

KELLY GmbH	DOKUMENT: PRODUKT SPEZIFIKATION FERTIGWARE	VERSION/AUSGABE V08		
		Kapitel 7	Seite 1	von 5
Hermann-Gebauer-Str. 1 A-1220 WIEN	TITEL: Mitgeltende Unterlage zu VA 7.13.2.doc	Identifikationscode 7.13-101.doc		

Name des Produktes: **Soletti Happy Mix**

Product Name: **Soletti Happy Mix**

Produktionsstätte **Feldbach**
Production plant

Verkehrs- bzw. Sachbezeichnung: **Salzgebäckmischung**

Trade name: **Snack mix**

Nennfüllmenge: **e 180g, 300g, 800g**

Net weight:

Zutaten: WEIZENMEHL, Palmöl, Zucker, Salz, Glucosesirup, Fructose, Backtriebmittel E503, E500ii, E450i, WEIZENMALZ, Mohn, SESAM, Hefe, Säureregulator E524, Maltodextrin
Ingredients: WHEAT FLOUR, palm oil, sugar, salt, glucose syrup, fructose, raising agent E 503, E 500ii, E 450i, WHEAT MALT, poppy seeds, SESAME seeds, yeast, acidity regulator E 524, maltodextrin

Allergenhinweis: **Kann Spuren von MILCHBESTANDTEILEN enthalten.**
Allergen note: **May contain traces of MILK COMPONENTS.**

Lebensmittelrechtlicher Status: **Dieses Produkt ist GVO-frei und entspricht dem europäischen Lebensmittelgesetz.**
Food law status: **This product is GMO-free and corresponds to the European food law.**

Verpackungsmaterial **PP**
Packaging material

Schutzbegasung **nein / no**
Use of protective gas

Erstellt von/Prepared by:

Qualitätswesen (QW): 04.05.2015
Quality department Datum/date

Unterschrift/signature

Freigabe durch die Werksleitung 04.05.2015
Approved by plant manager Datum/date

KELLY Gesellschaft m.B.H.
Werk Feldbach
Unterschrift/Signature
Qandorstraße 8
8330 Feldbach / Steiermark

Verteiler/Copy:

Datum/date: _____ an/to: _____

Verteiler/Copy:

Datum/date: _____ an/to: _____

KELLY GmbH	DOKUMENT: PRODUKT SPEZIFIKATION FERTIGWARE	VERSION/AUSGABE V08		
		Kapitel 7	Seite 2	von 5
Hermann-Gebauer-Str. 1 A-1220 WIEN	TITEL: Mitgeltende Unterlage zu VA 7.13.2.doc	Identifikationscode 7.13-101.doc		

