



Las fechas “límite de venta”, “de caducidad” y “de vencimiento” en el envase de los alimentos pueden ser muy confusas. Lo más importante que debe recordar es que cualquier etiqueta con fecha es un indicador de la calidad de los alimentos (sabor, textura, etc.), y no de la seguridad de los alimentos. La seguridad de los alimentos depende de una correcta manipulación, almacenamiento y cocción de los alimentos, de modo que esto no se puede determinar mediante un sello con fecha.

¿Qué significan estas fechas?

Según el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA):

“Consumir preferentemente antes del” indica cuándo un producto tendrá mejor sabor o calidad. No se trata de una fecha de compra o de seguridad.

La fecha “límite de venta” indica a la tienda por cuánto tiempo pueden exhibir el producto para la venta. No se trata de una fecha de seguridad.

La fecha “de caducidad” es la última fecha recomendada para el uso del producto mientras está en su calidad máxima. No se trata de una fecha de seguridad, excepto cuando se coloca en envases de leche para lactantes.



EXP = Fecha de vencimiento (igual que fecha “de caducidad”)

BBF = Fecha de consumo preferente (igual que “consumir preferentemente antes del”)

MFG = Fecha de elaboración (fecha de producción; no es un indicador de vencimiento)

PROD = Fecha de producción (no es un indicador de expiración)

¿Cómo puedo darme cuenta si un alimento está feo?

¡Confíe en sus sentidos! Revise cuidadosamente los productos alimenticios que considere que pueden estar en mal estado. Si detecta mal olor, moho visible, o si los alimentos están pegajosos o viscosos, entonces están en mal estado y no deben consumirse. Por lo general, los alimentos en mal estado no lo harán sentirse mal, pero no tendrán buen sabor. Cuando tenga dudas sobre un alimento, lo más seguro es desecharlo.

lovin'
spoonfuls
a food rescue



Muchos productos alimenticios son seguros y saludables después del “vencimiento”

- Los alimentos que permanecen estables hasta su fecha de caducidad, como los productos enlatados, los frijoles secos, los granos, la pasta, las especias y los productos para hornear, se pueden utilizar durante semanas o meses después de la fecha de vencimiento.
- La leche suele mantenerse fresca entre 7 y 10 días después de la fecha de vencimiento, y puede utilizar de forma segura la leche agria en lugar de suero de leche para cocinar.
- Los huevos pueden estar buenos durante 3 a 5 semanas después de la fecha de vencimiento; para comprobarlo, coloque los huevos en un bol de agua. Si se hunden, todavía están frescos. Si flotan, es hora de tirarlos.

