

 Ernst Schnetkamp GmbH & Co. KG Vinner Weg 3 49624 Lönningen	Produkt - Spezifikation Backofen Kringel Frites, Extra-Qualität Art-Nr: 1634	Version: 10 vom: 04.04.2012
--	---	--------------------------------

01) Produktionsmerkmal

Hergestellt aus Kartoffeln der Sorte Fontane oder einer anderen geeigneten Kartoffelsorte, geschnitten, blanchiert, vorgetrocknet, vorgebacken und freifließend tiefgefroren

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

Schnitt: 11,1 x 11,1 mm tiefer Wellenschnitt

Längenverteilung:

Längensanteil über 50 mm: mind. 60 %

Kleinsanteil unter 30 mm: max. 3 %

Randstücke: max. 3 %

(Stücke mit weniger als 60% des Normalquerschnitts und Länge über 30 mm)

Schadstellen und Putzfehler max. 25 Punkte / 1000 g

Bewertung ab D = 3 der DIN-Farbenabstufung

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) Zubereitung

Combidämpfer (Heissluft): 190°C, ca. 16 min

Backofen (Umluft): 180-190°C, ca. 23 min

(Ober- / Unterhitze): 200°C, ca. 25 min

Fritteuse: 175°C, ca. 3 Minuten

04) Sensorik

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

Farbe der zubereiteten Ware: goldgelb, USDA-Farbskala 1 - 3

Leichte Zuckerfleckigkeit kann durch den Rohstoff bedingt sein.

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

Trockensubstanz: > 33,0 %

4 h / 103°C

Fett: 6,0 % ± 2,0 %

NIR

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

Koloniezahl: 100.000 kbE / g

PCA / 72 h / 30°C

Enterobacteriaceen: 1.000 kbE / g

VRBD / 24 h / 37°C

E. coli: 10 kbE / g

TBA / 24 h / 44°C

pathogene Staphylokokken: 10 kbE / g

BPA / 48 h / 37°C

07) Nährwert pro 100 g

Brennwert: 688 kJ (164 kcal)

davon Zucker:

< 0,5 g

Fett 6,7 g

Eiweiß

2,3 g

davon gesättigte Fettsäuren 0,6 g

Salz

0,05 g

Kohlenhydrate 24 g

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

08) Zutatenliste

Kartoffeln, Sonnenblumenöl

09) Hinweise für Allergiker

./.

10) Gentechnik

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

11) Haltbarkeit / Lagerbedingungen

24 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. Peter</i> 04.04.12	QM-B <i>H. Bauer</i> 04.04.12	Freigabe <i>S. Müller</i> 10/04/12
--------------------------------------	---	-------------------------------------	--