

## 請先閱讀所有說明，再處理醬袋。

### 請小心高溫和尖銳的軟管/穿孔管

錯誤處理裝置或食品產品可能遭致嚴重傷害或死亡

建議使用個人防護裝置

### 醬袋處理

- 未打開的醬袋可室溫存放。
- 在配料機中將醬袋加熱 4 小時以上，或直至產品達到 140°F，而後將其打開。
- 打開的醬袋必須始終保持在 140°F / 60°C 以上。
- 已開醬袋的保存期限為 5 天，前提是保持在 140°- 160°F / 60° - 71°C。
- 操作人員在處理醬袋、軟管和配料機時必須遵循 GMP 及當地的食品處理條例。

### 醬袋準備

1. 清洗雙手
2. 確保區域清潔衛生。
3. 從配料機上部保溫托盤中取出預先加熱的醬袋。
4. 抬起圓環並拉出配件上的防塵蓋。(不要使用刀具切割)
5. 從塑料袋上移除軟管/穿孔管裝配件，並將穿孔管插入配件。小心，穿孔管末端很鋒利
6. 請勿觸碰進入醬帶的部分配件，避免污染。
7. 使用軟管配件穿進醬袋。(不可使用髒污用具切割醬帶)
8. 一邊推入一邊順時針旋轉穿孔管，以便穿孔管刺穿配件內的密封膜。小心，乳酪醬是熱的！
9. 穩穩地抓住配件，並讓穿孔管蓋完全穿進配件。

醬袋準備 # 2



醬袋準備 #3 & #4



醬袋準備 # 5



醬袋準備 # 6



10. 切勿在配件平放在桌面或醬袋疊於配件之上的情況下插入穿孔管。這可能導致穿孔管的尖齒刺穿醬袋的外壁。
11. 不要將醬袋留置於拔下插頭的配料機中。