

Durée de conservation des aliments périssables

Aliments	Réfrigérateur (4°C)	Congélateur (-18°C)
Abats	2 jour	3-4 mois
Agnetau (côtelettes, rôtis)	3-5 jours	6-9 mois
Asperges	4 jour	1 an
Bacon*	7 jours	1-2 mois
Betteraves	3 semaines	1 an
Beurre doux*	3 semaines	3 mois
Beurre salé*	3 semaines	1 an
Bleuets entiers, frais	5 jours	1 an
Boeuf (steaks, rôtis)	3-5 jours	6-12 mois
Boulangerie (produits faits de farine enrichie)	7 jours	3 mois
Brocoli	5 jours	1 an
Camembert, brie	3-4 semaines	**
Carottes	3 mois	1 an
Carottes nouvelles	2 semaines	1 an
Céleri	2 semaines	**
Champignons	5 jours	1 an
Cheddar	5 semaines	6 mois
Chou	2 semaines	1 an
Chou de Bruxelles, chou-fleur	6 jours	1 an
Concombre	1 semaine	**
Courges d'été, courgettes	1 semaine	1 an
Crabe cuit	1-2 jours	1 mois
Crème fraîche*	3-5 jours	1 mois
Crème glacée	-	3 mois
Cretons*	3-5 jours	1-2 mois
Crevettes	1-2 jours	2-4 mois
Endives	3-4 jours	**
Épinards	4-5 jours	1 an
Farine de blé entier	3 mois	6-9 mois
Fèves au lard	3-4 jours	6-10 mois
Fèves germées	3-4 jours	**
Fraises, framboises (entières, fraîches)	3-4 jours	1 an
Fromage bleu*	1 semaine	**
Fromage cottage, ricotta*	3-5 jours	**
Fromage fondu à tartiner*	3-4 semaines	**
Germes de luzerne, de soya	3 jours	**
Haricots jaunes et verts	5-6 jours	1 an
Huiles végétales de première pression*	3-4 semaines	**
Huîtres dans leur écaille	2-3 semaines	**
Huîtres écaillées	10 jours	2-4 mois
Jambon cuit (entier)	7-10 jours	1-2 mois
Jambon cuit (tranches)	3-5 jours	1-2 mois
Jus de fruits et de légumes*	1-2 semaines	1 an
Ketchup et marinades*	1 an	**
Lait*	3-5 jours	6 semaines
Laitue	1 semaine	**
Légumineuses cuites	5 jours	3 mois
Maïs entier	2-3 jours	1 an
Margarine*	1 mois	3 mois
Mayonnaise*	2 mois	**
Melon miel, cantaloup, melon d'eau	4 jours	**

Aliments	Réfrigérateur (4°C)	Congélateur (-18°C)
Mets conditionnés sous vide*	1-2 jours	2 mois
Mets congelés commerciaux	-	3-4 mois
Mets en casserole	2-3 jours	3 mois
Moules dans leur écaille	2-3 jours	**
Moules sans écaille	1-2 jours	3 mois
Moutarde préparée (ordinaire)	1 an	**
Moutarde préparée (forte)	9 mois	**
Noix	4-6 mois	1 an
Oignons verts	1 semaine	1 an
Oeuf dans sa coquille	1 mois	**
Oeuf dur	1 semaine	**
Oeuf (blanc)	1 semaine	9 mois
Oeuf (jaune)	2-3 jours	4 mois
Palourdes dans leur écaille	3-4 jours	**
Palourdes sans écaille	1-2 jours	3 mois
Pâtes alimentaires cuites	3-5 jours	3 mois
Pâtés à la viande, quiches	2-3 jours	3 mois
Pâtisserie (avec produits laitiers et oeufs)	3-4 jours	1 mois
Pétoncles	1-2 jours	3 mois
Piments doux (poivrons)	1 semaine	1 an
Poireaux	2 semaines	1 an
Pois, pois mange-tout	2 jours	1 an
Poisson fumé à froid	3-4 jours	2 mois
Poisson gras	1-2 jours	2 mois
Poisson maigre	2-3 jours	6 mois
Pommes (de février à juillet)	2 semaines	1 an
Pommes (d'août à janvier)	6 mois	1 an
Porc (côtelettes, rôtis)	3-5 jours	4-6 mois
Potages, soupes	3 jours	2-3 mois
Radis	1 semaine	**
Raisins (frais)	5 jours	**
Rhubarbe	4 jours	1 an
Riz cuit	5-6 jours	6-8 mois
Riz brun	6-9 mois	-
Sandwiches (tous genres)	1-2 jours	6 semaines
Sauces à la viande	3-5 jours	4-6 mois
Saucisses fraîches	1-2 jours	2-3 mois
Saucissons secs, entiers	2-3 semaines	**
Tofu	1-2 semaines	1-2 mois
Tomates	1 semaine	1 an
Veau (en rôti)	3-5 jours	4-8 mois
Viandes cuites (avec sauce)	3-4 jours	4 mois
Viandes cuites (sans sauce)	3-4 jours	2-3 mois
Viandes fumées, charcuterie*	5-6 jours	1-2 mois
Viande hachée, en cubes, tranchée mince	1-2 jours	3-4 mois
Viandes cuites tranchées, sous-vide*	3 jours	1 mois
Volaille cuite (avec sauce)	1-2 jours	6 mois
Volaille cuite (sans sauce)	3-4 jours	1-3 mois
Volaille en morceaux	1-2 jours	6-9 mois
Volaille entière	1-3 jours	10-12 mois
Yogourt	2-3 semaines	1 mois

* Les durées de conservation indiquées sont valables pour des contenants qui ont été ouverts.