

KELLY GmbH	DOKUMENT: PRODUKT SPEZIFIKATION FERTIGWARE	VERSION/AUSGABE V09		
		Kapitel 7	Seite 1	von 5
Hermann-Gebauer-Str. 1 A-1220 WIEN	TITEL: Mitgeltende Unterlage zu VA 7.13.2.doc	Identifikationscode 7.13-201.doc		

Name des Produktes: **Soletti Salzstangen**

Product Name: **Soletti Salted Sticks**

Produktionsstätte **Feldbach**

Production plant

Verkehrs- bzw. Sachbezeichnung: **Salzstangen**

Trade name: **Salted sticks**

Nennfüllmenge: **e 40g, 80g, 120g, 175g, 230g**

Net weight:

Zutaten: WEIZENMEHL, Salz, Rapsöl, Zucker, Hefe,
WEIZENMALZ, Säureregulator (Natriumhydroxid).

Ingredients: WHEAT FLOUR, salt, rapeseed oil, sugar, yeast, WHEAT
MALT, acidity regulator (sodium hydroxide).

Allergenhinweis: **Kann Spuren von SESAM und MILCH enthalten.**

Allergen note: **May contain traces of SESAME and MILK.**

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:

Produktentwicklung (PE): 27.07.2022
Product Development Datum/date

Freigabe durch die Werksleitung 27.07.2022
Approved by plant manager Datum/date

KELLY Gesellschaft m.b.H
Werk Feldbach
Oedlstraße 9
8300 Feldbach/Steiermark

Unterschrift/signature

Unterschrift/signature
(Stempel/stamp)

KELLY GmbH	DOKUMENT: PRODUKT SPEZIFIKATION FERTIGWARE	VERSION/AUSGABE V09		
		Kapitel 7	Seite 2	von 5
Hermann-Gebauer-Str. 1 A-1220 WIEN	TITEL: Mitgeltende Unterlage zu VA 7.13.2.doc	Identifikationscode 7.13-201.doc		

Name des Produktes:

Soletti Salzstangen

Product Name:

Soletti Salted Sticks

Beschreibung

Laugengebäck

Description

Salted sticks

Aussehen:

Goldbraune bis braune Farbe, schwach glänzend, Seitenflächen heller als Ober- und Unterseite, dunkler Netzbandabdruck erkennbar, unterschiedliche Anzahl von Salzkristallen.

Appearance:

Golden brown to brown in color, slightly shiny, side faces brighter than top and bottom, imprints of oven belt visible, different amount of salt crystals.

Geruch:

Arteigen nach Laugengebäck.

Odour:

Characteristic to sticks.

Geschmack:

Arteigen nach Laugengebäck mit schwacher Salznote.

Taste:

Characteristic to sticks with a salty note.

Textur:

Zart knusprig

Textur:

crisp

Zubereitungshinweis:

Dieses Produkt ist verzehrfertig.

Preparation instructions:

This product is ready for consumption.

KELLY GmbH	DOKUMENT: PRODUKT SPEZIFIKATION FERTIGWARE	VERSION/AUSGABE V09		
		Kapitel 7	Seite 3	von 5
Hermann-Gebauer-Str. 1 A-1220 WIEN	TITEL: Mitgeltende Unterlage zu VA 7.13.2.doc	Identifikationscode 7.13-201.doc		

Name des Produktes: **Soletti Salzstangen**

Product Name: **Soletti Salted Sticks**

Mindesthaltbarkeit 8 Monate DD.MM.JJJJ Zeit Artikelnummer (10-stellig)

Best before: 8 Months DD.MM.JJJJ Time Article Number (10 digits)

Durchschnittliche Nährwerte:

Nutrition Information:

	per 100g	Pro Portion/ Per portion (30g)	%* (30g)
Brennwert: Caloric value:	1601 kJ / 378 kcal	480 kJ / 113 kcal	6 %
Fett: Fat:	3,1 g	0,9 g	1 %
davon gesättigte Fettsäuren: of which saturated fatty acids:	0,3 g	<0,1 g	<1%
Kohlenhydrate: Carbohydrates:	73 g	22 g	8 %
davon Zucker: of which sugars:	0,7 g	< 0,5 g	<1 %
Ballaststoffe: Fibre:	4,3 g	1,3 g	---%
Eiweiß: Protein:	12 g	3,6 g	8 %
Salz: Salt:	4,5 g	1,4 g	23 %

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

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

KELLY GmbH	DOKUMENT: PRODUKT SPEZIFIKATION FERTIGWARE	VERSION/AUSGABE V09		
		Kapitel 7	Seite 4	von 5
Hermann-Gebauer-Str. 1 A-1220 WIEN	TITEL: Mitgeltende Unterlage zu VA 7.13.2.doc	Identifikationscode 7.13-201.doc		

Name des Produktes: **Soletti Salzstangen**

Product Name: **Soletti Salted Sticks**

**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.

Dieser Teig wird nach dem Durchlaufen einer Gärstrecke zu einem kontinuierlichen Teigband ausgeformt. Anschließend erfolgt das Schneiden dieses Bandes in Teigstreifen, welche in weiterer Folge belaut, mit Salz bestreut, geschnitten und gebacken werden.

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.

After fermentation the dough is formed to a continuous band. This band is cut into stripes and after the lye bath sprinkled with salt, baked and packed.

Mikrobiologischer Standard:

Microbiological Standard:

CAT. 1: Ready to eat

	Units	n	c	Value (m)	Value (M)	Method
Moulds	cfu/g	5	2	1.000	10.000	ISO 7954
Enterobacteriaceae	cfu/g	5	2	100	1.000	ISO 21528-2
Escherichia coli (pathogenic)	cfu/g	5	0	< 10	NA	ISO 16649-2
Stapylococcus aureus	cfu/g	5	2	20	100	ISO 6888
Salmonella	cfu/g	5	0	Absent	NA	ISO 6579
Bacillus cereus	cfu/g	5	2	100	1.000	ISO 7932:2004

KELLY GmbH	DOKUMENT: PRODUKT SPEZIFIKATION FERTIGWARE	VERSION/AUSGABE V09		
		Kapitel 7	Seite 5	von 5
Hermann-Gebauer-Str. 1 A-1220 WIEN	TITEL: Mitgeltende Unterlage zu VA 7.13.2.doc	Identifikationscode 7.13-201.doc		

Name des Produktes: **Soletti Salzstangen**

Product Name: **Soletti Salted Sticks**

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	