

¿Cómo cocinar completamente este producto?

PROCESOS EQUIVALENTES
 PARA ALCANZAR LOS
70° DURANTE 2 MINUTOS



Temperatura
 en el punto más lento
 de calentamiento (°C)



Tiempo necesario
 a la temperatura de referencia
 para alcanzar un proceso
 equivalente. En minutos.

| | |
|------------|---------------|
| 60° | 43,48 |
| 61° | 31,74 |
| 62° | 23,26 |
| 63° | 17,24 |
| 64° | 12,66 |
| 65° | 9,30 |
| 66° | 6,83 |
| 67° | 5,02 |
| 68° | 3,70 |
| 69° | 2,72 |
| 70° | → 2,00 |
| 71° | 1,47 |
| 72° | 1,08 |
| 73° | 0,80 (48 s) |
| 74° | 0,60 (36 s) |
| 75° | 0,43 (26 s) |
| 76° | 0,32 (19 s) |
| 77° | 0,23 (14 s) |
| 78° | 0,17 (10s) |
| 79° | 0,13 (8 s) |
| 80° | 0,09 (5 s) |