



TABELA DE VALIDADE DOS ALIMENTOS

ALIMENTOS ARMAZENADOS EM TEMPERATURA AMBIENTE	PRAZO DE VALIDADE (APÓS ABERTO)
AMIDO DE MILHO	30 dias
ARROZ AGULHINHA TIPO I E INTEGRAL	30 dias
BISCOITOS	30 dias
COLORAU/AÇAFRÃO/ORÉGANO	30 dias
FARINHA DE MANDIOCA	30 dias
AVEIA	30 dias
FEIJÃO (CARIOCA, PRETO)	30 dias
FÓRMULA DE SOJA (SOYMILK)	30 dias
FÓRMULA INFANTIL (NESTOGENO)	30 dias
FUBÁ	30 dias
LEITE EM PÓ	30 dias
LENTILHA	30 dias
MACARRÃO (INTEGRAL, TRADICIONAL, ARROZ)	30 dias
ÓLEO DE SOJA	30 dias
SAL	30 dias
VINAGRE	30 dias

REFRIGERADOS (Após manipulação ou abrir a embalagem)	PRAZO DE VALIDADE (APÓS ABERTO)
PESCADOS CRUS	2 dias (máximo a 2°C)
CARNES DESCONGELADAS	3 dias (máximo a 4 °C)
PASTA DE ALHO (Industrializada)	10 dias (máximo a 4 °C)
SOBREMESAS E OUTRAS PREPARAÇÕES COM LATICÍNIOS	3 dias (máximo a 4 °C)
PURÊ DE TOMATE	3 dias (máximo a 4 °C)
MOLHO DE TOMATE	3 dias (máximo a 4 °C)
EXTRATO DE TOMATE	3 dias (máximo a 4 °C)
TEMPERO BATIDO (Cebola, Alho e Sal)	4 dias (máximo a 4 °C)

CONGELADOS	PRAZO DE VALIDADE (APÓS ABERTO)
CARNE COZIDA (NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAS)	30 dias (entre -11° e -18° C) ou 90 dias (menor que -18° C)
FRUTAS EM PEDAÇOS	30 dias (entre -11° e -18° C) ou 90 dias (menor que -18° C)
LEGUMES BRANQUEADOS	30 dias (entre -11° e -18° C) ou 90 dias (menor que -18° C)
MOLHO DE TOMATE	30 dias (entre -11° e -18° C) ou 90 dias (menor que -18° C)
POLPA DE FRUTAS	30 dias (entre -11° e -18° C) ou 90 dias (menor que -18° C)
TEMPERO BATIDO (Cebola, Alho e Sal)	30 dias (entre -11° e -18° C) ou 90 dias (menor que -18° C)
SALSINHA	30 dias (entre -11° e -18° C) ou 90 dias (menor que -18° C)

*As temperaturas de armazenamento dos produtos sob congelamento e refrigeração devem seguir as recomendações dos fabricantes indicadas nos rótulos. Na ausência destas informações e para alimentos preparados na escola devem ser usadas as recomendações acima. (Portaria CVS 5)

*Todos os gêneros retirados de suas embalagens originais deverão ser etiquetados com novas datas de validade conforme orientações dos fabricantes, na falta de informações devem ser utilizadas as recomendações dessa tabela (Portaria CVS 5).

*Os recipientes utilizados no armazenamento de alimentos na geladeira, freezer e temperatura ambiente deverão estar fechados com tampas.

*A temperatura da geladeira deve estar ajustada ao alimento que necessite de menor temperatura.

Arquivo atualizado em 16/02/2022