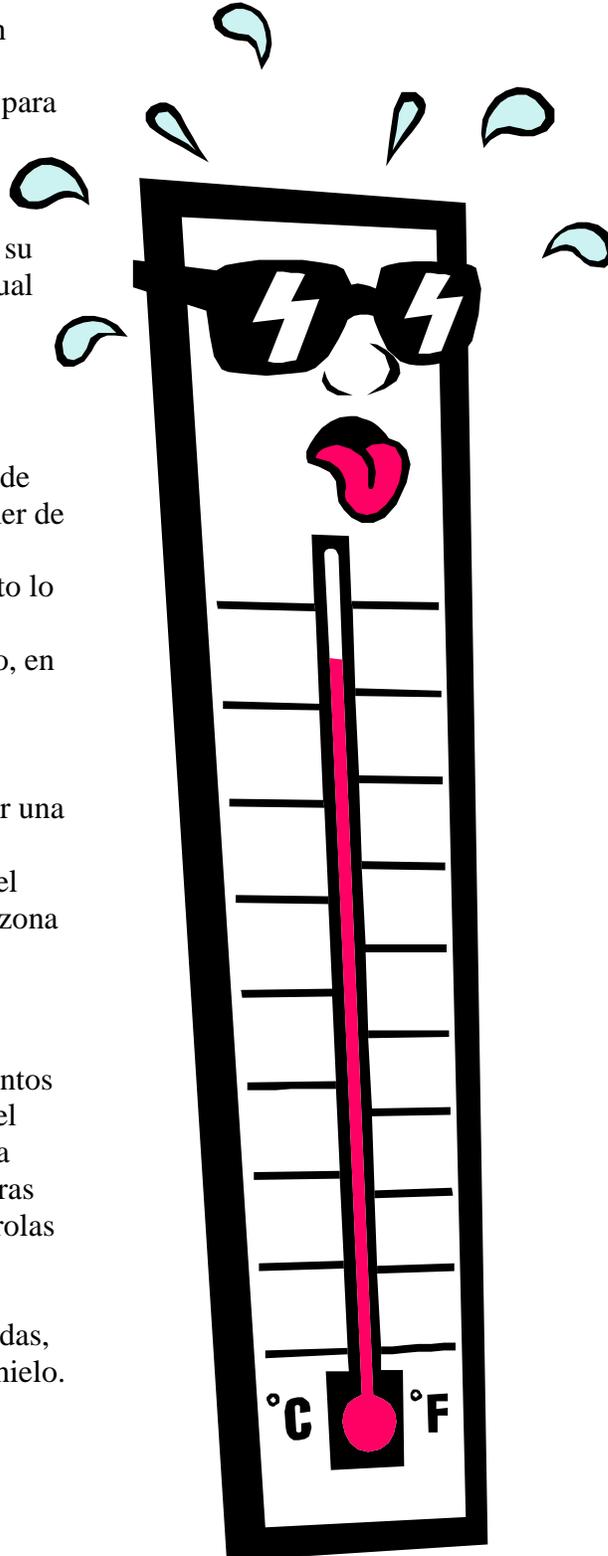


Hoja #12 del hecho del código del alimento de Wisconsin de la guía de la temperatura

- Utilice siempre un termómetro del vástago del metal para supervisar temperaturas del alimento. Recuerde calibrar su publicación mensual del termómetro.
- Nunca recaliente o cocine en una tabla de vapor o en un warmer de alimento. Cocine y recaliente el alimento lo más rápidamente posible; por ejemplo, en un stovetop.
- Preenfríe todos los ingredientes al hacer una ensalada fría para prevenir períodos del tiempo largos en la zona peligrosa.
- Refresque los alimentos calientes a 70°F en el plazo de 2 horas; y a 41°F dentro de 4 horas adicionales en cacerolas bajas con una profundidad del alimento de 2 pulgadas, o baño de agua del hielo.



165° F (73.9° C) por 15 segundos-- Recaliente todos los alimentos de sobra; Aves de corral del cocinero, carnes rellenas, relleno conteniendo la carne; el alimento cocinó en la microonda.

155° F (68.3° C) por 15 segundos
(o 158 para la matanza bacteriana instantánea) -- Carne de vaca cruda de tierra del cocinero, cerdo crudo de tierra, carne inyectada, etc.

145° F (62.8° C) por 15 segundos-- Carnes asadas enteras del cocinero y prendedores de pescados enteros (o refiera al código 3-401.11 del alimento de WI) y huevos crudos

135° F (57.2.° C)-- Tenencia caliente; El cocinar (calefacción inicial) de comercialmente alimentos y vegetales procesados y empaquetados;

Zona 42°F-134°F=Danger
Danger Zona

41° F -- Tenencia fría del alimento

0°F-- alimentos congelados