Temperaturas de cocción

interna mínimas

Alimento	Temperatura	Tiempo mínimo de espera
Frutas y vegetales para mantener calientes	**135°F**	
Alimentos procesados comercialmente y listos para consumir para mantener calientes	**135°F**	
Huevos para consume inmediato	**145°F**	15 segundos
Pescado, filetes	**145°F**	15 segundos
Animales de caza, criados comercialmente	**145°F**	15 segundos
Chuletas de cordero	**145°F**	15 segundos
Carnes asadas: las carnes enteras asadas pueden cocinarse a menos de 145 °F (4minutos). Consulte el cuadro en el Código alimentario de la FDA (3-401.11(B)(2))		
Carne de res asada	**145°F**	4 minutos
Carne de cerdo curada asada (jamón)	**145°F**	4 minutos
Carne asada de cordero	**145°F**	4 minutos
Carne asada de cerdo	**145°F**	4 minutos
Carne asada de ternera	**145°F**	4 minutos
Chuletas de cerdo y chuletas empanizadas	**145°F**	15 segundos
Frutos de mar	**145°F**	15 segundos
Chuletas de ternera y chuletas empanizadas	**145°F**	15 segundos
Huevos, mantener calor	**155°F**	17 segundos
Pescado, desmenuzado	**155°F**	17 segundos
Hamburguesas	**155°F**	17 segundos
Carnes inyectadas	**155°F**	17 segundos
Salchicha	**155°F**	17 segundos
Ave (pollo, pato y pavo)	**165°F**	<1 segundo
Alimentos recalentados para mantener calientes	**165°F**	15 segundos
Carnes rellenas, pescado, ave y pasta	**165°F**	<1 segundo
Rellenos hechos con carne de res, pesado o ave	**165°F**	<1 segundo
Cualquier alimento potencialmente peligroso cocinado en microondas. Permita que repose cubierto por 2 minutos después de la cocción.	**165°F**	

Centro de Seguridad Alimentaria, Departamento de Salud de Rhode Island
Para más información, llame al (401) 222-2750

ADAPTADO DE
JOHNSON AND WALES
UNIVERSITY
MAYO DE 2017