

Sugerencias de almacenamiento y preparación de alimentos

Calentar y servir **	Horno convencional *	Microondas *	Notas:
Corn Dog Jumbo	Precaliente el horno a 350 °F. Cocine durante 23-25 minutos. Si está envuelto individualmente, no retire la envoltura.	Microondas 1-2 minutos.	Para obtener mejores resultados hornee en el horno. Guarde en el congelador hasta que esté listo para preparar. Mantener congelado hasta 12 meses.
Mini bagel de fresa	Precaliente el horno a 350 °F y cocine durante 13-14 minutos. Si está envuelto individualmente, no retire la envoltura.	No se recomienda.	Puede descongelar y servir. Si se calienta, consumir dentro de las 6 horas posteriores a la preparación. Mantener congelado hasta 6 meses.
Pizza de queso o pepperoni	Precaliente el horno a 325 °F. Cocine de 9 a 12 minutos. Calentar a temperatura interna de 160 °F	Microondas 2-3 minutos.	Descongelar antes de hornear. Mantener refrigerado hasta 5 días.
Burrito de Frijoles y Queso	Precalienta el horno a 300 °F. (Congelado) Cocine durante 24-28 minutos. (Descongelado) Cocine durante 13-15 minutos.	(Congelado) Caliente a temperatura alta durante 50 segundos. Deje reposar por 15 segundos. Calentar durante otros 30 segundos. (Refrigerado) Calentar durante 45 segundos. Deje reposar por 15 segundos. Calentar por otros 15 segundos.	Para mejores resultados, cocine refrigerado. Mantener congelado hasta 7 meses o refrigerado hasta 5 días después de descongelar
Mini hamburguesas con queso	Precaliente el horno a 325 °F. (Congelado) Cocine durante 20-25 minutos. (Descongelado) Cocine durante 15-20 minutos. Si está envuelto individualmente, no retire el envoltorio.	Para obtener mejores resultados, caliente desde el estado refrigerado. Abra un extremo de la envoltura y caliente a temperatura alta durante 60 a 70 segundos.	Descongele durante la noche en el refrigerador. Consérvese congelado hasta 12 meses o refrigerado hasta 7 días.
Max Stix	Precalienta el horno a 400 °F Hornea de 16 a 18 minutos. Si está envuelto individualmente, no retire la envoltura	Microondas 30-40 segundos. Deje reposar por 1 minuto antes de comer.	Mantener congelado hasta 7 meses o refrigerado hasta 5 días.
Grilled cheese sandwich	(Congelado) Precaliente el horno a 325 °F. Cocine por 18 minutos. (Descongelado) Precaliente el horno a 350 °F. Cocine por 12 minutos. Si está envuelto individualmente, no retire el envoltorio.	No recomendado.	Aunque este producto está listo para comer, se recomienda calentarlo. Para obtener mejores resultados, cocine desde un estado de descongelación. Consérvese congelado hasta 18 meses o refrigerado hasta 5 días.

Sugerencias de almacenamiento y preparación de alimentos

Calentar y servir **	Horno convencional *	Microondas *	Notas:
Rippers Pepperoni	Precalentar el horno a 325 °F. Hornear 9-12 minutos.	No recomendado.	Descongelar antes de hornear. Mantener congelado hasta 7 meses o refrigerado hasta 5 días.
Mini waffle sandwich de pollo	Precalienta el horno a 350 °F. Cocine durante 10-12 minutos.	No recomendado.	Para obtener mejores resultados, cocine desde un estado de descongelación. Conservar congelado hasta 7 meses o refrigerado hasta 1 día.
Breaded chicken tenders	Precaliente el horno a 375 °F. Cocine por 16-19 minutos.	No recomendado.	Preparar congelado. Mantener congelado hasta 9 meses.
Mini Dogs with Mac N cheese	Precaliente el horno a 375 °F. Hornee por 18-22 minutos.	Microondas aproximadamente 2 minutos. Enfriar por 1 minuto antes de comer.	Mantener congelado hasta 7 meses.
Croissant con jamón de pavo y queso	Precaliente el horno a 350 °F. Cocine por 6-8 minutos. Si está envuelto individualmente, no retire el envoltorio.	No recomendado.	Descongele el sándwich con 1 día de anticipación antes de cocinarlo. Conserve congelado hasta 9 meses.
Tasty Taco Nada	Precaliente el horno a 350 °F. Cocine por 20-30 minutos.	Microondas aproximadamente 2 minutos.	Cocine congelado. Mantenga congelado hasta 9 meses.

