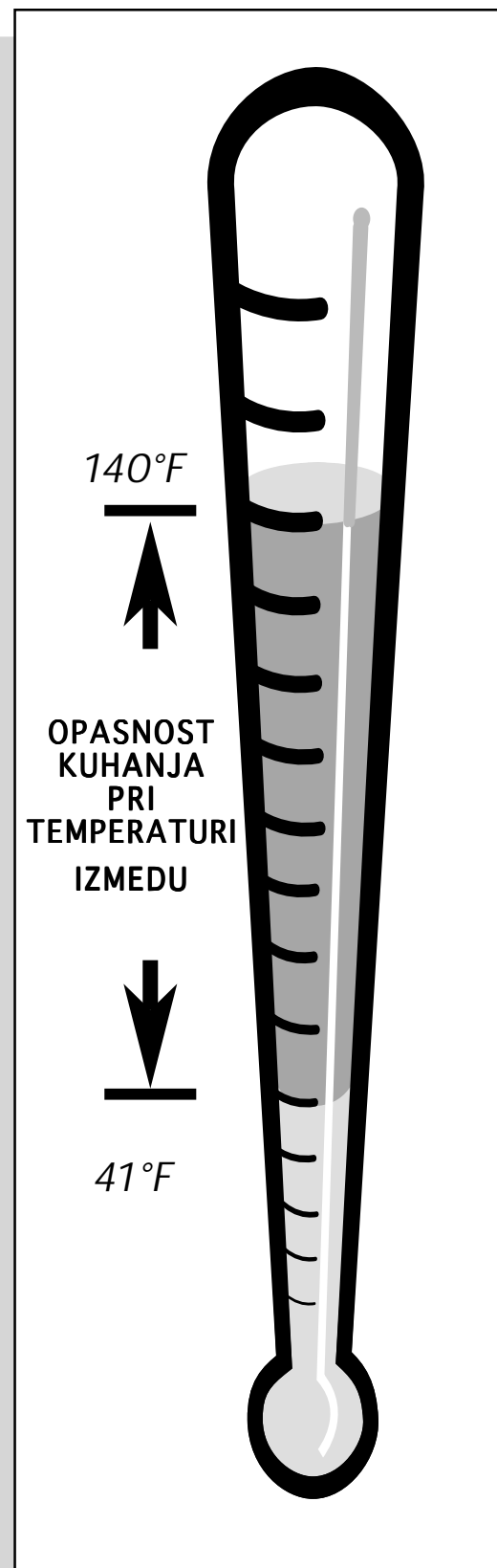


REGULACIJA TEMPERATURE I VREMENA POTREBNOG PRI KUHANJU



165°F PDGRIJAVANJE HRANE

165°F KUHATI 15 SEKUNDI

- perad, nadjevena mesa, nadjevenu ribu te nadjevenu tjesteninu
- nadjeve koji kao sastojak sadrže meso, perad te ribu
- mljevenu perad
- sve životinjske proizvode kuhane u mikrovalnoj pećnici

155°F KUHATI 15 SEKUNDI

- mljevena mesa (govedinu i svinjetinu)
- mesa punjena raznim umacima, umrvljenu ribu te druga mesa
- meso divljači
- nekuhana jaja, unaprijed pripremljena za više narudžbi

145°F KUHATI 15 SEKUNDI

- ribu, plodove mora, svinjetinu, govedinu (isječene na kocke ili fete), teletinu, janjetinu te ovčetinu
- nekuhana jaja, unaprijed pripremljena za pojedine narudžbe

145°F KUHATI 3 MINUTE

- govedu i svinječju pečenku u komadu, te jela poput pašticide

140°F SPREMITE

- sva vruća jela

140°F – 70°F HLADITE SVA JELA

- u razdoblju od dva sata

70°F – 41°F

- u razdoblju od četiri sata

41°F pohranite te držite sva hladna jela

Uredba donešena u suradnji sa odjelom za poljoprivredu Sjedinjenih Američkih Država. Ova uredba je donešena od strane U-Mass-ovog Extension Programa za obrazovanje o ishrani, isto tako u suradnji te Massachusetts-ovim Partnerstvom za prehrambenu sigurnost. U-Mass Extension pruža jednake prilike svima u svom programu te pri zapošljenju. NU-0140:07/2002.



Bosnian