

 Ernst Schnetkamp GmbH & Co. KG Vinner Weg 3, 49624 Lönningen	Produkt - Spezifikation Rosmarin-Kartoffeln Art.-Nr: 2460	Version: 2 vom: 04.12.2012
--	--	-------------------------------

01) Produktionsmerkmal

Hergestellt aus Kartoffeln der Sorte Bintje oder einer anderen geeigneten Kartoffelsorte, geschnitten, blanchiert, vorgebacken, gewürzt und freiließend tiefgefroren

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

Kartoffelsortierung: Quadratmaß 35 – 48
Kartoffel in 6 Segmente geschnitten

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 Punkte
> 10 mm Durchmesser: 4 Punkte

Fehler unter einem Durchmesser von 3 mm finden keine Berücksichtigung.

03) Zubereitung

Bratpfanne: bei mittlerer Hitze ca. 9 min, mehrmals wenden
Combidämpfer (Heissluft): 180°C, ca. 12 min
Backofen (Umluft): 180°C, ca. 12 min

04) Sensorik

Form: Kartoffel in 6 Segmente geschnitten
Farbe der gefrorenen Ware: USDA 1-2 mit Rosmarin behaftet
Farbe der zubereiteten Ware: USDA 2-3 mit Rosmarin behaftet
Leichte Zuckerfleckigkeit kann durch den Rohstoff bedingt sein.

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

Trockensubstanz: > 30,0 %
Fett: 6,0 % ± 2,0 %
Salzgehalt: 1,4 % ± 0,2 %

4 h / 103°C
NIR
Mohr

06) Mikrobiologische Richtwerte**Prüfmethode: Nährboden / Zeit / Temperatur**

Koloniezahl: 100.000 kbE / g
Enterobacteriaceen: 1.000 kbE / g
E. coli: 10 kbE / g
pathogene Staphylokokken: 10 kbE / g

PCA / 72 h / 30°C
VRBD / 24 h / 37°C
TBA / 24 h / 44°C
BPA / 48 h / 37°C

07) Nährwert pro 100 g

Brennwert:	627 kJ (150 kcal)	davon Zucker:	< 0,5 g
Fett	5,7 g	Eiweiß	2,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,6 g	Salz	1,4 g
Kohlenhydrate	21 g		

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

08) Zutatenliste

Kartoffeln, Rapsöl, Sonnenblumenöl, jodiertes Speisesalz, Rosmarin 0,6 %, Gewürze, Traubenzucker, Kartoffelstärke

09) Hinweise für Allergiker

./.

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>J. Stenschell</i> 04.12.2012	QM-B <i>V. J. Ullrich</i> 05.12.12	Freigabe <i>[Signature]</i> 5/12/12
--------------------------------------	--	--	---

