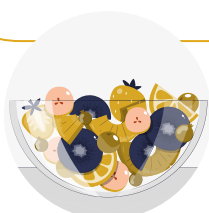


Temperatura de conservação

Boas práticas

Alimentos cozidos não devem ficar expostos à temperatura ambiente.



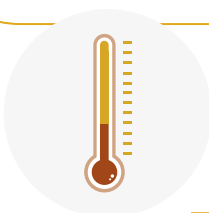
Os perecíveis devem ser refrigerados, preferencialmente, abaixo de 4° C.

Os cozidos quentes devem ficar acima de 60° C até o momento de serem servidos.



Descongelamentos não devem acontecer em temperatura ambiente.

O prazo máximo de consumo de alimentos preparados deve ser de 5 dias, mesmo sob refrigeração.



A temperatura da geladeira deve ser inferior a 5°C

Lembre-se: se a temperatura estiver propícia para a procriação de micróbios, uma única bactéria pode se multiplicar em 130.000 em apenas 6 horas. Vamos juntos garantir a nossa segurança e de nossos clientes!

Acesse nosso site para conteúdos relacionados:

