

Pre-Portioning Guide for Shelf-Stable Land O Lakes® Cheese Sauce Pouches (Ultimate White, Ultimate Cheddar™, and Mucho Queso™ Jalapeno)

STAFF – How to Portion and Store

1. Take cheese sauce pouch out of dry storage area.
2. Cut pouch so that product can be squeezed easily to portion with desired scoop size. See table below for scoop/weight guidance. Portion and serve/chill as listed below.

Note: If heating is required for faster/easier portioning heat product to 145°F using desired heating method. **Warning: Product will be hot.**

Important: Once pouch is opened; product is no longer shelf stable. Treat opened product like refrigerated product (Maintain at 41°F or below).

3. Portion cheese sauce into microwave-safe souffle cup and attach lid.

Scoop Number	Weight	Notes
#6	5 oz	• Temperature (hot or cold) does not impact these weights. • Cheese sauce varieties might have slight variations in scoop size/weight. • Operator variation/error might also impact final weights.
#8	3.5 oz	
#10	3.2 oz	
#12	3 oz	
#20	1.9 oz	
#24	1.5 oz	
3 oz (#12 scoop) = 1 meat/meat alternate		

4. Place a sticker on each souffle cup that states, “Cheese Sauce: Refrigerate or toss within 4 hours.”
5. Serve Immediately **OR** Refrigerate souffle cups and any remaining product immediately.

Served Immediately (Warm Product Only)	Refrigerated Immediately to Serve Later
If shelf-stable sauce is pre-portioned and served immediately, it must be consumed within 4 hours of opening to maintain food safety.	6. If product is intended to be consumed later, it must be chilled quickly to maintain food safety. CCP: Chill from 140°F to 70°F within 2 hours and from 70°F to 41°F within an additional 4 hours 7. Store refrigerated until ready to serve. CCP: Maintain cold food at 41°F or below. 8. Pre-portioned sauce cups can be held refrigerated up to 3 days. Please place a “Use by date” of three days on the individual cups once filled. Once sauce is handed to customer, customer should hold refrigerated and consume by the date listed on the cups or discard.

Important: Follow your local health code.

CUSTOMER - How to heat and serve:

Microwave:

Pre-portioned cheese sauce can remain refrigerated up to 24 hours

1. Remove cheese sauce from refrigerator. Remove lid. Place in microwave. Cover loosely.
2. Microwave on high 1-2 minutes. Remove cover and stir.
3. Continue heating, uncovered, for an additional 30 seconds until product reaches 165°F.
4. Let stand 1 minute prior to serving. Stir prior to serving. **Warning: CONTENTS WILL BE HOT.**

Visit landolakesfoodservice.com

Contact your sales representative | 1-800-328-1322 | businessinfo@landolakes.com

©2020 Land O'Lakes, Inc.

Farmer-Owned
LAND O LAKES®
FOODSERVICE

Guía de particionamiento para salsa estante-estable Land O Lakes® Cheese Sauce Pouches (Ultimate White, Ultimate Cheddar™, and Mucho Queso™ Jalapeno)

PERSONAL- Como Proporcionar y Guardar

1. Tome la bolsa del lugar de despensa
 2. Corte la bolsa de manera que pueda exprimir porciones de cucharon deseadas. Vea tableta siguiente para guía de porción/cucharon. Divida y sirva/enfrié como se detalla en las instrucciones.
- Nota: Si se ocupa calentar para proporcionar más fácil/eficientemente, caliente el producto a 145°F/ 63°C usando el método de calentamiento preferido. **Aviso: El producto estará muy caliente.**

Importante: El producto pierde su estante-estable cuando la bolsa se abre. Traten el producto abierto como producto refrigerado (Mantenga a temperatura de 41°F / 5°C)

3. Coloque el queso en taza de soufflé apto para microondas y asegure con tapadora.

Número de cucharon	Peso	Notes
#6	5 oz	• Temperatura (Caliente o fría) no impacta el peso • Las variedades de salsa de queso pueden tener variaciones en el tamaño/peso de cucharada mínima • La variación/ error del operador también puede afectar los pesos finales.
#8	3.5 oz	
#10	3.2 oz	
#12	3 oz	
#20	1.9 oz	
#24	1.5 oz	
3 oz (#12 cucharada) = 1 carne/alternativa de carne		

4. Coloque una etiqueta en cada taza de soufflé que diga “Salsa de queso: Refrigere ó tire entre 4 horas”
5. Sirva inmediatamente ó refrigere las tazas de soufflé y producto de sobra inmediatamente

Sirva Inmediatamente (Solamente Producto Calentado)	Refrigere Inmediatamente Para Servir En Otro Tiempo
Si la salsa estante-estable esta pre-dividida y servida inmediatamente, la salsa tiene que ser consumida entre 4 horas después de ser abierta para mantener la seguridad alimentaria	6. Si el producto está destinado a ser consumido más tarde, debe enfriarse rápidamente para mantener la seguridad alimentaria. Punto de Control Critico: Enfrié de 140°F a 70°F (60°C -21°C) entre 2 horas, y de 70°F a 41°F (21°C - 5°C) entre 4 horas 7. Aguarde en el refrigerador hasta que el tiempo de servir. Punto de Control Critico: Mantenga fría a 41°F / 5°C o mas frio 8. Salsa de queso proporcionada puede mantenerse refrigerada por 3 días. Coloque “mejor por fecha” de 3 dais en cada porción dividida. Después de que la salsa es distribuida a el consumidor, el consumidor tiene que mantener la salsa refrigerada y consumir la salsa entre la fecha designada o tirar.

Guía de particionamiento para salsa estante-estable Land O Lakes® Cheese Sauce Pouches (Ultimate White, Ultimate Cheddar™, and Mucho Queso™ Jalapeno)

Microondas:

Salsa de queso proporcionada puede mantenerse refrigerada hasta 24 horas

1. Remueve la salsa de queso del refrigerador. Remueve la tapa. Coloque en el microondas. Tape sueltamente
2. Caliente en el microondas en temperatura alta por 1-2 minutos. Remueve la tapa y sirva
3. Siga calentando, sin tapa, por 30 segundos adicionales hasta que la salsa llegue a la temperatura de 165°F/ 74 °C
4. Deje la salsa enfriar por 1 minuto antes de servir. Revuelva antes de servir. ADVERTENCIA: CONTENIDO ESTARA CALIENTE.

Visit landolakesfoodservice.com

Contact your sales representative | 1-800-328-1322 | businessinfo@landolakes.com

© 2020 Land O'Lakes, Inc.

Farmer-Owned
LAND O LAKES®
FOODSERVICE