

GUIDELINE FOR DISTRIBUTING FOOD - PAST THE BEST BEFORE DATE

	 TIME FRAME PAST BEST BEFORE	 PRODUCE	 JUICES AND SOFT DRINKS	 BREAD & BAKERY	 PACKAGED GRAINS, CEREALS & BAKED GOODS	 MEAT & SEAFOOD	 DELI MEATS	 PREPARED FOODS	 MILK AND NON-DAIRY ALTERNATIVES	 CULTURED DAIRY	 CHEESE	 FATS	 GENERAL GROCERY (SHELF STABLE)	 NON-FOOD	 INFANT FORMULA AND NUTRITIONAL SUPPLEMENTS
PRODUCT DESCRIPTIONS	Fruit / Vegetables - Whole, Uncut, Unpeeled, Undamaged	Fruit & Vegetable Juices & Soft Drinks	Loaves, Rolls, Bagels, Muffins	Granola, Flours, Rices, Dry Pastas, Cookies, Crackers, Breakfast/Lunch Cereal Bars	Packaged and Bulk Meats, Poultry, Fish	Deli Meats, Sausages	Prepared meals, fresh pasta, cooked meats, Mixed Salads, Soups, Stews, Cut produce	Milk (Fresh, Powdered, Canned, UHT tetrapak); Soy & Almond Beverages	Yogurt, kefir, sour cream	Cottage cheese, cream & soft cheeses, hard cheeses	Butter, Margarines; Cooking Oils (most)	May include: Canned pastas, canned meats/fish, Tomato Sauces, condiments, etc.	Laundry Detergent, Mixed Product Pallets, Deodorants, Body Washes, Diapers, Infant Wipes	Note: These products contain Expiry Dates - not Best Before Dates	
ROOM TEMPERATURE	Fresh, whole 1 - 7 days	Less than 2 hours (If refrigeration needed)	Up to 1 Week	NA	Less than 2 hours	Less than 2 hours (If refrigeration needed)	Less than 2 hours	Less than 2 hours (If refrigeration needed)	Less than 2 hours	Less than 2 hours	Less than 2 hours (If refrigeration needed)	NA	NA		
REFRIGERATED	Fresh, whole; leafy greens 1 day - 2 months (depending on produce and condition)	7 - 10 days (If refrigeration needed)	2 Weeks	NA	3 - 4 days whole pieces; 1 - 2 days ground; 1 - 2 days seafood/fish	3 - 5 deli counter; 7 days commercially package	2 - 3 days meal items; 3 - 4 days cut fruits and vegetables	1 - 2 Days (If refrigeration needed)	1 - 2 weeks cultured	1 - 2 weeks cottage cheese; 3 - 6 months hard blocks; 1 - 2 months soft blocks	1 - 5 Months	NA	NA		
FROZEN	1 Year	1 Year	3 Months	NA	Beef, lamb pork, veal, whole poultry 12 months; poultry pieces 6 months; ground meat 2-3 months; fish 2-6 Months; and shellfish 2-4 months	2 - 3 Months	4 Months	6 months; texture may change	1 - 3 months cultured; texture will change	6 - 12 months hard cheese blocks; 3 - 6 month soft blocks	6 - 12 Months	NA	NA		
CANNED / JARRED / BOTTLED	NA	1 Year	NA	NA	NA	NA	NA	1 Year	NA	NA	6 - 12 Months (shelf stable oils)	1 - 2 Year	1 Year		
BOXED / BAGGED	NA	6 - 12 Months	Up to 1 Week	6 - 12 Months	NA	NA	NA	UHT - 6 months, Powdered*	NA	NA	NA	6 - 12 Months	1 Year		

DO NOT DISTRIBUTE PAST EXPIRY DATE

*** Milk powder:** Temperature is a critical quality factor for milk powder. Keep milk powder cool.

Best Before Date: This gives consumers information as to when the product is at its best - with sensory qualities as acceptable as the day it was made when stored under appropriate conditions and packaging is intact. Best Before dates indicate the shelf life of foods. They are not indicators of food safety. Some manufacturers changed their wording in 2018 to "Better Before".

Expiry Date: Tells consumers that the product may not be providing them with the nutrients expected of the product and they should no longer consume it after that date.
Products with Expiry Dates must not be shared past the date on the packaging.

Products Include: Infant Formula (Canned or Boxed, Liquid or Powdered), and many Nutritional Supplements and Meal Replacements (Canned, Boxed, or Ready to Use, Liquid or Powdered).
Note that baby foods for older babies and toddlers have Best Before dates, not expiry dates.

Food Products and their ability to be shared should always be based on:

- 1) Ensuring the product has been handled safely (ie. Chilled product is kept chilled).
- 2) Assessing all packaging for integrity (i.e., dents, creases, etc.) based on Food Banks Canada Safe Food Handling Standards.
- 3) That the product is at a level of quality (e.g., taste and smell) that is still worth sharing.
- 4) That the Manufacturer's Branding will not be compromised if the product is shared.

