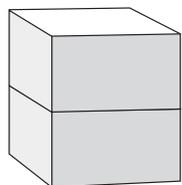


# READY-TO-EAT FROZEN POUCH SOUP HANDLING GUIDELINES

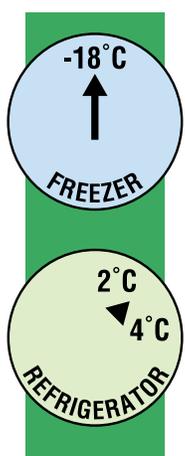
## RECEIVING



- Frozen soup should be received at or below **-18°C (0°F)**.
- Reject if temperature is above **-9°C (15°F)**.
- Reject any torn, unsealed or crushed cartons or pouches.

**STORE AT**  
**-18°C**

## STORAGE



### Frozen

- Freezer temperature must be **-18°C (0°F)** or less.

### Refrigerated

- Refrigerated temperature must be between **2°C (35°F)** and **4°C (40°F)**.
- Shelf Life:** Up to 15 days once removed from freezer and placed in cooler at **2°C (35°F)** to **4°C (40°F)**.

## THAWING



**UP TO 15 DAYS**

- Remove frozen soup pouch(es) from outer case and place in cooler **2°C (35°F) - 4°C (40°F)** for up to 15 days.
- Mark soup with the date and time it was first placed in the cooler.
- Do not refreeze thawed soup.



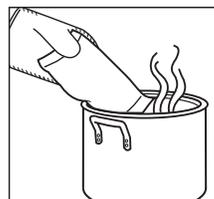
## HEATING OPTIONS



### Heat In Pouch Method:

#### On Stovetop:

- Immerse pouch in pot of boiling water.
- Heat product to **71°C (160°F)** (recommended).
- Using insulated gloves, grasp pouch and remove from water.



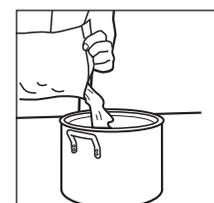
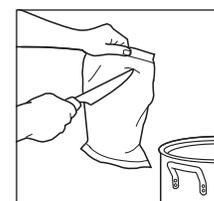
#### In Steamer:

- Place pouch in 20" x 12" x 2" stainless steel hotel pan.
- Place hotel pan in steamer. Heat product to **71°C (160°F)** (recommended). Carefully remove pan from steamer.



### Thaw, Pour & Heat Method:

- Open Pouch: Make a cut with sharp knife near top of pouch.
- Pour product into clean heating container.
- Heat product to **71°C (160°F)** (recommended), stirring occasionally.
- Transfer to steam table or holding kettle.



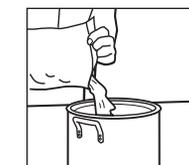
### Approximate Heating Times:

EQUIPMENT TYPE	FROZEN STATE (-18°C)	THAWED STATE (2°C)
Stockpot 	Broth-Based 25 min. avg. Cream-Based 1 hr. avg.	Broth-Based 20 min. avg. Cream-Based 20 min. avg.
Steam-Jacketed Kettle 	Broth-Based 25 min. avg. Cream-Based 45 min. avg.	Broth-Based 15 min. avg. Cream-Based 20 min. avg.
Steamer 	Broth-Based 30 min. avg. Cream-Based 1 hr. avg.	Broth-Based 25 min. avg. Cream-Based 50 min. avg.

### Approximate Heating Times:

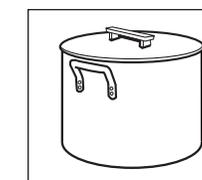
EQUIPMENT TYPE	FROZEN STATE (-18°C)	THAWED STATE (2°C)
Stockpot 	N/A	Broth-Based 15 min. Cream-Based 15 min.
Soup Kettle Cooker 	N/A	Broth-Based 30 min. Cream-Based 40 min.
Steamer 	N/A	Broth-Based 30 min. Cream-Based 45 min.

## OPENING POUCH



- Make a cut with sharp knife near top of pouch.
- Pour product into clean holding container (or heating container if using thaw, pour and heat method)

## SERVING SOUP

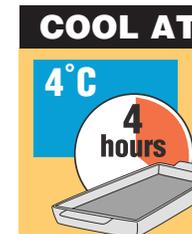


- Keep soup covered. Stir soup well before portioning for service.
- Recommended serving temperature is **71°C (160°F)**.

**SERVE AT**  
**71°C**  
**4 HOURS MAX.**

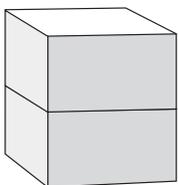
- Do not hold for more than **4 hours**.
- Never mix or add "fresh" soup with "old" soup.

## LEFTOVER HANDLING



- DO NOT STORE IN POUCH AFTER HEATING.**
- Cool to less than **4°C (40°F)** within **4 hours** by pouring soup into shallow pans (2" deep) and placing the covered soup in the cooler.
- Refrigerate between **2°C (35°F) - 4°C (40°F)**. Discard after **48 hours**.
- Reheat to at least **74°C (165°F)** before serving; do not reheat more than once.

## RÉCEPTION



- La soupe surgelée devrait arriver à une température égale ou inférieure à **-18 °C (0 °F)**.
- Rejeter la livraison si la température de la soupe dépasse **-9 °C (15 °F)**.
- Rejeter toute boîte ou tout sac déchirés, non scellés ou écrasés.

