



Tempo/Temperatura Kontrole pa Siguransa Alimento (TSC)

Alimentos TCS, tanbe ki ta txomadi di alimentos potencialmente perigosos, inclui:

- Alimentos di origem animal kru ou tratados termicamente
- Alimentos di origem vegetal ki é tratados termicamente ou inclui brotos di sementes kru
- Melon kortadus
- Misturas di adju i óleo

Temperatura di Kuzinha

Tudo temperatura dadu é na Fahrenheit

165°	Aves
	Carnes recheadas, aves, peixes i massas
	Recheio feito ku karne, peixe ou aves
155°	Carne moída i otus carnes ki foram picadas, moídas, picadas i / ou reformadas (inclui giroscópius i salsichas)
	Ovos ka pasteurizadus pa ser mantidus pa servisu
145°	Porson sólidas di peixe, karne i karne bovina (pa tempos di kozinha i temperaturas pa assadus di karne inteiru, konsulta Rhode Island Food code 3-401)
	Ovos ku kasca não pasteurizadus preparadus pa servisu imediatu

Manti Temperatura quenti

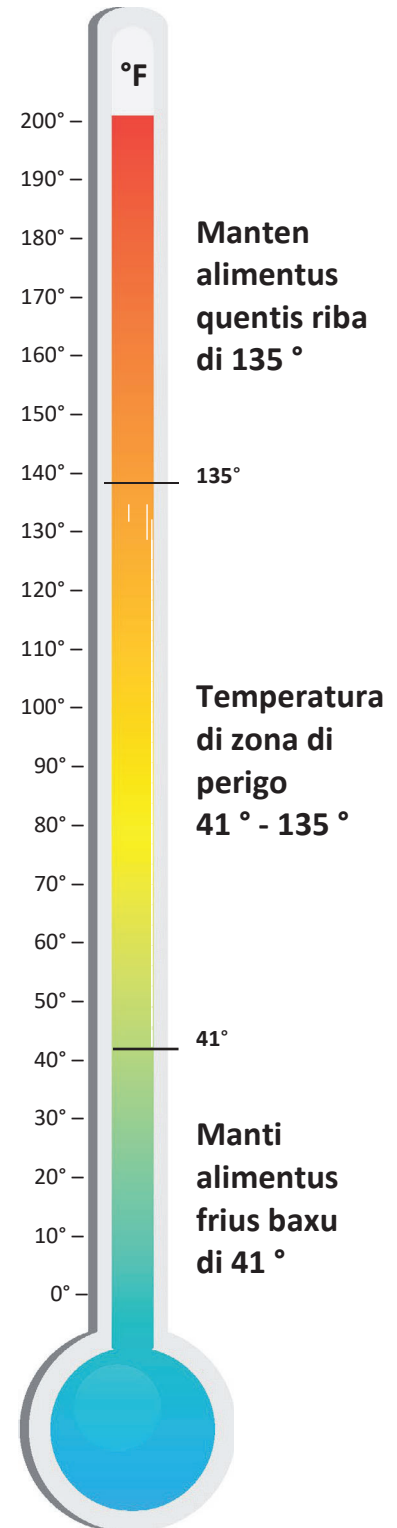
135°	Tudo alimentus TCS
-------------	--------------------

Reaquecimentu di Temperaturas di (pa manti quenti)

165°	Tudo alimentus ki for kozidus i resfriados
135°	Alimentus i vegetais kumecialmenti processadus i embalados

Temperatura di manutenson fria

41°	Tudo alimentus TCS
------------	--------------------



Pa preni mas, le Capitulo 3 di [Rhode Island Food Code](#)

