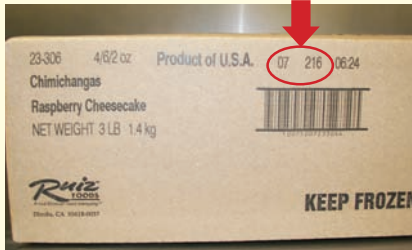


STANDARD OPERATING PROCEDURES

What You'll Need:

- Cheesecake Bites (thawed or frozen)
- Serving Bags
- Tongs
- Equipment (clean & sanitized)
- Plastic gloves
- Thermometer (clean & sanitized)
- Cheesecake Bites POS materials available at www.ruizfoodservice.com

Storage & Thawing:



- Product may be stored frozen for up to one year from the 5-digit manufacture date on the case. The first two digits indicate the year (2007 in example shown). The last three digits indicate the day of the year (216th day in example, or August 4).
- It is recommended that the cases be labeled with the date the product was pulled from the freezer. Rotate first in first out.
- Never microwave or force thaw Cheesecake Bites.

Quality Check After Heating:

- Medium golden brown color
- Crispy crust texture
- At 140°F - 160°F
- No excessive drying, cracking or browning



Hot to Go:

Place one or two Cheesecake Bites in one of the provided sleeves. Flavor is indicated on each sleeve. Either serve to customer immediately or place in holding unit at 140°F for 2-3 hours.

Full Service:

Pool cream or fruit sauce on dessert plates and top with one or two Cheesecake Bites. Also delicious when accompanied with ice cream or fresh fruit drizzled with a variety of sauces.



HEATING INSTRUCTIONS



TIMES & TEMPS

FROZEN	350°F	4 minutes
THAWED	350°F	2 minutes

Deep Fryer:

- Preheat oil in fryer to 350°F.
- Place Cheesecake Bites in a fry basket.
- Heat no more than 6 per basket for optimum product quality.
- Place loaded fry basket into preheated oil for time shown in chart.
- Temperatures may vary. Use a pocket thermometer for accuracy.



TIMES & TEMPS

Convection Oven

FROZEN	350°F	7 minutes
THAWED	350°F	5 minutes

Conventional Oven

FROZEN	465°F	15 minutes
THAWED	465°F	7 minutes

Convection or Conventional Oven:

- Preheat oven to appropriate temperature shown in chart.
- Place Cheesecake Bites on a cooking sheet that has been lined with parchment paper or lightly coated with cooking spray.
- Place in preheated oven for time shown in chart.
- Temperatures may vary. Use a pocket thermometer for accuracy.



TIMES & TEMPS

FROZEN	400°F	35-40 seconds
---------------	--------------	----------------------

Turbo Chef Oven:

- Preheat oven to appropriate temperature shown in chart.
- Place frozen Cheesecake Bites in oven, 2 units per cook cycle, for time shown in chart.
- Use paddle to remove product and let stand for 1-2 minutes prior to placing in serving bags.
- Product is ready to serve once internal temperature reaches 140°F.

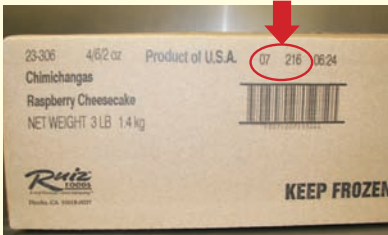
Serving Cheesecake Bites:

PROCEDIMIENTO ESTÁNDAR DE OPERACIÓN

Lo que usted necesitará:

- Cheesecake bites (descongeladas o congeladas)
- Envolturas
- Pinzas
- Equipo (limpio y esterilizado)
- Guantes plásticos
- Termómetro (limpio y esterilizado)
- Tarjetas de mostrador de Cheesecake Bites disponibles en www.ruizfoodservice.com

Almacenamiento y Descongelamiento



- El producto se puede almacenar congelado por un año a partir de los 5 dígitos de la fecha de fabricación en la caja. Los primeros dos dígitos indican el año (2007 en el ejemplo demostrado). Los últimos tres dígitos indican el día del año (216 día en la demostración del ejemplo, o el 4 de agosto).
- Se recomienda que las cajas estén etiquetadas con la fecha en que el producto fue retirado del congelador. El primero en salir, el primero en usar.
- Nunca force a descongelar los cheesecake bites en el horno de microondas.

Inspección de calidad después de calentar:

- Color dorado
- Textura corteza y crujiente
- Entre 140°F - 160°F
- Ninguna sequedad excesiva, o grietas.



Sirviendo Cheesecake bites:

Calientes para llevar:

Coloque uno o dos cheesecake bites en una de las envolturas. El sabor esta indicado en cada envoltura. Sirva al cliente inmediatamente o colóquelos en la unidad de contención a 140°F por 2 a 3 horas.

Servicio completo:

Reúna la crema con la fruta de miel en los platos de postre y coloque encima uno o dos cheesecake bites. También son deliciosos cuando están acompañados con helado o fruta fresca y rociados con una variedad de mieles.



INSTRUCCIONES PARA CALENTAR



Freidora:

- Precaliente el aceite en la freidora a 350°F.
- Coloque los cheesecake bites en una cesta de freír.
- Caliente solamente 6 por cesta para la óptima calidad del producto.
- Coloque la cesta en el aceite precalentado por el tiempo demostrado en la tabla.
- Temperaturas pueden variar. Utilice un termómetro de bolsillo para comprobar la precisión.

TEMPERATURA Y TIEMPO

CONGELADO	350°F	4 minutos
DESCONGELADO	350°F	2 minutos



Horno Convección o Horno Convencional:

- Precaliente el horno con la temperatura apropiada demostrada en la tabla.
- Ponga los bocados de pastel de queso en una hoja para cocinar con papel pergamino ó con una capa ligera de spray para cocinar.
- Colóquelos en el horno precalentado con el tiempo demostrado en la tabla.
- Las temperaturas pueden variar. Utilice un termómetro de bolsillo para comprobar la precisión.

TEMPERATURA Y TIEMPO Horno Convección

CONGELADO	350°F	7 minutos
DESCONGELADO	350°F	5 minutos

Horno Convencional

CONGELADO	465°F	15 minutos
DESCONGELADO	465°F	7 minutos



Turbo Chef Oven:

- Precaliente el horno con la temperatura apropiada demostrada en la tabla.
- Coloque los cheesecake bites congelados en el horno, 2 unidades para cada ciclo de cocinar, por el tiempo demostrado en la tabla.
- Utilice la pala para retirar el producto y deje que repose de 1 a 2 minutos antes de colocarlos en las envolturas.
- El producto está listo para servir cuando la temperatura interna alcance 140°F.

TEMPERATURA Y TIEMPO

CONGELADO	400°F	35-40 segundos
-----------	-------	----------------