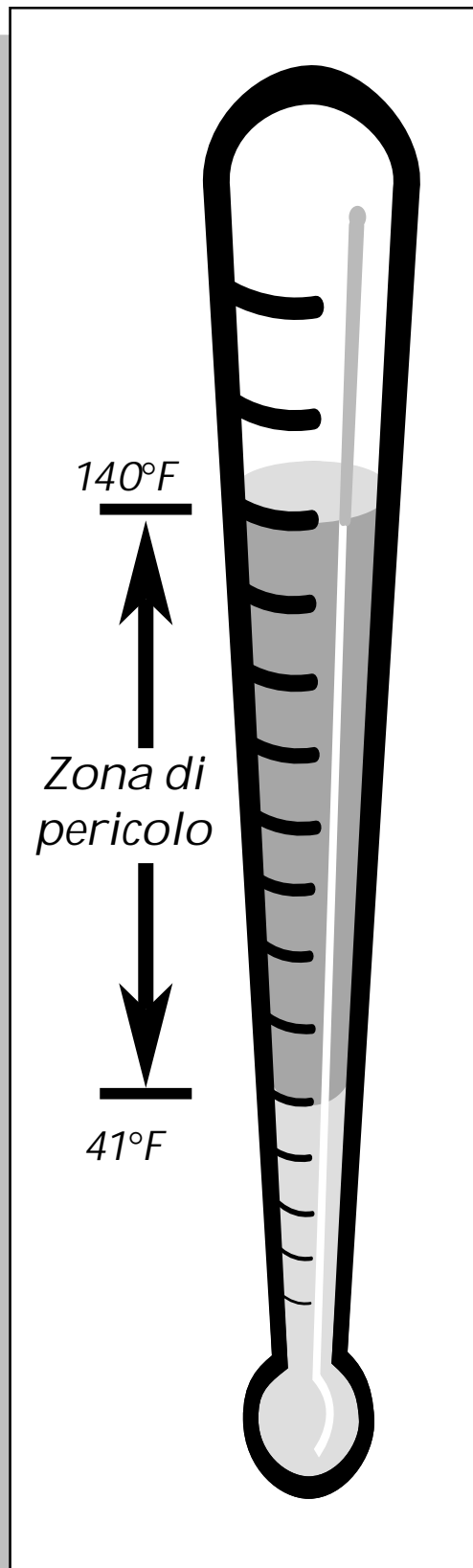


Controllate i tempi e la temperatura



165°F Riscaldare *tutti gli alimenti*

165°F Cuocete *per 15 secondi*

- Pollame, carni ripiene, pesce ripieno e pasta ripiena
- Ripieni che contengono carne, pollame, o pesce
- Carne macinata di pollo o di tacchino
- Qualsiasi alimento di origine animale cotto in un forno a microonde

155°F Cuocete *per 15 secondi*

- Carne macinata (manzo e maiale)
- Carni sottoposte a iniezioni di liquidi, pesce e carni ricostituiti
- Selvaggina
- Uova crude non pronte per la consumazione immediata

145°F Cuocete *per 15 secondi*

- Pesce, frutti di mare, maiale, manzo (a cubetti, a fettine, ecc.) vitello, agnello, montone
- Uova crude destinate ad essere consumate al momento

145°F Cuocete *per 3 minuti*

- Roast beef intero, arrosto di maiale intero e arrosti a base di "corned beef" (manzo sotto sale)

140°F Tenere a

- Tutti i cibi caldi

da 140°F a 70°F Raffreddate *tutti gli alimenti*

- entro 2 ore

da 70°F a 41°F

- entro 4 ore

41°F Riserva e Tenere a *tutti gli alimenti freddo*