

Enfríe los alimentos rápido y de manera segura

Se requieren dos etapas de enfriamiento para los alimentos calientes

Etapas 1: De 135°F a 70°F en un periodo de 2 horas

Etapas 2: De 70°F a 41°F en un periodo de 4 horas

- Los alimentos que requieren control de tiempo/temperatura deben enfriarse en un periodo total de 6 horas.
- Los alimentos preparados a temperatura ambiente deben enfriarse a 41°F en un periodo de 4 horas.

Métodos de enfriamiento rápido

Bandejas llanas de metal (de 2" a 4" de profundidad)

- Deje la bandeja parcialmente descubierta hasta que el producto llegue a 41°F.
- Refrigere inmediatamente.
- **NO** coloque bandejas calientes una sobre otra; deje espacio para que fluya el aire.

Baño de hielo

- Llene un fregadero limpio u olla grande con hielo y agua fría.
- Transfiera el producto caliente a nuevos recipientes (temperatura ambiente).
- Coloque el producto caliente en el baño de agua y hielo asegurándose de que el nivel de hielo sea al menos tan alto como el producto.
- Mueva/agite cada 10 minutos. (Usar una paleta fría para mover reducirá en gran medida el tiempo de enfriamiento).
- Una vez el alimento llegue a 41°F, cubra, coloque una etiqueta con la fecha y colóquelo en el refrigerador.

Porciones pequeñas

- Divida los alimentos en ollas más pequeñas.
- Separe los alimentos en porciones más pequeñas (2" para alimentos densos, 4" para líquidos poco consistentes).
- Corte o divida la carne en porciones de máximo 4" o 4 libras.



Consejos útiles:

1. Agregue hielo directamente a los productos como un ingrediente.
2. Use equipo de congelación rápida.
3. Los recipientes de metal se enfrían mucho más rápido que los de plástico.
4. Al enfriar en un refrigerador, use la repisa superior.
5. Los productos de menos de 135°F nunca deben enfriarse a temperatura ambiente.
6. Una vez fríos, cubra y etiquete/coloque la fecha en los productos.
7. Use un termómetro limpio para monitorear la temperatura de los alimentos.
8. Use registros de enfriamiento para documentar el enfriamiento adecuado.

41°F 70°F 135°F

4 HORAS

2 HORAS

