



Alimentos controlados por tiempo / temperatura para la seguridad (TCS): Tabla de temperatura de almacenamiento y temperatura mínima de cocción

| Orden de almacenamiento de arriba para abajo | Temperatura de cocción interna mínima |
|---|--|
| Alimentos listos para consumir, frutas y verduras, granos y conservación de alimentos TCS en caliente. | 135F por 15 segundos |
| Cortes crudos de res, cerdo, pescado, cordero, ternera y huevos | 145F por 15 segundos |
| Asados de res y cerdo crudos | 145F por 4 minutos |
| Carne molida de res, cerdo, pescado, carnes inyectadas y huevos combinados | 155F por 15 segundos |
| Aves, guisos, rellenos, carnes crudas, pescado y aves cocidas en microondas | 165F por 15 segundos |



**Alimentos controlados por tiempo /
temperatura para la seguridad (TCS):
Tabla de temperatura de almacenamiento y
temperatura mínima de cocción**

Recalentado

165F dentro de 2 horas