



## Guía para las fechas de vencimiento

Las fechas de caducidad que aparecen en los alimentos deberán ser usadas como una guía de calidad; por lo tanto no deberán ser consideradas como ninguna indicación de seguridad alimentaria. Queremos que se sienta confidente que aunque la comida podrá perder algo de su sabor, color, o textura ideal después de la fecha escrita, la comida todavía puede consumida sin riesgo a su salud.

### Tipos de fecha marcadas:

“Best Before”/ “Best By”/“Best if used by” (Mejor antes de esta día)/ “Use by” (Usar antes de esta dia)

Este tipo de fecha marcada en los alimentos ha sido proporcionada por el productor **como una indicación de la calidad máxima de la comida, y no como una indicación de seguridad alimentaria.**

“Sell by” (Vender antes de) / “Expires”/“Expires On”/“Expiration” (Día de caducidad)

Este tipo de fecha marcada en la comida es una recomendación para los vendedores que debe servir como una guía para la salida de comida. Por lo tanto, **productos con estas fechas todavía son seguros para comer después de esta fecha, si se almacenan de una manera apropiada.**

### Almacenamiento de alimentos

El almacenamiento apropiado de alimentos es esencial para mantener la seguridad de la comida. Si se sigue las reglas mencionadas aquí de almacenamiento correcto, la comida debería ser apta para comer.

Para alimentos no perecederos: Deben ser guardados en un lugar fresco y seco. Comidas enlatadas que son abultadas o las que tienen las tapas sueltas no son aptos para comer y se los deben desechar.

Comidas enlatadas altas en en acido: 12-18 meses (Productos de tomate, frutas, salsas de vinagre, o los aderezos etc.)

Comidas enlatadas bajo en acido: 2-5 años (Carnes enlatadas, vegetales etc.)

Para productos perecederos: Deben ser guardados a las 40 grados F (4.4 grados C) o por debajo de esta temperatura, hasta la fecha que aparece en el envase. Todos los productos deberán ser cocinados o congelados a 0 grados F antes de la fecha que aparece en el envase. Todos los productos que hubieran sido congelados antes de esta fecha seguirán siendo aptos para comer indefinidamente.

\*Les aseguramos que todos los productos congelados que están disponibles aquí en el Capital Area Food Bank han sido congelados antes de la fecha que aparece en el envase.