



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

1. Qualitätsanforderungen

- 1.1. Artikel-Nr. :** 2104/2204
1.2. Markenname: Kurreform
1.3. Produktname: Apfelsaft, naturtrüb
1.4. Fruchtsaftgehalt: 100 % Direktsaft
1.5. Zutaten:

1. Apfelsaft, naturtrüb
2. Vitamin C

1.6. Nährwerte

Durchschnittlicher Energie- und Nährwert je 100 ml:

- | | | | |
|-----------------------|----------------|---------------------|----------------|
| 1. Brennwert: | 215 kJ/51 kcal | 5. Vitamin C: | 40,0 mg* |
| 2. Kohlenhydrate (g): | 12,0 | 6. 1 BE entspricht: | 100 ml Getränk |
| 3. davon Zucker (g): | 11,0 | | |
| 4. Salz (g): | < 0,02 | | |

* entspricht 50 % der empfohlenen Tagesdosis lt. NRV
% NRV = Prozentanteil der Nährstoffbezugswerte

Enthält geringfügige Mengen an Fett, gesättigten Fettsäuren und Eiweiß.

1.7. Sensorik

- Farbe: goldgelb bis hellbraun
Aussehen: trüb
Geruch: fruchtig nach Äpfeln
Geschmack: fruchtig nach Äpfeln

2.0 Verpackung

2.1 Standardverkaufseinheit (SVE)

- Einheit pro SVE: 1 Papp-Karton = 6 Glasflaschen, braun, 750 ml
Kennzeichnung der SVE: Etikett
Maße der SVE, L x B x H (cm): 23,5 x 16,0 x 29,5
Bruttogewicht der SVE (kg): 7,50
Bruttogewicht der Flasche mit Inhalt (kg): 1,220
Nettogewicht der Flasche (kg): 0,420
GTIN der Flasche: 40 00459 02004 0

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): 103,5
Gesamtgewicht, inkl. Palette (kg): 595,0

2.3 Paletten-Angaben

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



Blatt 2: Apfelsaft, trüb

2.4 Lagerbedingungen: + 15° bis + 25° C
Schutz vor direkter Sonneneinstrahlung

3.0 Haltbarkeitsdatum

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

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

Mindesthaltbarkeitsdauer, ab Anlieferung, ungeöffnet : 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 | |
| Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse | X | |
| Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO2 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 10.12.14

Unterschrift (QK)