

ALMACENAMIENTO EN EL REFRIGERADOR

Prevenir la contaminación cruzada. Almacene los alimentos según la temperatura final de cocción, de arriba abajo.

Listos Para Servir



Pescado, Mariscos, Huevos, Piezas Enteras de Res o Cerdo, Animales de Caza de Cría Comercial

Temperatura Mínima de Cocción:

145°F



Carnes Inyectadas, Ablandadas o Molidas

Temperatura Mínima de Cocción:

155°F



Aves de Corral: Pollo, Pavo (Guajolote), Pato

Temperatura Mínima de Cocción:

165°F

