

15.643"

3.8947"

3.9212"

3.9091"

3.9183"

.75"

2.25"

11.5"

8.5"



PUSH UP
HERE

PUSH UP
HERE



Pasteurized
**Frozen
Whole Eggs
With Citric Acid**

0.15% Water Added as
a Carrier for Citric Acid

Pasteurizados
**Huevos enteros,
congelados,
con ácido cítrico**

Con 0.15% de agua agregado
Como portador del ácido cítrico

CN 071007
One pound (16 oz) Whole Eggs with Citric Acid provides when cooked
17.93 oz equivalent meat alternate for the Child Nutrition Meal Pattern
Requirements. (Use of this logo and statement authorized by the
Food and Nutrition Service, USDA 4/08).
CN
CN
CN
CN 071007
Un envase de 1 libra (16 oz / 454 g) de huevos enteros, con ácido cítrico, al cocinarse,
proporciona 17.93 oz (508 g) de equivalente de carne en cumplimiento de los
requisitos de alimentación para la nutrición infantil. (El uso de este logotipo y esta
declaración está autorizado por el Servicio de Alimentos y Nutrición del USDA 4/08).
CN
CN

INSPECTED BY THE
U.S. DEPT OF AGRICULTURE
IN ACCORDANCE WITH
FNS REQUIREMENTS

L759



NET WT/PESO NETO 80 OZ (5 LB) 2.26 kg



KEEP REFRIGERATED AFTER THAWING

CONVERSION TABLE

| | |
|---------|----------------|
| 1/2 CUP | 2 MEDIUM EGGS |
| 1 CUP | 6 MEDIUM EGGS |
| 1 POUND | 10 MEDIUM EGGS |

THAWING INSTRUCTIONS:

THAW COMPLETELY BEFORE USING.

1. THAW EGG IN REFRIGERATOR (35°F-40°F) 2-3 DAYS.
OR
PLACE EGG CONTAINER IN COOL POTABLE RUNNING WATER
(70°F OR BELOW) UNTIL DEFROSTED.

2. SHAKE WELL BEFORE OPENING AND BEFORE EACH USE.

NOTE: THAWED EGG SHOULD BE KEPT UNDER REFRIGERATION.
OPEN CONTAINERS SHOULD BE USED WITHIN 3 DAYS.

COOKING INSTRUCTIONS:

1. SHAKE OR MIX THAWED EGG WELL BEFORE WEIGHING OR MEASURING.
2. COMBINE WITH MILK, MIX THOROUGHLY.
3. SCRAMBLE AT 200°F-250°F.

MANTENER EL PRODUCTO REFRIGERADO
DESPUÉS DE DESCONGELARLO

TABLA DE CONVERSIÓN

| | |
|----------|--------------------|
| 1/2 TAZA | 2 HUEVOS MEDIANOS |
| 1 TAZA | 6 HUEVOS MEDIANOS |
| 1 LIBRA | 10 HUEVOS MEDIANOS |

INSTRUCCIONES PARA DESCONGELAR:

DESCONGELAR TOTALMENTE ANTES DE USAR.

1. DESCONGELAR LOS HUEVOS DENTRO DEL REFRIGERADOR
(35°F-40°F / 2°C-4°C) DURANTE 2-3 DÍAS. O BIEN COLOCAR EL
RECIPIENTE DE LOS HUEVOS EN AGUA CORRIENTE POTABLE Y
FRESCA (70°F/21°C O MENOR TEMPERATURA) HASTA QUE SE
DESCONGELEN.

2. AGITAR BIEN ANTES DE ABRIR Y ANTES DE CADA USO.

NOTA: LOS HUEVOS DESCONGELADOS DEBEN CONSERVARSE EN EL
REFRIGERADOR. AL ABRIR EL ENVASE DEBERÁ USARSE EL
CONTENIDO DENTRO DE LOS 3 DÍAS SIGUIENTES.

INSTRUCCIONES PARA COCINAR:

1. AGITAR O MEZCLAR BIEN LOS HUEVOS DESCONGELADOS ANTES DE
PESAR O MEDIR.
2. MEZCLARLOS BIEN AL COMBINARLOS CON LECHE.
3. PREPARARLOS REVUELTOS A 200°F-250°F (93°C-121°C).



