



TEXAS
Health and Human
Services

Texas Department of State
Health Services

**DEPARTAMENTO ESTATAL DE SERVICIOS DE SALUD DE
TEXAS**

DIVISIÓN DE SERVICIOS REGULADORES

**GRUPO DE SANIDAD PÚBLICA Y SEGURIDAD DE
ALIMENTOS DE VENTA AL POR MENOR**

Asunto: Documento de orientación sobre las fechas en los productos alimenticios

"Sell by Feb 14" ("Vender antes del 14 de febrero") es un tipo de información que usted podría encontrar en los paquetes de productos de carne o de volatería. ¿Es necesario fechar los productos alimenticios? ¿Significa esto que el producto será peligroso si se consume después de esa fecha? La siguiente información se ofrece como antecedentes para dar respuesta a estas y otras preguntas sobre las fechas en los productos alimenticios.

¿Qué es fechar un alimento?

"La fecha de vida útil" (el uso de una fecha de calendario en oposición al uso de un código) en un producto alimenticio es la fecha impresa en el envoltorio del producto para ayudar a la tienda a determinar durante cuánto tiempo puede exhibir el producto para la venta. También le sirve de ayuda al comprador para saber el tiempo límite en que puede comprar o consumir el producto mientras contiene su mejor calidad posible. No se trata de una fecha sobre la seguridad del producto. Después de pasada la fecha, aunque quizá no estén en su mejor calidad, los productos refrigerados deben seguir siendo seguros si han sido manipulados adecuadamente y conservados a 40 °F (4.4° C) o menos en los tiempos de almacenamiento recomendados que se indican en la tabla (vea más adelante). Si el producto tiene una fecha de "consumir antes de" ("use-by"), siga esa fecha. Si el producto tiene una fecha de "vender antes de" ("sell-by") o no tiene fecha, cocine o congele el producto siguiendo los tiempos indicados en la tabla más adelante.

¿Exige la ley federal el fechado de productos?

Excepto en la fórmula para bebés ([vea más adelante](#)), las normas federales generalmente no exigen fechar los productos. Sin embargo, si se usa una fecha de calendario, esta debe expresar tanto el mes como el día del mes (y el año, en el caso de los productos estables en el anaquel y los congelados). Si se muestra una fecha de calendario, inmediatamente adyacente a esa

fecha debe aparecer una frase que explique su significado, como "vender antes de" ("sell-by") o "consumir antes de" ("use before").

En Estados Unidos no existe un sistema uniforme o universalmente aceptado para fechar los alimentos. Aunque fechar algunos alimentos es obligatorio en más de 20 estados, hay zonas en el país donde gran parte del suministro de alimentos tiene algún tipo de fecha de vida útil, y otras zonas en las que casi ningún alimento está fechado.

¿Qué tipos de alimentos llevan fecha?

La fecha de vida útil se encuentra principalmente en alimentos perecederos como la carne, aves, huevos y productos lácteos. Un "código de fechas" o una "fecha cerrada" pueden aparecer en productos estables en el anaquel, como las latas y los alimentos envasados en cajas.

Tipos de fechas

- Una fecha con la leyenda **"Sell-By" ("Vender antes de")** le indica a la tienda durante cuánto tiempo puede exhibir el producto para su venta. Usted debe comprar el producto antes de que esa fecha expire.
- Una fecha con la leyenda **"Best if Used By (or before)" ("Uso óptimo hasta [o antes de])"** es la fecha de uso que se recomienda para que el producto tenga su mejor sabor o calidad. Esta no es una fecha límite de venta ni una fecha de seguridad del producto.
- Una fecha con la leyenda **"Use-By" ("Consumir antes de")** es la última fecha recomendada para consumir el producto mientras tiene su nivel máximo de calidad. Esa fecha ha sido determinada por el fabricante del producto.
- Los **"códigos de fechas o fechas cerradas"** son números de envasado para el uso por el fabricante.

La seguridad después del vencimiento de una fecha

Excepto para las fechas de caducidad con la leyenda "consumir antes de" ("use-by"), las fechas de los productos no siempre se refieren al almacenaje en el hogar ni al consumo después de su compra. Las fechas con la leyenda "consumir antes de" ("use-by") generalmente se refieren al tiempo en que el producto tiene la mejor calidad, y no a la seguridad. Aun cuando la fecha de caducidad se venza durante el almacenaje en el hogar, un producto debería ser seguro, sano y de buena calidad si se maneja adecuadamente. Vea las tablas que acompañan a este documento sobre los tiempos de almacenamiento en el refrigerador de los productos fechados. Si el producto tiene una fecha de "consumir antes de" ("use-by"), siga esa fecha. Si el producto tiene una fecha límite de venta ("sell-by") o no tiene fecha, cocine

o congele el producto conforme a los tiempos indicados en la tabla que aparece más adelante.

