



- 0. Hersteller: Obstsaftkellerei Josef Möller GmbH & Co KG  
Forststr. 7, 45659 Recklinghausen**
- 1. Qualitätsanforderungen**
- 1.1 Artikel-Nr. : 3111**
- 1.2 Markenname: Vitagarten**
- 1.3 Produktname: Trockenpflaumen-Nektar**
- 1.4 Fruchtsaftgehalt: 96 %**
- 1.5 Zutaten:**
1. Wasser
  2. mit Wasser extrahierter Trockenpflaumensaft aus Konzentrat
  3. Zucker (3,5 %)
  4. Zitronensaft aus Zitronensaftkonzentrat
  5. natürliches Pflaumenaroma
- 1.6 Nährwerte**  
Durchschnittlicher Energie- und Nährwert je 100 ml:
1. Brennwert: 317 kJ/75 kcal
  2. Kohlenhydrate (g): 17,0
  3. davon Zucker (g): 15,0
  4. Salz (g): < 0,02
  5. Sorbit (g): 2,9
  6. 1 BE entspricht: 70 ml Saft
- 1.7 Sensorik**
- Farbe: dunkelbraun  
Aussehen: trüb  
Geruch: fruchtig nach Trockenpflaumen  
Geschmack: fruchtig nach Trockenpflaumen
- 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: 722 198 0
- 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: Trockenpflaumen-Getränk**

**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)