

## Son Kullanma Tarihi; Gıda ve Güvenliği Kurumu (VWA) Direktifi

| Ürün  | Detaylı Açıklama   | Bozulma Özellikleri  | Son kullanma tarihi direktifi   |
|---|--|--|---|
| <b>Çok uzun raf ömrü (Çok uzun dayanıklı)</b>                                     |  |  |   |
| tuz   |  |  |   |
| şeker   |  |  |   |
| Çin makarnası, makarna, spagetti  | kuru makarna ürünleri  | kuru tutulması durumunda çürümez. Muhtemelen çok uzun bir süre sonra bayatlar. |   |
| kahve, çay  |  |  |   |
| pirinç  |  |  |   |
| toz şeklinde gıdalar, az yağlı  | kahve, baharat karışımı, puding  |  |   |
| UHT ambalajlı ve şişe meşrubat, meyve suyu  |  | lezzet bozulabilir   | THT bir yıl sonrasına kadar (ve muhtemelen daha uzun), ürüne dair belirtilen, olması gereken özellikleri hala taşıyor ve ürün veya ambalajın gözlemlenebilir hataları yok ise.                                    |
| volco balık, konserve / cam   | sebze, meyve, çorba, et, balık, kahve sütü, reçel  | paslanmaz kutu / kapaklar. Gaz oluşumu (gevşeme durumunda)                     |   |
| şurup, pekmez   |  |  |   |
| sert şeker,   | lollipop, şekerlemeler   |  |   |
| <b>Uzun raf ömrü (uzun dayanıklı)</b>   |  |  |   |
| un  |  |  |   |
| kuru bisküviler   |  | küf, kurt  |   |
| müsli, tahıl, hububatlar  |  |  |   |
| ekmeğe sürülen (fıstık ezmesi, serpilerek yada sürülerek kullanılan çikolatalar ) |  |  |   |
| cipsler, tuzlu krakerler, yer fıstıkları  |  |  |   |
| sıvı ve kızartmalık yağ   |  | yağdan dolayı bozulmuş (kokuşmuş)  |   |
| toz şeklinde gıdalar, yağ   | çorba, süt tozu  |  |   |
| yumuşak şeker   | içi doldurulmuş, çikolata, meyhan köklü şeker (drop)   |  |   |
| mayonez, ketçap   |  |  |   |
| UHT- ambalajlı uzun ömürlü süt, pudding   |  | ambalajın çevresinde kokular oluşabilir  |   |
| <b>Sınırlı raf ömrü (Sınırlı dayanıklı)</b>                                       |  |  |   |
| ekmek, çavdar ekmeği, önceden az pişirilmiş ekmek                                 |  | küflü, mantarlı, yağdan dolayı bozulmuş (kokuşmuş)                             | THT-tarihi dikkate alınmalı, istisnalar olabilir, fakat iyi değerlendirilmeli. Taze ekmek tercihen 2-3 hafta içinde tüketmek kaydıyla dondurulabilir.   |
| peynir  |  |  |   |
| kek, yumuşak kek ile bisküvi, zencefilli kahvaltılık keki                         |  |  |   |
| margarin, tereyağı  |  | yağdan kokuşmuş  |   |
| yarı conserve (ringa balığı, midye)   | soğutma gereklidir   | fermantasyon (mayalanma)   |   |
| dondurulmuş gıdalar   |  | kuruma, yağdan dolayı bozulmuş (kokuşmuş)                                      |   |
| <b>kısa raf ömrü (kısa dayanıklı ya da dayanıksız)</b>                            |  |  |   |
| taze et, tavuk, balık, et ürünleri  |  |  |   |
| pasta   |  |  |   |
| dondurulmuş yemekler, salatalar   |  |  |   |
| taze süt ürünleri, yumuşak peynirler, yumurta                                     |  |  |   |
| taze sıkılmış meyve suyu  |  |  |   |
| kesilmiş sebzeler   |  |  |   |
| patates, sebze ve meyve (taze)  |  |  |   |
|   | Bu ürünlerin genellikle "tarihe göre kullanımı" (TGT) gerekir ve hemen hemen her zaman 7 °C altında soğutmaya ihtiyacı vardır. Hatta bazı durumlarda 4°C nin altında soğutma gerektirir. | bakteri oluşumu (muhtemelen küf ve çürüme)                                     | ASLA son kullanma tarihinden sonra teslim olmaz. Tüketici son kullanma tarihinde ürünü yine de kullanabilir. Önemlisi, soğutma zinciri (depolama, taşıma, dağıtım) garantili değilse, bu ürünleri teslim ETMEYİN! |
|   |  |  | AGF görsel değerlendirme herhangi bir bozulma göstermemeli (çürüme, küf gibi)   |

