

Proper Roast Cooking Temperatures

(B) Whole MEAT roasts including beef, corned beef, lamb, pork, and cured pork roasts such as ham, shall be cooked:

(1) In an oven that is preheated to the temperature specified for the roast's weight in the following chart and that is held at that temperature: ^{Pf}

Oven Type	Oven Temperature Based on Roast Weight	
	Less than 4.5 kg (10 lbs)	4.5 kg (10 lbs) or More
Still Dry	177°C (350°F) or more	121°C (250°F) or more
Convection	163°C (325°F) or more	121°C (250°F) or more
High Humidity ¹	121°C (250°F) or less	121°C (250°F) or less

¹ Relative humidity greater than 90% for at least 1 hour as measured in the cooking chamber or exit of the oven; or in a moisture-impermeable bag that provides 100% humidity.

; and

(2) As specified in the following chart, to heat all parts of the FOOD to a temperature and for the holding time that corresponds to that temperature: ^P

Temperature °C (°F)	Time ¹ in Minutes	Temperature °C (°F)	Time ¹ in Seconds
54.4 (130)	112	63.9 (147)	134
55.0 (131)	89	65.0 (149)	85
56.1 (133)	56	66.1 (151)	54
57.2 (135)	36	67.2 (153)	34
57.8 (136)	28	68.3 (155)	22
58.9 (138)	18	69.4 (157)	14
60.0 (140)	12	70.0 (158)	0
61.1 (142)	8		
62.2 (144)	5		
62.8 (145)	4		

¹ Holding time may include postoven heat rise.

LOG AVAILABLE FOR THIS TOPIC

<https://crchd.com/food-safety-logs>



Temperaturas de Cocción Adecuadas para Alimentos Asados

Asados de carne entera incluyendo res, res en conserva, cordero, puerco y asados de puerco curado como jamón se deben cocinar:

- 1) En un horno precalentado a la temperatura especificada para el peso del asado como indicado en la siguiente tabla y que se mantiene a esa temperatura:

Tipo de Horno	Temperatura del Horno Basada en el Peso del Asado	
	Menos de 4.5 kg (10 lbs)	4.5 kg (10 lbs) o más
Seco	177°C (350°F) o más	121°C (250°F) o más
Convección	163°C (325°F) o más	121°C (250°F) o más
Alta Humedad ¹	121°C (250°F) o menos	121°C (250°F) o menos

¹Humedad relativa más de 90% por los menos de una hora como medido en la cámara de cocción o salida del horno; o en una bolsa impermeable a la humedad que proporciona 100% humedad.

; Y

- 2) Como es especificado en el siguiente cuadro, para calentar toda las partes del alimento a la temperatura indicada y para un tiempo de espera que corresponde a esa temperatura.

Temperatura °C (°F)	Tiempo ¹ en Minutos	Temperatura °C (°F)	Tiempo ¹ en Segundos
54.4 (130)	112	63.9 (147)	134
55.0 (131)	89	65.0 (149)	85
56.1 (133)	56	66.1 (151)	54
57.2 (135)	36	67.2 (153)	34
57.8 (136)	28	68.3 (155)	22
58.9 (138)	18	69.4 (157)	14
60.0 (140)	12	70.0 (158)	0
61.1 (142)	8		
62.2 (144)	5		
62.8 (145)	4		

¹Tiempo de espera puede incluir el levantamiento de la temperatura en el alimento después de salir del horno.

Registro de datos: registros disponibles
para este tema

<https://crchd.com/food-safety-logs>

