



# Temperaturas internas de cocción para la seguridad alimentaria

## Temperaturas mínimas de cocción internas requeridas:

- **165°F (74°C) durante 1 segundo (instantáneo)**
  - Todas las aves de corral enteras o molidas
  - Todas las carnes, aves, mariscos o pastas rellenas
  - Relleno elaborado con pescado, carne o aves de corral
- **155°F (68°C) durante 17 segundos**
  - Carne molida, incluyendo cerdo, ternera, ternera y cordero
  - Carnes inyectadas, incluido el jamón en salmuera y los asados inyectados de sabor
  - Carne ablandada mecánicamente
  - Ratites (incluidos avestruz y emú)
  - Mariscos molidos
  - Huevos con cáscara que se mantendrán en caliente para el servicio
- **145°F (63°C) durante 15 segundos**
  - Mariscos, incluyendo pescados, mariscos y crustáceos
  - Filetes/chuletas de cerdo, ternera, ternera y cordero
  - Juego criado comercialmente
  - Huevos con cáscara que se servirán inmediatamente
- **145°F (63°C) durante 4 minutos**
  - Asados de cerdo, ternera, ternera y cordero
- **135°F (57°C) sin tiempo mínimo**
  - Alimentos de plantas, incluidas frutas, verduras, granos, legumbres, frijoles y frijoles refritos que se mantendrán calientes para servir.

## Recalentamiento de las temperaturas internas

- Los alimentos listos para comer procesados y envasados comercialmente se pueden recalentar a una temperatura interna de al menos 135°F (57°C)
- Los productos hechos en casa deben recalentarse a 165°F durante 15 segundos