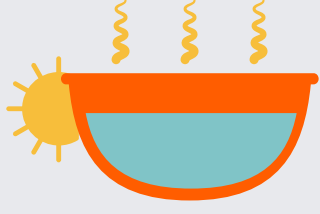
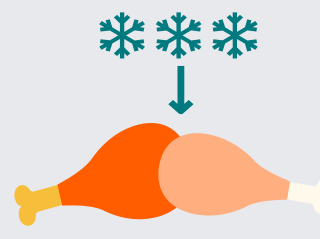
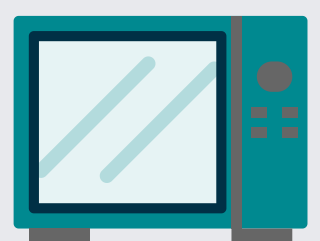



# Temperatures en MENJARS PREPARATS



Consells per a bones pràctiques 

|   | Procés  | Quan  | Temperatura                             | Durada                       | Com?  | Destinació posterior           |
|---|---|---|---|------------------------------|---|--------------------------------|
|    | <b>Manteniment en calent</b>                                    | Just després de l'elaboració                        | 63 °C al centre del producte            | El temps necessari           | Amb taules /armaris calents/ bany maria                               | Consum immediat o rebuig       |
|    | <b>Refredament</b>  | Just després de l'elaboració                        | De 60 °C a 10 °C al centre del producte | 2 hores                      | Amb abatedor o racions no grosses                                     | Refrigeració immediata         |
|    | <b>Reescalfament</b>  | Abans d'una hora després de sortir del refrigerador | 74 °C al centre del producte            | 15"                          | Abans de 30' després de treure de refrigeració                        | Consum immediat o rebuig       |
|  | <b>Fraccionament i manipulació d'aliments de consum en fred</b> | Just després de treure el menjar del refrigerador   | 15-16 °C a cambra freda                 | El mínim temps indispensable | Fraccionant el producte perquè es mantengui a la temperatura regulada | Refrigeració o consum immediat |

## Conservació

**Matèries primeres sense cuinar:** temperatura indicada a l'etiqueta.  
**Mol·luscs bivalves vius i productes de la pesca vius:** temperatura que no n'afecti negativament la innocuïtat i viabilitat.

≤ 8 °C

← **Menjars preparats** amb vida útil < 24 hores

≤ 7 °C

← Carn d'**ungulats**, **caça** major silvestre o de cria

• Carn d'**aviram**, **lagomorfs**, **caça menor silvestre** o **ratites**.

• Productes de la **pesca** frescs, **crustacis** i **mol·luscs** (també cuits).

• **Fruites i verdures** tallades o pelades.

≤ 4 °C

← **Sucs no pasteuritzats** llests per consumir.

• **Llet** crua, **ovoproductes**, **preparats de carn**, productes de pastisseria farcits no estables a temperatura ambient.

• **Menjars preparats** conservats amb vida útil > 24 hores.

≤ 3 °C

← Visceres i despulles

≤ 2 °C

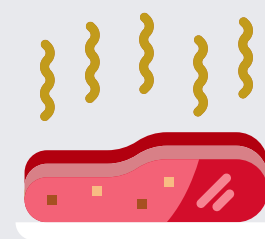

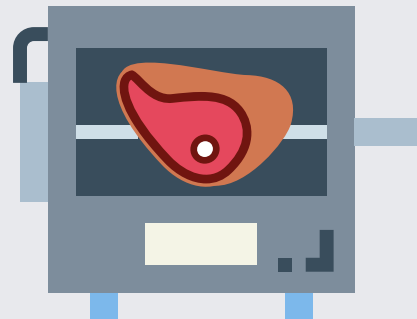

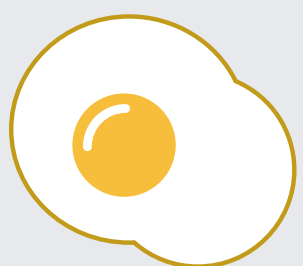
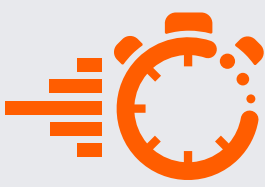

← **Carn picada** (vida útil: 2 dies)

≤ -18 °C

← Aliments **congelats** i **ultracongelats**

Per **validar** les combinacions de temps i temperatures de cuinat que s'estableixen a les **fitxes tècniques** dels plats, s'ha de comprovar que al centre del producte s'assoleixen les temperatures durant els temps mínims del quadre següent:



| Producte   | Temperatura                                       | Temps     |     |
|--|---|-----------|-----|
|   | 70 °C   | 1"        |     |
|  | 68 °C   | 17"       |     |
|  | 66 °C   | 1'        |     |
|  | 63 °C   | 3'        |     |
| <br> | <b>Carn d'aviram</b>                              | 74 °C 1"  |     |
|  | <b>Carn rostida</b>                               | 55 °C     | 89' |
|  |   | 60 °C     | 12' |
|  |   | 65 °C     | 85" |
|  | 69 °C   | 14"       |     |
|   | <b>Farciments de carn, peix, pollastre, pasta</b> | 74 °C 15" |     |
|  | <b>Mol·luscs</b>                                  | 90 °C 90" |     |
| <br> | <b>Ous per al consum immediat</b>                 | 63 °C 20" |     |
|  | <b>Ous per al consum NO immediat</b>              | 70 °C     | 2"  |
| 68 °C  |   | 17"       |     |
| 66 °C  |   | 1'        |     |
| 63 °C  |   | 3'        |     |
|   | <b>Fruites i verdures</b>                         | 70 °C 2'  |     |



**Conselleria de Salut**

Direcció General de Salut Pública

Servei de Seguretat Alimentària - <http://seguretatalimentaria.caib.es>

