

Directives de préparation et de manipulation

Préparation

- Tempérer le produit à 4 °C (40 °F) ou moins de 24 à 48 heures.
- Choisir une des méthodes de cuisson ci-dessous. Prière de noter que le temps de cuisson variera en fonction de l'équipement.

GROS VOLUME : Vider le contenu du bac dans un moule peu profond adéquat. Veiller à ce que le produit soit réparti uniformément dans le moule. Les directives de cuisson sont basées sur un bac complet et il pourrait être nécessaire de les modifier pour une quantité inférieure ou supérieure. Toujours remuer le produit après l'avoir réchauffé et veiller à ce qu'une **température interne minimale de 74 °C (165 °F) soit atteinte.**

- Four à vapeur ou four combiné** : Couvrir le moule de pellicule plastique. Placer le moule dans le four à vapeur. Cuire de 40 à 45 minutes, jusqu'à ce qu'une température interne minimale de 74 °C (165 °F) soit atteinte.
- Four ordinaire ou four à convection** : Préchauffer le four à 150 °C (300 °F). Couvrir hermétiquement le moule de pellicule plastique, puis de papier d'aluminium. Cuire de 40 à 45 minutes (four ordinaire) ou de 35 à 40 minutes (four à convection), jusqu'à ce qu'une température interne minimale de 74 °C (165 °F) soit atteinte.

PORTION INDIVIDUELLE :

- Micro-ondes** : Le temps de cuisson dépendra de la puissance du micro-ondes. Placer une portion dans un plat adéquat allant au micro-ondes. Couvrir et faire chauffer au micro-ondes à puissance maximale (100 %) de 1,5 à 2 minutes, jusqu'à ce qu'une température interne minimale de 74 °C (165 °F) soit atteinte.
- Tables roulantes de remise en température** : Les directives de remise en température varient d'un fabricant à un autre. Communiquer avec le fabricant de l'équipement ou avec un représentant de Secteur santé Campbell's au **1-800-461-7687** pour obtenir de plus amples renseignements.

Formats et rendements

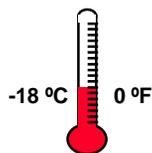


Format d'emballage :	Bac de 3 x 3,75 lb (1,7 kg)
Rendement approx./caisse :	180 oz (5 100 g)
Portions par caisse	Portions par bac
85 x 60 g (2 oz)	28 x 60 g (2 oz)
68 x 75 g (2,5 oz)	22 x 75 g (2,5 oz)
57 x 90 g (3 oz)	19 x 90 g (3 oz)

Conservation

Au congélateur

Durée de conservation : 15 mois



- Garder congelé jusqu'à l'utilisation (**température inférieure à -18 °C/0 °F**).
- La date d'**expiration** se trouve sur le bac et sur la caisse.
- Retourner les caisses décongelées ou endommagées.

Au réfrigérateur ou à température ambiante (avant ouverture)

Durée de conservation : De 24 à 48 heures



- Conserver à une température de **4 °C (40 °F) ou moins**.
- Ne **pas recongeler**.
- Inscrire la date de conservation.

Procédure post-cuisson

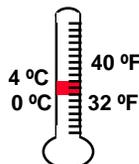
Durée de conservation et température



- Conserver à une température entre 71 °C (160 °F) et 77 °C (170 °F) au plus 2 heures.
- Garder couvert.
- Jeter tout produit inutilisé après 2 heures.

Manipulation des viandes et légumes inutilisés

Durée de conservation : De 24 à 48 heures entre 0 et 4 °C (32 et 40 °F)



- Transférer dans un contenant propre muni d'un **couvercle**.
- Refroidir immédiatement à une température de 4 °C (40 °F) ou moins.
- Inscrire la date de conservation.