

**Temperaturas de mantenimiento requeridas para**  
**\* alimentos de TCS.**

**ALIMENTOS CALIENTES—**

**135° o más**

**ALIMENTOS FRÍOS —**

**41° o menos**

**LOS TERMÓMETROS PARA ALIMENTOS DEBEN ESTAR  
DISPONIBLES PARA COMPROBAR LAS TEMPERATURAS**

\*TCS significa control de tiempo/temperatura para mayor seguridad