

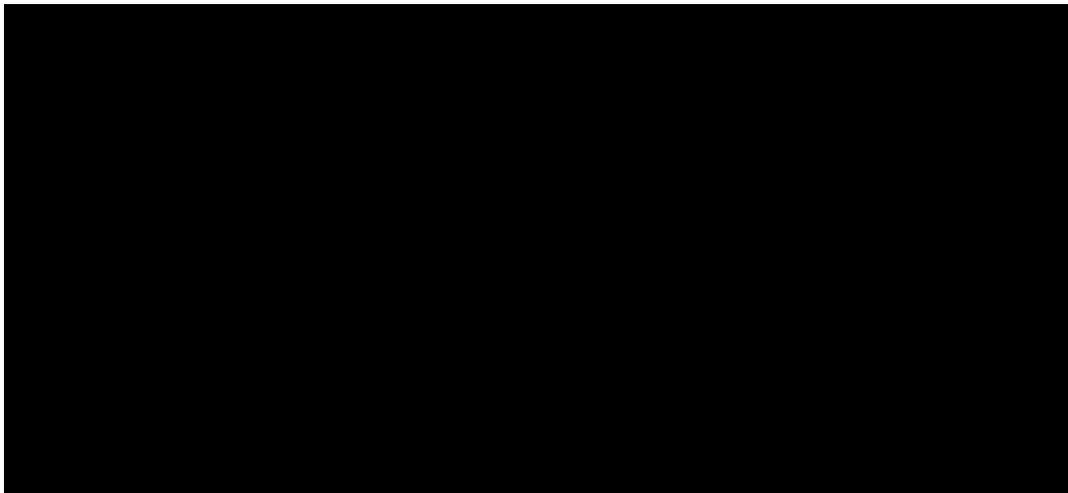
Cosa vuol dire “Consumare previa cottura”?

Categoria : DIALOGO CON L'EDITORE

Publicato da [Giuseppe Piccolo](#) in 22/5/2016

Cosa vuol dire “Consumare previa cottura”? I tempi di cottura consigliati

Cosa vuol dire “Consumare previa cottura”? I tempi di cottura consigliati:



La dicitura “Consumare previa cottura” la troviamo sui prodotti destinati a essere consumati cotti e anche su alimenti che vengono mangiati così come sono (ad esempio wurstel e salmone affumicato)... questa scritta vuol dire tutto e e niente.

E' una forma di autotutela del produttore che cerca di declinare ogni responsabilità, avvertendo su eventuali rischi per la salute se si consuma il prodotto senza “cuocerlo”. Ma quello che invece spesso non troviamo sull'etichetta sono le modalità e i tempi di cottura per evitare inconvenienti.

La Food and Drug Administration americana (FDA), ha stabilito quali dovrebbero essere le temperature interne minime da raggiungere durante la cottura, (misurate con un termometro a sonda al centro delle pietanze):

74 ° C per 15 secondi

-Pollame (intero o macinato di pollo, tacchino, anatra) e ripieno

-Carni macinate, pesce, pollame, lasagne

-Eventuali cibi precedentemente cotti e riscaldati a una temperatura inferiore 57 ° C

-Qualsiasi alimento potenzialmente pericoloso come pollame, carne, pesce, o uova, cotto in forno a microonde

68 ° C per 15 secondi

-Carni rosse (manzo o maiale)

-Carni come arrostiti e prosciutti iniettati con salamoie e insaporitori

-Pesci di fondo o pesce tritato (sushi)

-Uova cotte per il consumo non immediato

63 ° C per 15 secondi

-Bistecche e bracioline di manzo, maiale, vitello e agnello

-Pesce

-Uova cotte per il consumo immediato

63 ° C per 4 minuti

-Arrosti (già cotti anche a basse temperature per tempo prolungato)

57 ° C per 15 secondi

-Frutta cotta o verdura per il consumo non immediato

-Alimenti pronti per il consumo non immediato