



# COOK IT

# HOT

**165°F** Poultry/Stuffed Foods

**155°F** Ground Meats

**145°F** Seafood/Pork

*Minimum internal temperatures of foods  
must be maintained  
for 15 seconds.*

# COCCINALEO CALIENTE

**165°F** Aves/Comidas Rellenas

**155°F** Carnes Molidas

**145°F** Mariscos/Puerco

*Las temperaturas internas mínimas  
de las comidas se deben mantener  
por 15 segundos.*