United States Department of Agriculture

Información sobre Inocuidad de Alimentos

Fechas en Productos de Alimentos

Un tipo de fecha que se podría encontrar en las etiquetas de productos cárnicos, avícolas o huevos es, mejor si se consume hasta el día ("Best if Used By"). ¿Son requeridas las fechas en estos productos de alimentos? ¿Significa que después de esa fecha el producto es dañino para ingerir? A continuación ofrecemos información que puede aclarar éstas y otras preguntas acerca de las fechas en los productos de alimentos.

¿Qué es fechar los alimentos?

Los productos pudieran mostrar dos tipos de fechas en la etiqueta. Fecha abierta ("open dating") es una fecha de calendario timbrada en un producto alimentario por el fabricante o detallista. La fecha de calendario provee al consumidor con información sobre el margen de tiempo que se estima el producto tendrá una mejor calidad y ayuda a la tienda a determinar por cuánto tiempo se puede ofrecer un producto a la venta. Fecha cerrada ("closed dating") es un código que consiste de una serie de letras y/o números que timbran los fabricantes para identificar la fecha y hora de producción.

¿Es requerido por la ley federal fechar los alimentos?

Con la excepción de la fórmula para infantes, las regulaciones federales no requieren fechas en los productos de alimentos.

En los productos cárnicos, avícolas y de huevos que se encuentran bajo la jurisdicción del Servicio de Inocuidad e Inspección de Alimentos (FSIS por sus siglas en inglés), el timbrado de fechas es de aplicación voluntaria siempre y cuando estén debidamente etiquetados de una forma veraz y no engañosa y conforme a las regulaciones de FSIS[1]. Para el cumplimiento, la fecha de calendario tiene que identificar ambos, el mes y día del mes. También se debe identificar el año en el caso de los productos no perecederos y congelados. Además, inmediatamente adjunto al año, se debe incluir una frase explicando el significado de la fecha, tal como, mejor si se consume hasta el día ("Best if Used By").

¿Son las fechas para inocuidad o para calidad?

Los fabricantes proveen fechas para ayudar a los consumidores y detallistas de tiendas a decidir cuando los alimentos se encuentran en su mejor calidad. Con la excepción de la fórmula para infantes, las fechas no indican la inocuidad del producto y no son requeridas por la ley federal.

¿Cómo los fabricantes determinan las fechas de calidad?

Factores que incluyen el lapso de tiempo y la temperatura al cual se mantienen los alimentos durante la distribución y venta, las características de los alimentos, y el tipo de empaque, afectan cuanto tiempo permanece un producto en calidad óptima. Los fabricantes y tiendas consideran estos factores al determinar una fecha en la que el producto se encontrará en mejor calidad.

Por ejemplo, salchichas formuladas con ciertos ingredientes usados para preservar la calidad del producto, o carne de res fresca envasada en un empaque en atmósfera modificada que ayuda a asegurar que el producto permanece fresco por el mayor tiempo posible. Estos productos generalmente ayudan a mantener la calidad del producto por períodos de tiempo más largos debido a como fueron formulados o empacados.

La calidad de los productos perecederos quizá deteriore después que pasa la fecha, sin embargo, tales productos deberán ser seguros si son manipulados apropiadamente. Los consumidores deben examinar la calidad del producto antes de consumirlos para determinar si el producto muestra indicios de descomposición.

¿Qué tipos de alimentos se fechan?

La fecha abierta se encuentra en la mayoría de alimentos, incluyendo carnes, aves y huevos y productos lácteos. La fecha "cerrada" o en "código" es una serie de letras y/o números y usualmente aparecen en productos no perecederos tales como latas y cajas de alimentos.

¿Qué frases se utilizan para el fechado de etiquetas?

En los Estados Unidos no existe una descripción uniforme o que sea aceptada universalmente para etiquetar alimentos con fecha "abierta". Como resultado, existe una amplia variedad de frases utilizadas en etiquetas para describir fechas de calidad.

[1] 9 CFR 317.8 and 381.129

Ejemplos de frases que se usan comúnmente:

- La fecha de **mejor si se consume hasta el día (o antes del día)** ("Best if Used By (or Before")) indica que el producto se encuentra en su mejor sabor o calidad. No es una fecha de compra o inocuidad.
- La fecha **vender hasta el día** ("Sell by") sirve para que la tienda sepa hasta cuándo puede ofrecer el producto a la venta y mantener un inventario. No es una fecha de inocuidad.
- La fecha **consumir hasta el día** ("Use-By") es la última fecha recomendada para usar el producto mientras se encuentra en su mejor calidad. No es una fecha de inocuidad excepto cuando se usa en fórmula para infantes como se describe abajo.

