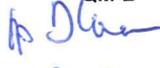


|  |  |                                |
|--|--|--------------------------------|
| <br>Ernst Schnetkamp GmbH & Co. KG<br>Vinner Weg 3, 49624 Lönningen | <b>Produkt - Spezifikation</b><br><br>Backofen Rösti-Ecken<br><br>Art.-Nr.: 4724 | Version: 13<br>vom: 30.04.2021 |
|--|--|--------------------------------|

- 01) Produktionsmerkmal**  
Hergestellt aus Kartoffelraspeln, gewürzt, ausgeformt, vorgebacken und freifließend tiefgefroren
- 02) Äußere Beschaffenheit**  
Kantenlänge: 81 mm ± 3 mm  
Höhe: 18 mm ± 2 mm  
  
Schadstellen und Putzfehler max. 25 Punkte / 1045 g (19 Stück)  
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) Stückgewicht:** 55 g ± 3 g
- 04) Zubereitung**  
Combidämpfer (Heißluft): 230°C, ca. 10 min  
Backofen (Umluft): 220°C, ca. 13 min  
Backofen (Ober-/Unterhitze): 220°C, ca. 15 min  
Fritteuse: 175°C, ca. 5 min  
Bratpfanne: mittlere Hitze, ca. 5 min auf jeder Seite
- 05) Sensorik**  
Form: dreieckige Rösti-Ecken  
Farbe der gefrorenen Ware: leichte Bräunung, USDA-Farbskala 1 - 2  
Farbe der zubereiteten Ware: Kruste: goldbraun, USDA-Farbskala 2 - 3  
Leichte Farbabweichungen sind produktionsbedingt.
- 06) Physikalisch-Chemische Grenzwerte**
- |                  |                |                     |              |
|------------------|----------------|---------------------|--------------|
| Trockensubstanz: | 34,0 % ± 2,0 % | <b>Prüfmethode:</b> | 4 h / 103 °C |
| Fett:            | 9,0 % ± 2,0 %  |                     | NIR          |
| Salz:            | 1,2 % ± 0,2 %  |                     | Mohr         |
- 07) Mikrobiologische Richtwerte**
- |                           |                 |   |                    |
|---------------------------|-----------------|---|--------------------|
| Koloniezahl:              | 100.000 kbE / g | <b>Prüfmethode: Nährboden / Zeit / Temperatur</b> | 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:                  | 835 kJ (200 kcal) | davon Zucker: | < 0,5 g |
| Fett                        | 9,4 g             | Eiweiß        | 2,5 g   |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0,9 g             | Salz          | 1,2 g   |
| Kohlenhydrate               | 25 g              |               |         |
- Der Nährwert kann in Abhängigkeit von der naturgegebenen Beschaffenheit der Rohstoffe schwanken.
- 09) Zutatenliste**  
Kartoffeln 89%, Rapsöl, Kartoffelstärke, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Dextrose, Verdickungsmittel Methylcellulose, Gewürze, Gewürzextrakte
- 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<br>Hdz.<br>Datum | Qualitätskontrolle<br><br>30.04.2021 | QM-B<br><br>06.05.21 | Freigabe<br><br>07.05.21 |
|--------------------------------------|---|--|---|