



Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos
Departamento de Agricultura de los Estados Unidos

Información sobre Inocuidad de Alimentos



USDA Photo

Fechas en Productos de Alimentos

“Vender antes de Feb 14” es una clase de información que se podría encontrar en los paquetes de productos cárnicos o avícolas. ¿Se requiere fechar los productos alimentarios? ¿Son dañinos los productos después de vencida la fecha? A continuación ofrecemos información que puede aclarar éstas y otras preguntas acerca de las fechas en alimentos.

¿Qué es fechar los alimentos?

“Fecha Abierta” (el uso de una fecha de calendario en lugar de un código) en un producto alimentario es una fecha estampada en la envoltura de un producto para ayudar a la tienda a determinar por cuanto tiempo se puede ofrecer un producto a la venta. También puede ayudar al comprador a saber el margen de tiempo en que puede comprar un producto para que tenga la mejor calidad posible. No se trata de una fecha de inocuidad. Después de vencida la fecha, el producto todavía estará sano, aunque no en su mejor calidad, si se maneja apropiadamente y mantiene a 40 °F (4.4 °C) o menos por el tiempo de almacenamiento indicado en la tabla (vea abajo). Si el producto tiene una fecha “usar hasta”, siga la fecha. Si el producto tiene una fecha “vender hasta” o no tiene fecha, cuézalo o congélelo siguiendo el tiempo indicado en la tabla.

¿Es requerido por la ley federal fechar los alimentos?

Las regulaciones federales generalmente no requieren fechas en los productos, excepto cuando se trata de fórmulas para infantes y algunos alimentos para bebés. Sin embargo, si se usa una fecha de calendario, ésta debe incluir el día y el mes (también incluir el año en caso de alimentos no perecederos y congelados). Cuando se usa una fecha se debe explicar su significado mediante una frase, tal como, “vender hasta” o “usar antes de”.

En los Estados Unidos no existe un sistema uniforme para fechar alimentos o que sea aceptado universalmente. Aunque más de veinte estados requieren fechas en algunos alimentos, hay áreas del país donde muchos alimentos llevan alguna forma de fecha abierta y otras donde casi ningún alimento lleva fecha.

¿Qué tipos de alimento se fechan?

La fecha abierta se encuentra principalmente en alimentos perecederos como las carnes, aves, huevos y productos lácteos. Fecha “cerrada” o en “código” puede encontrarse en productos como alimentos enlatados o en caja.

Tipos de fecha

La fecha “Vender hasta”, sirve para que la tienda sepa hasta cuando puede ofrecer el alimento a la venta. Los productos se deben comprar antes de esa fecha.

La fecha de “uso óptimo” (o “antes de”) es una recomendación para usar el alimento cuando éste se encuentra en su mejor sabor o calidad. No se trata de una fecha de compra o de inocuidad.

La fecha “Usar hasta”, es la última fecha recomendada para usar el producto mientras se encuentra en su mejor calidad. Esta fecha la determina el fabricante del producto.

“Fecha cerrada o en código” son las cifras de empaque usadas por los fabricantes.

Inocuidad después de vencida la fecha

Las fechas en los productos, excepto las de “usar hasta” la fecha, no siempre se refieren al almacenamiento en casa o a su uso después de la compra. Las fechas “usar hasta” se refieren usualmente a los tiempos de mayor calidad y no son fechas de inocuidad. Pero, aún cuando la fecha se vence mientras está almacenado en la casa, el producto permanece inocuo y de buena calidad..si es que se manipula apropiadamente y se mantiene a 40 °F (4.4 °C) o temperaturas más bajas. Vea la tabla de almacenamiento en frío para productos fechados para los tiempos recomendados. Si el producto tiene una fecha “usar hasta”, siga la fecha.

El Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos es la agencia de salud pública dentro del Departamento de Agricultura de los EE.UU. responsable por asegurar que el suministro comercial de carnes, aves y productos de huevo de la nación sean inocuos, de buena calidad, y se etiqueten y empaquen de manera correcta.

Línea de Información sobre
Carnes y Aves
1-888-MPHotline
(1-888-674-6854)

Si el producto tiene una fecha “vender hasta” o no tiene fecha, cuézalo o congélelo siguiendo el tiempo indicado en la tabla.

Los alimentos pueden presentar olor, sabor o apariencia diferente debido a las bacterias de putrefacción. Si un alimento presenta tales características, no debe usarlo por razones de calidad.

