

## Préparation



Ce produit n'a pas été cuit complètement avant d'être congelé. Prière de suivre à la lettre les directives de cuisson pour garantir une cuisson complète.

1. Faire décongeler le produit dans le sac (au réfrigérateur ou dans un bain d'eau froide). Il est possible que le produit se sépare durant la congélation; c'est tout à fait normal. Remuer délicatement le contenu du sac avant de servir pour assurer une distribution uniforme.
2. Faire chauffer conformément aux directives du chariot de remise en température (peut être mis en assiette à froid) ou en utilisant une méthode conventionnelle de chauffage en grande quantité (peut être réchauffé dans un réchaud ou à la marmite, ou bouilli en sac).
3. Porter à ébullition (min. 80 °C/180 °F) et maintenir à cette température de 5 à 7 minutes.
4. Baisser la température (70 °C ou 160 °F).
5. Remuer de temps à autre pour les méthodes conventionnelles.

## Rendement

Format d'emballage : 4 x 8 lb  
 Préparation : Prêt à cuire  
 Volume approx./caisse : 512 oz liq.

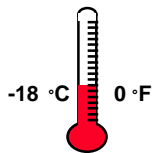
Portions par sac  
 21 x 6 oz  
 16 x 8 oz

Portions par caisse  
 84 x 6 oz  
 64 x 8 oz

## Conservation

### Au congélateur

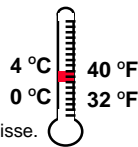
Durée de conservation – 21 mois



1. Entreposer à une température inférieure à -18 °C.
2. La date d'expiration se trouve sur le sac et sur la caisse.
3. Retourner les caisses décongelées ou endommagées.

### Au réfrigérateur (avant ouverture)

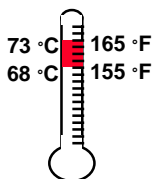
Durée de conservation – 2 jours



1. Entreposer à une température de 0 ° à 4 °C.
2. Ne pas recongeler.
3. Inscrive la date de conservation.

## Procédure post-cuisson

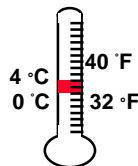
### Durée de conservation et température



1. Conserver à une température de 68 ° à 73 °C.
2. Garder couvert!

### Manipulation de la soupe inutilisée

Durée de conservation :  
 2 jours à une température de 0 ° à 4 °C



1. Transférer dans un bac propre muni d'un couvercle.
2. Refroidir immédiatement à une température de 4 °C.
3. Inscrive la date de conservation.

## Conseils pour réussir une soupe optimale

- Maintenir la soupe couverte pour éviter l'évaporation afin de maintenir la qualité et d'économiser de l'argent!
- La soupe a-t-elle été amenée à une température de 80 °C (180 °F) et maintenue à cette température de 5 à 7 minutes?
- La soupe a-t-elle été remuée de temps à autre (toutes les 20 minutes)?
- La soupe a-t-elle été conservée à une température de 68 °C à 73 °C (de 155 °F à 165 °F)? À une température plus élevée, la soupe se détériorera.
- Les marmites, couvercles et louches ont-ils été nettoyés et rincés avant utilisation (une accumulation de graisse provoquera la séparation du produit)?
- La température du congélateur est-elle inférieure à 0 °C (32 °F) en tout temps?
- La soupe en provenance du distributeur est-elle arrivée congelée? (Les côtés du sac étaient-ils fermes lorsqu'on y appliquait une pression?)
- Vos ustensiles (louches et casseroles) sont-ils exempts de rouille et d'égratignures?