



GLUTEN-FREE PREPARATION AND HANDLING TIPS



For the health and safety of your customers, it is very important to prevent the cross-contamination of gluten-free foods with those containing gluten.

These suggestions are based on industry best practices and are not all-encompassing or a substitute for internal research and training due diligence.

Safe food handling is essential to prevent cross-contamination as well as foodborne illness.

Below are the best practices to safely receive and store Udi's® products.



Preparing and Cooking 'Gluten Safe'

- Clean and sanitize all prep surfaces and equipment.
- Use a separate cutting board, toaster, microwave and fryer for gluten-free foods.
- Designate the top rack of the oven for gluten-free foods.
- Use foil or parchment paper to avoid potentially contaminated areas.
- Wash hands and change gloves before prepping gluten-free foods.
- Wash all utensils, surfaces and pans before cooking gluten-free foods.



Serve & Store Separately

- Serve gluten-free foods with separate knives, plates and utensils.
- Change gloves before serving gluten-free foods.
- Store gluten-free foods in separate, clearly marked containers or reseal in original packaging.



Handling Instructions

- Most Udi's® gluten-free baked goods can be merchandised and sold at ambient or freezer temperatures. Product will arrive frozen and dated with a 180-day "best by" date; pull out only what you plan on serving each day.
- Move Udi's® gluten-free sandwich bread from freezer to refrigerator 3-4 days prior to expected use. Product will slack properly. It can be used for toast or sandwiches and plated straight from refrigerator. Refrigerated shelf life is 7 - 10 days.



Freezer Storage

- Place product directly into freezer for storage.
- Do not sell if past the 180-day "best by" date.



Ambient Handling

- Pull daily anticipated quantity for thawing at ambient temperature; product will thaw in one hour.
- Re-date product with a seven-day "best by" date to ensure freshness and safe consumption.





CONSEJOS PARA MANIPULAR Y PREPARAR COMIDAS SIN GLUTEN



Para la salud y la seguridad de sus clientes, es muy importante evitar la contaminación cruzada de alimentos sin gluten con aquellos que sí lo contienen.

Estas sugerencias se basan en las mejores prácticas del sector y no abarcan ni sustituyen las investigaciones internas ni la diligencia necesaria en cuanto a capacitación.



Cómo preparar y cocinar comidas sin que se contaminen con gluten



- Limpie y desinfecte todas las superficies y los materiales que usará para la preparación.
- Use una tabla para picar, una tostadora, una freidora y un horno de microondas separados para las comidas sin gluten.
- Disponga la rejilla superior del horno para las comidas sin gluten.
- Use papel aluminio o para hornear para evitar el contacto con las áreas que puedan estar contaminadas.
- Lávese las manos y cámbiese los guantes antes de preparar las comidas sin gluten.
- Lave todos los utensilios, las superficies y las cacerolas antes de cocinar comidas sin gluten.



Sirva y almacene por separado



- Sirva las comidas sin gluten con cuchillos y utensilios separados, y en otros platos.
- Cámbiese los guantes antes de servir comidas sin gluten.
- Almacene las comidas sin gluten en envases separados, marcados claramente, o vuelva a sellar el empaque original.

La manipulación segura de los alimentos es fundamental para prevenir la contaminación cruzada y la intoxicación alimentaria.

A continuación, encontrará las mejores prácticas para recibir y almacenar los productos Udi's® sin correr ningún riesgo.



Instrucciones de manipulación

- La mayoría de los productos horneados sin gluten Udi's® pueden promocionarse y venderse a temperatura ambiente o congelados. Los productos se entregan congelados y con fecha de vencimiento de 180 días. Saque solamente lo que planea servir por día.
- Lleve el pan sin gluten Udi's® para sándwiches del congelador a la nevera de tres a cuatro días antes de usarlo. El producto se descongelará correctamente. Se puede usar para tostadas o sándwiches, y servirse directamente desde la nevera. El periodo de validez del producto refrigerado es de siete a diez días.



Manipulación en el congelador

- Coloque el producto directamente en el congelador.
- No lo venda si ya pasó la fecha de vencimiento de 180 días.



Manipulación a temperatura ambiente

- Saque la cantidad prevista diaria para que se descongele a temperatura ambiente. El producto se descongelará en una hora.
- Vuelva a colocar la fecha de vencimiento del producto a siete días para garantizar su frescura e inocuidad.

