

 Ernst Schnetkamp GmbH & Co. KG Vinner Weg 3, 49624 Lönningen	Produkt - Spezifikation Backofen Rösti-Kroketten Art.-Nr.: 3730	Version: 1 vom: 20.02.2014
--	--	-------------------------------

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

02) **Äußere Beschaffenheit** Prüfmethode: 1000 g Probe
Durchmesser: 25 mm ± 3 mm
Länge: 45 mm ± 5 mm

Schadstellen und Putzfehler max. 25 Punkte / 1000 g
Bewertung ab D = 3 der DIN-Farbenafel
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** 15 g ± 2 g

04) **Zubereitung**
Combidämpfer (Heißluft): 190°C, ca. 10 min
Backofen (Umluft): 180-190°C, ca. 12-15 min
Backofen (Ober-/Unterhitze): 200°C, ca. 12-15 min
Pfanne: bei mittlere Hitze mit etwa Öl 6-7 min braten
Fritteuse: 170°, ca. 3-4 min

05) **Sensorik**
Form: zylinderförmige Kroketten mit rauher 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** Prüfmethode:
Trockensubstanz: 40,0 % ± 3,0 % 4 h / 103 °C
Fett: 8,0 % ± 2,0 % NIR
Salz: 1,4 % ± 0,2 % Mohr

07) **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

08) **Nährwert pro 100 g**
Brennwert: 782 kJ (187 kcal) davon Zucker: < 0,5 g
Fett: 8,0 g Eiweiß: 2,5 g
davon gesättigte Fettsäuren: 0,6 g Salz: 1,5 g
Kohlenhydrate: 25 g

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

09) **Zutatenliste**
Kartoffeln, Rapsöl, Kartoffelstärke, Speisesalz, Dextrose, Zwiebelextrakt

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 / PE <i>J. G. Marschall</i> 21.02.2014	QM-B <i>W. H. Blum</i> 200214 Freigabe <i>St. H. Blum</i> 24/02/14
--------------------------------------	---	---