

	<h2>Produkt - Spezifikation</h2> <p>Kartoffel Reibekuchen</p> <p>Art.-Nr.: 5040</p>	<p>Version: 3 vom: 13.03.2018</p>
---	---	---------------------------------------

**01) Produktionsmerkmal**

Hergestellt aus frischen Kartoffelraspeln, mild gewürzt, vorgebacken und freifließend tiefgefroren

**02) Äußere Beschaffenheit**

Durchmesser / Dicke: 100 mm ± 5 mm / 9 mm ± 2 mm

Schadstellen und Putzfehler max. 25 Punkte / 1020 g (17 Stück)

Bewertung ab D = 3 der DIN-Farbetafel

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**

60 g ± 3 g

**04) Zubereitung**

Bratpfanne: mittlere Hitze, ca. 7 min  
Fritteuse: 175°C, ca. 3 min

Wir empfehlen die Zubereitung in der Bratpfanne!

**05) Sensorik (für die Zubereitung in der Bratpfanne)**

Form: runde bis leicht ovale Puffer mit erkennbaren Kartoffelraspeln

Farbe der gefrorenen Ware: leichte Bräunung, Oberseite: USDA-Farbskala 1 – 2, Unterseite: USDA-Farbskala 0 – 1

Farbe der zubereiteten Ware: USDA-Farbskala 2 - 4

Leichte Farbabweichungen sind produktionsbedingt.

**06) Physikalisch-Chemische Grenzwerte**

Trockensubstanz: 31,0 % ± 3,0 %  
Fett: 3,0 % ± 2,0 %  
Salz: 1,1 % ± 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:	555 kJ (132 kcal)	davon Zucker:	1,1 g
Fett	3,0 g	Eiweiß	2,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,7 g	Salz	1,1 g
Kohlenhydrate	23 g		

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

**09) Zutatenliste**

Kartoffeln, Kartoffelstärke, Palmöl, VOLLEIPULVER, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), WEIZENMEHL, Verdickungsmittel (Guarkernmehl, Xanthan), Traubenzucker, Gewürz, Gewürzextrakt,

**10) Hinweise für Allergiker**

enthält Ei-, Weizenerzeugnisse

**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	Qualitätskontrolle	QM-B	Freigabe
Hdz.	<i>G. Müller</i>	<i>Müller</i>	<i>Müller</i>
Datum	13.03.2018	15.03.18	15.03.18