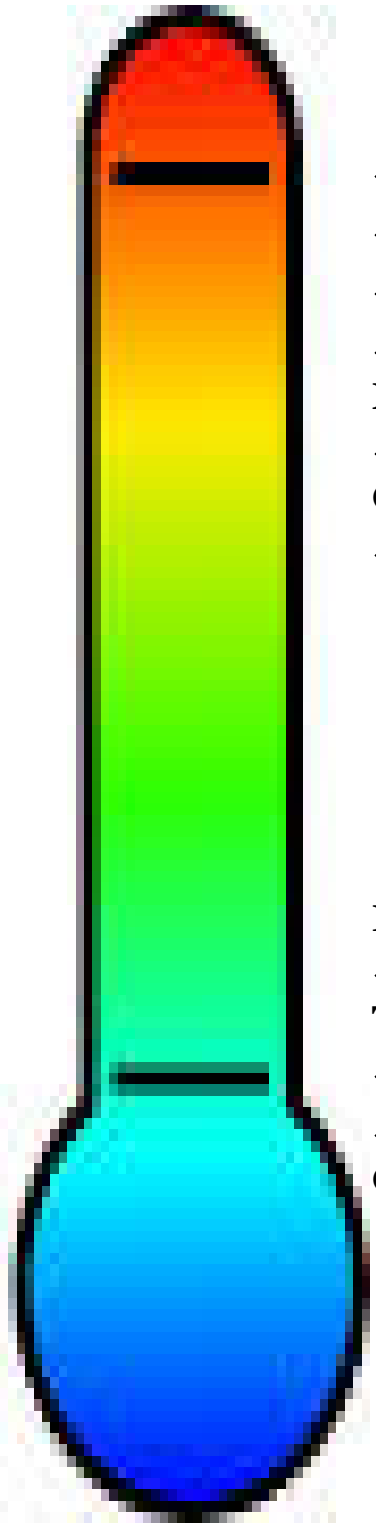
TEMPERATURA REQUERIDAS PARA COCINAR



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
PERMITIRA EL CRESIMIENTO DE LOS MICRO-ORGANISMO

41ºF TEMPERATURA MAXIMA PARA MANTENER LAS COMIDAS FRIAS

38ºF TEMPERATURA PARA MENTENR LOS OS-TIONES Y MARISCOS FRESCOS

32ºF PUNTO DE CONGELACION DE AGUA

0ºF TEMPERATURA PARA MANTENER LA COMIDAS CONGELADOS

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