

TEMPERATURAS CRITICAS PARA ALIMENTOS

Temperaturas Mínimas Para Cocinar

Aves, Aves de Cacería, Alimentos Recalentados, Alimentos Rellenos (165° F)

Carne de Res Molida, Animales de Cacería & Carnes Molidas (155° F)

Huevos, Cerdo, Cordero y Pescado (145° F)

Frutas y Vegetales Cocidos y Otros Alimentos Potencialmente Peligrosos (135° F)

Rosbif Medio Hecho/Crudo (130° F)



Colorado Department
of Public Health
and Environment

Temperaturas para Almacenamiento de Alimentos

200°

165°

155°

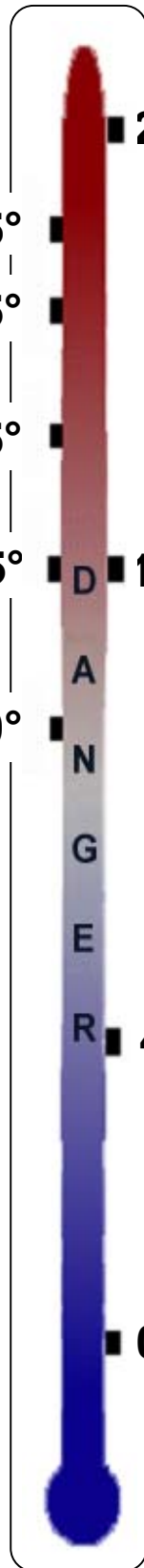
145°

135°

130°

41°

0°



Mantenga los Alimentos Calientes a 135° F o Más Caliente

Alimentos Mantenidos entre 41° F y 135° F Pueden ser la fuente de Enfermedades Causadas por Alimentos

Mantenga los Alimentos Fríos a 41 F° o Más Fríos

F°