

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

Kell

Product Name:

Kelly's Jumpys Paprika**Kelly's Jumpys Paprika****Produktionsstätte**

Production plant

Wevelinghoven, Deutschland

Wevelinghoven, Germany

Verkehrs- bzw. Sachbezeichnung:

Trade name:

Kartoffelsnack mit Paprikageschmack

Potato-Snack with paprika flavour

Nennfüllmenge:

Net weight:

75 g

10000739 (20x75g)

Zutaten:

Ingredients:

Kartoffelpulver (54%), pflanzliche Öle (Sonnenblume, Raps in veränderlichen Gewichtsanteilen), Stärke, modifizierte Stärke, Salz, Aroma (enthält MILCH), Paprikapulver, Zucker, Hefeextrakt, Zwiebelpulver, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Säuerungsmittel (Citronensäure), Farbstoff (Paprikaextrakt), Raucharoma.

Potato powder (54%), vegetable oils (sunflower, rapeseed in varying proportions), starch, modified starch, salt flavouring (contains milk derivatives), paprika powder, sugar, yeast extract, onion powder, emulsifier (mono- and diglycerides of fatty acids), acid (citric acid), colour (paprika extract), smoke flavouring.

Allergenhinweis:

Allergen note:

Siehe Seite 5

See page 5

Lebensmittelrechtlicher**Status:**

Food law status

Dieses Produkt ist GVO-frei und entspricht dem europäischen Lebensmittelgesetz.

This product is GMO-free and corresponds to the European food law.

Verpackungsmaterial

Packaging material

OPP 20/18 met

Schutzbegasung

Use of protective gas

Nein

no

Erstellt von/Prepared by:

Qualitätswesen (QW):

Quality department

02.03.2023

Datum/date

Unterschrift/signature

Freigabe durch die Werksleitung

Approved by plant manager

06.03.2023

Datum/date

KELLY GESAMTSCHAFT M.B.H.

1220 Wien, Hermann-Gebauer-Str. 1

Unterschrift/signature

(Stempel/stamp)

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: **Kelly's Jumpys Paprika**

Product Name: **Kelly's Jumpys Paprika**

Beschreibung **Description**
Zweischichtiger Kartoffelsnack in Känguru Form mit Paprikawürzung
Double layered sheeted potato snack in kangaroo-shape with paprika seasoning

Aussehen: **Appearance:**
Helle, gleichmäßige goldgelbe Farbe Hohlkörper mit orange-rotem Würzung in Känguru Form, nicht verbogen, verdreht oder anders deformiert, klare Silhouette, beidseitig gleichmäßig ausgebreitet, keine Löcher im Hohlkörper
Light, equal golden-yellow colour hollow body with orange-red coloured seasoning in kangaroo-shape, not bent, twisted or otherwise deformed, clear silhouette, evenly expanded on both sides, no holes in the hollow body

Geruch: **Odor:**
wie frittierte Kartoffel, leichte, angenehme Fettnote, nicht brandig, kein Fehlaroma
like fried potato, slight pleasant fat note, not gangrenous, no off-flavour

Geschmack: **Taste:**
Geschmack von gerösteten Kartoffeln, charakteristischen Geschmack, gekochtes Huhn (fettige Bouillon) und milde Paprika Note, cremig, süß, leicht sauer, keine Fremdaromen
taste of roasted potatoes, characteristic taste, boiled chicken (fatty bouillon) and mild paprika note, creamy, sweet, slightly sour, absence of any extraneous taste

Textur: **Textur:**
Feiner splitternder Biss, anschließend zarter; nicht hart oder klebrig
Fine splintery bite, late on tender; not hard or sticky

Zubereitungshinweis: **Preparation instructions:**
Dieses Produkt ist verzehrfertig.
This product is ready for consumption.

Erstellt von/Prepared by:

02.03.2023

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: **Kelly's Jumpys Paprika**

Product Name: **Kelly's Jumpys Paprika**

Mindesthaltbarkeit 20 Wochen Lot TT.MM.JJ

Best before: 20 weeks Lot DD.MM.YY

Durchschnittliche Nährwerte:

Nutrition Information:

| | per 100g | pro Portion/ per portion (30g) | %* |
|--|------------------|---|-----------|
| Energie: Energy: | 2055kJ / 491kcal | 612kJ / 146kcal | 7% |
| Fett: Fat: | 24g | 7,2g | 10% |
| Davon gesättigte Fettsäuren: of which saturated fatty acids: | 2,3g | 0,7g | 4% |
| Kohlenhydrate: Carbohydrates: | 61g | 18g | 7% |
| davon Zucker: of which sugars: | 2,0g | 0,6g | < 1% |
| Eiweiß: Protein: | 5,1g | 1,5g | 3% |
| Salz: Salt: | 2,6g | 0,78g | 13% |

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

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

Erstellt von/Prepared by:

02.03.2023

Qualitätswesen (QW):
Quality department

Datum/date

R-K LL-K

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: **Kelly's Jumpys Paprika**

Product Name: **Kelly's Jumpys Paprika**

**Kurzbeschreibung des
Herstellungsprozesses:**

Alle Rohstoffe werden nach ihrem Eingang auf die Einhaltung der den Lieferanten vorgeschriebenen Rohstoffspezifikationen überprüft und durch das Qualitätswesen freigegeben. Die Zutaten des Teiges werden gemischt, geformt, frittiert und anschließend gewürzt und maschinell den automatischen Verpackungsmaschinen zugeführt und verpackt.

Description of the production process:

All raw materials are checked for their compliance with the raw material specifications prescribed by the suppliers and released by quality management. The ingredients of the dough are mixed, shaped, fried and then seasoned and mechanically fed to the automatic packaging machines and packaged.

Mikrobiologischer Standard:

Microbiological Standard:

| Parameter | Method | Unit | Value | | | |
|---------------------------|---------------|---------|-------|---|--------|--------|
| | | | n | c | m | M |
| 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 | <10 | NA |
| Staph. Aureus | ISO 6888 | CFU/g | 5 | 2 | 20 | 100 |
| Salmonella | ISO 6579 | CFU/25g | 5 | 0 | absent | NA |
| Bac. cereus | ISO 7932:2004 | CFU/g | 5 | 2 | 100 | 1.000 |

CFU = colony forming unit
n = amount of sample per lot
c = amount of samples which are allowed to exceed value m
m: guideline index
M: rejection value

Erstellt von/Prepared by:

02.03.2023

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: | Identifikationscode 7.13-101.doc | | |
| | | Mitgeltende Unterlage zu VA 7.13.2.doc | | |

Name des Produktes: **Kelly's Jumpys Paprika**

Product Name: **Kelly's Jumpys Paprika**

| 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:

02.03.2023

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.)

