

TABLA DE ALMACENAMIENTO EN REFRIGERADOR Y CONGELADOR

Dado que las fechas de los productos no constituyen una guía para el uso seguro de dichos productos, consulte esta tabla y siga los siguientes consejos. Estos límites de tiempo breves pero seguros ayudarán a mantener los alimentos refrigerados a 40° F (4° C), para que no se echen a perder ni sean peligrosos.

- Compre el producto antes de la fecha “vender antes del” o la fecha de vencimiento.
- Siga las recomendaciones de manipulación incluidas en el producto.
- Mantenga la carne de res y el pollo en el envase hasta el momento de usarla.
- Si congela carne de res y el pollo en el envase original durante más de 2 meses, cúbralos con un papel aluminio hermético resistente, envoltorio plástico o con papel para congelador, o bien coloque el envase dentro de una bolsa de plástico.

Dado que congelar alimentos a una temperatura de 0° F (-18° C) los mantiene seguros por tiempo indefinido, los siguientes tiempos de almacenamiento recomendados se proporcionan sólo por motivos de calidad.

Producto	Refrigerador	Congelador
Huevos		
Frescos, con cáscara	4 a 5 semanas	No congelar
Yemas y claras crudas	2 a 4 días	1 año
Duros	1 semana	No se congelan bien
Huevos pasteurizados líquidos o sustitutos de huevos		
abiertos	3 días	No congelar
cerrados	10 días	1 año
Mayonesa comercial		
Refrigerar después de abrir	2 meses	No congelar
Comidas listas para calentar, guisos congelados		
Mantenerlos congelados hasta el momento de calentarlos		3 a 4 meses
Productos de fiambrería y envasados al vacío		
Ensaladas con huevos, pollo, atún, jamón, macarrones preparadas en la tienda (o en el hogar)	3 a 5 días	No se congelan bien
Chuletas de cerdo y de cordero prerrellenas, pechugas de pollo rellenas c/aderezo	1 día	No se congelan bien
Comidas rápidas preparadas en la tienda	3 a 4 días	No se congelan bien
Comidas envasadas al vacío de marcas comerciales con sello del USDA, cerradas	2 semanas	No se congelan bien
Hamburguesas, carne molida y carne para guiso crudas		
Hamburguesas y carne para guiso	1 a 2 días	3 a 4 meses
Pavo, ternera, cerdo y cordero molidos	1 a 2 días	3 a 4 meses
Jamón, carne de res en conserva		
Carne de res en conserva en bolsa en escabeche	5 a 7 días	Escurrida, 1 mes
Jamón, en lata, con etiqueta “Mantener refrigerado” (Keep Refrigerated), cerrado	6 a 9 meses	No congelar
abierto	3 a 5 días	1 a 2 meses
Jamón, bien cocido, entero	7 días	1 a 2 meses
Jamón, bien cocido, mitad	3 a 5 días	1 a 2 meses
Jamón, bien cocido, rebanadas	3 a 4 días	1 a 2 meses
Salchichas y fiambres		
		(en envoltorio para congelador)
Salchichas, envase abierto	1 semana	1 a 2 meses
envase cerrado	2 semanas	1 a 2 meses
Fiambres, envase abierto	3 a 5 días	1 a 2 meses
envase cerrado	2 semanas	1 a 2 meses

Producto	Refrigerador	Congelador
Sopas y guisos		
Con verduras o carne de res y mezclas de estos alimentos	3 a 4 días	2 a 3 meses
Tocino y salchichas		
Tocino	7 días	1 mes
Salchichas, carne cruda de cerdo, res, pollo o pavo	1 a 2 días	1 a 2 meses
Salchichas ahumadas para desayuno, hamburguesas	7 días	1 a 2 meses
Salchicha de verano con la etiqueta “Mantener refrigerado” (Keep Refrigerated), cerrada	3 meses	1 a 2 meses
abierta	3 semanas	1 a 2 meses
Carne de res fresca (Carne de res, ternera, cordero y cerdo)		
Bistecs	3 a 5 días	6 a 12 meses
Chuletas	3 a 5 días	4 a 6 meses
Carne para asar	3 a 5 días	4 a 12 meses
Interiores (lengua, riñones, hígado, corazón, tripas)	1 a 2 días	3 a 4 meses
Sobras de carne de res		
Carne de res cocida y platos de carne de res	3 a 4 días	2 a 3 meses
Salsa y caldo de carne	1 a 2 días	2 a 3 meses
Carne de pollo fresca		
Pollo o pavo, entero	1 a 2 días	1 año
Pollo o pavo, presas	1 a 2 días	9 meses
Menudos	1 a 2 días	3 a 4 meses
Sobras de pollo cocido		
Pollo frito	3 a 4 días	4 meses
Platos de pollo cocido	3 a 4 días	4 a 6 meses
En trozos, sin condimentos	3 a 4 días	4 meses
Trozos cubiertos con caldo, salsa	1 a 2 días	6 meses
Trocitos de pollo, hamburguesas de pollo	1 a 2 días	1 a 3 meses
Pescados y mariscos		
Pescados magros	1 a 2 días	6 meses
Pescados grasos	1 a 2 días	2 a 3 meses
Pescado cocido	3 a 4 días	4 a 6 meses
Pescado ahumado	14 días	2 meses
Camarones, ostiones, langosta y calamares frescos	1 a 2 días	3 a 6 meses
Pescados enlatados	<i>después de abrir</i>	<i>fuera de la lata</i>
Productos de despensa, 5 años	3 a 4 días	2 meses