

Thermoguide des produits frais par le MAPAQ

MAYRAND^{MC}
ENTREPÔT
D'ALIMENTATION

Viandes et volailles crues 4°C au réfrigérateur	Côtelettes, steaks	2 à 3 jours
	Viande fumée, salaisons	6 à 7 jours
	Viande hachée	1 à 2 jour(s)
	Volaille	2 à 3 jours
	Rôtis	3 à 4 jours
	Abats	1 à 2 jour(s)
Viandes et volailles cuites 4°C au réfrigérateur	Toutes les viandes et volailles	3 à 4 jours
	Pâtés et sauces à la viande	2 à 3 jours
	Soupes	2 à 3 jours
Oeufs et produits laitiers 4°C au réfrigérateur	Oeufs frais en coquille	1 mois
	Blanc d'oeuf cru frais	1 semaine
	Jaune d'oeuf cru frais	1 semaine
	Beurre doux ou salé	3 semaines
	Margarine	8 mois
	Lait (après ouverture)	3 à 5 jours
	Yogourt	2 à 3 semaines
	Fromage à pâte molle (brie, camembert, etc...)	3 à 4 semaines
	Fromage à pâte ferme (cheddar, mozzarella, etc...)	5 semaines
	Fromage bleu	1 semaine
	Fromage frais (cottage, ricotta etc..)	3 à 5 jours
Crème fraîche (après ouverture)	3 à 5 jours	
Poisson et coquillages 4°C au réfrigérateur	Palourdes, homard et crevettes	12 à 24 h
	Crabes, moules et huîtres	12 à 24 h
	Poisson vidé et nettoyé cru	2 à 3 jours
	Poisson vidé et nettoyé cuit	3 à 4 jours