Sin embargo, si los alimentos no se manipulan adecuadamente, las bacterias transmitidas por los alimentos pueden multiplicarse y causar enfermedad ya sea antes o después de la fecha de la envoltura. Por ejemplo, si se llevan salchichas “hot dog” a un paseo y se dejan fuera de refrigeración por varias horas, sería peligroso comerlas aunque la fecha no se haya vencido.

Otros ejemplos de manipulación incorrecta que podría resultar en alimentos potencialmente peligrosos son los productos que han sido: descongelados a temperatura ambiente por más de dos horas; contaminados por la propagación de las bacterias de otras fuentes; o que han sido manipulados por personas que no tienen buenos hábitos sanitarios. Asegúrese de seguir las instrucciones de manipulación y preparación de la etiqueta para obtener los mejores resultados de calidad e inocuidad.

Fecha de fórmulas y comidas para infantes

Las reglas federales requieren que toda fórmula para infantes y comida para bebés bajo inspección por la Administración de Drogas y Alimentos (FDA, por sus siglas en inglés), lleve una fecha “usar hasta” en la etiqueta. Si se consumen hasta esa fecha, la fórmula o comida no debe contener menos de la cantidad exacta de cada elemento nutritivo que se describe en la etiqueta. La fórmula debe mantener una calidad aceptable para fluir a través de un biberón común. Si se almacena por mucho tiempo, la fórmula puede separarse en grumos atorando el biberón.

Las fechas de las comidas para bebés se refieren a la calidad y al contenido nutritivo retenido. Así como al adulto no le gustaría comer alimentos “pasados” o rancios, tampoco le gustaría alimentar a su bebé con comidas que tengan mal sabor o textura.

Las fechas “usar hasta” son seleccionadas por los fabricantes, empaques o distribuidores del producto en base a análisis del producto durante su periodo viable; pruebas; y otra información. También se basa en las condiciones estipuladas en la etiqueta para la manipulación, almacenamiento, preparación y uso de un producto. No compre ni use las fórmulas y comidas para bebés después de la fecha “usar hasta”.

¿Qué significan los códigos de las latas?

Las latas deben de exhibir un código de empaque para permitir el rastreo de los productos durante el intercambio comercial interestatal. Esto permite a los fabricantes la rotación adecuada de sus productos en existencia y la identificación en caso de una retirada (eliminación del comercio).

Estos códigos, que son una serie de letras y/o números, pueden referirse a la fecha o la hora en que se fabricaron. No son fechas de uso para el consumidor. No existe un libro de interpretaciones para descifrar estos códigos y convertirlos en fechas.

Las latas también pueden desplegar fechas “abiertas” o de calendario. Generalmente éstas se refieren a fechas de “uso óptimo” para la mejor calidad.

Por lo general, alimentos con alto contenido ácido como tomates, toronjas y piñas (ananás) se pueden almacenar en la alacena de 12 a 18 meses; los alimentos de poco contenido ácido como las carnes, aves, pescados y la mayoría de verduras, se pueden almacenar de dos a cinco años. Si las latas se mantienen en buen estado y han permanecido almacenadas en un lugar fresco, limpio y seco.

Fechas en paquetes de huevos

El uso de una fecha “vender hasta” o de “expiración” (EXP) no es requerido por el gobierno federal, pero podría ser requerido por el estado, como este definido por las regulaciones para huevos del estado donde éstos se venden. Algunas regulaciones de estado, para huevos, no permiten el uso de fechas “vender hasta”.

Muchos huevos llegan a las tiendas solo algunos días después que la gallina lo pone. Los cartones de huevo, con un sello de calidad del USDA, deben contener una “fecha de empaque” (la fecha en que los huevos se lavaron, clasificaron por grado y colocaron en el cartón). El número es un código de tres dígitos que representa los días consecutivos del año (“la fecha Juliana”), comenzando con el 1 de enero, como 001, y terminando con el 31 de diciembre, como 365. Cuando la fecha “vender hasta” aparece en un cartón que contiene el sello de calidad del USDA, la fecha en código no puede exceder 45 días desde el día de empaque.

Compre siempre huevos antes de la fecha “vender hasta” o de “EXP” en el cartón. Después de traer los huevos a la casa, refrigérelos en su empaque original y colóquelos en la parte más fría del refrigerador, no en la puerta. Para mejor calidad, use los huevos dentro de 3 a 5 semanas desde la fecha en que los compre. Usualmente, la fecha “vender hasta” expirará durante este periodo de tiempo, pero los huevos están perfectamente sanos para usar.

