

PAUTAS PARA ALIMENTOS PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS

Alimento	Temperatura de Almacenaje	Vida útil después de la fecha del código	Descartar Si
LARGA CONSERVACIÓN			
productos enlatados (baja acidez)*	almacenar en un área con suficiente ventilación y clima controlado.	3 años	oxidado, abultado, abolladuras severas, o no se apilan
productos enlatados (alta acidez)**	almacenar en un área con suficiente ventilación y clima controlado.	18 meses	oxidado, abultado, abolladuras severas, o no se apilan
Frijoles secos, arroz, pasta, fideo ramen	almacenar en un área con suficiente ventilación y clima controlado.	2 años	Está abierto o el sello está roto
Productos en caja/embolsados - cereales, galletas, mezclas, etc.	almacenar en un área con suficiente ventilación y clima controlado.	1 año	Está abierto o el sello está roto
Salsas, condimentos, aderezos	almacenar en un área con suficiente ventilación y clima controlado.	1 año	Está abierto o el sello está roto
bebidas	almacenar en un área con suficiente ventilación y clima controlado.	1 año	Está abierto o el sello está roto
papas fritas	almacenar en un área con suficiente ventilación y clima controlado.	2 meses	Está abierto o el sello está roto
Mayonesa/artículos a base de crema	almacenar en un área con suficiente ventilación y clima controlado.	3 meses	Esta abierto o el sello está roto
Fórmula para bebe/fórmula para adultos	almacenar en un área con suficiente ventilación y clima controlado.	descartar después de la fecha	sello de seguridad reventado, grietas, fugas
CONGELADO			
Carne de res	0° F o menos	6 meses	Mal olor, diferente color, paquete abierto o quemadura del congelador
Aves	0° F o menos	1 año	Mal olor, diferente color, paquete abierto o quemadura del congelador
Cerdo	0° F o menos	4 meses	Mal olor, diferente color, paquete abierto o quemadura del congelador
pescado – completamente cocido o ahumado	0° F o menos	6 meses	Mal olor, diferente color, paquete abierto o quemadura del congelador
artículos de delicatessen	0° F o menos	2 meses	Mal olor, diferente color, paquete abierto o quemadura del congelador
Otros productos de carne	0° F o menos	2 meses	Mal olor, diferente color, paquete abierto o quemadura del congelador
frutas, vegetales	0° F o menos	6 meses	Mal olor o sabor
Helado/nieve	0° F o menos	2 meses	Mal olor o sabor
LÁCTEOS/NEVERA			
jugo	40° F	3 semanas	Moho, fermentación, mal olor o sabor
Leche (excepto Borden)	40° F	1 semana (descartar todos los productos Borden después de la fecha)	Mal olor o sabor
queso	40° F o menos	1 semana (suave) 1 mes (duro)	el paquete está abierto
huevos	40° F o menos	3 semanas	Mal olor, color o sabor
yogur, crema agria, salsa (dip)	40° F (no congelar)	2 semanas	Moho, mal olor o sabor
salsa, pesto	40° F	Descartar después de la fecha	Moho, mal olor o sabor
humus	40° F	1 semana	Moho, mal olor o sabor
platos preparados o comidas	40° F	3 días	Pasado de fecha
ensaladas	40° F	3 días	Pasado de fecha
PRODUCTOS AGRICOLAS FRESCOS			
productos envasados (lechuga embolsada, etc.)	40° F	Descartar después de la fecha	moho, descomposición, hongos, insectos, color desagradable, mal olor o sabor
Productos cortados	40° F	Descartar después de la fecha	moho, descomposición, hongos, insectos, color desagradable, mal olor o sabor
Productos en mayoreo	refrigeración preferida	varia	moho, descomposición, hongos, insectos, color desagradable, mal olor o sabor
PAN/PASTELERIA			
fresco	mantener en lugar fresco y seco	4 días	Cualquier moho visible
congelado	0° F o menos	3 meses	mal olor o sabor
Que contiene crema	40° F o menos	2 días si está refrigerado, no debe congelarse.	Desechar si no se mantiene refrigerado

* Ejemplos de Productos Enlatados de Baja Acidez: carne y aves en conserva, sopas (excepto tomate) y guisos, productos de pasta, papas, elote, zanahorias, espinacas, guisantes, betabel, frijoles, calabaza

**Ejemplos de Productos Enlatados de Alta Acidez: productos de tomate, frutas, chucrut, alimentos en salsas o aderezos a base de vinagre

DECODIFICANDO LAS FECHAS DE FRESCURA

Productos horneados, cereales, aperitivos y algunos productos horneados:

Frases como “Mejor antes/Best Before”, “Usar por/Use By” o “Usar antes/Use Before” o “Mejor si se usa antes/Best if Used By” le dicen durante cuánto tiempo el producto conservará su mejor sabor y calidad. Se encuentran en productos como productos horneados, cereales, bocadillos y algunos alimentos enlatados. La comida aún es segura para comer después de esta fecha, pero podría haberse puesto rancia o haber cambiado un poco en sabor o textura.

