

INTERPRETANADO FECHAS DE ETIQUETAS PRODUCTOS PERECEDEROS

GUÍA PARA SOCIOS COMUNITARIOS

ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS FRESCOS O CRUDOS EN EL REFRIGERADOR

| Producto | Tiempo de almacenamiento. Después de la fecha de vender por "Sell-By" |
|---|---|
| Leche | 7 días |
| Yogur | 10 días |
| Quesos blandos | 7 días |
| Quesos duros | 4 semanas |
| Huevos | 5 semanas |
| Verduras verdes | 7 días |
| Casi todos los productos de carne distribuidos por el banco de alimentos serán congelados; todos los artículos estaban congelados antes o en su fecha de caducidad. Lo siguiente se aplica a los productos de carne ocasionales que no se distribuyen congelados. | |
| Pollo | 2 días |
| Carne molida y salchichas | 2 días |
| Carne de res, tercera, puerco y cordero | 5 días |
| Carnes de almuerzo/perros calientes "hot dogs" | 14 días |
| Tocino | 7 días |
| Productos frescos | Inspección visual |
| Productos de panadería (pasteles, pan y galletas) | Inspección visual |

La fecha **vender por "Sell by"** le indica a la tienda cuánto tiempo debe mostrar el producto para venta.

La fecha **mejor si lo usa (o antes) "Best if Used by (or before)"** es recomendado para mejor sabor y calidad.

La fecha **usar por "Use by"** es la última fecha recomendada para el uso del producto mientras se encuentre en su máxima calidad.

Seguridad del producto: Después de la fecha sellada en el producto, el producto es seguro y saludable para consumir si se maneja y almacena adecuadamente, consulte los siguientes consejos:

- Si el producto tiene una fecha de caducidad o usar por "use-by", siga esa fecha.
- Si el producto tiene una fecha vender por "sell by" o no tiene fecha, cocínelo, congélelo o refrigérelo según las reglas indicadas en la tabla.

Tiempo de almacenamiento: si es comida fría, lleve la comida a su casa inmediatamente y refrigérela rápidamente (refrigere a 40° F [4.4 ° C] o menos).

Congele la comida si no puede usarla en el tiempo indicado en la tabla.

Los alimentos descongelados o parcialmente descongelados en el congelador se pueden volver a congelar de manera segura si todavía contienen cristales de hielo o si están a 40° F o menos. El descongelamiento y la re-congelación parcial pueden afectar la calidad de algunos alimentos, pero la comida será segura para comer.

Congelando la mayoría de los alimentos fríos antes de la fecha publicada ayuda a mantenerlos seguros para consumo.

El comité de seguridad alimentaria y HACCP Committee (FSHC) de Second Harvest Food Bank of Orange County desarrolló la tabla usando información del USDA, Feeding America y el Food Keeper Guide (Food Marketing Institute and Cornell University). El FSHC tomó en cuenta la cantidad de tiempo que el producto puede permanecer almacenado en el banco de alimentos y / o en un sitio de los socios comunitarios. Al seleccionar las fechas, el FSHC utilizó la seguridad alimentaria como el criterio predominante; La siguiente consideración fue la calidad de los alimentos seguida por tener la mayor cantidad de comida disponible para nuestros socios comunitarios.

Referencias utilizadas:

[USDA_Food_Safety_Fact_Sheets/Food Labeling](#)

[Food Keeper Guide](#)

[Food Safety.gov](#)

INTERPRETACIÓN DE FECHAS DE ETIQUETAS PRODUCTOS NO PERECEDEROS

GUÍA PARA SOCIOS COMUNITARIOS

ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS DE LARGA DURACIÓN

| Producto | Seguro para almacenar después de la fecha sellada ¹ |
|--|--|
| Latas, botellas y cajas de plástico, de baja acidez | 4 años ² |
| Latas y botellas, de alta acidez (<i>incluye tomates, fruta, jugo 100%</i>) | 21 meses ³ |
| Latas y botellas, misceláneo (<i>leche, merengue, salsas</i>) | 15 meses |
| Crema de cacahuete | 15 meses |
| Productos secos: en caja o en bolsas, (<i>pasta, frijoles, arroz blanco, especias y café</i>) | 2.5 años |
| Productos secos: en caja o en bolsas, para hornear (<i>mezcla para pasteles, harina, bicarbonato de sodio</i>) | 15 meses |
| Productos secos: en caja o en bolsas, misceláneo (<i>arroz integral, cereal</i>) | 1 año |
| Galletas, sabritas/papitas, palomitas de maíz | 9 meses |
| Agua | 18 meses |
| Condimentos (<i>incluyendo mayonesa, aceites</i>) | 18 meses ⁴ |
| Bebidas (<i>refrescos, productos carbonatados, leche de soya y leche de arroz</i>) | 5 meses |
| Artículos no alimentarios (<i>salud y belleza</i>) | Sin fecha de caducidad |
| Medicamentos sin receta médica / vitaminas (<i>ingeridos</i>) | Tirar a la basura ⁵ |
| Productos de comida para bebés y fórmula | Tirar a la basura ⁶ |
| Bebidas alcohólicas | Tirar a la basura |

1. La fecha estampada incluye:

- Fechas vender por "Sell by"
- Fechas mejor si lo usa "Best if used by"
- Fechas usar por "Use by"

2. Latas son seguras por tiempo indefinido. USDA recomienda estas guías para la calidad de los alimentos. La calidad de los alimentos se define como apetecible y razonablemente nutritiva por su categoría de alimentos.

3. Los alimentos enlatados con alto contenido de ácidos (tomates y frutas) mantendrán su mejor calidad de 12 a 18 meses.

4. No es el agua, es el envase. Después de 18 meses, el envase comienza a comprometer la seguridad y calidad del agua.

5. La medicamentos sin receta son medicamentos que están disponibles sin receta médica. Los artículos de cuidado personal no están incluidos.

6. Requisito de Feeding America (revise la lista de alimentos para niños pequeños).

El comité de seguridad alimentaria y HACCP Committee (FSHC) de Second Harvest Food Bank of Orange County desarrolló la tabla usando información del USDA, Feeding America y el Food Keeper Guide (Food Marketing Institute and Cornell University). El FSHC tomó en cuenta la cantidad de tiempo que el producto puede permanecer almacenado en el banco de alimentos y / o en un sitio de los socios comunitarios. Al seleccionar las fechas, el FSHC utilizó la seguridad alimentaria como el criterio predominante; La siguiente consideración fue la calidad de los alimentos seguida por tener la mayor cantidad de comida disponible para nuestros socios comunitarios.

Referencias utilizadas:

[USDA_Food-Safety-Fact-Sheets/Food Labeling Food Keeper Guide](#)