

This product is from the FRESH ALLIANCE PROGRAM



The product was frozen on or before the “sell by” date and is safe and wholesome for at least 90 days of the date, if kept frozen.

- Thaw the product in the **refrigerator** on the bottom shelf in a pan or defrost in the microwave and cook immediately. Do not thaw meat by leaving it out at room temperature!
- Cook the meat **thoroughly**—there must not be any pink/red color left in the center. (Meat and any leftovers should be cooked to an internal temperature of 165 degrees).
- Leftovers must be refrigerated and eaten within 2 days or frozen immediately for later use.

This product is from the FRESH ALLIANCE PROGRAM



The product was frozen on or before the “sell by” date and is safe and wholesome for at least 90 days of the date, if kept frozen.

- Thaw the product in the **refrigerator** on the bottom shelf in a pan or defrost in the microwave and cook immediately. Do not thaw meat by leaving it out at room temperature!
- Cook the meat **thoroughly**—there must not be any pink/red color left in the center. (Meat and any leftovers should be cooked to an internal temperature of 165 degrees).
- Leftovers must be refrigerated and eaten within 2 days or frozen immediately for later use.

Este producto es del PROGRAMA FRESH ALLIANCE



El producto se congeló en la fecha de caducidad o antes y es seguro y saludable durante al menos 90 días a partir de dicha fecha, si se mantiene congelado.

- Descongele el producto en la repisa inferior del **refrigerador**, dentro de una olla, o descongélalo en el microondas y cocínelo inmediatamente. No descongele carne dejándola a temperatura ambiente.
- Cocine la carne **completamente**, no debe haber puntos rosados o rojos en el centro. (La carne o cualquier sobra deben cocinarse a una temperatura interna de 165 grados).
- Las sobras se deben refrigerar y comer dentro de 2 días o se deben congelar inmediatamente para uso posterior.

Este producto es del PROGRAMA FRESH ALLIANCE



El producto se congeló en la fecha de caducidad o antes y es seguro y saludable durante al menos 90 días a partir de dicha fecha, si se mantiene congelado.

- Descongele el producto en la repisa inferior del **refrigerador**, dentro de una olla, o descongélalo en el microondas y cocínelo inmediatamente. No descongele carne dejándola a temperatura ambiente.
- Cocine la carne **completamente**, no debe haber puntos rosados o rojos en el centro. (La carne o cualquier sobra deben cocinarse a una temperatura interna de 165 grados).
- Las sobras se deben refrigerar y comer dentro de 2 días o se deben congelar inmediatamente para uso posterior.

Этот продукт предоставлен программой
FRESH ALLIANCE PROGRAM



Этот продукт был заморожен до или в тот самый день, который указан как дата конечного срока продажи ("sell by"). Этот продукт является безопасным для употребления и полезным в течение по крайней мере 90 дней, начиная с этой даты, при условии его хранения в замороженном состоянии.

- Размораживайте продукт в **холодильнике** на нижней полке в кастрюле или в микроволновой печи и немедленно приступайте к его приготовлению. Не размораживайте мясо, оставляя его при комнатной температуре!
- **Тщательно** доведите мясо до готовности и — в центре куска не должно быть розовых или красных участков. (Мясо и любые остатки еды следует готовить до достижения внутренней температуры 165 градусов).
- Остатки еды необходимо поместить в холодильник и съесть в течение 2 дней или немедленно заморозить для использования в будущем.

Этот продукт предоставлен программой
FRESH ALLIANCE PROGRAM



Этот продукт был заморожен до или в тот самый день, который указан как дата конечного срока продажи ("sell by"). Этот продукт является безопасным для употребления и полезным в течение по крайней мере 90 дней, начиная с этой даты, при условии его хранения в замороженном состоянии.

- Размораживайте продукт в **холодильнике** на нижней полке в кастрюле или в микроволновой печи и немедленно приступайте к его приготовлению. Не размораживайте мясо, оставляя его при комнатной температуре!
- **Тщательно** доведите мясо до готовности и — в центре куска не должно быть розовых или красных участков. (Мясо и любые остатки еды следует готовить до достижения внутренней температуры 165 градусов).
- Остатки еды необходимо поместить в холодильник и съесть в течение 2 дней или немедленно заморозить для использования в будущем.

