

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

1.0 Qualitätsanforderungen

1.1 Artikel-Nr.: 5290/8404
1.2 Markenname: Möller
1.3 Produktname: Orangensaft
1.4 Fruchtsaftgehalt: 100 %

1.5 Zutaten:

1. Orangensaft aus Orangensaftkonzentrat

1.6 Nährwerte

Durchschnittlicher Energie- und Nährwert je 100 ml:

1. Brennwert: 190 kJ/45 kcal
2. Kohlenhydrate (g): 9,2
3. davon Zucker (g): 9,2
4. Eiweiß (g): 0,7
5. Salz (g): < 0,02
6. Vitamin C: 30 mg*

* 37% Anteil an Nährstoffbezugswerten (NRV) für die tägliche Zufuhr

Enthält geringfügige Mengen an Fett und gesättigten Fettsäuren.

1.7. Sensorik

Farbe: gelb-orange
Aussehen: trüb
Geruch: typisch fruchtig nach Orange
Geschmack: typisch fruchtig nach Orange

2.0 Verpackung

2.1 Standardverkaufseinheit (SVE)

Einheit pro SVE: Kunststoffkiste (m. Pfand) = 6 Glas-
flaschen, 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 05291 5

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

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: Orangensaft

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 24.01.2022

Unterschrift (QK)