Packaging Specifications

Brand Identification: GFS Scrambled Egg Pack
Carton Size: ID: 19.25 x 12.625 x 4.25
Color: GCMI 74, GCMI 90
UPC BWR:
Substrate: Oyster White Corrugate
Carton Style: RSC

Vendor: Michael Foods

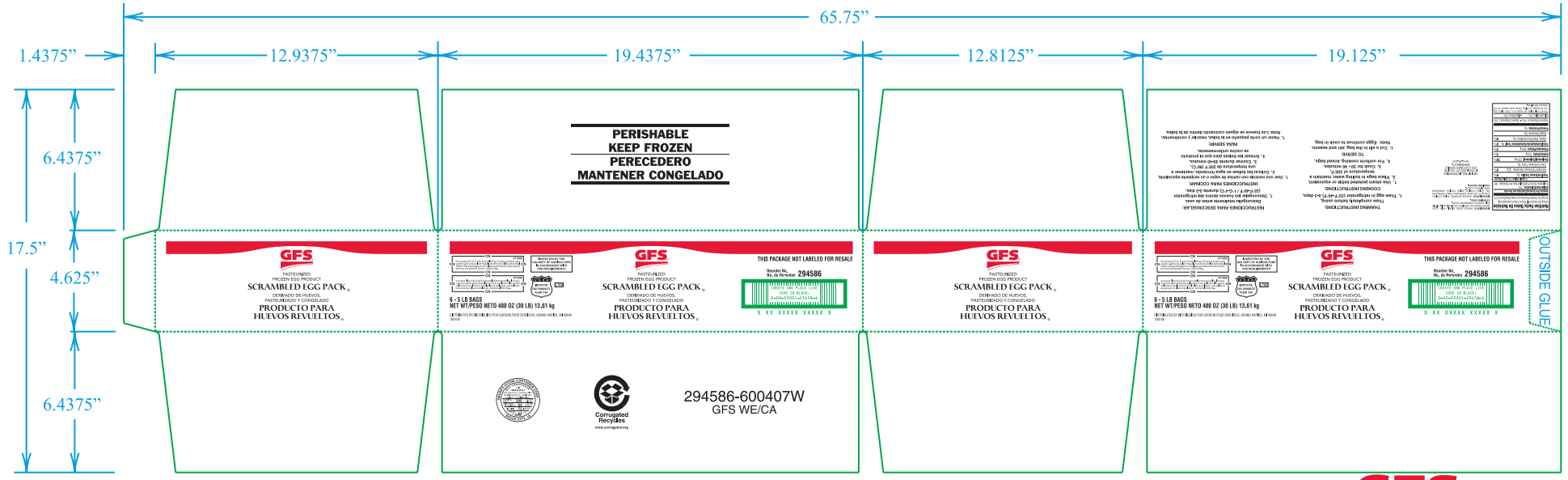
This is set up to Inside Dimensions
This has an 80% I2 of 5
This is an Outside Glue

OEC graphics I.T.
101 West Edison Avenue
Appleton, WI 54915
(920) 738-8720

OEC Job # 100261

6-19-08

Reorder # 294586



294586-600407W
GFS WE/CA

SMURFIT-STONE CONTAINER CORP. BOX CERTIFICATE
THIS SINGLEWALL BOX MEETS ALL CONSTRUCTION REQUIREMENTS OF APPLICABLE FREIGHT CLASSIFICATION
BURSTING TEST 200 LBS PER SQ INCH
MFC COMB WALL RATINGS 84 LBS PER M SQ FT
SIDE LIMIT 75 INCHES
GROSS WT LT 65 LBS
SIOUX CITY, IA

Reorder No.
No. de Re-orden **294586**

CREATE AND PLACE LIVE
CODE IN BLACK:
0-00-93901-29458-6
X XX XXXXX XXXXX X

GFS
PASTEURIZED
FROZEN EGG PRODUCT
SCRAMBLED EGG PACK
DERIVADO DE HUEVOS,
PASTEURIZADO Y CONGELADO
PRODUCTO PARA HUEVOS REVUELTOS

CN
071008
One pound (16 oz) Frozen Scrambled Egg Product 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
071008
Un envase de 1 libra (16 oz / 454 g) Producto congelado de huevos revueltos, 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

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

USDA INSPECTED EGG PRODUCTS PLANT 420 L760

6 - 5 LB BAGS
NET WT/PESO NETO 480 OZ (30 LB) 13.61 kg

DISTRIBUTED BY/DISTRIBUIDO POR GORDON FOOD SERVICE®, GRAND RAPIDS, MI 49548
1B0108

Nutrition Facts Datos De Nutrición
Serving Size/Tamaño de la Porción 3 tbsp/3 cucharadas (50g)
Servings Per Container/Porciones por envase About/Cerca de 272

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 A/Vitamina A 4% • Vitamin C/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, ÁCIDO CÍTRICO, CON 0.15% DE AGUA AGREGADA COMO PORTADORA DEL ÁCIDO CÍTRICO. ÁCIDO CÍTRICO AGREGADO PARA FIJAR EL COLOR.
CONTIENE: HUEVOS.

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

Corrugated Recycles
www.corrugated.org

THIS PACKAGE NOT LABELED FOR RESALE

THAWING INSTRUCTIONS:
Thaw completely before using.
1. **Thaw egg in refrigerator (33°F-40°F) 2-3 days.**

COOKING INSTRUCTIONS:
1. **Use steam jacketed kettle or equivalent.**
2. **Place bags in boiling water, maintain a temperature of 205°F.**
3. **Cook for 30 - 40 minutes.**
4. **For uniform cooking, knead bags.**

TO SERVE:
1. **Cut a slit in the bag, stir and season.**
Note: Eggs continue to cook in bag.

INSTRUCCIONES PARA DESCONGELAR:
Descongelar totalmente antes de usar.
1. **Descongelar los huevos dentro del refrigerador (33°F-40°F / 1°C-4°C) durante 2-3 días.**

INSTRUCCIONES PARA COCINAR:
1. **Usar una cacerola con camisa de vapor o un recipiente equivalente.**
2. **Colocar las bolsas en agua hirviendo; mantener a una temperatura de 205°F (96°C).**
3. **Cocinar durante 30-40 minutos.**
4. **Amasar las bolsas para que el producto se cocine uniformemente.**

PARA SERVIR:
1. **Hacer un corte pequeño en la bolsa, mezclar y condimentar.**
Nota: Los huevos se siguen cocinando dentro de la bolsa.