

Producto	Tiempo máximo	Consejos
Aves y caza	10 meses	Envolver en film o aluminio, o bien en bolsas de plástico
Beicon	1 mes	
Caldos, sopas y cremas	6 meses	Congelar en raciones en bolsas o recipientes herméticos, dejando 2 ó 3 cm al borde
Carne picada	2 meses	Envolver en una bolsa plástica de congelación, y después en papel aluminio
Carnes de vacuno	12 meses	
Cerdo	6 meses	Congelar limpio de grasa, nervios, pieles...
Comidas cocinadas	2 meses	Congelar en raciones en recipientes herméticos. Separar la carne guisada de su salsa y guardar en recipientes separados. No congelar nada que tenga mayonesa, nata, bechamel, salsa holandesa, etc., pues se pueden cortar al congelar.
Cordero	8 meses	Congelar limpio de grasa, nervios, pieles...
Frutas	11 meses	No todas se pueden congelar. Congelarlas siempre cuando estén en su punto para comer. Conviene pelarlas o lavarlas y cubrirlas después con azúcar o almíbar. Las frutas del bosque son las que más tiempo aguanta, congelarlas enteras y crudas. Los cítricos, pelarlos y separarlos en gajos. Melocotones, albaricoques, uvas, ciruelas y peras, congelarlos mejor en conserva. La compota de frutas congelarla como máximo 6 meses. Si al descongelar ha cambiado el sabor o la textura de la fruta, usarla para zumos o batidos.
Frutos secos	2 años	
Galletas caseras	6 meses	También se puede congelar la masa. Congelar en un recipiente hermético.
Huevos	12 meses	No congelarlos enteros, ya que al dilatarse el contenido se romperá la cáscara. Congelar por separado las claras y las yemas batidas, o bien los huevos enteros previamente batidos, indicando la fecha de congelación y la cantidad.
Jamón	2 meses	Puede cambiar su sabor, y también su textura. Envolver bien en film, aluminio, o bolsas de congelación
Leche	3 semanas	Puede perder textura
Mantequilla	De 6 a 9 meses	Mantener en su papel original y luego envolver con aluminio o bolsa de congelación
Pan y bollería	3 meses	
Pescados magros	6 meses	
Pescados y mariscos frescos	3 meses	Limpiar y desescamar bien, destripar y separar la cabeza, secar, y envolver en bolsas de congelación, o film o aluminio
Quesos	6 meses	Congelar bien envueltos en plástico, y descongelar en la nevera.
Salsas	1 mes	Congelar en bolsas o recipientes herméticos llenos, dejando 2 ó 3 cm al borde
Tartas y pasteles horneados	6 meses	No congelar pasteles elaborados con gelatina, pues perderán consistencia y textura. Tampoco merengues y suspiros, ni tortas rellenas con mezclas de mantequilla, nata montada, natilla o pudín. Congelar los profiteroles sin rellenar.
Verduras	12 meses	No congelar verduras que normalmente se comen en crudo, como tomates o pepinos. Tampoco hojas frescas para ensalada. Es conveniente trocearlas y hervirlas dos minutos en agua con un poco de limón, para eliminar las bacterias y conservar el color, y una vez escurridas y secas, meterlas en bolsas para congelar y extraer todo el aire posible.
Zumos en brik	12 meses	