



ALIMENTS RÉFRIGÉRÉS : À conserver ou à jeter?

Viande, volaille, poisson et fruits de mer	Aliments encore froids, conservés à 4 °C (40 °F) ou plus pendant moins de deux heures	Dégelés, conservés à plus de 4 °C (40 °F) pendant plus de deux heures
Viande, volaille, poisson ou fruits de mer frais (ou restes)	Conserver	Jeter
Viande ou volaille en décongélation	Conserver	Jeter (si elle est plus chaude que la température du réfrigérateur)
Viande, thon, crevettes, poulet, salade aux œufs	Conserver	Jeter
Sauce, farce	Conserver	Jeter
Viandes froides, saucisses à hot dog, bacon, saucisses, bœuf séché	Conserver	Jeter
Pizza – à la viande	Conserver	Jeter
Viande en conserve (ne portant pas la consigne <i>Garder réfrigéré</i>) réfrigérée après avoir été ouverte	Conserver	Jeter
Jambon en conserve (portant la consigne <i>Garder réfrigéré</i>)	Conserver	Jeter
Casseroles, soupes et ragoûts	Conserver	Jeter



ALIMENTS RÉFRIGÉRÉS : À conserver ou à jeter?

Produits laitiers

Aliments encore froids, conservés à 4 °C (40 °F) ou plus pendant moins de deux heures

Dégelés, conservés à plus de 4 °C (40 °F) pendant plus de deux heures

Lait, crème, crème sure, babeurre,
lait concentré, yogourt

Conserver

Jeter

Beurre, margarine

Conserver

Conserver

Préparation pour nourrissons –
ouverte

Conserver

Jeter

Œufs – Frais, cuits durs dans la
coquille

Conserver

Jeter

Plats à base d'œufs, crème, crème
anglaise

Conserver

Jeter

Fromages à pâte dure, fromages
fondus

Conserver

Conserver

Fromages à pâte molle, fromage
cottage

Conserver

Jeter



ALIMENTS RÉFRIGÉRÉS : À conserver ou à jeter?

Fruits

Aliments encore froids, conservés à 4 °C (40 °F) ou plus pendant moins de deux heures

Dégelés, conservés à plus de 4 °C (40 °F) pendant plus de deux heures

Fruits en conserve

Conserver

Conserver

Fruits frais, noix de coco, raisins secs, fruits séchés, fruits confits, dattes

Conserver

Conserver

Légumes

Légumes – cuits, jus – ouvert

Conserver

Jeter après six heures

Pommes de terre au four

Conserver

Jeter

Champignons frais, herbes, épices

Conserver

Conserver

Ail haché, dans l'huile ou le beurre

Conserver

Jeter



Pains et pâtisseries

Aliments encore froids, conservés à 4 °C (40 °F) ou plus pendant moins de deux heures

Dégelés, conservés à plus de 4 °C (40 °F) pendant plus de deux heures

Pain, petits pains, gâteaux, muffins

Conserver

Conserver

Pâtisseries – fourrées à la crème

Conserver

Jeter

Tartes – crème anglaise, fromage, mousseline

Conserver

Jeter

Tartes – fruits

Conserver

Conserver

Pâte à petits gâteaux secs, à petits pains, à biscuits réfrigérée

Conserver

Conserver



ALIMENTS RÉFRIGÉRÉS : À conserver ou à jeter?

Autres

Aliments encore froids, conservés à 4 °C (40 °F) ou plus pendant moins de deux heures

Dégelés, conservés à plus de 4 °C (40 °F) pendant plus de deux heures

Pâtes cuites, spaghetti

Conserver

Jeter

Salades de pâtes à base de mayonnaise ou de vinaigre

Conserver

Jeter

Mayonnaise, sauce tartare, raifort

Conserver

Jeter si la température a été supérieure à 10 °C (50 °F) pendant plus de huit heures

Contenants ouverts de vinaigrette, de gelée, de relish, de sauce barbecue, de moutarde, de ketchup, d'olives

Conserver

Conserver



ALIMENTS CONGELÉS : À conserver ou à jeter?

Viande, volaille, poisson et fruits de mer

Contiennent encore des cristaux de glace et sont froids au toucher comme s'ils étaient au réfrigérateur

Dégelés, conservés à plus de 4 °C (40 °F) pendant plus de deux heures

Viande, volaille, poisson et fruits de mer

Recongeler

Jeter

Bœuf, veau, agneau, porc, viandes hachées

Recongeler

Jeter

Différentes viandes (foie, rognons, cœur, tripes)

Recongeler

Jeter

Casseroles, ragoûts, soupes, aliments préparés, pizza

Recongeler

Jeter

Poisson, crustacés, produits de la mer panés

Recongeler
(il y aura perte de texture et de goût)

Jeter



Produits laitiers

Contiennent encore des cristaux de glace et sont froids au toucher comme s'ils étaient au réfrigérateur

Dégelés, conservés à plus de 4 °C (40 °F) pendant plus de deux heures

Lait	Recongeler (Perte possible de texture)	Jeter
Œufs (décoquillés), produits d'œufs	Recongeler	Jeter
Crème glacée, yogourt glacé	Jeter	Jeter
Fromages à pâte molle et semi-molle (fromage à la crème, ricotta)	Recongeler (Perte possible de texture)	Jeter
Fromages durs (cheddar, suisse, parmesan)	Recongeler	Recongeler
Casseroles contenant du lait, de la crème, des œufs, des fromages à pâte molle	Recongeler	Jeter
Gâteau au fromage	Recongeler	Jeter



Fruits

Contiennent encore des cristaux de glace et sont froids au toucher comme s'ils étaient au réfrigérateur

Dégelés, conservés à plus de 4 °C (40 °F) pendant plus de deux heures

Jus

Recongeler

Recongeler

(jeter en cas de moisissure, d'odeur de levure ou de pellicule visqueuse)

Emballés à la maison ou commercialement

Recongeler

(changement dans la texture ou le goût)

Recongeler

(jeter en cas de moisissure, d'odeur de levure ou de pellicule visqueuse)

Légumes

Jus

Recongeler

Jeter après conservation à plus de 4 °C (40 °F) pendant six heures

Emballés à la maison ou commercialement; blanchis

Recongeler

(changement dans la texture ou le goût)

Jeter après conservation à plus de 4 °C (40 °F) pendant six heures



Pains et pâtisseries

Contiennent encore des cristaux de glace et sont froids au toucher comme s'ils étaient au réfrigérateur

Dégelés, conservés à plus de 4 °C (40 °F) pendant plus de deux heures

Pain, petits pains, muffins, gâteaux (sans crème pâtissière)

Recongeler

Recongeler

Gâteaux, tartes, pâtisseries avec crème pâtissière ou garniture au fromage
Fonds de tarte

Recongeler

Jeter

Recongeler

Recongeler

Pâte à pain maison et commerciale

Recongeler
(possibilité d'une certaine perte de qualité)

Recongeler
(perte de qualité considérable)

Autres

Casseroles à base de pâtes ou de riz

Recongeler

Jeter

Farine, farine de maïs, noix

Recongeler

Recongeler