

 Ernst Schnetkamp GmbH & Co. KG Vinner Weg 3, 49624 Lönningen	Produkt - Spezifikation Herzogin-Kartoffeln Art.-Nr.: 5420	Version: 11 vom: 28.11.2012
--	---	--------------------------------

01) Produktionsmerkmal

Hergestellt aus frischem Kartoffelpüree, mild gewürzt, ausgeformt und freifließend tiefgefroren.

02) Äußere Beschaffenheit**Prüfmethode: 1000 g Probe**

Durchmesser: 38 mm ± 3 mm (am Boden)
Höhe: 29 mm ± 3 mm

Schadstellen und Putzfehler max. 25 Punkte / 1000 g

Bewertung ab D = 3 der DIN-Farbenafel

3 - 5 mm Durchmesser: 1 Punkt
> 5 - 10 mm Durchmesser: 2 Punkte
> 10 mm Durchmesser: 4 Punkte

Fehler unter einem Durchmesser von 3 mm finden keine Berücksichtigung

03) Stückgewicht

18 g ± 2 g

04) Zubereitung

Fritteuse: 175 °C, ca. 3 min

05) Sensorik

Form: 6-blättrige Rosetten

Farbe der gefrorenen Ware: weiß bis cremefarben, USDA-Farbskala 00 - 1

Farbe der zubereiteten Ware: hellbraun bis goldbraun, USDA-Farbskala 2 - 3, je nach Zubereitungszeit

Leichte Farbabweichungen sind produktionsbedingt

06) Physikalisch-Chemische Grenzwerte**Prüfmethode:**

Trockensubstanz: 26,0 % ± 2,0 %
Salz: 1,3 % ± 0,2 %

4 h / 103 °C
Mohr

07) Mikrobiologische Richtwerte**Prüfmethode: Nährboden / Zeit / Temperatur**

Koloniezahl: 1.000.000 kbE / g
Enterobacteriaceen: 10.000 kbE / g
E. Coli: 100 kbE / g
pathogene Staphylokokken: 100 kbE / g

PCA / 72 h / 30 °C
VRBD / 24 h / 37 °C
TBA / 24 h / 44 °C
BPA / 48 h / 37 °C

08) Nährwert pro 100 g

Brennwert: 404 kJ (96 kcal)
Fett 0,7 g
davon gesättigte Fettsäuren < 0,1 g
Kohlenhydrate 18 g

davon Zucker: < 0,5 g
Eiweiß 3,2 g
Salz 1,3 g

Der Nährwert kann in Abhängigkeit von der naturgegebenen Beschaffenheit der Rohstoffe schwanken.

09) Zutatenliste

Kartoffeln, Magermilch, Stärke (enthält Gluten), Eier, jodiertes Speisesalz, Emulgator Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, modifizierte Stärke, Sonnenblumenöl, Traubenzucker, Gewürze

10) Hinweise für Allergiker

enthält Gluten, Lactose, Milch-, Eierzeugnisse

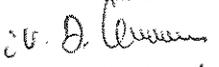
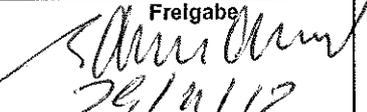
11) Gentechnik

Unseres Wissen ist das Produkt weder selbst gentechnisch verändert noch enthält es gentechnisch veränderte Bestandteile.

12) Haltbarkeit / Lagerbedingungen

18 Monate ab Produktionstag haltbar bei mindestens - 18°C

Es ist die Verordnung über tiefgekühlte Lebensmittel (TLMV) in der jeweils gültigen Fassung anzuwenden.

Für die Richtigkeit Hdz. Datum	Qualitätskontrolle  28.11.2012	QM-B  28.11.2012	Freigabe  29/11/12
--------------------------------------	---	--	---