

# LEE Y RESPETA LO QUE DICE LA ETIQUETA

#respetaloqueedicelaetiqueta

El etiquetado de los alimentos nos proporciona la información necesaria para elegir y utilizar adecuadamente los productos que compramos y consumimos.

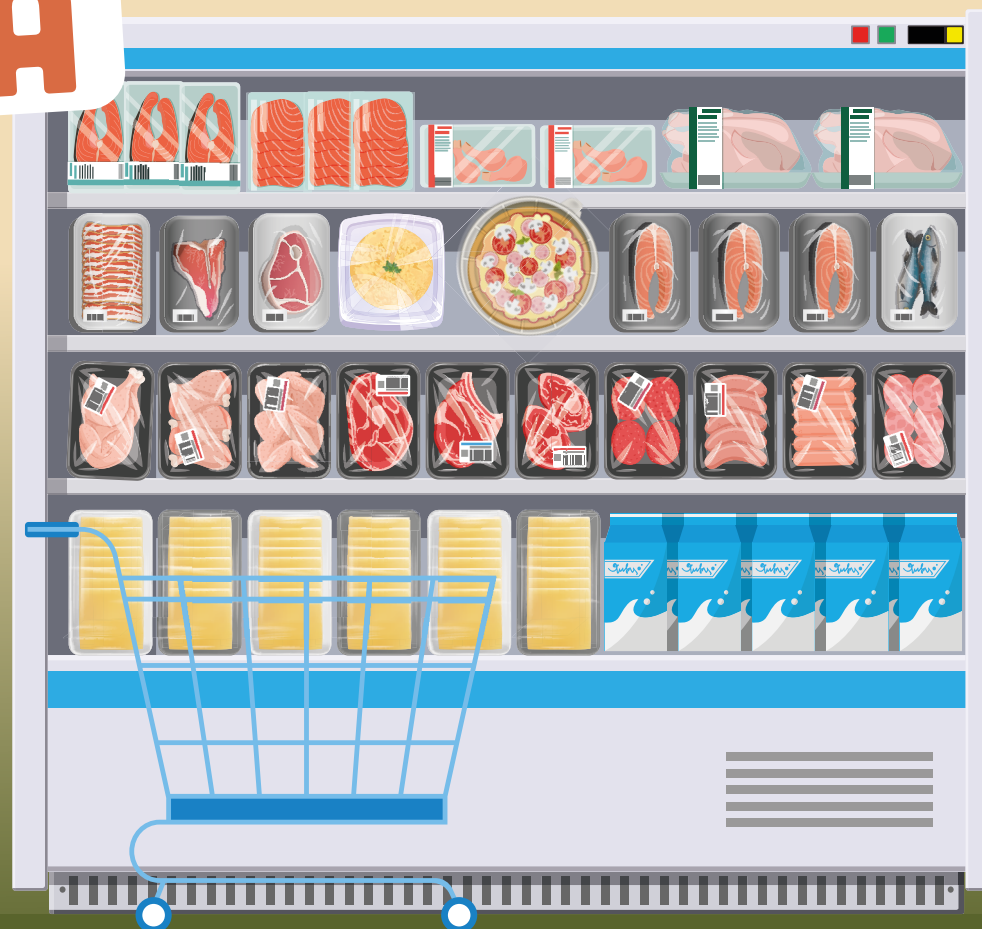


GOBIERNO  
DE ESPAÑA

MINISTERIO  
DE DERECHOS SOCIALES, CONSUMO  
Y AGENDA 2030



agencia  
española de  
seguridad  
alimentaria y  
nutrición



# ¿SABÍAS QUE...?

- ✓ **Los operadores de las empresas alimentarias deben establecer la vida útil de los alimentos**, que se determina por factores como la composición del alimento, su proceso de fabricación y las condiciones previsibles de almacenamiento, distribución y uso.
- ✓ También **deben indicar** qué tipo de marcado de fechas ha de incluir el etiquetado: **fecha de caducidad o fecha de consumo preferente**.
- ✓ **La normativa exige que las condiciones especiales de conservación y/o utilización** que requieren algunos alimentos **formen parte de la información obligatoria que figura en el etiquetado**. Esta información debe aparecer en castellano\* y de forma clara y legible.

