

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

**1.0 Qualitätsanforderungen**

- 1.1 Artikel-Nr.:** 5283  
**1.2 Markenname:** Möller  
**1.3 Produktname:** Sauerkirsch-Nektar  
**1.4 Fruchtsaftgehalt:** 40 %

**1.5 Zutaten:**

1. Sauerkirschsafft
2. Wasser
3. Zucker

**1.6 Nährwerte**

Durchschnittlicher Energie- und Nährwert je 100 ml:

1. Brennwert: 259 kJ/61 kcal
2. Kohlenhydrate (g): 14,0
3. davon Zucker (g): 14,0
4. Salz (g): < 0,02

Enthält geringfügige Mengen an Fett, gesättigten Fettsäuren und Eiweiß.

**1.7. Sensorik**

- Farbe: rubinrot  
 Aussehen: blank  
 Geruch: typisch fruchtig nach Sauerkirschen  
 Geschmack: typisch fruchtig nach Sauerkirschen

**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 05283 0

**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: Sauerkirsch-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)