

# CRITÉRIOS DE VALIDADE DOS ALIMENTOS

As recomendações dos fornecedores quanto ao critério de validade encontram-se no rótulo de cada produto e quando estes não determinarem o prazo de validade do produto após abertura, é considerado o prazo estabelecido de acordo com a tabela abaixo.

Importante: Os critérios de validade definidos nessa tabela só são considerados quando forem inferiores ao prazo de validade para produto aberto informado pelo fabricante ou forem inexistentes.





ARMAZENAMENTO EM TEMPERATURA AMBIENTE		
TIPOS	PRODUTOS ABERTOS OU RETIRADOS DA EMBALAGEM	VALIDADE/ CONSERVAÇÃO
Temperos secos, especiarias, e pós para infusões	Sal, chá, leite em pó, fermento químico.	30 dias
	Bicarbonato de sódio, noz-moscada, colorau, curry, orégano, louro	60 dias
Sobras não manipuladas de produtos estocáveis	Açúcar, adoçante	30 dias
	Pós para gelatina, curau, pudim, flan	
	Achocolatado, chocolate em pó	
	Ervilha seca, canjica, grão-de-bico, lentilha, feijão, arroz, soja em grãos	
Óleos	Óleo de soja, azeite de oliva	30 dias
Farinhas e massas secas	Farinha de trigo, farinha de rosca e de mandioca, fubá, trigo para quibe, mistura para bolo, macarrão, amido de milho	30 dias
Frutas secas e oleaginosas	Coco ralado, damasco, figo, tâmara e castanha.	15 dias
Produtos de panificação	Pão francês (sem recheio)	24 h
	Pão de leite sem recheio, torradas, bolo em pedaço (sem recheio/cobertura), <i>petit four</i> com recheio e confeitos.	3 dias



ARMAZENAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO (0 °C A 10°C) CONGELAMENTO (INFERIOR A -12 °C) CONFORME ORIENTAÇÃO DO FORNECEDOR *Produto Industrializado		
	PRODUTOS ABERTOS OU RETIRADOS DA EMBALAGEM	VALIDADE/ CONSERVAÇÃO
Doces industrializados	Goiabada, marmelada, marrom glacê, beijinho, brigadeiro, doce de leite, mel de abelha, frutas secas e frutas cristalizadas	15 dias
	Creme de leite.	3 dias
Enlatados e conservas	Pêssego, abacaxi, cereja, figo em calda, leite de coco, ervilha, milho verde, extrato de tomate, palmito, ameixa-preta, leite condensado	7 dias
	Azeitonas, alho processado.	15 dias
Temperos líquidos	Vinagre, molho <i>shoyo</i> , inglês, <i>Catchup</i> , mostarda, maionese	15 dias
Óleos	Manteiga	15 dias
Frios, embutidos, defumados e laticínios	<u>Embalagem aberta</u> : salsicha, mortadela, presunto, apresuntado, salame, bacon, linguiça calabresa, paio, peito de peru, ricota, queijo minas, muçarela, prato	3 dias
	<u>Embalagem aberta</u> : <i>catupiry</i> , requeijão	3 dias
	<u>Manipulados, fatiados, ralados</u> : salsicha, mortadela, presunto, apresuntado, salame, bacon, linguiça calabresa, paio, peito de peru, ricota, queijo minas, muçarela, queijo prato	24 h
		48 h
Hortifrúti minimamente processados	Resfriado.	24 h
	Congelado.	15 dias
Fermento	Fermento biológico.	5 dias
Suco Conc.	Líquido - galão	15 dias
Pães	Pão congelado.	7 dias



ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS MANIPULADOS/PREPARADOS		
	PRODUTOS ABERTOS OU RETIRADOS DA EMBALAGEM	VALIDADE/ CONSERVAÇÃO
Hortifruti	Folhas desinfetadas sem tempero ou decoração	12 h ( $\leq 4^{\circ}\text{C}$ )
	Frutas desinfetadas inteiras ou cortadas (mamão, melancia, melão, etc)	
	Legumes ou grãos cozidos sem tempero	
Sobremesas	Doce em calda/calda de açúcar	3 dias ( $\leq 10^{\circ}\text{C}$ )
Temperos	Alho, sal	5 dias ( $\leq 10^{\circ}\text{C}$ )
	Alho e sal e (batidos)	24 h ( $\leq 10^{\circ}\text{C}$ )
	Marinados (desde que com temperos ácidos, como vinagre e limão)	24 h ( $\leq 4^{\circ}\text{C}$ )
	Salsa, manjericão, cebolinha, alecrim desidratados	3 dias (ambiente)
Multiprodutos	Salgados crus (empada, coxinha, esfirra)	24 h ( $\leq 4^{\circ}\text{C}$ ) 7 dias ( $\leq -12^{\circ}\text{C}$ )
	Sanduíche natural	24 h ( $\leq 4^{\circ}\text{C}$ )
	Batata palha	3 dias (ambiente)
Sucos naturais	Diversos sabores	Imediato
Salada de Frutas	Salada de frutas/frutas picadas	12 h ( $\leq 4^{\circ}\text{C}$ )
Doces manipulados	Brigadeiro/Beijinho/Trufas/Mousses/Tortas /Pudins/ Bolo com recheio	24 h ( $\leq 10^{\circ}\text{C}$ )
Outros	Bolo sem recheio/biscoitos secos /farinha de rosca/torradas	3 dias (ambiente)
	Bacon frito	24 h (ambiente)
Carnes bovinas	Aparas/Carne moída	24 h ( $\leq 4^{\circ}\text{C}$ )
	Carnes pré-preparadas sem tempero (iscas e cubos)	2 dias ( $\leq 4^{\circ}\text{C}$ )
	Carnes com tempero	24 h ( $\leq 4^{\circ}\text{C}$ )