

● उपकरण

छापने योग्य तालिका

हर पंक्ति गाइड की एक हालत है। समय वही खाने हैं। फ्रीजर के महीने गुणवत्ता के हैं।

यह खिड़की है, गारंटी नहीं। खट्टी गंध, चिपचिपी सतह या फफूँद हो तो पहले दिन भी खत्म। यह चिकित्सा सलाह नहीं है। ऐप भी यह नहीं तय करता कि खाना अभी सुरक्षित है। अस्वीकरण

1. तालिका खोलें।
2. छापें या PDF डाउनलोड करें।
3. समय भंडारण गाइड के खाने हैं।
4. फ्रीजर के महीने गुणवत्ता के हैं।

खाद्य	कौन-सी हालत	फ्रिज	फ्रीजर	भंडार
ब्रेड — दुकान की ब्रेड, बंद	आम जगह नहीं	3 महीने USDA FoodKeeper: 3–5 महीने Tarım ve Orman	14–18 दिन USDA FoodKeeper	
ब्रेड — खोलने के बाद, फ्रिज में	2–3 हफ्ते USDA FoodKeeper	3 महीने USDA FoodKeeper: 3–5 महीने Tarım ve Orman	आम जगह नहीं	
पनीर — सख्त पनीर, बंद	6 महीने USDA FSIS	6 महीने USDA FSIS	फ्रिज में	
पनीर — सख्त पनीर, खुला	3–4 हफ्ते USDA FSIS	6 महीने USDA FSIS	फ्रिज में	
पनीर — नरम पनीर	1 हफ्ता USDA FoodKeeper: 1–2 हफ्ते USDA FSIS	अच्छे से फ्रीज नहीं होता	फ्रिज में	
पनीर — कटूकस	1 महीना USDA FoodKeeper	3–4 महीने USDA FoodKeeper	फ्रिज में	
पनीर — कॉटेज और रिकोटा	1 हफ्ता USDA FSIS	अच्छे से फ्रीज नहीं होता	फ्रिज में	
चिकन — पूरी कच्ची चिकन	1–2 दिन	9–12 महीने USDA FSIS: 12 महीने	सुरक्षित नहीं	

खाद्य	कौन-सी हालत	फ्रीज	फ्रीजर	भंडार
	Tarım ve Orman (Bayburt): 3 दिन USDA FSIS	Tarım ve Orman		
चिकन — कच्चे टुकड़े	1-2 दिन Tarım ve Orman (Bayburt): 3 दिन USDA FSIS	9 महीने Tarım ve Orman: 9-12 महीने USDA FSIS	सुरक्षित नहीं	
चिकन — कच्चा चिकन कीमा	1-2 दिन USDA FSIS	3-4 महीने USDA FSIS	सुरक्षित नहीं	
चिकन — पकी चिकन	2 दिन USDA FSIS: 3-4 दिन UK FSA	4 महीने USDA FSIS	सुरक्षित नहीं	
चिकन — रोस्ट या तला	2 दिन USDA FoodKeeper: 3-4 दिन UK FSA	4 महीने USDA FoodKeeper	सुरक्षित नहीं	
पका चावल — पका चावल	1 दिन USDA FoodKeeper: 3-4 दिन USDA FoodKeeper: 4-6 दिन UK FSA	1-2 महीने Tarım ve Orman: 2-4 महीने USDA FoodKeeper: 6 महीने USDA FoodKeeper	सुरक्षित नहीं	
पका चावल — सूखा सफ़ेद चावल, बंद	आम जगह नहीं	आम जगह नहीं	2 साल USDA FoodKeeper	
पका चावल — सूखा सफ़ेद चावल, खुला	6 महीने USDA FoodKeeper	आम जगह नहीं	1 साल USDA FoodKeeper	
पका चावल — सूखा भूरा चावल	6 महीने USDA FoodKeeper	आम जगह नहीं	1 साल USDA FoodKeeper	
अंडे — छिलके में कच्चे अंडे	3-5 हफ़्ते USDA FSIS	छिलके समेत फ्रीज न करें	फ्रीज में	
अंडे — कच्ची सफ़ेदी	2-4 दिन USDA FSIS	12 महीने USDA FSIS	फ्रीज में	
अंडे — कच्ची जर्दी	2-4 दिन USDA FSIS	सिर्फ जर्दी अच्छे से फ्रीज नहीं होती	फ्रीज में	
अंडे — उबले अंडे	1 हफ़्ता USDA FSIS	उबला अंडा अच्छे से फ्रीज नहीं होता	फ्रीज में	

