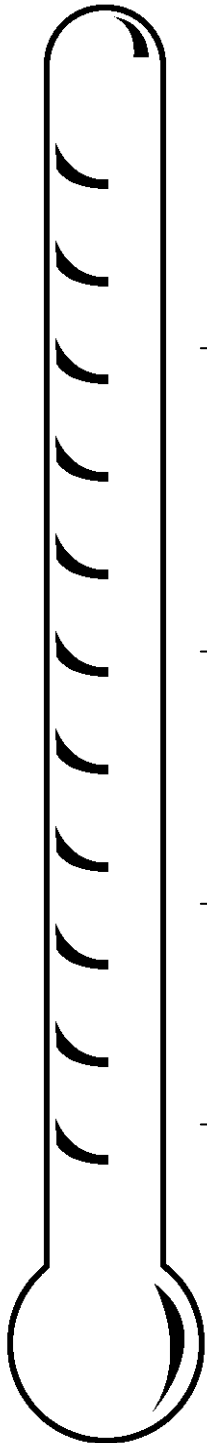


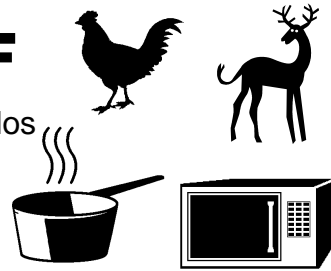
Consejos Calientes en Temperaturas

Temperaturas Mínimas Internas para Cocinar/Recalentar



165°F

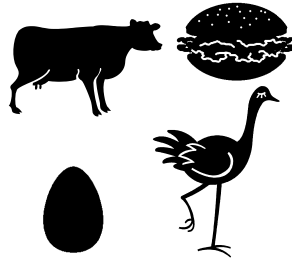
por < 1 segundos



Aves; rellenos que contengan pescado, carne o ave; alimentos rellenos; animales de caza silvestres; alimentos que por seguridad necesiten control de tiempo/temperatura que han sido previamente cocinados/calentados y enfriados y que son recalentados para mantener caliente (incluye calentar en horno microondas); alimentos crudos de origen animal cocinados en un horno microondas

155°F

por 17 segundos

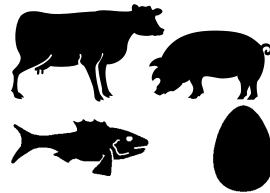


Carnes ablandadas mecánicamente; carnes y pescados molidos; carnes inyectadas; huevos que no son para servicio inmediato; aves corredoras (avestruz, emú, etc.)

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

145°F

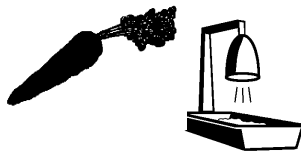
por 15 segundos



Carnes intactas (res, cerdo, cordero, cabra y animales de caza comercialmente criados para alimento); pescados; huevos preparados a petición del consumidor y para servicio inmediato

135°F

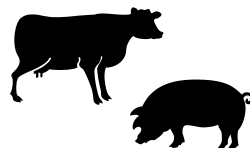
por 15 segundos



Frutas y vegetales que son cocinados para mantenerse caliente; alimentos procesados comercialmente que son recalentados para mantener caliente (incluye calentar en horno microondas)

130°F

por 112 minutos



Asados enteros (de res, cerdo o cordero)

O: 131°F, 89 min.	145°F, 4 min.
133°F, 56 min.	147°F, 134 sec.
135°F, 36 min.	149°F, 85 sec.
136°F, 28 min.	151°F, 54 sec.
138°F, 18 min.	153°F, 34 sec.
140°F, 12 min.	155°F, 22 sec.
142°F, 8 min.	157°F, 14 sec.
144°F, 5 min.	158°F, 0 sec.