EL RECALENTAMIENTO ADECUADO

Procedimientos

requerida cuando el producto ha sido cocinado/calentado y luego enfriado, y está siendo recalentado para mantener caliente.

Calentar desde 41°F (5°C) a 165°F (74°C) durante 15 segundos en un rango de 2 horas

Deseche el producto sino alcanzo la temperatura de 165°F (74°C) en 2 horas

165°F (74°C)

Dentro de 2 horas

41°F (5°C)

Consejos

Cheque la temperaturas con un termómetro cada hora

El calor puede ser reducido después de la re-calefacción para mantener el producto a 135°F.

Cuando haya terminado con el producto seguir los procedimientos de enfriamiento apropiados.

Wyoming Department of Agriculture