



“Best By” Información

La FDA **no requiere** que los fabricantes anoten fechas de vencimiento en productos de comida.

Best Before Date - Conforme al fabricante el “Best Before Date” es el último día en que el producto tiene su mejor sabor y calidad, el momento óptimo de su calidad de vida útil. El producto puede ser disfrutado después de su “Best Before Date”.

Use By Date - El “Use by Date” el último día que el fabricante respalda la calidad de su producto. El “Use by Date” es el día recomendado para la calidad máxima. El producto puede ser disfrutado después de su “Use by Date.”

Sell By Date - El “Sell By Date” en el producto es su día de expiración, el último día en que debe de ser presentado en las vitrinas de la tienda. Este es el último día que el producto puede ser presentado para venta. A pesar de que el producto puede ser consumido después de su día de consumo, no se recomienda que el producto sea comprado después de el “sell by date”.

Todavía puede usar los productos durante el tiempo que se describe debajo después de la fecha indicada por el "Best Before," "Use By," y "Sell By."
Mantenga comidas de despensa en un lugar frío y seco para extender duración.

Mantequilla: 1 mes por refrigerador, 6 meses congelado

Pan: Puede consumir después del “Best By”, 6 meses congelado

Productos enlatados: 3 años en un lugar frío y seco

Cereal: 6 meses

Queso: rallado 1 semana, bloque duro 6 meses

Requesón: 5 días, 3 meses congelado

Crema: 5 días, 2 meses congelado

Queso Crema/de nata: 3 semanas

Frijoles secos: indefinido

Frutas secas: 6 meses en despensa, 1 año refrigerador, indefinido congelado

Huevos: 3 semanas

Harina: 6 meses

Frutas y vegetales congelados: 1 año

Comidas Congeladas: 3 meses

Proteínas congeladas: 2 años

Barras de granola: 6 meses

Hierbas y especias: 1 año

Salchichas: 2 semanas, 6 meses congelada

Helado: 1-2 meses

Mermelada/Jalea: 6 meses

Jugo: 6 meses

Ketchup: 1 año

Cortes Frios: 5 días

Mayonesa: 3 meses

Mostaza: 1 año

Leche: 5 días después del día imprevisto

Avena: 2 años

Aceite de Cocinar: 1 año

Aceitunas: 1 año

Crema de cacahuete: 1 año

Pepinillos: 1 año

Palomitas: Granos indefinido
microondas 6 meses

Arroz: Blanco 4 años, integral 6 meses

Aderezo: cremoso 1 mes, con base de aceite 3 meses

Salsa: 1 mes

Leche estable: 3 meses

Bocadillos: (papas fritas, galletas) 2 semanas

Crema Agria: 1 semana

Atún: 2 años en vitrina

Vinagre: indefinido

Yogur: 1 semana

