

جدول للطباعة

كل صف حالة من الدليل. المدد هي الخلايا نفسها. أشهر المجمد عن الجودة.

هذه نافذة لا ضمان. رائحة حامضة أو سطح لزج أو عفن يعني أنه انتهى، حتى في اليوم الأول. ليست مشورة طبية. التطبيق أيضًا لا يقرر إن كان الطعام لا يزال آمنًا. تنبيه

1. افتح الجدول.
2. اطبع أو نزل PDF.
3. المدد هي خلايا دليل التخزين.
4. أشهر المجمد عن الجودة.

المخزن	المجمد	الثلاجة	الحالة	الطعام
	14-18 يومًا USDA FoodKeeper	3 أشهر USDA FoodKeeper: 3-5 Tarım ve Orman	ليس المكان المعتاد	خبز – خبز المتجر، مغلق
ليس المكان المعتاد		3 أشهر USDA FoodKeeper: 3-5 Tarım ve Orman	2-3 أسابيع USDA FoodKeeper	خبز – بعد الفتح، في الثلاجة
في الثلاجة		6 أشهر USDA FSIS	6 أشهر USDA FSIS	جبين – جبين صلب، مغلق
في الثلاجة		6 أشهر USDA FSIS	3-4 أسابيع USDA FSIS	جبين – جبين صلب، مفتوح
في الثلاجة		لا يتجمد جيدًا	أسبوع واحد USDA FoodKeeper: أسبوع إلى أسبوعين USDA FSIS	جبين – جبين طري
في الثلاجة		3-4 أشهر USDA FoodKeeper	شهر واحد USDA FoodKeeper	جبين – مبشور
في الثلاجة		لا يتجمد جيدًا	أسبوع واحد USDA FSIS	جبين – جبين قريش وريكوتا

الطعام	الحالة	الثلاجة	المجمّد	المخزن
دجاج – دجاج نيء كامل	يوم إلى يومين Tarım ve Orman (Bayburt): 3 أيام USDA FSIS	9-12 شهرًا USDA FSIS: 12 شهرًا Tarım ve Orman	غير آمن	
دجاج – قطع نيئة	يوم إلى يومين Tarım ve Orman (Bayburt): 3 أيام USDA FSIS	9 أشهر Tarım ve Orman: 9-12 شهرًا USDA FSIS	غير آمن	
دجاج – دجاج مفروم نيء	يوم إلى يومين USDA FSIS	3-4 أشهر USDA FSIS	غير آمن	
دجاج – دجاج مطهو	يومان USDA FSIS: 3-4 أيام UK FSA	4 أشهر USDA FSIS	غير آمن	
دجاج – مشوي أو مقلي	يومان USDA FoodKeeper: 3-4 أيام UK FSA	4 أشهر USDA FoodKeeper	غير آمن	
أرز مطهو – أرز مطهو	يوم واحد USDA FoodKeeper: 3-4 أيام USDA FoodKeeper: 4-6 أيام UK FSA	شهر إلى شهرين Tarım ve Orman: 2-4 أشهر USDA FoodKeeper: 6 أشهر USDA FoodKeeper	غير آمن	
أرز مطهو – أرز أبيض جاف، مغلق	ليس المكان المعتاد	ليس المكان المعتاد	سنتان USDA FoodKeeper	
أرز مطهو – أرز أبيض جاف، مفتوح	6 أشهر USDA FoodKeeper	ليس المكان المعتاد	سنة واحدة USDA FoodKeeper	
أرز مطهو – أرز بتيّ جاف	6 أشهر USDA FoodKeeper	ليس المكان المعتاد	سنة واحدة USDA FoodKeeper	
البيض – بيض نيء بقشره	3-5 أسابيع USDA FSIS	لا تجمّده بقشره	في الثلاجة	
البيض – بياض نيء	2-4 أيام USDA FSIS	12 شهرًا USDA FSIS	في الثلاجة	
البيض – صفار نيء	2-4 أيام USDA FSIS	الصفار وحده لا يتجمّد جيدًا	في الثلاجة	
البيض – بيض مسلوق	أسبوع واحد USDA FSIS	البيض المسلوق لا يتجمّد جيدًا	في الثلاجة	

الطعام	الحالة	الثلاجة	المجمّد	المخزن
البيض – أطباق البيض المطهّوة	يومان USDA FSIS: 3–4 أيام UK FSA	2–3 أشهر USDA FSIS	غير آمن	
سمك – سمك دسم، نيء	يوم إلى يومين FoodSafety.gov: 1–3 أيام USDA FSIS	2–3 أشهر Tarım ve Orman: 2–4 أشهر FoodSafety.gov	غير آمن	
سمك – سمك قليل الدهن، نيء	يوم إلى يومين FoodSafety.gov: 1–3 أيام USDA FSIS	4–8 أشهر FoodSafety.gov: 6–8 أشهر FoodSafety.gov	غير آمن	
سمك – سمك مطهو	يومان USDA FSIS: 3–4 أيام UK FSA	3 أشهر Tarım ve Orman: 2–4 أشهر USDA FSIS	غير آمن	
لحم مفروم – لحم مفروم نيء	يوم واحد USDA FSIS: يوم إلى يومين Tarım ve Orman (Bayburt)	3–4 أشهر USDA FSIS	غير آمن	
لحم مفروم – لحم مفروم مطهو	يومان USDA FSIS: 3–4 أيام UK FSA	2–3 أشهر USDA FSIS	غير آمن	
حليب – مبستر، مغلق	أسبوع واحد USDA FSIS	شهر واحد USDA FSIS: 3 أشهر Tarım ve Orman	غير آمن	
حليب – بعد الفتح	أسبوع واحد USDA FSIS	شهر واحد USDA FSIS: 3 أشهر Tarım ve Orman	غير آمن	
حليب – حليب معقم، علبة مغلقة	ليس المكان المعتاد	لا تجمّده	اتبع تاريخ العبوة	
بطاطس – نيئة، كاملة	أسبوع إلى أسبوعين USDA FoodKeeper	مطبوخة أو مهروسة، لا نيئة	شهر إلى شهرين USDA FoodKeeper	
بطاطس – مسلوقة أو مشوية	يومان USDA FoodKeeper: 3–4 أيام UK FSA	شهر إلى شهرين USDA FoodKeeper	غير آمن	
بطاطس – مهروسة	يومان USDA FoodKeeper: 3–4 أيام UK FSA	10–12 شهرًا USDA FoodKeeper	غير آمن	

المخزن	المجمّد	الثلاجة	الحالة	الطعام
	غير آمن	شهر إلى شهرين USDA FSIS	أسبوع إلى أسبوعين USDA FSIS	زبادي – زبادي

أشهر المجمّد عن الجودة. تقول USDA إن الغذاء المحفوظ باستمرار عند -18°F (0°C) يبقى آمنًا، وتذكّر الوزارة أيضًا أن التجميد لا يقتل البكتيريا.

الجدول لا تتفق. الرقم الكبير هو أقصر مدة منشورة.

أسئلة يكثر طرحها

◀ هل أستطيع طباعته؟

◀ من أين الأرقام؟

◀ لماذا بعض الخلايا جمل؟

◀ هل PDF جدول آخر؟