Yogur, huevos y otros artículos que requieren refrigeración:

La fecha “Caducidad/Expiration”, “Usar por/Use By” o “Usar antes/Use Before”, que aparece en el yogur, los huevos y otros alimentos que requieren refrigeración, va un poco más allá. Un producto más allá de su fecha de caducidad debe utilizarse dentro de las pautas de almacenamiento indicadas en el Food Keeper - A Consumer Guide to Food Quality and Safe Handling. Cuando “Caduca/Expires” o “Usar por/Use By” aparece en artículos como levadura o masa refrigerada, indica cuánto tiempo el producto retendrá su poder ascendente.

Altamente perecedero con una vida útil particular como carne, leche y pan:

La fecha de “Venderse Por/Sell-by” a menudo conocida como la fecha de “extracción” por los fabricantes, generalmente se encuentra en alimentos altamente perecederos con una vida útil corta, como carne, leche y pan. Indica el último día que el artículo debe aparecer en el estante de un supermercado. Cuando se refrigera a 40° F o menos, la mayoría de los alimentos permanecerán seguros para comer aproximadamente cinco días después de la fecha de “Venderse Por/Sell-by”. Sin embargo, debe prestar especial atención a las carnes. La carne fresca y la carne de cerdo no se conservan más de 3 a 5 días en el refrigerador, mientras que las aves frescas, los mariscos y la carne molida o picada deben usarse dentro de un día o 2 de la compra. Muchos artículos altamente perecederos pueden congelarse en la fecha de “Venderse Por/Sell-by” o antes. Por favor refiérase a Food Keeper - A Consumer Guide to Food Quality and Safe Handling para pautas de longitud de almacenamiento de artículos congelados.

Nota: Aunque las tiendas deben retirar un producto después de la fecha de “Venderse Para/Sell-by”, sigue siendo legal vender los alimentos siempre que sea seguro comerlos.

Las fechas de “Empaque”, “cerrado” o “codificado” no están destinadas a los consumidores:

Otros tipos de fechas, conocidas como fechas de “Empaque”, “Cerrado” o “Codificado”, representan la fecha en que un alimento fue empaquetado o procesado para la venta. Las fechas del paquete no están destinadas a los consumidores, sino que son utilizadas por fabricantes y minoristas, junto con los números de lote, para rastrear el inventario, rotar los alimentos en los estantes y ubicar los artículos en caso de retiro. Dado que las fechas se imprimen a discreción del fabricante, sus significados pueden diferir para cada línea de productos. No puede descifrar todos los códigos de fabricante.

INSTRUCCIONES DE MANEJO DE ALIMENTOS CONGELADOS

La descongelación se puede hacer de cuatro maneras:

1. En un refrigerador a 40° F. Coloque la comida en una sartén para recoger las gotas.
2. Bajo agua corriente FRÍA o sumergido en agua fría. Los alimentos deben envolverse bien en plástico. NO descongele a temperatura ambiente por más de dos horas.
3. En un horno microondas, pero solo en pequeñas cantidades y si se cocina inmediatamente después de descongelar.
4. Como parte del proceso de cocción. Revuelva mientras cocina.

COCINAR O COMER TAN PRONTO SE DESCONGEE. SIEMPRE INSPECCIONE LOS ALIMENTOS ANTES Y DESPUÉS DE QUE SE HA DESCONGELADO. SI HUELE MALO O ESTÁ DESCOLORADO, DESECHE INMEDIATAMENTE. **EN CASO DE DUDA, A LA BASURA.**

Para obtener más información o preguntas, comuníquese con la línea directa de carnes y aves del USDA (USDA's Meat and Poultry Hotline): **1-800-535-4555** o www.fsis.usda.gov

REQUERIMIENTOS DE ETIQUETADO

La Ley Federal de Alimentos, Medicamentos y Cosméticos y la Ley de Etiquetado y Empaque Justo requieren información específica sobre los productos antes de su distribución.

Las etiquetas de los productos de los alimentos deben contener:

- » El nombre común del producto en el panel de visualización principal
- » El nombre y el lugar del negocio del fabricante, empacador o distribuidor
- » La cantidad neta de los contenidos en el panel de visualización principal
- » El nombre común o habitual de cada ingrediente, enumerado en orden descendente de prominencia

