

 Ernst Schnetkamp GmbH & Co. KG Vinner Weg 3 49624 Lönigen	<h2>Produkt - Spezifikation</h2> Bratkartoffeln Art.-Nr.: 2032, 2040	Version: 10 vom: 06.08.2012
---	--	--

01) Produktionsmerkmal

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

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

Schnittstärke: 5 mm

Kleinanteil unter 25 mm: max. 7,5 %

Messung an der längsten Ausdehnung

Schadstellen und Putzfehler max. 25 Punkte / 1000 g

Bewertung ab D = 3 der DIN-Farbetafel

3 - 5 mm Durchmesser: 1/3 Punkt

> 5 - 10 mm Durchmesser: 2 Punkte

> 10 mm Durchmesser: 4 Punkte

Fehler unter einem Durchmesser von 3 mm finden keine Berücksichtigung.

03) Zubereitung

Bratpfanne: mittlere Hitze, 10 min, mehrmals wenden

Friteuse: 175°C, ca. 3 min, 100 g / 1 kW Heizleistung

04) Sensorik

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

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

Leichte Zuckerfleckigkeit kann durch den Rohstoff bedingt sein.

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

Trockensubstanz: 30,0 % ± 2,0 %

4 h / bei 103°C

Fett: 4,0 % ± 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: 596 kJ (142 kcal)

davon Zucker:

< 0,5 g

Fett 3,9 g

Eiweiß

2,5 g

davon gesättigte Fettsäuren 0,4 g

Salz

0,1 g

Kohlenhydrate 23 g

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

08) Zutatenliste

Kartoffeln, Rapsöl

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	Quako	QM-B i.V. Dr. Hennemann 06.08.2012	Freigabe
---	--------------	---	-----------------