



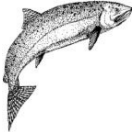
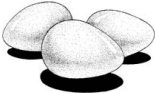
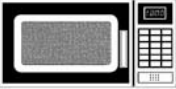


TEMPERATURAS MÍNIMAS DE COCIMIENTO

Los Códigos de Salud y Seguridad de California Requieren Que Ciertos Alimentos Alcancen Temperaturas Mínimas Internas Establecidas de la Siguiete Manera:

(A menos que el consumidor ordene el alimento no cocinado en su totalidad)

	<p>La carne de ave cortada en trozos pequeños o molida; Los rellenos de pescado, de res, de ave y de ratites (aves no voladoras como el avestruz y el emú); Las pastas rellenas con alimentos que contengan carne de animal crudo; Cualquier relleno que contenga pescado, carne de res, de ave y de ratites: [Sección 114004 (a) (3)]</p>	<p>165°F por 15 segundos</p>
	<p>Los alimentos que han sido cocinados, enfriados y recalentados para mantenerse en caliente: [Sección 114016 (a)]</p>	<p>165°F por 15 segundos</p>
	<p>Las carnes molidas y los alimentos que contengan carne molida de res, ternero, cordero, cerdo y animales de caza aprobados; los ratites (aves no voladoras como el avestruz y el emú) y carnes inyectadas. [Sección 114004 (a) (2)]</p>	<p>155°F por 15 segundos (158°F por 1 segundo)</p>
	<p>Trozos de carne individuales (carne de cerdo, res, ternero, cordero y animales de caza aprobados): [Sección 114004 (a) (1)]</p>	<p>145°F por 15 segundos</p>
	<p>Peces: incluyen todos los mariscos, los peces, los moluscos con concha y los crustáceos. [Sección 114004 (a) (1)]</p>	<p>145°F por 15 segundos</p>
	<p>Los huevos crudos (para servicio inmediato): Los huevos y los alimentos que contengan huevo crudo (No para servicio inmediato): [Sección 114004 (a) (1) y (2)]</p>	<p>145°F por 15 segundos 155°F por 15 segundos</p>
	<p>Los alimentos cocinados en el horno de microondas (cubra el alimento para conservar la humedad y revuelva para asegurar que el alimento se caliente equitativamente. Después de calentarlo en el horno de microondas, el alimento debe permanecer adentro del horno por lo menos 2 minutos para permitir que la temperatura se nivele o equilibre): [Sección 114008]</p>	<p>165°F (en todas las partes del alimento)</p>