

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

**1.0 Qualitätsanforderungen**

- 1.1 Artikel-Nr.:** 5773  
**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) = 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 05773 6

**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: 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 10.01.2022

Unterschrift (QK)