

 Ernst Schnetkamp GmbH & Co. KG Vinner Weg 3, 49624 Lönningen	Produkt - Spezifikation Gnocchi Art.-Nr.: 5116	Version: 11 vom: 17.12.2013
--	---	--------------------------------

- 01) **Produktionsmerkmal**
Hergestellt aus Kartoffeln und feinen Gewürzen, ausgeformt und freifließend tiefgefroren
- 02) **Äußere Beschaffenheit**
Länge / Breite / Höhe: 30 mm ± 2 mm / 26 mm ± 2 mm / 16 mm ± 2 mm
- 03) **Stückgewicht** 8 g ± 2 g
- 04) **Zubereitung**
Kochtopf: in 5-fache Menge kochendes Wasser geben, kurz aufkochen lassen, bei schwacher Hitze ziehen lassen, bis die Gnocchis oben schwimmen
Bratpfanne: bei mittlerer Hitze ca. 8 min, mehrmals wenden
Combidämpfer (Heißluft): 180°C vorheizen, tiefgefrorene Produkt mit wenig Öl vermischen, Gnocchi einschichtig auf ein Gastroblech verteilen, ca. 11 min backen
Backofen (Umluft): 180°C vorheizen, tiefgefrorene Produkt mit wenig Öl vermischen, Gnocchi einschichtig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen, ca. 13 min backen
- 05) **Sensorik**
Form: kleine Muschelform mit Rillen auf der Oberseite
Farbe der gefrorenen Ware: hellgelb
Farbe der zubereiteten Ware: hellgelb
- 06) **Physikalisch-Chemische Grenzwerte**
Trockensubstanz: 40,0 % ± 3,0 %
Salz: 0,9 % ± 0,2 %
Prüfmethode:
4 h / 103°C
Mohr
- 07) **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
- 08) **Nährwert pro 100 g**
Brennwert: 789 kJ (187 kcal)
Fett 4,1 g
davon gesättigte Fettsäuren 1,4 g
Kohlenhydrate 34 g
davon Zucker: < 0,5 g
Eiweiß 2,6 g
Salz 0,9 g
- Der Nährwert kann in Abhängigkeit von der naturgegebenen Beschaffenheit der Rohstoffe schwanken.
- 09) **Zutatenliste**
Kartoffeln, Kartoffelstärke, Maisstärke, Sonnenblumenöl, modifizierte Kartoffelstärke, Verdickungsmittel (Guarkernmehl, Xanthan, Methylcellulose), Hühnereiweißpulver, jodiertes Speisesalz, Emulgator Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Gewürze
- 10) **Hinweise für Allergiker**
enthält Eierzeugnisse
- 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	Qualitätskontrolle	QM-B	Freigabe
Hdz.	<i>i.D. V. Stenschel</i>	<i>v. Steiner</i>	<i>[Signature]</i>
Datum	17.12.2013	17.12.13	17/12/2013