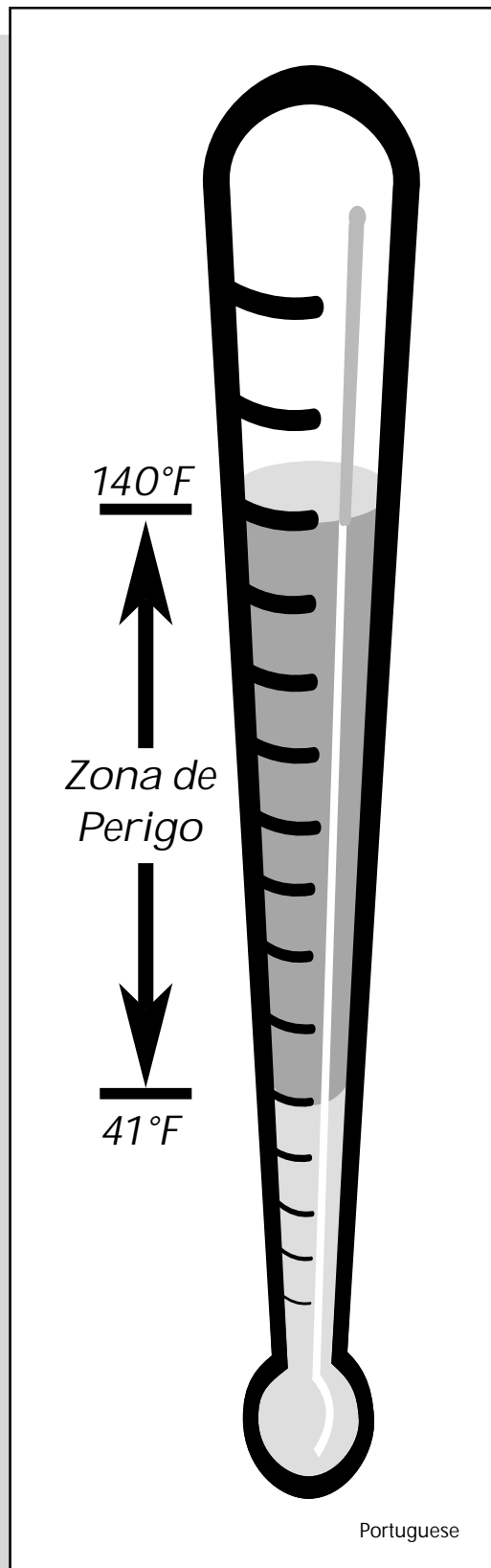


# Controle o Tempo e a Temperatura



**165°F** **Esquente** novamente todos os alimentos

**165°F** **Cozinhe** por 15 segundos

- Aves, carnes recheadas, peixes recheados, e massas recheadas
- Recheios que contenham carne, ave ou peixe
- Carne de ave ou de peru moída
- Qualquer alimento animal que tenha sido cozido em forno de microondas

**155°F** **Cozinhe** por 15 segundos

- Carne moída (bovina ou suína)
- Carnes injetadas com molhos, carnes ou peixe picado
- Carnes de caça
- Ovos crus e batidos para uma porção grande

**145°F** **Cozinhe** por 15 segundos

- Peixe, frutos do mar, porco, carne bovina (pedaços, fatias, etc.), vitela, cabrito, carneiro
- Ovos crus para uma porção individual

**145°F** **Cozinhe** por 3 minutos

- Rosbife inteiro, lombo de porco assado inteiro e assados com carne de conserva

**140°F** **Mantenha (período de espera)**

- Todos os alimentos quentes

**140°F – 70°F** **Resfrie** todos os alimentos

- dentro de 2 horas

**70°F – 41°F**

- dentro de 4 horas

**41°F** **Armazene e mantenha**  
*todos os alimentos frios*