

 Ernst Schnetkamp GmbH & Co. KG Vinner Weg 3 49624 Lönningen	<h2>Produkt - Spezifikation</h2> Pommes Frites, Extra-Qualität Art.-Nr.: 1120, 1140, 1112	Version: 12 vom: 23.08.2014
---	---	--------------------------------

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: 10 x 10 mm

Längenverteilung:

Längenteil über 50 mm: mind. 75 %

Längenteil über 75 mm: mind. 15 %

Kleinteil 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-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) 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: > 30,0 %

4 h / 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: 652 kJ (155 kcal)

davon Zucker:

< 0,5 g

Fett 4,1 g

Eiweiß

2,6 g

davon gesättigte Fettsäuren 2,3 g

Salz

0,1 g

Kohlenhydrate 26 g

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

08) Zutatenliste

Kartoffeln, Palmöl

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>A. F. K. Menschall</i>	<i>E. U. Blum</i>	<i>77pa. J. J.</i>
Datum	25.08.14	27.08.14	28.08.14