

La descongelación adecuada

LA DESCONGELACIÓN ADECUADA:

- Bajo el chorro del agua corriente a una temperatura del agua de 70°F o menos; con una velocidad del agua suficiente para que se agiten y desprendan las partículas sueltas flotando hacia un desagüe; y en un tiempo suficiente para que las partes descongeladas del alimento listo para comer no suban a una temperatura superior a los 41°F.
- Como parte del proceso de cocción, si el alimento congelado se descongela en un horno microondas e inmediatamente se traslada a un equipo convencional para su cocción, sin que se interrumpa el proceso.
- Usando cualquier procedimiento si una porción del alimento listo para comer se descongela y se prepara para su servicio inmediato en respuesta a un pedido de un cliente individual.
- El alimento debe ser descongelado bajo refrigeración de forma que el alimento se mantenga a una temperatura de 41° F o menos.
- La descongelación como parte de un proceso de cocción si el alimento congelado está cocinado.



Si el tiempo/temperatura de congelación controlados, conforme a la seguridad alimentaria (TCS), se disminuyen para moderar la temperatura, esto deberá hacerse bajo refrigeración de forma que la temperatura del alimento se mantenga a 41°F o menos

RECUERDE: Si contiene la leyenda que dice “manténgase congelado”, ¡debe mantenerlo congelado hasta que lo cocine!

Pescado envasado con oxígeno reducido

Tiene que ser extraído del envase antes de descongelarse o inmediatamente al terminarse el proceso de descongelación.