

ARMOIRE (TEMPÉRATURE AMBIANTE)

À moins d'indication contraire, les durées de conservation sont valables pour les contenants non entamés.

ALIMENTS DIVERS

Beurre d'arachide – non entamé	6 mois
– entamé	2 mois
Confitures, gelées (fermer et garder au réfrigérateur les contenants entamés)	1 an
Huiles végétales (fermer et garder au réfrigérateur les contenants entamés)	1 an
Levure sèche	1 an
Mayonnaise, sauce à salade	
– non entamé	6 mois
– entamé (fermer et garder au réfrigérateur)	1-2 mois
Mélasses	2 ans
Miel	18 mois
Noix	1 mois
Pectine – en poudre	2 ans
– liquide	1 an
– entamé (fermer et garder au réfrigérateur)	1 mois
Siròps d'érable, de maïs, de table	
Tartinade à sandwichs (fermer et garder au réfrigérateur les contenants entamés)	8 mois
Vinaigre	plusieurs années

ALIMENTS EN CONSERVE

(fermer et garder au réfrigérateur les contenants entamés)

Lait évaporé	9-12 mois
Autres aliments en conserve	1 an

CÉRÉALES

(entreposer les aliments entamés dans des contenants hermétiques, à l'abri de la lumière et de la chaleur)

Céréales (prêtes à servir)	8 mois
Chapelure sèche	3 mois
Craquelins	6 mois
Farine blanche	1 an
Farine d'avoine	6-10 mois
Farine de blé entier	3 mois
Pâtes alimentaires	plusieurs années
Riz	plusieurs années
Semoule de maïs	6-8 mois

DENRÉES SÈCHES

(entreposer les contenants entamés dans des contenants hermétiques, à l'abri de la chaleur et de la lumière)

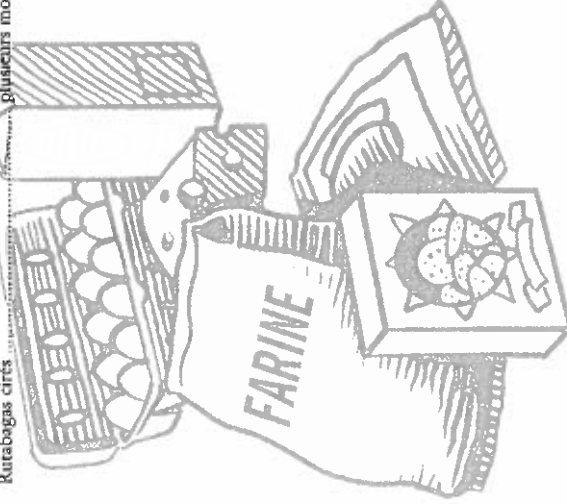
Cacao	10-12 mois
Café instantané	1 an
Café moulu	1 mois
Chocolat à cuisson	7 mois
Colorant à café	plusieurs années
Fruits déshydratés	1 an
Garnitures pour tartes et poudings	18 mois
Gélatine	1 an
Gelée en poudre	2 ans
Haricots, lentilles, pois	1 an
Lait écrémé en poudre – non entamé	1 an
– entamé	1 an
Mélanges à biscuits, à crêpes, et à gâteaux	1 an
Mélanges (plats d'accompagnement)	1 an
Mélanges de terre instantanés	9-12 mois
Pommes de terre instantanées	1 an
Poudre à pâte et bicarbonate de soude	1 an
Sucre (tous genres)	plusieurs années
Thé en sachets	1 an

LÉGUMES

Courges	1 semaine
Pommes de terre nouvelles	1 semaine
Rutabagas	1 semaine
Tomates	1 semaine

En chambre froide (7-10 °C, 45-50 °F)

Courges d'hiver	plusieurs mois
Oignons jaunes, secs	6 semaines
Pommes de terre de l'année précédente	6 mois
Rutabagas cirés	plusieurs mois



Guide d'entreposage des aliments

Directives générales d'entreposage des aliments. Lire attentivement les étiquettes et vérifier les dates de meilleure consommation, s'il y a lieu. Après la durée d'entreposage recommandée, la plupart des aliments peuvent être consommés sans danger, mais leur saveur et leur valeur nutritive commenceront à s'altérer. Jeter tout aliment qui montre des signes de détérioration.



CONGÉLATEUR (-18 °C, 0 °F)

Utiliser un emballage pour congélateur ou des contenants hermétiques. Congeler les aliments frais lorsqu'ils sont au maximum de leur qualité.

