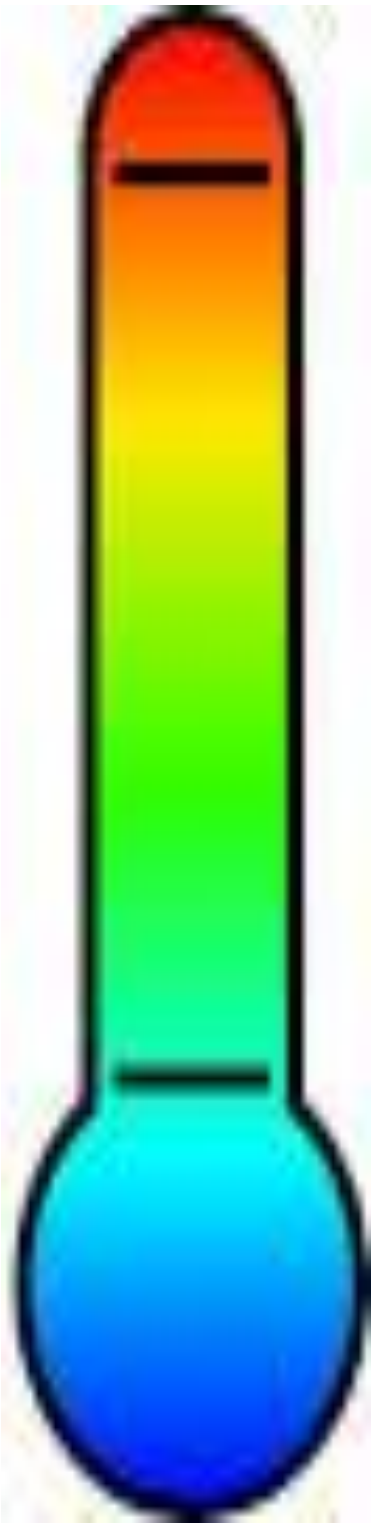
TEMPERATURA REQUERIDAS PARA COCINAR



- **212ºF PUNTO DE EBULLICION DE AGUA**
- **165ºF TEMPERATURA PARA RECALENTAR COMIDAS**
- **165ºF TEMPERATURA PARA COCINAR POLLO Y AVES**
- **155ºF TEMPERATURA PARA COCINAR CARNE MOLIDA Y CARNE DE PUERCO**
- **145ºF TEMPERATURA PARA COCINAR HUEVOS, CORDERO, CARNE DE RES (ENTERO) Y MARISCOS**
- **135ºF MINIMA TEMPERATURA PARA MANTENER**

ZONA DE PELIGRO

CUALQUIER TEMPERATURA ENTRE 41ºF — 135ºF PERMITIRÁ EL CRECIMIENTO DE LOS MICROORGANISMO

- **41ºF TEMPERATURA MAXIMA PARA MANTENER LAS COMIDAS FRIAS**
- **38ºF TEMPERATURA PARA MANTENER LOS OSTIONES Y MARISCOS FRESCOS**
- **32ºF PUNTO DE CONGELACION DE AGUA**
- **0ºF TEMPERATURA PARA MANTENER LA**

Virginia Department of Agriculture and Consumer Services
102 Governor Street, Richmond Virginia 23219, www.vdacs.virginia.gov