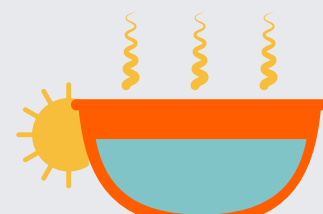
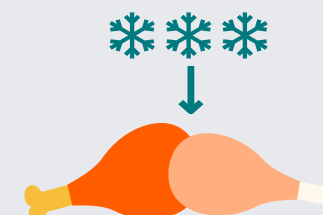




Temperaturas en COMIDAS PREPARADAS



Consejos para buenas prácticas 

Proceso	Cuándo	Temperatura	Duración	Cómo	Destino posterior
 Mantenimiento en caliente	Justo después de la elaboración	63 °C en el centro del producto	El tiempo necesario	Con mesas /armarios calientes/ baño maría	Consumo inmediato o rechazo
 Enfriamiento	Justo después de la elaboración	De 60 °C a 10 °C en el centro del producto	2 horas	Con abatidor o raciones no grandes	Refrigeración inmediata
 Recalentamiento	Antes de una hora después de salir del refrigerador	74 °C en el centro del producto	15"	Antes de 30' después de sacar de refrigeración	Consumo inmediato o rechazo
 Fraccionamiento y manipulación de alimentos de consumo en frío	Justo después de sacar la comida del refrigerador	15-16 °C en cuarto frío.	El mínimo tiempo indispensable	Fraccionando el producto para que se mantenga a la temperatura regulada	Refrigeración o consumo inmediato

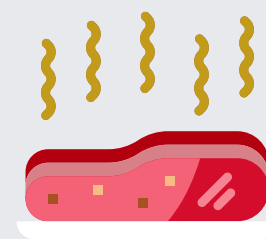
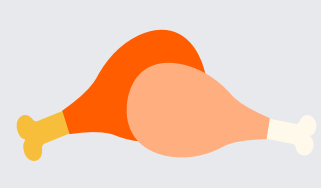
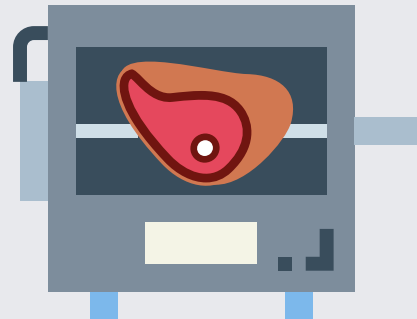
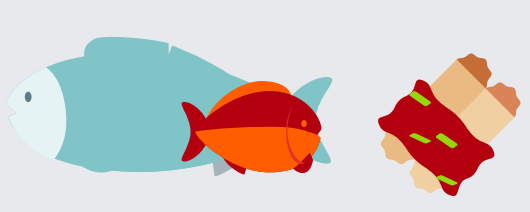
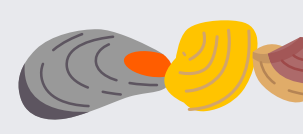
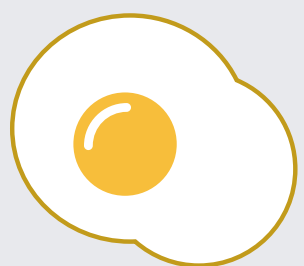
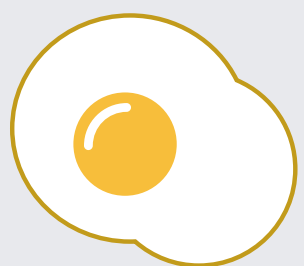

Conservación

Materias primas sin cocinar: temperatura indicada en la etiqueta.
Moluscos bivalvos vivos y productos de pesca vivos: temperatura que no afecte negativamente su inocuidad y viabilidad.



Para **validar** las combinaciones de tiempo y temperaturas de cocinado establecidas en las **fichas técnicas** de los platos, se debe comprobar que en el centro del producto se alcanzan las temperaturas durante los tiempos mínimos del siguiente cuadro:



Producto	Temperatura	Tiempo
 Carne cocida	70 °C	1"
	68 °C	17"
	66 °C	1'
	63 °C	3'
 Carne de ave Carne asada	74 °C	1"
	55 °C	89'
	60 °C	12'
	65 °C	85"
 Carne asada	69 °C	14"
	74 °C	15"
 Rellenos de carne, pescado, pollo, pasta	74 °C	15"
	74 °C	15"
 Moluscos	90 °C	90"
	90 °C	90"
 Huevos para consumo inmediato	63 °C	20"
	63 °C	20"
 Huevos para consumo NO inmediato	70 °C	2"
	68 °C	17"
	66 °C	1'
	63 °C	3'
 Frutas y verduras	70 °C	2'
	70 °C	2'



Conselleria de Salut

Direcció General de Salut Pública

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

