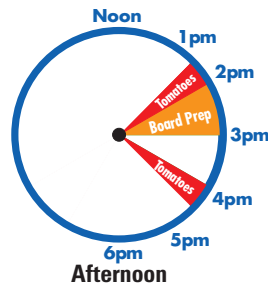
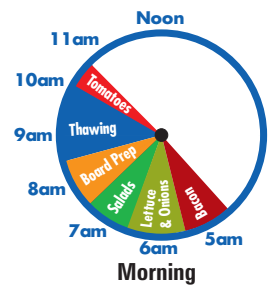




Fresh & Ready Product Holding System Chart

1. Prep Times



2. Determine amount of product

3. Find product on chart

4. Find today on chart

5. Apply proper discard label

6. Adhere to hold times

See *WorkRight* Guides for prepping details

Day Hold Prep

1 DAY HOLD	2 DAY HOLD	5 DAY HOLD
Product expires end of day on day shown		
Coffee (Open in pan)	Apples (Open packets)	BIG KING™ Sauce (Open pouch)
Cookies	Bacon Cooked	Bacon (Open package in cooler)
Lemon Wedges	Eggs - Liquid (Open)	BBQ Sauce (Open pouch)
Sliced Tomatoes (In Salad Station)	Ketchup (Self-serve dispenser)	Buttery Spread (Open in pan)
Water	Lettuce (Stored in cooler)	Cheesy Sauce (Open in pan)
	Mixed Lettuce (Stored in cooler)	Creamy Spicy Sauce (Open pouch)
	Onions (Stored in walk-in cooler)	Ham (Open package in cooler)
	Romaine Lettuce	Hot Chocolate (Open in pan)
	Sliced Jalapeño Peppers (On board)	Iced Coffee Mixture (STORE'N POUR®)
		Spicy Bacon Sauce (Open Pouch)
		Teriyaki Sauce (Open Pouch)

Thawing & Cooling

3 DAY HOLD
READY only applies to frozen products
Brioche Buns
Cones
Creamer (Bulk in dispenser)
Croissants
Pies
Sausage Gravy
Soft Serve (Pump)

Board Prep

HOURLY HOLD	
Use Board Prep Discard Label	
Condiment Prep Flow (In This Order)	Hold Time
1. Onions	8 hours
2. Pickles	N/A
3. Mayonnaise	N/A
4. Tartar Sauce	N/A
5. Ketchup & Mustard bottles	N/A
6. SAUCES A.1.® Steak Sauce (Blue lid) BBQ Sauce (Blue lid) BIG KING™ Sauce Cheesy Sauce (Blue lid) Creamy Spicy Sauce (Blue lid) Spicy Bacon Sauce Teriyaki Sauce (Blue lid)	N/A
7. Bacon	2 Day Hold (See chart on left)
8. Iced Tea	8 hours
9. Lettuce (All)	4 hours
10. Tomatoes	4 hours
11. Cheese	4 hours
12. Onion & Pepper Blend	4 hours
13. Ham	4 hours
14. Onion Rings (On board)	2 hours

General Use Label

WRITE DATES ON LABEL

SMOOTHIE MIX
 -Remove from freezer 3/1
 -Write ready date on "Ready Section" of label (1 Day Thaw)
 -Write discard date on "Use Thru" section of label (14 Day Hold)

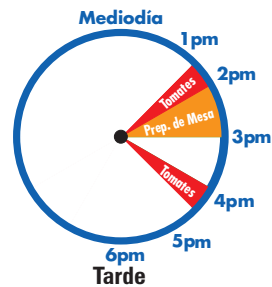
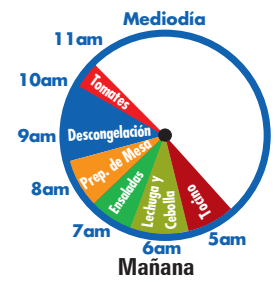
SUGAR (BULK) EXAMPLE
 -Container opened 3/1
 -Write discard date on "Use Thru" section of label (30 Day Hold)

