

Mínimo Interno

Temperaturas di kuzinha

Alimento	Temperatura	Tempo di manti mínimo
Frutas i vegetais pa conserva quenti	135°F	
Alimentus prontus pa kume, kumecialmenti processadus pa retenso quenti	135°F	
Ovos pa konsumo imediato	145°F	15 segundos
Filetes di peixe	145°F	15 segundos
Animas di kasa, kriadus kumecialmente	145°F	15 segundos
kosteletas di kordeiro	145°F	15 segundos
Carne assada: karne assadu interu pode ser kozidu menos di 145 ° F (4 minutus). Odja chart in FDA Model Food Code (3-401.11(B)(2))		
Bifi assadu	145°F	4 minutos
Assado di porco curado (presunto)	145°F	4 minutos
Assadus de kordeiro	145°F	4 minutos
Assadus di porco	145°F	4 minutos
Assadus de vitela	145°F	4 minutos
Costeletas i kosteletas di porco	145°F	15 segundos
Mariscu	145°F	15 segundos
Kosteletas i kosteletas di vitela	145°F	15 segundos
Ovos quentis	155°F	17 segundos
Peixe en flocos	155°F	17 segundos
Hamburgers	155°F	17 segundos
Karnes injetadu	155°F	17 segundos
Linguisa	155°F	17 segundos
Aves (frango, patu i peru)	165°F	<1 segundo
Alimentus reaquecidus pa retenso quenti	165°F	15 segundos
Carnes recheadas, peixes, aves i massas	165°F	<1 segundo
Recheio feitu ku karne, peixe ou aves	165°F	<1 segundo
Kualquer alimentu potencialmenti perigoso kozido na un microondas Dexa produktu fica kobertu pa 2 minutus dipos di kuzinhadu	165°F	

