

 Ernst Schnetkamp GmbH & Co. KG Vinner Weg 3, 49624 Lönningen	Produkt - Spezifikation Hütten-Puffer Art.-Nr.: 5090	Version: 0 vom: 10.03.2016
---	---	-------------------------------

01) Produktionsmerkmal

Hergestellt aus frischen Kartoffelraspeln, Sauerkraut, Bauchspeck und Zwiebeln, vorgebacken und freifließend tiefgefroren

02) Äußere Beschaffenheit

Durchmesser / Dicke: ca. 110 mm

03) Stückgewicht

100 g ± 5 g

04) Zubereitung

Bratpfanne: mittlere Hitze, in Öl ca. 12 min braten, bitte wenden

Fritteuse: 175°C, ca. 5-6 min

Combidämpfer (Heißluft): 200°C (trockene Hitze mit Restfeuchte 60 %). Die Oberfläche der Hütten-Puffer mit Fett bestreichen oder besprühen und ca. 20 min backen

Wir empfehlen die Zubereitung in der Bratpfanne!

05) Sensorik

Form: hausgemachte Puffer mit unregelmäßigem Rand

Farbe der gefrorenen Ware: goldgelb bis hellbraun mit sichtbarem Sauerkraut und Bauchspeckwürfeln

Farbe der zubereiteten Ware: goldbraun bis mittelbraun mit Sauerkraut und Bauchspeck

Leichte Farbabweichungen sind produktionsbedingt.

06) Physikalisch-Chemische Grenzwerte

Fett: 3,0 % ± 1,0 %

Salz: 1,2 % ± 0,2 %

Prüfmethode:

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: 476 kJ / 113 kcal

Fett 3,1 g

davon gesättigte Fettsäuren 1,2 g

Kohlenhydrate 16 g

davon Zucker: 0,8 g

Eiweiß 4,3 g

Salz 1,2 g

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

09) Zutatenliste

Kartoffeln, Sauerkraut (Weißkohl, Salz) 10 %, gebackener Bauchspeck (Schweinefleisch, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff Natriumnitrit), Antioxidationsmittel Natriumascorbat, Gewürzextrakte, Buchenholzrauch) 7,5 %, Zwiebeln 5 %, Kartoffelstärke, Speisesalz, Rapsöl, Schnittlauch, Dextrose

10) Hinweise für Allergiker

./.


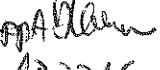
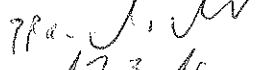
11) Gentechnik

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

12) 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  17.03.16	QM-B  17.03.16	Freigabe  17.3.16
--------------------------------------	---	--	--