

# Tabela de perecibilidade

Produtos Refrigerados	Armazenamento	
	Temperatura Máxima	Tempo
Pescados e seus produtos manipulados crus	4° C	24 horas
Carnes (bovina, suína, aves etc)	4° C	72 horas
Sobremesas, frios e laticínios manipulados	8° C	24 horas
	6° C	24 horas
	4° C	72 horas
Folhosos e frutas sensíveis	10° C	72 horas
Outras frutas e legumes	10° C	1 semana
Alimentos pós-cozção	4° C	72 horas
Pescados pós-cozção	4° C	24 horas
Ovos	10° C	14 dias
Maionese e misturas de maionese com outros alimentos	4° C	24 horas
Produtos Congelados	Tempo máximo de armazenamento	
0 a 5° C	10 dias	
-5 a -10° C	20 dias	
-10 a -18° C	30 dias	
< -18° C	90 dias	

