

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

1.0 Qualitätsanforderungen

- 1.1 Artikel-Nr.:** 5740
1.2 Markenname: Möller
1.3 Produktname: Apfel-Holundernektar
1.4 Fruchtsaftgehalt: 55 %

1.5 Zutaten:

1. naturtrüber Apfelsaft (47,5 %)
2. Wasser
3. Holunderbeersaft aus Holunderbeersaftkonzentrat (7,5 %)
4. Zucker
5. Holunderbeermark
6. natürliches Apfelaroma

1.6 Nährwerte

Durchschnittlicher Energie- und Nährwert je 100 ml:

1. Brennwert: 249 kJ/59 kcal
2. Kohlenhydrate (g): 14,0
3. davon Zucker (g): 13,0
4. Salz (g): < 0,02

Enthält geringfügige Mengen an Fett, gesättigten Fettsäuren und Eiweiß.

1.7 Sensorik

- Farbe: dunkelrot
Aussehen: trüb
Geruch: fruchtig
Geschmack: fruchtig

2.0 Verpackung

2.1 Standardverkaufseinheit (SVE)

- Einheit pro SVE: Kunststoffkiste (m. Pfand) = 6 Glasflaschen, weiß, 1.000 ml
- Maße der SVE, L x B x H (cm): 30 x 20 x 34
Bruttogewicht der SVE (kg): 11,0
Bruttogewicht der Flasche mit Inhalt (kg): 1,65
Nettogewicht der Flasche (kg): 0,64
GTIN der Flasche: 40 00459 05740 8

2.2 Palettenbeladung:

- SVE pro Schicht: Kunststoffkiste, 6er
Anzahl Schichten pro Palette: 4
Anzahl SVE pro Lage: 16
SVE-Menge pro Palette: 64
Gesamthöhe, inkl. Palette (cm): 151,0
Gesamtgewicht, ohne Palette (kg): 704,0

2.3 Paletten-Angaben

- Palettenart: EURO
Palettenmaße, L x B x H (cm): 120,0 x 80,0 x 15,0
Palettengewicht (kg): 20

Blatt 2: Apfel-Holundernektar

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

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 20.01.2022

Unterschrift (QK)