

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

Name des Produktes: Kellys Chips Ketchup

Product Name: Kellys Chips Ketchup

Produktionsstätte Wien, Österreich
Production plant Vienna, Austria

Verkehrs- bzw. Sachbezeichnung: Kartoffelchips mit Ketchup-Geschmack
Trade name: Potato crisps with ketchup taste

Nennfüllmenge: 150g, 250g
Net weight: 10000092 (16x150g)
10000657 (12x250g)

Zutaten: Kartoffeln, Sonnenblumeöl, Zucker, natürliches Aroma, Salz, Hefeextrakt, Zwiebelpulver, Tomatenpulver, Säuerungsmittel (Citronensäure), Paprikapulver, Farbstoff (Paprikaextrakt), Gewürze.
Ingredients: Potatoes, sunflower oil, sugar, natural flavouring, salt, yeast extract, onion powder, tomato powder, acid (citric acid), paprika powder, colour (paprika extract), spices.

Allergenhinweis: Siehe Seite 5
Allergen note: See page 5

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 Triplex Folie
Packaging material Triplex foil

Schutzbegasung Ja
Use of protective gas yes

Erstellt von/Prepared by:

Qualitätswesen (QW): 06.03.2023
Quality department Datum/date

Freigabe durch die Werksleitung 06.03.2023
Approved by plant manager Datum/date


Unterschrift/signature
KELLY GESELLSCHAFT M.B.H.
1220 Wien, Hermann-Gebauer-Str. 1
Unterschrift/signature

Verteiler/Copy: _____
Datum/date: _____ an/to: _____

Verteiler/Copy: _____
Datum/date: _____ an/to: _____

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

Name des Produktes:	Kellys Chips Ketchup
Product Name:	Kellys Chips Ketchup
Beschreibung Description	Kartoffelchips mit Ketchup-Würzung Potato crisps with ketchup taste
Aussehen: Appearance:	Gewaschene, geschälte, in Scheiben geschnittene geröstete und gewürzte Kartoffeln; möglichst frei von über- und unterwürzten Scheiben, möglichst frei von gefalteten und zusammengeklebten Scheiben; leicht rötlich, leicht marmoriert peeled potatoes washed, cut into panes, roasted and seasoned; preferably free of over or under spiced crisps, not many folded and stucked together crisps; light reddish colour, light marbled
Geruch: Odour:	typisch nach frittierten Kartoffeln, nach Tomaten-Ketchup, würzig, ohne Fremdgeruch typical like fried potatoes, tomato and ketchup flavour, spicy, no extraneous odour
Geschmack: Taste:	typisch nach frittierten Kartoffeln, nach Tomaten-Ketchup, würzig, cremig, ohne Fremdgeschmack typical like fried potatoes, tomato-ketchup flavour, spicy, creamy, no extraneous taste
Textur: Textur:	Zart knusprig crisp
Zubereitungshinweis: Preparation instructions:	Dieses Produkt ist verzehrfertig. This product is ready for consumption.

Erstellt von/Prepared by:

06.03.2023

Qualitätswesen (QW):
Quality department

Datum/date



Unterschrift/signature

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

Name des Produktes: **Kellys Chips Ketchup**

Product Name: **Kellys Chips Ketchup**

Mindesthaltbarkeit 24 Wochen TT.MM.JJJJ Lot
Best before: 24 weeks DD.MM.YYYY Lot

Durchschnittliche Nährwerte:
Nutrition Information:

	per 100g	pro Portion/ per portion (30g)	%*
Energie: Energy:	2126 kJ / 510 kcal	638 kJ / 153 kcal	8%
Fett: Fat:	31g	9,2g	13%
Davon gesättigte Fettsäuren: of which saturated fatty acids:	3,0g	0,9g	5%
Kohlenhydrate: Carbohydrates:	50g	15g	6%
davon Zucker: of which sugars:	4,7g	1,4g	2%
Ballaststoffe: Fibre:	4,4g	1,3g	
Eiweiß: Protein:	5,8g	1,8g	4%
Salz: Salt:	1,7g	0,51g	9%

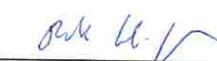
*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal).
*Reference intake of an average adult (8400 kJ / 2000 kcal).

Erstellt von/Prepared by:

06.03.2023

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: **Kellys Chips Ketchup**

Product Name: **Kellys Chips Ketchup**

**Kurzbeschreibung des
Herstellungsprozesses:**

Alle Rohstoffe werden nach ihrem Eingang auf die Einhaltung der den Lieferanten vorgeschriebenen Rohstoffspezifikationen überprüft und durch das Qualitätswesen freigegeben. Die Kartoffeln werden gewaschen, geschält, geschnitten und zur kontinuierlich arbeitenden Röstanlage weitertransportiert. Nach dem Durchlaufen der Röstanlage werden fehlerhafte Chips von einer elektronischen Sortieranlage automatisch ausgeschieden; anschließend werden die sortierten Kartoffelchips gewürzt, und maschinell den automatischen Verpackungsmaschinen zugeführt und mit Schutzatmosphäre verpackt

Description of the production process:

On receipt all raw materials are checked for their compliance with the defined raw material specifications and have to be approved by the quality department. Potatoes are washed, peeled, cut into panes and fried. Deficient crisps picked out by a sorting plant. Afterwards the crisps are seasoned and packaged in controlled atmosphere at last.

Mikrobiologischer Standard:

Microbiological Standard:

Parameter	Method	Unit	Value			
			n	c	m	M
TVC	ISO 4833	CFU/g	5	2	10.000	100.000
Moulds	ISO 7954	CFU/g	5	2	1.000	10.000
Enterobacteriaceae	ISO 21528-2	CFU/g	5	2	100	1.000
E.coli	ISO 16649-2	CFU/g	5	0	0	10
Staph. Aureus	ISO 6888	CFU/g	5	2	100	1.000
Salmonella	ISO 6579	CFU/25g	5	0	0	0
Bac. cereus	ISO 7932:2004	CFU/g	5	2	100	1.000

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

Erstellt von/Prepared by:

06.03.2023

Qualitätswesen (QW):
Quality department

Datum/date

Unterschrift/signature

KELLY GmbH	DOKUMENT:	VERSION/AUSGABE V08		
	PRODUKT SPEZIFIKATION FERTIGWARE		Kapitel 7	Seite 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: **Kellys Chips Ketchup**

Product Name: **Kellys Chips Ketchup**

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	
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	
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	
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:

06.03.2023

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.)

