

 <b>Ernst Schnetkamp GmbH &amp; Co. KG</b> Vinner Weg 3 49624 Lönningen	<h2>Produkt - Spezifikation</h2> Kringel Frites, Extra-Qualität Art.-Nr.: 1222	Version: 8 Vom: 13.08.2012
---	--	-------------------------------

**01) Produktionsmerkmal**

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

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

Schnitt: 11 x 11 mm Wellenschnitt

Längenverteilung:

Längenanteil über 50 mm: mind. 70 %

Längenanteil über 75 mm: mind. 15 %

Kleinanteil unter 30 mm: max. 3 %

Schmalstücke: max. 3 %

(Stücke mit weniger als 60% des Normalquerschnitts und Länge über 30 mm)

Schadstellen und Putzfehler max. 25 Punkte / 1000 g

Bewertung ab D = 3 der DIN-Farben Tafel

3 - 5 mm Durchmesser: 1 Punkt

&gt; 5 - 10 mm Durchmesser: 2 Punkte

&gt; 10 mm Durchmesser: 4 Punkte

Fehler unter einem Durchmesser von 3 mm finden keine Berücksichtigung.

**03) Zubereitung**

Fritteuse: 175°C, ca. 4 min, 100g / 1 kW Heizleistung

**04) Sensorik**

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

Farbe der zubereiteten Ware: goldgelb, USDA-Farbskala 1 - 2 (max. 20 % der Ware bis USDA-Farbskala 3)

Leichte Zuckerfleckigkeit kann durch den Rohstoff bedingt sein.

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

Trockensubstanz: &gt; 30,0 %

4 h / 103°C

Fett: 5,0 % ± 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: 638 kJ (152 kcal)

davon Zucker:

&lt; 0,5 g

Fett 5,1 g

Eiweiß

2,6 g

davon gesättigte Fettsäuren 2,8 g

Salz

0,0 g

Kohlenhydrate 23 g

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

**08) Zutatenliste**

Kartoffeln, pflanzliches Fett

**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	Qualitätskontrolle	QM-B	Freigabe
Hdz.	<i>C. A. Peter</i>	<i>v. B. ...</i>	<i>S. ...</i>
Datum	13.08.11	13.08.12	14/08/12