



Ernst Schnetkamp GmbH & Co. KG
Vinner Weg 3
49624 Lönningen

Produkt - Spezifikation

Patatas Bravas
Art.-Nr: 2205

Version: 3
Vom: 09.02.2019

01) Produktionsmerkmal

Hergestellt aus Kartoffeln der Sorte Fontane oder einer anderen geeigneten Kartoffelsorte, geschält, geschnitten, blanchiert, vorfrittiert und freifließend tiefgefroren

02) Äußere Beschaffenheit

Prüfmethode: 1000 g Probe

Schnitt: unregelmäßig / „Hausfrauenschnitt“

Schadstellen und Putzfehler max. 25 Punkte / 1000 g

Bewertung ab D = 3 der DIN-Farben Tafel

3 - 5 mm Durchmesser: 1/3 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. 4-5 min
Combidämpfer (Heißluft): 200°C, ca. 10-11 min
Backofen (Umluft): 200°C, ca. 10-12 min
Bratpfanne: mittlere Hitze, ca. 8 min, mehrmals wenden

04) Sensorik

Farbe der gefrorenen Ware: cremefarben bis gelblich, USDA-Farbskala 00 - 1
Farbe der zubereiteten Ware: hellbraun, USDA-Farbskala 1 - 3
Leichte Zuckerfleckigkeit kann durch den Rohstoff bedingt sein.

05) Physikalisch-Chemische Grenzwerte

Prüfmethode:

Trockensubstanz: 30,0 % ± 2,0 %
Fett: 4,0 % ± 2,0 %

4 h / 103°C
NIR

06) Mikrobiologische Richtwerte

Prüfmethode: Nährboden / Zeit / Temperatur

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

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:	542 kJ (125 kcal)	davon Zucker:	< 0,5 g
Fett	3,4 g	Eiweiß	2,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,4 g	Salz	0,08 g
Kohlenhydrate	20 g		

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

08) Zutatenliste

Kartoffeln, Sonnenblumenöl

09) Hinweise für Allergiker

./.

10) Gentechnik

Unseres Wissens 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>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>
Datum	9.2.19	09.02.19	11/02/2019