Machine Translated by Google

ENFRIAR

Partnership for Food Safety Education

Tiempos de almacenamiento para el

Frigorífico y Congelador

Estos límites de tiempo cortos pero seguros para los alimentos refrigerados en el hogar evitarán que se echen a perder o se vuelvan peligrosos para comer. Las pautas para el almacenamiento en el congelador son solo para la calidad. Los alimentos congelados permanecen seguros indefinidamente.

CATEGORÍA	ALIMENTO	REFRIGERADOR (40˚F O MENOS)	CONGELADOR (0˚F O MENOS)
ensaladas	Ensaladas de huevo, pollo, jamón, atún y macarrones	3-5 días	no congela bien
perritos calientes	paquete abierto	1 semana	1-2 meses
	Paquete sin abrir	2 semanas	1-2 meses
Carne en lata	Paquete abierto o deli en rodajas	3-5 días	1-2 meses
	Paquete sin abrir	2 semanas	1-2 meses
tocino y salchicha	Tocino	7 días	1 mes
	Salchicha, cruda — de pollo, pavo, cerdo, ternera	1-2 días	1-2 meses
Hamburguesa y otras carnes molidas	Hamburguesa, carne molida, pavo, ternera, cerdo, cordero y mezclas de estos	1-2 días	3-4 meses
Carne fresca de vacuno, ternera, cordero y cerdo	bistecs	3-5 días	6-12 meses
	Labios	3-5 días	4-6 meses
	asados	3-5 días	4-12 meses
aves frescas	Pollo o pavo, entero	1-2 días	1 año
	Pollo o pavo, piezas	1-2 días	9 meses
sopas y guisos	Verdura o carne añadida	3-4 días	2-3 meses
Sobras	Carne o aves cocidas	3-4 días	2-6 meses
	nuggets o empanadas de pollo	3-4 días	1-3 meses
	Pizza	3-4 días	1-2 meses

¡LAS CUATRO MANERAS DE LUCHAR BAC! CLEAN SEPARATE COOK CHILL

Asociación para la Educación en Seguridad Alimentaria

Desarrollamos y promovemos programas educativos efectivos para reducir el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos para los consumidores.

WWW.FIGHTBAC.ORG

facebook.com/FightBAC

twitter.com/FightBAC