

# 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.

## Entreposage des aliments dans le réfrigérateur et le congélateur

<b>Aliment</b>	<b>Réfrigérateur réglé à 4 °C (40 °F) ou moins</b>	<b>Congélateur réglé à - 18 °C (0 °F) ou moins</b>
<b>Viande fraîche</b>		
Bœuf	De 2 à 4 jours	De 10 à 12 mois
Porc	De 2 à 4 jours	De 8 à 12 mois
Agneau	De 2 à 4 jours	De 8 à 12 mois
Veau	De 3 à 4 jours	De 8 à 12 mois
Viande hachée	De 1 à 2 jours	De 2 à 3 mois
<b>Volaille fraîche</b>		
Poulet/dinde - entier	De 2 à 3 jours	1 an
Poulet/dinde - morceaux	De 2 à 3 jours	6 mois
<b>Poisson frais</b>		
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 et 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
<b>Jambon</b>		
Jambon en conserve	6-9 mois	Ne pas congeler
Jambon cuit	De 3 à 4 jours	De 2 à 3 mois
<b>Bacon et saucisses</b>		
Bacon	1 semaine	1 mois
Saucisses crues	De 1 à 2 jours	De 1 à 2 mois
Chapelets ou galettes de saucisses précuites	1 semaine	De 1 à 2 mois
<b>Saucisses à hot dog</b>		
Paquet de saucisses à hot dog non déballé	2 semaines	De 1 à 2 mois
Paquet de saucisses à hot dog	1 semaine	De 1 à 2 mois

déballé

### **Viandes froides et 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

### **Restes de table**

Viande cuite, ragoût, œufs ou plats végétariens	De 3 à 4 jours	De 2 à 3 mois
Volaille et poisson cuit	De 3 à 4 jours	De 4 à 6 mois
Bouillon et 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'au moment de la cuisson		De 3 à 4 mois
---	--	---------------

### **Oeufs**

Oeufs frais avec coquille	De 3 à 4 semaines	Ne pas congeler
Oeufs frais sans coquille	De 2 à 4 jours	4 mois
Oeufs durs	1 semaine	Ne se congèle pas bien
Contenant de succédané d'œuf non ouvert	10 jours	1 an
Contenant ouvert de succédané d'œuf	3 jours	Ne pas congeler

### **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 yaourt non ouvert	Date de péremption	De 1 à 2 mois
Contenant de yaourt ouvert	3 jours	Ne pas congeler
Fromage à pâte molle	1 semaine	Ne se congèle pas bien
Fromage à pâte semi-ferme	De 2 à 3 semaines	8 semaines
Fromage à pâte ferme	5 semaines	3 mois
Fromage à pâte dure	10 mois	1 an
Fromage fondu	5 mois	3 mois
Beurre salé non déballé	8 semaines	1 an

Beurre non salé non déballé	8 semaines	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