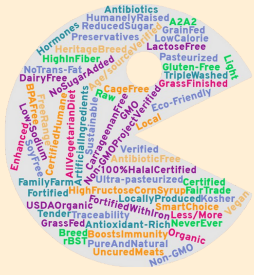


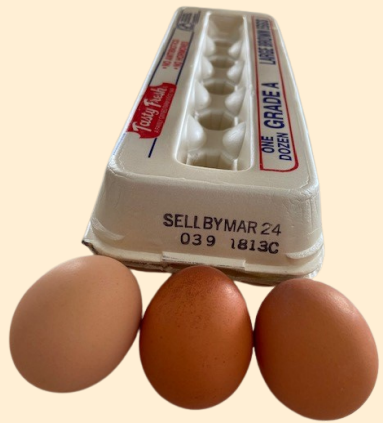
# Fechas de productos alimenticios



Se pueden encontrar dos tipos de fechas en las etiquetas de los alimentos. El fabricante o minorista aplica "Fechas abiertas" que le indica a los consumidores la estimación de cuándo el producto será de la mejor calidad. La fecha abierta se puede encontrar en la mayoría de los alimentos, incluida la carne, las aves, los huevos y los productos lácteos. "Fechas Cerradas" es una serie de letras y/o números aplicados al producto para identificar la fecha y hora en que fue producido. La fecha cerrada se utiliza en productos enlatados y otros productos de larga vida de almacenamiento.

## Vender antes de (Sell by)

- Debe considerarse una guía para la tienda minorista de cuánto tiempo se debe (o debería) tener el artículo a la venta.
- Las fechas se determinan sabiendo que el consumidor puede almacenarlas o consumirlas unos días después de la compra.



## Fechas en cartón de huevos

- La ley de huevos de Michigan permite el uso de fechas de "Vender antes de" (Sell by) en los cartones de huevos.
- Para huevos que tienen la estampilla de grado del USDA, se imprime la "Fecha de empaque" (Pack Date).
- La fecha de "Vender antes de" debe ser 45 días o menos a partir de la "Fecha de empaque".

## Congelar antes de (Freeze-By)

- Indica cuándo debe congelar el producto para mantener su calidad.
- Las fechas de "Congelar antes de" de los productos perecibles, como la carne, son por motivos de calidad y seguridad.

## Usar antes de / Consumir preferentemente antes de / Mejor si se usa antes de (Use-By/Best Before/Best If Used By)

- Indica a los consumidores por cuánto tiempo el alimento tendrá el mejor sabor, color y calidad.
- Los productos frescos deben consumirse o congelarse antes de la fecha "usar antes de".

## Fecha de empaque

- Esta es la fecha en que el producto fue empaquetado o re-empacado
- Los productos de carnes frescas se pueden refrigerar hasta 3 días después de la "Fecha de empaque".

## Códigos de enlatados

- Las latas o enlatados deben tener un código o fecha de envasado.
- se muestra como una serie de letras y / o números.
- Ayuda a los fabricantes a rotar el inventario y a ubicar productos en caso de retiro de alimentos del mercado.
- Las latas también pueden tener fechas de "Mejor si se usan antes de".



## Expiración (Expires)

- Necesaria en fórmulas infantiles y alimentos para bebés.
- En otros alimentos, refleja la calidad del producto, no la seguridad.
- Los fabricantes están cambiando a fechas de "consumir preferentemente antes de" para reducir el desperdicio de alimentos.

Para mayor información, visite el sitio web de Respuesta Rápida para la Agricultura de MSU Extension <https://www.canr.msu.edu/tag/food-label-claims>