

NOTAS DE TEMPERATURA DE ENFRIAMIENTO RÁPIDO DE ALIMENTOS

FECHA	HORA	TEMP.	ALIMENTO	MÉTODO DE ENFRIAMIENTO	INICIALES	

Los Alimentos potencialmente peligrosos deben ser enfriados así: 1) De 135°F a 70°F dentro de 2 horas, luego...
2) De 70°F a 41°F dentro de 4 horas más.