






MEAT & DAIRY REFRIGERATOR STORAGE GUIDE



Properly storing meat and dairy prevents food-borne illness and extends the life of your products to stretch your food dollars. Use the guide below to safely store meat and dairy products to prevent food waste and save money!
Scan the QR code or visit www.UWWP.org/Meat-Dairy-Storage to learn more.

MEAT	STORAGE	DURATION
 Raw Ground Meat & Poultry	Bottom Shelf	1-2 Days
 Raw Roasts, Steaks & Chops	Bottom Shelf	3-5 Days
 Raw Organ Meats	Bottom Shelf	1-2 Days
 Raw Poultry	Bottom Shelf	1-2 Days
 Raw Seafood	Coldest Part of the Refrigerator, on top of ice	1-2 Days
 Cooked Meat, Seafood & Poultry	Airtight Container, away from raw meat	3-4 Days
 Prepared Meats	Airtight Container	Up to 7 Days
 Tofu	Airtight Container, filled with clean, cold water changed daily	Up to 5 Days
DAIRY	STORAGE	DURATION
 Butter	In a Covered Container, on Counter or Refrigerator	Fridge: 3-4 Months Room Temp.: Up to 1 Month
 Cheese	Cheese Drawer or Back of Fridge, away from smelly things & wrapped in parchment followed by loose plastic	Up to 10 Days
 Eggs	In Original Carton on Fridge Shelf	5+ Weeks
 Milk	Back of Refrigerator, Middle Shelf	4-7 Days Past Printed Date, After Opening
 Half & Half, Heavy Cream & Buttermilk	Back of Refrigerator, Middle Shelf	7-10 Days, After Opening
 Yogurt, Sour Cream, Ricotta & Cottage Cheese	Back of Refrigerator, upside Down	7-10 Days, After Opening



- 1 Store all raw meat on the lowest shelf of fridge possible with a paper towel underneath.
- 2 Keep meat and poultry in their package until just before using.
- 3 Wrap cheese in parchment or wax paper, followed by a loose layer of foil or plastic.



CARNE Y LÁCTEOS

GUÍA DE ALMACENAMIENTO EN REFRIGERADOR

Almacenar correctamente la carne y los productos lácteos previene las enfermedades transmitidas por los alimentos y prolonga la vida útil de los productos para ahorrar dinero. Utilice la siguiente guía para almacenar la carne y los productos lácteos de forma segura y evitar el desperdicio de alimentos y ahorrar dinero.

Escanee el código QR o visite www.UWWP.org/Meat-Dairy-Storage para saber más.

CARNE	ALMACENAMIENTO	DURACIÓN
 Carnes y aves crudas molidas	Estante inferior	1-2 días
 Asados crudos, bistecs y chuletas	Estante inferior	3-5 días
 Carnes de órganos crudas	Estante inferior	1-2 días
 Aves crudas	Estante inferior	1-2 días
 Mariscos crudo	Parte más fría del refrigerador, encima del hielo	1-2 días
 Carne, Mariscos y Aves Cocidas	Recipiente hermético, lejos de la carne cruda	3-4 días
 Carnes preparadas	Recipiente hermético	Hasta 7 días
 Tofu	Recipiente hermético, lleno de agua limpia y fría cambiada diariamente	Hasta 5 días
LECHE	ALMACENAMIENTO	DURACIÓN
 Mantequilla	En un contenedor tapado, en Mostrador o Refrigerador	Nevera 3-4 meses Temp. ambiente Hasta 1 Mes
 Queso	Cajón del queso o parte trasera del refrigerador, lejos de cosas malolientes & envuelto en pergamino seguido de plástico suelto	Hasta 10 días
 Huevos	En el cartón original en el estante del refrigerador	5+ Semanas
 Leche	Parte trasera del refrigerador, estante medio	4-7 días después de la fecha impresa, Después de abrir
 Mitad y mitad, nata espesa y suero de mantequilla	Parte trasera del refrigerador, estante medio	7-10 días, Después de abrir
 Yogur, crema agria, ricotta y requesón	Parte trasera del refrigerador, boca abajo	7-10 días, Después de abrir



- 1 Guarde toda la carne cruda en el estante más bajo posible del refrigerador con una toalla de papel debajo.
- 2 Mantenga la carne y las aves en su envase hasta justo antes de usarlas.
- 3 Envuelva el queso en pergamino o papel encerado, seguido de una capa suelta de papel de aluminio o plástico.