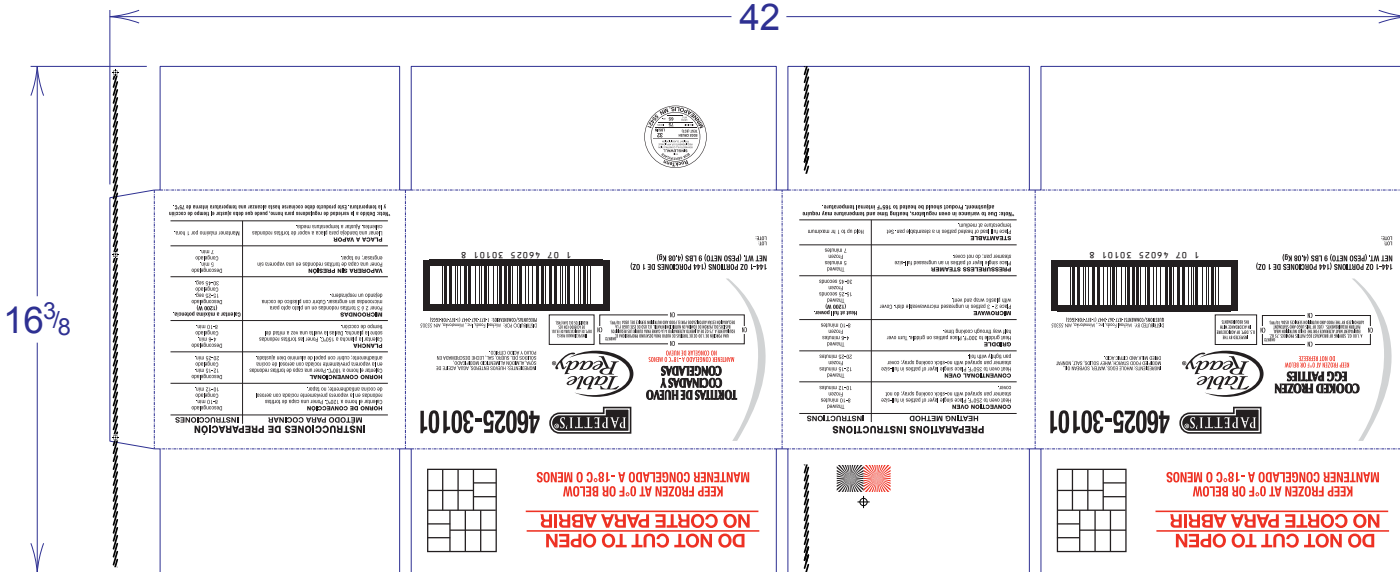




PRINT CARD

CUSTOMER MG WALDBAUM		BOX/ITEM # PAPETTIS - 30101			DOCKET # 12R22181	SPEC #
CAD # 05MN1061.11	SIZE 12 x 8 x 8	#UP/OUT 1	FLUTE	CALIPER	PLATE #	
COLOR(S) 1. BLACK (SEE MANUFACTURING SPEC) 2. RED (SEE MANUFACTURING SPEC) 3. 4.		PRINTING CHANGES PARTIAL PLATES <input type="checkbox"/> COMPLETE PLATES <input checked="" type="checkbox"/> PRINT CARD ONLY <input type="checkbox"/>		DATE 8/30/2012 SHIPPED TO MINNEAPOLIS		
SPECIAL INSTRUCTIONS						



PAPETTIS® 46025-30101



COOKED FROZEN EGG PATTIES
KEEP FROZEN AT 0°F OR BELOW
DO NOT REFREEZE

CN 048972
A 1.00 OZ. SERVING OF BREAKFAST EGG PATTIES PROVIDES .75 OZ. EQUIVALENT MEAT ALTERNATE FOR THE CHILD NUTRITION MEAL PATTERN REQUIREMENTS. (USE OF THIS LOGO AND STATEMENT AUTHORIZED BY THE FOOD AND NUTRITION SERVICES USDA 10/99). CN
INSPECTED BY THE U.S. DEPT. OF AGRICULTURE IN ACCORDANCE WITH FNS REQUIREMENTS

**144-1 OZ PORTIONS (144 PORCIONES DE 1 OZ)
NET WT. (PESO NETO) 9 LBS (4.08 Kg)**

LOT: INGREDIENTS: WHOLE EGGS, WATER, SOYBEAN OIL,
LOTE: MODIFIED FOOD STARCH, WHEY SOLIDS, SALT, NONFAT DRIED MILK AND CITRIC ACID.