PRODUCT	READY	USE THRU
3-Cheese Blend	N/A	14 Day Hold
A.1.® Steak Sauce	N/A	30 Day Hold
Bleu Cheese Crumbles	N/A	10 Day Hold
Caramel Topping	N/A	21 Day Hold
Chocolate Fudge Topping	N/A	21 Day Hold
Cinnamon Rolls	1 Day	5 Day Hold
Cooling Coffee	1 Day	2 Day Hold
Creamer (Open carton)	N/A	7 Day Hold
Dried Cranberries (On board)	N/A	7 Day Hold
Dried Cranberries (Open pouch)	N/A	30 Day Hold
English Muffins	1 Day	7 Day Hold
Frappé Mix (all flavors)	1 Day	7 Day Hold
Frozen Lemonade	1 Day	7 Day Hold
Jalapeño Peppers (Open)	N/A	14 Day Hold
Lettuce (from Harvest)	N/A	18 Day Hold
Marinara Sauce (Open Sauce)	N/A	21 Day Hold
Middle Bun (Frozen)	1 Day	7 Day Hold
Onions Receiving	N/A	21 Day Hold
Orange Freeze	1 Day	7 Day Hold
OREO® Crumbles	N/A	10 Day Hold
Shaked Parmesan Cheese (Open pouch)	N/A	7 Day Hold
Red Velvet Shake Syrup	N/A	30 Day Hold
Shake & Iced Coffee Syrups	N/A	21 Day Hold
Smoothie Mix (All flavors)	2 Days	7 Day Hold
Strawberry Topping	1 Day	8 Day Hold
Sugar (Bulk)	N/A	30 Day Hold
Sweetener (Bulk)	N/A	30 Day Hold
TENDERGRILL® Fillets	1 Day	5 Days
Tortilla Holding	1 Day	7 Day Hold
Tortilla Receiving	1 Day	60 Day Hold



Sistema de Retención de Productos *Fresh & Ready*

1. Horario de Preparación



2. Determine la cantidad de producto

3. Ubique el producto en la tabla

4. Ubique el día de hoy en la tabla

5. Aplique la etiqueta de desecho debida

6. Observe los tiempos de retención

Para detalles sobre la preparación Vea Guía *WorkRight*

Preparación por día de Retención

RETENCIÓN DE 1 DÍA	RETENCIÓN DE 2 DÍAS	RETENCIÓN DE 5 DÍAS
Todos los productos vencen al final del día indicado		
Café (Abierto en recipiente)	Manzana (Paquete Abierto)	Salsa BIG KING™ (bolsas abiertas)
Galletas	Tocino Cocinado	Tocino (abierto en la cámara de refrigeración)
Rodajas de Limón	Huevos - Líquidos (Abierto)	Salsa BBQ (bolsas abiertas)
Rodajas de Tomate (En la Estación de Ensaladas)	Ketchup (Dispensador auto servicio)	Mantequilla para untar (en recipiente abierto)
Agua	Lechuga (en la nevera)	Salsa Cheesy (en recipiente abierto)
	Lechuga Mixta (en la nevera)	Salsa Creamy Spicy (bolsas abiertas)
	Cebolla (almacenada en la cámara de refrigeración)	Jamón (Paquete abierto en la nevera)
	Lechuga Romaine	Chocolate Caliente (paquete abierto en la nevera)
	Rodajas de Jalapeños (en la mesa)	Iced Coffee STORE'N POUR® (Mezcla)
		Salsa Spicy Bacon (bolsas abiertas)
		Salsa Teriyaki (bolsas abiertas)

Día	1 Día	2 Días	5 Días
Lunes	FROZEN READY SUN USE THRU MON LUNES	FROZEN READY MON USE THRU TUE MARTES	FROZEN READY THU USE THRU FRI VIERNES
Martes	FROZEN READY MON USE THRU TUE MARTES	FROZEN READY TUE USE THRU WED MIERCOLES	FROZEN READY FRI USE THRU SAT SABADO
Miércoles	FROZEN READY TUE USE THRU WED MIERCOLES	FROZEN READY WED USE THRU THU JUEVES	FROZEN READY SAT USE THRU SUN DOMINGO
Jueves	FROZEN READY WED USE THRU THU JUEVES	FROZEN READY THU USE THRU FRI VIERNES	FROZEN READY SUN USE THRU MON LUNES
Viernes	FROZEN READY THU USE THRU FRI VIERNES	FROZEN READY FRI USE THRU SAT SABADO	FROZEN READY TUE USE THRU MIERCOLES
Sábado	FROZEN READY FRI USE THRU SAT SABADO	FROZEN READY SAT USE THRU SUN DOMINGO	FROZEN READY WED USE THRU MIERCOLES
Domingo	FROZEN READY SAT USE THRU SUN DOMINGO	FROZEN READY SUN USE THRU MON LUNES	FROZEN READY THU USE THRU JUEVES

