



SAS Milord  
PARIS NORD,  
6 route de Compiègne  
60410 Verberie

Tél. : 03 44 91 12 72  
Fax. : 03 44 91 18 97  
Mail : [contact@milord.fr](mailto:contact@milord.fr)

## Tableaux des temps de conservation sous vide

Outre les avantages financiers et gustatifs, le sous vide vous permet de conserver avec **une machine sous vide** les aliments beaucoup plus longtemps dans les **sachets conservations (SCO ET SG)**, au réfrigérateur ou au congélateur, tout en respectant les règles d'**hygiène** et de **sécurité alimentaire** imposées dans la restauration.

CONSERVATION A TEMPERATURE AMBIANTE (25°C +/- 2°C)			
<b>Aliments/Composition</b>	<b>Délais de conservation en milieu normal</b>	<b>Délais de conservation sous vide avec réinjection de Gaz</b>	<b>Délais de conservation sous vide</b>
Pain	1-2 jours	4-12 semaines	6-8 jours
Biscuit en paquets	4-6 mois	12-24 mois	12 mois
Pâtes	5-6 mois	12-24 mois	12 mois
Riz	5-6 mois	12-24 mois	12 mois
Farine	4-5 mois	12-24 mois	12 mois
Fruits secs	3-4 mois	12-24 mois	12 mois
Café moulu	2-3 mois	12-24 mois	12 mois
Thé en poudre	5-6 mois	12-24 mois	12 mois
Lyophilisés	1-2 mois	12-24 mois	12 mois
Lait en poudre	1-2 mois	12-24 mois	12 mois

CONSERVATION PAR REFRIGERATION (3°C +/- 2°C)			
<b>Aliments/Composition</b>	<b>Délais de conservation en milieu normal</b>	<b>Délais de conservation sous vide avec réinjection de Gaz</b>	<b>Délais de conservation sous vide</b>
Viandes rouges	3-4 jours	10-14 jours	6-9 jours

### CONSERVATION PAR REFRIGERATION (3°C +/- 2°C)

<b>Aliments/Composition</b>	<b>Délais de conservation en milieu normal</b>	<b>Délais de conservation sous vide avec réinjection de Gaz</b>	<b>Délais de conservation sous vide</b>
Viandes hachées	1 jour	5-8 jours	4-5 jours
Viandes blanches	2-3 jours	10-21 jours	6-9 jours
Saumon fumé et poissons fumés	5-10 jours	7-21 jours et+	8-14 jours
Poissons entiers	1-3 jours	4-8 jours	4-5 jours
Gibier	2-3 jours	10-14 jours	5-7 jours
Charcuterie	7-15 jours	3-7 semaines / 6 mois	25-40 jours
Charcuterie en tranches	4-6 jours	3-7 semaines	20-25 jours
Pâtes fraîches	2-8 jours	3-4 semaines	X
Fromage à pâte molle	5-7 jours	2-12 semaines	14-20 jours
Fromage à pâte dure et semi-molle	15-20 jours	2-12 semaines	25-60 jours
Légumes	1-7 jours	7-21 jours	7-14 jours
Fruits	5-7 jours	X	14-20 jours

### CONSERVATION PAR CUISSON PUIS REFRIGERATION (5°C +/- 2°C)

<b>Aliments/Composition</b>	<b>Délais de conservation en milieu normal</b>	<b>Délais de conservation sous vide avec réinjection de Gaz</b>	<b>Délais de conservation sous vide</b>
Potages et soupes de légumes	2-3 jours	8-10 jours	8-10 jours
Pâtes / Riz	2-3 jours	5-10 jours	6-8 jours
Sandwicherie	1 jour	3-21 jours	X
Plats préparés	3-5 jours	5-10 jours	6-8 jours
Viandes bouillies et rôties	3-5 jours	7-21 jours	10-15 jours
Gateaux fourrés (crèmes et fruits)	2-12 jours	4-12 semaines	6-14 jours (risques d'écrasement)
Huile à friture	10-15 jours	X	25-40 jours

### CONSERVATION PAR CONGELATION (-18°C +/- 2°C)

<b>Aliments/Composition</b>	<b>Délais de conservation en milieu normal</b>	<b>Délais de conservation sous vide avec réinjection de Gaz</b>	<b>Délais de conservation sous vide</b>
Viandes	4-6 mois	X	15-20 mois
Poissons	3-4 mois	X	10-12 mois
Légumes	8-10 mois	X	18-24 mois

### **La reproduction de ces tableaux est strictement interdite.**

Ces temps de conservation sont donnés à titre indicatif et ne sauraient mettre en cause notre responsabilité.

La durée de conservation peut varier selon les conditions d'utilisation. Respectez toujours la DLC, DLUO et l'hygiène alimentaire.

Etiqueter vos produits avec [Etiquettes spéciales Grand Froid](#)

La loi vous oblige au résultat, pour cela protégez-vous faites faire des études de vieillissement par un laboratoire agréé.

- Les temps de conservation sont dépendants de la qualité de la mise sous vide. Faites vérifier une fois par an les performances de votre machine sous vide à cloche (nous consulter).
- Les machines à cloches doivent atteindre 99% de vide ou plus.
- Les machines à aspiration extérieure font un vide de 75% environ, bien que le visuel semble identique qu'avec une machine à cloche. Seule la durée de conservation sera plus courte.
- Pour toute étude de vieillissement de vos plats, se reporter à [nos partenaires KALYS](#).