

# DURÉE DE VIE MOYENNE DES ALIMENTS CONGELÉS ET SURGELÉS

Idée générale : réduire la perte de qualité et de temps



## VIANDES

ABATS (FOIE, CŒUR, ETC.)	3 à 4 mois	AGNEAU	6 à 9 mois (8 à 12 mois selon Santé Canada)
BACON	1 à 2 mois	BŒUF (STEAKS, RÔTIS)	6 à 12 mois
CRETONS	1 à 2 mois	JAMBON CUIT	1 à 2 mois
PORC	8 à 12 mois	SAUCES À SPAGHETTI À LA VIANDE	4 à 6 mois
SAUCISSES À HOT DOG	1 à 2 mois	SAUCISSES FRAÎCHES	2 à 3 mois
SAUCISSON SEC ENTIER	ne se congèle pas	VEAU	4 à 8 mois (8 à 12 mois selon Santé Canada)
VIANDE CUITE AVEC SAUCE	4 mois	VIANDE CUITE SANS SAUCE	2 à 3 mois
VIANDE CUITE TRANCHÉE SOUS VIDE	1 mois	VIANDE FUMÉE, CHARCUTERIE	1 à 2 mois
VIANDE HACHÉE, EN CUBES OU TRANCHÉE MINCE	4 mois		



## POULET ET DINDE

VOLAILLE ENTIÈRE CRUE	10 à 12 mois	VOLAILLE EN MORCEAUX OU EN CUBES, CRUE	6 à 9 mois
VOLAILLE CUITE AVEC SAUCE	6 mois	VOLAILLE CUITE SANS SAUCE	1 à 3 mois

## OEUF ET VÉGÉ

ŒUFS ENTIERS AVEC COQUILLE	ne se congèle pas	BLANC D'ŒUF CRU	9 mois
JAUNE D'ŒUF CRU	4 mois	TOFU	1 à 2 mois



## POISSONS ET FRUITS DE MER

CRABE CUIT	1 mois	CREVETTES	2 à 4 mois
HUÎTRES SANS ÉCAILLES	2 à 4 mois	MOULES SANS ÉCAILLES	3 mois
PALOURDES SANS ÉCAILLES	3 mois	PÉTONCLES	3 mois
POISSON GRAS (SAUMON, TRUITE, ETC.)	3 mois	POISSON MAIGRE (SOLE, TILAPIA, ETC.)	6 mois
POISSON FUMÉ À FROID	2 mois		