ENTREPOSER À

**-18 °C**

## CONSERVATION



### Au congélateur

- La température du congélateur doit être égale ou inférieure à **-18 °C (0 °F)**.



### Au réfrigérateur

- La température du réfrigérateur doit être entre **2 °C (35 °F) et 4 °C (40 °F)**.
- **Durée de conservation :** Jusqu'à 15 jours une fois la soupe sortie du congélateur et placée dans le réfrigérateur à une température de **2 °C (35 °F) à 4 °C (40 °F)**.

## DÉCONGÉLATION



AU PLUS 15 JOURS

- Retirer les sacs de soupe surgelée de la caisse et les placer au réfrigérateur à une température de **2 °C (35 °F) à 4 °C (40 °F)** pour au plus 15 jours.
- Inscrire sur la soupe la date et l'heure auxquelles elle a été mise au réfrigérateur.
- Ne pas recongeler de la soupe décongelée.



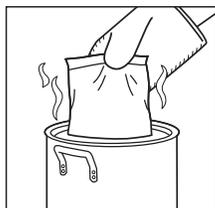
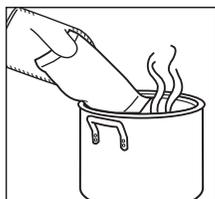
## OPTIONS DE CUISSON



### Méthode en sac :

#### Sur la cuisinière :

- Immerger le sac dans une casserole d'eau bouillante.
- Chauffer le produit jusqu'à 71 °C (160 °F) (recommandé).
- Après avoir enfilé des gants isothermes, sortir le sac de l'eau.



#### Dans le four à vapeur :

- Placer le sac dans un bac en acier inoxydable de 20 x 12 x 2 po.
- Placer le bac dans le four à vapeur.
- Chauffer le produit jusqu'à 71 °C (160 °F) (recommandé). Retirer soigneusement le bac du four à vapeur.

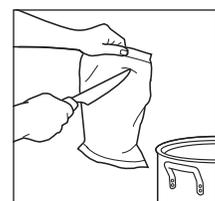
### Temps de cuisson approximatifs :

TYPE D'ÉQUIPEMENT	SOUPE SURGELÉE (-18 °C)	SOUPE DÉCONGELÉE (2 °C)
Marmite 	Base de bouillon, 25 min en moyenne Base de crème, 1 h en moyenne	Base de bouillon, 20 min en moyenne Base de crème, 20 min en moyenne
Marmite à vapeur électrique 	Base de bouillon, 25 min en moyenne Base de crème, 45 min en moyenne	Base de bouillon, 15 min en moyenne Base de crème, 20 min en moyenne
Four à vapeur 	Base de bouillon, 30 min en moyenne Base de crème, 1 h en moyenne	Base de bouillon, 25 min en moyenne Base de crème, 50 min en moyenne



### Méthode Décongeler Verser Chauffer :

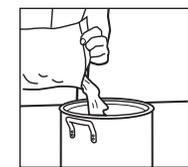
- Ouvrir le sac. Avec un couteau bien aiguisé, faire une entaille près du haut du sac.
- Verser le produit dans un récipient à cuisson propre.
- Chauffer le produit jusqu'à 71 °C (160 °F) (recommandé), en remuant de temps en temps.
- Transférer le produit dans la table chaude ou la marmite à vapeur.



### Temps de cuisson approximatifs :

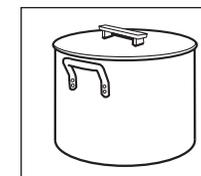
TYPE D'ÉQUIPEMENT	SOUPE SURGELÉE (-18 °C)	SOUPE DÉCONGELÉE (2 °C)
Marmite 	S.O.	Base de bouillon, 15 min Base de crème, 15 min
Marmite à vapeur pour soupe 	S.O.	Base de bouillon, 30 min Base de crème, 40 min
Four à vapeur 	S.O.	Base de bouillon, 30 min Base de crème, 45 min

## OUVERTURE DU SAC



- Avec un couteau bien aiguisé, faire une entaille près du haut du sac.
- Verser le produit dans un récipient de conservation propre (ou un récipient de cuisson si on suit la méthode Décongeler Verser Chauffer).

## SERVICE DE LA SOUPE



- Tenir à couvert. Bien remuer la soupe avant de préparer des portions à servir.
- La température de service recommandée est de 71 °C (160 °F).
- Ne pas garder plus de **4 heures**.
- Ne jamais mélanger de la soupe « fraîche » avec de la « vieille » soupe.

SERVIR À

**71 °C**

MAX. 4 HEURES

## MANIPULATION DES RESTES

REFROIDIR À

**4 °C**  
4 heures



- **NE PAS GARDER LA SOUPE DANS LE SAC APRÈS L'AVOIR CHAUFFÉE.**
- Laisser la soupe refroidir **jusqu'à ce qu'elle atteigne une température inférieure à 4 °C (40 °F) en 4 heures** en la versant dans des bacs peu profonds (2 po) et en mettant la soupe couverte au réfrigérateur.
- Réfrigérer à une température entre **2 °C (35 °F) et 4 °C (40 °F)**. Jeter au bout de 48 heures.
- Réchauffer la soupe jusqu'à ce qu'elle atteigne au moins **74 °C (165 °F)** avant de la servir; ne pas la réchauffer plus d'une fois.