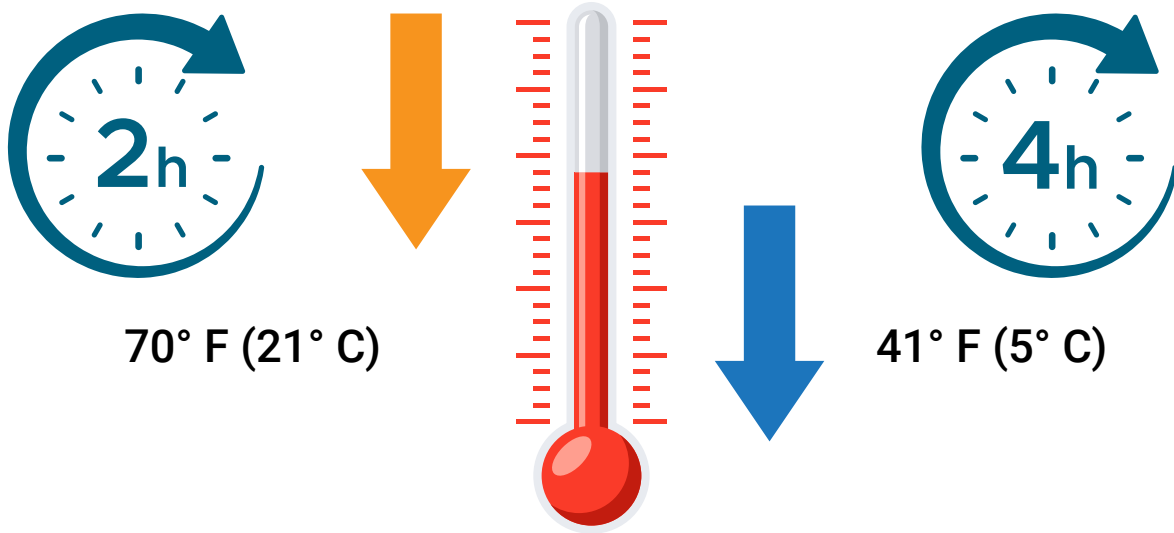


ENFRIAR RÁPIDAMENTE LAS COMIDAS COCINADAS

ZONA DE PELIGRO DE TEMPERATURA 140° F (60 °C) A 40° F (4 °C)

Los alimentos cocinados deben enfriarse a 41 grados F en un total de 6 horas. Dentro de las primeras 2 horas, los alimentos deben enfriarse a 70 °F/21 °C. Dentro de las próximas 4 horas, los alimentos deben enfriarse de 70° F/21 °C a 41° F/5 °C.



Usar Métodos Apropriados:

- Revolver frecuentemente
- No apilar los contenedores -- dejar que el aire circule
- No cubrirlos hasta que estén completamente enfriados
- Los contenedores de metal se enfrían más rápido que los de plástico
- No llenarlos demasiado (no más de 2-3 pulgadas)