

Date Labels on Food



Dates on food labels indicate peak quality, not safety. Food doesn't expire on the stamped date; its freshness and quality just begin to decline.

Common food labels:

"Best if used by/before"

This date indicates when a product will be of best flavor or quality. It is not a purchase or safety date.

"Use by"

This date is recommended for the use of the product while at peak quality. It is not a safety date except for when used on infant formula.

"Sell by"

This date tells the store how long to display the product for sale for inventory management. It is not a safety date.

"Freeze-By"

This date indicates when a product should be frozen to maintain peak quality. It is not a purchase or safety date.

Use the following as a guide to estimate how long, after the code date, food is safe to eat.



Bread/Bakery Products
3-10 days



Butter
3 months



Crackers, cereal
6 months - 1 year



Cottage Cheese
3 weeks



Lunch meat
2 weeks



Baking Mixes
8 months



Cans/Bottles
1 year



Refrigerated juices and tea
1-4 weeks



Eggs
5 weeks



Rice, beans, pasta
6 months-1 year



Milk
5-7 days



Frozen Dinners
3 months



Shredded Cheese
1 month



Frozen Meat
4-6 months

Etiquetas de Fecha en los Alimentos



Las fechas en las etiquetas de los alimentos indican la mejor calidad, no la seguridad. Los alimentos no caducan en la fecha impresa; su frescura y calidad simplemente comienzan a disminuir.

Etiquetas comunes de alimentos:

“Mejor si se usa antes de”

Esta fecha indica cuándo un producto tendrá el mejor sabor o calidad. No es una fecha de compra ni de seguridad.

“Usar antes de”

Esta fecha se recomienda para el uso del producto mientras está en su máxima calidad. No es una fecha de seguridad, excepto cuando se usa en fórmulas para bebés.

“Vender antes de”

Esta fecha indica a la tienda cuánto tiempo debe exhibir el producto a la venta para la gestión del inventario. No es una fecha de seguridad.

“Congelar antes de”

Esta fecha indica cuándo un producto debe ser congelado para mantener su máxima calidad. No es una fecha de compra ni de seguridad.

Utilice lo siguiente como guía para estimar cuánto tiempo, después de la fecha de código, los alimentos son seguros para consumir.



Pan/Productos de panadería
3-10 días



Manteca
3 meses



Galletas saladas, cereales
6 meses-1 año



Requesón
3 semanas



Carne de almuerzo
2 semanas



Mezclas para hornear
8 meses



Latas/Botellas
1 año



Jugos y té refrigerados
1-4 semanas



Huevos
5 semanas



Arroz, frijoles, pasta
6 meses-1 año



Leche
5-7 días



Cenas Congeladas
3 meses



Queso rallado
1 mes



Carne Congelada
4-6 meses