



0.	Hersteller:	Obstsafteklerei Josef Möller GmbH & Co KG Forststr. 7, 45659 Recklinghausen
1.	Qualitätsanforderungen	
1.1	Artikel-Nr. :	3102
1.2	Markenname:	Vitagarten
1.3	Produktname:	Traubensaft , rot, mit Eisen
1.4	Fruchtsaftgehalt:	100 % Direktsaft
1.5	Zutaten:	
		1. Roter Traubensaft (mind. 90 %)
		2. Weißer Traubensaft (max. 10 %)
		3. Eisen(II)-Gluconat (28 mg/100 ml)
1.6.	Nährwerte	
		Durchschnittlicher Energie- und Nährwert je 100 ml:
		1. Brennwert: 290 kJ/68 kcal
		2. Kohlenhydrate (g): 16,0
		3. davon Zucker (g): 16,0
		4. Salz (g): < 0,02
		5. Eisen (mg): 3,0 *
		6. 1 BE entspricht: 75 ml Saft
		*entspricht 20 % der empfohlenen Tagesdosis lt NRV % NRV = Prozentanteil der Nährstoffbezugswerte
		Enthält geringfügige Mengen an Fett, gesättigten Fettsäuren und Eiweiß.
1.7.	Sensorik	
		Farbe: violett-rot
		Aussehen: blank
		Geruch: fruchtig nach Trauben
		Geschmack: fruchtig nach Trauben
2.0	Verpackung	
2.1	Standardverkaufseinheit (SVE)	
		Einheit pro SVE: 1 Pappkarton = 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): ca. 7,5 kg
		Bruttogewicht der Flasche mit Inhalt (kg): 1,220
		Nettogewicht der Flasche (kg): 0,420
		PZN der Flasche: 722 189 1
2.2	Palettenbeladung:	
		Anzahl SVE pro Lage: Karton, 6er
		Anzahl Lagen pro Palette: 3
		Anzahl SVE pro Lage: 25
		Anzahl SVE 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:	
		Temperatur: + 15° bis + 25° C
		Schutz vor direkter Sonneneinstrahlung

**Blatt 2: Traubensaft, rot, mit Eisen****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 SO ₂ 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)