

26696V

Four 1.00 oz Prefried Whole Grain Breaded Fish Sticks provide 2.00 oz equivalent meat and 1.50 oz equivalent grains for Child Nutrition Meal Pattern Requirements. (Use of this statement and logo authorized by the Food and Nutrition Service, USDA 06/13.)

Cuatro palitos de pescado empanizado integrales prefritos de 1.00 oz suministran 2.00 oz equivalentes de carne y 1.50 oz equivalentes de granos según los requisitos del patrón de alimentos para la nutrición infantil. (El uso de esta declaración y del logotipo está autorizado por el Servicio de Alimentos y Nutrición, USDA 06/13.)

087790

087790

OVEN-READY • PRE-COOKED

BREADED WHOLE GRAIN FISH STICKS

1 OUNCE STICKS

LISTOS PARA HORNEAR • PALITOS DE PESCADO INTEGRALES EMPANIZADOS, PRECOCIDOS • PALITOS DE 1 ONZA

2 - 5 LB BAGS
NET WT/PESO NETO
10 LB (4.54 kg)



1A0713

KEEP FROZEN/CONSERVESE CONGELADO

Nutrition Facts / Datos Nutricionales

Serving Size/ tamaño de porción 4 sticks/4 palitos (112g)
Servings Per Container/ Porciones por recipiente About/Aprox. 40

Amount Per Serving/ Cantidad por porción	% Daily Value* % de valor diario
Calories/Calorías 230	
Calories from Fat/Calorías de grasa 80	
Total Fat/Grasa total 9g	14%
Saturated Fat/Grasa saturada 1.5g	8%
Trans Fat/Grasa trans 0g	
Cholesterol/Colesterol 50mg	17%
Total Carbohydrate/Carbohidrato total 22g	7%
Dietary Fiber/Fibra dietética 3g	12%
Sugars/Azúcares 1g	
Protein/Proteína 15g	
Vitamin/Vitamina A 0%	Vitamin/Vitamina C 0%
Calcium/Calcio 2%	Iron/Hierro 6%

Total Fat/Grasa total 9g

Cholesterol/Colesterol 50mg

Total Carbohydrate/Carbohidrato total 22g

Dietary Fiber/Fibra dietética 3g

Sugars/Azúcares 1g

Protein/Proteína 15g

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

Calcium/Calcio 2% • Iron/Hierro 6%

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

*Percent Daily Values are based on a diet of other people's secrets. Your daily values may be higher or lower depending on your calorie needs. -Percentages de valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades de calorías.

Amount Per Serving/ Cantidad por porción	% Daily Value* % de valor diario
Calories/Calorías 230	
Calories from Fat/Calorías de grasa 80	
Total Fat/Grasa total 9g	14%
Saturated Fat/Grasa saturada 1.5g	8%
Trans Fat/Grasa trans 0g	
Cholesterol/Colesterol 50mg	17%
Total Carbohydrate/Carbohidrato total 22g	7%
Dietary Fiber/Fibra dietética 3g	12%
Sugars/Azúcares 1g	
Protein/Proteína 15g	
Vitamin/Vitamina A 0%	Vitamin/Vitamina C 0%
Calcium/Calcio 2%	Iron/Hierro 6%

Total Fat/Grasa total 9g

Cholesterol/Colesterol 50mg

Total Carbohydrate/Carbohidrato total 22g

Dietary Fiber/Fibra dietética 3g

Sugars/Azúcares 1g

Protein/Proteína 15g

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

Calcium/Calcio 2% • Iron/Hierro 6%

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

PREPARATION INSTRUCTIONS:

Keep frozen until ready to use. Do not refreeze.

CONVECTION OVEN:
Preheat oven to 400°F. Place frozen fish in a single layer on a nonstick baking sheet, then place on center rack in oven. Bake for 13-16 minutes.

CONVENTIONAL OVEN:
Preheat oven to 425°F. Place frozen fish in a single layer on a nonstick baking sheet, then place on center rack in oven. Bake for 15-20 minutes.

NOTE: Appliances vary, adjust accordingly. Product must be cooked to an internal temperature of 165°F as measured by a thermometer.

INSTRUCCIONES DE PREPARACION:
Manténgalo congelado hasta que esté listo para usarlo. No lo vuelva a congelar.

HORNO DE CONVECCION:
Precaliente el horno a 400 °F. Coloque el pescado congelado en una sola capa en una bandeja para hornear antiañtraherente y luego colóquelo sobre la parrilla intermedia del horno. Hornee de 13 a 16 minutos.

HORNO CONVENCIONAL:
Precaliente el horno a 425 °F. Coloque el pescado congelado en una sola capa en una bandeja para hornear antiañtraherente y luego colóquelo sobre la parrilla intermedia del horno. Hornee de 15 a 20 minutos.

NOTA: Los electrodomésticos varían, ajuste según corresponda. El producto debe cocinarse a una temperatura interna de 165°F según lo mida un termómetro.

Reorder No. **501391**
No. de Reorden

100 93901 69006 4