

# Entendiendo Las Fechas de Vencimiento de Los Productos



Tipos de Fechas	Qué Significan
"Vender hasta" la fecha	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le Informa a la tienda cuánto tiempo se debe mantener el producto disponible para la venta</li> <li>• El alimento todavía se puede consumir y mantiene su calidad por un tiempo razonable después de esta fecha</li> </ul>
"Consumir preferiblemente antes de"	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La fecha recomendada para un mejor sabor o calidad</li> <li>• No es una fecha de expiración, los alimentos aún podrían ser seguros para consumir después de esta fecha</li> </ul>
"Consumir antes de"	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La fecha óptima para mejor sabor o calidad, no es una fecha de vencimiento.</li> <li>• Esta fecha es asignada por el fabricante del producto.</li> </ul>
"Fechas cerradas o codificadas"	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Los números de empaque que aparecen en los alimentos no perecederos como latas y cajas</li> <li>• Es utilizada por el fabricante del producto, no una fecha de expiración</li> </ul>

## Forma segura de almacenar los alimentos perecederos

- Los alimentos perecederos como la carne, la leche, el pan y las verduras frescas se dañan rápidamente. Si el alimento es perecedero, colóquelo en el refrigerador tan pronto como sea posible.
- Una vez que un producto perecedero se congela, se mantendrá seguro mientras esté congelado.
- Para mantener los alimentos seguros, siga siempre las precauciones de manejo indicadas en la etiqueta del producto. Por ejemplo, no permita que los productos frescos entren en contacto con la carne cruda.
- No deje los alimentos perecederos fuera del refrigerador o del congelador por más de 2 horas.
- Deséchelos si tienen mal olor, sabor o apariencia. Esto es causado por bacterias, producto de la descomposición.

## Forma segura de almacenar alimentos enlatados

- Los alimentos enlatados pueden almacenarse con seguridad a temperatura de congelación o por debajo de los 90° F.
- Deseche las latas si están abolladas (golpeadas), oxidadas o abultadas.
- Consuma alimentos enlatados almacenados de alto contenido ácido (tomates, frutas) en un período de no más de 12-18 meses para mejor calidad.
- Consuma alimentos enlatados almacenados de bajo contenido ácido (carnes, vegetales) en un período de no más de 2-5 años para mejor calidad.
- Las latas pueden tener una serie de números; éstos son códigos de empaque. Estos códigos no deben ser interpretados como fecha "Consumir antes de". Este código ayuda a que el fabricante del producto lo localice si hay que retirarlo del mercado.

Preguntas? Esta información y más se puede encontrar en [www.fsis.usda.gov](http://www.fsis.usda.gov) .