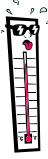


Recuerde siempre ¡Mantenga calientes los alimentos que lo son!



Mantenga los alimentos calientes a una temperatura de 60 °C (140 °F) o mayor

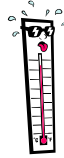
¡Mantenga fríos los alimentos que lo son!

Mantenga los alimentos fríos a una temperatura de 5 °C (41 °F) o menor

Para mayor información póngase en contacto Sección 3-501.16, Código alimentario de 1999 con el Departamento de Salud local



Recuerde siempre ¡Mantenga calientes los alimentos que lo son!



Mantenga los alimentos calientes a una temperatura de 60 °C (140 °F) o mayor

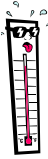
¡Mantenga fríos los alimentos que lo son!

Mantenga los alimentos fríos a una Temperatura de 5 °C (41 °F) o menor

Para mayor información póngase en contacto Sección 3-501.16, Código alimentario de 1999 con el Departamento de Salud local



Recuerde siempre ¡Mantenga calientes los alimentos que lo son!



Mantenga los alimentos calientes a una temperatura de 60 °C (140 °F) o mayor

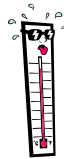
¡Mantenga fríos los alimentos que lo son!

Mantenga los alimentos fríos a una temperatura de 5 °C (41 °F) o menor

Para mayor información póngase en contacto Sección 3-501.16, Código alimentario de 1999 con el Departamento de Salud local



Recuerde siempre ¡Mantenga calientes los alimentos que lo son!



Mantenga los alimentos calientes a una temperatura de 60 °C (140 °F) o mayor

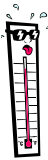
¡Mantenga fríos los alimentos que lo son!

Mantenga los alimentos fríos a una Temperatura de 5 °C (41 °F) o menor

Para mayor información póngase en contacto Sección 3-501.16, Código alimentario de 1999 con el Departamento de Salud local



Recuerde siempre ¡Mantenga calientes los alimentos que lo son!



Mantenga los alimentos calientes a una temperatura de 60 °C (140 °F) o mayor

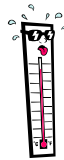
¡Mantenga fríos los alimentos que lo son!

Mantenga los alimentos fríos a una temperatura de 5 °C (41 °F) o menor

Para mayor información póngase en contacto Sección 3-501.16, Código alimentario de 1999 con el Departamento de Salud local



Recuerde siempre ¡Mantenga calientes los alimentos que lo son!



Mantenga los alimentos calientes a una temperatura de 60 °C (140 °F) o mayor

¡Mantenga fríos los alimentos que lo son!

Mantenga los alimentos fríos a una Temperatura de 5 °C (41 °F) o menor

Para mayor información póngase en contacto Sección 3-501.16, Código alimentario de 1999 con el Departamento de Salud local

