



- 0. Hersteller: Obstsaftkellerei Josef Möller GmbH & Co KG**
Forststr. 7, 45659 Recklinghausen
- 1. Qualitätsanforderungen**
- 1.1 Artikel-Nr. :** 2161/2261
- 1.2 Markenname:** Kurreform
- 1.3 Produktname:** Preiselbeer-Cranberry-Fruchtsaft
- 1.4 Fruchtsaftgehalt:** 100 %
- 1.5 Zutaten:**
1. Preiselbeer-Direktsaft (60 %)
 2. Cranberrysaft aus Cranberrysaftkonzentrat (40 %)
- 1.6 Nährwerte**
Durchschnittlicher Energie- und Nährwert je 100 ml:
1. Brennwert: 170 kJ/40 kcal
 2. Kohlenhydrate (g): 7,2
 3. davon Zucker (g): 7,0
 4. Salz (g): < 0,02
 5. 1 BE entspricht: 167 ml Saft
- 1.7. Sensorik**
- Farbe: dunkelrot
Aussehen: trüb
Geruch: fruchtig nach Preiselbeeren und Cranberries
Geschmack: fruchtig nach Preiselbeeren und Cranberries
- 2.0 Verpackung**
- 2.1 Standardverkaufseinheit (SVE)**
- Einheit pro SVE: 1 Pappkarton = 6 Glasflaschen, braun, 330 ml
Kennzeichnung der SVE: Etikett
Maße der SVE, L x B x H (cm): 18,5 x 13,0 x 21,0
Bruttogewicht der SVE (kg): 4,00
Bruttogewicht der Flasche mit Inhalt (kg): 0,55
Nettogewicht der Flasche (kg): 0,20
GTIN der Flasche: 40 00459 02161 4
- 2.2 Palettenbeladung:**
- SVE pro Lage: Karton, 6er
Anzahl Lagen pro Palette: 4
Anzahl SVE pro Lage: 36
Anzahl SVE pro Palette: 144
Gesamthöhe, inkl. Palette (cm): 100
Gesamtgewicht, inkl. Palette (kg): 596,0
- 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 Preiselbeer-Cranberry-Fruchtsaft****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	
Sesamseeden 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

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

5.0 Bestätigung obiger Angaben

Recklinghausen, den 10.12.14

Unterschrift (QK)