

ENTREPOSAGE D'ALIMENTS AU RÉFRIGÉRATEUR OU AU CONGÉLATEUR

Aliment	Réfrigérateur (4 °C)	Congélateur (-18 °C)
Oeufs		
Frais, en coquille	3 à 5 semaines	Ne se congèle pas
Blanc ou jaune d'œuf cru	2 à 4 jours	1 an
Cuit dur	1 semaine	Se congèle mal
Liquide, pasteurisé; succédané d'œuf, ouvert	3 jours	Se congèle mal
Scellé	10 jours	1 an
Mayonnaise		
Marque commerciale, à réfrigérer une fois le bocal ouvert	2 mois	Ne se congèle pas
Aliments emballés sous vide et préparations		
Préparé au magasin (ou à la maison) : salade de macaroni, aux oeufs, au poulet, au jambon, au thon	3 à 5 jours	Se congèle mal
Saucisses et viandes froides		
Saucisses, emballage ouvert	1 semaine	1 à 2 mois
Emballage scellé	2 semaines	1 à 2 mois
Viandes froides, emballage ouvert	3 à 5 jours	1 à 2 mois
Emballage scellé	2 semaines	1 à 2 mois
Bacon et saucissons		
Bacon	7 jours	1 mois
Saucissons, crus (poulet, dinde, porc, bœuf)	1 à 2 jours	1 à 2 mois
Saucisses pour déjeuner ou fricadelles de saucisse	7 jours	1 à 2 mois
Saucisses sèches (pepperoni, charque)	2 à 3 semaines	1 à 2 mois
Saucisses d'été – indication « garder réfrigéré », ouvert	3 semaines	1 à 2 mois
Scellé	3 mois	1 à 2 mois
Jambon, boeuf salé		
boeuf salé, dans une pochette de plastique, avec marinade	5 à 7 jours	Égoutté, 1 mois
Jambon en boîte, libellé « garder réfrigéré », ouvert	3 à 5 jours	1 à 2 mois
scellé	6 à 9 mois	Ne se congèle pas
Jambon cuit, emballé sous vide à l'usine, sans date d'expiration, scellé	2 semaines	1 à 2 mois
Jambon cuit, emballé sous vide à l'usine, avec date d'expiration, scellé	Date d'expiration	1 à 2 mois
Jambon cuit, entier	7 jours	1 à 2 mois
Jambon cuit, demi	3 à 5 jours	1 à 2 mois
Jambon cuit, en tranches	3 à 4 jours	1 à 2 mois
Viande hachée et viande à bouillir		
Boeuf haché et viande à bouillir	1 à 2 jours	3 à 4 mois
Viande de dinde, de veau, de porc ou d'agneau hachée, et mélanges de ces viandes	1 à 2 jours	3 à 4 mois
Boeuf, veau, agneau et porc frais		
Bifteck	3 à 5 jours	6 à 12 mois
Côtelettes	3 à 5 jours	4 à 6 mois
Rosbif	3 à 5 jours	4 à 12 mois
Abats comestibles – langue, foie, cœur, reins, andouilles	1 à 2 jours	3 à 4 mois
Côtelettes de porc ou d'agneau ou poitrines de poulet crues, farcies, avec garniture	1 jour	Se congèle mal
Soupes et ragoûts		
Avec légumes ou viande	3 à 4 jours	2 à 3 mois
Restes de viande		
Viande cuite, viande en casserole	3 à 4 jours	2 à 3 mois
Sauce et bouillon	1 à 2 jours	2 à 3 mois
Volaille fraîche		
Poulet ou dinde, entier	1 à 2 jours	1 an
Poulet ou dinde, en morceaux	1 à 2 jours	9 mois
Abats	1 à 2 jours	3 à 4 mois

Aliment	Réfrigérateur (4 °C)	Congélateur (-18 °C)
Volaille cuite		
Poulet frit	3 à 4 jours	4 mois
Poulet cuit en casserole	3 à 4 jours	4 à 6 mois
Morceaux nature	3 à 4 jours	4 mois
Morceaux recouverts de bouillon ou de sauce	1 à 2 jours	6 mois
Pépites ou galettes de poulet	1 à 2 jours	1 à 3 mois
Pizza		
Pizza	3 à 4 jours	1 à 2 mois
Farce		
Farce cuite	3 à 4 jours	1 mois
Boissons aux fruits		
Jus en boîte de carton (boissons aux fruits, punch)	3 semaines, scellé; 7 à 10 jours, ouvert	8 à 12 mois
Produits laitiers		
Beurre	1 à 3 mois	6 à 9 mois
Babeurre	7 à 14 jours	3 mois
Fromage, ferme (p. ex. cheddar, suisse)	6 mois, scellé; 3 à 4 semaines, ouvert	6 mois
Fromage, mou (p. ex. brie, Bel Paese)	1 semaine	6 mois
Cottage, ricotta	1 semaine	Se congèle mal
Fromage à la crème	2 semaines	Se congèle mal
Crème fouettée, ultrapasteurisée	1 mois	Ne se congèle pas
Crème fouettée, sucrée	1 jour	1 à 2 mois
Crème fouettée véritable, aérosol	3 à 4 semaines	Ne se congèle pas
Crème, succédané de produits non laitiers pour garniture, aérosol	3 mois	Ne se congèle pas
Demi-crème	3 à 4 jours	4 mois
Lait de poule, marque commerciale	3 à 5 jours	6 mois
Margarine	4 à 5 mois	12 mois
Lait	7 jours	3 mois
Pouding	Date sur l'emballage, 2 jours après l'ouverture	Ne se congèle pas
Crème sûre	7 à 21 jours	Ne se congèle pas
Yogourt	7 à 14 jours	1 à 2 mois
Pâte		
Boîte (tube) ou rouleau, biscuits à la poudre levante, pâte à pizza, etc.	Date d'expiration	Ne se congèle pas
Fond de tarte prêt à cuire	Date d'expiration	2 mois
Pâte à biscuits	Date d'expiration, scellé ou ouvert	2 mois
Poisson		
Poisson maigre - morue, plie, aiglefin, plie rouge, sole, etc.	1 à 2 jours	6 mois
Poisson gras – tassergeral, maquereau, saumon, etc.	1 à 2 jours	2 à 3 mois
Poisson cuit	3 à 4 jours	4 à 6 mois
Poisson fumé	14 jours ou date d'expiration sur l'emballage scellé à vide	2 mois dans un emballage scellé à vide
Crustacés et coquillages		
Crevettes, pétoncles, écrevisses, calmar, myes écaillées, moules et huîtres	1 à 2 jours	3 à 6 mois
Myes, moules, homard, huîtres et crabe crus	2 à 3 jours	2 à 3 mois
Crustacés et coquillages, cuits	3 à 4 jours	3 mois

Nota :

- Ces limites de temps restreintes mais sécuritaires aideront à éviter que les aliments réfrigérés ne se gâtent ou que leur consommation soit dangereuse.
- Puisque les aliments congelés peuvent se conserver indéfiniment, les limites de temps recommandées visent la qualité seulement.
- Les temps de conservation sont calculés à partir de la date d'achat, à moins d'avis contraire. La date d'expiration n'est plus valide une fois les aliments congelés.
- Un professionnel bien informé chargé de la salubrité des aliments pourra répondre à vos questions. Communiquez avec le réseau de la salubrité des aliments au 1 866 503-7638 ou votre bureau régional de la Direction de la protection de la santé.