

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

1.0 Qualitätsanforderungen

- 1.1 Artikel-Nr.:** 2114/2214
1.2 Markenname: Kurreform
1.3 Produktname: Sauerkrautsaft, milchsauer vergoren
1.4 Gemüsesaftgehalt: 96 %

1.5 Zutaten:

1. Presssaft aus Sauerkraut 96 %, (Weißkohl, milchsauer vergoren, mit Salz)
2. Zucker 4,0 %

1.6 Nährwerte

Durchschnittlicher Energie- und Nährwert je 100 ml:

1. Brennwert: 138 kJ/ 33 kcal
2. Kohlenhydrate (g): 6,0
3. davon Zucker (g): 5,6
4. Eiweiß (g): 2,0
5. Salz (g): 1,5

Enthält geringfügige Mengen an Fett und gesättigten Fettsäuren.

1.7. Sensorik

- Farbe: blassgelb
Aussehen: trüb
Geruch: säuerlich-süß nach Sauerkraut
Geschmack: säuerlich-süß nach Sauerkraut

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 02014 3

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: Sauerkrautsaft, milchsauer vergoren

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.

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)