

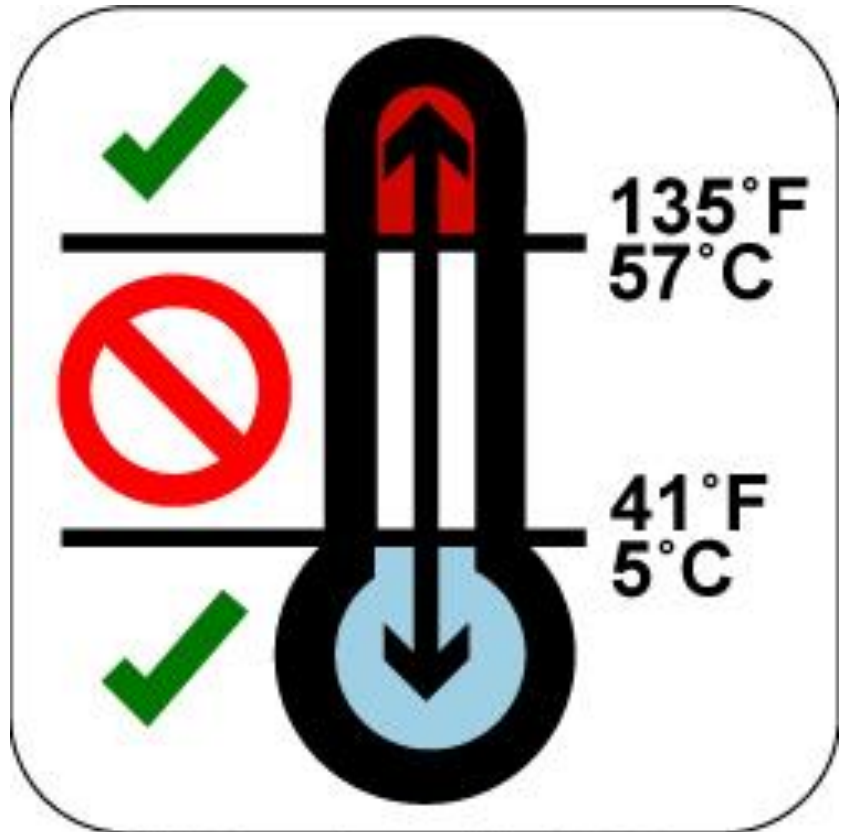
TEMPERATURAS EN FRÍO Y EN CALIENTE

Mantenga los alimentos seguros. Permanezca fuera de las temperaturas peligrosas

Mantenga
la comida **CALIENTE**
a 135°F o más

**ZONA
PELIGROSA**

Mantenga
la comida **FRÍA**
a 41°F o menos



Copyright ©International Association for Food Protection

**Recaliente la comida sobrante a 165°F
dentro de las 2 horas antes de servirla.**