

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

**1.0 Qualitätsanforderungen**

- 1.1 Artikel-Nr.:** 2121/2221  
**1.2 Markenname:** Kurreform  
**1.3 Produktname:** Trockenpflaumen-Getränk mit Apfel  
**1.4 Fruchtsaftgehalt:** 96 %

**1.5 Zutaten:**

1. mit Wasser extrahierter Trockenpflaumensaft aus Konzentrat (71 %)
2. Apfelsaft aus Apfelsaftkonzentrat (25 %)
3. Zitronensaft aus Zitronensaftkonzentrat
4. natürliches Pflaumenaroma

**1.6 Nährwerte**

Durchschnittlicher Energie- und Nährwert je 100 ml:

1. Brennwert: 329 kJ/ 77 kcal
2. Kohlenhydrate (g): 18,0
3. davon Zucker (g): 16,0
4. Salz (g): < 0,02

Enthält geringfügige Mengen an Fett, gesättigten Fettsäuren und Eiweiß.

**1.7. Sensorik**

- Farbe: dunkelbraun  
Aussehen: trüb  
Geruch: fruchtig nach Trockenpflaumen  
Geschmack: fruchtig nach Trockenpflaumen

**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 02121 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: Trockenpflaumen-Getränk mit Apfel**

**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)