

Interno Mínimo

Temperaturas de cozimento

Alimentos	Temperatura	Tempo mínimo de mantimento
Frutas e legumes para mantimento quente	135°F	
Alimentos prontos para comer, comercialmente processados para mantimento quente	135°F	
Ovos para consumo imediato	145°F	15 segundos
Peixes, filés	145°F	15 segundos
Animais de caça, criados comercialmente	145°F	15 segundos
Costeletas	145°F	15 segundos
Assados de carne: Assados de carne inteira podem ser cozidos a menos de 145°F (4 minutos). Veja gráfico no FDA Model Food Code (3-401.11(B)(2))		
Assados de carne	145°F	4 minutos
Assado de porco curado (presunto)	145°F	4 minutos
Assados de cordeiro	145°F	4 minutos
Assados de porco	145°F	4 minutos
Assados de vitela	145°F	4 minutos
Costeletas de porco e bifeinho	145°F	15 segundos
Marisco	145°F	15 segundos
Costeletas de vitela e bifeinho	145°F	15 segundos
Ovos, mantimento quente	155°F	17 segundos
Peixe, em flocos	155°F	17 segundos
Hambúrgueres	155°F	17 segundos
Carnes injetadas	155°F	17 segundos
Salsicha	155°F	17 segundos
Aves (frango, pato e peru)	165°F	<1 segundo
Alimentos reaquecidos para mantimento quente	165°F	15 segundos
Carnes recheadas, peixes, aves e massas	165°F	<1 segundo
Recheio feito com carne, peixe ou aves	165°F	<1 segundo
Qualquer alimento potencialmente perigoso cozido em um micro-ondas	165°F	
Deixe o item ficar coberto por 2 minutos após o cozimento.		