Descongelación y Enfriamiento

RETENCIÓN DE 3 DÍAS
READY sólo aplica a productos congelados
Pan de Brioche
Barquillos
Crema (bulk en dispensador)
Croissants
Pasteles
Salsa Sausage Gravy
Helado Cremoso (bomba)
FROZEN READY TUE USE THRU WED MIERCOLES
FROZEN READY WED USE THRU THU JUEVES
FROZEN READY THU USE THRU FRI VIERNES
FROZEN READY FRI USE THRU SAT SABADO
FROZEN READY SAT USE THRU SUN DOMINGO
FROZEN READY SUN USE THRU MON LUNES
FROZEN READY MON USE THRU TUE MARTES
FROZEN READY TUE USE THRU WED MIERCOLES
FROZEN READY WED USE THRU THU JUEVES

Preparación en la Mesa

RETENCIÓN POR HORAS	
Use Etiqueta de Desechar de Preparación en la Mesa	
EL FLUJO DE LA PREPARACIÓN DE CONDIMENTOS (EN EL ORDEN SIGUIENTE)	Tiempo de Retención
1. Cebollas	8 horas
2. Pepinillos	N/A
3. Mayonesa	N/A
4. Salsa Tártara	N/A
5. Botellas de ketchup y mostaza	N/A
6. SALSAS Salsa A.1.® Steak (Tapa azul) BBQ (Tapa azul) Salsa BIG KING™ Salsa Creamy (Tapa azul) Salsa Bacon Spicy Salsa Teriyaki (Tapa azul)	N/A
7. Tocino	2 Días de retención (Vea tabla a la izquierda)
8. Té Helado	8 horas
9. Lechuga (Todas)	4 horas
10. Tomates	4 horas
11. Queso	4 horas
12. Mezcla de Cebolla y Pimientos	4 horas
13. Jamón	4 horas
14. Aros de Cebolla (En la mesa)	2 horas

Etiqueta de Uso General

Escriba la fecha en la etiqueta

EJEMPLO: SMOOTHIE MIX

- Se retiró del congelador 3/1
- Escriba fecha disponible en la "Sección Ready" de la etiqueta (1 día de descongelación)
- Escriba la fecha de desecho en la sección "Use Thru" de la etiqueta (14 días de retención)

AZÚCAR (BULK) RECIBIDO

- Recipiente abierto 3/1
- Escriba la fecha de desecho en la sección "Use Thru" de la etiqueta (30 días de retención)

PRODUCTO	READY	USE THRU
A.1.® Salsa de Carne	N/A	30 días de retención
Azúcar (Bulk)	N/A	30 días de retención
Batidos y Siropes para Café Helado	N/A	21 días de retención
Café Enfriándose	1 día	2 días de retención
Cebollas al Recibir	N/A	21 días de retención
Cinnamon Rolls	1 día	5 días de retención
Cranberry Deshidratada (Bolsa abierta)	N/A	30 días de retención
Cranberry Deshidratada (En la mesa)	N/A	7 días de retención
Crema (Bolsa abierta)	N/A	7 días de retención
Endulzante a Granel (Bulk)	N/A	30 días de retención
English Muffins	1 día	7 días de retención
Filetes TENDERGRILL®	1 día	5 días de retención
Frappé Mix (all flavors)	1 día	7 días de retención
Jalapeños (abiertos)	N/A	14 días de retención
Lechuga (de harvest)	N/A	18 días de retención
Limonada Helada	1 día	7 días de retención
Pan del Medio (congelado)	1 día	7 días de retención
Mezcla de 3 Quesos	N/A	14 días de retención
Mezcla de Smoothie (Todos sabores)	2 días	7 días de retención
Orange Freeze	1 día	7 días de retención
OREO® Trocitos	N/A	10 días de retención
Queso Blue Cheese Desmoronado	N/A	10 días de retención
Queso Parmesano (Bolsa abierta)	N/A	7 días de retención
Salsa Marinara (Salsa Abierta)	N/A	21 días de retención
Siropes de Batido de Red Velvet	1 día	8 días de retención
Siropes de Caramelo	N/A	21 días de retención
Siropes de Chocolate	N/A	21 días de retención
Siropes de Fresa	N/A	30 días de retención
Tortilla Recibida	1 día	60 días de retención
Tortilla Retención	1 día	7 días de retención