


| | | |
|--|---|---|
|  Ernst Schnetkamp GmbH & Co. KG Vinner Weg 3, 49624 Lönningen | Produkt – Spezifikation Tellerrösti 150g vorgebacken | Version: 5 vom: 06.03.2010 |
|--|---|---|

01) Produktionsmerkmal
Hergestellt aus Kartoffelraspeln, mild gewürzt, ausgeformt, vorgebacken und freifließend tiefgefroren

02) Äußere Beschaffenheit

Prüfmethode: 1050 g Probe (7 Stück)

Durchmesser: 140 mm ± 4 mm
Höhe: 12 mm ± 2 mm

Schadstellen und Putzfehler max. 25 Punkte / 1050 g (7 Stück)
Bewertung ab D = 3 der DIN-Farbenskala

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) Stückgewicht: 150 g ± 10 g

04) Zubereitung

Combidämpfer (Heißluft): 230°C, ca. 10 min
Backofen (Umluft): 220°C, ca. 13 min
Backofen (Ober-/Unterhitze): 230°C, ca. 15 min
Fritteuse: 175°C, ca. 4 min
Bratpfanne: mittlere Hitze, ca. 5 min auf jeder Seite

05) Sensorik

Form: runde, grob geraspelte Teller-Rösti mit poröser Oberfläche
Farbe der gefrorenen Ware: leichte Bräunung, USDA-Farbskala 1 - 2
Farbe der zubereiteten Ware: stärkere Bräunung, USDA-Farbskala 2 - 3
Leichte Farbabweichungen sind produktionsbedingt.

06) Physikalisch-Chemische Grenzwerte

Trockensubstanz: 35,0 % ± 2,0 %
Fett: 11,0 % ± 2,0 %
Salz: 1,0 % ± 0,2 %

Prüfmethode:

4 h / 103°C
NIR
Mohr

07) Mikrobiologische Richtwerte

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

Prüfmethode: Nährboden / Zeit / Temperatur

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

08) Nährwert pro 100 g

Brennwert: 880 kJ (210 kcal)
Eiweiß: 2,2 g
Kohlenhydrate: 22 g
Fett: 13 g

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

09) Zutaten gemäß § 6 LMKV in der jeweils gültigen Fassung

Kartoffeln, pflanzliches Fett, Kartoffelstärke, jodiertes Speisesalz, Verdickungsmittel Methylcellulose, Traubenzucker, Gewürzextrakt, Maltodextrin, modifizierte Kartoffelstärke

10) Hinweise für Allergiker

./.

11) Gentechnik

Unseres Wissen ist das Produkt weder selbst gentechnisch verändert noch enthält es gentechnisch veränderte Bestandteile.

12) 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 Hdz. Datum | Qualitätskontrolle <i>A. P. ...</i> 08.03.10 | QM-B <i>D. ...</i> 06.03.2010 | Freigabe <i>[Signature]</i> 10/03/10 |
|--------------------------------------|---|--|---|