



**0. Hersteller: Obstsaftkellerei Josef Möller GmbH & Co KG  
Forststr. 7, 45659 Recklinghausen**

**1. Qualitätsanforderungen**

- 1.1 Artikel-Nr. : 3074**  
**1.2 Markenname: Vitagarten**  
**1.3 Produktname: Heidelbeersaft**  
**1.4 Fruchtsaftgehalt: 100 %**  
**1.5 Zutaten:**

1. Heidelbeer-Direktsaft

**1.6 Nährwerte**

Durchschnittlicher Energie- und Nährwert je 100 ml:

1. Brennwert: 143 kJ/34 kcal  
2. Kohlenhydrate (g): 7,0  
3. davon Zucker (g): 6,5  
4. Ballaststoffe (g): < 2,0  
5. Salz (g): < 0,02  
6. 1 BE entspricht: 172 ml Saft

Enthält geringfügige Mengen an Fett, gesättigten Fettsäuren und Eiweiß.

**1.7. Sensorik**

- Farbe: dunkelviolett  
Aussehen: blank  
Geruch: fruchtig nach Heidelbeeren  
Geschmack: fruchtig nach Heidelbeeren

**2.0 Verpackung**

**2.1 Standardverkaufseinheit (SVE)**

- Einheit pro SVE: 1 Pappkarton = 6 Glasflaschen, braun, 330 ml  
Kennzeichnung der SVE: Etikett  
Maße der SVE, L x B x H (cm): 18,5 x 13,0 x 21,0  
Bruttogewicht der SVE (kg): 4,00  
Bruttogewicht der Flasche mit Inhalt (kg): 0,55  
Nettogewicht der Flasche (kg): 0,20  
PZN der Flasche: 374 041 8

**2.2 Palettenbeladung:**

- Anzahl SVE pro Lage: 36 Karton, 6er  
Anzahl Lagen pro Palette: 4  
Anzahl SVE pro Lage: 36  
Anzahl SVE pro Palette: 144  
Gesamthöhe, inkl. Palette (cm): 100  
Gesamtgewicht, inkl. Palette (kg): 596,0

**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 Heidelbeersaft

**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 <sub>2</sub> angegeben	X	
Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse	X	
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	X	
GMO-frei		X
Gelatine-frei		X
Glutenfrei		X

Es werden regelmäßig Analysen von Pflanzenschutzmittelrückständen durchgeführt und bis heute wurden keine nachgewiesen.

**5.0 Bestätigung obiger Angaben**

Recklinghausen, den 10.12.14

Unterschrift (QK)