

CUPBOARD (ROOM TEMPERATURE)

Unless otherwise specified, times apply to unopened packages.

CEREAL GRAINS

(once opened, store in airtight containers, away from light and heat)

Bread crumbs (dry)	3 months
Cereals (ready-to-eat)	8 months
Cornmeal	6–8 months
Crackers	6 months
Pasta	several years
Rice	several years
Rolled oats	6–10 months
White flour	1 year
Whole wheat flour	3 months

CANNED FOODS

(once opened, store covered in refrigerator)

Evaporated milk	9–12 months
Other canned foods	1 year

DRY FOODS

(once opened, store in airtight containers, away from light and heat)

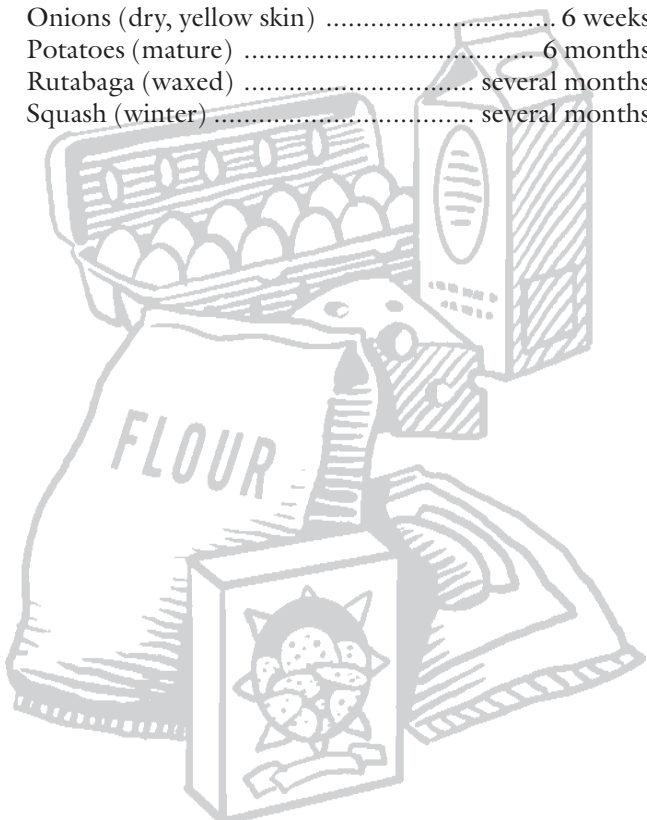
Baking powder, baking soda	1 year
Beans, peas, lentils	1 year
Chocolate (baking)	7 months
Cocoa	10–12 months
Coffee (ground)	1 month
Coffee (instant)	1 year
Coffee whitener	6 months
Fruit (dried)	1 year
Gelatin	1 year
Jelly powder	2 years
Mixes (cake, pancake, tea biscuit)	1 year
Mixes (pie filling and pudding)	18 months
Mixes (main dish accompaniments)	9–12 months
Potatoes (flakes)	1 year
Skim milk powder – unopened	1 year
– opened	1 month
Sugar (all types)	several years
Tea bags	1 year

MISCELLANEOUS FOODS

Honey	18 months
Jam, jellies (once opened, store covered in refrigerator)	1 year
Mayonnaise, salad dressings – unopened	6 months
– opened (store covered in refrigerator)	1–2 months
Molasses	2 years
Nuts	1 month
Peanut butter – unopened	6 months
– opened	2 months
Pectin – liquid	1 year
– opened (store covered in refrigerator)	1 month
– powdered	2 years
Sandwich spread (once opened store covered in refrigerator)	8 months
Syrups — corn, maple, table	1 year
Vegetable oils (once opened, store covered in refrigerator)	1 year
Vinegar	several years
Yeast (dry)	1 year

VEGETABLES

Potatoes, rutabaga, squash	1 week
Tomatoes	1 week
Cool room (7–10°C, 45–50°F)	
Onions (dry, yellow skin)	6 weeks
Potatoes (mature)	6 months
Rutabaga (waxed)	several months
Squash (winter)	several months



Food Handlers' Storage Guide

General guidelines for the shelf life of common foods. Read the label and check “best before” dates if applicable. Most foods are safe to eat if stored longer, but flavour and nutritional value will deteriorate. Discard if there is evidence of spoilage.



