







Temperatura interna de cocción.

| Producto | | Temperatura interna de cocción. |
|---|-------------|--|
| Aves (entero o molido – pato, pollo, pavo) relleno, relleno de carnes y platillos que incluyen ingredientes TCS previamente cocidos. | 165° | 165° F (74°C) durante 15 segundos  |
| Cocido en Microondas - Huevos, aves de corral, pescado, y carne roja. | | 165°F (74°C) dejar reposar los alimentos durante 2 minutos después de cocinar |
| Carne Molida - Carne vacuna, carne de cerdo, o cualquier otra carne, y pescado. | 155° | 155°F (68°C) durante 15 segundos  |
| Carnes inyectadas – incluyendo jamón curado en salmuera, y asados sazonados o inyectados. | | 155°F (68°C) durante 15 segundos  |
| Carne de cerdo, carne de res, ternera, y cordero  | 145° | Bistec/chuletas : 145°F (63°C) durante 15 segundos Asados : 145°F (63°C) por 4 minutos. |
| Pescado  | | 145°F (63°C) durante 15 segundos |
| Huevos con cáscara frescos para servicio inmediato  | | 145°F (63°C) durante 15 segundos |

Comida comercialmente procesada lista para el consumo.

135°
Temp
P E L I G R O
Zona

135°F (60°C)



Minimizar temperaturas en "zona de peligro" durante la preparación, cocción, y enfriamiento. Después de 4 hrs de la comida en la "zona de peligro" se considera adulterado y debe ser desechado.

Cuando enfrié los alimentos TCS, la temperatura se debe bajar de 135°F (60°C) a 70°F (21°C) en 2 horas y luego de 70°F (21°C) a 41°F (5°C) en las siguientes 4 horas para evitar el crecimiento de bacterias.

41° F

Las temperatura interna mínima de cocción