



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

**1. Qualitätsanforderungen**

- 1.1. Artikel-Nr. :** 3146  
**1.2. Markenname:** Vitagarten  
**1.3. Produktname:** Holunderbeersaft  
**1.4. Fruchtsaftgehalt:** 100 %  
**1.5. Zutaten:**

1. Holunderbeer-Direktsaft

**1.6. Nährwerte**

Durchschnittlicher Energie- und Nährwert je 100 ml:

1. Brennwert: 124 kJ/29 kcal  
2. Kohlenhydrate (g): 6,0  
3. davon Zucker (g): 6,0  
4. Salz (g): < 0,02  
5. 1 BE entspricht: 200 ml

Enthält geringfügige Mengen an Fett, gesättigten Fettsäuren und Eiweiß.

**1.7. Sensorik**

- Farbe: dunkelviolett  
Aussehen: blank  
Geruch: typisch fruchtig nach Holunderbeeren  
Geschmack: typisch fruchtig nach Holunderbeeren

**2.0 Verpackung**

**2.1 Standardverkaufseinheit (SVE)**

- Einheit pro SVE: 1 Papp-Karton = 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): 7,50  
Bruttogewicht der Flasche mit Inhalt (kg): 1,220  
Nettogewicht der Flasche (kg): 0,420  
PZN der Flasche: 722 177 3

**2.2 Palettenbeladung:**

- SVE pro Schicht: Karton, 6er  
Anzahl Schichten pro Palette: 3  
Anzahl SVE pro Lage: 25  
SVE-Menge 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



**Blatt 2: Holunderbeersafat**

**2.4 Lagerbedingungen:** + 15° bis + 25° C  
Schutz vor direkter Sonneneinstrahlung

**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 : 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)