NOTE: This information is to be used as a guide only. It was developed based on general knowledge, industry practices and the understanding that best before dates are about sensory quality.

FOR REFERENCE:

- Canadian Food Inspection Agency, Date Labelling on Pre-packaged Foods, Date Modified: 2013-07-07, Available at: <http://www.inspection.gc.ca/food/information-for-consumers/fact-sheets/labelling-food-packaging-and-storage/date/eng/1332357469487/1332357545633>
- M.A. Freitas, J.C. Costa, Shelf life determination using sensory evaluation scores: A general Weibull modeling approach, Computers & Industrial Engineering, Vol. 51, No. 4, 2006, pp. 652-670.
- A. Giménez, F. Ares, G. Ares, Sensory shelf-life estimation: A review of current methodological approaches, Food Research International, Vol. 49, No 1, 2012, pp. 311-325.
- S. Guerra, C. Lagazio, L. Manzocco, et al., Risks and pitfalls of sensory data analysis for shelf life prediction: Data simulation applied to the case of coffee, Food Science and Technology, Vol. 41, No. 10, 2008, pp. 2070-2078.
- Stilltasty.com and EatByDate.com for additional guidelines.
- Utah State University Cooperative Extension Service, Food Storage: Dried Milk, Available at: <http://extension.usu.edu/foodstorage/html/dried-milk>

LIGNES DIRECTRICES POUR LA DISTRIBUTION DES ALIMENTS DONT LA DATE « MEILLEUR AVANT » EST DÉPASSÉE

DURÉE DE CONSERVATION APRÈS LA DATE « MEILLEUR AVANT »	FRUITS ET LÉGUMES FRAIS	JUS ET BOISSONS GAZEUSES	PAINS ET PRODUITS DE BOULANGERIE	GRAINS EMBALLÉS, CÉRÉALES, PRODUITS DE BOULANGERIE ET PÂTISSERIES	VIANDE ET FRUITS DE MER	CHARCUTERIE	ALIMENTS PRÉPARÉS	LAITS ET SUBSTITUTS	PRODUITS LAITIERS DE CULTURE	FROMAGES	MATIÈRES GRASSES	PRODUITS D'ÉPICERIE COURANTS (DE LONGUE CONSERVATION)	PRODUITS NON ALIMENTAIRES	PRÉPARATIONS POUR NOURRISSONS ET COMPLÉMENTS ALIMENTAIRES
DESCRIPTION DES PRODUITS	Fruits et légumes - entiers, non coupés, non pelés, non endommagés	Jus de fruits et de légumes et boissons gazeuses	Miches de pain, petits pains, bagels, muffins	Granola, farine, riz, pâtes sèches, biscuits, craquelins, barres de céréales pour le déjeuner/dîner	Viande, volaille et poisson emballés et en vrac	Charcuterie, saucisses	Repas préparés, pâtes fraîches, viande cuite, salades mixtes, fruits ou légumes frais coupés, soupes, ragoûts	Lait (frais, en poudre, en conserve, lait UHT en Tetra Pak), boissons au soja et aux amandes	Yogourt, kéfir, crème sure	Fromage cottage, fromage à la crème et à pâte molle, fromage à pâte ferme	Beurre, margarine, huile de cuisson (la plupart)	Peut inclure: Pâtes en conserve, viande et poisson en conserve, sauces tomates, condiments, etc.	Détergent à lessive, palettes de produits mixtes, gels douche, déodorants, couches, lingettes pour bébés	Remarque: Ces produits ont une date limite d'utilisation, et non une date « Meilleur avant »
À TEMPÉRATURE AMBIANTE	Frais, entiers 1 à 7 jours	Moins de 2 heures (si réfrigération nécessaire)	Jusqu'à 1 semaine	S. O.	Moins de 2 heures	Moins de 2 heures (si réfrigération nécessaire)	Moins de 2 heures	Moins de 2 heures (si réfrigération nécessaire)	Moins de 2 heures	Moins de 2 heures	Moins de 2 heures (si réfrigération nécessaire)	S. O.	S. O.	NE PAS DISTRIBUER SI LA DATE LIMITE D'UTILISATION EST DÉPASSÉE
RÉFRIGÉRÉS	Frais, entiers, légumes-feuilles 1 jour à 2 mois (selon le légume et son état)	7 à 10 jours (si réfrigération nécessaire)	2 semaines	S. O.	3 à 4 jours (morceaux entiers); 1 à 2 jours (viande hachée); 1 à 2 jours (fruits de mer/poisson)	3 à 5 jours (comptoir de charcuterie); 7 jours (emballage commercial)	2 à 3 jours (repas préparés); 3 à 4 jours (fruits et légumes coupés)	1 à 2 jours (si réfrigération nécessaire)	1 à 2 semaines (produits laitiers de culture)	1 à 2 semaines (fromage cottage); 3 à 6 mois (bloc de fromage à pâte ferme); 1 à 2 mois (bloc de fromage à pâte molle)	1 à 5 mois	S. O.	S. O.	
CONGELÉS	1 an	1 an	3 mois	S. O.	12 mois (bœuf, porc, agneau, veau, volaille entière); 6 mois (morceaux de volaille); 2 à 3 mois (viande hachée); 2 à 6 mois (poisson); 2 à 4 mois (crustacés)	2 à 3 mois	4 mois	6 mois (la texture peut changer)	1 à 3 mois (produits laitiers de culture) (la texture sera différente)	6 à 12 mois (bloc de fromage à pâte ferme); 3 à 6 mois (bloc de fromage à pâte molle)	6 à 12 mois	S. O.	S. O.	
EN CONSERVE /EN POT /EN BOUTEILLE	S. O.	1 an	S. O.	S. O.	S. O.	S. O.	S. O.	1 an	S. O.	S. O.	6 à 12 mois (huiles de longue conservation)	1 à 2 ans	1 an	
EN BOÎTE/EN SAC	S. O.	6 à 12 mois	Jusqu'à 1 semaine	6 à 12 mois	S. O.	S. O.	S. O.	6 mois (UHT - en poudre*)	S. O.	S. O.	S. O.	6 à 12 mois	1 an	