Name des Produktes:	Soletti Happy Mix
Product Name:	Soletti Happy Mix
Beschreibung	Laugengebäck mit Salzbestreuung in verschiedenen Motiven, Salzkräcker bzw. Mohn-Sesam Kräcker in verschiedenen Motiven.
Description	Lye biscuits bestrewed with salt in different shapes, salted cracker and poppy-sesame cracker in different shapes.
Aussehen:	Laugengebäck: sattbraune Farbe, schwach glänzend, Unterseite Netzbandabdruck erkennbar, Gebäckkrume weiß, unterschiedliche Anzahl von Grobsalzkristallen ersichtlich. Salz-Kräcker: gleichmäßiger Backgrad in goldbrauner Farbe, Gebäckkrume hellbraun, aufgestreutes Feinsalz erkennbar. Mohn-Sesam Kräcker: gleichmäßiger Backgrad, in goldbrauner Farbe, Gebäckkrume hellbraun mit eingeschlossener Mohn-saat und Sesamsaat, aufgestreutes Feinsalz erkennbar.
Appearance:	Lye biscuits: Colour is brown; slightly shiny; on the bottom side the cast of the oven-belt is visible; a different number of salt-crystals on the surface. Salted cracker: Uniform gold-brown coloured, fine-grained salt crystals on the surface visible. Poppy-sesame cracker: Uniform gold-brown coloured; embedded poppy and sesame seeds on the biscuit surface visible; fine-grained salt crystals on the surface visible.
Geruch:	Laugengebäck: arteigen nach Laugengebäck. Kräcker: arteigen nach Kräcker, Mohn-Sesam Kräcker: arteigen nach Cracker, zusätzlicher Geruch nach Mohn und Sesam.
Odour:	Lye biscuits: characteristic of lye biscuits. Cracker: characteristic of cracker. Poppy-sesame cracker: characteristic of cracker, additional smell of poppy seeds and sesame seeds.
Geschmack:	Laugengebäck: arteigen nach Laugengebäck mit schwacher Salznote. Kräcker: arteigen nach Kräcker mit schwacher Salznote. Mohn-Sesam Kräcker: arteigen nach Kräcker, zusätzlicher Geschmack nach Mohn und Sesam.
Taste:	Lye biscuit: characteristic lye biscuits, slightly salted. Cracker: characteristic of cracker, slightly salted. Poppy seeds- sesame cracker: characteristic of cracker, additional taste of poppy seeds and sesame seeds.
Textur:	Zart knusprig.
Textur:	Crisp.
Zubereitungshinweis:	Dieses Produkt ist verzehrfertig.
Preparation instructions:	This product is ready for consumption.

Erstellt von/Prepared by:

04.05.2015

Qualitätswesen (QW):
Quality department

Datum/date

Unterschrift/signature

KELLY GmbH	DOKUMENT: PRODUKT SPEZIFIKATION FERTIGWARE	VERSION/AUSGABE V08		
		Kapitel 7	Seite 3	von 5
Hermann-Gebauer-Str. 1 A-1220 WIEN	TITEL: Mitgeltende Unterlage zu VA 7.13.2.doc	Identifikationscode 7.13-101.doc		

Name des Produktes: **Soletti Happy Mix**

Product Name: **Soletti Happy Mix**

Mindesthaltbarkeit 10 Monate DD.MM.JJ Lot

Best before: 10 month DD.MM.JJ Lot

Durchschnittliche Nährwerte:

Nutrition Information:

	per 100g	Pro Portion/ Per portion (30g)	%* (30g)
Brennwert: Calorific value:	1786 kJ / 425 kcal	536kJ / 128 kcal	6 %
Fett: Fat:	14 g	4,2 g	6 %
davon gesättigte Fettsäuren: of which saturated fatty acids:	6,0 g	1,8 g	9%
Kohlenhydrate: Carbohydrates:	63 g	19 g	7 %
davon Zucker: of which sugars:	6,7 g	2 g	2 %
Ballaststoffe: Fibre:	3,5 g	1,1 g	---
Eiweiß: Protein:	9,7 g	2,9 g	6 %
Salz: Salt:	3,0 g	0,90 g	15 %

*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400kJ / 2000 kcal)

*Reference intake for an average adult (8400kJ / 2000 kcal)

Erstellt von/Prepared by:

04.05.2015

Qualitätswesen (QW):
Quality department

Datum/date

Unterschrift/signature

KELLY GmbH	DOKUMENT: PRODUKT SPEZIFIKATION FERTIGWARE	VERSION/AUSGABE V08		
		Kapitel 7	Seite 4	von 5
Hermann-Gebauer-Str. 1 A-1220 WIEN	TITEL: Mitgeltende Unterlage zu VA 7.13.2.doc	Identifikationscode 7.13-101.doc		

Name des Produktes: **Soletti Happy Mix**

Product Name: **Soletti Happy Mix**

**Kurzbeschreibung des
Herstellungsprozesses:**

Alle Rohstoffe werden nach ihrem Eingang auf die Einhaltung der den Lieferanten vorgeschriebenen Rohstoffspezifikationen überprüft. Nur vom Qualitätswesen freigegebene Zutaten werden verwogen und zu einem Teig verarbeitet. Der Teig wird zu einem laminierten Band geformt, in die entsprechende Gebäckform gebracht, mit Salz bestreut und gebacken. Bei Laugengebäck werden die Teiglinge vor dem Salzen belaugt. Cracker werden unmittelbar nach dem Backen mit Pflanzenöl besprüht. Danach wird die Ware versandfertig verpackt.

