Datos de Seguridad

Registro de temperatura de enfriamiento de productos

El código de comida en Kansas requiere que todas las comidas cocinadas no preparados para servicio inmediatamente ser enfriadas tan pronto como sea posible para guardar de bacteria. Para enfriar comidas con éxito, use la manera de dos fases, lo siguiente tiene que satisfacer.

Etapa #1: De 135°F hasta 70°F entre 2 horas, y

Etapa #2: De 70ºF hasta 41ºF en las próximas 4 horas.

La tabla debajo es para documentar las comidas han enfriados según las especificaciones en la manera de dos fases

Producto#1		***Producto #2***		***Producto #3***	
Tiempo	***Temperatura***	***Tiempo***	***Temperatura***	***Tiempo***	***Temperatura***