



**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*
- 10. 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)