

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

1.0 Qualitätsanforderungen

- 1.1 Artikel-Nr.:** 5122
1.2 Markenname: Möller
1.3 Produktname: Apfelsaft, klar
1.4 Fruchtsaftgehalt: 100 %

1.5 Zutaten:

1. Apfelsaft
2. Apfelsaft aus Apfelsaftkonzentrat

1.6 Nährwerte

Durchschnittlicher Energie- und Nährwert je 100 ml:

1. Brennwert: 196 kJ/46 kcal
2. Kohlenhydrate (g): 11,0
3. davon Zucker (g): 10,0
4. Salz (g): < 0,02

Enthält geringfügige Mengen an Fett, gesättigten Fettsäuren und Eiweiß.

1.7. Sensorik

- Farbe: goldgelb
 Aussehen: blank
 Geruch: typisch fruchtig nach Apfel
 Geschmack: typisch fruchtig nach Apfel

2.0 Verpackung

2.1 Standardverkaufseinheit (SVE)

- Einheit pro SVE: Kunststoffkiste (m. Pfand) = 12 Glasflaschen, weiß, 750 ml
 Maße der SVE, L x B x H (cm): 35,5 x 27,5 x 31,5
 Bruttogewicht der SVE (kg): 17
 Bruttogewicht der Flasche mit Inhalt (kg): 1,22
 Nettogewicht der Flasche (kg): 0,42
 GTIN der Flasche: 40 00459 05122 2

2.2 Palettenbeladung:

- SVE pro Schicht: Kunststoffkiste, 12er
 Anzahl Schichten pro Palette: 4
 Anzahl SVE pro Lage: 11
 SVE-Menge pro Palette: 44
 Gesamthöhe, inkl. Palette (cm): 141,0
 Gesamtgewicht, ohne Palette (kg): 748,0

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, klar

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 18.01.2022

Unterschrift (QK)