FREEZER (-18°C, 0°F)

Use freezer wrapping or airtight containers. Freeze fresh food at its peak condition.

DAIRY PRODUCTS AND FATS

Butter – salted	1 year
– unsalted	3 months
Cheese – firm, processed	3 months
Cream – table, whipping (separates when thawed)	1 month
Ice cream	1 month
Margarine	6 months
Milk	6 weeks
Soy milk (separates when thawed)	6 weeks
Lactose-free milk	3 weeks

FISH AND SHELLFISH

Fish (fat species: lake trout, mackerel, salmon)	2 months
Fish (lean species: cod, haddock, pike, smelt)	6 months
Shellfish	2–4 months

FRUITS AND VEGETABLES

1 year

MEAT, POULTRY AND EGGS

Uncooked

Beef (roasts, steaks)	10–12 months
Chicken, turkey – cut up	6 months
– whole	1 year
Cured or smoked meat	1–2 months
Duck, goose	3 months
Eggs (whites, yolks)	4 months
Ground meat	2–3 months
Lamb (chops, roasts)	8–12 months
Pork (chops, roasts)	8–12 months
Sausages, wieners	2–3 months
Variety meats, giblets	3–4 months
Veal (chops, roasts)	8–12 months

Cooked

All meat	2–3 months
All poultry	1–3 months
Casseroles, meat pies	3 months

MISCELLANEOUS FOODS

Bean, lentil or pea casseroles	3–6 months
Breads (baked or unbaked, yeast)	1 month
Cakes, cookies (baked)	4 months
Herbs	1 year
Pastries, quick break (baked)	1 month
Pastry crust (unbaked)	2 months
Pie (fruit, unbaked)	6 months
Sandwiches	6 weeks
Soups (stocks, cream)	4 months
Tofu (non-silken)	5 months

To obtain copies of this or any other ministry publication, please call: 1-888-466-2372, outside Ontario (519) 826-3700, e-mail: products@omaf.gov.on.ca or visit the ministry Web site at www.gov.on.ca/omaf.

This publication is intended as general information. The Government of Ontario assumes no responsibility towards persons using this guide.

Published by Ministry of Agriculture and Food
© Queen's Printer for Ontario, 2003
RV 02-03-10M AF106

REFRIGERATOR (4°C, 40°F)

Unless otherwise indicated, cover all foods.

DAIRY PRODUCTS AND EGGS

(check “best before” dates)

Butter – unopened	8 weeks
– opened	3 weeks
Cheese – cottage (once opened)	3 days
– firm	several months
– processed (unopened)	several months
– processed (opened)	3–4 weeks
Eggs	3 weeks
Margarine – unopened	8 months
– opened	1 month
Milk, cream, yogurt – once opened	3 days
Soy milk – once opened	5 days
Lactose-free milk – unopened	18–22 days
– opened	5–6 days
Tofu – once opened (store in water)	5–7 days

FISH AND SHELLFISH

Clams, crab, lobster, mussels (live)	12–24 hours
Fish (cleaned) – raw	3–4 days
– cooked	1–2 days
Oysters (live)	24 hours
Scallops, shrimp (raw)	1–2 days
Shellfish (cooked)	1–2 days

FRESH FRUIT (RIPE)

Apples	2 months
– purchased February to July	2 weeks
Apricots (store uncovered)	1 week
Blueberries (store uncovered)	1 week
Cherries	3 days
Cranberries (store uncovered)	1 week
Grapes	5 days
Peaches (store uncovered)	1 week
Pears (store uncovered)	1 week
Plums	5 days
Raspberries (store uncovered)	2 days
Rhubarb	1 week
Strawberries (store uncovered)	2 days

