

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

**1.0 Qualitätsanforderungen**

**1.1 Artikel-Nr.:** 2183/2283  
**1.2 Markenname:** Kurreform  
**1.3 Produktname:** Rhabarbernektar  
**1.4 Fruchtsaftgehalt:** 80 %

**1.5 Zutaten:**

1. Rhabarbersaft
2. Wasser
3. Zucker

**1.6 Nährwerte**

Durchschnittlicher Energie- und Nährwert je 100 ml:

1. Brennwert: 231 kJ/54 kcal
2. Kohlenhydrate (g): 13,0
3. davon Zucker (g): 13,0
4. Salz (g): < 0,02

Enthält geringfügige Mengen an Fett, gesättigten Fettsäuren und Eiweiß.

**1.7. Sensorik**

Farbe: rosa  
Aussehen: blank  
Geruch: typisch fruchtig nach Rhabarber  
Geschmack: typisch fruchtig nach Rhabarber

**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): 7,5 0  
Bruttogewicht der Flasche mit Inhalt (kg): 1,220  
Nettogewicht der Flasche (kg): 0,420  
GTIN der Flasche: 40 00459 02183 6

**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: Rhabarbernektar**

**3.0 Haltbarkeitsdatum**

Mindesthaltbarkeitsdatum: auf Etikett und Verschluss jeder Flasche

Chargencode: auf Etikett und 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 26.07.2022

Unterschrift (QK)