

Как рассчитать срок годности товара правильно?



Покупая продовольственные товары в торговой точке, клиент всегда рассчитывает, что приобретает неиспорченную продукцию с не истекшим сроком годности, пригодную для употребления в пищу.

Однако случается и по-другому: несмотря на законодательный запрет, продавец может выставить на продажу просроченную или просто некачественную продукцию, которая в итоге приведет потребителя на больничную койку.

Чтобы избежать неприятного развития событий, при покупке любого пищевого продукта тщательно изучайте срок его годности и, разумеется, если он уже истек, или близок к тому, не приобретайте такую пищу. Ниже будет рассказано, как рассчитать срок годности предназначенной в пищу продукции.

Как определить период годности продукции?

Сроком годности для определенного продукта питания считается такой временной промежуток, в течение которого предлагаемое покупателю изделие сохраняет все свои положительные свойства – и вкусовые, и питательные, и физико-химические.

При этом для каждого вида продукции существуют установленные, в большинстве случаев, самим производителем нормы качества, которые и должны на протяжении указанного периода оставаться неизменными.

Если говорить подробнее, продукт должен сохранять:

- химические свойства;

- микробиологические;
- питательные;
- вкусовые;
- внешние.

Как следует из самого названия, установление срока годности продукта подразумевает определение как точки отсчета (даты изготовления), так и конечного момента, после наступления которого товар считается официально непригодным к употреблению.

Конечно, не исключено, что и по истечении вышеназванного срока, продукт еще сохранит свои свойства, однако, гарантировать этого производитель уже не может, и ответственности за такое употребление не несет.

Время обратного отсчета срока годности – это, в большинстве случаев, время окончания процесса изготовления товара. Следовательно, в срок годности будут включаться хранение продукции на складе, перевозка до торговой точки и нахождение в магазине.

Как следует из положений действующего законодательства, срок годности пищевого продукта непременно должен быть указан на этикетке изделия.

Существует следующая градация:

- если продукт относится к особо скоропортящимся, указываются год, месяц, день и час производства;
- то же правило распространяется на продукцию, предназначенную для детского или диетического питания;
- для продукта, который может быть включен в категорию скоропортящихся, приводятся год, месяц и день окончания технологического процесса;
- для прочих продуктов – только год и месяц изготовления.

Кроме того, на этикетке производителю необходимо указать условия, при которых возможно правильное хранение, и правила

употребления продукции в пищу.

Можно привести несколько особенностей исчисления срока годности различных категорий продуктов:

- если в процессе хранения/транспортировки была нарушена целостность упаковки, срок годности перестает действовать, такой товар автоматически признается негодным;
- такое же правило распространяется и на товары, правила хранения которых были нарушены;
- производитель должен при производстве продукции, состоящей из нескольких компонентов, определять срок годности по ингредиенту с наименьшим указанным показателем;
- если товар должен фасоваться, срок годности исчисляется не с даты фасовки, а со дня изготовления продукции.

Большинство предлагаемых производителем продуктов относится к нескоропортящимся, то есть они могут храниться относительно долго.

При этом не оговариваются особые условия хранения, включая температуру, влажность и т.д. Единственное условие – сохранение потребительских свойств продукции.

Можно выделить следующие разновидности нескоропортящихся продуктов:

- Консервы. Время их хранения определяется как промежуток между окончательной упаковкой и ее вскрытием (нарушением целостности);
- Мука. Ее нужно сохранять в помещениях с пониженной влажностью, желательно хорошо проветриваемых. В зависимости от вида муки и температуры, при которой она хранится, срок годности может составлять 2 года и даже более;
- Сыпучие материалы (соль, чай, сахар). Их, при соблюдении всех условий, можно сохранять на протяжении не более чем

2 лет;

- Сушеные овощи и фрукты. Максимальный срок их хранения, при соблюдении температурно-влажностного режима, равен 1 году;
- Уксус, специи и пряности. Для уксуса срок хранения может составлять вплоть до 1 года (если речь идет о яблочном или винном продукте – то до полугода). Для специй в молотом виде указанный период равен 3 годам, для засушенных продуктов – вплоть до 4 лет.

Отдельного освещения заслуживает алкогольная продукция:

- Для вина, должным образом произведенного, с соблюдением санитарно-гигиенических правил разлитого в бутылки и запечатанного, срок годности практически не ограничен, и может составлять десятки лет. После же вскрытия бутылки, рекомендуется хранить алкогольный продукт на протяжении не более чем четырехдневного срока, так как вино, взаимодействуя с воздухом, активно окисляется;
- Если речь идет о коньяке, то рекомендации следующие: правильно произведенный, упакованный и хранящийся продукт может храниться, как и вино, на протяжении долгих лет. При этом рекомендуемая температура хранения – до 15°C. Если бутылка уже открыта, лучше всего распить коньяк до истечения 2 или 3 месяцев;
- Что касается шампанского, то обычно оно хранится не так, как предполагает производитель, вследствие чего резко ухудшаются как физико-химические, так и вкусовые свойства. Таким образом, не следует доверять указанному на этикетке сроку годности, обычно равному 3 годам, и не приобретать шампанское старше 1 года. Распить уже открытое вино, в силу его особенностей, лучше как можно скорее;
- Виски, благодаря повышенному содержанию спирта, может, как и коньяк, храниться неограниченно долго, однако, с одним условием: температура в помещении не должна превышать 5°C. В противном случае, продукт хотя и не

становится опасен для здоровья, но теряет вкусовые качества;

- Водка – один из самых популярных алкогольных продуктов. При условии отсутствия примесей, когда в составе напитка только очищенная вода и спирт, храниться водка может неограниченное количество времени. Однако очень часто вышеназванный напиток выпускается с различными вкусовыми добавками, вплоть до 1 года снижающими срок годности продукта. Существуют, помимо прочего, необязательные в настоящее время стандарты ГОСТа, согласно которым максимальный срок годности достигает 3 лет. После этого, разумеется, употреблять напиток можно, но, по мнению экспертов, вкусовые его качества сильно изменяются в худшую сторону.

Кроме нескоропортящихся продуктов, бывают и другие категории – соответственно, скоропортящиеся и особо скоропортящиеся.

Если говорить о продукции скоропортящейся, то непременным условием сохранности ее вкусовых и питательных свойств является поддержание в помещении предписанной производителем температуры.

Но и при соблюдении этого условия, срок хранения значительно меньше, чем установленный для любой категории нескоропортящихся товаров – до 1 месяца с момента производства.

Особая категория пищевых продуктов – особо скоропортящиеся. Как следует из названия, такая пища портится особенно быстро, поэтому срок годности составляет не более 3 суток с момента изготовления. Рекомендуемая температура хранения не превышает 6°C.

В частности, срок хранения особо скоропортящихся товаров составляет:

- Для продуктов из переработанного мяса – до 2 дней;
- Для молочной продукции – до 1,5 суток;

- Для мороженой рыбы – до 2 дней;
- Для охлажденной рыбы – до 1 дня;
- Для пирожных и тортов – от 1,5 до 3 дней;
- Для готовых заправленных салатов – до половины дня.

Сроки хранения скоропортящейся продукции равны:

- Для сыров – до 5 дней;
- Для различных молочных смесей – до 10 дней;
- Для творога, обработанного термически – до 5 дней;
- Для вареных колбас в изолирующей от внешней среды упаковке – до 10 дней;
- Для топленого молока – до 5 дней.

Не употребляйте продукты с уже истекшим сроком годности, это может быть вредно и даже опасно для вашего здоровья и здоровья ваших близких.