

● STRUMENTI

Una tabella da *stampare*

Ogni riga è uno stato della guida. I tempi sono le stesse celle. I mesi nel freezer parlano di qualità.

Questa è una finestra, non una garanzia. Odore acido, superficie viscida o muffa: è finito, anche il primo giorno. Non è un consiglio medico. Nemmeno l'app decide se il cibo è ancora sicuro.

Avvertenza

1. Apri la tabella.
2. Stampa o scarica il PDF.
3. I tempi sono le celle della guida.
4. I mesi nel freezer parlano di qualità.

Alimento	Quale stato	Frigo	Freezer	Dispensa
Pane — Pane del negozio, chiuso	Non è il posto abituale	3 mesi USDA FoodKeeper: 3–5 mesi Tarım ve Orman	14–18 giorni USDA FoodKeeper	
Pane — Aperto, in frigo	2–3 settimane USDA FoodKeeper	3 mesi USDA FoodKeeper: 3–5 mesi Tarım ve Orman	Non è il posto abituale	
Formaggio — Formaggio duro, chiuso	6 mesi USDA FSIS	6 mesi USDA FSIS	In frigo	
Formaggio — Formaggio duro, aperto	3–4 settimane USDA FSIS	6 mesi USDA FSIS	In frigo	
Formaggio — Formaggio molle	1 settimana USDA FoodKeeper: 1–2 settimane USDA FSIS	Non congela bene	In frigo	
Formaggio — Grattugiato	1 mese USDA FoodKeeper	3–4 mesi USDA FoodKeeper	In frigo	
Formaggio — Cottage e ricotta	1 settimana USDA FSIS	Non congela bene	In frigo	

Alimento	Quale stato	Frigo	Freezer	Dispensa
Pollo — Pollo crudo intero	1–2 giorni Tarım ve Orman (Bayburt): 3 giorni USDA FSIS	9–12 mesi USDA FSIS: 12 mesi Tarım ve Orman	Non è sicuro	
Pollo — Pezzi crudi	1–2 giorni Tarım ve Orman (Bayburt): 3 giorni USDA FSIS	9 mesi Tarım ve Orman: 9–12 mesi USDA FSIS	Non è sicuro	
Pollo — Macinato di pollo crudo	1–2 giorni USDA FSIS	3–4 mesi USDA FSIS	Non è sicuro	
Pollo — Pollo cotto	2 giorni USDA FSIS: 3–4 giorni UK FSA	4 mesi USDA FSIS	Non è sicuro	
Pollo — Arrosto o fritto	2 giorni USDA FoodKeeper: 3–4 giorni UK FSA	4 mesi USDA FoodKeeper	Non è sicuro	
Riso cotto — Riso cotto	1 giorno USDA FoodKeeper: 3–4 giorni USDA FoodKeeper: 4–6 giorni UK FSA	1–2 mesi Tarım ve Orman: 2–4 mesi USDA FoodKeeper: 6 mesi USDA FoodKeeper	Non è sicuro	
Riso cotto — Riso bianco secco, chiuso	Non è il posto abituale	Non è il posto abituale	2 anni USDA FoodKeeper	
Riso cotto — Riso bianco secco, aperto	6 mesi USDA FoodKeeper	Non è il posto abituale	1 anno USDA FoodKeeper	
Riso cotto — Riso integrale secco	6 mesi USDA FoodKeeper	Non è il posto abituale	1 anno USDA FoodKeeper	
Uova — Uova crude nel guscio	3–5 settimane USDA FSIS	Non congelare nel guscio	In frigo	
Uova — Albume crudo	2–4 giorni USDA FSIS	12 mesi USDA FSIS	In frigo	
Uova — Tuorlo crudo	2–4 giorni USDA FSIS	Il tuorlo da solo non congela bene	In frigo	

Alimento	Quale stato	Frigo	Freezer	Dispensa
Uova — Uova sode	1 settimana USDA FSIS	L'uovo sodo non congela bene	In frigo	
Uova — Piatti a base di uova	2 giorni USDA FSIS: 3–4 giorni UK FSA	2–3 mesi USDA FSIS	Non è sicuro	
Pesce — Pesce grasso, crudo	1–2 giorni FoodSafety.gov: 1–3 giorni USDA FSIS	2–3 mesi Tarım ve Orman: 2–4 mesi FoodSafety.gov	Non è sicuro	
Pesce — Pesce magro, crudo	1–2 giorni FoodSafety.gov: 1–3 giorni USDA FSIS	4–8 mesi FoodSafety.gov: 6–8 mesi FoodSafety.gov	Non è sicuro	
Pesce — Pesce cotto	2 giorni USDA FSIS: 3–4 giorni UK FSA	3 mesi Tarım ve Orman: 2–4 mesi USDA FSIS	Non è sicuro	
Macinato — Macinato crudo	1 giorno USDA FSIS: 1–2 giorni Tarım ve Orman (Bayburt)	3–4 mesi USDA FSIS	Non è sicuro	
Macinato — Macinato cotto	2 giorni USDA FSIS: 3–4 giorni UK FSA	2–3 mesi USDA FSIS	Non è sicuro	
Latte — Pastorizzato, chiuso	1 settimana USDA FSIS	1 mese USDA FSIS: 3 mesi Tarım ve Orman	Non è sicuro	
Latte — Dopo l'apertura	1 settimana USDA FSIS	1 mese USDA FSIS: 3 mesi Tarım ve Orman	Non è sicuro	
Latte — UHT, chiuso	Non è il posto abituale	Non congelare	Segui la data sulla confezione	
Patate — Cruda, intera	1–2 settimane USDA FoodKeeper	Cotta o schiacciata, non cruda	1–2 mesi USDA FoodKeeper	
Patate — Bollita o arrostita	2 giorni USDA FoodKeeper: 3–4 giorni UK FSA	1–2 mesi USDA FoodKeeper	Non è sicuro	

Alimento	Quale stato	Frigo	Freezer	Dispensa
Patate — Purè	2 giorni USDA FoodKeeper: 3–4 giorni UK FSA	10–12 mesi USDA FoodKeeper	Non è sicuro	
Yogurt — Yogurt	1–2 settimane USDA FSIS	1–2 mesi USDA FSIS	Non è sicuro	

I mesi nel freezer parlano di qualità. L’USDA dice che un alimento tenuto di continuo a -18°C (0°F) resta sicuro; il ministero ricorda anche che il congelamento non uccide i batteri.

Le tabelle non coincidono. La cifra grande è la finestra pubblicata più corta.

Domande frequenti

► Posso stamparla?

► Da dove vengono le cifre?

► Perché alcune celle sono frasi?

► Il PDF è un’altra tabella?