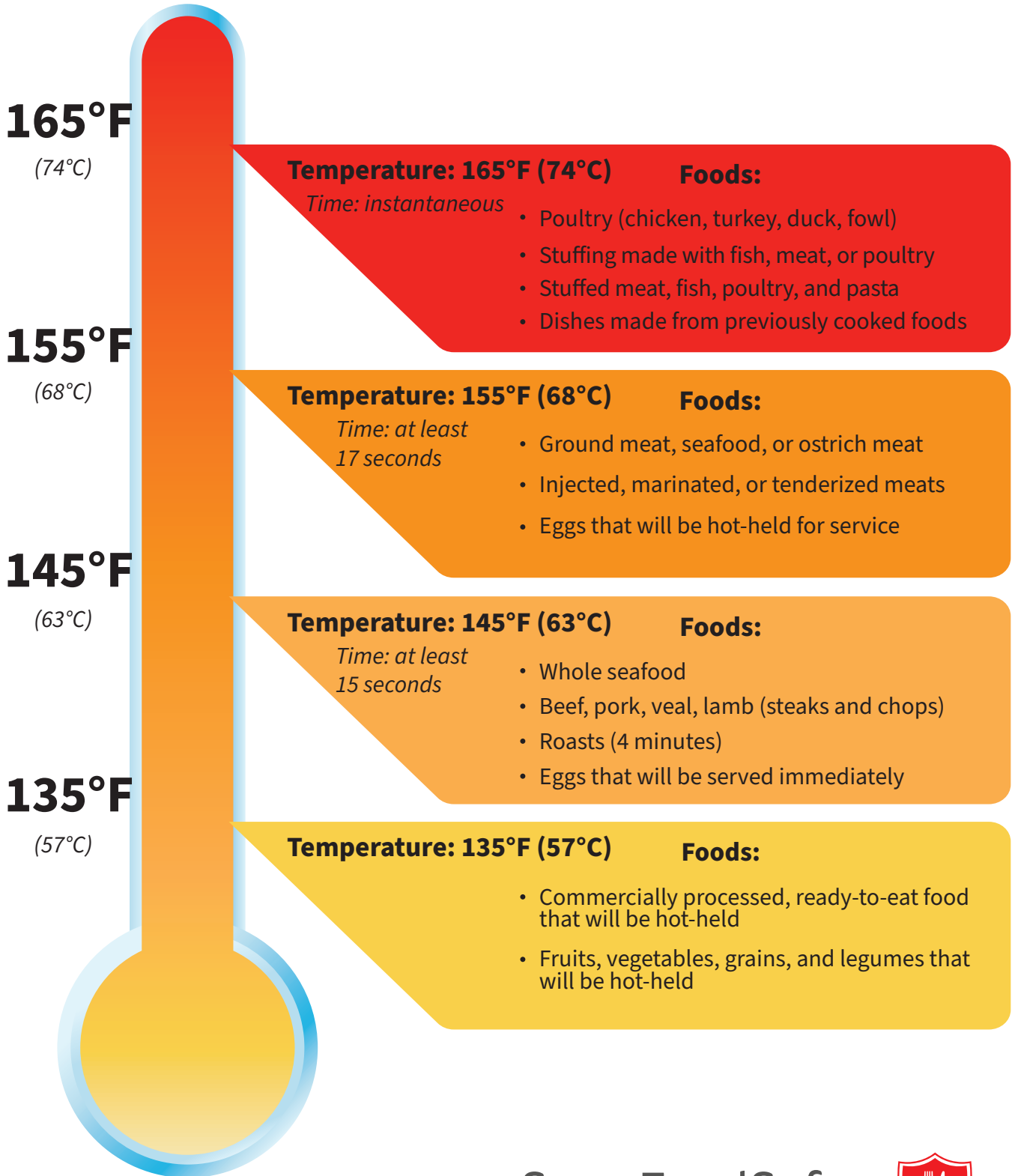


Cooking Times and Temperatures



Note: Temperatures are based on the 2017 FDA Food Code.

Tiempos y Temperaturas de Cocción

165°F

(74°C)

Temperatura: 165°F (74°C)

Alimentos:

Tiempo: instantáneo

- Las aves (pollo, pavo, pato, otros)
- Rellenos que contienen pescado, carne o ave
- Carne rellena, pescado, ave y pasta
- Comida hecha de alimentos ya cocidos

155°F

(68°C)

Temperatura: 155°F (68°C)

Alimentos:

Tiempo: por lo menos 17 segundos

- Carne molida, mariscos o carne de avestruz
- Carne inyectada, marinada o ablandada
- Huevos que estarán mantenidos calientes para servirlos

145°F

(63°C)

Temperatura: 145°F (63°C)

Alimentos:

Tiempo: por lo menos 15 segundos

- Mariscos enteros
- Carne de res, puerco, ternera, cordero (bistecs y chuletas)
- Asados (4 minutos)
- Huevos que se servirán inmediatamente

135°F

(57°C)

Temperatura: 135°F (57°C)

Alimentos:

- Alimentos listos para comer que han sido procesados comercialmente y estarán mantenidos calientes para servirlos
- Frutas, verduras, granos y legumbres que estarán mantenidos calientes para servirlos

Aviso: Temperaturas tienen la base del Código Alimenticio de la FDA del 2017.

StateFoodSafety

Food Safety Training & Certification™



©2020 AboveTraining Inc.

www.statefoodsafety.com