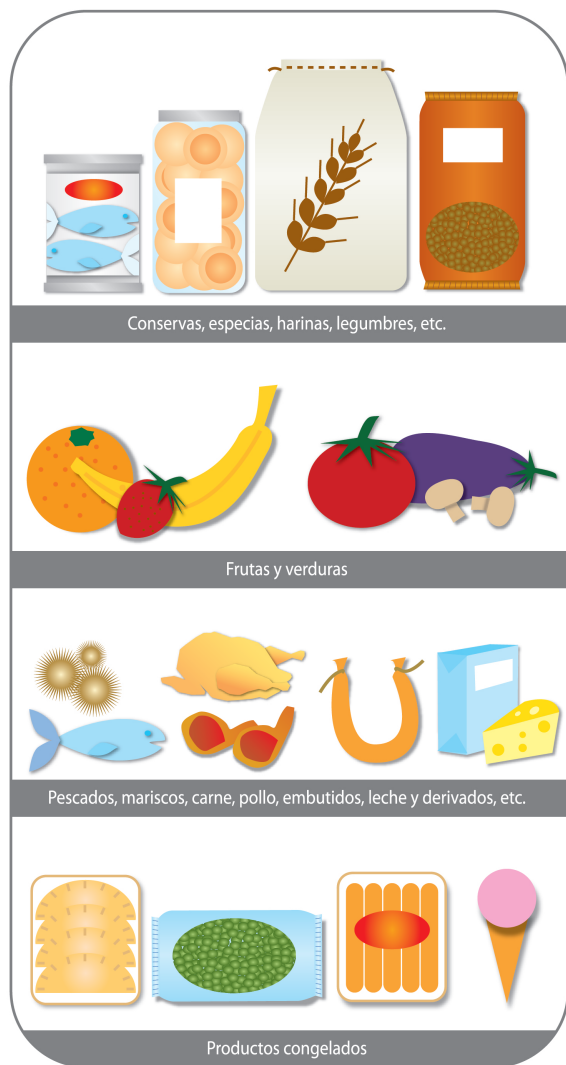


■ Recomendaciones de "Temperaturas de almacenamiento"

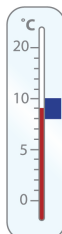


Temperatura Ambiente

Entre 8°C y 10 °C

Entre 0°C y 4 °C

Menos de -18 °C



Casa Matriz
11 Oriente 1470, Talca, Tel. (56-71) 2224 430, Fax. (56-71) 2228 532

Oficina Santiago
Av. Presidente E. Frei M. 3.900, Renca, Tel./Fax. (56-2) 2641 9106

www.pf.cl



Termómetro y Cadena de Frío

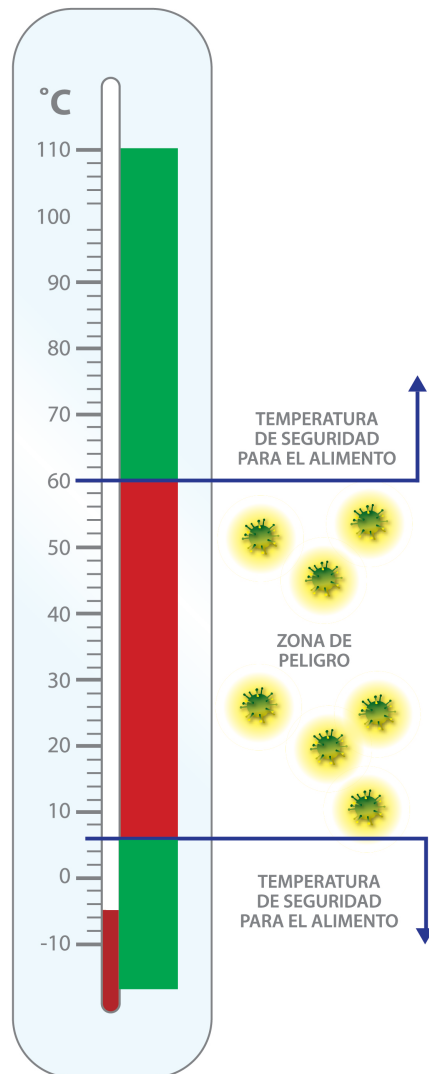
- ✓ Los productos "PF" necesitan de condiciones de almacenamiento **específicos**, para **prevenir** su deterioro y/o pérdida de inocuidad.



iso 9001 14001 22000

■ Importancia de la temperatura

- Las cecinas y carnes, son alimentos perecibles que por sus características, requieren ser conservados en régimen de frío.
- Cumpla todas las indicaciones de almacenamiento, rotuladas en las etiquetas de los productos.
- Evite mantener por largos periodos, los productos a temperaturas entre 5° y 60 °C, rango conocido como “**zona de peligro**”.

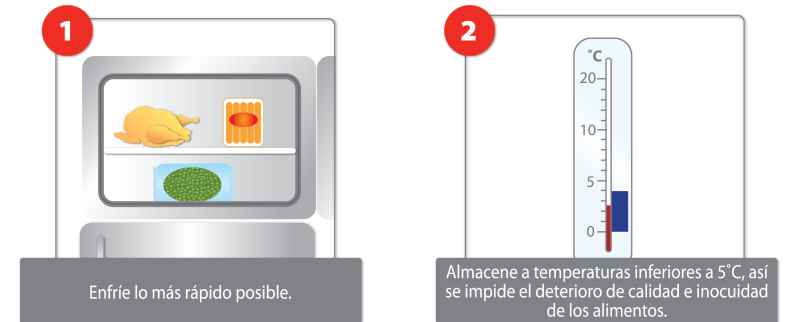


■ Importancia de la temperatura

El hombre aprendió a lo largo de los siglos, por vía empírica a explotar las temperaturas extremas para la conservación de sus alimentos. Donde observó que:

- Enfriándolos se retrasaba su alteración.
- Manteniéndolos en estado congelado se conservaban durante largos periodos de tiempo.
- El calentamiento eliminaba los agentes de la alteración de origen microbiano.

■ A. Enfriamiento



■ B. Congelación



■ C. Cocción

- Asegúrese que los alimentos sean cocinados a las temperaturas indicadas para eliminar microorganismos.

