

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

1.0 Qualitätsanforderungen

- 1.1 Artikel-Nr.:** 2163/2263
1.2 Markenname: Kurreform
1.3 Produktname: Aroniasaft
1.4 Fruchtsaftgehalt: 100 %

1.5 Zutaten:

1. Aroniasaft

1.6 Nährwerte

Durchschnittlicher Energie- und Nährwert je 100 ml:

1. Brennwert: 242 kJ/58 kcal
2. Fett (g): 0,7
3. davon gesättigte Fettsäuren (g): < 0,5
4. Kohlenhydrate (g): 9,5
5. davon Zucker (g): 5,8
6. Ballaststoffe (g): 1,0
7. Eiweiß (g): 1,7
8. Salz (g): < 0,02

1.7. Sensorik

- Farbe: dunkelviolett/rot
Aussehen: trüb
Geruch: fruchtig
Geschmack: fruchtig

2.0 Verpackung

2.1 Standardverkaufseinheit (SVE)

- Einheit pro SVE: 1 Pappkarton = 6 Glasflaschen, braun,
750 ml
Maße der SVE, L x B x H (cm): 23,5, x 16,0 x 29,5
Bruttogewicht der SVE (kg): 7,50
Bruttogewicht der Flasche mit Inhalt (kg): 1,220
Nettogewicht der Flasche (kg): 0,420
GTIN der Flasche: 40 00459 02163 8

2.2 Palettenbeladung:

- SVE pro Schicht: Karton, 6er
Anzahl Schichten pro Palette: 3
Anzahl SVE pro Lage: 25
SVE-Menge pro Palette: 75
Gesamthöhe, inkl. Palette (cm): 103,5
Gesamtgewicht, ohne Palette (kg): 562,5

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

Blatt 2: Aroniasaft

3.0 Haltbarkeitsdatum

Mindesthaltbarkeitsdatum: auf Etikett und Verschluss jeder Flasche und auf Etikett jeder SVE

Chargencode: auf Etikett und Verschluss jeder Flasche und auf Etikett jeder SVE

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.

	nein	ja
Allergen		
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 08.03.2023

Unterschrift (QK)