

Temperaturas de Cocción



165 °F

Pollo, pavo, pato y ganso

Carne rellena: aves, pescado

Alimentos recalentados

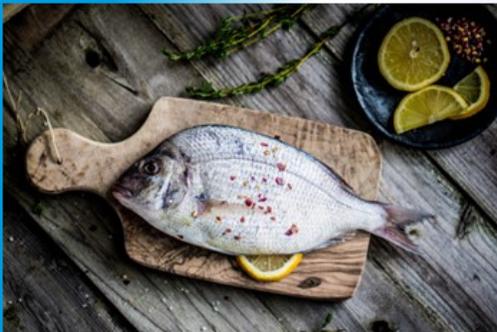


155 °F

Hamburguesa, pastel de carne

Huevos que se mantienen para el servicio

Pescado molido



145 °F

Músculo entero de ternera, cordero, ternera, cerdo, jamón

Pescado, marisco

Huevos

Este folleto proporciona los requisitos generales de cocina del Colorado Retail Reglas y regulaciones de establecimientos de alimentos



15 Second Rule

Cook to temperature for at least 15 seconds

Regla de los 15 segundos

cocine a temperatura durante al menos 15 segundos.



COLORADO

Division of Environmental Health & Sustainability

Department of Public Health & Environment

09/10/19