

Entreposage des aliments congelés

Viande (Boeuf, porc, veau, agneau)	Congélateur (0 °F/-18 °C ou en dessous)
Steaks - frais	6 – 12 mois
Côtelettes - fraîches	4 – 6 mois
Rôtis – frais	6 – 9 mois
Foie, abats comestibles – frais	3 – 4 mois
Viande hachée – fraîche	3 – 4 mois
Toutes les viandes précédentes – cuites	2 – 3 mois

Volaille (Poulet, dinde)	Congélateur (0 °F/-18 °C ou en dessous)
Volaille entière – fraîche	1 an
Morceaux de volaille (poitrine, haut de cuisse, cuisse, aile, etc.) – frais	9 mois
Abats comestibles – frais	3 – 4 mois
Volaille hachée – fraîche	2 – 3 mois
Toute la volaille ci- dessus – cuite	2 – 3 mois
Poulet frit – cuit	4 mois
Pépites et galettes de poulet	1 – 3 mois

Poissons, mollusques et crustacés	Congélateur (0 °F/-18 °C ou en dessous)
Poissons maigres (morue, plie, sole, etc.) – frais	6 mois
Poissons gras (saumon, tassergal, maquereau, etc.) – frais	2 – 3 mois
Tous les poissons – cuits	4 – 6 mois
Palourdes, huîtres, moules – écaillées et cuites	3 mois
Crevettes, écrevisses, calmar, palourdes et moules – décortiqués et frais	3 – 6 mois
Crabe – cuit	2 mois
Queues de homard – fraîches	3 mois

Entreposage des aliments congelés

Saucisses à hot-dog, viandes préparées	Congélateur (0 °F/-18 °C ou en dessous)
Saucisses à hot-dog	1 – 2 mois
Viandes préparées	1 – 2 mois

Bacon, saucisse, tamales	Congélateur (0 °F/-18 °C ou en dessous)
Bacon, pancetta	1 mois
Saucisses	1 – 2 mois
Saucisses d'été avec étiquette «Garder réfrigéré»	1 – 2 mois
Pepperoni, charqui (jerky stick)	1 – 2 mois
Tamales	6 mois

Jambon, boeuf salé	Congélateur (0 °F/-18 °C ou en dessous)
Jambon frais, non salaisonné – frais	6 mois
Jambon salaisonné – frais	3 – 4 mois
Jambon entier, emballé à l'épicerie – cuit	1 – 2 mois
Demi-jambon, emballé à l'épicerie – cuite	1 – 2 mois
Jambon en tranches, emballé à l'épicerie – cuite	1 – 2 mois
Jambon serti sous vide, ouvert ou non – cuit	1 – 2 mois
Jambon en conserve, avec étiquette «Garder réfrigéré» – ouvert	1 – 2 mois
Boeuf salé, égoutté	1 mois

Entreposage des aliments congelés

Produits laitiers	Congélateur (0 °F/-18 °C ou en dessous)
Fromage dur (ex. : Cheddar, Suisse)	6 mois
Parmesan, râpé	1 – 2 mois
Fromage mou (ex. : Brie)	6 mois
Fromage cottage/ricotta	Ne pas congeler
Fromage à la crème	Ne pas congeler
Crème fouettée et sucrée	1 – 2 mois
Crème demi-grasse ou 10 %	4 mois
Beurre	4 mois
Margarine ou substitut à tartiner	3 mois
Beurre (margarine) fouetté	Ne pas congeler
Lait	1 mois
Lait de poule de l'épicerie	6 mois
Crème sure	Ne pas congeler
Crème glacée, sorbet	1 – 2 mois
Yogourt	1 – 2 mois
Pouding	Ne pas congeler

Oeufs, mayonnaise	Congélateur (0 °F/-18 °C ou en dessous)
Oeuf frais en coquille	Ne pas congeler
Blancs d'œufs – frais	1 an
Jaunes d'œufs – frais	Ne pas congeler
Oeufs cuits durs	Ne pas congeler
Substitut d'œufs – contenant non ouvert	1 an
Substitut d'œufs – contenant ouvert	Ne pas congeler
Mayonnaise	Ne pas congeler

