

● ALAT

Tabel untuk *dicetak*

Setiap baris adalah satu kondisi dari panduan.

Waktunya sel yang sama. Bulan di freezer soal kualitas.

Ini jendela, bukan jaminan. Bau asam, permukaan berlendir, atau jamur berarti selesai, bahkan di hari pertama. Ini bukan nasihat medis. Aplikasi juga tidak memutuskan apakah makanan masih aman. Penafian

1. Buka tabelnya.
2. Cetak, atau unduh PDF.
3. Waktunya adalah sel dari panduan simpan.
4. Bulan di freezer soal kualitas.

Makanan	Kondisi	Kulkas	Freezer	Suhu ruang
Roti — Roti toko, belum dibuka	Bukan tempat yang biasa	3 bulan USDA FoodKeeper: 3–5 bulan Tarim ve Orman	14–18 hari USDA FoodKeeper	
Roti — Setelah dibuka, di kulkas	2–3 minggu USDA FoodKeeper	3 bulan USDA FoodKeeper: 3–5 bulan Tarim ve Orman	Bukan tempat yang biasa	
Keju — Keju keras, belum dibuka	6 bulan USDA FSIS	6 bulan USDA FSIS	Di kulkas	
Keju — Keju keras, sudah dibuka	3–4 minggu USDA FSIS	6 bulan USDA FSIS	Di kulkas	
Keju — Keju lunak	1 minggu USDA FoodKeeper: 1–2 minggu USDA FSIS	Tidak cocok dibekukan	Di kulkas	
Keju — Parutan	1 bulan USDA FoodKeeper	3–4 bulan USDA FoodKeeper	Di kulkas	
Keju — Cottage dan ricotta	1 minggu	Tidak cocok dibekukan	Di kulkas	

Makanan	Kondisi	Kulkas	Freezer	Suhu ruang
	USDA FSIS			
Ayam — Ayam mentah utuh	1–2 hari Tarim ve Orman (Bayburt): 3 hari USDA FSIS	9–12 bulan USDA FSIS: 12 bulan Tarim ve Orman	Tidak aman	
Ayam — Potongan mentah	1–2 hari Tarim ve Orman (Bayburt): 3 hari USDA FSIS	9 bulan Tarim ve Orman: 9–12 bulan USDA FSIS	Tidak aman	
Ayam — Ayam giling mentah	1–2 hari USDA FSIS	3–4 bulan USDA FSIS	Tidak aman	
Ayam — Ayam matang	2 hari USDA FSIS: 3–4 hari UK FSA	4 bulan USDA FSIS	Tidak aman	
Ayam — Panggang atau goreng	2 hari USDA FoodKeeper: 3–4 hari UK FSA	4 bulan USDA FoodKeeper	Tidak aman	
Nasi matang — Nasi matang	1 hari USDA FoodKeeper: 3–4 hari USDA FoodKeeper: 4–6 hari UK FSA	1–2 bulan Tarim ve Orman: 2–4 bulan USDA FoodKeeper: 6 bulan USDA FoodKeeper	Tidak aman	
Nasi matang — Beras putih kering, belum dibuka	Bukan tempat yang biasa	Bukan tempat yang biasa	2 tahun USDA FoodKeeper	
Nasi matang — Beras putih kering, sudah dibuka	6 bulan USDA FoodKeeper	Bukan tempat yang biasa	1 tahun USDA FoodKeeper	
Nasi matang — Beras merah kering	6 bulan USDA FoodKeeper	Bukan tempat yang biasa	1 tahun USDA FoodKeeper	
Telur — Telur mentah berkulit	3–5 minggu USDA FSIS	Jangan dibekukan bersama cangkang	Di kulkas	
Telur — Putih telur mentah	2–4 hari USDA FSIS	12 bulan USDA FSIS	Di kulkas	

Makanan	Kondisi	Kulkas	Freezer	Suhu ruang
Telur — Kuning telur mentah	2–4 hari USDA FSIS	Kuning telur saja tidak beku dengan baik	Di kulkas	
Telur — Telur rebus	1 minggu USDA FSIS	Telur rebus tidak cocok dibekukan	Di kulkas	
Telur — Masakan berbahan telur	2 hari USDA FSIS: 3–4 hari UK FSA	2–3 bulan USDA FSIS	Tidak aman	
Ikan — Ikan berlemak, mentah	1–2 hari FoodSafety.gov: 1–3 hari USDA FSIS	2–3 bulan Tarim ve Orman: 2–4 bulan FoodSafety.gov	Tidak aman	
Ikan — Ikan tanpa lemak, mentah	1–2 hari FoodSafety.gov: 1–3 hari USDA FSIS	4–8 bulan FoodSafety.gov: 6–8 bulan FoodSafety.gov	Tidak aman	
Ikan — Ikan matang	2 hari USDA FSIS: 3–4 hari UK FSA	3 bulan Tarim ve Orman: 2–4 bulan USDA FSIS	Tidak aman	
Daging giling — Daging giling mentah	1 hari USDA FSIS: 1–2 hari Tarim ve Orman (Bayburt)	3–4 bulan USDA FSIS	Tidak aman	
Daging giling — Daging giling matang	2 hari USDA FSIS: 3–4 hari UK FSA	2–3 bulan USDA FSIS	Tidak aman	
Susu — Pasteurisasi, belum dibuka	1 minggu USDA FSIS	1 bulan USDA FSIS: 3 bulan Tarim ve Orman	Tidak aman	
Susu — Setelah dibuka	1 minggu USDA FSIS	1 bulan USDA FSIS: 3 bulan Tarim ve Orman	Tidak aman	
Susu — UHT, karton belum dibuka	Bukan tempat yang biasa	Jangan dibekukan	Ikuti tanggal pada kemasan	
Kentang — Mentah, utuh	1–2 minggu USDA FoodKeeper	Bukan mentah; yang sudah matang atau dihaluskan	1–2 bulan USDA FoodKeeper	

Makanan	Kondisi	Kulkas	Freezer	Suhu ruang
Kentang — Direbus atau dipanggang	2 hari USDA FoodKeeper: 3–4 hari UK FSA	1–2 bulan USDA FoodKeeper	Tidak aman	
Kentang — Halusan	2 hari USDA FoodKeeper: 3–4 hari UK FSA	10–12 bulan USDA FoodKeeper	Tidak aman	
Yogurt — Yogurt	1–2 minggu USDA FSIS	1–2 bulan USDA FSIS	Tidak aman	

Bulan di freezer soal kualitas. USDA menulis bahwa makanan yang terus di -18°C (0°F) tetap aman; kementerian juga mengingatkan bahwa membekukan tidak membunuh bakteri.

Tabelnya tidak sama. Angka yang besar adalah jendela terbitan yang lebih pendek.

Pertanyaan yang sering muncul

► Bisa dicetak?

► Angkanya dari mana?

► Mengapa beberapa sel berupa kalimat?

► Apakah PDF tabel yang lain?