

## إرشادات توجيهية للأغذية الغير مفتوحة الخاص بتاريخ إستهلاكها

في صندوق أو الأكياس	المُعَلَبَة أو المرطبات	المُتَلَجَة	التبريد	حرارة الغرفة	الفواكه والخضار
NA	سنة واحدة	سنة واحدة	طازجة من 1-4 أسابيع اعتماداً على المنتجات	طازجه 2-7 أيام	الفواكه والخضار
أسبوع واحد	لا ينطبق	شهر واحد	أسبوعان	أسبوع واحد	الخبز
أسبوع واحد	لا ينطبق	لا ينطبق	لا ينطبق	لا ينطبق	الحبوب و السيريال
لا ينطبق	سنة واحدة	من 2-3 أشهر	من 5-7 أيام	أقل من ساعتين	اللحم الغير مطبوخ
لا ينطبق	سنة واحدة	من 2-3 أشهر	من 5-7 أيام	أقل من ساعتين	اللحم البارد
لا ينطبق	سنة واحدة	سنة أشهر	أسبوعان (بعد فتح/إعادة تشكيل)	أقل من ساعتين من الفتح	الألبان (المبسترة)

ملاحظة: يُستخدم كإرشادات فقط

أفضل قبل التاريخ - يعطى المستهلكين معلومات عم المنتج في الوقت التي يكون بها في أفضل حالات الإستهلاك - مع الصفات الحسية المقبولة مثل اليوم الذي تم فيه تخزينه في ظل الظروف المناسبة والتعبئة والتعليق سليمة

هذه المعلومات هي التي يجب استخدامها كدليل فقط وقد تم تطويرها على أساس المعرفة العامة، والممارسات الصناعية وفهم أنه من الأفضل إستهلاكها قبل التاريخ وهي حول الجودة الحسية. الوكالة الكندية لفحص الأغذية، تقوم بوضع العلامات على الأغذية المعبأة مسبقاً، تاريخ التعديل: 2013-07-07، متاح في

<http://www.inspection.gc.ca/food/information-for-consumers/fact-sheets/labelling-food-packaging-and-storage/date/eng/1332357469487/1332357545633>