

 Ernst Schnetkamp GmbH & Co. KG Vinner Weg 3, 49624 Lönningen	<b>Produkt - Spezifikation</b>  Pommes Macaires  Art.-Nr: 5260	Version: 8 vom: 17.12.2013
--	--	-------------------------------

- 01) **Produktionsmerkmal**  
Hergestellt aus frischem Kartoffelpüree, mild gewürzt, ausgeformt, paniert und freifließend tiefgefroren
- 02) **Äußere Beschaffenheit** Prüfmethode: 950 g Probe (25 Stück)  
Durchmesser: 60 mm ± 3 mm  
Höhe: 15 mm ± 3 mm  
  
Schadstellen und Putzfehler max. 25 Punkte / 950 g (25 Stück)  
Bewertung ab D = 3 der DIN-Farbtabelle  
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** 41 g ± 3 g
- 04) **Zubereitung**  
Bratpfanne: mittlere Hitze, ca. 4 min auf jeder Seite  
Fritteuse: 175°C, ca. 3 min, 100 g / 1 kW Heizleistung
- 05) **Sensorik**  
Form: runde Kartoffel-Omelettes, leicht paniert  
Farbe der gefrorenen Ware: cremefarben mit braunen Brotkrumen, USDA-Farbskala 0 - 1  
Farbe der zubereiteten Ware: hellbraun bis goldbraun, USDA-Farbskala 2 - 4, je nach Zubereitungszeit
- 06) **Physikalisch-Chemische Grenzwerte** Prüfmethode:  
Trockensubstanz: 29,0 % ± 2,0 % 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: 425 kJ (100 kcal) davon Zucker: < 0,5 g  
Fett 0,2 g Eiweiß 2,6 g  
davon gesättigte Fettsäuren < 0,1 g Salz 1,0 g  
Kohlenhydrate 21 g
- Der Nährwert kann in Abhängigkeit von der naturgegebenen Beschaffenheit der Rohstoffe schwanken.
- 09) **Zutatenliste**  
Kartoffeln, Paniermehl (Hartweizenmehl, Wasser, Salz, Hefe), Speisesalz, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Kräuter, Gewürzextrakt, Gewürze
- 10) **Hinweise für Allergiker**  
enthält Gluten
- 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>J. Hanschell</i> 17.12.2013	QM-B <i>cb. Deenen</i> 17.12.13	Freigabe <i>[Signature]</i> 17/12/2013
--------------------------------------	---	---------------------------------------	--