

[illegible]

*Los alimentos deben desecharse en un plazo de siete días.

Requisitos de la guía para el marcado de fechas:

- Es un alimento con control de tiempo/temperatura para la inocuidad (Time/Temperature Controlled for Safety, TCS) de los alimentos, que requiere control del tiempo y la temperatura para limitar el crecimiento de agentes patógenos o la formación de toxinas.
- Es un alimento listo para el consumo que se puede comer sin ningún paso de preparación adicional para que la comida sea segura.
- Se almacena refrigerado durante más de 24 horas.

Revisado por: