

Date Marking

What is date marking?

- Date marking is an identification system for ready-to-eat foods held over 24 hours so you know how old they are. The system helps to identify when the food is to be discarded. Date marking is a way to ensure food safety. It is also the law.

Date marking must be used for:

- Time/Temperature Controlled for Safety (TCS), ready-to-eat food that are meant to be held in the refrigerator for more than 24 hours (for example, foods made with meat, eggs, or dairy products).
- TCS, ready-to-eat foods that are made in a processing plant or other facility and meant to be held in the refrigerator for more than 24 hours (for example: sour cream, milk, etc).

Once the product has been made or opened, you must label the container with a date.

- Write the date by which the product must be used, sold, or discarded.
- The date written on the product must be no later than 7 days after the product was prepared or opened.

Any TCS, ready to eat food that is kept for more than 24 hours MUST BE DATE MARKED!

What about expiration dates?

- The expiration date is the date with which the manufacturer guarantees the quality of food. Date marking ensures food safety.



When foods are mixed together:

- The date on the oldest food becomes the date marked for the mixed food. For example, if you are using sour cream that expires on Monday but the meat expires on Wednesday, you would write the date on the mixed food for Monday.

Freezing food:

- Freezing food “stops” the date marking clock but does not reset it. So, if a food is stored at 41°F for 2 days and then frozen, it can still be stored at 41°F for 5 more days when it begins to thaw. The freezing date and the thawing date need to be put on the container along with the prep date, or an indication of how many of the original 7 days have been used. If food is not marked with these dates, it must be used or discarded within 24 hours.

These foods do not require date marking:

- Uncut portions of processed cured meats packaged in cellulose (salami, bologna).
- Hard cheeses like medium and old Asiago, Cheddar, Gruyere, Parmesan, Reggiano, Romano, and Schabziger need not be date marked.
- Semi-soft cheeses like Asiago fresh, and soft Blue, Brick, Caciocavallo, Siciliano, Colby, Edam, Gorgonzola, Gouda, Limburger, Monterrey, Muenster, pasteurized processed cheese, Provolone, Roquefort and Swiss.
- Commercial acidified dressings like mayonnaise and Thousand Island. Follow manufacturer expiration date for Blue Cheese and Ranch dressings.



*City of North Richland Hills
Consumer Health*

Cómo Marcar Con Fecha Los Alimentos

USE BY
Date: 8/12
Time: 5 PM

USE BY
Date: 8/12
Time: 5 PM

USE BY
Date: 8/12
Time: 5 PM

USE BY
Date: 8/12
Time: 5 PM

USE BY
Date: 8/12
Time: 5 PM

Cómo y por qué “marcar con fecha los alimentos”. ¿Qué significa?

- Es un sistema de identificación de alimentos preparados que se recordan por más cuándo se preparó la comida ó bien, cuándo deberá desecharse. Ponerle fecha a la comida preparada es un requisito legal.

Debe poner las fechas en:

- Alimentos Controlados para Tiempo y Temperature (ACTs) que están listos para comer (por ejemplo: alimentos preparados con carne, huevos, productos lácteos, etc.) que se preparan en establecimientos de venta al público para ser conservados en refrigeradores por más de 24 horas;
- ACTs que están listos para comer (elaborados y envasados en plantas de procesamiento) que estén abiertos y hayan sido preparados para conservación en refrigeradores por más de 24 horas.
- Para los aderezos ‘Blue Cheese’ y ‘Ranch’, observe la fecha de caducidad del fabricante.

El recipiente que contenga los alimentos debe tener una fecha de vencimiento de 7 días a partir de la apertura del envase o elaboración de su contenido (incluyendo ese día). Al cumplirse la fecha, el alimento deberá ser vendido o desechado.

Y la fecha caducidad?

- La fecha de caducidad es la fecha que el fabricante garantiza la calidad de los alimentos. Cuando marca Ud. las fechas en los alimentos, asegura la seguridad de los alimentos.

Cuando los alimentos son mezclados juntos:

- La fecha en el alimento más viejo llega a ser la fecha marcada para los alimentos mezclados. Por ejemplo, si utiliza queso que expira el lunes pero la carne expira el miércoles, escribiría la fecha en los alimentos mezclados para el lunes.

La congelación alimento:

- El congelador “detiene” el reloj que marca la fecha, pero no lo borra. Por ejemplo, si un alimento se almacena a 41°F por 2 días y después se congela, podrá ser almacenado a 41°F por 5 días más después de descongelarse. La fecha de congelación y la fecha de descongelación necesitan marcarse en el envase junto con la fecha de la preparación, o bien, indicar cuántos de los 7 días originales se usó. Si el alimento no presenta estas fechas, deberá ser desechado o consumido al término de 24 horas.

Alimentos que no requieren marcarse con fecha:

- Carnes procesadas en paquete de celulosa (Salami, salchichón) no requieren fecha.
- Los quesos duros como el Asiago mediano y viejo, Cheddar, Gruyere, Parmesano, Romano, Reggiano y el Schabziger no necesitan marcarse.
- Los quesos suaves como el Asiago fresco, Azul, Ladrillo, Colby Edad, Gorgonzola, Gouda, Limburger, Monterrey, Muenster; quesos procesados pasteurizados, el Provolone, Roquefort, y los suizos no necesitan marcarse.
- Los aderezos comerciales que son ácidos como la mayonesa y el mil islas no necesitan marcarse con fecha.