ALIMENTS DIVERS

Biscuits, gâteaux (cuits)	4 mois
Fines herbes	1 an
Mets en casserole (haricots, lentilles, pois)	3-6 mois
Pain à la levure (cuits ou non cuits)	1 mois
Pâte à tarte (non cuite)	2 mois
Pâtisseries, pains éclair (cuits)	1 mois
Sandwiches	6 semaines
Soupes (consommées, potages crème)	4 mois
Tartes aux fruits (non cuites)	6 mois
Tofou granuleux	5 mois

FRUITS ET LÉGUMES

.....	1 an
-------	------

POISSONS ET CRUSTACÉS

Crustacés	2-4 mois
Poissons gras (maquereau, saumon, touladi)	2 mois
Poissons maigres (aiglefin, brochet, éperlan, morue)	6 mois

PRODUITS LAITIERS ET GRAISSES

Beurre – salé	1 an
– non salé	3 mois
Boisson de soya (non homogène après congélation)	6 semaines
Crème de table, à fouetter (non homogène après congélation)	1 mois
Crème glacée	1 mois
Froissage – fermes, fondu	3 mois
Lait	6 semaines
Lait sans lactose	3 semaines
Margarine	6 mois

VIANDE, VOLAILLE ET OEUFS

Avant cuisson

Abats	3-4 mois
Agneau (côtelettes, rôti)	8-12 mois
Boeuf (rosbifs, biftecks)	10-12 mois
Canard et oie	3 mois
Oeufs (blanc, jaune)	4 mois
Porc (côtelettes, rôti)	8-12 mois
Poulet, dinde – en morceaux	6 mois
– entiers	1 an
Saucisses, saucissons	2-3 mois
Veau (côtelettes, rôti)	8-12 mois
Viande fumée, charcuterie	1-2 mois
Viande hachée	2-3 mois

Après cuisson

Mets en casserole, pâtés à la viande	3 mois
Toute la volaille	1-3 mois
Toutes les viandes de boucherie	2-3 mois
Pour obtenir des exemplaires de ce guide ou de toute autre publication du ministère, composer le 1 888 466-3372, ou le 519 826-3700 pour les appels hors-province, envoyer un courriel à products@omaf.gov.on.ca ou commander directement sur le site Web du MAAO à www.gov.on.ca/omaf	

Ce guide offre des renseignements de nature générale. Le gouvernement de l'Ontario décline toute responsabilité envers quiconque l'utilisera.

Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation
© Imprimeur de la Reine pour l'Ontario, 2003
RV 02-03-10M AF106



RÉFRIGÉRATEUR (4 °C, 40 °F)

Couvrir tous les aliments, à moins d'indication contraire.

ALIMENTS DIVERS

Café moulu	2 mois
Farine de blé entier	3 mois
Noix	4 mois
Shortening	1 an

FRUITS FRAIS (MURS)

Abricots (ne pas couvrir)	1 semaine
Bleuets (ne pas couvrir)	1 semaine
Canneberges (ne pas couvrir)	1 semaine
Cerises	3 jours
Fraises (ne pas couvrir)	2 jours
Framboises (ne pas couvrir)	2 jours
Pêches (ne pas couvrir)	1 semaine
Poires (ne pas couvrir)	1 semaine
Pommes achetées de février à juillet	2 mois
– achetées de février à juillet	2 semaines
Raisin	5 jours
Rhubarbe	1 semaine

LÉGUMES FRAIS

Asperges	5 jours
Betteraves	3-4 semaines
Brocoli	3 jours
Carottes	plusieurs semaines
Céleri	2 semaines
Champignons	5 jours
Chou	2 semaines
Chou de Bruxelles	1 semaine
Chou-fleur	10 jours
Concombres	1 semaine
Courge d'été	1 semaine
Épinards	2 jours
Germes de haricot	2 jours
Haricots (beurre, verts)	5 jours
Laitue	1 semaine
Maïs	la journée même
Oignons verts	1 semaine
Panais	plusieurs semaines
Pois	la journée même
Poivrons (rouges, verts)	1 semaine
Pommes de terre nouvelles	1 semaine

POISSONS ET CRUSTACÉS

Crabe, homard, moules, palourdes (en vic)	12-24 heures
Crustacés (cuits)	1-2 jours
Huîtres (en vic)	24 heures
Pétoncles, crevettes (fraîches)	1-2 jours
Poisson éviscéré – non cuit	3-4 jours
– cuit	1-2 jours

PRODUITS LAITIERS ET OEUFS

(vérifier les dates de meilleure consommation)

Beurre – non entamé	8 semaines
– entamé	3 semaines
Crème, lait, yogourt (entamé)	3 jours
Boisson de soya (entamé)	5 jours
Lait sans lactose – non entamé	18-22 jours
– entamé	5-6 jours
Froissage – à pâte ferme	plusieurs mois
– cottage (entamé)	3 jours
– fondu (non entamé)	plusieurs mois
– fondu (entamé)	3-4 semaines
Margarine – contenant non entamé	8 mois
– contenant entamé	1 mois
Oeufs	3 semaines
Tofou – entamé (garder dans l'eau)	3 jours

VIANDE ET VOLAILLE

Avant cuisson

Abats	1-2 jours
Biftecks, côtelettes	2-3 jours
Rôti	3-4 jours
Viande fumée et charcuterie	6-7 jours
Viande hachée	1-2 jours
Volaille	2-3 jours

Après cuisson

Mets en casserole, pâtés à la viande, sauces à la viande	2-3 jours
Soupes	2-3 jours
Toutes les viandes et toute la volaille	3-4 jours

