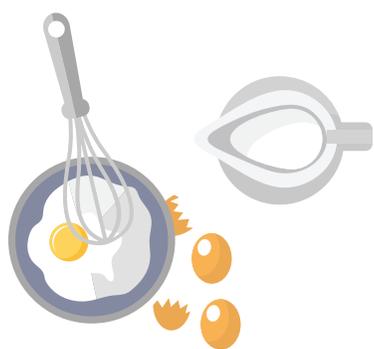


El Control de Tiempo/Temperatura para la Seguridad de los Alimentos

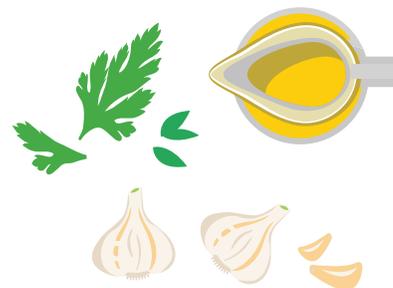
(Alimentos TCS – previamente: “Alimentos Potencialmente Peligrosos (PHFs)”)



Huevos y Lácteos



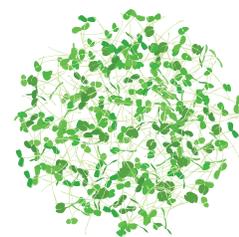
Carnes



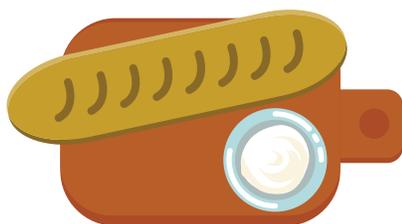
Aceites Mezclados con Hierbas Frescas o Ajo Fresco/Cocido



Verduras cortadas de Hoja Verde, Los Tomates y Los Melones cortados



Brotos y semillas de brotes crudos



Mantequillas Batidas o Compuestas



Papas Cocidas (o rehidratadas), Arroz, Pasta, Frijoles, Frutas o Verduras