***Lait en poudre** La température est un facteur essentiel pour la qualité du lait en poudre. Conserver le lait en poudre au frais.

Date "Meilleur avant" La date « Meilleur avant » indique aux consommateurs le moment où le produit est à son meilleur - avec des qualités sensorielles aussi acceptables que le jour où il a été fabriqué lorsqu'il est entreposé dans des conditions appropriées et que l'emballage est intact.

La date « Meilleur avant » indique la durée de conservation des aliments. Elle n'est pas un indicateur de la salubrité des aliments. En anglais, certains fabricants ont changé leur formulation pour « Better before » (Mieux avant) au lieu de « Best before » (Meilleur avant).

Date limite d'utilisation Indique aux consommateurs que le produit pourrait ne pas leur fournir les nutriments attendus et qu'ils ne devraient plus le consommer après cette date.

Les produits ayant une date limite d'utilisation ne doivent pas être distribués au-delà de la date figurant sur l'emballage.

Ces produits comprennent: -Les préparations pour nourrissons (en conserve ou en boîte, liquides ou en poudre) et de nombreux compléments alimentaires et substituts de repas (en conserve, en boîte ou prêts à consommer, liquides ou en poudre).

Remarque : Les aliments pour bébés plus âgés et tout-petits ont une date « Meilleur avant », et non une date limite d'utilisation.

Avant qu'un produit alimentaire soit distribué, il faut toujours :

- 1) S'assurer que le produit a été manipulé de façon sécuritaire (c.-à-d. qu'un produit réfrigéré a été conservé au frais)
- 2) Évaluer l'intégrité de tous les emballages (c.-à-d. bosses, plis, etc.) en fonction des normes de salubrité des aliments de Banques alimentaires Canada
- 3) S'assurer que la qualité (p. ex. goût et odeur) est encore assez bonne pour que le produit puisse être distribué
- 4) S'assurer que l'image de marque du fabricant ne sera pas compromise si le produit est distribué

REMARQUE Ces informations doivent être utilisées à titre indicatif seulement. Elles sont basées sur des connaissances générales et des pratiques de l'industrie, et sur le fait que les dates « Meilleur avant » concernent la qualité sensorielle des aliments.

POUR RÉFÉRENCE:

- Agence canadienne d'inspection des aliments, Durée de conservation sur l'étiquette des aliments préemballés, Date de modification : 2013-07-07, disponible à l'adresse: <http://www.inspection.gc.ca/aliments/information-pour-les-consommateurs/fiches-de-renseignements-et-infographies/duree-de-conservation/fra/1332357469487/1332357545633>
- FREITAS, M.A. et J.C. COSTA, « Shelf life determination using sensory evaluation scores: A general Weibull modeling approach, Computers & Industrial Engineering, vol. 51, no 4, 2006, p. 652-670.
- GIMÉNEZ, A., F. ARES et G. ARES. « Sensory shelf-life estimation: A review of current methodological approaches », Food Research International, vol. 49, no 1, 2012, p. 311-325.
- GUERRA, S., C. LAGAZIO, L. MANZOCCO, et al. « Risks and pitfalls of sensory data analysis for shelf life prediction: Data simulation applied to the case of coffee », Food Science and Technology, vol. 41, no 10, 2008, p. 2070-2078.
- Stilltasty.com et EatByDate.com, pour des directives supplémentaires
- Université d'État de l'Utah, Cooperative Extension Service, Entreposage des aliments : Lait en poudre, disponible sur le site: <http://extension.usu.edu/foodstorage/htm/dried-milk>