

Temperatura para armazenamento de alimentos resfriados

(incluindo pré-preparados ou preparados no próprio estabelecimento).

Alimento	Temperatura	Por até
 Leite e derivados.	7 °C ou menos	5 dias
 Ovos e outros produtos.	10 °C ou menos	7 dias
 Carne bovina, carne suína, aves, entre outras e seus produtos manipulados crus, com exceção de espetos mistos.	4 °C ou menos	3 dias
 Espetos mistos, bife rolê, carnes empanadas cruas e preparações com carne moída.	4 °C ou menos	2 dias
 Pescados e seus produtos manipulados crus.	2 °C ou menos	3 dias
 Produtos de panificação e confeitaria prontos para o consumo com coberturas ou recheios que têm ingredientes que necessitem de refrigeração.	5 °C ou menos	5 dias
 Frios e embutidos fatiados, picados ou moídos.	4 °C ou menos	3 dias
 Alimentos após o cozimento, com exceção de pescados.	4 °C ou menos	3 dias
 Pescados após o cozimento.	2 °C ou menos	1 dia
 Sobremesas e outras preparações com laticínios.	4 °C ou menos	3 dias
 Maionese e misturas de maionese com outros alimentos.	4 °C ou menos	2 dias
 Frutas, verduras e legumes higienizados, abertos e cortados ou descascados, sucos, polpas, caldo de cana.	5 °C ou menos	3 dias
 Para os demais alimentos preparados.	4 °C ou menos	3 dias