\* Excepto los productos tradicionales elaborados y distribuidos **exclusivamente** en el ámbito de una Comunidad Autónoma con lengua oficial propia, en los que podrá figurar sólo en su lengua oficial.



# TEN EN CUENTA QUE...

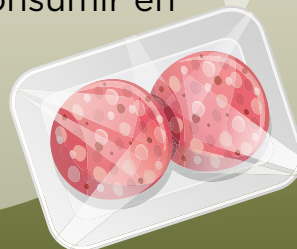


La información sobre las condiciones especiales de conservación y utilización que se indican en la etiqueta, no es trivial, sino que está basada en información científica o técnica.

**Si no se respetan** estas condiciones, **podrían crecer microorganismos patógenos y provocar intoxicaciones alimentarias.**



**El marcado de fechas y las instrucciones de conservación y uso** que se indican **para el producto sin abrir pueden cambiar una vez abierto el envase** (por ejemplo, “una vez abierto, mantener en refrigeración” o “una vez abierto, consumir en tres días”).



## **Una vez abierto el envase del producto:**

Factores como el pH o la temperatura, pueden afectar a la seguridad microbiológica del alimento.

Por ello el fabricante debe establecer un nuevo límite de tiempo para el consumo (lo que se denomina vida útil secundaria), así como reformular, en caso necesario, las instrucciones de conservación y uso iniciales.



Además, el alimento puede contaminarse con microorganismos patógenos y/o alterantes.

Esta contaminación puede tener diferentes orígenes, como el flujo de aire en el frigorífico, el goteo de líquidos, las superficies o utensilios de cocina y, en particular, las manos de la persona que abre el envase y extrae parcialmente el alimento.

# ¿EN QUÉ ME DEBO FIJAR CUANDO COMPRO UN ALIMENTO ENVASADO?



1

## ¿Cómo está conservado en el lineal del supermercado?

Recuerda que, como norma general, si lo has cogido de la zona de refrigeración o congelación, no está ahí por casualidad, debe mantenerse en esas condiciones cuando te lo lleves a casa.

2

## ¿Qué tipo de marcado de fechas presenta? ¿Fecha de consumo preferente o fecha de caducidad?

El alimento sigue siendo seguro para el consumidor una vez pasada la fecha de «consumo preferente», siempre que se respeten las instrucciones de conservación y su envase no esté dañado; sin embargo, puede empezar a perder sabor y textura.

La fecha de caducidad, en cambio, se aplica en alimentos microbiológicamente muy perecederos y que por ello puedan suponer un peligro inmediato para la salud humana. Después de superar su «fecha de caducidad», el alimento no se considerará seguro y no debe consumirse.

3

## ¿Presenta instrucciones de conservación y/o uso para el alimento en general o una vez abierto el envase?

Sí. Entonces sigue siempre las instrucciones para hacer un uso seguro.

### Algunos ejemplos:



**Microondas:** 12 minutos a máxima potencia.



**Horno:** precalentar el horno a 180°C y calentar/hornear a 180°C durante 20 minutos.

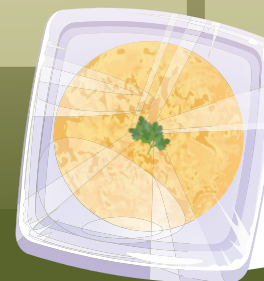


**Nevera:** una vez abierto el envase, mantener en refrigeración y consumir en 48h.



Edita:  
© Ministerio de Derechos Sociales, Consumo y Agenda 2030  
Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN)  
<https://cpage.mpr.gob.es/>

NIPO: 236-25-005-7  
Fecha edición: 2025



**PARA CUIDARTE... LEE Y RESPETA  
LO QUE DICE LA ETIQUETA.**