

**0 Hersteller: Familienkellerei Josef Möller GmbH & Co KG, 45659 Recklinghausen**

**1.0 Qualitätsanforderungen**

**1.1 Artikel-Nr.:** 5778  
**1.2 Markenname:** Möller  
**1.3 Produktname:** Rhabarber-Nektar  
**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):	13,8
3. davon Zucker (g):	13,6
4. Salz (g):	< 0,02

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:	Kunststoffkiste (m. Pfand) = 24 Glasflaschen, weiß, 200 ml
Maße der SVE, L x B x H (cm):	40 x 30 x 21
Bruttogewicht der SVE (kg):	14
Bruttogewicht der Flasche mit Inhalt (kg):	0,435
Nettogewicht der Flasche (kg):	0,215
GTIN der Flasche:	40 00459 05773 6

**2.2 Palettenbeladung:**

SVE pro Schicht:	Kunststoffkiste, 24er
Anzahl Schichten pro Palette:	6
Anzahl SVE pro Lage:	8
SVE-Menge pro Palette:	48
Gesamthöhe, inkl. Palette (cm):	141,0
Gesamtgewicht, ohne Palette (kg):	672,0

**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: Rhabarber-Nektar**

**3.0 Haltbarkeitsdatum**

Mindesthaltbarkeitsdatum: auf Verschluss jeder Flasche  
 Chargencode: auf 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. 20 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.

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

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 Sulfite 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

**5.0 Bestätigung obiger Angaben**

Recklinghausen, den 07.01.2022

Unterschrift (QK)