

Proper Holding Temperatures

KEEP HOT FOODS

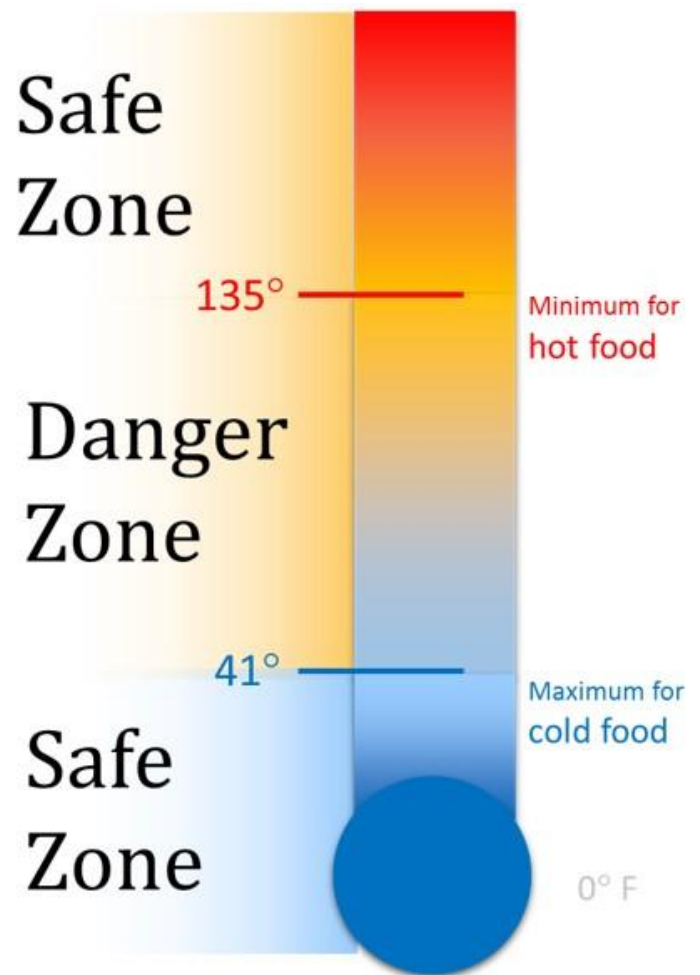
HOT!

Maintain hot foods at a temperature of 135°F or hotter

KEEP COLD FOODS

COLD!

Maintain cold foods at a temperature of 41°F or colder



Temperaturas de Mantenimiento Adecuadas

MANTENGA CALIENTE ALIMENTOS CALIENTES!

Mantenga los alimentos calientes a una temperatura de 135°F o más

MANTENGA FRÍO ALIMENTOS FRÍOS!

Mantenga alimentos fríos a una temperatura de 41°F o menos

