

thermoguide

Frais ...

Frais ...
Frais ...

... est meilleur!
... est meilleur!

Durée d'entreposage
des aliments
périssables

Durée d'entreposage
des aliments
moins périssables

ALIMENTS	RÉFRIGÉRATEUR		ALIMENTS	TEMPÉRATURE AMBIANTE	CHAMBRE FROIDE
	4°C	-18°C			
Abats	1-2 jours	3-4 mois	Beurre d'arachides*	2 mois	
Agneau (côtelettes, rôtis)	3-5 jours	6-9 mois	Boulangerie (produits faits de farine enrichie)	1 semaine	
Asperges	4 jours	1 an	Cacao	10-12 mois	
Bacon	7 jours	1-2 mois	Café instantané	1 an	
Betteraves	3 semaines	1 an	Café moulu*	1 mois	
Beurre doux*	3 semaines	3 mois	Céréales de type granola	6 mois	
Beurre salé*	3 semaines	1 an	Céréales prêtes à servir	8 mois	
Bleuets entiers, frais	5 jours	1 an	Chapelure sèche	3 mois	
Boeuf (steaks, rôtis)	3-5 jours	6-12 mois	Chocolat à cuisson	7 mois	
Boulangerie (produits faits de farine enrichie)	7 jours	3 mois	Confitures et gelées	1 an	
Brocoli	5 jours	1 an	Conserves	1 an	
Camembert, brie	3-4 semaines	■	Courges d'hiver	1 semaine	6 mois
Carottes	3 mois	1 an	Craquelins	6 mois	
Carottes nouvelles	2 semaines	1 an	Croustilles de pommes de terre*	1 semaine	
Céleri	2 semaines	■	Farine blanche	2 ans	
Champignons	5 jours	1 an	Farine de maïs	6 mois	
Cheddar	5 semaines	6 mois	Fines herbes séchées	1 an	
Chou	2 semaines	1 an	Fruits séchés	1 an	
Chou de Bruxelles, chou-fleur	6 jours	1 an	Garnitures pour tartes	18 mois	
Concombre	1 semaine	■	Gélatine	1 an	
Courges d'été, courgettes	1 semaine	1 an	Gelée en poudre	2 ans	
Crabe cuit	1-2 jours	1 mois	Gruau d'avoine	6-10 mois	
Crème fraîche*	3-5 jours	1 mois	Huiles végétales	1 an	
Crème glacée	—	3 mois	Lait concentré en conserve	9-12 mois	
Cretons, sous-vide*	3-5 jours	1-2 mois	Lait concentré sucré en conserve	6 mois	
Crevettes	1-2 jours	2-4 mois	Lait écrémé en poudre*	1 mois	
Endives	3-4 jours	■	Lait écrémé en poudre	6 mois	
Épinards	4-5 jours	1 an	Légumineuses sèches	1 an	
Farine de blé entier	3 mois	6-9 mois	Levure sèche	1 an	
Fèves au lard	3-4 jours	6-10 mois	Mélanges à gâteaux	1 an	
Fèves germées	3-4 jours	■	Mélanges à pouding	18 mois	
Fraises, framboises (entières, fraîches)	3-4 jours	1 an	Mélasses	2 ans	
Fromage bleu*	1 semaine	■	Miel	18 mois	
Fromage cottage, ricotta*	3-5 jours	■	Moutarde sèche	3 ans	
Fromage fondu à tartiner*	3-4 semaines	■	Noix dans l'écale	1 an	
Germes de luzerne, de soya	3 jours	■	Oignons secs, jaunes	1 jour	3-4 semaines
Haricots jaunes et verts	5-6 jours	1 an	Olives	1 an	
Huiles végétales de première pression*	3-4 semaines	■	Pain (type baguette)	1-2 jours	
Huîtres dans leur écaille	2-3 semaines	■	Pâtes alimentaires sèches	1 an	
Huîtres écaillées	10 jours	2-4 mois	Pâtes alimentaires aux oeufs	6 mois	
Jambon cuit (entier)	7-10 jours	1-2 mois	Pectine en poudre	2 ans	
Jambon cuit (tranches)	3-5 jours	1-2 mois	Pectine liquide	1 an	
Jus de fruits et de légumes*	1-2 semaines	1 an	Pommes de terre	1 semaine	9 mois
Ketchup et marinades*	1 an	■	Pommes de terre nouvelles	—	1 semaine
Lait*	3-5 jours	6 semaines	Pommes de terre instantanées	1 an	
Laitue	1 semaine	■	Poudre à pâte	1 an	
Légumineuses cuites	5 jours	3 mois	Riz blanc	1 an	
Maïs entier	2-3 jours	1 an	Rutabagas (cirés)	1 semaine	5-6 mois
Margarine*	1 mois	3 mois	Semoule	1 an	
Mayonnaise*	2 mois	■	Sirop d'érable, de maïs...	1 an	
Melon miel, cantaloup, melon d'eau	4 jours	■	Soda à pâte	1 an	
Mets conditionnés sous vide*	1-2 jours	2 mois	Substitut de crème à café	6 mois	
Mets congelés commerciaux	■	3-4 mois	Sucre	2 ans	
Mets en casserole	2-3 jours	3 mois	Thé	6 mois	
Moules dans leur écaille	2-3 jours	■	Vinaigre	2 ans	
Moules sans écaille	1-2 jours	3 mois			
Moutarde préparée (ordinaire)	1 an	■			
Moutarde préparée (forte)	9 mois	■			
Navet	1 semaine	1 an			
Noix	4-6 mois	1 an			
Oignons verts	1 semaine	1 an			
Oeuf dans sa coquille	1 mois	■			
Oeuf dur	1 semaine	■			
Oeuf (blanc)	1 semaine	9 mois			
Oeuf (jaune)	2-3 jours	4 mois			
Palourdes dans leur écaille	3-4 jours	■			
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	■			
Raisins (frais)	5 jours	■			
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	■			
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 huîtres, palourdes et moules non écaillées sont vivantes. Il est donc recommandé de les conserver dans un contenant aéré.
- N'utilisez que des sacs 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.



Information

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

1 800 463-5023



Agriculture, Pêcheries
et Alimentation

Québec