

 Ernst Schnetkamp GmbH & Co. KG Vinner Weg 3, 49624 Lönningen	Produkt - Spezifikation Röstlinchen Art.-Nr.: 4018	Version: 6 vom: 13.08.2012
--	---	-------------------------------

01) Produktionsmerkmal

Hergestellt aus Kartoffelraspeln, mild gewürzt, ausgeformt und freifließend tiefgefroren

02) Äußere Beschaffenheit

Prüfmethode: 1000 g Probe

Durchmesser: 60 mm ± 3 mm
Höhe: 15 mm ± 3 mm

Schadstellen und Putzfehler max. 25 Punkte / 1000 g

Bewertung ab D = 3 der DIN-Farben Tafel

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: 38 g ± 2 g**04) Zubereitung**

Fritteuse: 175°C, ca. 5 min
Bratpfanne: mittlere Hitze, ca. 4 min auf jeder Seite

05) Sensorik

Form: runde Röstlinchen
Farbe der gefrorenen Ware: cremefarben bis hellgelb, USDA-Farbskala 00 - 1
Farbe der zubereiteten Ware: Kruste: goldbraun, USDA-Farbskala 1 - 3, je nach Zubereitungszeit
Innenmasse: hellgelb, USDA-Farbskala 0 - 1

06) Physikalisch-Chemische Grenzwerte

Prüfmethode

Trockensubstanz: 21,0 % ± 2,0 %
Salz: 0,8 % ± 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:	373 kJ (88 kcal)	davon Zucker:	< 0,5 g
Fett	0,1 g	Eiweiß	1,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	< 0,1 g	Salz	0,8 g
Kohlenhydrate	19 g		

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

09) Zutatenliste

Kartoffeln, Kartoffelstärke, jodiertes Speisesalz, Verdickungsmittel Methylcellulose, Gewürzextrakt, Maltodextrin, modifizierte Kartoffelstärke

10) Hinweise für Allergiker

./.

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 i. A. Pelt 13.08.12	QM-B J. D. ... 13.08.12	Freigabe 14/08/12
--------------------------------------	--	-------------------------------	----------------------