

# Comprender Las Fechas de Venta: Cuando Es Seguro Comer Esto?

Las fechas "USE BY", "SELL BY" o "BEST BUY" nos informan qué tan fresco es un producto, pero estas fechas de código no indican cuándo los alimentos no son seguros para comer.

Consulte estas guías para ver cuándo puede comer estos **PRODUCTOS CERRADOS**.

\*No se aplica a la fórmula para bebés ni a los alimentos para bebés.

## Extensiones de Alimentos Refrigerados

### Jugo, lácteos y leche sin lacteos

**Producto** - Tiempo de almacenamiento después de la fecha indicada



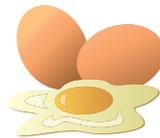
**Jugo Odwalla & Naked**  
14 días

**Jugo de Citricos**  
7 días



**Mantequilla**  
1-3 meses

**Manteca**  
6 meses



**Huevos**  
5 semanas



**Crema**  
21 días

**Salsas a Base de Crema**  
14 días



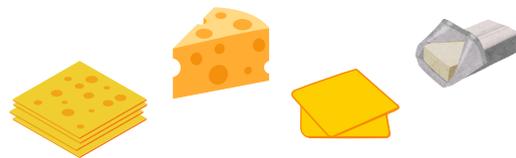
**Yogurt**  
10 días



**Leche**  
7 días



**Leche de Almendras, Leche de Arroz, & Leche de coco**  
7-10 días



**Queso**  
**Queso Duro:** 6 meses, **Queso Desebrado:** 2 semanas, **Requeson:** 21 días, **Queso Crema:** 3-4 semanas

### Deli, Harina y Productos de Soya



**Fruta Cortada**

Consumir antes de fecha indicada



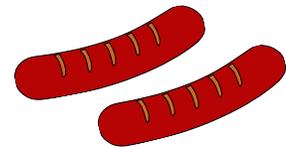
**Pesto & Salsa**

Consumir antes de fecha indicada



**Rebanadas de Jamon**

5 días or 2 meses si está congelado



**Hot Dogs**

5 días o 2 meses si está congelado



**Harina para galletas, Harina para pastel y empaque (galletas, panecillos, harina para pizza)**

Consumir antes de fecha indicada



**Pasta Fresca**  
2 días

# Extensiones de Alimentos Refrigerados

## Productos de Soya

Producto - Tiempo de almacenamiento despues de la fecha indicada



**Leche de Soya**  
7 días



**Salsa de soya**  
7 días



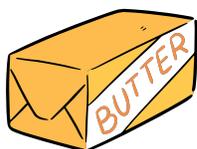
**Tofu**  
21 días

Las guias de almacenamiento en el congelador son solo para la calidad. Según USDA, alimentos congelados almacenados en 0 grados Fahrenheit en un empaque seguro permanecen seguros indefinidamente.

## Extensiones de alimentos congelados

### Productos lácteos y Pan

Producto - Tiempo de almacenamiento despues de la fecha indicada



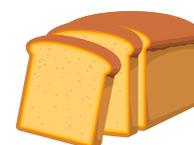
**Mantequilla Congelada**  
6-9 meses



**Queso Congelado**  
6 meses



**Leche Congelada**  
1 mes



**Pan Congelado**  
2-3 meses

### Frutas frescas, Verduras, Carnes y Productos Delicatessen



**Fruta Congelada**  
5 - 6 meses



**Pimientos Congelados**  
3 - 4 meses



**Tomates Congelados**  
3 - 4 meses



**Otros Vegetales**  
8 - 9 meses



**Repollo y Lechuga**  
¡No congelar!



**Partes de Pollo**  
9 meses después de la fecha de caducidad



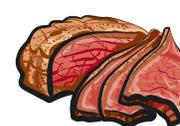
**Pavo o Pollo Entero**  
1 año después de la fecha de caducidad



**Chuleta**  
4- 6 meses después de la fecha de caducidad



**Carne Molida**  
3- 4 meses después de la fecha de caducidad



**Asada**  
4- 12 meses después de la fecha de caducidad



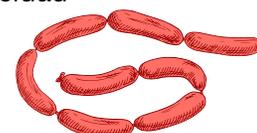
**Filetes**  
6 - 9 meses después de la fecha de caducidad



**Tocino**  
1 - 2 meses después de la fecha de caducidad



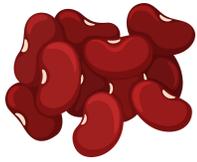
**Jamon Cocido**  
1 - 2 meses después de la fecha de caducidad



**Salchichas**  
1 - 2 meses después de la fecha de caducidad

## Extensiones de Alimentos No Perecederos

Producto - Tiempo de almacenamiento despues de la fecha indicada



**Frijoles Secos**  
12 meses



**Productos Enlatados con Alto Contenido de ácido**  
(tomates, pepinillos, piña, etc.)  
18 meses



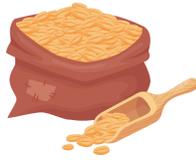
**Productos Enlatados de Baja Acidez**  
(carnes, frijoles, maíz, sopa, etc.)  
5 años



**Pasta Seca**  
2 años



**Harina Blanca**  
12 meses



**Harina de Trigo**  
1 mes



**Arroz Integral**  
12 meses



**Arroz Blanco**  
2 años



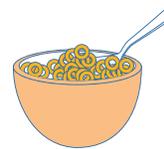
**Azucar Blanca, Azúcar Granulada, Azúcar Morena y Sin Refinar**  
2 años



**Café Molido**  
2 años



**Café Instantáneo**  
12 meses



**Cereal**  
12 meses

## Extensiones de Bebidas No Perecederas



**Agua Embotellada**  
12 meses



**Jugo en Caja**  
6 meses



**Leche Estable**  
Consumir antes de fecha indicada



**Leches Alternativas No Perecederas**  
Leche de Soya, Leche de Arroz, Leche de Almendras, Leche de Coco, Leche de Cáñamo  
1 mes

# Extensiones de Alimentos No Perecederos - Condimentos y Especies

Producto - Tiempo de almacenamiento despues de la fecha indicada



**Jarabe de Chocolate**  
2 años



**Condimentos y Aderezos Para Ensaladas**  
Salsa BBQ, Mermelada y Jalea, Ketchup, Mayonesa, etc.  
12 meses



**Carne Seca**  
12 meses



**Slim Jims**  
18 meses



**Palomitas de Maíz para Microondas**  
18 meses



**Palomitas de Maíz, Granos Secos**  
2 años



**Mantequilla de Maní**  
9 meses



**Galletas Envasadas**  
2 meses



**Galletas Saladas**  
8 meses



**Barras de Granola**  
12 meses



**Fruta Seca**  
6 meses



**Extracto de Vainilla y Miel**  
Bueno indefinidamente cuando se almacena en un lugar fresco y seco



**Aceite Vegetal y Vinagre**  
2 años

## Especies

Las especias son estables y nunca caducan realmente. Sin embargo, las especias pueden perder potencia y sabor con el tiempo. Para mantener el sabor de las especias, asegúrese de que estén...

1. almacenados en un lugar fresco y oscuro.
2. almacenados en recipientes herméticos para protegerlos de la humedad.



**Especies Molidas**  
Conservan su potencia durante 2-3 años.



**Especies Enteras**  
Conservan su potencia durante 2-5 años.