

 <p>Ernst Schnetkamp GmbH & Co. KG Vinner Weg 3, 49624 Lönningen</p>	<h2>Produkt - Spezifikation</h2> <p>Mini Kartoffel-Taschen Frischkäse-Kräuter</p> <p>Art.-Nr.: 6834</p>	<p>Version: 6 vom: 15.09.2014</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------

- 01) **Produktionsmerkmal**
Zylindrisch ausgeformte Kartoffeltaschen, vorgebacken und tiefgefroren
Außenmantel: frische Kartoffelraspeln und Gewürze / Füllung: Frischkäse, Sauerrahm, Kräuter und Gewürze
- 02) **Äußere Beschaffenheit**
Länge auf halber Breite: 65 mm ± 3 mm
Breite an der schmalsten Stelle: 25 mm ± 3 mm
Höhe an der höchsten Stelle: 25 mm ± 3 mm
- 03) **Stückgewicht** 25 g ± 3 g
- 04) **Zubereitung**
Combidämpfer (Heissluft): 190°C, ca. 8 min
Backofen (Umluft): 200°C, ca. 11 min
Backofen (Ober-/Unterhitze): 225°C, ca. 12 min
Fritteuse 175°C, ca. 3 min
- 05) **Sensorik**
Form: zylindrisch, an beiden Enden abgeflacht und geschlossen
Farbe der gefrorenen Ware: USDA-Farbskala 1 - 2
Farbe der zubereiteten Ware: USDA-Farbskala 2 - 4 je nach Zubereitungsart
Konsistenz: Kruste kross, Raspel mit Biß, Innenmasse cremig mit homogen verteilten Kräuterstückchen
Geschmack: Kartoffelmantel leicht gewürzt, Innenmasse nach Frischkäse und einer ausgewogenen Kräuter-Gewürz-Mischung
- 06) **Physikalisch-Chemische Grenzwerte**
- | | | | |
|-----------------|----------------|---------------------|-------------|
| Trockensubstanz | 39,0 % ± 3,0 % | Prüfmethode: | 4 h / 103°C |
| Salz | 1,5 % ± 0,2 % | Mohr | |
| Fett | 11,0 % ± 2,0 % | NIR | |
- 07) **Mikrobiologische Richtwerte**
- | | | | |
|---------------------------|-----------------|---------------------------------------------------|-------------------|
| Koloniezahl: | 100.000 kbE / g | Prüfmethode: Nährboden / Zeit / Temperatur | 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 | |
- 08) **Nährwertangaben je 100 g**
- | | | | |
|-----------------------------|-------------------|---------------|-------|
| Brennwert: | 884 kJ (211 kcal) | davon Zucker: | 0,6 g |
| Fett | 11 g | Eiweiß | 3,1 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 1,8 g | Salz | 1,5 g |
| Kohlenhydrate | 24 g | | |
- Der Nährwert kann in Abhängigkeit von der naturgegebenen Beschaffenheit der Rohstoffe schwanken.
- 09) **Zutatenliste**
Kartoffeln, Frischkäse 14 %, Rapsöl, Sauerrahm 4,5 %, Reismehl, Wasser, Stärke, jodiertes Speisesalz, Kräuter 0,3 %, Gewürze, Traubenzucker, Säuerungsmittel Zitronensäure
- 10) **Hinweise für Allergiker**
enthält Lactose, Milcherzeugnisse
- 11) **Gentechnik**
Unseres Wissen ist das Produkt weder selbst gentechnisch verändert noch enthält es gentechnisch veränderte Bestandteile.
- 12) **Haltbarkeit / Lagerbedingungen**
12 Monate ab Produktionstag haltbar bei mindestens - 18°C
Es ist die Verordnung über tiefgekühlte Lebensmittel (TLMV) in der jeweils gültigen Fassung anzuwenden.

<p>Für die Richtigkeit Hdz. Datum</p>	<p>Qualitätskontrolle <i>i.A. Bitt</i> 12.03.14</p>	<p>QM-B <i>v.D. Casen</i> 22.09.14</p>	<p>Freigabe <i>Te. Sch</i> 14.09.14</p>
-----------------------------------------------	-------------------------------------------------------------	------------------------------------------------	-------------------------------------------------