

 Ernst Schnetkamp GmbH & Co. KG Vinner Weg 3 49624 Lönningen	<b>Produkt - Spezifikation</b>  Steakhouse Frites	Version: 7 vom: 30.06.2004
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------	-------------------------------

**01) Produktionsmerkmal**

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

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

Schnitt: 10 x 20 mm

Längenverteilung:

Längenanteil über 50 mm: mind. 60 %

Kleinanteil unter 30 mm: max. 3 %

Schmalstücke: 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-Farbetafel

3 - 5 mm Durchmesser: 1 Punkt

&gt; 5 - 10 mm Durchmesser: 2 Punkte

&gt; 10 mm Durchmesser: 4 Punkte

Fehler unter einem Durchmesser von 3 mm finden keine Berücksichtigung

**03) Zubereitung**

Friteuse: 175°C, ca. 4 min, 100g / 1 kW Heizleistung

**04) Sensorik**

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

Farbe der zubereiteten Ware: goldgelb, USDA-Farbskala 1 - 2 (max. 20 % der Ware bis USDA-Farbskala 3)

Leichte Zuckerfleckigkeit kann durch den Rohstoff bedingt sein.

**05) Physikalisch-Chemische Grenzwerte**

Trockensubstanz: &gt; 30,0 %

Fett: 5,0 % ± 2,0 %

**Prüfmethode:**

4 h / 103°C

Extraktion

**06) Mikrobiologische Richtwerte**

Koloniezahl: 100.000 kbE / g

Enterobacteriaceen: 1.000 kbE / g

E. coli: 10 kbE / g

pathogene Staphylokokken: 10 kbE / g

**Prüfmethode: Nährboden / Zeit / Temperatur**

PCA / 72 h / 30°C

VRBD / 24 h / 37°C

TBA / 24 h / 44°C

BPA / 48 h / 37°C

**07) Nährwert pro 100 g**

Brennwert: 563 kJ (134 kcal)

Eiweiß: 2,6 g

Kohlenhydrate: 23 g

Fett: 3,3 g

Proteinheiten: 1,9 BE

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

**08) Zutaten gemäß § 6 LMKV in der jeweils gültigen Fassung**

Kartoffeln, pflanzliches Fett

**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>K. Selt</i> 01.07.2004	QM-B <i>D. Krause</i> 300604	Freigabe <i>Schne frost</i> 30/6/04
--------------------------------------	----------------------------------------------------	------------------------------------	-------------------------------------------