

GUIDE DE CONSERVATION DES ALIMENTS

ENTREPOSAGE DES ALIMENTS DANS LE RÉFRIGÉRATEUR ET LE CONGÉLATEUR

Les temps de réfrigération recommandés sont indiqués aux fins de salubrité, et les temps de congélation, pour la qualité. Si vous réfrigérez de façon appropriée des aliments emballés dans votre congélateur, vous pouvez préserver la qualité des aliments plus longtemps.

ALIMENT	RÉFRIGÉRATEUR RÉGLÉ À 4° C (40° F) OU MOINS	CONGÉLATEUR RÉGLÉ À - 18° C (0° F) OU MOINS
VIANDE CRUE		
Boeuf	De 2 à 4 jours	De 10 à 12 mois
Porc	De 2 à 4 jours	De 8 à 12 mois
Viande hachée	De 1 à 2 jours	De 2 à 3 mois
VOLAILE CRUE		
Poulet/dinde – entier	De 2 à 3 jours	1 an
Poulet/dinde – morceaux	De 2 à 3 jours	6 mois
POISSON CRU		
Poisson maigre – morue, limande-sole, etc.	De 3 à 4 jours	6 mois
Poisson gras – saumon, etc.	De 3 à 4 jours	2 mois
Mollusques & crustacés – palourdes, crabe, homard, etc.	De 12 à 24 heures	De 2 à 4 mois
Pétoncles, crevettes, mollusques cuits	De 1 à 2 jours	De 2 à 4 mois
JAMBON		
Jambon en conserve	6-9 mois	Ne pas congeler
Jambon cuit	De 3 à 4 jours	De 2 à 3 mois
BACON & SAUCISSES		
Bacon	1 semaine	1 mois
Saucisses crues	De 1 à 2 jours	De 1 à 2 mois
SAUCISSES À HOT-DOG		
Paquet de saucisses à hot-dog non déballé	2 semaines	De 1 à 2 mois
Paquet de saucisses à hot-dog déballé	1 semaine	De 1 à 2 mois
VIANDES FROIDES & CHARCUTERIE		
Paquet de viandes froides non déballé	2 semaines	De 1 à 2 mois
Paquet de viandes froides déballé	De 3 à 5 jours	De 1 à 2 mois
Produits de charcuterie emballés	De 3 à 4 jours	De 2 à 3 mois
Salades de charcuterie ou maison	De 3 à 5 jours	Ne pas congeler

ALIMENT	RÉFRIGÉRATEUR RÉGLÉ À 4° C (40° F) OU MOINS	CONGÉLATEUR RÉGLÉ À - 18° C (0° F) OU MOINS
RESTES DE TABLE		
Viande cuite, ragoût, œufs ou plats végétariens	De 3 à 4 jours	De 2 à 3 mois
Poulet, dinde & poisson cuit	De 3 à 4 jours	De 4 à 6 mois
Bouillon & sauce	De 3 à 4 jours	De 4 à 6 mois
Soupes	De 2 à 3 jours	4 mois
REPAS CONGELÉS		
Doivent être conservés congelés jusqu'à la cuisson		De 3 à 4 mois
ŒUFS		
Œufs frais avec coquille	De 3 à 4 semaines	Ne pas congeler
Œufs frais sans coquille	De 2 à 4 jours	4 mois
Œufs durs	1 semaine	Ne se congèle pas bien
PRODUITS LAITIERS		
Carton de lait non ouvert	Date de péremption	6 semaines
Carton de lait ouvert	3 jours	Ne pas congeler
Contenant de fromage cottage non ouvert	Date de péremption	Ne se congèle pas bien
Contenant de fromage cottage ouvert	3 jours	Ne pas congeler
Contenant de yogourt non ouvert	Date de péremption	De 1 à 2 mois
Contenant de yogourt ouvert	3 jours	Ne pas congeler
Fromage	Date de péremption	3 mois
Fromage fondu (singles, Cheez Whiz)	5 mois	3 mois
Beurre salé non déballé	8 semaines	1 an
Beurre non salé non déballé	8 semaine	3 mois
Beurre déballé	3 semaines	Ne pas congeler
LÉGUMES		
Fèves vertes ou jaunes	5 jours	8 mois
Carottes	2 semaines	De 10 à 12 mois
Céleri	2 semaines	De 10 à 12 mois
Laitue frisée	De 3 à 7 jours	Ne pas congeler
Laitue iceberg	De 1 à 2 semaines	Ne pas congeler
Épinard	De 2 à 4 semaines	De 10 à 12 mois
Courgettes	1 semaine	De 10 à 12 mois
Potirons	2 semaines	De 10 à 12 mois
Tomates	Ne pas réfrigérer	2 mois