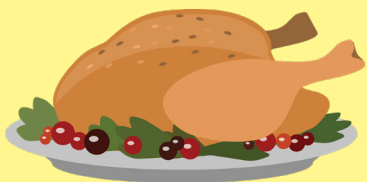


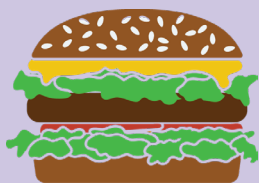
Requerimientos de Temperatura



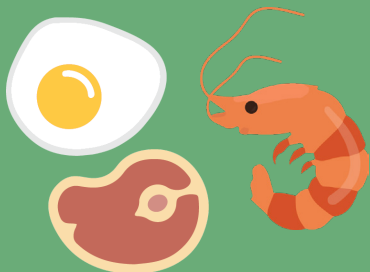
Requerimientos de Temperatura para alimentos que requieren el control de tiempo/temperatura para su seguridad



Cocine pollo y comida rellena a **165°F**



Cocine carne molida de res/cerdo/pescado a **155°F**



Cocine carne de res/cerdo/mariscos a **145°F**



Mantenga alimentos calientes a más de **135°F**

PELIGRO



Zona peligrosa
Bacterias dañinas se multiplican



Mantenga los alimentos fríos a menos de **41°F**