

# TEMPOS DE CONSERVACIÓN DOS ALIMENTOS NO FRIGORÍFICO:

- 1.** O polo, pavo e derivados non deben estar no frigorífico máis de dous días. Deben conservarse nun envase pechado para evitar contaminacións.
- 2.** A carne picada, salchichas ou carne xa cortada debe consumirse entre 24 e 48 horas. Os filetes e cortes para asar poden conservarse ata cinco días.
- 3.** As conservas deben retirarse da lata e ser gardadas en envases pechados.
- 4.** Os embutidos cocidos precisan ser conservados no frigorífico arredor dos 5º e ser consumidos antes de catro días. Os embutidos curados, se son de peza completa, deben ser colgados nun espazo escuro, fresco, seco e ventilado; se están cortados deben de conservarse no frigorífico ben tapados e deixalos a temperatura ambiente antes de ser consumidos.

- 5.** Os ovos crus teñen impresa unha data de consumo preferente e poden estar no frigorífico entre cinco e seis semanas. Os ovos cocinados deben ser consumidos á maior brevidade, sempre antes de tres días.
- 6.** O peixe branco pode estar no frigorífico ata tres días. O peixe graxo debe ser consumido antes de 48 horas. En ambos casos debe ser conservado no estante inferior do frigorífico, que é o máis frío, nun recipiente pechado para evitar contaminacións.
- 7.** O queixo fresco debe conservarse no caixón específico do frigorífico para manter a súa temperatura e propiedades. Os queixos brandos deberán consumirse en tres semanas; os queixos curados teñen un tempo de consumo superior, ata varios meses.
- 8.** Os restos de comidas elaboradas con anterioridade poden resistir no frigorífico ata dous ou tres días despois da súa elaboración, sempre que se conserven en envases correctamente pechados.

- 9.** As froitas e as verduras deben ser conservadas por separado e nos caixóns menos fríos do frigorífico, un máximo de catro ou cinco días.
- 10.** Consulta a nosa guía de conservación de alimentos no frigorífico para ter máis información