खाद्य	कौन-सी हालत	फ्रिज	फ्रीजर	भंडार
अंडे — अंडे वाले पके व्यंजन	2 दिन USDA FSIS: 3–4 दिन UK FSA	2–3 महीने USDA FSIS	सुरक्षित नहीं	
मछली — तैलीय मछली, कच्ची	1–2 दिन FoodSafety.gov: 1–3 दिन USDA FSIS	2–3 महीने Tarım ve Orman: 2–4 महीने FoodSafety.gov	सुरक्षित नहीं	
मछली — कम तैलीय मछली, कच्ची	1–2 दिन FoodSafety.gov: 1–3 दिन USDA FSIS	4–8 महीने FoodSafety.gov: 6–8 महीने FoodSafety.gov	सुरक्षित नहीं	
मछली — पकी मछली	2 दिन USDA FSIS: 3–4 दिन UK FSA	3 महीने Tarım ve Orman: 2–4 महीने USDA FSIS	सुरक्षित नहीं	
कीमा — कच्चा कीमा	1 दिन USDA FSIS: 1–2 दिन Tarım ve Orman (Bayburt)	3–4 महीने USDA FSIS	सुरक्षित नहीं	
कीमा — पका कीमा	2 दिन USDA FSIS: 3–4 दिन UK FSA	2–3 महीने USDA FSIS	सुरक्षित नहीं	
दूध — पाश्चराइज़्ड, बंद	1 हफ़्ता USDA FSIS	1 महीना USDA FSIS: 3 महीने Tarım ve Orman	सुरक्षित नहीं	
दूध — खोलने के बाद	1 हफ़्ता USDA FSIS	1 महीना USDA FSIS: 3 महीने Tarım ve Orman	सुरक्षित नहीं	
दूध — यूएचटी, बंद डब्बा	आम जगह नहीं	फ्रीज न करें	पैक की तारीख मानें	
आलू — कच्चा, पूरा	1–2 हफ़्ते USDA FoodKeeper	कच्ची नहीं; पकी या मसली हुई	1–2 महीने USDA FoodKeeper	
आलू — उबला या भुना	2 दिन USDA FoodKeeper: 3–4 दिन UK FSA	1–2 महीने USDA FoodKeeper	सुरक्षित नहीं	
आलू — मसली हुई	2 दिन USDA FoodKeeper: 3–4 दिन UK FSA	10–12 महीने USDA FoodKeeper	सुरक्षित नहीं	
दही — दही	1–2 हफ़्ते USDA FSIS	1–2 महीने USDA FSIS	सुरक्षित नहीं	

फ्रीजर के महीने स्वाद और बनावट के हैं। USDA कहता है कि -18°C (0°F) पर लगातार रखा खाना सुरक्षा की दृष्टि से चलता रहता है; मंत्रालय भी लिखता है कि फ्रीज करने से जीवाणु नहीं मरते।

सारणियाँ एक नहीं हैं। बड़ी संख्या प्रकाशित खिड़की का छोटा सिरा है।

अक्सर पूछे जाने वाले सवाल

► क्या इसे छाप सकते हैं?

► संख्याएँ कहाँ से हैं?

► कुछ खाने वाक्य क्यों हैं?

► क्या PDF अलग तालिका है?