



**0. Hersteller: Obstsaftkellerei Josef Möller GmbH & Co KG
Forststr. 7, 45659 Recklinghausen**

1. Qualitätsanforderungen

- 1.1 Artikel-Nr. : 3074**
1.2 Markenname: Vitagarten
1.3 Produktname: Heidelbeersaft
1.4 Fruchtsaftgehalt: 100 %
1.5 Zutaten:

1. Heidelbeer-Direktsaft

1.6 Nährwerte

Durchschnittlicher Energie- und Nährwert je 100 ml:

1. Brennwert: 143 kJ/34 kcal
2. Kohlenhydrate (g): 7,0
3. davon Zucker (g): 6,5
4. Ballaststoffe (g): < 2,0
5. Salz (g): < 0,02
6. 1 BE entspricht: 172 ml Saft

Enthält geringfügige Mengen an Fett, gesättigten Fettsäuren und Eiweiß.

1.7. Sensorik

- Farbe: dunkelviolett
Aussehen: blank
Geruch: fruchtig nach Heidelbeeren
Geschmack: fruchtig nach Heidelbeeren

2.0 Verpackung

2.1 Standardverkaufseinheit (SVE)

- Einheit pro SVE: 1 Pappkarton = 6 Glasflaschen, braun, 330 ml
Kennzeichnung der SVE: Etikett
Maße der SVE, L x B x H (cm): 18,5 x 13,0 x 21,0
Bruttogewicht der SVE (kg): 4,00
Bruttogewicht der Flasche mit Inhalt (kg): 0,55
Nettogewicht der Flasche (kg): 0,20
PZN der Flasche: 374 041 8

2.2 Palettenbeladung:

- Anzahl SVE pro Lage: 36 Karton, 6er
Anzahl Lagen pro Palette: 4
Anzahl SVE pro Lage: 36
Anzahl SVE pro Palette: 144
Gesamthöhe, inkl. Palette (cm): 100
Gesamtgewicht, inkl. Palette (kg): 596,0

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 Heidelbeersaft

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. 10 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.

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 Sulphite 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

Es werden regelmäßig Analysen von Pflanzenschutzmittelrückständen durchgeführt und bis heute wurden keine nachgewiesen.

5.0 Bestätigung obiger Angaben

Recklinghausen, den 10.12.14

Unterschrift (QK)