



NourishNet

A FOOD RECOVERY TOOLBOX



Etiquetado de productos alimenticios



Maryland genera 927.926 toneladas de residuos alimentarios cada año. Puedes ayudar a reducir esta cifra asegurándote de no tirar alimentos que aún sean comestibles.

Requisitos de etiquetado

A excepción de las fórmulas infantiles, las reglamentaciones federales NO exigen etiquetas con fecha en los alimentos. Muchos otros alimentos pueden consumirse sin peligro mucho después de la fecha que aparece en el paquete.

Etiquetado de fechas de los alimentos

- **Best if Used By/Before (mejor si se usa antes de):** indica cuándo un producto tendrá el mejor sabor o calidad.
- **Sell-By (vender para el):** indica a la tienda cuánto tiempo lleva exhibir el producto para la venta a efectos de gestión de inventario.
- **Use-By (usar hasta el):** es la última fecha recomendada para usar el producto en su máxima calidad. **NO COMPRE** ni use fórmula para bebés después de la fecha indicada por el "Use-By".
- **Freeze-By (congelar antes del):** indica cuándo se debe congelar un producto para mantener la máxima calidad.

¿Seguridad ó calidad de los alimentos?

Los fabricantes proporcionan fechas para ayudar a los consumidores y minoristas a decidir el período de calidad máxima de los alimentos. **Los productos alimenticios a menudo se pueden consumir sin peligro después de la fecha de caducidad de la etiqueta.**



COLLEGE OF
AGRICULTURE &
NATURAL RESOURCES

nourishnet.co



Independientemente de dicha fecha, los consumidores deben evaluar la calidad

Alimentos enlatados y en frascos

Nunca utilices alimentos de envases que muestren posibles advertencias de “botulismo”:

Alimentos enlatados

- Fugas
- Abultado
- Mal abollado
- Mal olor

Comida enlatada

- Agrietado
- Tapas sueltas o abultadas

Los alimentos con alto contenido de ácido mantienen su mejor calidad hasta por 18 meses. Los alimentos con bajo contenido de ácido mantienen su mejor calidad durante 2 a 5 años.

Evaluar la carne/pollo

Los cambios de color son habituales en los productos frescos. El deterioro muestra las siguientes características:

- Desvanecimiento u oscurecimiento
- Olor desagradable
- Se siente pegajoso, viscoso o viscoso al tacto

¿Cómo evaluar los productos frutas y verduras frescas

- Textura inusualmente blanda o blanda
- Mal olor
- Pegajoso, pegajoso o viscoso al tacto

Si encuentra moho:

So son alimentos firmes/duros (p. ej., repollos, pimientos morrones, zanahorias):

Corta 1 pulgada alrededor y por debajo de la mancha de moho y podrás usar el resto

Si son alimentos blandos (p. ej., pepinos, duraznos, tomates): Desechalos



NSF Convergence Accelerator



COLLEGE OF
AGRICULTURE &
NATURAL RESOURCES



NourishNet
A FOOD RECOVERY TOOLBOX

nourishnet.co