

● FERRAMENTAS

Uma tabela para *imprimir*

Cada linha é um estado do guia. Os tempos são as mesmas células. Os meses no freezer falam de qualidade.

Isto é uma janela, não uma garantia. Cheiro azedo, superfície viscosa ou mofo: acabou, mesmo no primeiro dia. Não é conselho médico. O app também não decide se o alimento ainda está seguro. Aviso

1. Abra a tabela.
2. Imprima ou baixe o PDF.
3. Os tempos são as células do guia.
4. Os meses no freezer falam de qualidade.

Alimento	Qual estado	Geladeira	Freezer	Despensa
Pão — Pão de mercado, fechado	Não é o lugar usual	3 meses USDA FoodKeeper: 3–5 meses Tarım ve Orman	14–18 dias USDA FoodKeeper	
Pão — Aberto, na geladeira	2–3 semanas USDA FoodKeeper	3 meses USDA FoodKeeper: 3–5 meses Tarım ve Orman	Não é o lugar usual	
Queijo — Queijo duro, fechado	6 meses USDA FSIS	6 meses USDA FSIS	Na geladeira	
Queijo — Queijo duro, aberto	3–4 semanas USDA FSIS	6 meses USDA FSIS	Na geladeira	
Queijo — Queijo macio	1 semana USDA FoodKeeper: 1–2 semanas USDA FSIS	Não congela bem	Na geladeira	
Queijo — Ralado	1 mês USDA FoodKeeper	3–4 meses USDA FoodKeeper	Na geladeira	

Alimento	Qual estado	Geladeira	Freezer	Despensa
Queijo — Cottage e ricota	1 semana USDA FSIS	Não congela bem	Na geladeira	
Frango — Frango cru inteiro	1–2 dias Tarım ve Orman (Bayburt): 3 dias USDA FSIS	9–12 meses USDA FSIS: 12 meses Tarım ve Orman	Não é seguro	
Frango — Pedacos crus	1–2 dias Tarım ve Orman (Bayburt): 3 dias USDA FSIS	9 meses Tarım ve Orman: 9–12 meses USDA FSIS	Não é seguro	
Frango — Frango moído cru	1–2 dias USDA FSIS	3–4 meses USDA FSIS	Não é seguro	
Frango — Frango cozido	2 dias USDA FSIS: 3–4 dias UK FSA	4 meses USDA FSIS	Não é seguro	
Frango — Assado ou frito	2 dias USDA FoodKeeper: 3–4 dias UK FSA	4 meses USDA FoodKeeper	Não é seguro	
Arroz cozido — Arroz cozido	1 dia USDA FoodKeeper: 3–4 dias USDA FoodKeeper: 4–6 dias UK FSA	1–2 meses Tarım ve Orman: 2–4 meses USDA FoodKeeper: 6 meses USDA FoodKeeper	Não é seguro	
Arroz cozido — Arroz branco seco, fechado	Não é o lugar usual	Não é o lugar usual	2 anos USDA FoodKeeper	
Arroz cozido — Arroz branco seco, aberto	6 meses USDA FoodKeeper	Não é o lugar usual	1 ano USDA FoodKeeper	
Arroz cozido — Arroz integral seco	6 meses USDA FoodKeeper	Não é o lugar usual	1 ano USDA FoodKeeper	
Ovos — Ovos crus na casca	3–5 semanas USDA FSIS	Não congele na casca	Na geladeira	
Ovos — Clara crua	2–4 dias USDA FSIS	12 meses USDA FSIS	Na geladeira	

Alimento	Qual estado	Geladeira	Freezer	Despensa
Ovos — Gema crua	2–4 dias USDA FSIS	A gema sozinha não congela bem	Na geladeira	
Ovos — Ovos cozidos	1 semana USDA FSIS	Ovo cozido não congela bem	Na geladeira	
Ovos — Pratos com ovo	2 dias USDA FSIS: 3–4 dias UK FSA	2–3 meses USDA FSIS	Não é seguro	
Peixe — Peixe gordo, cru	1–2 dias FoodSafety.gov: 1–3 dias USDA FSIS	2–3 meses Tarım ve Orman: 2–4 meses FoodSafety.gov	Não é seguro	
Peixe — Peixe magro, cru	1–2 dias FoodSafety.gov: 1–3 dias USDA FSIS	4–8 meses FoodSafety.gov: 6–8 meses FoodSafety.gov	Não é seguro	
Peixe — Peixe cozido	2 dias USDA FSIS: 3–4 dias UK FSA	3 meses Tarım ve Orman: 2–4 meses USDA FSIS	Não é seguro	
Carne moída — Carne moída crua	1 dia USDA FSIS: 1–2 dias Tarım ve Orman (Bayburt)	3–4 meses USDA FSIS	Não é seguro	
Carne moída — Carne moída cozida	2 dias USDA FSIS: 3–4 dias UK FSA	2–3 meses USDA FSIS	Não é seguro	
Leite — Pasteurizado, fechado	1 semana USDA FSIS	1 mês USDA FSIS: 3 meses Tarım ve Orman	Não é seguro	
Leite — Depois de abrir	1 semana USDA FSIS	1 mês USDA FSIS: 3 meses Tarım ve Orman	Não é seguro	
Leite — UHT, caixa fechada	Não é o lugar usual	Não congele	Siga a data da embalagem	
Batata — Crua, inteira	1–2 semanas USDA FoodKeeper	Cozida ou amassada, não crua	1–2 meses USDA FoodKeeper	
Batata — Cozida ou assada	2 dias USDA FoodKeeper: 3–4 dias	1–2 meses USDA FoodKeeper	Não é seguro	

Alimento	Qual estado	Geladeira	Freezer	Despensa
	UK FSA			
Batata — Purê	2 dias USDA FoodKeeper: 3–4 dias UK FSA	10–12 meses USDA FoodKeeper	Não é seguro	
logurte — logurte	1–2 semanas USDA FSIS	1–2 meses USDA FSIS	Não é seguro	

Os meses no freezer falam de qualidade. O USDA diz que um alimento mantido o tempo todo a -18°C (0°F) continua seguro; o ministério também lembra que congelar não mata bactérias.

As tabelas não coincidem. O número grande é a janela publicada mais curta.

Perguntas frequentes

- Posso imprimir?
- De onde vêm os números?
- Por que algumas células são frases?
- O PDF é outra tabela?