



MODERN AND INNOVATIVE ONLINE-BASED
KNOW-HOW ON EUROPEAN DAIRY PROCESSING

VIDA ÚTIL DE LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS

*In love with
milk industry!*



Funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union

This project has been funded with support from the European Commission.
This document reflects the view only of the author and the Commission cannot be held
responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Cada agricultor debe determinar la fecha de caducidad de sus productos. Esto significa que el producto debe conservar las características sensoriales, químicas, físicas y microbiológicas requeridas dentro de ese plazo

La vida útil de los productos lácteos depende de varios factores, en particular:

- La calidad de la materia prima básica.
- La garantía de que la leche y los productos lácteos se almacenan a temperaturas inferiores a 5 °C, lo que se conoce como cadena de frío.
- Los principios de buenas prácticas de higiene y la garantía de la seguridad de la producción, más comúnmente conocida como HACCP (abreviatura de “Hazard Analysis and Critical Control Point”; en inglés, Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico) en todas las etapas de la producción láctea.
- Un sistema cerrado para la producción.
- Un envasado limpio y aséptico.
- Buenas condiciones de almacenamiento desde la granja, pasando por el transporte y el almacén, hasta el frigorífico del consumidor.

Tabla: Vida útil esperada de los productos lácteos en su envase original.

Tipo de producto lácteo	Vida útil prevista	Condiciones de almacenamiento (Temperatura máxima)
Leche cruda	1-2 días	5 °C, a oscuras
Leche pasteurizada	7-10 días	5 °C, a oscuras
Leche pasteurizada y microfiltrada	14-21 días	5 °C, a oscuras
Leche UHT	Al menos 90 días	Temperatura ambiente
Yogur, leche fermentada	14 días	5 °C, a oscuras
Nata dulce pasteurizada para montar	14 días	5 °C, a oscuras

Nata dulce UHT para montar	Al menos 90 días	Temperatura ambiente
Nata agria	14 días	5 °C, a oscuras
Mantequilla cruda	60–90 días	5 °C o frigorífico
Mantequilla derretida (mantequilla ghee)	90 días	5 °C, a oscuras
Cuajada	14 días	5 °C, a oscuras
Quesos frescos		5 °C, a oscuras
Mozzarella		5 °C, a oscuras
Queso en salmuera		5 °C, a oscuras
Quesos suaves		5 °C, a oscuras
Quesos semiduros		8 °C, a oscuras
Quesos duros en lonchas		8 °C, a oscuras
Quesos duros para rallar		8 °C, a oscuras
Leche en polvo		Temperatura ambiente
Leche condensada		Temperatura ambiente
Helado		Congelador