

Hoja de Hechos:

TEMPERATURA DE COCCIÓN FINAL

USE UN TERMOMETRO PARA MEDIR LA TEMPERATURA INTERNA DE LOS ALIMENTOS QUE ESTA COCINANDO

Huevos crudos Huevos cocidos para servir inmediatamente.	145°F
Mariscos Incluyendo peces de agua dulce y salada, crustáceos, y moluscos.	145°F
Carne Incluyendo carne vacuna, cerdo, oveja, cabras y otros animales.	145°F
Carnes molidas, peces o animales cazados Incluyendo carne molida, puerco molido, chorizos, gyros, carnes inyectadas, albóndigas.	155°F
Aves Incluyendo cualquier ave domesticada (pollos, pavos, pato, gansos, guinea) & aves acuáticas migratorias, pájaros de caza o pichón (tal como faisán, perdiz, codorniz, queja o guinea).	165°F
Pescados, carnes, aves, pasta y empanadas rellenas Cualquier carne cruda y rellena, o cualquier alimento relleno con carne cruda.	165°F
Alimentos Precocidos Comercialmente Alimentos que han sido cocinados previamente y envasados por una facilidad procesadora de comida comercial.	135°F
Alimentos que provienen de Plantas, y deben mantenerse Calientes Arroz, fideos, verduras cocinadas para mantener caliente.	135°F
Calentando las Sobras Los alimentos que han sido cocinados previamente y enfriados, deben ser calentados a 165°F en 2 horas.	165°F

Estas temperaturas deben mantenerse por lo menos por 15 segundos.