



# Etiquetado de Fechas

Los alimentos listos para comer (RTE, por sus siglas en inglés), con control de tiempo/temperatura para la seguridad (TCS, por sus siglas en inglés), preparados o abiertos desde su envase comercial original y almacenados en una temperatura de 41°F o menos durante más de 24 horas deben estar etiquetados para una vida útil de 7 días. | Los alimentos RTE TCS almacenados entre 42°F y 45°F deben estar etiquetados para una vida útil de 24 horas.

El día en que se prepara, cocina o abre un alimento, cuenta como el día número 1.

## Considere los siguientes ejemplos

