



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

1. Qualitätsanforderungen

- 1.1 Artikel-Nr. :** 2102/2202
1.2 Markenname: Kurreform
1.3 Produktname: Traubensaft , rot, mit Eisen
1.4 Fruchtsaftgehalt: 100 % Direktsaft
1.5 Zutaten:

1. Roter Traubensaft (mind. 90 %)
2. Weißer Traubensaft (max. 10 %)
3. Eisen(II)-Gluconat (28 mg/100 ml)

1.6. Nährwerte

Durchschnittlicher Energie- und Nährwert je 100 ml:

1. Brennwert: 290 kJ/68 kcal
2. Kohlenhydrate (g): 16,0
3. davon Zucker (g): 16,0
4. Salz (g): < 0,02
5. Eisen (mg): 3,0 *
6. 1 BE entspricht: 75 ml Saft

*entspricht 20 % der empfohlenen Tagesdosis lt NRV
% NRV = Prozentanteil der Nährstoffbezugswerte

Enthält geringfügige Mengen an Fett, gesättigten Fettsäuren und Eiweiß.

1.7. Sensorik

- Farbe: violett-rot
Aussehen: blank
Geruch: fruchtig nach Trauben
Geschmack: fruchtig nach Trauben

2.0 Verpackung

2.1 Standardverkaufseinheit (SVE)

- Einheit pro SVE: 1 Pappkarton = 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): ca. 7,5 kg
Bruttogewicht der Flasche mit Inhalt (kg): 1,220
Nettogewicht der Flasche (kg): 0,420
GTIN der Flasche: 40 00459 02002 0

2.2 Palettenbeladung:

- Anzahl SVE pro Lage: Karton, 6er
Anzahl Lagen pro Palette: 3
Anzahl SVE pro Lage: 25
Anzahl SVE 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

2.4 Lagerbedingungen:

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

**Blatt 2: Traubensaft, rot, mit Eisen****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: 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	
Sesamsamen 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 10.12.14

Unterschrift (QK)