Description of the production process:

On receipt all raw materials are checked for their compliance with the defined raw material specifications. Only ingredients which are approved by the quality department are weighed and processed to a dough. This dough is formed into a laminate dough-band and brought into the required pastry form. After that the biscuits are bestrewed with salt. Lye biscuits are going through a lye bath before. The crackers are sprayed with vegetable oil immediately after baking. The last step of the process is packaging.

Mikrobiologischer Standard:

Microbiological Standard:

	KbE/g CFU/g
Enterobacteriaceae	< 100
Bacillus cereus	< 100
Staphylococcus aureus	< 100
E. coli	< 10
Salmonella	n.d.
Schimmel Mould	< 500
Coliforms	< 100

KbE = Koloniebildende Einheit
CFU = colony forming unit
n.d. = nicht detektierbar / not detectable

Erstellt von/Prepared by:

04.05.2015

Qualitätswesen (QW):
Quality department

Datum/date

Unterschrift/signature

KELLY GmbH	DOKUMENT: PRODUKT SPEZIFIKATION FERTIGWARE	VERSION/AUSGABE V08		
		Kapitel 7	Seite 5	von 5
Hermann-Gebauer-Str. 1 A-1220 WIEN	TITEL: Mitgeltende Unterlage zu VA 7.13.2.doc	Identifikationscode 7.13-101.doc		

Name des Produktes: **Soletti Happy Mix**

Product Name: **Soletti Happy Mix**

Allergene gemäß EU-Einstufung „Richtlinie 2003/89/EG und 2006/142/EG“ <i>Allergens (according to directive 2003/89/EG and 2006/142/EG)</i>	enthalten/ containing	frei von/ free from	Dieser Produktionsbetrieb verarbeitet/ This production plant processes
Glutenhaltiges Getreide, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse <i>Cereals containing gluten and products thereof</i>	X		X
Krebstier und Krebstiererzeugnisse <i>Crustaceans and products thereof</i>		X	
Eier und Eierzeugnisse <i>Eggs and products thereof</i>		X	
Fisch und Fischerzeugnisse <i>Fish and products thereof</i>		X	
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse <i>Peanuts and products thereof</i>		X	
Soja und Sojaerzeugnisse <i>Soybeans and products thereof</i>		X	
Milch und Milcherzeugnisse <i>Milk and products thereof (including lactose)</i>		X	X
Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamia) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse <i>Nuts (Almond, Hazelnut, Walnut, Cashew, Pecan Nut, Brazil Nut, Pistachio Nut, Macadamia nut) and products thereof</i>		X	
Sellerie und Sellerieerzeugnisse <i>Celery and products thereof</i>		X	
Senf und Senferzeugnisse <i>Mustard and products thereof</i>		X	
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse <i>Sesame seeds and products thereof</i>	X		X
Schwefeldioxid und Sulfite (als SO₂) von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l <i>Sulphur dioxide and sulphites (as SO₂) of more than 10mg/kg or 10mg/l</i>		X	
Lupine und Lupinenerzeugnisse <i>Lupine and products thereof</i>		X	
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse <i>Molluscs and products thereof</i>		X	

Erstellt von/Prepared by:

04.05.2015

Qualitätswesen (QW):

Quality department

Datum/date

Unterschrift/signature

(Original liegt im Sekr. WF auf; Spezifikationen werden nach Bearbeitung im QW des Werkes archiviert.)
(Original document stored in office WF, specifications are archived in Quality Department after editing.)