

Τρόφιμο	Τύπος Τροφίμου	Ψυγείο ( $\leq 4,4^{\circ}\text{C}$ )	Καταψύκτης ( $\leq -17,8^{\circ}\text{C}$ )
Σαλάτα	Αυγό, κοτόπουλο, ζαμπόν, τόνος και σαλάτες ζυμαρικών	3-4 ημέρες	Δεν καταψύχεται επαρκώς
Hot dogs	Ανοιγμένο πακέτο	1 εβδομάδα	1 έως 2 μήνες
	Μη ανοιγμένο πακέτο	2 εβδομάδες	1 έως 2 μήνες
Κρέας σε κονσέρβα (luncheon meat)	Ανοιγμένη συσκευασία ή σε φέτες	3 έως 5 ημέρες	1 έως 2 μήνες
	Μη ανοιγμένη συσκευασία	2 εβδομάδες	1 έως 2 μήνες
Μπέικον και Λουκάνικο	Μπέικον	1 εβδομάδα	1 μήνας
	Λουκάνικο ωμό από κοτόπουλο, γαλοπούλα, χοιρινό ή μοσχαρίσιο κρέας	1 έως 2 ημέρες	1 έως 2 μήνες
	Λουκάνικο μαγειρεμένο από κοτόπουλο, γαλοπούλα, χοιρινό ή μοσχαρίσιο κρέας	1 εβδομάδα	1 έως 2 μήνες
	Λουκάνικο κατεψυγμένο	Μετά το μαγείρεμα, 3-4 ημέρες	1-2 μήνες από την ημερομηνία αγοράς
Χάμπουργκερ, κιμάς	Χάμπουργκερ, κιμάς από: μοσχάρι, γαλοπούλα, κοτόπουλο, άλλα πουλερικά, χοιρινό, αρνί και μείγματα αυτών	1 έως 2 ημέρες	3 έως 4 μήνες
Φρέσκο μοσχαρίσιο κρέας, αρνίσιο και χοιρινό	Μπριζόλες, παϊδάκια, ψητό	3 έως 5 ημέρες	4 έως 12 μήνες
Ζαμπόν	Φρέσκο, μη μαγειρεμένο	3 έως 5 ημέρες	6 μήνες
	Φρέσκο, μαγειρεμένο	3 έως 4 ημέρες	3 έως 4 μήνες
	Ωρίμανσης, μη μαγειρεμένο	5 έως 7 μέρες ή ανάλογα με την ημ/νία λήξης	3 έως 4 μήνες
	Μαγειρεμένο, σφραγισμένο σε κενό αέρος, κλειστή συσκευασία	2 εβδομάδες ή ανάλογα με την ημ/νία λήξης	1 έως 2 μήνες
	Μαγειρεμένο, συσκευασμένο στο	1 εβδομάδα	1 έως 2 μήνες

<b>Ζαμπόν</b>	κατάστημα, ολόκληρο		
	Μαγειρεμένο, συσκευασμένο στο κατάστημα, κομμένο σε φέτες	3 έως 5 ημέρες	1 έως 2 μήνες
	Κονσέρβα που χρειάζεται συντήρηση στο ψυγείο, κλειστή	6 έως και 9 μήνες	Μην καταψύχετε
	Κονσέρβα, ανοιγμένη συσκευασία <b>Σχόλια:</b> Μια κλειστή συσκευασία κονσέρβας μπορεί να διατηρηθεί σε θερμοκρασία δωματίου έως 2 έτη	3 έως 4 ημέρες	1 έως 2 μήνες
	Προσούτο ή ζαμπόν παρόμοιου τύπου	2 έως 3 μήνες	1 μήνα
<b>Φρέσκα Πουλερικά</b>	Κοτόπουλο ή γαλοπούλα, ολόκληρα	1 έως 2 ημέρες	1 έτος
	Κοτόπουλο ή γαλοπούλα, σε τεμάχια	1 έως 2 ημέρες	9 μήνες
<b>Ψάρια</b>	Λιπαρά ψάρια (σολομός, τόνος κ.ά.)	1 έως 3 ημέρες	4 έως 8 μήνες
	Άπαχα ψάρια (π.χ. μπακαλιάρος κ.ά.)		
<b>Οστρακοειδή</b>	Φρέσκια ψίχα καβουριού/αστακός	2 έως 4 ημέρες	2 έως 4 μήνες
	Ζωντανό καβούρι, αστακός	1 ημέρα	Δε συνιστάται
	Ζωντανές αχιβάδες, μύδια, στρείδια και χτένια	5 έως 10 ημέρες	Δε συνιστάται
	Γαρίδες, караβίδες	3 έως 5 ημέρες	6 έως 18 μήνες
	Αχιβάδες, μύδια, στρείδια και χτένια χωρίς κέλυφος	3 έως 10 ημέρες	3 έως 4 μήνες
	Καλαμάρι	1 έως 3 ημέρες	6 έως 18 μήνες
<b>Αυγά</b>	Ωμά αυγά με το κέλυφος	3 έως 5 εβδομάδες	Δεν καταψύχουμε το κέλυφος. Χτυπάμε τους κρόκους και τα ασπράδια

<b>Αυγά</b>			μαζί και μετά τα καταψύχουμε
	Ωμά ασπράδια και κρόκοι <b>Σημείωση:</b> Οι κρόκοι δεν καταψύχονται επαρκώς	2 έως 4 ημέρες	12 μήνες
	Βραστά αυγά, σφικτά	1 εβδομάδα	Μην καταψύχετε
	Υποκατάστατα αυγών, σε υγρή μορφή, κλειστή συσκευασία	1 εβδομάδα	Μην καταψύχετε
	Υποκατάστατα αυγών, σε υγρή μορφή, ανοιχτή συσκευασία	3 ημέρες	Μην καταψύχετε
	Υποκατάστατα αυγών, κατεψυγμένα, κλειστή συσκευασία	Μετά την απόψυξη, 1 εβδομάδα ή ανάλογα με την ημερομηνία λήξης	12 μήνες
	Υποκατάστατα αυγών, κατεψυγμένα, ανοιχτή συσκευασία	Μετά την απόψυξη, 3 έως 4 ημέρες ή ανάλογα με την ημερομηνία λήξης	Μην καταψύχετε
	Σουφλέ με αυγά	Μετά το ψήσιμο, 3 έως 4 ημέρες	Μετά το ψήσιμο, 2 έως 3 μήνες
	Κις με γέμιση	Μετά το ψήσιμο, 3 έως 5 μέρες	Μετά το ψήσιμο, 2 έως 3 μήνες
<b>Σούπες και μαγειρευτά</b>	Με λαχανικά ή κρέας	3 έως 4 ημέρες	2 έως 3 μήνες
<b>Περισεύματα</b>	Μαγειρεμένο κρέας ή πουλερικά	3 έως 4 ημέρες	2 έως 6 μήνες

	Κοτομπουκιές ή μπουρεκάκια	3 έως 4 ημέρες	1 έως 3 μήνες
	Πίτσα	3 έως 4 ημέρες	1 έως 2 μήνες

Πηγή: <https://www.foodsafety.gov/food-safety-charts/cold-food-storage-charts>