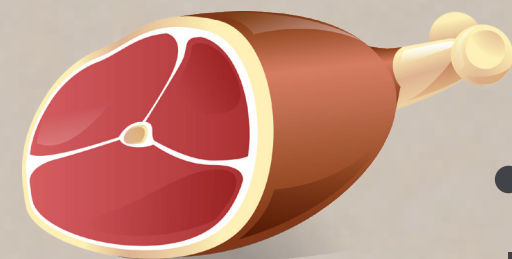


# TEMPERATURAS MÍNIMAS INTERNAS ADECUADAS



- Carne de res
- Carne de cerdo
- Carne de ternera
- Carne de cordero

63°C con 3 minutos de reposo

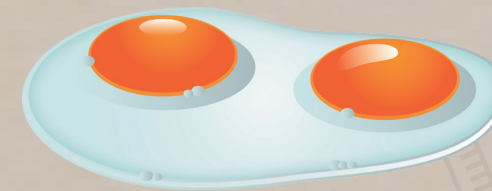


- Jamón recalentado

60°C

- Carne molida

72°C



- Huevo

Cocinar hasta que la clara y la yema estén firmes.

- Platos con huevo

63°C o cuando la carne esté opaca y se parta fácilmente con el tenedor.



- Sobras
- Guisos

74°C

- Jamón crudo

63°C con 3 minutos de reposo



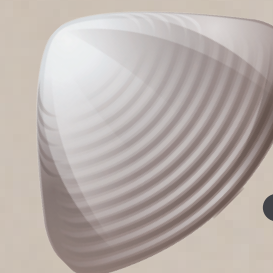
- Aves
  - molida
  - piezas
  - entera
  - rellena

74°C



- Camarón
- Langosta
- Cangrejo

Cocinar hasta que la carne se torne grisásea y opaca.



- Almejas
- Ostras
- Mejillones

Cocinar hasta que las conchas se abran.

## FUENTE:

U.S. FOOD & DRUG

Fuente: <https://www.fda.gov/Food/FoodborneIllnessContaminants/BuyStoreServeSafeFood/ucm331923.htm>



CeNSUMO.com