

Tanperati ki ba

Pou anndan manje a kuit

| Manje | Tanperati | Tan ki pi ba |
|---|-----------|--------------|
| Fwi ak legim ki dwe rete cho | 135°F | |
| Tout manje ki pare pou manje, ki transfòme pou rezon komèsyal ki dwe rete cho | 135°F | |
| Ze ki pare pou manje imedyatman | 145°F | 15 segonn |
| Pwason, filè | 145°F | 15 segonn |
| Jibye ki elve pou rezon komèsyal | 145°F | 15 segonn |
| Moso Mouton | 145°F | 15 segonn |
| Vyann boukannen: Tout vyann ankè ki boukannen ka kuit pi ba ke 145°F(4minit). gade tablo ki nan Kòd Lwa FDA (3-401.11(B)(2)) | | |
| Bèf boukannen | 145°F | 4 minit |
| Vyann kochon ki deja prepare pou boukannen (janbon) | 145°F | 4 minit |
| Mouton boukannen | 145°F | 4 minit |
| Kochon boukannen | 145°F | 4 minit |
| Jèn ti bèf boukannen | 145°F | 4 minit |
| Kochon koupe ak moso kòt | 145°F | 15 segonn |
| Fwi lanmè | 145°F | 15 segonn |
| Jèn ti bèf koupe ak moso kòt | 145°F | 15 segonn |
| Ze, ki kenbe cho | 155°F | 17 segonn |
| Pwason, pwason ak kwout | 155°F | 17 segonn |
| Anmbègè | 155°F | 17 segonn |
| Tout vyann ki gen enjeksyon | 155°F | 17 segonn |
| Sosis | 155°F | 17 segonn |
| Bèt volay (poul, kana, ak kodenn) | 165°F | <1 segonn |
| Tout manje ki rechofe ki dwe rete cho | 165°F | 15 segonn |
| Tout vyann pou boure, pwason, bèt volay, ak pasta | 165°F | <1 segonn |
| Bouraj ki fèt ak vyann, pwason, oubyen bèt volay | 165°F | <1 segonn |
| Tout manje ki danjere ki kuit nan mikrowond Kite manje a kouvri pou 2 minit aprè l fin kuit. | 165°F | |