該產品是由新鮮聯盟計劃提供
FRESH ALLIANCE PROGRAM



該產品於“應售出日期”之前置於冷凍處，如果冷凍保存，可以保持安全衛生至少 90 天。

- 解凍時，可放在平底鍋裡並放置於**冰箱/雪櫃**的下層架上，或是放入微波爐解凍，然後立刻烹煮。不要放置常溫下解凍！
- 肉要**徹底**煮熟--肉的中間不應有任何的粉紅色或紅色。（肉和任何剩餘的肉應煮到內部溫度達 165 度）。
- 剩餘的肉或未吃完的肉必須冷藏，必須於 2 天內食用或立刻冷凍以備以後使用。

該產品是由新鮮聯盟計劃提供
FRESH ALLIANCE PROGRAM



該產品於“應售出日期”之前置於冷凍處，如果冷凍保存，可以保持安全衛生至少 90 天。

- 解凍時，可放在平底鍋裡並放置於**冰箱/雪櫃**的下層架上，或是放入微波爐解凍，然後立刻烹煮。不要放置常溫下解凍！
- 肉要**徹底**煮熟--肉的中間不應有任何的粉紅色或紅色。（肉和任何剩餘的肉應煮到內部溫度達 165 度）。
- 剩餘的肉或未吃完的肉必須冷藏，必須於 2 天內食用或立刻冷凍以備以後使用。

Tento produkt pochází z **FRESH ALLIANCE PROGRAM**



- Výrobek byl zmražen těsně před vypršením doporučeného data prodeje nebo dříve a bude-li uchován zmražený, zůstane bezpečný a zdravý nejméně dalších 90 dnů od daného data.
- • Rozmrazte v lednici v pánvi na spodní polici nebo v mikrovlnné troubě a ihned tepelně zpracujte. Nerozmrazujte maso v pokojové teplotě místnosti!
- • Důkladně maso uvařte – barva masa nesmí uvnitř zůstat růžová ani červená. (Maso a ostatní zbytky by měly být zpracovány při vnitřní teplotě 165°C).
- • Zbytky je třeba uložit v lednici a spotřebovat do dvou dnů nebo musí být okamžitě zmraženy pro pozdější využití.

Tento produkt pochází z **FRESH ALLIANCE PROGRAM**



- Výrobek byl zmražen těsně před vypršením doporučeného data prodeje nebo dříve a bude-li uchován zmražený, zůstane bezpečný a zdravý nejméně dalších 90 dnů od daného data.
- • Rozmrazte v lednici v pánvi na spodní polici nebo v mikrovlnné troubě a ihned tepelně zpracujte. Nerozmrazujte maso v pokojové teplotě místnosti!
- • Důkladně maso uvařte – barva masa nesmí uvnitř zůstat růžová ani červená. (Maso a ostatní zbytky by měly být zpracovány při vnitřní teplotě 165°C).
- • Zbytky je třeba uložit v lednici a spotřebovat do dvou dnů nebo musí být okamžitě zmraženy pro pozdější využití.

Sản phẩm này là từ FRESH ALLIANCE PROGRAM



Sản phẩm đã được đông lạnh ngay hoặc trước ngày "hạn bán" và an toàn và lành mạnh đến ít nhất là 90 ngày kể từ ngày hạn, nếu giữ đông lạnh.

- Rã đông sản phẩm ở kệ dưới cùng trong *tủ lạnh* trong một cái thau hay rã đông trong lò vi sóng và nấu ngay lập tức. Đừng rã đông thịt bằng cách để nó ra ngoài ở trong phòng nhiệt độ!
- Nấu thịt *chín đều* - phải là không có bất kỳ màu đỏ/hồng còn lại bên trong. (Thịt và các thức ăn còn dư nên được nấu đến nhiệt độ 165 độ ở bên trong).
- Thức ăn còn dư phải được cho vào trong tủ lạnh và ăn trong vòng 2 ngày hoặc đông lạnh ngay để sử dụng sau.

Sản phẩm này là từ FRESH ALLIANCE PROGRAM



Sản phẩm đã được đông lạnh ngay hoặc trước ngày "hạn bán" và an toàn và lành mạnh đến ít nhất là 90 ngày kể từ ngày hạn, nếu giữ đông lạnh.

- Rã đông sản phẩm ở kệ dưới cùng trong *tủ lạnh* trong một cái thau hay rã đông trong lò vi sóng và nấu ngay lập tức. Đừng rã đông thịt bằng cách để nó ra ngoài ở trong phòng nhiệt độ!
- Nấu thịt *chín đều* - phải là không có bất kỳ màu đỏ/hồng còn lại bên trong. (Thịt và các thức ăn còn dư nên được nấu đến nhiệt độ 165 độ ở bên trong).
- Thức ăn còn dư phải được cho vào trong tủ lạnh và ăn trong vòng 2 ngày hoặc đông lạnh ngay để sử dụng sau.