

 Ernst Schnetkamp GmbH & Co. KG Vinner Weg 3, 49624 Lönningen	Produkt - Spezifikation Pommes Dauphines Art.-Nr: 5220	Version: 12 vom: 09.08.2021
--	---	--------------------------------

01) Produktionsmerkmal

Hergestellt aus frischem Kartoffelpüree, mild gewürzt und freifließend tiefgefroren

02) Stückgewicht

12 g ± 2 g

03) Zubereitung

Friteuse: 175°C, ca. 3 min, 100 g / 1 kW Heizleistung

04) Sensorik

Form: halbmondartige Pommes Dauphines mit rauher Oberfläche

Farbe der gefrorenen Ware: hellgelb, USDA-Farbskala 0 - 1

Farbe der zubereiteten Ware: hellbraun bis goldbraun, USDA-Farbskala 2 - 3, je nach Zubereitungszeit

05) Physikalisch-Chemische Grenzwerte

Trockensubstanz: 28,0 % ± 2,0 %
Salz: 1,0 % ± 0,2 %

Prüfmethode

4 h / 103°C
Mohr

06) Mikrobiologische Richtwerte

Koloniezahl: 1.000.000 kbE / g
Enterobacteriaceen: 10.000 kbE / g
E. coli: 100 kbE / g
pathogene Staphylokokken: 100 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

07) Nährwert pro 100 g

Brennwert: 539 kJ (127 kcal)
Fett 1,1 g
davon gesättigte Fettsäuren < 0,1 g
Kohlenhydrate 25 g

davon Zucker:
Eiweiß
Salz

< 0,5 g
3,4 g
1,0 g

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

08) Zutatenliste

Kartoffelpüree 87 % (Kartoffelflocken, Wasser), MAGERMILCHPULVER, Kartoffelstärke, HÜHNERVOLLEIPULVER, Speisesalz, modifizierte Kartoffelstärke, Sonnenblumenöl, Gewürz, Dextrose, Verdickungsmittel Hydroxypropylmethylcellulose, Emulgator Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren

09) Hinweise für Allergiker

enthält Milch-, Eierzeugnisse

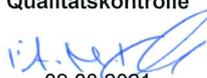
10) Gentechnik

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

11) Haltbarkeit / Lagerbedingungen

18 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  09.08.2021	QM-B  160P21	Freigabe  16.08.2021
--------------------------------------	---	--	---