

# 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 **140 °F**, o por encima, después de cocinado.

Línea de Información Sobre Carnes y Aves del USDA  
**1-800-535-4555**

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



United States Department of Agriculture

Food Safety and Inspection Service

[www.fsis.usda.gov/thermy](http://www.fsis.usda.gov/thermy)

El USDA provee igualdad de oportunidad y de empleo.

primavera del 2003

Food Safety and Inspection Service, USDA

## Temperaturas Mínimas y Tiempo a Sustener

### **165 °F** (15 segundos)

- Aves – pollo, pavo, pato, ganso – entero, en presas o molido
- Sopas, guisos, relleno, cazuelas, platos mixtos
- Carne, aves, pescados y fideos rellenos
- Sobras (para calentar)
- Comida, cubierta, cocida en el horno de microondas (mantenga cubierta **2 minutos** después de retirarla)

### **155 °F** (15 segundos)

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

### **145 °F** (15 segundos)

- Carne de res, cecina de res, cerdo, jamón – asados (sostenga por **4 minutos**)\*
- Res, oveja, ternera, cerdo – filetes o chuletas
- pescados, mariscos
- Huevos frescos – servidos inmediatamente después de cocidos

### **140 °F** (15 segundos)

- Jamón, otros asados – procesados, completamente cocidos (para calentar)
- Frutas y verduras cocidas

\*Para tiempos y temperaturas alternativas consulte el 2001 FDA Food Code <http://vm.cfsan.fda.gov/~dms/foodcode.html>