

POTWIERDZANIE TERMINÓW PRZYDATNOŚCI

I		BADANIA PRZECHOWALNICZNE
1.	BEZPOŚREDNIE	<u>Odtworzenie skrajnych, ale realnych warunków</u> , na jakie może być narażona żywność <u>przy założeniu przechowywania w czasie rzeczywistym</u> .
1.1.	Przechowalnicze badania standardowe (Podstawowe)	Stosowane rutynowo do wyznaczenia DMT ¹ /TPS ² prowadzone w opakowaniu oryginalnym producenta bez otwierania.
1.2.	PAO (ang. Period After Open)	Badania przechowalnicze określające trwałość po otwarciu opakowania.
1.3.	Niehomogeny rozkład wady NHDD (ang. Non Homogenous Distributed Defect)	Badanie stopnia występowania wady w różnych reprezentatywnych partiach, np. w przypadku sterylizacji, stopnia rozwoju pleśni, stopnia obecności owadów itp.
2.	PRZYSPIESZONE	<u>Modelowe skrócenie rzeczywistego założonego czasu przechowywania</u> poprzez zaostrenie wybranych warunków przechowywania bazując na kinetyce przemian. <i>UWAGA: Badania przyspieszone możliwe do zastosowania tylko dla produktów trwałych mikrobiologicznie.³</i>
II	BADANIA OBCIĄŻENIOWE (ang. CHALLENGE TESTY)	Ocena <u>stabilności mikrobiologicznej produktu lub tempa wzrostu wybranych grup drobnoustrojów podczas przechowywania w zalecanych warunkach</u> .

¹DMT – Data Minimalnej Trwałości

²TPS – Termin Przydatności do Spożycia

³Produkty stabilne mikrobiologicznie to:

Żywność pozbawiona drobnoustrojów w wyniku procesów technologicznych, które wyeliminowały skutecznie ich obecność, np. żywność po procesie sterylizacji oraz

Żywność zanieczyszczona mikrobiologicznie, ale z uwagi na szczególne cechy matrycy nie dochodzi do wzrostu drobnoustrojów