Datos de Seguridad

Registro de temperatura de recalentar

Es un requisito del Kansas Comida Código que comidas tienen que recalentados a 165°F entre 2 horas.

Fecha	*Producto Alimento*	*Tiempo/Temperatura*				
		Hora de inicio para recalentar	*Temperatura de inicio para recalentar*	*Hora de finalización para recalentar*	*Temperatura de finalización para recalentar*	*Acciones correctivas e iniciales*
1-1-09	Lasaña (Ejemplo)	9:00	41°F	11:00	165°F	