Kerntemperaturen-Schweinefleisch

Schweinefleisch	Rosa	Vollgar / Durch
Keule	65-68°C	75°C
Schweinemedaillons	65°	–
Schweinerücken	65-70°C	–
Schweinekamm	–	70-75°C
Schweineschulter	–	75°C
Eisbein	–	80-85°C
Rippchen/ Spare Ribs	65°C	85°C
Kassler	55- 62°	64-68°C
Pulled Pork	–	95°C
Schweinefilet	58 °C	65 °C
Schweine-Kotelett ohne Knochen	–	68°
Kotelette mit Knochen	–	75-80°
Schweinenacken	–	70 – 75°
Schinken	65 – 68°	75°
Haxe, gebraten	–	80 – 85°
Haxe, gepökelt		75 – 80 °
Spanferkel	65°	–