

● ARAÇLAR

Yazdırılacak çizelge

Her satır saklama rehberindeki bir haldir. Süreler oradaki hücrelerle aynıdır. Dondurucu ayları lezzet ve doku içindir.

Bu bir penceredir, garanti değildir. Ekşi koku, yapışkan yüzey veya küf varsa ilk günde de biter. Tıbbi tavsiye değildir. Uygulama da yiyeceğin hâlâ güvenli olup olmadığına karar vermez. Uyarı

1. Çizelgeyi aç.
2. Yazdır veya PDF indir.
3. Süreler saklama rehberindeki hücrelerdir.
4. Dondurucu ayları kalite içindir.

Yiyecek	Hangi hali	Buzdolabı	Dondurucu	Kiler / oda
Ekmek — Market ekmeği, kapalı	Her zamanki yeri değil	3 ay USDA FoodKeeper: 3–5 ay Tarım ve Orman	14–18 gün USDA FoodKeeper	
Ekmek — Açıldıktan sonra, dolapta	2–3 hafta USDA FoodKeeper	3 ay USDA FoodKeeper: 3–5 ay Tarım ve Orman	Her zamanki yeri değil	
Peynir — Sert peynir, kapalı	6 ay USDA FSIS	6 ay USDA FSIS	Buzdolabında tutun	
Peynir — Sert peynir, açılmış	3–4 hafta USDA FSIS	6 ay USDA FSIS	Buzdolabında tutun	
Peynir — Yumuşak peynir	1 hafta USDA FoodKeeper: 1–2 hafta USDA FSIS	İyi donmaz	Buzdolabında tutun	
Peynir — Rendelenmiş	1 ay USDA FoodKeeper	3–4 ay USDA FoodKeeper	Buzdolabında tutun	

Yiyecek	Hangi hali	Buzdolabı	Dondurucu	Kiler / oda
Peynir — Lor ve ricotta	1 hafta USDA FSIS	İyi donmaz	Buzdolabında tutun	
Tavuk — Bütün çiğ tavuk	1–2 gün Tarım ve Orman (Bayburt): 3 gün USDA FSIS	9–12 ay USDA FSIS: 12 ay Tarım ve Orman	Güvenli değil	
Tavuk — Çiğ parça	1–2 gün Tarım ve Orman (Bayburt): 3 gün USDA FSIS	9 ay Tarım ve Orman: 9–12 ay USDA FSIS	Güvenli değil	
Tavuk — Çiğ tavuk kıyma	1–2 gün USDA FSIS	3–4 ay USDA FSIS	Güvenli değil	
Tavuk — Pişmiş tavuk	2 gün USDA FSIS: 3–4 gün UK FSA	4 ay USDA FSIS	Güvenli değil	
Tavuk — Fırın veya kızarmış	2 gün USDA FoodKeeper: 3–4 gün UK FSA	4 ay USDA FoodKeeper	Güvenli değil	
Pişmiş pirinç — Pişmiş pirinç	1 gün USDA FoodKeeper: 3–4 gün USDA FoodKeeper: 4–6 gün UK FSA	1–2 ay Tarım ve Orman: 2–4 ay USDA FoodKeeper: 6 ay USDA FoodKeeper	Güvenli değil	
Pişmiş pirinç — Kuru beyaz pirinç, kapalı	Her zamanki yeri değil	Her zamanki yeri değil	2 yıl USDA FoodKeeper	
Pişmiş pirinç — Kuru beyaz pirinç, açılmış	6 ay USDA FoodKeeper	Her zamanki yeri değil	1 yıl USDA FoodKeeper	
Pişmiş pirinç — Kuru esmer pirinç	6 ay USDA FoodKeeper	Her zamanki yeri değil	1 yıl USDA FoodKeeper	
Yumurta — Kabuklu çiğ yumurta	3–5 hafta USDA FSIS	Kabuğuyla dondurmayın	Buzdolabında tutun	
Yumurta — Kırılmış ak	2–4 gün USDA FSIS	12 ay USDA FSIS	Buzdolabında tutun	

Yiyecek	Hangi hali	Buzdolabı	Dondurucu	Kiler / oda
Yumurta — Kırılmış sarı	2–4 gün USDA FSIS	Sarısı tek başına iyi donmaz	Buzdolabında tutun	
Yumurta — Haşlanmış yumurta	1 hafta USDA FSIS	Haşlanmış yumurta iyi donmaz	Buzdolabında tutun	
Yumurta — Yumurtalı pişmiş yemek	2 gün USDA FSIS: 3–4 gün UK FSA	2–3 ay USDA FSIS	Güvenli değil	
Balık — Yağlı balık, çiğ	1–2 gün FoodSafety.gov: 1–3 gün USDA FSIS	2–3 ay Tarım ve Orman: 2–4 ay FoodSafety.gov	Güvenli değil	
Balık — Yağsız balık, çiğ	1–2 gün FoodSafety.gov: 1–3 gün USDA FSIS	4–8 ay FoodSafety.gov: 6–8 ay FoodSafety.gov	Güvenli değil	
Balık — Pişmiş balık	2 gün USDA FSIS: 3–4 gün UK FSA	3 ay Tarım ve Orman: 2–4 ay USDA FSIS	Güvenli değil	
Kıyma — Çiğ kıyma	1 gün USDA FSIS: 1–2 gün Tarım ve Orman (Bayburt)	3–4 ay USDA FSIS	Güvenli değil	
Kıyma — Pişmiş kıyma	2 gün USDA FSIS: 3–4 gün UK FSA	2–3 ay USDA FSIS	Güvenli değil	
Süt — Pastörize, kapalı	1 hafta USDA FSIS	1 ay USDA FSIS: 3 ay Tarım ve Orman	Güvenli değil	
Süt — Açıldıktan sonra	1 hafta USDA FSIS	1 ay USDA FSIS: 3 ay Tarım ve Orman	Güvenli değil	
Süt — UHT, kapalı kutu	Her zamanki yeri değil	Dondurmayın	Paketin tarihini izleyin	
Patates — Çiğ, bütün	1–2 hafta USDA FoodKeeper	Çiğ değil; pişmiş veya ezilmiş	1–2 ay USDA FoodKeeper	

Yiyecek	Hangi hali	Buzdolabı	Dondurucu	Kiler / oda
Patates — Haşlanmış veya fırın	2 gün USDA FoodKeeper: 3–4 gün UK FSA	1–2 ay USDA FoodKeeper	Güvenli değil	
Patates — Ezme	2 gün USDA FoodKeeper: 3–4 gün UK FSA	10–12 ay USDA FoodKeeper	Güvenli değil	
Yoğurt — Yoğurt	1–2 hafta USDA FSIS	1–2 ay USDA FSIS	Güvenli değil	

Dondurucu sütunundaki aylar lezzet ve doku içindir. –18°C (0°F) altında kesintisiz duran gıda, USDA’ya göre güvenlik açısından süre dolmaz; bakanlık da dondurmanın mikrobu öldürmediğini yazar.

Çizelgeler aynı süreyi vermez. Büyük rakam, yayımlanmış aralığın kısa ucudur.

Sık sorulanlar

► Bunu yazdırabilir miyim?

► Rakamlar nereden?

► Bazı hücreler neden cümle?

► PDF ayrı bir çizelge mi?