



- 0. Hersteller: Obstsaftkellerei Josef Möller GmbH & Co KG
Forststr. 7, 45659 Recklinghausen**
- 1. Qualitätsanforderungen**
- 1.1 Artikel-Nr. : 3156**
- 1.2 Markenname: Vitagarten**
- 1.3 Produktname: Cranberry-Nektar**
- 1.4 Fruchtsaftgehalt: 32 %**
- 1.5 Zutaten:**
1. Cranberrysaft aus Cranberrysaftkonzentrat
 2. Wasser
 3. Zucker
- 1.6 Nährwerte**
Durchschnittlicher Energie- und Nährwert je 100 ml:
1. Brennwert: 240 kJ/ 56 kcal
 2. Kohlenhydrate (g): 13,0
 3. davon Zucker (g): 13,0
 4. Salz (g): < 0,02
- Enthält geringfügige Mengen an Fett, gesättigten Fettsäuren und Eiweiß.
- 1.7. Sensorik**
- Farbe: dunkelrot
Aussehen: blank
Geruch: frisch-fruchtig nach Cranberries
Geschmack: frisch-fruchtig nach Cranberries
- 2.0 Verpackung**
- 2.1 Standardverkaufseinheit (SVE)**
- Einheit pro SVE: 1 Papp-Karton = 6 Glasflaschen, braun, 750 ml
Kennzeichnung der SVE: Etikett
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
PZN der Flasche: 3345828
- 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, inkl. Palette (kg): 595,0
- 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:** + 15° bis + 25° C
Schutz vor direkter Sonneneinstrahlung



Blatt 2 Cranberry-Nektar

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 : 13 Monate

Mindesthaltbarkeitsdauer, geöffnet, kühl gelagert : 5 Tage

4.0 Allgemeine Informationen

Der Saft wird mittels Pasteurisation hergestellt, d.h. auf 92° ca. 10 sec. erhitzt und heiß in die Flasche gefüllt, ohne Farb- und chemische Konservierungsstoffe. 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 10.12.2014

Unterschrift (QK)