

Guide de préparation et de manipulation

Préparation

- Tempérer les plats en purée dans leur emballage scellé à 4 °C (40 °F) ou moins de 24 à 48 heures.
NE PAS ENLEVER LA PELLICULE TRANSPARENTE.
- Choisir une des méthodes de cuisson ci-dessous. Manipuler les plateaux avec soin après la cuisson; ils seront chauds.
 - Four ordinaire, four à convection ou four combiné** : Préchauffer le four à 150 °C (300 °F). Placer les plats dans leur emballage **scellé** sur une plaque de cuisson. Faire chauffer de 45 à 50 minutes au four ordinaire OU de 35 à 50 minutes au four à convection ou combiné, jusqu'à ce qu'une température interne minimale de 74 °C (165 °F) soit atteinte.
 - Micro-ondes** : Le temps de cuisson dépendra de la puissance du micro-ondes. Faire chauffer au micro-ondes les plats dans leur emballage **scellé** à puissance MAXIMALE (100 %) de 1,5 à 2 minutes OU à une puissance de 70 % de 2 à 2,5 minutes, jusqu'à ce qu'une température interne minimale de 74 °C (165 °F) soit atteinte. Laisser reposer de 1 à 2 minutes avant de servir.
 - Four à vapeur** : Placer les plats dans leur emballage **scellé** dans un moule rigide sec. Couvrir hermétiquement le moule de pellicule plastique. Cuire à la vapeur de 25 à 30 minutes. Une température interne minimale de 74 °C (165 °F) doit être 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.

Format et portions :



Format d'emballage et portions

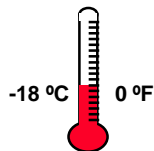
24 plats en purée en portion individuelle de 250 g (9 oz) par caisse

Conservation

Au congélateur

Durée de conservation : 15 mois

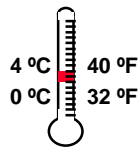
- Garder congelé jusqu'à l'utilisation (température inférieure à -18 °C/0 °F).
- La date d'**expiration** se trouve sur la pellicule et sur la caisse.
- Retourner les caisses endommagées.



Au réfrigérateur (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.
- Jeter tout produit inutilisé après 48 heures.



Procédure post-cuisson

Durée de conservation et température

- Conserver à une température entre 71 °C (160 °F) et 77 °C (170 °F) pendant au plus 2 heures.
- Garder couvert.
- Jeter toute portion inutilisée après 2 heures.