NOTA:

*El producto no se puede volver a congelar una vez descongelado.

* Todos los artículos deben cocinarse a una temperatura interna de 165 °F.

* Los electrodomésticos pueden variar. Ajuste los tiempos y temperaturas de cocción en consecuencia.

** Todos los artículos para calentar y servir deben colocarse en un recipiente adecuado para hornear para cocinar.

*** Consulte: <https://www.stocktonusd.net/Domain/143> para obtener actualizaciones y artículos adicionales.

Sugerencias de almacenamiento y preparación de alimentos

Descongele y sirva	Recomendaciones de almacenamiento en congelador	Recomendaciones de almacenamiento en refrigeración	Notas:
Sunflower Butter and Jelly Sandwich	Mantener congelado hasta 1 año.	Refrigerar de 5 a 7 días. Mantener envuelto después de descongelar. Desechar después de 7 días si se descongela.	Descongelar el sándwich con un día de anticipación. Listo para comer.
Anytimer Lunch Kit Pizza	Mantener congelado.	Refrigerar hasta 20 días después de descongelar. Desechar después de 20 días si se descongela.	Colocar en el refrigerador de 48 a 72 horas antes de servir.
Vaso de fruta	Mantenerla congelada.	Refrigerar hasta 5 días después de descongelar. Desechar después de 5 días si se descongela.	Descongelar antes de servir.

Refrigerado	Recomendaciones de almacenamiento	Notas:
Yogur surtido	Usar antes de la fecha de vencimiento. Desechar cuando se venza.	Listo para comer.
Queso mozzarella	Usar antes de la fecha de vencimiento. Desechar cuando se venza.	Listo para consumir.
Leche	Usar antes de la fecha de vencimiento. Desechar cuando se venza.	Listo para beber.
Vegetales cortados surtidos	Usar antes de la fecha de vencimiento. Desechar cuando se venza.	Listo para comer.
Pepino entero	Mantener refrigerado 5 a 7 días. Desechar después de 5 a 7 días.	Lavar antes de comer.
Rebanadas de manzana	Usar antes de la fecha de vencimiento. Desechar cuando se venzan.	Listo para comer.
Fresas frescas	Usar antes de la fecha de vencimiento. Descartar cuando se venza.	Lavar antes de comer.

Note: Mantener los alimentos refrigerados en una temperatura entre 38 °F - 45 °F.

Sugerencias de almacenamiento y preparación de alimentos

Estante en almacenamiento	Recomendaciones de almacenamiento	Notas:
Galletas surtidas	Almacenar en un lugar seco.	Usar antes de la fecha de vencimiento. Desechar cuando se venza.
venzan Cereal surtido / Barras de cereales	Almacenar en un lugar seco.	Usar antes de la fecha de vencimiento. Desechar cuando se venza.
venzan Tartas de paleta surtidas	Almacenar en un lugar seco.	Puede calentar en una tostadora hasta que esté tibio o en microondas por 3-5 segundos. Usar antes de la fecha de vencimiento. Desechar cuando se venza.
Granola	Almacenar en un lugar seco.	Usar antes de la fecha de vencimiento. Desechar cuando se venza.
Jugo surtido	Almacenar en un lugar seco.	Puede ser refrigerado. Usar antes de la fecha de vencimiento. Desechar cuando se venza.
Energy-2-Go Encendido	Almacenar en un lugar seco.	Usar antes de la fecha de vencimiento. Desechar cuando se venza.
venzan Copas de puré de manzana	Almacenar en un lugar seco.	Puede ser refrigerado. Usar antes de la fecha de vencimiento. Desechar cuando se venza.
Artículos enlatados surtidos	Almacenar en un lugar seco.	Usar antes de la fecha de vencimiento. Desechar cuando se venza.
Fruta entera fresca variada	Almacenar en un lugar fresco y seco. Tiempo de almacenamiento sugerido de 5 a 7 días. Desechar después de 5 a 7 días Se.	Puede refrigerar. Lavar o pelar antes de comer.

NOTA:

El producto no se puede volver a congelar después de haber sido descongelado.

*** Consulte: <https://www.stocktonusd.net/Domain/143> para obtener actualizaciones y elementos adicionales