

TABELA DE VALIDADE DOS PRODUTOS

PRODUTOS ARMAZENADOS EM TEMPERATURA AMBIENTE	PRAZO DE VALIDADE (APÓS ABERTO)
AMIDO DE MILHO	30 dias
ARROZ (BRANCO/INTEGRAL)	30 dias
AVEIA	30 dias
BISCOITOS	30 dias
CACAU EM PÓ	30 dias
CEREAL DE MILHO	15 dias
COLORAU/AÇAFRÃO/ORÉGANO/CANELA	30 dias
ERVILHA SECA	30 dias
FARINHA DE MANDIOCA/FUBÁ/MILHO	30 dias
FEIJÃO (CARIOCA, PRETO)	30 dias
FUBÁ	30 dias
LEITE EM PÓ	30 dias
LENTILHA	30 dias
MACARRÃO (INTEGRAL, TRADICIONAL, ARROZ)	30 dias
MILHO PARA PIPOCA	30 dias
ÓLEO DE SOJA/ ÓLEO COMPOSTO	30 dias
PÃO COM RECHEIO (GELEIA / CREME VEGETAL)	Consumo imediato
PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA (PTS)	30 dias
UVA-PASSA	30 dias
VINAGRE/SAL	Vide embalagem

REFRIGERADOS (Após manipulação ou abrir a embalagem)	PRAZO DE VALIDADE (APÓS ABERTO OU MANIPULADO)
Atenção: os produtos a seguir devem ser armazenados em geladeira a 4°C ou mais frio, salvo exceções onde o fabricante recomenda temperaturas maiores. Observe a temperatura da sua geladeira diariamente.	
ALHO DESCASCADO IN NATURA	3 dias
ALHO DESCASCADO IN NATURA (em água)	12 horas
AMOSTRAS REFRIGERADAS	4 dias (96 horas)
CARNES EM DESCONGELAMENTO, EXCETO IQF*	2 dias (48 horas)
CEBOLA DESCASCADA IN NATURA	3 dias
CREME VEGETAL	30 dias
EXTRATO DE TOMATE**	3 dias
FRUTAS E VERDURAS HIGIENIZADAS	1 dia
GRÃOS E FEIJOES NA ÁGUA (REMOLHO)	1 dia (8 - 12 horas)
LEITE MATERNO	12 horas
MOLHO DE ESTROGONOFE**	3 dias
MOLHO DE TOMATE**	3 dias
MOLHOS EM DESCONGELAMENTO	1 dia
SOBREMESAS E OUTRAS PREPARAÇÕES COM LATICÍNIOS	3 dias
TEMPERO BATIDO (Cebola, Óleo, Alho e Sal)	4 dias
UVA-PASSA COZIDA	5 dias

PRODUTO QUÍMICO ARMAZENADO EM TEMPERATURA AMBIENTE	PRAZO DE VALIDADE (APÓS ABERTO)
PRODUTO QUÍMICO - SOLUÇÃO CLORADA PARA DESINFECÇÃO DE SUPERFÍCIES	6 horas

CONGELADOS	PRAZO DE VALIDADE (APÓS ABERTO OU MANIPULADO)	
	EM FREEZER DE POTÊNCIA MÉDIA (DE -11°C A -17°C)	EM FREEZER DE POTÊNCIA ALTA (-18°C OU MAIS FRIO)
AMOSTRAS CONGELADAS	Não previsto	4 dias (96 horas)
CARNES CONGELADAS CRUAS (PACOTE ABERTO)	30 dias	90 dias
EXTRATO DE TOMATE**	30 dias	90 dias
LEGUMES BRANQUEADOS	30 dias	90 dias
LEITE MATERNO	15 dias	15 dias
MOLHO DE ESTROGONOFE**	30 dias	90 dias
MOLHO DE TOMATE**	30 dias	90 dias
POLPA/PEDAÇOS DE FRUTAS (SEM SEMENTES OU CASCAS)	30 dias	90 dias
PREPARAÇÕES COZIDAS PORCIONADAS - NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS	30 dias	90 dias
SALSINHA/ CEBOLINHA	30 dias	90 dias
TEMPERO BATIDO (Cebola, Óleo, Alho e Sal)	30 dias	90 dias
UVA-PASSA COZIDA	30 dias	90 dias

OBSERVAÇÕES GERAIS

Utilizar esta tabela apenas na ausência de informações no rótulo do fabricante.

Todos os gêneros alimentícios abertos devem ser etiquetados com a nova data de validade e armazenados conforme as orientações do fabricante. Na falta dessas informações no rótulo, devem ser seguidas as recomendações desta tabela.

É proibido manter à disposição e utilizar alimentos, matérias-primas e ingredientes com prazos de validade vencidos ou mantidos fora das temperaturas recomendadas pelo fabricante ou por este regulamento.

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

A data de validade dos produtos após abertos nunca deve ser superior à data de validade primária indicada na embalagem

*As carnes congeladas pelo processo IQF não devem ser descongeladas previamente, podendo ser preparadas diretamente a partir do estado congelado.

**Molhos congelados devem ser descongelados na geladeira e consumidos em até 3 dias.