

aterials used to contain foods, prevent contamination, and improve food display is.

المواد المستخدمة في احتواء الأطعمة، ومنع تلوثها، وتحسين عرض الغذاء هي

- Packaging materials.

مواد التعبئة والتغليف

- Food additives.

المضافات الغذائية

- Food enhancers

محسّنات الأغذية

- Food stabilizers.

مثبتات الغذاء

In the case that part of your raw material for processing have been spoiled with unacceptable color, smell and flavor, your decision about this part of raw material will be.

في حال أن جزء من المواد الخام الخاصة بالتصنيع قد فسدت مع تغير اللون والرائحة والنكهة الى درجة غير مقبولة، فأن القرار المناسب حول هذا الجزء من المواد الخام سيكون

- Not to use and dispose it.

استخدامه عن طريق مزجه مع المواد الخام الأخرى لتغطية التغيرات غير المقبولة

-

To use it by mix it with other raw material to cover unacceptable changes.

بيعه إلى مصنع آخر لاستخدامه

- 

Sell it to other factory to use it.

استخدام مواد تلوين الطعام ونكهات الإضافات لتغطية التغيرات غير المقبولة

- 

Use food colorant and flavor additives to cover unacceptable changes.

عدم استخدامها واتلافها

The recent food safety system that involves safety and quality criteria of food is.

أحدث نظام سلامة للاغذية ويشتمل على معايير الجودة بالاضافة الى سلامة الغذاء هو

- ISO9000.
- ISO14000.
- ISO17000.
- ISO22000.