Pasteurized
**Frozen
Whole Eggs
With Citric Acid**

0.15% Water Added as
a Carrier for Citric Acid

Pasteurizados
**Huevos enteros,
congelados,
con ácido cítrico**

Con 0.15% de agua agregado
Como portador del ácido cítrico

CN 071007
One pound (16 oz) Whole Eggs with Citric Acid provides when cooked
17.93 oz equivalent meat alternate for the Child Nutrition Meal Pattern
Requirements. (Use of this logo and statement authorized by the
Food and Nutrition Service, USDA 4/08).
CN
CN
CN
CN 071007
Un envase de 1 libra (16 oz / 454 g) de huevos enteros, con ácido cítrico, al cocinarse,
proporciona 17.93 oz (508 g) de equivalente de carne en cumplimiento de los
requisitos de alimentación para la nutrición infantil. (El uso de este logotipo y esta
declaración está autorizado por el Servicio de Alimentos y Nutrición del USDA 4/08).
CN
CN

INSPECTED BY THE
U.S. DEPT OF AGRICULTURE
IN ACCORDANCE WITH
FNS REQUIREMENTS

L759



NET WT/PESO NETO 80 OZ (5 LB) 2.26 kg



Nutrition Facts/Datos De Nutrición

Serving Size/Tamaño de la Porción 3 tbsps/3 cucharadas (50g)
Servings Per Container/Porciones por envase About/Cerca de 45

Amount Per Serving/Cantidad por Porción

Calories/Calorías 70

Calories from Fat/Calorías de Grasas 45

% Daily Value* / % Valor Diario*

Total Fat/Grasas Totales 5g 8%

Saturated Fat/Grasas Saturadas 1.5g 8%

Trans Fat/Grasas Trans 0g

Cholesterol/Colesterol 210mg 70%

Sodium/Sodio 70mg 3%

Potassium/Potasio 65mg 2%

Total Carbohydrate/Carbohidrato Total 0g 0%

Dietary Fiber/Fibra Dietética 0g 0%

Sugars/Azúcares 0g

Protein/Proteínas 6g

Vitamin/Vitamina A 4% • Vitamin/Vitamina C 0%

Calcium/Calcio 2% • Iron/Hierro 6%

*Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet.

*Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una

dieta de 2,000 calorías.

INGREDIENTS: WHOLE EGGS, CITRIC ACID,

0.15% WATER ADDED AS CARRIER FOR CITRIC

ACID, CITRIC ACID ADDED TO PRESERVE COLOR.

CONTAINS: EGGS.

INGREDIENTES: HUEVOS ENTEROS, CIDO

CTRICO, CON 0.15% DE AGUA AGREGADO

COMO PORTADOR DEL CIDO CTRICO, CIDO

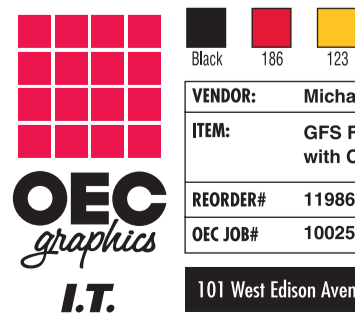
CTRICO AGREGADO PARA FIJAR EL COLOR.

CONTIENE: HUEVOS.

Reorder No.
No. de Re-order 119865

DISTRIBUTED BY/
DISTRIBUIDO POR
GORDON FOOD SERVICE®
GRAND RAPIDS, MI 49548
180108

ADDITIONAL INFORMATION
IS AVAILABLE BY CALLING
GFS CUSTOMER SERVICE
800-968-6474.
www.gfs.com



| | | | |
|----------|--|------------|-----------------|
| VENDOR: | Michael | DATE: | 5.2.08 |
| ITEM: | GFS Frozen Whole Eggs with Citric Acid | SUBSTRATE: | Carton |
| REORDER# | 119865 | DIE: | |
| OEC JOB# | 100259-GOR-8 | UPC BWR: | -.XXX |
| | | TRIM SIZE: | 15.643" x 11.5" |

101 West Edison Avenue • Appleton, WI 54915 • ph: 920.738.8720 • fx: 920.738.8729

PROOF TYPE:
 DIGITAL HP

Color Profile
 DIGITAL KODAK
 PDF
 COLOR KEY
 DYLUX

THIS PROOF:
 Needs revision
 New proof needed
 Approved with revision
 Is approved

GFS ARTWORK APPROVAL
(signatures required for approval)
Brands Director:
Category Manager:
Packaging Coordinator:
Content Approval: