

 Ernst Schnetkamp GmbH & Co. KG Vinner Weg 3, 49624 Lönningen	Produkt - Spezifikation Semmelknödel	Version: 7 vom: 06.03.2010
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------	-------------------------------

- 01) **Produktionsmerkmal**
Hergestellt aus frischen Weißbrotwürfeln, fein gewürzt, ausgeformt und freifließend tiefgefroren
- 02) **Äußere Beschaffenheit**
Durchmesser: 50 mm ± 5 mm
- 03) **Stückgewicht** 75 g ± 3 g
- 04) **Zubereitung**
Kochtopf: in kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben, kurz aufkochen lassen, ca. 25 min bei schwacher Hitze ziehen lassen (ohne Deckel, nicht kochen)
- 05) **Sensorik**
Form: kugelform
Farbe: cremefarben, mit bräunlichen Brotkrumen
- 06) **Physikalisch-Chemische Grenzwerte** **Prüfmethode**
Trockensubstanz: 48,0 % ± 2,0 % 4 h / 103°C
Salz: 1,7 % ± 0,2 % Mohr
- 07) **Mikrobiologische Richtwerte** **Prüfmethode: Nährboden / Zeit / Temperatur**
Koloniezahl: 1.000.000 kbE / g PCA / 72 h / 30°C
Enterobacteriaceen: 10.000 kbE / g VRBD / 24 h / 37°C
E. coli: 100 kbE / g TBA / 24 h / 44°C
pathogene Staphylokokken: 100 kbE / g BPA / 48 h / 37°C
- 08) **Nährwert pro 100 g**
Brennwert: 948 kJ (226 kcal)
Eiweiß: 7,1 g
Kohlenhydrate: 33 g
Fett: 7,2 g
- Der Nährwert kann in Abhängigkeit von der naturgegebenen Beschaffenheit der Rohstoffe schwanken.
- 09) **Zutaten gemäß § 6 LMKV in der jeweils gültigen Fassung**
Semmelwürfel (Weizenmehl, Wasser, Salz, Hefe), pflanzliches Fett, Volleipulver, Zwiebelpulver, Magermilchpulver, Kräuter, Salz, Verdickungsmittel Guarkernmehl, Gewürze
- 10) **Hinweise für Allergiker**
enthält Gluten, Lactose, Milch-, Eierzeugnisse
- 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 Hdz. Datum	Qualitätskontrolle <i>A. D. P. A.</i> 08.03.2010	QM-B <i>0.5.10</i> 06.03.2010	Freigabe <i>Schnetkamp</i> 10/03/10
--------------------------------------	--------------------------------------------------------	-------------------------------------	-------------------------------------------