Los alimentos pueden desarrollar un olor, sabor o aspecto desagradables debido a las bacterias de descomposición. Si un alimento ha desarrollado esas características, por razones de calidad no debe consumir ese alimento.

Sin embargo, si los alimentos se manipulan de forma inadecuada, pueden desarrollar bacterias transmitidas por los alimentos y, si hay agentes patógenos, causarán enfermedades de transmisión alimentaria —ya sea antes o después de su fecha de envasado. Por ejemplo, si unos *hot dogs* se llevan para hacer una comida campestre y se dejan varias horas a la intemperie, no serán seguros para su consumo si se comen después, incluso aunque la fecha para su consumo no haya expirado.

Otros ejemplos de posibles consecuencias por mala manipulación son los productos que: han permanecido descongelados a una temperatura ambiente durante más de dos horas; han sido objeto de contaminación cruzada; o han sido manipulados por personas que no practican una buena higiene. Asegúrese de seguir las instrucciones para la manipulación y preparación indicadas en la etiqueta del envase a fin de protegerse para que el producto tenga su máxima calidad y seguridad.

Fechado de fórmulas para bebés

Las regulaciones federales exigen el uso de una fecha de “consumir antes de” (“use-by”) en la etiqueta del envasado de las fórmulas para bebés bajo la inspección de la FDA (Administración de Alimentos y Medicamentos). Si se consume antes de esa fecha, la cantidad de cada uno de los nutrientes en la fórmula o alimento no puede ser menor de la que se especifique en la etiqueta. La fórmula debe conservar una calidad aceptable para que pueda pasar a través de la mamila de un biberón común. Si se guarda almacenada demasiado tiempo, la fórmula se puede disgregar, obstruyendo entonces la mamila.

El fabricante, la envasadora o la distribuidora seleccionan la fecha de “consumir antes de” (“use-by”) basándose en un análisis del producto a lo largo de su vida útil en el anaquel, en las pruebas a las que se lo somete o en otra información. También se toman como base las condiciones de manipulación, almacenamiento, preparación y uso impresas en la etiqueta. No compre ni use para su consumo una fórmula para bebés con la fecha de “consumir antes de” (“use-by”) vencida.

¿Qué significan los códigos en las latas?

Las latas deben exhibir un código de envasado que permita hacer un

seguimiento del producto en el comercio interestatal. Esto permite a los fabricantes rotar el inventario así como localizar sus productos en caso de que tuvieran que retirarlos del mercado.

Estos códigos, que aparecen como una serie de letras o números, pueden referirse a la fecha o la hora en que se fabricaron. El propósito de los códigos no es que el consumidor los interprete como fechas de "consumir antes de". No existe un libro o sitio web donde se indique cómo traducir los códigos a fechas.

Las latas también pueden exhibir una fecha "de vida útil" o de calendario. En general se trata de una fecha para un uso óptimo ("best if used by"), para que el producto se consuma durante su punto máximo de calidad.

Los alimentos enlatados son seguros de manera indefinida siempre y cuando no estén expuestos a temperaturas de congelación o superiores a los 90 °F (32.2° C). Si el aspecto de las latas es normal, son seguras para su consumo. Deseche en cambio las latas que estén abolladas, oxidadas o hinchadas. Los alimentos enlatados con alto contenido de acidez (tomates, frutas) conservan su mejor calidad durante 12 a 18 meses; los alimentos con bajo contenido de acidez (carne, verduras) la conservarán durante 2 a 5 años.

Las fechas en los cartones de huevo

El uso de una fecha límite de venta ("Sell-By") o de una fecha de vencimiento ("EXP") no es federalmente obligatorio, pero puede ser obligatorio en el área estatal, lo cual se define mediante las leyes sobre el huevo vigentes en ese estado donde el huevo se comercialice. Algunas leyes estatales sobre el huevo no permiten el uso de una fecha de "vender antes de" ("sell-by").

Los cartones de huevo que lleven el sello de calidad del USDA deben exhibir la fecha de envasado ["pack date"] (el día en que los huevos fueron lavados, seleccionados y colocados en el cartón). El número es un código de tres dígitos el cual representa como 001 al día consecutivo del año que empieza el 1 de enero, y como 365 al que termina el 31 de diciembre. Cuando en un cartón que lleva el sello de calidad del USDA aparece una fecha límite de venta ("sell-by"), el código de la fecha no puede exceder de 45 días contando a partir de la fecha de envasado.

Compre siempre los huevos con anterioridad a la fecha de "vender antes de" ("Sell-By") o a la fecha de vencimiento ("EXP") que se indica en el cartón. Una vez que los huevos lleguen a su casa, refrigérelos en su cartón original y colóquelos en la parte más fría del refrigerador, no en la puerta de este.

