



ENFRIAMIENTO - REGISTRO DE TEMPERATURAS

REQUISITOS DE LAS REGULACIONES:

Comidas Preparadas: Enfriar a 41°F dentro de 4 horas.

Comidas Cocinadas: Enfrie de 135°F to 70°F en 2 horas o menos, despues de 70°F a 41°F en 4 horas o menos.

Fecha:

[illegible]

Acción Correctiva: Si los alimentos cocinados no alcanzan 70°F en un plazo de 2 horas, deben de ser recalentadas a 165°F, y luego enfriar rápidamente siempre y cuando la temperatura de los alimentos se haya mantenido entre 41°F y 135°F durante menos de 4 horas.