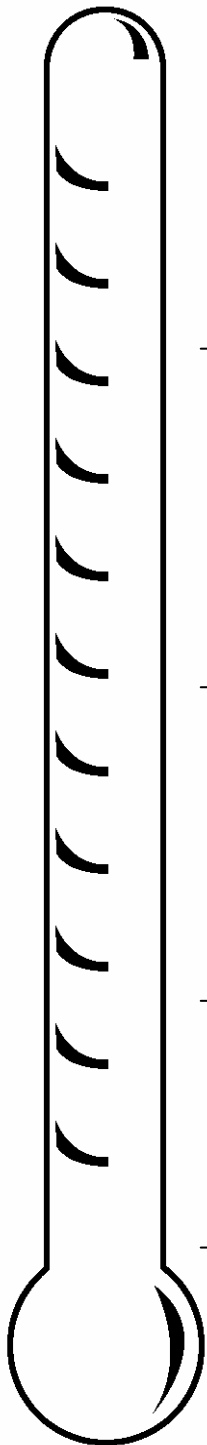
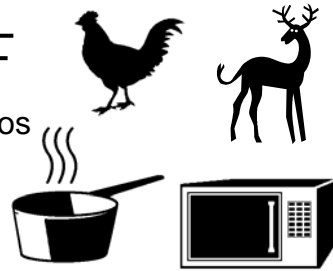


# Consejos Calientes en Temperaturas

## Temperaturas Minimias Internas Requeridas para Cocinar

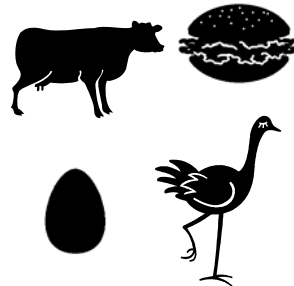


165°F  
por 15 segundos



Aves; rellenos que contengan pescado, carne o ave; comidas rellenas; animales de caza silvestres; toda comida recalentada; alimentos potencialmente peligrosos recalentados en un horno de microondas; alimentos crudos de origen animal cocinado en un horno de microondas

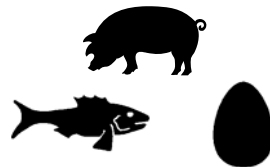
155°F  
por 15 segundos



Bistec; carnes molidas; carnes inyectadas; huevos que no son para servicio inmediato; animales exóticos (avestruz, emú, etc.)

O: 158°F for <1 segundo  
150°F for 1 minuto  
145°F for 3 minutos

145°F  
por 15 segundos



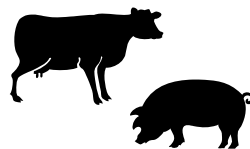
Carne intacta de res de músculo completo; carne de cerdo; pescado; animales de caza comercialmente criados para alimentos; huevos preparados a petición del consumidor y para servicio inmediato

135°F  
por 15 segundos



Frutas y vegetales que son cocinadas para mantenerse caliente; otras comidas que van a mantenerse caliente; alimentos comercialmente procesados y recalentados para mantener caliente

130°F  
por 112 minutos



Asados enteros (de res o cerdo)

O: 131°F, 89 min.	140°F, 12 min.
133°F, 56 min.	142°F, 8 min.
135°F, 36 min.	144°F, 5 min.
136°F, 28 min.	145°F, 4 min.
138°F, 18 min.	