

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

**1.0 Qualitätsanforderungen**

- 1.1 Artikel-Nr.:** 5550  
**1.2 Markenname:** Möller  
**1.3 Produktname:** Multivitamin-11-Fruchtsaft  
**1.4 Fruchtsaftgehalt:** 100 %

**1.5 Zutaten:**

- |   |                               |
|---|-------------------------------|
| Fruchtsäfte aus Fruchtsaftkonzentraten: | 9. Nektarinenmark             |
| 1. Apfelsaft                            | 10. Aprikosenmark             |
| 2. weißer Traubensaft                   | 11. Mangomark                 |
| 3. Birnensaft                           | 12. Vitaminmischung:          |
| 4. Ananassaft                           | Vitamin C, Nicotinsäureamid,  |
| 5. Zitronensaft                         | Vitamin E, Pantothensäure,    |
| 6. Maracujasaft                         | Provitamin A, Vitamin B 6,    |
| Fruchtmark aus Fruchtmarkkonzentraten:  | Vitamin B 1, Folsäure, Biotin |
| 7. Bananenmark                          | Vitamin B 12                  |
| 8. Guavenmark                           |                               |

**1.6 Nährwerte**

Durchschnittlicher Energie- und Nährwert je 100 ml:

- |                       |                |                    |           |
|-----------------------|----------------|--------------------|-----------|
| 1. Brennwert:         | 240 kJ/57 kcal | 9. Vitamin E:      | 2,4 mg*   |
| 2. Kohlenhydrate (g): | 13,0           | 10. Vitamin A:     | 0,32 mg** |
| 3. davon Zucker (g):  | 12,0           | (aus Provitamin A) |           |
| 4. Salz (g):          | < 0,02         | 11. Vitamin B 6:   | 0,21 mg*  |
| 5. Vitamin C:         | 12 mg*         | 12. Vitamin B 1:   | 0,17 mg*  |
| 6. Nicotinsäureamid:  | 2,4 mg*        | 13. Folsäure:      | 30,0 µg * |
| 7. Vitamin E:         | 1,8 mg*        | 14. Biotin:        | 7,5 µg *  |
| 8. Pantothensäure:    | 0,90 mg*       | 15. Vitamin B 12:  | 0,38 µg * |

\* 15% / \*\* 40% Anteil an Nährstoffbezugswerten (NRV) für die tägliche Zufuhr

Enthält geringfügige Mengen an Fett, gesättigten Fettsäuren und Eiweiß.

**1.7. Sensorik**

- |           |        |            |          |
|-----------|--------|------------|----------|
| Farbe:    | orange | Geruch:    | fruchtig |
| Aussehen: | trüb   | 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  |
| Bruttogewicht der Flasche mit Inhalt (kg): | 1,65  |
| Nettogewicht der Flasche (kg):             | 0,64  |
| GTIN der Flasche:                          | 40 00459 05550 3  |

**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                |

**Blatt 2: Multivitamin-11-Fruchtsaft**

**2.3 Paletten-Angaben**

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

**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 21.01.2022

Unterschrift (QK)