DISTRIBUTED BY: Michael Foods, Inc., Minnetonka, MN 55305
QUESTIONS/COMMENTS-877-367-3447 (1-877-FOR-EGGS)

TORTITAS DE HUEVO COCINADAS Y CONGELADAS

MANTENER CONGELADO A -18°C O MENOS
NO CONGELAR DE NUEVO
CN 048972
UNA PORCIÓN DE 1.00 OZ DE TORTITAS DE HUEVO PARA DESAYUNO PROPORCIONA EL EQUIVALENTE A .75 OZ DE ALIMENTO ALTERNATIVO A LA CARNE PARA CUBRIR LOS REQUISITOS BÁSICOS DEL PATRÓN DE COMIDA EN NUTRICIÓN INFANTIL. (EL USO DE ESTE LOGO Y LA DECLARACIÓN ESTÁN AUTORIZADOS POR EL FOOD AND NUTRITION SERVICE DEL USDA 10/99). CN
INSPECIONADO POR EL DEPT. DE AGRICULTURA DE EE.UU. DE ACUERDO CON LOS REQUISITOS DEL SAN (FNS).

**144-1 OZ PORTIONS (144 PORCIONES DE 1 OZ)
NET WT. (PESO NETO) 9 LBS (4.08 Kg)**

LOT: INGREDIENTES: HUEVOS ENTEROS, AGUA, ACEITE DE
LOTE: SOYA, ALMIDÓN ALIMENTICIO MODIFICADO, SÓLIDOS DEL SUERO, SAL, LECHE DESCREMADA EN POLVO Y ÁCIDO CÍTRICO.

DISTRIBUIDO POR: Michael Foods, Inc., Minnetonka, MN 55305
PREGUNTAS/COMENTARIOS: 1-877-367-3447 (1-877-FOR-EGGS)

PREPARATIONS INSTRUCTIONS

HEATING METHOD	INSTRUCTIONS
CONVECTION OVEN Heat oven to 250°F. Place single layer of patties in full-size steamer pan sprayed with no-stick cooking spray; do not cover.	Thawed 8-10 minutes Frozen 10-12 minutes
CONVENTIONAL OVEN Heat oven to 350°F. Place single layer of patties in full-size steamer pan sprayed with no-stick cooking spray; cover pan tightly with foil.	Thawed 12-15 minutes Frozen 20-25 minutes
GRIDDLE Heat griddle to 300°F. Place patties on griddle. Turn over half way through cooking time.	Thawed 4-6 minutes Frozen 8-10 minutes
MICROWAVE Place 2-3 patties in ungreased microwaveable dish. Cover with plastic wrap and vent.	Heat at full power. (1200 W) Thawed 15-25 seconds Frozen 30-45 seconds
PRESSURELESS STEAMER Place single layer of patties in an ungreased full-size steamer pan; do not cover.	Thawed 5 minutes Frozen 7 minutes
STEAMTABLE Place full load of heated patties in a steamtable pan. Set temperature at medium.	Hold up to 1 hr maximum requirement

*Note: Due to variance in oven regulators, heating time and temperature may require adjustment. Product should be heated to 165°F internal temperature.

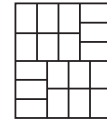
INSTRUCCIONES DE PREPARACIÓN

MÉTODO PARA COCINAR	INSTRUCCIONES
HORNO DE CONVECCIÓN Calentar el horno a 250°C. Poner una capa de tortitas redondas en la vaporera previamente rociada con aerosol de cocina antiadherente; no tapar.	Descongelado 8-10 min. Congelado 10-12 min.
HORNO CONVENCIONAL Calentar el horno a 180°C. Poner una capa de tortitas redondas en la vaporera previamente rociada con aerosol de cocina antiadherente; cubrir con papel de aluminio bien ajustado.	Descongelado 12-15 min. Congelado 20-25 min.
PLANCHA Calentar la plancha a 150°C. Poner las tortitas redondas sobre la plancha. Darlas la vuelta una vez a mitad del tiempo de cocción.	Descongelado 4-6 min. Congelado 8-10 min.
MICROONDAS Poner 2 ó 3 tortitas redondas en un plato apto para microondas sin engrasas. Cubrir con plástico de cocina dejando un respiradero.	Calentar a máxima potencia. (1200 W) Descongelado 15-25 seg. Congelado 30-45 seg.
VAPORERA SIN PRESIÓN Poner una capa de tortitas redondas en una vaporera sin engrasas; no tapar.	Descongelado 5 min. Congelado 7 min.
PLACA A VAPOR Llenar una bandeja para placa a vapor de tortitas redondas calientes. Ajustar a temperatura media.	Mantener máximo por 1 hora.

*Nota: Debido a la variedad de reguladores para horno, puede que deba ajustar el tiempo de cocción y la temperatura. Este producto debe cocinarse hasta alcanzar una temperatura interna de 75°C.



**DO NOT CUT TO OPEN
NO CORTE PARA ABRIR**
KEEP FROZEN AT 0°F OR BELOW
MANTENER CONGELADO A -18°C O MENOS



CHECK CAREFULLY! COLORS ARE REPRESENTATIVE ONLY

Although every effort has been taken to achieve the highest quality standards, errors do occur. Any language translations must be verified by the customer. We accept no liabilities incurred financially or otherwise from the subsequent use of our product.

LAYOUT & GRAPHICS APPROVED BY:

APPROVAL DATE: