

了解卖出日期： 我应该什么时候吃这个？

“USE BY”、“SELL BY”或“BEST BUY”日期告诉我们产品的新鲜程度，但这些代码日期并不表示食品何时不安全食用。

请参阅这些指南，了解何时食用这些**未开封**的产品。

*不适用于婴儿配方奶粉或婴儿食品。

冷藏食品延期

果汁、乳制品和非乳制品

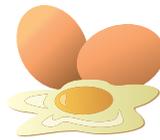
产品 - 存储寿命超过代码日期



Odwalla 和 Naked 果汁
14 天
柑橘汁
7 天



牛油
1-3 个月
人造奶油
6 个月



鸡蛋
5 周



奶油
21 天
酸奶油蘸酱
14 天



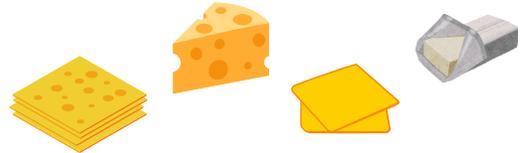
酸奶
10 天



牛奶
7 days



杏仁奶，米浆，椰奶
7-10 天



奶酪
硬奶酪：6 个月，切碎的奶酪：2 周，干酪：21 天，奶油
奶酪：3-4 周

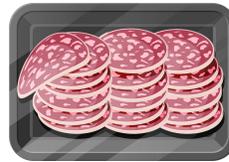
熟食、面团和豆制品



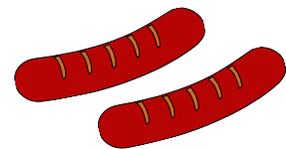
切好的水果
按列出的日期食用



香蒜酱和莎莎酱
按列出的日期食用



切好片的午餐肉
5 天，如果冷冻的话两个月



热狗肠
5 天，如果冷冻的话两个月



**饼干面团、馅饼皮和管罐（饼干、面包卷、
披萨面团）**
按列出的日期食用



新鲜的意大利面
2 天

冷藏食品延期

豆制品

产品 - 存储寿命超过代码日期



豆奶
7天



豆类蘸酱
7天



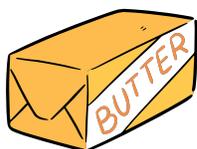
豆腐
21天

冷冻存储指南仅针对质量。根据美国农业部，安全包装的冷冻食品储存在 0 华氏度可无限期保持安全。

冷冻食品延期

乳制品和面包产品

产品 - 存储寿命超过代码日期



冷冻牛油
6-9个月



冷冻奶酪
6个月



冷冻牛奶
1个月



冷冻面包
2-3个月

新鲜水果，蔬菜，肉类和熟食



冷冻水果
5-6个月



冷冻灯笼椒
3-4个月



冷冻西红柿
3-4个月



其他蔬菜
8-9个月



卷心菜和生菜
不要冷冻!



鸡肉
到期日后9个月



整只鸡或火鸡
到期日后1年



切好的肉片
到期日后4-6个月



肉碎
到期日后3-4个月



烤肉
到期日后4-12个月



肉扒
到期日后6-9个月



熏肉
到期日后1-2个月



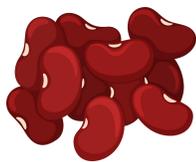
全熟的火腿
到期日后1-2个月



香肠链和肉饼
到期日后1-2个月

干货食品延期

产品 - 存储寿命超过代码日期



干豆子
12个月



高酸罐头食品
(番茄, 腌菜, 菠萝, 等) 18个月



低酸罐头食品
(肉类, 豆类, 玉米, 汤, 等)
5年



干意大利面
2年



白面粉
12个月



麦面粉
1个月



糙米
12个月



白米
2年



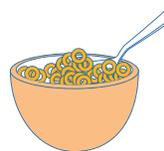
白色糖、
砂糖、红糖和原糖
2年



磨碎的咖啡
2年



速溶咖啡
12个月



谷物
12个月

无需冷藏的饮品延期



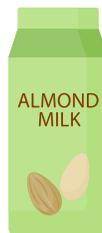
瓶装水
12个月



盒装果汁
6个月



无需冷藏的牛奶
按列出的日期食用



无需冷藏的替代奶
米浆, 杏仁奶, 椰奶, 麻奶
1个月

无需冷藏的饮品延期 - 调味品和零食

产品 - 存储寿命超过代码日期



巧克力糖浆
2年



调味品, 色拉酱汁, 烧烤酱, 果酱, 果冻, 番茄酱, 黄油等。
12个月



牛肉干
12个月



Slim Jims的肉条
18个月



可微波炉加热的爆米花
18个月



爆米花, 干果仁
2年



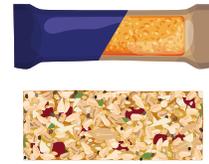
花生酱
9个月



包装饼干
2个月



包装苏打饼
8个月



燕麦棒
12个月



果脯
6个月



香草精和蜂蜜
存放在阴凉干燥处可无限期使用



菜油和醋
2年

香料

香料是无需冷藏的, 永远不会真正过期。然而, 随着时间的推移, 香料会失去效力和味道。为了保持香料的味, 确保它们是被.....

1. 存放于阴凉避光处。
2. 储存在密闭容器中以防受潮。



研碎的香料
能保持功效2 - 3年



整颗香料
能保持功效2 - 5年