

TABLA DE ALMACENAMIENTO EN REFRIGERADOR Y CONGELADOR

Estos límites de tiempo breves pero seguros ayudarán a mantener los alimentos refrigerados a 40° F (4° C), para que no se echen a perder ni sean peligrosos. Dado que las fechas de los productos no constituyen una guía para el uso seguro de dichos productos, consulte esta tabla y siga los siguientes consejos.

- Compre el producto antes de la fecha “vender antes del” o la fecha de vencimiento.
- Siga las recomendaciones de manipulación incluidas en el producto.
- Mantenga la carne de res y el pollo en el envase hasta el momento de usarla.
- Si congela carne de res y el pollo en el envase original durante más de 2 meses, cúbralos con un papel aluminio hermético resistente, envoltorio plástico o con papel para congelador; o bien coloque el envase dentro de una bolsa de plástico.

Dado que congelar alimentos a una temperatura de 0° F (-18° C) los mantiene seguros por tiempo indefinido, los siguientes tiempos de almacenamiento recomendados se proporcionan sólo por motivos de calidad.

Producto	Refrigerador	Congelador
----------	--------------	------------

Huevos

Frescos, con cáscara	3 - 5 semanas	No congelar
Yemas y claras crudas	2 - 4 días	1 año
Duros	1 semana	No se congelan bien
Huevos pasteurizados líquidos o sustitutos de huevos		
abiertos	3 días	No congelar
cerrados	10 días	1 año

Comidas listas para calentar, guisos congelados

Mantenerlos congelados hasta el momento de calentarlos		3 - 4 meses
--	--	-------------

Productos de fiambrería y envasados al vacío

Ensaladas con huevos, pollo, atún, jamón, macarrones preparadas en la tienda (o en el hogar)	3 - 5 días	No se congelan bien
Chuletas de cerdo y de cordero prerrellenas, pechugas de pollo rellenas c/aderezo	1 día	No se congelan bien
Comidas rápidas preparadas en la tienda	3 - 4 días	No se congelan bien
Comidas envasadas al vacío de marcas comerciales con sello del USDA, cerradas	2 semanas	No se congelan bien

Hamburguesas, carne molida y carne para guiso crudas

Hamburguesas y carne para guiso	1 - 2 días	3 - 4 meses
Pavo, ternera, cerdo y cordero molidos	1 - 2 días	3 - 4 meses

Jamón, carne de res en conserva

Carne de res en conserva en bolsa en escabeche	5 - 7 días	Escurrida, 1 mes
Jamón, en lata, con etiqueta “Mantener refrigerado” (Keep Refrigerated), cerrado	6 - 9 meses	No congelar
abierto	3 - 5 días	1 - 2 meses
Jamón, bien cocido, entero	7 días	1 - 2 meses
Jamón, bien cocido, mitad	3 - 5 días	1 - 2 meses
Jamón, bien cocido, rebanadas	3 - 4 días	1 - 2 meses

Salchichas y fiambres (en envoltorio para congelador)

Salchichas, envase abierto	1 semana	1 - 2 meses
envase cerrado	2 semanas	1 - 2 meses
Fiambres, envase abierto	3 - 5 días	1 - 2 meses
envase cerrado	2 semanas	1 - 2 meses

Product	Refrigerator	Freezer
---------	--------------	---------

Sopas y guisos

Con verduras o carne de res y mezclas de estos alimentos	3 - 4 días	2 - 3 meses
--	------------	-------------

Tocino y salchichas

Tocino	7 días	1 mes
Salchichas, carne cruda de cerdo, res, pollo o pavo	1 - 2 días	1 - 2 meses
Salchichas ahumadas para desayuno, hamburguesas	7 días	1 - 2 meses

Carne de res fresca

(Carne de res, ternera, cordero y cerdo)

Bistecs	3 - 5 días	6 - 12 meses
Chuletas	3 - 5 días	4 - 6 meses
Carne para asar	3 - 5 días	4 - 12 meses
Interiores (lengua, riñones, hígado, corazón, tripas)	1 - 2 días	3 - 4 meses

Sobras de carne de res

Carne de res cocida y platos de carne de res	3 - 4 días	2 - 3 meses
Salsa y caldo de carne	1 - 2 días	2 - 3 meses

Carne de pollo fresca

Pollo o pavo, entero	1 - 2 días	1 año
Pollo o pavo, presas	1 - 2 días	9 meses
Menudos	1 - 2 días	3 - 4 meses

Sobras de pollo cocido

Pollo frito	3 - 4 días	4 meses
Platos de pollo cocido	3 - 4 días	4 - 6 meses
En trozos, sin condimentos	3 - 4 días	4 meses
Trozos cubiertos con caldo, salsa	3 - 4 días	6 meses
Trocitos de pollo, hamburguesas de pollo	3 - 4 días	1 - 3 meses

Pescados y mariscos

Pescados magros	1 - 2 días	6 - 8 meses
Pescados grasos	1 - 2 días	2 - 3 meses
Pescado cocido	3 - 4 días	4 - 6 meses
Pescado ahumado	14 días	2 meses
Camarones, ostiones, langosta y calamares frescos	1 - 2 días	3 - 6 meses
Pescados enlatados (Productos de despensa, 5 años)	después de abrir	fuera de la lata 2 meses



U.S. FOOD & DRUG
ADMINISTRATION