

● OUTILS

Un tableau à *imprimer*

Chaque ligne est un état du guide. Les durées sont les mêmes cases. Les mois au congélateur parlent de qualité.

C'est une fenêtre, pas une garantie. Odeur aigre, surface gluante ou moisissure : c'est fini, même le premier jour. Ce n'est pas un avis médical. L'app ne décide pas non plus si l'aliment est encore sûr.
Avertissement

1. Ouvre le tableau.
2. Imprime ou télécharge le PDF.
3. Les durées sont les cases du guide.
4. Les mois au congélateur parlent de qualité.

Aliment	Quel état	Frigo	Congélateur	Placard
Pain — Pain du commerce, fermé	Pas l'endroit habituel	3 mois USDA FoodKeeper : 3–5 mois Tarım ve Orman	14–18 jours USDA FoodKeeper	
Pain — Ouvert, au frigo	2–3 semaines USDA FoodKeeper	3 mois USDA FoodKeeper : 3–5 mois Tarım ve Orman	Pas l'endroit habituel	
Fromage — Fromage à pâte dure, fermé	6 mois USDA FSIS	6 mois USDA FSIS	Au frigo	
Fromage — Fromage à pâte dure, ouvert	3–4 semaines USDA FSIS	6 mois USDA FSIS	Au frigo	
Fromage — Fromage à pâte molle	1 semaine USDA FoodKeeper : 1–2 semaines USDA FSIS	Ne se congèle pas bien	Au frigo	
Fromage — Râpé	1 mois USDA FoodKeeper	3–4 mois USDA FoodKeeper	Au frigo	

Aliment	Quel état	Frigo	Congélateur	Placard
Fromage — Cottage et ricotta	1 semaine USDA FSIS	Ne se congèle pas bien	Au frigo	
Poulet — Poulet cru entier	1–2 jours Tarım ve Orman (Bayburt) : 3 jours USDA FSIS	9–12 mois USDA FSIS : 12 mois Tarım ve Orman	Pas sûr	
Poulet — Morceaux crus	1–2 jours Tarım ve Orman (Bayburt) : 3 jours USDA FSIS	9 mois Tarım ve Orman : 9–12 mois USDA FSIS	Pas sûr	
Poulet — Poulet haché cru	1–2 jours USDA FSIS	3–4 mois USDA FSIS	Pas sûr	
Poulet — Poulet cuit	2 jours USDA FSIS : 3–4 jours UK FSA	4 mois USDA FSIS	Pas sûr	
Poulet — Rôti ou frit	2 jours USDA FoodKeeper : 3–4 jours UK FSA	4 mois USDA FoodKeeper	Pas sûr	
Riz cuit — Riz cuit	1 jour USDA FoodKeeper : 3–4 jours USDA FoodKeeper : 4–6 jours UK FSA	1–2 mois Tarım ve Orman : 2–4 mois USDA FoodKeeper : 6 mois USDA FoodKeeper	Pas sûr	
Riz cuit — Riz blanc sec, fermé	Pas l'endroit habituel	Pas l'endroit habituel	2 ans USDA FoodKeeper	
Riz cuit — Riz blanc sec, ouvert	6 mois USDA FoodKeeper	Pas l'endroit habituel	1 an USDA FoodKeeper	
Riz cuit — Riz complet sec	6 mois USDA FoodKeeper	Pas l'endroit habituel	1 an USDA FoodKeeper	
Œufs — Œufs crus en coquille	3–5 semaines USDA FSIS	Ne pas congeler dans la coquille	Au frigo	
Œufs — Blanc cru	2–4 jours USDA FSIS	12 mois USDA FSIS	Au frigo	

Aliment	Quel état	Frigo	Congélateur	Placard
Œufs — Jaune cru	2–4 jours USDA FSIS	Le jaune seul ne gèle pas bien	Au frigo	
Œufs — Œufs durs	1 semaine USDA FSIS	L'œuf dur ne se congèle pas bien	Au frigo	
Œufs — Plats aux œufs	2 jours USDA FSIS : 3–4 jours UK FSA	2–3 mois USDA FSIS	Pas sûr	
Poisson — Poisson gras, cru	1–2 jours FoodSafety.gov : 1–3 jours USDA FSIS	2–3 mois Tarım ve Orman : 2–4 mois FoodSafety.gov	Pas sûr	
Poisson — Poisson maigre, cru	1–2 jours FoodSafety.gov : 1–3 jours USDA FSIS	4–8 mois FoodSafety.gov : 6–8 mois FoodSafety.gov	Pas sûr	
Poisson — Poisson cuit	2 jours USDA FSIS : 3–4 jours UK FSA	3 mois Tarım ve Orman : 2–4 mois USDA FSIS	Pas sûr	
Viande hachée — Viande hachée crue	1 jour USDA FSIS : 1–2 jours Tarım ve Orman (Bayburt)	3–4 mois USDA FSIS	Pas sûr	
Viande hachée — Viande hachée cuite	2 jours USDA FSIS : 3–4 jours UK FSA	2–3 mois USDA FSIS	Pas sûr	
Lait — Pasteurisé, fermé	1 semaine USDA FSIS	1 mois USDA FSIS : 3 mois Tarım ve Orman	Pas sûr	
Lait — Après ouverture	1 semaine USDA FSIS	1 mois USDA FSIS : 3 mois Tarım ve Orman	Pas sûr	
Lait — UHT, brique fermée	Pas l'endroit habituel	Ne pas congeler	Suivre la date du paquet	
Pommes de terre — Crue, entière	1–2 semaines USDA FoodKeeper	Cuite ou en purée, pas crue	1–2 mois USDA FoodKeeper	

Aliment	Quel état	Frigo	Congélateur	Placard
Pommes de terre — Bouillie ou rôtie	2 jours USDA FoodKeeper : 3–4 jours UK FSA	1–2 mois USDA FoodKeeper	Pas sûr	
Pommes de terre — Purée	2 jours USDA FoodKeeper : 3–4 jours UK FSA	10–12 mois USDA FoodKeeper	Pas sûr	
Yaourt — Yaourt	1–2 semaines USDA FSIS	1–2 mois USDA FSIS	Pas sûr	

Les mois au congélateur parlent de qualité. L’USDA dit qu’un aliment gardé en continu à –18°C (0°F) reste sûr ; le ministère rappelle aussi que la congélation ne tue pas les bactéries.

Les tableaux ne disent pas la même chose. Le grand chiffre est la fenêtre publiée la plus courte.

Questions fréquentes

► **Puis-je l’imprimer ?**

► **D’où viennent les chiffres ?**

► **Pourquoi certaines cases sont des phrases ?**

► **Le PDF est-il un autre tableau ?**