Control de tiempo y temperatura



165°F Recalentar todos los alimentos

165°F Cocinar por 15 segundos

- Ave, carne, pescado o pasta rellenos
- Relleno que contenga carne, ave o pescado
- Carne picada de pavo o ave
- Cualquier alimento animal cocinado en microondas

155°F Cocinar por 15 segundos

- Carne picada (vaca o cerdo)
- Carnes inyectadas y mecánicamente ablandada, carnes y pescados pulverizados
- Carne de caza (como el venado)
- Huevo crudo y batido en cantidades considerables

145°F Cocinar por 15 segundos

- Pescado, marisco, cerdo, vaca (en dados, lonchas, etc.), ternera, cordero, oveja
- Huevo crudo en cantidad pequeña (para una persona)

145°F Cocinar por 3 minutos

• Roast beef (vaca asada), asados de cerdo y asados de vaca escabechada

135°F Mantener caliente

Todas las comidas calientes

135°F – 70°F Resfrie todos os alimentos

• en 2 horas

$70^{\circ}F - 41^{\circ}F$

en 4 horas

Colabora el Dpto. de Agricultura de EE.UU. Desarrollado por el Programa de Educación Nutricional de UMass Extension con el apoyo del Dpto. de Educación de Massachusetts, en cooperación con la Associación de Massachusetts para la educación sobre control de calidad en los alimentos. UMass Extension aplica la igualdad de oportunidades laborales y de participación en sus programas. NU-0142:07/2002