¿Qué frases para fechado de etiquetas recomienda FSIS?

El USDA estima que la pérdida y desperdicio del 30 por ciento del suministro de alimentos se asocia con la pérdida o desperdicio al nivel de la venta al detal y consumidores[2]. Una fuente de desperdicio de alimentos ocurre cuando los consumidores y las tiendas desechan alimentos inocuos debido a la confusión sobre el significado de las fechas impresas en las etiquetas. Para reducir la confusión entre los consumidores y el desperdicio de alimentos, FSIS recomienda a los fabricantes y tiendas que timbran fechado en los productos, utilizar la fecha **mejor si se consume hasta el día** ("Best if Used By"). Las investigaciones han demostrado que la frase comunica a los consumidores que el producto será de mejor calidad si es utilizado antes de la fecha de calendario que porta. Los alimentos que no exhiben rasgos de descomposición deben estar sanos y pueden ser vendidos, comprados y consumidos más allá de la fecha **mejor si se consume hasta el día** ("Best if Used By").

Inocuidad después de vencida la fecha

Con la excepción de la fórmula de infantes (como se describe abajo), cuando la fecha se venza mientras está almacenado en la casa, el producto debe permanecer seguro y de buena calidad si se manipula apropiadamente hasta que el tiempo de descomposición sea evidente (Refrigerar, Refrigere los alimentos de inmediato). Los alimentos que se descomponen desarrollan un mal olor, sabor y textura debido a las bacterias de putrefacción. Si un alimento presenta tales características, no debe de ser consumido.

Microorganismos tales como el moho, levaduras y bacterias pueden multiplicarse y causar la descomposición de alimentos. Los virus no son capaces de crecer en los alimentos y no causan descomposición. Existen dos tipos de bacterias que pueden ser encontradas en los alimentos: bacterias patógenas, la cuales causan intoxicaciones alimentarias, y las bacterias que causan putrefacción, las cuales causan que se deterioren los alimentos y desarrollen características desagradables tales como malos olores y sabores causando que los alimentos no sean sanos, pero que no causan enfermedad. Cuando las bacterias que causan putrefacción tienen nutrientes (comida), humedad, tiempo y temperaturas favorables, estas condiciones permiten que las bacterias se reproduzcan rápidamente y afecte la calidad de los alimentos. Un cambio en el color de la carne o ave no es un indicador de descomposición (El color de las carnes y de aves).

¿Se pueden donar alimentos con fecha vencida?

Sí. La calidad de los productos perecederos quizá se deteriore después de que la fecha haya expirado pero los productos deben permanecer sanos si no presentan rasgos de descomposición. Los bancos de alimentos, organizaciones caritativas, y consumidores deben evaluar la calidad del producto antes de su distribución y consumo para determinar si existen o o cambios notables de inocuidad (Food Donation Safety Tips).

Fechado de fórmulas para infantes

Las reglas federales requieren que toda fórmula para infantes bajo la inspección de la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA, por sus siglas en inglés), lleve una fecha de **consumir hasta el día** ("Use-by") en la etiqueta. Si se consumen para esta fecha, la fórmula no debe contener menos de la cantidad exacta de cada elemento nutritivo que se describe en la etiqueta. La fórmula debe mantener una calidad aceptable para fluir a través de un biberón.

Las fechas de **consumir hasta el día** ("Use-by") son seleccionadas por los fabricantes, empacadores o distribuidores del producto en base a análisis del producto durante su período viable; pruebas; y otra información. También se basa en las condiciones estipuladas en la etiqueta para la manipulación, almacenamiento, preparación y uso del producto. No compre ni use las fórmulas para infantes después de su fecha de **consumir hasta el día** ("Use-by").

¿Qué significan los códigos en las latas?

Los códigos de empaque son un tipo de fechas cerradas que permiten el rastreo de productos durante el intercambio comercial interestatal. Estos códigos también permiten a los fabricantes la rotación de sus productos en existencia y localizarlos en caso de una retirada de alimentos.

---

[2] http://www.usda.gov/oce/foodwaste/sources.htm

Los códigos aparecen en una serie de letras y/o números y pueden referirse a la fecha en que el producto fue enlatado. La intención de estos códigos no es para que el consumidor los interprete como fechas **mejor si se consume hasta el día** ("Best if Used By").

