

Срок годности и Хранение

Предполагаемый срок годности продуктов

В следующей таблице представлены ожидаемые сроки годности продуктов на момент их изготовления. Если срок хранения применим, то на каждом продукте указывается дата «годен до» (месяц/год) в нижней части бутылки. Это относится к не вскрытым бутылкам, хранящимся в правильных условиях (см. ниже раздел Хранение).

После открытия бутылки, даже если оно было кратковременным, срок годности продукта резко сокращается. В следующей таблице также перечислены ожидаемые сроки годности продуктов после их вскрытия (при условии, что после этого они снова были закрыты).

Продукт	Срок годности (не вскрытый)	Срок годности (вскрытый)
BC-01 (A и B)	18 месяцев	120 минут (в смешанном) / 48 часов (в не смешанном состоянии)
BC-02	18 месяцев	миним. от 24 часов до нескольких недель
BC-03	12 месяцев	миним. от 24 часов до нескольких дней
BC-04	12 месяцев	миним. от 24 часов до нескольких дней
BC-05	6 месяцев	миним. от 24 часов до нескольких дней
BC-06	18 месяцев	от нескольких недель до месяцев (в зависимости от количества, оставшегося в бутылке)
BC-08	18 месяцев	миним. от 24 часов до нескольких дней
BC-09	6 месяцев	макс. 24 часов
PD (набор)	12 месяцев	миним. от 24 часов до нескольких дней
P-01A	18 месяцев	макс. 24 месяца
M1SHOT	24 месяца	макс. 12 месяцев
M2BLAST	24 месяца	макс. 12 месяцев
M3FIRE	24 месяца	макс. 12 месяцев
M4SMOKE	24 месяца	макс. 12 месяцев
M5FLAME	24 месяца	макс. 12 месяцев
LPS-01	12 месяцев	миним. от 24 часов до нескольких дней
LPS-02	12 месяцев	миним. от 24 часов до нескольких дней

Хранение и Условия хранения

Всегда гарантированно обеспечьте правильные условия хранения продуктов, приведенные ниже. Обеспечьте стабильную температуру в месте хранения - **никогда не храните продукты при ниже, чем 20°C**. Рекомендуемая оптимальная температура хранения - 20-24°C «комнатная температура»*. Убедитесь, что нет колебаний температурного режима. Убедитесь, что продукты не хранятся на протяжении долгого времени при температуре выше 35°C.

Обеспечьте, чтобы продукты не хранились под прямыми солнечными лучами. В то время как бутылки сами по себе защищают продукт от ультрафиолетового излучения, в большой степени, прямой солнечный свет может увеличить общую температуру хранения. Убедитесь в том, что место хранения сухое. Повышенная влажность окружающей среды может отрицательно сказаться на предполагаемом сроке годности продуктов.

*«Комнатная температура» - общее понятие типичной или предпочтительной температуры внутри помещения, которая комфортна человеку. Это небольшой диапазон температур, при котором воздух не ощущается теплым или холодным, примерно 22°C (72°F). В научном контексте это диапазон 20-26°C (68-79°F), со средним значением в районе 23°C (73°F).