UPC o códigos de barra

Los Códigos Universales de Productos (UPC, por sus siglas en inglés) se presentan en los envases como una serie de líneas negras de diferente grosor encima de una serie de números. Éstos no son un requerimiento de ley pero los fabricantes los imprimen en la mayoría de las etiquetas de los productos porque los lectores ópticos de los supermercados pueden “leerlos” rápidamente y anotar el precio en la computadora de la cajera.

Los fabricantes y las tiendas usan los códigos de barra como medio de mantener un inventario e información mercantil. Cuando las computadoras leen los códigos, éstos revelan una serie de datos sobre el producto, como el nombre del fabricante, el nombre del producto, el tamaño y el precio. Los números no son usados como medio de identificación de los productos en los casos de retiradas.

Duración de almacenamiento

Ya que las fechas de los productos no se usan como guía de la inocuidad de éstos, ¿cuánto tiempo se pueden almacenar los alimentos sin que pierdan la calidad óptima?

Sigan estas pautas:

Compre los productos antes que se venza la fecha. Si se trata de productos perecederos, llévelos inmediatamente a casa cuando los compre y refrigérelos prontamente. Congélelos si no los va a usar dentro del tiempo recomendado en la tabla.

Una vez congelados, los productos perecederos se mantendrán inocuos por tiempo indefinido sin importar que la fecha haya expirado.

Siga las recomendaciones de manipuleo del producto.

Consulte la siguiente tabla de almacenamiento.

Almacenamiento de productos frescos o crudos

En el refrigerador de casa [a 40 °F (4.4 °C) o menos]

Si el producto contiene una fecha “usar hasta”, sígala. Si el producto tiene una fecha “vender hasta” o no lleva fecha alguna, cueza o congele éste dentro del plazo dado en la siguiente tabla.

Almacenaje de Productos Frescos o Crudos

Producto	Duración De Almacenamiento Después De La Compra
Aves	1 o 2 días
Carne de res, ternera, cerdo y cordero	3 a 5 días
Carnes y Aves, molidas	1 o 2 días
Vísceras crudas (hígado, lengua, sesos, riñones, corazón, intestinos)	1 o 2 días
Jamón curado, cocer antes de consumir	5 a 7 días
Salchichas crudas, de cerdo, res o pavo	1 o 2 días
Huevos	3 a 5 semanas

Almacenamiento en el refrigerador de casa [a 40 °F (4.4 °C) o menos] de productos procesados sellados en la planta

Si el producto contiene una fecha "usar hasta", sígala. Si el producto tiene una fecha "vender hasta" o no lleva fecha alguna, cueza o congele éste dentro del plazo dado en la siguiente tabla.

Almacenaje de Productos Procesados, sellados en la planta

Producto procesado	Cerrado, después de comprado	Una vez abierto
Aves cocidas	3 a 4 días	3 a 4 días
Salchichas cocidas	3 a 4 días	3 a 4 días
Salchicha dura o seca, no perecedera	6 semanas en la alacena	3 semanas
Carne cruda en salmuera y envasada en bolsa con su jugo	5 a 7 días	3 a 4 días
Comidas selladas al vacío, de marcas comerciales	2 semanas	3 a 4 días
Tocino	2 semanas	7 días
Salchichas "Hot Dog"	2 semanas	1 semana
Fiambres	2 semanas	3 a 5 días
Jamón completamente cocido	7 días	Rebanadas, 3 días Entero, 7 días
Jamón enlatado, rotulado "mantener refrigerado"	9 months	3 a 4 días
Jamón enlatado, no perecedero	2 years/pantry	3 a 5 días
Carnes y aves enlatadas no perecederos	2 a 5 years/pantry	3 a 4 días

¿Preguntas sobre inocuidad alimentaria?

Llame a la Línea de Información sobre Carnes y Aves

Si tiene preguntas sobre carnes, aves y productos de huevo, llame gratis a la Línea de Información sobre Carnes y Aves del Departamento de Agricultura de los EE.UU. al **1-888-674-6854**; para personas con problemas auditivos (TTY), **1-800-256-7072**.



La Línea esta abierta durante todo el año, de lunes a viernes, desde las 10 a.m. hasta las 4 p.m., hora del este (Inglés y Español). Puede escuchar mensajes grabados sobre la inocuidad alimentaria, disponibles durante las 24 horas del día. Visite la pagina electrónica, es Español, del FSIS, www.fsis.usda.gov/En_Espanol/index.asp.

Envíe sus preguntas por correo electrónico al **MPHotline.fsis@usda.gov**.

¡Pregúntale a Karen!

El sistema automático de respuestas del FSIS puede proveerle información, en inglés, sobre inocuidad alimentaria durante las 24 horas del día.



www.fsis.usda.gov