

Thermoguide des produits frais par le MAPAQ



Viandes et produits carnés

Volaille cuite avec sauce	1-2 jours	Volaille cuite sans sauce	3-4 jours
Volaille en morceaux	1-2 jours	Volaille entière	1-3 jours
Jambon cuit entier	7-10 jours	Jambon cuit en tranches	3-5 jours
Côtelettes, rôtis	3-5 jours	Porc cuit avec sauce	3-4 jours
Porc cuit sans sauce	3-4 jours	Agneau (côtelettes, rôtis)	3-5 jours
Bacon*	7 jours après ouverture	Bœuf (steaks, rôtis)	3-5 jours
Cretons	3-5 jours	Saucisses fraîches	1-2 jours
Saucissons secs entiers	2-3 jours	Veau (en rôti)	3-5 jours
Viande cuite avec sauce	3-4 jours	Viande cuite sans sauce	3-4 jours
Viande fumée, charcuterie	5-6 jours	Viande hachée, en cubes ou tranchée mince	1-2 jours
Viande cuite tranchée sous vide*	3 jours après ouverture	Abats (foie, cœur, etc.)	1-2 jours

Oeufs

Oeufs frais en coquille	1 mois	Blanc d'oeuf cru	1 semaine
Oeufs durs	1 semaine	Jaune d'oeuf cru	2-3 jours

Produits laitiers et fromages

Beurre doux ou salé	3 semaines après ouverture	Fromage à pâte molle (brie, camembert...)	3-4 semaines
Fromage à pâte ferme (cheddar, mozzarella...)	5 semaines	Crème fraîche	3-5 jours après ouverture
Fromage bleu	1 semaine	Fromage frais (cottage, ricotta..)	3-5 jours après ouverture
Fromage fondu à tartiner	3-4 semaines après ouverture	Lait	3-5 jours après ouverture
Yogourt	2 à 3 semaines		

Poissons et fruits de mer

Crabe cuit	1-2 jours	Crevettes	1-2 jours
Huîtres sans écailles	10 jours	Moules sans écailles	1-2 jours
Palourdes sans écailles	1-2 jours	Pétoncles	1-2 jours
Poisson gras (saumon, truite, etc.)	1-2 jours	Poisson maigre (sole, tilapia, etc.)	2-3 jours
Poisson fumé à froid	3-4 jours		