



**0. Hersteller: Obstsaftkellerei J. Möller GmbH & Co. KG
Recklinghausen**

1. Qualitätsanforderungen

- 1.1 Artikel-Nr. :** 3110
1.2 Markenname: Vitagarten
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: | 201 kJ/47 kcal |
| 2. Kohlenhydrate (g): | 9,8 |
| 3. davon Zucker (g): | 9,8 |
| 4. Eiweiß (g): | 0,8 |
| 5. Salz (g): | < 0,02 |
| 6. Vitamin C: | 30,0 mg* |
| 7. 1 BE entspricht: | 122 ml Saft |

* entspricht 37,5 % der empfohlenen Tagesdosis lt. NRV
% NRV = Prozentanteil der Nährstoffbezugswerte

Enthält geringfügige Mengen an Fett und gesättigten Fettsäuren.

1.7. Sensorik

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

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: 722 186 2

2.2 Palettenbeladung:

- 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: Orangensaft

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)