

## TEMPERATURA RECOMENDADAS PARA UM COZIMENTO SEGURO

TIPO DE ALIMENTO	TEMPERATURA EM GRAUS
<b>Carne bovina</b>	
Mal passada	63
Ao ponto	71
Bem passada	77
Carne moída	71
<b>Vitela</b>	
Mal passada	63
Ao ponto	71
Bem passada	77
<b>Carneiro</b>	
Mal passado	63
Ao ponto	71
Bem passado	77
<b>Ovos</b>	
Fritos, pochê	Cozido até ficar firme
Ensopados	71
Molhos, pudins	71
<b>Aves</b>	
Frango	82
Peru	82
Peru desossado	77
Recheio	74
<b>Porco</b>	
Bistecas, lombo, costelinha	?
Ao ponto	71
Bem passado	77
<b>Porco curado</b>	
Pernil	71
Lingüiça	71

- Nota: as temperaturas de cozimento caseiro devem ser ligeiramente superiores às comerciais para assegurar uma margem segura no caso de variação na acuidade do termômetro caseiro.
- As temperaturas acima foram fornecidas pelo USDA, Departamento de Agricultura dos EUA, Serviço de Inspeção e Segurança Alimentar e pela FDA, Administração de Alimentos e Medicamentos dos EUA