

 <p>Ernst Schnetkamp GmbH & Co. KG Vinner Weg 3, 49624 Lönningen</p>	<h2>Produkt - Spezifikation</h2> <p>Pommes Dauphines</p> <p>Art.-Nr: 5220</p>	<p>Version: 9 vom: 11.02.2013</p>
---	---	---------------------------------------

- 01) Produktionsmerkmal**
Hergestellt aus frischem Kartoffelpüree, mild gewürzt und freifließend tiefgefroren
- 02) Stückgewicht** 12 g \pm 2 g
- 03) Zubereitung**
Friteuse: 175°C, ca. 3 min, 100 g / 1 kW Heizleistung
- 04) Sensorik**
Form: halbmondartige Pommes Dauphines mit rauher Oberfläche
Farbe der gefrorenen Ware: hellgelb, USDA-Farbskala 0 - 1
Farbe der zubereiteten Ware: hellbraun bis goldbraun, USDA-Farbskala 2 - 3, je nach Zubereitungszeit
- | | |
|--|--------------------|
| 05) Physikalisch-Chemische Grenzwerte | Prüfmethode |
| Trockensubstanz: 28,0 % \pm 2,0 % | 4 h / 103°C |
| Salz: 1,0 % \pm 0,2 % | Mohr |
- | | |
|---|---|
| 06) 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 |
- 07) Nährwert pro 100 g**
- | | | | |
|-----------------------------|-------------------|---------------|---------|
| Brennwert: | 539 kJ (127 kcal) | davon Zucker: | < 0,5 g |
| Fett | 1,1 g | Eiweiß | 3,4 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | < 0,1 g | Salz | 1,0 g |
| Kohlenhydrate | 25 g | | |
- Der Nährwert kann in Abhängigkeit von der naturgegebenen Beschaffenheit der Rohstoffe schwanken.
- 08) Zutatenliste**
Kartoffeln, Magermilchpulver, Kartoffelstärke, Volleipulver, jodiertes Speisesalz, modifizierte Kartoffelstärke, Sonnenblumenöl, Gewürzextrakt, Stabilisator Hydroxypropylmethylcellulose, Emulgator Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren
- 09) Hinweise für Allergiker**
enthält Lactose, Milch-, Eierzeugnisse
- 10) Gentechnik**
Unseres Wissen ist das Produkt weder selbst gentechnisch verändert noch enthält es gentechnisch veränderte Bestandteile.
- 11) 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>i. D. Jans</i> 11.02.2013	QM-B <i>v. D. Jans</i> 11.02.2013	Freigabe <i>Schnetkamp</i> 12/02/2013
--------------------------------------	---	---	---