

iReglas de Temperatura! Para la Industria Alimentaria



"¡Muerda sin Cuidado si la Temperatura ha Alcanzado un Nivel Adecuado!"

Mantenga a la temperatura indicada, o por encima, durante 15 segundos salvo que se especifique de otra manera.

Mantenga todo alimento a **135 °F**, o por encima, después de cocinado

Línea de Información Sobre Carnes y Aves del USDA
1-888-674-6854

Línea de Información Sobre Alimentos del FDA
1-888-723-3366



Departamento de Agricultura de los Estados Unidos

Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos

www.fsis.usda.gov/thermy

El USDA provee igualdad de oportunidad y de empleo.

Revisado Septiembre 2008

Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos, USDA

Temperaturas Mínimas y Tiempo a Sostener

165 °F (74 °C) 15 segundos

- Aves – pollo, pavo, pato, ganso – entero, en presas o molido
- Sopas, guisos, relleno, cazuelas, platos mixtos
- Carnes, aves, pescados y pastas, rellenos
- Alimentos, cubiertos, cocidos en el horno de microondas (manténgalos cubiertos por **2 minutos** después de retirarlos)
- Sobras (para recalentar)

155 °F (68 °C) 15 segundos

- Hamburguesas, carne mechada y otras carnes molidas, carnes inyectadas, pescado molido*
- Huevos frescos – cocidos y mantenidos para servir (por ejemplo, revueltos)*

145 °F (63 °C) 15 segundos

- Carne de res, cecina de res, cerdo, jamón – asados (sostenga por **4 minutos**)*
- Res – filetes intactos (superficies)
- Cordero, ternera, cerdo – filetes o chuletas
- Pescados, mariscos
- Huevos frescos – sin cascarón, servidos inmediatamente después de cocidos

135 °F (57 °C) Recalentar para mantener caliente

- Listo para comer, procesados comercialmente – jamón, otros asados

*Para alternativas en tiempos y temperaturas consulte el **2005 FDA Food Code** <http://vm.cfsan.fda.gov/~dms/foodcode.html>