

Information zur Lagerung/zum Transport unserer aseptischen Produkte

Unsere Fruchtsaftprodukte werden lebensmittelsteril in Aseptik-Verpackungen abgefüllt und sind damit auch ohne Kühlung haltbar. Das heißt, die Produkte sind mikrobiologisch stabil, eine Kühlung bzw. Kühlkette ist nicht notwendig.

Natürlich kann die aseptische Abfüllung bzw. Verpackung chemische Reaktionen (Oxidation, Kondensation usw.) im Produkt nicht verhindern. Deshalb empfehlen wir, falls die Möglichkeit beim Kunden besteht, das Produkt kühl zu lagern (0-4°C), um so den Erhalt von Qualitätsparametern (wie z.B. Farbkraft) zusätzlich zu optimieren. Dabei handelt es sich um eine Empfehlung, welcher der Kunde nach eigenem Ermessen bzw. seiner logistischen Möglichkeiten folgen kann, aber nicht muss.

Hieraus resultierend ergibt sich, dass wir in der Regel auf einen gekühlten Transport (LKW) unserer Produkte verzichten können. Langjährige Erfahrungen mit dieser Vorgehensweise haben gezeigt, dass das Produkt auch bei mehrtätigen Transport bei Umgebungstemperatur nicht negativ beeinflusst wird.

Das auf dem Produkt angegebene Mindesthaltbarkeitsdatum gilt auch, wenn das Produkt nicht gekühlt gelagert werden kann.

Während der Lagerzeit bei uns, werden die Produkte bei einer optimalen Lagertemperatur von +4°C gelagert um sicherzustellen, dass unsere Produkte an die Kunden mit besten Qualitätsparametern zur Auslieferung gelangen.

ALFRU GmbH
INDUSTRIEFRUCHT

Rellingen, 12. März 2019