Entreposage des aliments congelés

Soupes, ragoûts, sauces	Congélateur (0 °F/-18 °C ou en dessous)
Chili	2 – 3 mois
Soupe à base de bouillon	2 – 3 mois
Soupe à base de crème	Ne pas congeler
Fond (de bouillon/jus)	2 – 3 mois
Ragoût	2 – 3 mois
Sauce	2 – 3 mois
Bouillon	2 – 3 mois

Pizza, farce	Congélateur (0 °F/-18 °C ou en dessous)
Pizza	1 – 2 mois
Farce	1 mois

Pains	Congélateur (0 °F/-18 °C ou en dessous)
Pains, pains mollets – pâte non cuite	2 mois
Pains frais cuits	3 mois
Muffins, pains mollets, pains éclairs, bagels, muffins anglais – cuits	1 – 2 mois
Crêpes, gaufres – cuites	1 – 2 mois
Pâtisseries, danoises, beignes – cuits	3 mois
Tortillas (maïs et farine)	3 mois

Entreposage des aliments congelés

Gâteaux, brownies	Congélateur (0 °F/-18 °C ou en dessous)
Gâteaux, des anges et éponge	4 – 6 mois
Gâteau au fromage	4 – 6 mois
Gâteau aux fruits	1 an
Brownies	2 – 4 mois
Gâteau étagé – glacé	2 – 4 mois

Produits de garde-manger de base	Congélateur (0 °F/-18 °C ou en dessous)
Bonbons	6 mois
Biscuits	3 mois
Farine	1 an
Noix	2 ans
Tofu	5 mois
Levure	1 – 2 ans

Tartes	Congélateur (0 °F/-18 °C ou en dessous)
Croûte de tarte, prête à cuire – non cuite	2 mois
Croûte de tarte maison – non cuite	2 mois
Tarte à la citrouille	1 mois
Tarte mousseline	1 mois
Tarte aux fruits – non cuite	8 mois
Tarte aux fruits – cuite	1 an
Flans pâtisseries	Ne pas congeler
Tarte aux noix	6 mois
Biscuits	Congélateur (0 °F/-18 °C ou en dessous)
Biscuits maison – pâte non cuite	6 mois
Biscuits de l'épicerie – pâte non cuite	2 mois
Biscuits – cuits	4 – 6 mois

Entreposage des aliments congelés

Fruits	Congélateur (0 °F/-18 °C ou en dessous)
Congelés, de l'épicerie	1 an
En conserve – ouverte	1 – 2 mois
Secs	12 mois
Pommes	Ne pas congeler
Abricots, raisins, nectarines, pêches, poires, prunes	6 mois
Avocats	Ne pas congeler
Bananes	Ne pas congeler
Petits fruits, cerises	12 mois
Agrumes et jus d'agrumes	6 mois
Canneberges	8 – 12 mois
Melons	8 – 12 mois
Ananas	12 mois

Légumes	Congélateur (0 °F/-18 °C ou en dessous)
Congelés, de l'épicerie	1 an
Asperges	8 – 12 mois
Betteraves, carottes	8 – 12 mois
Légumineuses, haricots de Lima, pois, courges d'été	8 – 12 mois
Poivrons – hachés	3 – 4 mois
Brocoli – en fleurons	8 – 12 mois
Chou-fleur	8 – 12 mois
Céleri	8 – 12 mois
Chilis	8 – 12 mois
Maïs	8 – 12 mois
Ail – haché	8 – 12 mois
Verdure : chou cavalier, chou fourrager, moutarde, épinards, bette à carde	8 – 12 mois
Haricots verts	8 – 12 mois
Fines herbes	8 – 12 mois
Champignons	8 – 12 mois
Oignons – hachés	3 – 4 mois
Tomates en quartiers	3 – 4 mois