



**0. Hersteller: Obstsaftkellerei Josef Möller GmbH & Co KG
Forststr. 7, 45659 Recklinghausen**

1. Qualitätsanforderungen

- 1.1 Artikel-Nr. :** 2274
1.2 Markenname: JM
1.3 Produktname: Rhabarbernektar
1.4 Fruchtsaftgehalt: 70 %
1.5 Zutaten:

1. Rhabarbersaft
2. Wasser
3. Zucker

1.6 Nährwerte

Durchschnittlicher Energie- und Nährwert je 100 ml:

1. Brennwert: 260 kJ/61 kcal
2. Kohlenhydrate (g): 14,0
3. davon Zucker (g): 14,0
4. Salz (g): < 0,02
5. 1 BE entspricht: 86 ml Getränk

Enthält geringfügige Mengen an Fett, gesättigten Fettsäuren und Eiweiß.

1.7 Sensorik

- Farbe: rosa
Aussehen: blank
Geruch: typisch fruchtig nach Rhabarber
Geschmack: typisch fruchtig nach Rhabarber

2.0 Verpackung

2.1 Standardverkaufseinheit (SVE)

- Einheit pro SVE: 1 Papp-Karton = 6 Glasflaschen, weiß, 730 ml
Kennzeichnung der SVE: Etikett
Maße der SVE, L x B x H (cm): 23,8 x 16,4 x 30,0
Bruttogewicht der SVE (kg): ca. 7,3 kg
Bruttogewicht der Flasche mit Inhalt (kg): 1,190
Nettogewicht der Flasche (kg): 0,410
GTIN der Flasche: 40 00459 02274 1

2.2 Palettenbeladung:

- SVE pro Schicht: Karton, 6er
Anzahl Schichten pro Palette: 3
Anzahl SVE pro Lage: 25
SVE-Menge pro Palette: 75
Gesamthöhe, inkl. Palette (cm): 105,0
Gesamtgewicht, inkl. Palette (kg): 570,0



Blatt 2: JM Rhabarbernektar

2.3 Paletten-Angaben

Palettenart: EURO
Palettenmaße, L x B x H (cm): 120,0 x 80,0 x 15,0
Palettengewicht (kg): 20

2.4 Lagerbedingungen:

Temperatur: + 15° bis + 25° C
Schutz vor direkter Sonneneinstrahlung

3.0 Haltbarkeitsdatum

Mindesthaltbarkeitsdatum: auf Etikett und Verschluss jeder Flasche
Chargencode: auf Etikett und Verschluss jeder Flasche

Mindesthaltbarkeitsdauer, ab Anlieferung, ungeöffnet : mind. 12 Monate
Mindesthaltbarkeitsdauer, geöffnet, kühl gelagert : 5 Tage

4.0 Allgemeine Informationen

Der Saft wird mittels Pasteurisation hergestellt, d.h. auf 92° C ca. 10 sec. erhitzt und heiß in die Flasche gefüllt, ohne Farb- und chemische Konservierungsstoffe. Deshalb ist der Saft mikrobiologisch unauffällig und nahezu keimfrei.

Alle Produktionsprozesse werden konkret nach den Richtlinien eines HACCP-Konzeptes gesteuert.

Allergen	nein	ja
Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	X	
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	X	
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	X	
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	X	
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	X	
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	X	
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	X	
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	X	
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	X	
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	X	
Sesamkörner und daraus hergestellte Erzeugnisse	X	
Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO ₂ angegeben	X	
Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse	X	
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	X	
GMO-frei		X
Gelatine-frei		X
Glutenfrei		X

Regelmäßig werden Analysen von Pflanzenschutzmittelrückständen durchgeführt und bis heute wurden keine nachgewiesen.

5.0 Bestätigung obiger Angaben

Recklinghausen, den 28.01.15

Unterschrift (QK)