

# ¿QUÉ SIGNIFICAN LAS FECHAS?

Según el USDA, no existe un sistema uniforme o universalmente aceptado utilizado para la datación de alimentos en los Estados Unidos, excepto para la fórmula infantil.

Sitio web del USDA: <https://www.fsis.usda.gov/food-safety/safe-food-handling-and-preparation/food-safety-basics/food-product-dating>

## A continuación, se presentan algunas definiciones generales de "fechas" por el USDA:

- "Production":** (Producción) Esta es la fecha en que el alimento fue empacado o procesado.
- "Pull or sell by":** (Retirar o vender por) Este es el día en que el fabricante quiere que el producto se retire de los estantes de las tiendas: el producto puede retirarse por razones de mercadeo o inventario que no se trata por la calidad (los artículos de temporada pueden ser un ejemplo).
- " Use by ":** (Uso por) Esto indica la última fecha sugerida para el uso del producto en términos de calidad máxima o frescura.
- " Best if used by":** (Mejor si se usa por) Esto indica cuánto tiempo el producto mantendrá la mejor calidad o sabor (todavía es seguro comer después de esta fecha, pero puede tener cambios de sabor / textura).
- "Expiration":** (Vencimiento) Esta es la fecha en la que el fabricante ha determinado que el producto debe comerse.

## Las pautas del RI Food Bank incluyen:

- Mientras que el Food Bank en general, no distribuye el producto después de la fecha de vencimiento, las fechas **de producto secos** pueden extenderse por 6 meses más allá del código de vencimiento, siempre que los artículos permanezcan en buenas condiciones y se hayan almacenado en un lugar fresco, limpio y seco.
- **Los artículos congelados** son distribuidos por el Food Bank dentro de 1 año de la fecha de vencimiento con excepciones de extensión por parte del fabricante.
- **Los alimentos para bebés y los suplementos nutricionales** (por ejemplo, "Boost", "Ensure") *deben distribuirse y usarse antes de la fecha de vencimiento/uso por fechas*. Las fechas de vencimiento de la fórmula infantil son obligatorias y reguladas por el U.S. Food and Drug Administration.

## Además, para su información:

1. **Productos enlatados de baja acidez**- 2 a 5 años (carne y aves enlatadas, guisos, sopas excepto tomate, productos de pasta, papas, maíz, zanahorias, espinacas, frijoles, remolachas, guisantes y calabaza).
1. **Productos enlatados con alto contenido de ácido**- 12 a 18 meses (productos de tomate, frutas, chucrut y alimentos en salsas o aderezos a base de vinagre).

***Las agencias siempre deben rotar la mercancía para garantizar que el producto se distribuya de manera oportuna.***

¿Preguntas? Comuníquese con **Customer Service** o **Community Programs** @ 401-942-6325.