

 Ernst Schnetkamp GmbH & Co. KG Vinner Weg 3 49624 Lönningen	<h2>Produkt - Spezifikation</h2> Kringel Frites, Extra-Qualität Art.-Nr.: 1222	Version: 9 Vom: 29.11.2014
--	--	-------------------------------

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: 11 x 11 mm Wellenschnitt

Längenverteilung:

Längenteil über 50 mm: mind. 70 %

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-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

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: 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:

< 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, Palmöl* (* RSPO Segregated)

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. P. Pate</i>	<i>V. Gleason</i>	<i>[Signature]</i>
Datum	29.11.14	29.11.14	01.12.14