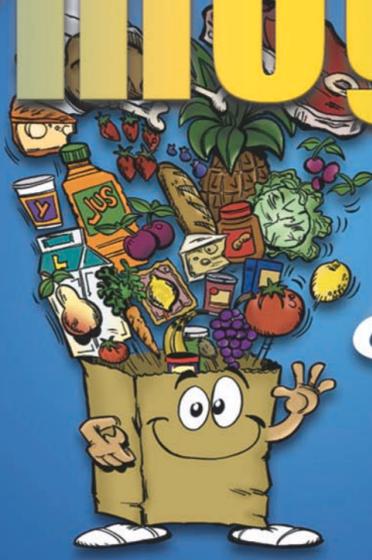


thermoguide

Frais ...



c'est meilleur!

Durée d'entreposage
des aliments
périssables

Durée d'entreposage
des aliments
moins périssables

ALIMENTS	RÉFRIGÉRATEUR		ALIMENTS	TEMPÉRATURE AMBIANTE	CHAMBRE FROIDE
	4 °C	CONGÉLATEUR -18 °C			
Abats	1-2 jours	3-4 mois	Beurre d'arachides*	20 °C	2 mois
Agneau (côtelettes, rôtis)	3-5 jours	6-9 mois	Boulangerie (produits faits de farine enrichie)	20 °C	1 semaine
Asperges	4 jours	1 an	Cacao	20 °C	10-12 mois
Bacon*	7 jours	1-2 mois	Café instantané	20 °C	1 an
Betteraves	3 semaines	1 an	Café moulu*	20 °C	1 mois
Beurre doux*	3 semaines	3 mois	Céréales de type granola	20 °C	6 mois
Beurre salé*	3 semaines	1 an	Céréales prêtes à servir	20 °C	8 mois
Bleuets entiers, frais	5 jours	1 an	Chapelure sèche	20 °C	3 mois
Bœuf (steaks, rôtis)	3-5 jours	6-12 mois	Chocolat à cuisson	20 °C	7 mois
Boulangerie (produits faits de farine enrichie)	7 jours	3 mois	Confitures et gelées	20 °C	1 an
Brocoli	5 jours	1 an	Conserves	20 °C	1 an
Camembert, brie	3-4 semaines	1 an	Courges d'hiver	20 °C	1 semaine
Carottes	3 mois	1 an	Craquelins	20 °C	6 mois
Carottes nouvelles	2 semaines	1 an	Croustilles de pommes de terre*	20 °C	1 semaine
Céleri	2 semaines	1 an	Farine blanche	20 °C	2 ans
Champignons	5 jours	1 an	Farine de maïs	20 °C	6 mois
Cheddar	5 semaines	6 mois	Fines herbes séchées	20 °C	1 an
Chou	2 semaines	1 an	Fruits séchés	20 °C	1 an
Chou de Bruxelles, chou-fleur	6 jours	1 an	Garnitures pour tartes	20 °C	18 mois
Concombre	1 semaine	1 an	Gélatine	20 °C	1 an
Courges d'été, courgettes	1 semaine	1 an	Gelée en poudre	20 °C	2 ans
Crabe cuit	1-2 jours	1 mois	Gruau d'avoine	20 °C	6-10 mois
Crème fraîche*	3-5 jours	1 mois	Huiles végétales	20 °C	1 an
Crème glacée	—	3 mois	Lait concentré en conserve	20 °C	9-12 mois
Cretons*	3-5 jours	1-2 mois	Lait concentré sucré	20 °C	6 mois
Crevettes	1-2 jours	2-4 mois	Lait écrémé en poudre*	20 °C	1 mois
Endives	3-4 jours	1 an	Lait écrémé en poudre	20 °C	6 mois
Épinards	4-5 jours	1 an	Légumineuses sèches	20 °C	1 an
Farine de blé entier	3 mois	6-9 mois	Levure sèche	20 °C	1 an
Fèves au lard	3-4 jours	6-10 mois	Mélanges à gâteaux	20 °C	1 an
Fèves germées	3-4 jours	1 an	Mélanges à pouding	20 °C	18 mois
Fraises, framboises (entières, fraîches)	3-4 jours	1 an	Mélasse	20 °C	2 ans
Fromage bleu*	1 semaine	1 an	Miel	20 °C	18 mois
Fromage cottage, ricotta*	3-5 jours	1 an	Moutarde sèche	20 °C	3 ans
Fromage fondu à tartiner*	3-4 semaines	1 an	Noix dans l'écale	20 °C	1 an
Germes de luzerne, de soya	3 jours	1 an	Oignons secs, jaunes	20 °C	1 jour
Haricots jaunes et verts	5-6 jours	1 an	Olives	20 °C	3-4 semaines
Huiles végétales de première pression*	3-4 semaines	1 an	Pain (type baguette)	20 °C	1-2 jours
Huitres dans leur écaille	2-3 semaines	1 an	Pâtes alimentaires sèches	20 °C	1 an
Huitres écaillées	10 jours	2-4 mois	Pâtes alimentaires aux oeufs	20 °C	6 mois
Jambon cuit (entier)	7-10 jours	1-2 mois	Pectine en poudre	20 °C	2 ans
Jambon cuit (tranches)	3-5 jours	1-2 mois	Pectine liquide	20 °C	1 an
Jus de fruits et de légumes*	1-2 semaines	1 an	Pommes de terre	20 °C	1 semaine
Ketchup et marinades*	1 an	6 semaines	Pommes de terre nouvelles	20 °C	9 mois
Lait*	3-5 jours	6 semaines	Pommes de terre instantanées	20 °C	1 an
Laitue	1 semaine	1 an	Poudre à pâte	20 °C	1 an
Légumineuses cuites	5 jours	3 mois	Riz blanc	20 °C	1 an
Maïs entier	2-3 jours	1 an	Rutabagas (cirés)	20 °C	1 semaine
