

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

1.0 Qualitätsanforderungen

- 1.1 Artikel-Nr.:** 5133
1.2 Markenname: Möller
1.3 Produktname: Apfelsaft, naturtrüb
1.4 Fruchtsaftgehalt: 100 %

1.5 Zutaten:

1. naturtrüber Apfelsaft
2. Vitamin C

1.6 Nährwerte

Durchschnittlicher Energie- und Nährwert je 100 ml:

1. Brennwert: 207 kJ/49 kcal
2. Kohlenhydrate (g): 12,0
3. davon Zucker (g): 11,0
4. Salz (g): < 0,02
5. Vitamin C: 40 mg*

* 50% Anteil an Nährstoffbezugswerten (NRV) für die tägliche Zufuhr

Enthält geringfügige Mengen an Fett, gesättigten Fettsäuren und Eiweiß.

1.7 Sensorik

- Farbe: gelb bis hellbraun
Aussehen: trüb
Geruch: fruchtig
Geschmack: fruchtig

2.0 Verpackung

2.1 Standardverkaufseinheit (SVE)

- Einheit pro SVE: Kunststoffkiste (m. Pfand) = 30 Glasflaschen, weiß, 200 ml
Maße der SVE, L x B x H (cm): 40 x 33 x 21
Bruttogewicht der SVE (kg): 17
Bruttogewicht der Flasche mit Inhalt (kg): 0,435
Nettogewicht der Flasche (kg): 0,215
GTIN der Flasche: 40 00459 05133 8

2.2 Palettenbeladung:

- SVE pro Schicht: Kunststoffkiste, 30er
Anzahl Schichten pro Palette: 5
Anzahl SVE pro Lage: 9
SVE-Menge pro Palette: 45
Gesamthöhe, inkl. Palette (cm): 120,0
Gesamtgewicht, ohne Palette (kg): 765,0

2.3 Paletten-Angaben

- Palettenart: Bierpalette
Palettenmaße, L x B x H (cm): 120,0 x 100,0 x 15,0
Palettengewicht (kg): 22

2.4 Lagerbedingungen:

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

Blatt 2: Apfelsaft, naturtrüb

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 10.01.2022

Unterschrift (QK)