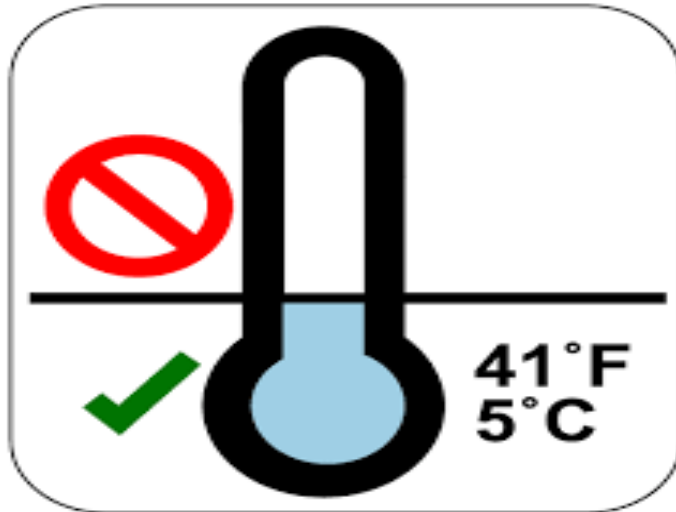


## Frío que potencialmente peligrosos o alimentos de TCS

Cold holding

Para mantener o conservar los alimentos a una temperatura fría, necesita que se realizará a menos de 41° F.



Copyright © International Association for Food Protection

Los alimentos deben comprobarse para asegurarse de no exceder o pasar el frío con temperatura. El frío adecuado manteniendo la temperatura se puede mantener mediante el uso de un refrigerador sin llamar o llegar en, congelador o un resfriado bien.