Para obtener la mejor calidad, use los huevos dentro de un periodo de 3 a 5 semanas a partir de la fecha en que usted los compre. La fecha límite de venta ("sell-by") generalmente expira en ese periodo de tiempo, pero los huevos son perfectamente seguros para su consumo.

El UPC (Universal Product Codes) o código de barras

Los códigos universales de producto aparecen en los envases en forma de líneas de color negro de diferentes grosores dispuestas encima de una serie de números. La ley no exige que su uso sea obligatorio, pero los fabricantes los imprimen en la mayoría de las etiquetas de productos porque el escáner en los supermercados los puede "leer" rápidamente para el registro del precio al pagar en la caja.

Las tiendas y los fabricantes usan los códigos de barras con fines de inventario y como información de marketing. Cuando una computadora los lee, pueden revelar información específica, como el nombre del fabricante, nombre del producto, tamaño del producto y precio. Los números no se utilizan para identificar los productos que han sido retirados del mercado.

Tiempos de almacenamiento

Dado que las fechas en un producto no son una guía para poder consumir un producto de manera segura, ¿cuánto tiempo puede un consumidor almacenar el alimento y usarlo con la calidad máxima posible? Siga estos consejos prácticos:

- Compre el producto antes de su fecha de vencimiento.
- Si es perecedero, lleve el alimento a su casa inmediatamente después de comprarlo y refrigérelo sin demora. Congele el producto si no va a poder consumirlo dentro de los tiempos recomendados en la tabla.
- Una vez que un producto perecedero está congelado, no importa si la fecha de vencimiento expira, ya que los alimentos que de manera continua se mantienen congelados son seguros indefinidamente.
- Siga las recomendaciones sobre cómo manipular el producto.
- Consulte la siguiente tabla sobre el almacenamiento.

Almacenamiento doméstico en refrigerador (a 40 °F [4.4° C] o menos) de productos frescos o no cocinados

- Si el producto tiene una fecha de "consumir antes de" ("use-by"), siga esa fecha.
- Si el producto tiene una fecha de "vender antes de" ("sell-by") o no tiene fecha, cocine o congele el producto siguiendo los tiempos que se indican en la siguiente tabla.

Almacenamiento en refrigerador de productos frescos o no cocinados	
Producto	Tiempos de almacenamiento después de la compra
Aves	1 o 2 días
Res, ternera, puerco y cordero	De 3 a 5 días
Carne molida de res y molida de ave	1 o 2 días
Variedad de vísceras frescas (hígado, lengua, sesos, riñones, corazón, tripas)	1 o 2 días
Jamón curado, productos que deben cocinarse antes de consumirse	De 5 a 7 días
Salchichas de carne de puerco, res o pavo, crudas	1 o 2 días
Huevos	De 3 a 5 semanas

Almacenamiento doméstico en refrigerador (a 40 °F [4.4° C] o menos) de productos procesados con envase sellado en la planta

- Si el producto tiene una fecha de "consumir antes de" ("use-by"), siga esa fecha.
- Si el producto tiene una fecha de "vender antes de" ("sell-by") o no tiene fecha, cocine o congele el producto siguiendo los tiempos que se indican en la siguiente tabla.

Almacenamiento en refrigerador de productos procesados con envase sellado en la planta		
Producto procesado	En envase sin abrir, después de la compra	Después de abierto
Aves cocinadas	De 3 a 4 días	De 3 a 4 días
Salchicha cocinada	De 3 a 4 días	De 3 a 4 días
Salchicha, embutido duros y curados, estables en el anaquel	6 semanas/en la despensa	3 semanas
Carne en conserva (corned beef), sin cocinar, en bolsa, con jugos de encurtido	De 5 a 7 días	De 3 a 4 días

Comidas envasadas al vacío, de marca comercial con el sello del USDA	2 semanas	De 3 a 4 días
Beicon	2 semanas	7 días
Hot dogs	2 semanas	1 semana
Carne enlatada	2 semanas	De 3 a 5 días
Jamón de York, completamente cocinado	7 días	En rebanadas, 3 días; en pieza, 7 días
Jamón de York, enlatado, etiquetado con la leyenda "keep refrigerated" ("manténgase en refrigeración")	9 meses	De 3 a 4 días
Jamón de York, enlatado, estable en el anaquel	2 años/en la despensa	De 3 a 5 días
Carnes y aves enlatadas, estables en el anaquel	De 2 a 5 años/en la despensa	De 3 a 4 días

Toda la información en este documento fue obtenida del sitio web del USDA en: <http://www.fsis.usda.gov/wps/portal/fsis/topics/food-safety-education/get-answers/food-safety-fact-sheets/food-labeling/food-product-dating/food-product-dating>