

GUÍA PARA CUANDO NO HAY ELECTRICIDAD

Deseche:

Los siguientes alimentos deben desecharse si han estado más de dos horas por encima de 40°F:

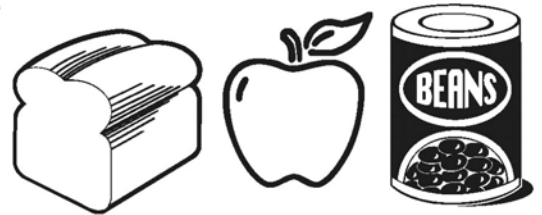
- Carne de res, carne de ave, pescado, huevos y sustitutos de huevo –cocidos o crudos
- Leche, crema, yogurt y queso suave
- Guisados, estofados o sopas
- Embutidos y salchichas
- Aderezos para ensaladas que contengan crema
- Flan, pasteles de queso o de crema batida
- Pastelillos rellenos de crema
- Masa refrigerada o para galletas
- Tire frascos abiertos de mayonesa, salsa tártara y rábano picante (*horseradish*) si han estado a más de 50°F durante más de 8 horas.



Conserve:

Los siguientes alimentos se mantienen bien a temperatura ambiente durante algunos días. Sin embargo, deseche cualquier cosa que esté enmohecida o que tenga un olor fuera de lo normal:

- Mantequilla o margarina
- Queso duro y procesado
- Frutas y verduras frescas, jugo de fruta
- Frutas secas y coco
- Frascos abiertos de aderezo para ensaladas hecho con vinagre, jalea, condimentos, salsa para tacos, salsa para carne (*barbe-cue*), mostaza, salsa de tomate (catsup), aceitunas y mantequilla de cacahuete
- Hierbas frescas y especias
- Tartas de fruta, pan, bollos y panquecitos
- Pasteles, excepto los decorados con queso crema, o rellenos de crema
- Harinas y nueces



Vuelva a congelar:

Los alimentos descongelados que todavía contengan cristales de hielo, pueden volver a congelarse. Aquéllos que no contienen cristales de hielo, pero que usted está seguro de que se han mantenido a 40°F o menos durante no más de uno o dos días, pueden cocinarse y luego volver a congelarse o enlatarse.