FRESH VEGETABLES

Asparagus	5 days
Beans (green, wax)	5 days
Beets	3–4 weeks
Broccoli	3 days
Brussels sprouts	1 week
Cabbage	2 weeks
Carrots	several weeks
Cauliflower	10 days
Celery	2 weeks
Corn	use same day
Cucumbers	1 week
Lettuce	1 week
Mushrooms	5 days
Onions (green)	1 week
Parsnips	several weeks
Peas	use same day
Peppers (green, red)	1 week
Potatoes (new)	1 week
Spinach	2 days
Sprouts	2 days
Squash (summer)	1 week

MEAT, POULTRY

Uncooked

Chops, steaks	2–3 days
Cured or smoked meat	6–7 days
Ground meat	1–2 days
Poultry	2–3 days
Roasts	3–4 days
Variety meats, giblets	1–2 days

Cooked

All meats and poultry	3–4 days
Casseroles, meat pies, meat sauces	2–3 days
Soups	2–3 days

MISCELLANEOUS FOODS

Coffee (ground)	2 months
Nuts	4 months
Shortening	1 year
Whole wheat flour	3 months



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
Sirops d'érable, de maïs, de table	1 an
Tartinade à sandwiches (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)

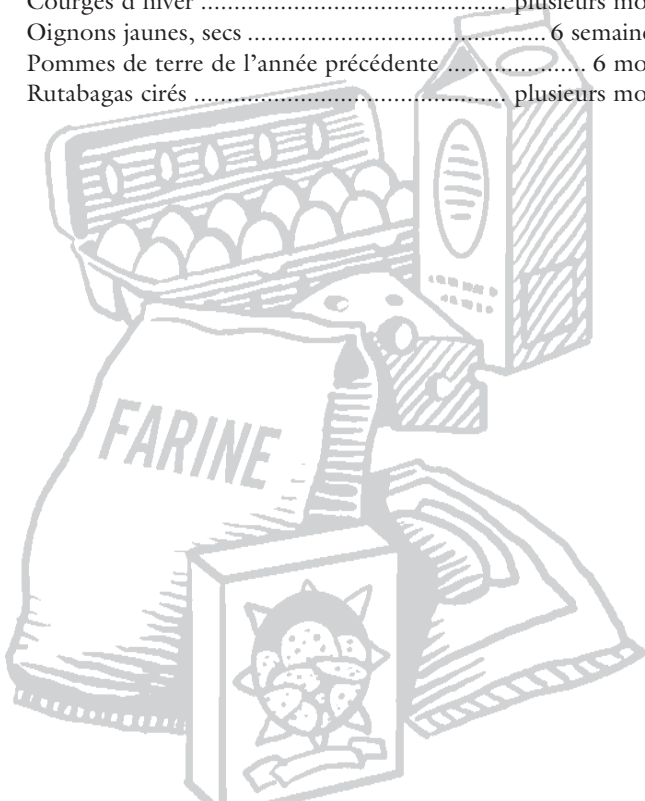
Cacao	10–12 mois
Café instantané	1 an
Café moulu	1 mois
Chocolat à cuisson	7 mois
Colorant à café	plusieurs années
Fruits déshydratés	1 an
Garnitures pour tartes et poudings	18 mois
Gélatine	1 an
Gelée en poudre	2 ans
Haricots, lentilles, pois	1 an
Lait écrémé en poudre – non entamé	1 an
– entamé	1 an
Mélanges à biscuits, à crêpes, et à gâteaux	1 an
Mélanges (plats d'accompagnement)	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 (consommés, 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
Fromage – ferme, 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, rôtis)	8–12 mois
Bœuf (rosbifs, biftecks)	10–12 mois
Canard et oie	3 mois
Oeufs (blanc, jaune)	4 mois
Porc (côtelettes, rôtis)	8–12 mois
Poulet, dinde – en morceaux	6 mois
– entiers	1 an
Saucisses, saucissons	2–3 mois
Veau (côtelettes, rôtis)	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 1 888 466-2372, 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 (MÛRS)

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	2 mois
– achetées de février à juillet	2 semaines
Prunes	5 jours
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
Germe 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 vie)	12–24 heures
Crustacés (cuits)	1–2 jours
Huîtres (en vie)	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
Fromage – 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
Rôtis	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

