

 Ernst Schnetkamp GmbH & Co. KG Vinner Weg 3, 49624 Lönningen	<b>Produkt - Spezifikation</b>  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 J. A. Pelt 13.08.12	QM-B J. D. Lamm 13.08.12	Freigabe B. O. M. M. M. 14/08/12
--------------------------------------	--	--------------------------------	--