

НАДЛЕЖАЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ДЛЯ РУЧНОЙ МОЙКИ ПОСУДЫ

1. Вымойте
2. Сполосните
3. Обработайте составом
4. Сушите на воздухе на полке



Статья 4, 1999, Пищевой Кодекс

Для дополнительной информации свяжитесь в местным отделом охраны здоровья

НАДЛЕЖАЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ДЛЯ РУЧНОЙ МОЙКИ ПОСУДЫ

1. Вымойте
2. Сполосните
3. Обработайте составом
4. Сушите на воздухе на полке



Статья 4, 1999, Пищевой Кодекс

Для дополнительной информации свяжитесь в местным отделом охраны здоровья

НАДЛЕЖАЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ДЛЯ РУЧНОЙ МОЙКИ ПОСУДЫ

1. Вымойте
2. Сполосните
3. Обработайте составом
4. Сушите на воздухе на полке



Статья 4, 1999, Пищевой Кодекс

Для дополнительной информации свяжитесь в местным отделом охраны здоровья

НАДЛЕЖАЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ДЛЯ РУЧНОЙ МОЙКИ ПОСУДЫ

1. Вымойте
2. Сполосните
3. Обработайте составом
4. Сушите на воздухе на полке



Статья 4, 1999, Пищевой Кодекс

Для дополнительной информации свяжитесь в местным отделом охраны здоровья

НАДЛЕЖАЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ДЛЯ РУЧНОЙ МОЙКИ ПОСУДЫ

1. Вымойте
2. Сполосните
3. Обработайте составом
4. Сушите на воздухе на полке



Статья 4, 1999, Пищевой Кодекс

Для дополнительной информации свяжитесь в местным отделом охраны здоровья

НАДЛЕЖАЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ДЛЯ РУЧНОЙ МОЙКИ ПОСУДЫ

1. Вымойте
2. Сполосните
3. Обработайте составом
4. Сушите на воздухе на полке



Статья 4, 1999, Пищевой Кодекс

Для дополнительной информации свяжитесь в местным отделом охраны здоровья