

TEMPERATURAS REQUERIDAS

Para la protección de alimentos potencialmente peligrosos como:

carnes	verduras cocidas
aves	melón cortado
mariscos	tomates cortados
huevos	germinados de
leche	semillas

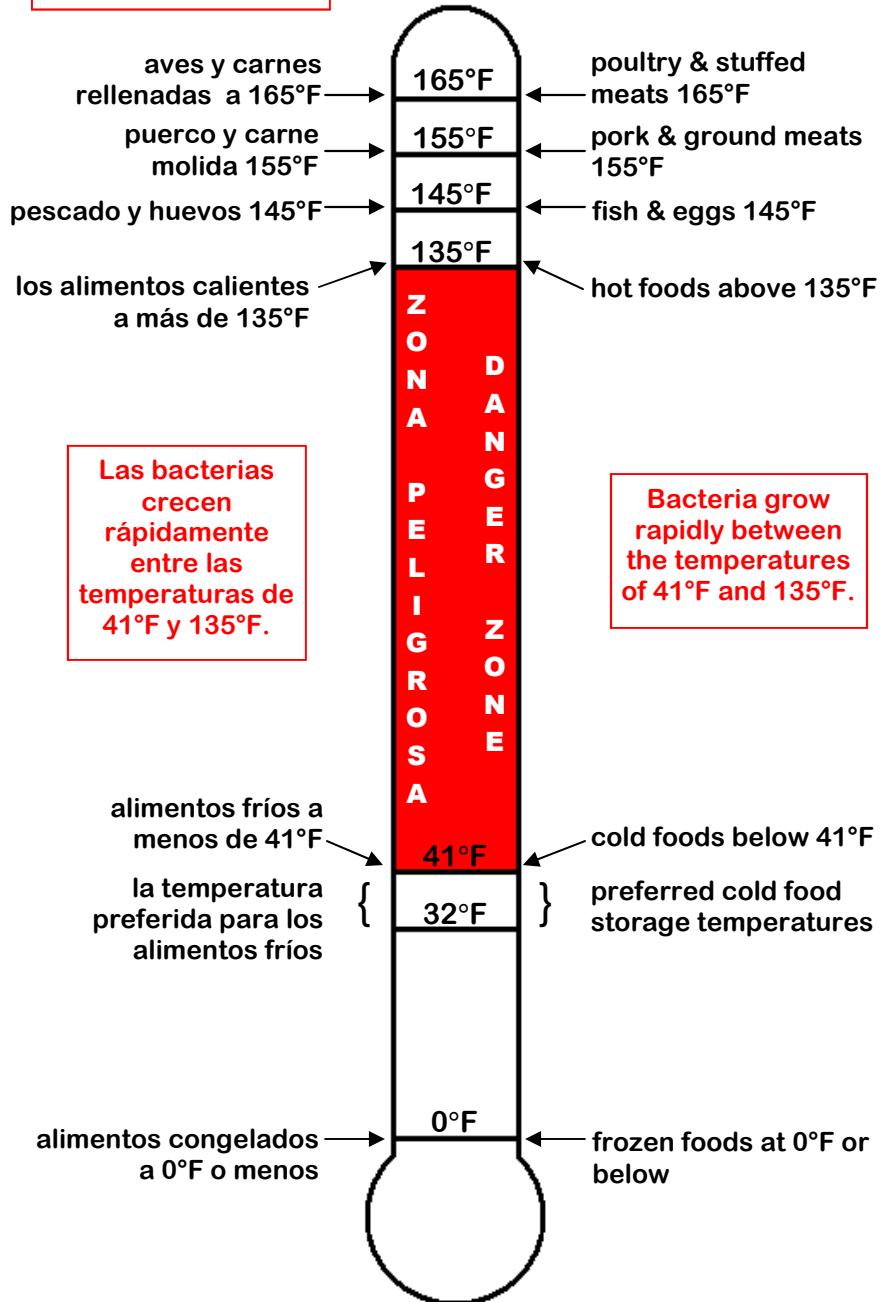
TEMPERATURE REQUIREMENTS

For the protection of potentially hazardous foods such as:

meat	cooked vegetables
poultry	cut melon
seafood	cut tomatoes
eggs	seed sprouts
milk	

recaliente los alimentos a 165°F

reheat foods to 165°F



Las bacterias crecen rápidamente entre las temperaturas de 41°F y 135°F.

Bacteria grow rapidly between the temperatures of 41°F and 135°F.

