

 Ernst Schnetkamp GmbH & Co. KG Vinner Weg 3, 49624 Lönningen	Produkt – Spezifikation Pommes Croquettes Art.-Nr: 3116	Version: 11 Vom: 14.11.2013
--	--	--------------------------------

- 01) **Produktionsmerkmal**
Hergestellt aus frischem Kartoffelpüree, mild gewürzt, ausgeformt und freifließend tiefgefroren
- 02) **Äußere Beschaffenheit** Prüfmethode: 1000 g Probe
Durchmesser: 30 mm ± 2 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 Punkt
> 10 mm Durchmesser: 4 Punkte
Fehler unter einem Durchmesser von 3 mm finden keine Berücksichtigung
- 03) **Stückgewicht** 12,5 g ± 2 g
- 04) **Zubereitung**
Fritteuse: 175°C, 1 min, Fett aufheizen lassen, ca. 2 min fertig frittieren
- 05) **Sensorik**
Form: kugelförmige Kartoffelbällchen mit rauher Oberfläche
Farbe der gefrorenen Ware: cremefarben, USDA-Farbskala 00 - 0
Farbe der zubereiteten Ware: USDA-Farbskala 2 - 3
- 06) **Physikalisch-Chemische Grenzwerte** Prüfmethode:
Trockensubstanz: 28,0 % ± 3,0 % 4 h / 103°C
Salz: 0,9 % ± 0,2 % Mohr
- 07) **Mikrobiologische Richtwerte** Prüfmethode: Nährboden / Zeit / Temperatur
Koloniezahl: 1.000.000 kbE / g PCA / 72 h / 30°C
Enterobacteriaceen: 10.000 kbE / g VRBD / 24 h / 37°C
E. coli: 100 kbE / g TBA / 24 h / 44°C
pathogene Staphylokokken: 100 kbE / g BPA / 48 h / 37°C
- 08) **Nährwert pro 100 g**
Brennwert: 438 kJ (103 kcal) davon Zucker: < 0,5 g
Fett 0,4 g Eiweiß 2,9 g
davon gesättigte Fettsäuren < 0,1 g Salz 0,9 g
Kohlenhydrate 21 g
- Der Nährwert kann in Abhängigkeit von der naturgegebenen Beschaffenheit der Rohstoffe schwanken.
- 09) **Zutatenliste**
Kartoffeln, Kartoffelstärke, Eier, jodiertes Speisesalz, Stabilisator Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Verdickungsmittel Hydroxypropylmethylcellulose, Traubenzucker, Gewürze, Sonnenblumenöl
- 10) **Hinweise für Allergiker**
enthält Eierzeugnisse
- 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>L. Janschull</i> 15.11.2013	QM-B <i>d. G. Lorenz</i> 14.11.13	Freigabe <i>Steffen Wundt</i> 19/11/2013
--------------------------------------	---	---	--