Margarine*	1 mois	3 mois	Semoule	20 °C	1 an
Mayonnaise*	2 mois	1 an	Sirop d'érable, de maïs...	20 °C	1 an
Melon miel, cantaloup, melon d'eau	4 jours	1 an	Soda à pâte	20 °C	1 an
Mets conditionnés sous vide*	1-2 jours	2 mois	Substitut de crème à café	20 °C	6 mois
Mets congelés commerciaux	—	3-4 mois	Sucre	20 °C	2 ans
Mets en casserole	2-3 jours	3 mois	Thé	20 °C	6 mois
Moules dans leur écaille	2-3 jours	1 an	Vinaigre	20 °C	2 ans
Moules sans écaille	1-2 jours	3 mois			
Moutarde préparée (ordinaire)	1 an	1 an			
Moutarde préparée (forte)	9 mois	1 an			
Navet	1 semaine	1 an			
Noix	4-6 mois	1 an			
Oignons verts	1 semaine	1 an			
Oeuf dans sa coquille	1 mois	1 an			
Oeuf dur	1 semaine	1 an			
Oeuf (blanc)	1 semaine	9 mois			
Oeuf (jaune)	2-3 jours	4 mois			
Palourdes dans leur écaille	3-4 jours	3 mois			
Palourdes sans écaille	1-2 jours	3 mois			
Pâtes alimentaires cuites	3-5 jours	3 mois			
Pâtés à la viande, quiches	2-3 jours	3 mois			
Pâtisseries (avec produits laitiers et oeufs)	3-4 jours	1 mois			
Pétoncles	1-2 jours	3 mois			
Piments doux (poivrons)	1 semaine	1 an			
Poireaux	2 semaines	1 an			
Pois, pois mange-tout	2 jours	1 an			
Poisson fumé à froid	3-4 jours	2 mois			
Poisson gras	1-2 jours	2 mois			
Poisson maigre	2-3 jours	6 mois			
Pommes (de février à juillet)	2 semaines	1 an			
Pommes (d'août à janvier)	6 mois	1 an			
Porc (côtelettes, rôtis)	3-5 jours	4-6 mois			
Potages, soupes	3 jours	2-3 mois			
Radis	1 semaine	1 an			
Raisins (frais)	5 jours	1 an			
Rhubarbe	4 jours	1 an			
Riz cuit	5-6 jours	6-8 mois			
Riz brun	6-9 mois	—			
Sandwiches (tous genres)	1-2 jours	6 semaines			
Sauces à la viande	3-5 jours	4-6 mois			
Saucisses fraîches	1-2 jours	2-3 mois			
Saucissons secs, entiers	2-3 semaines	1 an			
Tofu	1-2 semaines	1-2 mois			
Tomates	1 semaine	1 an			
Veau (en rôti)	3-5 jours	4-8 mois			
Viandes cuites (avec sauce)	3-4 jours	4 mois			
Viandes cuites (sans sauce)	3-4 jours	2-3 mois			
Viande fumée, charcuterie*	5-6 jours	1-2 mois			
Viande hachée, en cubes, tranchée mince	1-2 jours	3-4 mois			
Viandes cuites tranchées, sous-vide*	3 jours	1 mois			
Volaille cuite (avec sauce)	1-2 jours	6 mois			
Volaille cuite (sans sauce)	3-4 jours	1-3 mois			
Volaille en morceaux	1-2 jours	6-9 mois			
Volaille entière	1-3 jours	10-12 mois			
Yogourt	2-3 semaines	1 mois			



Conseils pratiques

- Les huitres, palourdes et moules non écaillées sont vivantes. Il est donc recommandé de les conserver dans un contenant aéré.
- N'utilisez que des sacs ou des contenants spécialement conçus pour la congélation des aliments et apposez une étiquette indiquant la date et le nom du produit.
- La porte du réfrigérateur n'est pas l'endroit idéal pour ranger les aliments périssables. Les produits laitiers, les oeufs et toutes les viandes se conserveront mieux au centre du réfrigérateur ou dans des tiroirs conçus spécialement pour maintenir la température plus basse et plus constante.

* Les durées de conservation indiquées sont valables pour des contenants qui ont été ouverts.

■ Il est préférable de ne pas congeler ces aliments pour conserver le maximum de leur qualité.



Agriculture, Pêcheries
et Alimentation

Québec



information
Pour plus d'information sur la sécurité des aliments, demandez « **votre guide du consommateur** » au Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale

1 800 463-5023