








Understanding the Dates on Food Products



The Regional Food Bank of Oklahoma, like other food banks and pantries across the country, depend largely upon retail food donations. It is our intent to provide food that is safe to consume. To help you better understand the dates on your food, please read below.








-  A **Best If Used By/Before date** indicates when a product will be of best flavor or quality. It is not a purchase or safety date.
-  A **Sell By date** tells a retailer how long to display the product for sale for store inventory management. It is not a food safety date.
-  A **Use By date** is the last date recommended for the use of the product while at peak quality. It is not a safety date except for when used on infant formula.
-  **Are Dates for Safety or Quality?** Manufacturers provide dating to help both consumers and retailers decide when food is of best quality. With an exception for infant formula, dates are not an indicator of the product's safety.
-  **Can Food be Consumed After the Date Passes?** Yes. The quality may deteriorate after the date passes but the products should still be safe and wholesome if not exhibiting signs of spoilage.
-  **Frozen Foods** Food-poisoning bacteria does not grow in the freezer so no matter how long a food item is frozen, it is safe to eat. Food stored constantly at 0 degrees F or below will always be safe to eat.
-  **Dry/Shelf-Stable Foods** Most shelf-stable foods are safe indefinitely. Canned goods will last for years as long as the can itself is in good condition – no rust, deep dents or swelling. Packaged foods (cereal, pasta, cookies) will be safe past the 'best by' date. Dates on food refer to quality, not safety.

Product Type (unopened)	Safe to Use Beyond Package Date
Tuna and other seafood in pouches	18 months
Rice and dried pasta	2 years
Eggs	For best quality, use unwashed eggs within 3 to 5 weeks
USDA Dried Egg Mix (store below 50 degrees F)	12 to 15 months
Low-acid canned goods: Canned meat and poultry, stews, soups (except tomato), noodle and pasta products, potatoes, corn, carrots, spinach, beans, beets, peas and pumpkin.	2 to 5 years
High-acid canned goods: Juices (tomato, orange, lemon, lime and grapefruit), tomatoes, grapefruit, pineapple, apple products and mixed fruit, all berries, pickles, sauerkraut and foods treated with vinegar-based sauces or dressings like German potato salad.	12 to 18 months
Frozen foods (kept at or below zero degrees F)	Forever (may develop freezer burn)
Condiments (except mayonnaise)	12 to 18 months
Mayonnaise	3 months
Cereal (ready to eat)	12 months
Snack foods: Packaged cookies, crackers, granola bars, pretzels, chips	3 to 6 months
Dairy	Milk - 5 to 7 days; sour cream - 2 weeks; Soft cheeses - up to 2 weeks; Harder cheeses - 3 to 6 months
Infant Formula	Do not use infant formula after it's use by date.

Comprender las fechas de los productos alimenticios



El Banco Regional de Alimentos de Oklahoma, al igual que otros bancos y despensas de alimentos en todo el país, depende en gran medida de las donaciones minoristas de alimentos. Nuestra intención es proporcionar alimentos que sean seguros para el consumo. Para ayudarlo a comprender mejor las fechas de su comida, lea a continuación.

-  **Una fecha Mejor si se usa antes/antes** indica cuándo un producto tendrá el mejor sabor o calidad. No es una fecha de compra o seguridad.
-  **Una fecha de Vender** le indica a un minorista cuánto tiempo debe mostrar el producto en venta para la gestión del inventario de la tienda. No es una fecha de seguridad alimentaria.
-  **Una fecha de uso** por es la última fecha recomendada para el uso del producto mientras está en la máxima calidad. No es una fecha de seguridad, excepto cuando se usa con fórmula infantil.
-  **¿Son las fechas de seguridad o calidad?** Los fabricantes proporcionan citas para ayudar a los consumidores y minoristas a decidir cuándo los alimentos son de mejor calidad. Con la excepción de la fórmula infantil, las fechas no son un indicador de la seguridad del producto.
-  **¿Se puede consumir comida después de la fecha?** Si. La calidad puede deteriorarse después de la fecha, pero los productos deben ser seguros y saludables si no presentan signos de deterioro.
-  **Comidas congeladas** Las bacterias que envenenan los alimentos no crecen en el congelador, por lo que no importa cuánto tiempo esté congelado un alimento, es seguro comerlo. Los alimentos almacenados constantemente a 0 grados F o menos siempre serán seguros.
-  **Alimentos secos/estables** La mayoría de los alimentos de almacenamiento estable son seguros indefinidamente. Los productos enlatados durarán años siempre que la lata esté en buenas condiciones, sin óxido, abolladuras profundas o hinchazón. Los alimentos envasados (cereales, pastas, galletas) estarán seguros después de la fecha "mejor para." Las fechas de los alimentos se refieren a la calidad, no a la seguridad.

Tipo de producto (sin abrir)	Seguro de usar más allá de la fecha del paquete
Atún y otros mariscos en bolsas	18 meses
Arroz y pasta seca	2 años
Huevos	Para una mejor calidad, use huevos sin lavar dentro de 3 a 5 semanas
Mezcla de huevo seco del USDA (tienda por debajo de 50 grados F)	12 a 15 meses
Productos enlatados bajos en ácido: carne y aves enlatadas, guisos, sopas (excepto tomate), fideos y productos de pasta, papas, maíz, zanahorias, espinacas, frijoles, remolacha, guisantes y calabaza.	2 a 5 años
Productos enlatados con alto contenido de ácido: jugos (tomate, naranja, limón, lima y pomelo), tomates, toronjas, piñas, productos de manzana y frutas mixtas, todas las bayas, encurtidos, chucrut y alimentos tratados con salsas o aderezos a base de vinagre como la papa alemana ensalada.	12 a 18 meses
Alimentos congelados (mantenidos a cero o menos grados F)	Para siempre (puede desarrollar quemaduras en el congelador)
Condimentos (excepto mayonesa)	12 a 18 meses
Mayonesa	3 meses
Cereal (lista para comer)	12 meses
Bocadillos: galletas empaquetadas, galletas saladas, barras de granola, pretzels, papas fritas	3 a 6 meses
Lechería	Leche - 5 a 7 días; crema agria - 2 semanas; Quesos blandos: hasta 2 semanas; Quesos más duros: de 3 a 6 meses.
Formula infantil	No use fórmula infantil después de su uso por fecha.