



TEMPERATURAS CRÍTICAS

PARA EL CONTROL DE CALIDAD

GRADOS CENTÍGRADOS	PRODUCTOS
100° c	Hierve el agua a nivel del mar. La mayoría de las bacterias resistentes mueren en dos minutos
90.5° c	El agua por debajo de esta temperatura es arrojada por las boquillas de las máquinas de lavar platos se evapora tan deprisa que se reduce la acción de enjuagado.
82.2° c	El agua por debajo de esta temperatura en la línea "clear" de la máquina de lavar platos, dará a los utensilios una temperatura de 76.6 grados centígrados, matando las bacterias
76.6° c	Prácticamente todas las bacterias más comunes, productoras de enfermedades mueren a esta temperatura.
71.0° c	Algunos alimentos empiezan la cocción a esta temperatura.
60.0° c	El crecimiento de bacterias se detiene, empiezan a morir.
37.0° c	Temperatura corporal. Propicio para el crecimiento de bacterias.
21.0° c	Temperatura ambiente. Las bacterias crecen con rapidez.
10.0° c	El crecimiento de las bacterias se hace mucho más lento, prácticamente se detiene por debajo de este punto.
7.0° c -4° c	Almacenamiento de frutas y verduras
3.0° 0.5°	Almacenamiento de carnes y aves.
0°	Punto de congelación del agua. Prácticamente no hay crecimiento de bacterias.
-1° ~ -5°	Almacenamiento de pescado y mariscos
-12° ~ -15°	Almacenamiento de helados
-17° ~ -23°	Almacenamiento de productos congelados

