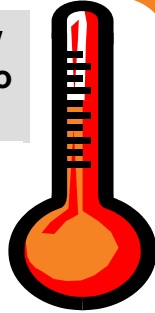


REHEATING

All cooked foods that fall below 135° must be quickly reheated to 165° or above before serving.

165°F

WITHIN 2 HOURS / SOBRE DOS HORAS



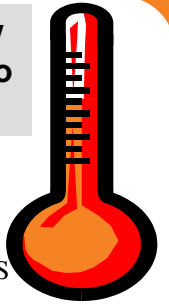
Todos los productos alimenticios cocinados que bajan a una temperatura menor de 135°F/57°C deben recalentarse rápidamente a una temperatura de 165°F/73°C o mayor, antes de servirse.

REHEATING

All cooked foods that fall below 135° must be quickly reheated to 165° or above before serving.

165°F

WITHIN 2 HOURS / SOBRE DOS HORAS



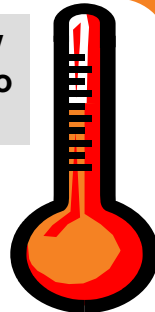
Todos los productos alimenticios cocinados que bajan a una temperatura menor de 135°F/57°C deben recalentarse rápidamente a una temperatura de 165°F/73°C o mayor, antes de servirse.

REHEATING

All cooked foods that fall below 135° must be quickly reheated to 165° or above before serving.

165°F

WITHIN 2 HOURS / SOBRE DOS HORAS



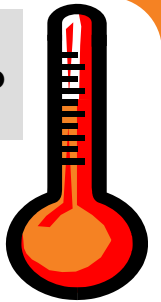
Todos los productos alimenticios cocinados que bajan a una temperatura menor de 135°F/57°C deben recalentarse rápidamente a una temperatura de 165°F/73°C o mayor, antes de servirse.

REHEATING

All cooked foods that fall below 135° must be quickly reheated to 165° or above before serving.

165°F

WITHIN 2 HOURS / SOBRE DOS HORAS



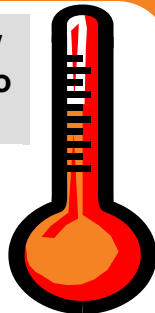
Todos los productos alimenticios cocinados que bajan a una temperatura menor de 135°F/57°C deben recalentarse rápidamente a una temperatura de 165°F/73°C o mayor, antes de servirse.

REHEATING

All cooked foods that fall below 135° must be quickly reheated to 165° or above before serving.

165°F

WITHIN 2 HOURS / SOBRE DOS HORAS



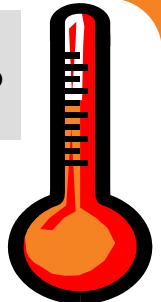
Todos los productos alimenticios cocinados que bajan a una temperatura menor de 135°F/57°C deben recalentarse rápidamente a una temperatura de 165°F/73°C o mayor, antes de servirse.

REHEATING

All cooked foods that fall below 135° must be quickly reheated to 165° or above before serving.

165°F

WITHIN 2 HOURS / SOBRE DOS HORAS



Todos los productos alimenticios cocinados que bajan a una temperatura menor de 135°F/57°C deben recalentarse rápidamente a una temperatura de 165°F/73°C o mayor, antes de servirse.