



# BUTCHER WRAPPED BURRITOS

8 oz

## STANDARD OPERATING PROCEDURES

### What You'll Need:

- El Monterey Butcher Wrapped Burritos
- Plastic gloves
- Thermometer (clean & sanitized)
- Suggested burrito toppings: shredded Cheddar cheese or cheese sauce, shredded lettuce, diced tomatoes, sliced black olives, onions, sour cream, guacamole, salsa or picante sauce.

### Storage & Thawing:



- Product may be stored for up to one year from the 5-digit manufacture date on the case. The first two digits indicate the year (2011 in example shown). The last three digits indicate the day of the year (46th day in example, or February 15).
- Thaw for 12-24 hours at a refrigerated temperature of 40°F or less. Thawing times may vary.

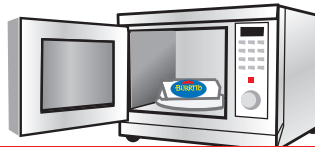
### Quality Check After Cooking:

- Use a sanitized pocket thermometer to ensure that core temperature has reached or exceeded 161°F before serving.
- Hold for up to 3 hours as long as core temperature remains above 140°F. Discard if below 140°F.
- Discard burritos that are excessively cracked or dried out.

Burritos are cook and serve products and should be cooked to an internal temperature that reaches or exceeds 161°F.

Equipment performance may vary, adjust time and temperature accordingly.

### COOKING INSTRUCTIONS



#### TIMES & TEMPS

<b>FROZEN</b>	<b>50% Power for 2 minutes, flip and cook on HIGH for 2 more minutes</b>
<b>THAWED</b>	<b>HIGH 1 minute 20 seconds</b>

CAUTION: PRODUCT MAY BE HOT

#### Microwave Oven:

(1,100 watt microwave)

- Set microwave on HIGH.
- Do not vent package.
- Place wrapped burrito in microwave and cook for time shown in chart.
- Temperature of burrito filling must reach 161°F or above. Use a pocket thermometer for accuracy.
- Let stand 3 minutes before serving (Microwaves may vary. Adjust cooking times if necessary.)



#### TIMES & TEMPS

<b>FROZEN</b>	<b>350°F</b>	<b>55 minutes</b>
<b>THAWED</b>	<b>350°F</b>	<b>35 minutes</b>

CAUTION: PRODUCT MAY BE HOT

#### Conventional Oven:

- Preheat oven to temperature shown on chart.
- Place unwrapped burritos on a cooking sheet that has been lined with parchment paper or lightly coated with cooking spray.
- Cover tightly with aluminum foil.
- Place in preheated oven for time shown in chart.
- Temperature of burrito filling must reach 161°F or above. Use a pocket thermometer for accuracy.
- Let stand 3 minutes before serving.

## Serving Butcher Wrapped Burritos:

### Grab & Go:

After cooking in wrapper in microwave, serve burritos immediately or hold for up to 3 hours in a warming unit as long as core temperature remains at 140°F and above (maintain warming unit at 145°F). As an option, allow customers to top burritos with desired garnish from a condiment bar.



### Full Service:

Dress burritos to order with customer's desired toppings from condiment bar. Suggested toppings include: shredded Cheddar cheese or cheese sauce, shredded lettuce, diced tomatoes, sliced black olives, onions, sour cream, guacamole, salsa or picante sauce. Use a small carry-out tray when serving burritos to-go to allow for easier dashboard dining.





# BUTCHER WRAPPED BURRITOS 8 oz

## PROCEDIMIENTO ESTÁNDAR DE OPERACIÓN

### Lo que usted necesitará:

- El Monterey Butcher Wrapped Burritos
- Guantes plásticos
- Termómetro (limpio y esterilizado)
- Sugerencias para condimentos de los Burritos: queso Cheddar rallado, lechuga rebanada, rebanadas de tomates, olivos negros rebanados, cebolla, crema agria, guacamole, o salsa picante.

### Almacenado y Descongelado:



- El producto se puede almacenar por un año a partir de los 5 dígitos de la fecha de fabricación en la caja. Los primeros dos dígitos indican el año (2011 como se muestra en el ejemplo). Los últimos tres dígitos indican el día y el año (46th en el ejemplo, ó 15 de febrero).
- Descongele por 12 horas en temperatura de refrigerador de 40°F o menos o más de 40°F el tiempo de descongelado puede variar.

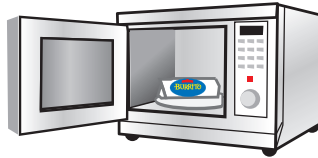
### Revise La Calidad Después De Cocinar:

- Utilice un termómetro de bolsillo esterilizado para asegurar que la temperatura interna alcance 161°F antes de servirse.
- Manténgalos hasta por tres horas mientras la temperatura se mantenga arriba de 140°F. Deseche los Burritos si la temperatura esta por debajo de 140°F.
- Deseche los Burritos que están excesivamente quebrados y resecos.

Los burritos y los productos que se sirven cocinados deberán de cocinarse a una temperatura interna que alcanza o excede 161 grados.

El Desempeño del equipo puede variar. Por lo tanto ajuste el tiempo y la temperatura.

### INSTRUCCIONES PARA COCINAR:



#### Horno de microondas:

(Microondas de 1,100 unidades de electricidad(Watt))

- Ponga el microondas en HIGH.
- Ponga el burrito envuelto en el microondas y cocínelos por el tiempo mostrado en la tabla
- La temperatura del relleno del burrito debe de alcanzar 161°F ó más. Use un termómetro de bolsillo para exactitud.
- Déjelos 3 minutos antes de servir

(Los microondas pueden variar. Si es necesario, ajuste el tiempo de cocinar)

#### TIEMPO Y TEMPERATURA

CONGELADO	Congelado: 50% por dos minutos, voltéelos y cocínelos en ALTO por 2 minutos mas
DESCONGELADO	HIGH 1 minuto 20 segundos

PRECAUSION: EL PRODUCTO PUEDE ESTAR CALIENTE



#### Horno Convencional

- Precaliente el horno a la temperatura que se muestra en el cuadro.
- Ponga los burritos sin la envoltura en una cacerola para cocinar que previamente ha sido rociada uniformemente con spray de cocinar.
- Cúbralo muy bien con papel aluminio.
- Póngalo en el horno precalentado como se muestra en el cuadro
- La temperatura del relleno debe de alcanzar 161°F ó más. Use un termómetro de bolsillo para la exactitud.
- Déjelos 3 minutos antes de servir

#### TIEMPO Y TEMPERATURA

CONGELADO	350°F	55 minutos
DESCONGELADO	350°F	35 minutos

PRECAUSION: EL PRODUCTO PUEDE ESTAR CALIENTE

### Sirviendo Butcher Wrapped Burritos:

#### Para llevar:

Después de cocinar con la envoltura en el microondas sirva los burritos inmediatamente ó manténgalos por hasta 3 horas en una unidad caliente mientras que la temperatura se mantenga a 140°F ó más (mantenga la unidad caliente a 145°F). Como una opción permite que los clientes adornen los burritos con los condimentos deseados.

#### Servicio Completo:

Adorne los burritos a la orden con los condimentos que desee el cliente. Sugerencia para condimentos incluye: queso Cheddar rallado, lechuga rebanada, tomates rebanados, olivos negros rebanados, cebolla, crema agria, guacamole y salsa. Use un pequeño contenedor cuando sirva los burritos para llevar.

