

Garde-manger

durée de vie des aliments

Aliments	Température ambiante (20°C)	Chambre froide (de 7 à 10°C)
Beurre d'arachides*	2 mois	
Boulangerie (produits faits de farine enrichie)	1 semaine	
Cacao	10-12 mois	
Café instantané	1 an	
Café moulu*	1 mois	
Céréales de type granola	6 mois	
Céréales prêtes à servir	8 mois	
Chapelure sèche	3 mois	
Chocolat à cuisson	7 mois	
Confitures et gelées	1 an	
Conserves	1 an	
Courges d'hiver	1 semaine	6 mois
Craquelins	6 mois	
Croustilles de pommes de terre*	1 semaine	
Farine blanche	2 ans	
Farine de maïs	6 mois	
Fines herbes séchées	1 an	
Fruits séchés	1 an	
Garnitures pour tartes	18 mois	
Gélatine	1 an	
Gelée en poudre	2 ans	
Gruau d'avoine	6-10 mois	
Huiles végétales	1 an	
Lait concentré en conserve	9-12 mois	
Lait concentré sucré en conserve	6 mois	
Lait écrémé en poudre*	1 mois	
Lait écrémé en poudre	6 mois	
Légumineuses sèches	1 an	
Levure sèche	1 an	
Mélanges à gâteaux	1 an	
Mélanges à pouding	18 mois	
Mélasse	2 ans	
Miel	18 mois	
Moutarde sèche	3 ans	
Noix dans l'écale	1 an	
Oignons secs, jaunes	1 jour	3-4 semaines
Olives	1 an	
Pain (type baguette)	1-2 jours	
Pâtes alimentaires sèches	1 an	
Pâtes alimentaires aux œufs	6 mois	
Pectine en poudre	2 ans	
Pectine liquide	1 an	
Pomme de terre	1 semaine	9 mois
Pommes de terre nouvelles	-	1 semaine
Pommes de terre instantanées	1 an	
Poudre à pâte	1 an	
Riz blanc	1 an	
Rutabagas (cirés)	1 semaine	5-6 mois
Semoule	1 an	
Sirop d'érable, de maïs	1 an	
Soda à pâte	1 an	
Substitut de crème à café	6 mois	
Sucre	2 ans	
Thé	6 mois	
Vinaigre	2 ans	