Las latas tienen que portar un código o la fecha de enlatado. Las latas también podrían desplegar fechas abiertas o de calendario. Generalmente éstas fechas se refieren a **mejor si se consume hasta el día** ("Best if Used By") para la mejor calidad. Descarte latas que estén abolladas, oxidadas, o infladas. Alimentos enlatados con alto contenido de ácido como tomates y frutas se conservan en buena calidad por hasta 12 a 18 meses. Mientras que los alimentos enlatados de poco contenido ácido como las carnes y vegetales, se conservan por dos a cinco años. Más información sobre enlatar alimentos y el manejo de alimentos enlatados puede encontrarse en Shelf-Stable Food Safety.

Fechas en cartones de huevos

El uso de una fecha **vender hasta el día** ("Sell by") o de **expiración** ("EXP") no es requerido por el gobierno federal, pero podría ser requerido por el estado, según sea definido por las regulaciones para huevos del estado donde estos se venden. Algunas regulaciones estatales para huevos no permiten el uso de fechas **vender hasta el día** ("Sell-by").

Muchos huevos llegan a las tiendas después de tan solo unos días de haber sido puestos por la gallina. Los cartones de huevo, con un sello de calidad del USDA, deben de contener una **fecha de empaque** (la fecha en que los huevos se lavaron, clasificaron por grado y colocaron en el cartón). El número es un código de tres dígitos que representa los días consecutivos del año, comenzando con el 1 de enero, como 001, y terminando con el 31 de diciembre, como 365. Cuando la fecha de **vender hasta el día** ("Sell-by") aparece en un cartón que contiene el sello de calidad del USDA, la fecha en código no puede exceder 30 días después del día de empaque.

Después de comprar los huevos, se recomienda que los refrigere en su cartón original y los coloque en la parte más fría del refrigerador, no en la puerta debido al escape de temperaturas frías al abrir y cerrar frecuentemente la puerta.

Códigos de barra

Los códigos universales de productos (UPC, por sus siglas en inglés) se presentan en los paquetes como una serie de líneas negras de diferente grosor encima de una serie de números. Estos no son un requerimiento de ley pero los fabricantes los imprimen en la mayoría de las etiquetas de los productos porque el escáner de supermercados puede leerlos rápidamente y anotar el precio en la caja registradora. Los fabricantes y tiendas usan los códigos de barra como medio de mantener un inventario e información mercantil. Cuando las computadoras leen los códigos, éstos revelan datos específicos tales como el nombre del fabricante, el nombre del producto, el tamaño y precio. Los números no son usados para identificar productos en los casos de retiradas.

El código referencia de almacén (SKU, por sus siglas en inglés) es un número asignado a un producto por la compañía o tienda por cuestiones de inventario y operaciones internas. Un mismo producto puede tener un SKU diferente si es vendido por diferentes compañías o tiendas.

Fechado de etiquetas e impacto en el desperdicio de alimentos

La confusión sobre el significado de las fechas que portan los productos de alimentos pueden causar que los consumidores descarten alimentos sanos.

En un esfuerzo por reducir el desperdicio de alimentos, es importante que los consumidores comprendan que las fechas timbradas en los alimentos son parámetros de calidad y no de inocuidad. Es seguro consumir productos de alimentos con la fecha vencida en la etiqueta, pero sin importar la fecha, los consumidores deben de evaluar la calidad del alimento antes de consumirlo.

Manejo apropiado de alimentos

Si los alimentos son manipulados incorrectamente, antes o después de la fecha en el paquete, las bacterias, incluyendo las bacterias patógenas que causan intoxicaciones por los alimentos, pueden multiplicarse rápidamente. Por ejemplo, si se lleva una ensalada de pollo fría a un día de campo y la deja a temperatura ambiente por encima de 40°F (4.4^{o}C) por más de dos horas (una hora si las temperaturas son de 90 ^{o}F (32.2 ^{o}C) o más altas), ya no debe consumir el producto. Otros ejemplos de manipulación incorrecta, son los productos de carnes y aves que han sido descongelados incorrectamente o manipulados por personas que no practican buenos hábitos de higiene. Asegúrese de seguir las instrucciones de manipulación y preparación de la etiqueta para obtener los mejores resultados de calidad e inocuidad. Más información sobre el manejo seguro de los alimentos en el hogar puede encontrarse en Revise sus pasos y El descongelar.

¿Preguntas sobre inocuidad alimentaria?
Llame gratis a la Línea de Información sobre Carnes y Aves del USDA al
1-888-MPHotline (1-888-674-6854)

La Línea está abierta durante todo el año de lunes a viernes 10 a.m. a 4 p.m. (hora del este)

Envíe sus preguntas por correo electrónico a MPHotline@usda.gov.

Los consumidores con preguntas sobre la inocuidad de alimentos también pueden visitar “Pregúntele a Karen”, el representante virtual de FSIS.
Disponible 24 horas del día/7 días a la semana en PregunteleaKaren.gov