



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

1. Qualitätsanforderungen

- 1.1 Artikel-Nr. : 5152**
1.2 Markenname: Möller
1.3 Produktname: Schw. Johannisbeer-Nektar
1.4 Fruchtsaftgehalt: 30 %
1.5 Zutaten:

1. Wasser
2. Schw. Johannisbeersaft
3. Zucker

1.6 Nährwerte

Durchschnittlicher Energie- und Nährwert je 100 ml:

1. Brennwert: 242 kJ/57 kcal
2. Kohlenhydrate (g): 13,0
3. davon fruchteigener Zucker (g): 13,0
4. Salz (g): < 0,02
5. 1 BE entspricht: 92 ml

Enthält geringfügige Mengen an Fett, gesättigten Fettsäuren und Eiweiß.

1.7 Sensorik

- Farbe: dunkelrot-violett
Aussehen: blank
Geruch: fruchtig
Geschmack: fruchtig

2.0 Verpackung

2.1 Standardverkaufseinheit (SVE)

- Einheit pro SVE: 1 Kunststoffkiste = 12 Flaschen, weiß, 700 ml
Kennzeichnung der SVE: keine (Pfandkiste)
Maße der SVE, L x B x H (cm): 35,5 x 27,5 x 31,5
Bruttogewicht der SVE (kg): ca. 16 kg
Bruttogewicht der Flasche mit Inhalt (kg): 1,220
Nettogewicht der Flasche (kg): 0,420
GTIN der Flasche: 40 00459 05152 9

2.2 Palettenbeladung:

- Anzahl SVE pro Lage: 9 Kisten, 12er
Anzahl Lagen pro Palette: 3
Anzahl SVE pro Palette: 27
Gesamthöhe, inkl. Palette (cm): 107,0
Gesamtgewicht, inkl. Palette (kg): 452,0

2.3 Paletten-Angaben

- Palettenart: EURO
Palettenmaße, L x B x H (cm): 120,0 x 80,0 x 15,0
Palettengewicht (kg): 20



Blatt 2: Schw. Johannisbeer-Nektar

2.4 Lagerbedingungen: Temperatur: + 15° bis + 25° C
Schutz vor direkter Sonneneinstrahlung

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

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

5.0. Bestätigung obiger Angaben

Recklinghausen, den 10.12.14

Unterschrift (QK)



Produktspezifikation

QMV-QM-07.03-01/03

Seite 3 von 3

Version:04

Gültig ab:01.01.2007

Freigegeben: I. P.