



“Best By” Information

The FDA does **not** require manufacturers to place any dates on food products. Is this necessary?

Best Before Date - The “Best Before Date” is, according to the manufacturer, the last day by which a product’s flavor or quality is best, the optimal time of its shelf life for quality. The product may still be enjoyed after the “best before date.”

Use By Date - The “Use By Date” is the last day the manufacturer vouches for the product’s quality. The use by date is the date recommended for peak quality. The food may be enjoyed after the “use by date.”

Sell By Date - The “Sell By Date” on a product is the item’s expiration date, the end of its shelf life at the store. This is the last date the stores are supposed to display the product for sale. Although the food product may be used and enjoyed past this date, it is not recommended to purchase a product if the “sell by date” has passed.

You can still use products for the amount of time indicated below after the “Best Before,” “Use By,” and “Sell By” dates.

Keep shelf stable foods in a cool, dry place to extend shelf life.

Bread: Past Best By date, until sour or moldy. 6 months freezer

Butter: 1 month refrigerator, 6 months freezer

Canned Goods: 3 years in a cool, dry place

Cereal: 6 months

Cheese: shredded 1 week, hard block 6 months

Cottage Cheese: 5 days, 3 months frozen

Cream: 5 days, 2 months freezer

Cream Cheese: 3 weeks

Dried beans: indefinite

Dried Fruits: 6 months pantry, 1 year refrigerator, indefinite freezer

Eggs: 3 weeks

Flours: 6 months

Frozen Meals: 3 months

Frozen Protein: (beef, poultry, pork, fish) 2 years

Granola Bars: 6 months

Herbs & Spices: 1 year

Hot Dogs: 2 weeks refrigerator, 6 months freezer

Ice Cream: 1 month

Jam/Jelly: 6 months

Juice: 6 months

Ketchup: 1 year

Lunch Meat: Packaged 5 days

Mayonnaise: 3 months

Milk: 5 days after printed date

Mustard: 1 year

Oatmeal: 2 years

Oils: 1 year

Frozen Fruit/Veg: 1 year

Olives: 1 year

Peanut Butter: 1 year

Pickles: 1 year

Popcorn: Plain, indefinitely; microwave, 6 months

Rice: White 4 years, brown 6 months

Salad Dressing: Creamy 1 month, oil-based 3 months

Salsa: 1 months

Shelf Stable Milk: 3 months

Snacks: (chips, crackers) 2 weeks

Sour Cream: 1 week

Tea: 6 months pantry, 1 year freezer

Tuna: 2 years pantry

Vinegar: Indefinite

Yogurt: 1 week





“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

