



MEAT & DAIRY

Freezer Storage Guide



Use the guide below to safely freeze and thaw meat & dairy products to prevent food waste and save money! Be cautious of refreezing meat, seafood, poultry & dairy. It's safe to do as long as the thawed item has not been left in the refrigerator for longer than is safe. If you are refreezing, be sure to pack properly as listed below to prevent freezer burn and a decrease in quality. Try to limit refreezing to 1 time to maintain quality & taste. Scan the QR code or visit www.UWWP.org/Meat-Dairy-Storage to learn more.

DAIRY	STORAGE	DURATION
Butter	In original packaging or tightly wrapped in foil or plastic	1 Year+
Cheese	In parchment or wax paper, followed by a loose layer of foil or plastic	2 Months+
Eggs	Package mixed yolks & whites in plastic or malleable container, with 1 inch of head space	1 Year+
Milk, Half & Half, Heavy Cream & Buttermilk	In plastic or malleable container, with 1 inch of head space	2 - 3 Months
Yogurt, Sour Cream, Ricotta & Cottage Cheese	In plastic or malleable container, with 1 inch of head space	2 - 3 Months

MEAT	STORAGE	DURATION
Raw Ground Meat & Poultry	Wrap twice, first in foil, plastic wrap, freezer paper, or keep in its original package. Then wrap in freezer bag	3 Months+
Raw Roasts, Steaks & Chops	Wrap twice, first in foil, plastic wrap, freezer paper, or keep in its original package. Then wrap in freezer bag	1 Year+
Raw Organ Meats	Wrap twice, first in foil, plastic wrap, freezer paper, or keep in its original package. Then wrap in freezer bag	3 Months+
Raw Poultry	Wrap twice, first in foil, plastic wrap, freezer paper, or keep in its original package. Then wrap in freezer bag	4 Months+
Raw Seafood	Wrap twice, first in foil, plastic wrap, freezer paper, or keep in its original package. Then wrap in freezer bag	6 Months+
Cooked Meat, Seafood & Poultry	Airtight container	3 Months+
Prepared Meats	Airtight container or original packaging	2 Months+
Tofu	Freeze unopened package as is. To freeze leftover tofu, drain excess moisture & store in airtight container	5 Months+



- When freezing anything, label & date all packages.
- Be mindful of portion sizes when freezing, so you only thaw what you plan to use.
- Thaw slowly in the fridge for best texture & safest results. This may take a day or two.
- Although meat & dairy can safely last past these dates in the freezer, follow these dates to maintain top quality & taste.



CARNE & LÁCTEOS

Guía de Almacenamiento en el Congelador



Utilice la siguiente guía para congelar y descongelar de forma segura la carne y los productos lácteos para evitar el desperdicio de alimentos y ahorrar dinero. Tenga cuidado al volver a congelar carne, marisco, aves y productos lácteos. Es seguro hacerlo siempre que el producto descongelado no haya permanecido en el frigorífico más tiempo del que es seguro. Si va a volver a congelar, asegúrese de empaquetar correctamente como se indica a continuación para evitar quemaduras por congelación y una disminución de la calidad. Intente limitar la recongelación a 1 vez para mantener la calidad y el sabor.

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

LECHE	ALMACENAMIENTO	DURACIÓN
Mantequilla	En su envase original o bien envuelto en papel de aluminio o plástico	1 Año+
Queso	En pergamino o papel encerado, seguido de una capa suelta de papel de aluminio o plástico	2 Meses+
Huevos	Envasar las yemas y las claras mezcladas en un recipiente de plástico o maleable, con 1 pulgada de espacio libre	1 Año+
Leche, Mitad y mitad, Crema espesa y Suero de leche	En recipiente de plástico o maleable, con 1 pulgada de espacio libre	2 - 3 Meses
Yogur, crema agria, ricotta y requesón	En recipiente de plástico o maleable, con 1 pulgada de espacio libre	2 - 3 Meses
CARNE	ALMACENAMIENTO	DURACIÓN
Carne picada cruda y aves de corral	Envolver dos veces, primero en papel de aluminio, envoltorio de plástico, papel de congelador o en su envase original. A continuación, envolver en una bolsa de congelación	3 Meses+
Asados, filetes y chuletas crudos	Envolver dos veces, primero en papel de aluminio, envoltorio de plástico, papel de congelador o en su envase original. A continuación, envolver en una bolsa de congelación	1 Año+
Órganos crudos	Envolver dos veces, primero en papel de aluminio, envoltorio de plástico, papel de congelador o en su envase original. A continuación, envolver en una bolsa de congelación	3 Meses+
Aves crudas	Envolver dos veces, primero en papel de aluminio, envoltorio de plástico, papel de congelador o en su envase original. A continuación, envolver en una bolsa de congelación	4 Meses+
Marisco crudo	Envolver dos veces, primero en papel de aluminio, envoltorio de plástico, papel de congelador o en su envase original. A continuación, envolver en una bolsa de congelación	6 Meses
Carne, marisco y aves cocidos	Recipiente hermético	3 Meses
Carnes preparadas	Envase hermético o embalaje original	2 Meses+
Tofu	Congelar el paquete sin abrir tal cual. Para congelar el tofu sobrante, escurrir el exceso de humedad y guardar en un recipiente hermético.	5 Meses



- Al congelar cualquier cosa, etiquete y feche todos los paquetes.
- Tenga en cuenta el tamaño de las porciones al congelar, de modo que sólo descongele lo que vaya a utilizar.
- Descongele lentamente en el frigorífico para obtener la mejor textura y los resultados más seguros. Puede tardar uno o dos días.
- Aunque la carne y los productos lácteos pueden conservarse sin problemas en el congelador más allá de estas fechas, respete estas fechas para mantener la máxima calidad y sabor.