

Transportbedingungen

Below you can find the recommended transport conditions for our products which differ from the storage conditions!

Abweichend von den Lagerbedingungen gelten für unsere Produkte folgende Transportbedingungen:

Allgemein gilt:

Offener Transport (auf offener Ladefläche) ist für alle unsere Produkte verboten!

Do not transport any of our goods uncovered!

Produkt product	Temperatur temperature	Transportdauer max. transport time	Anmerkung tips
TK-Früchte frozen fruits	-18°C -18°C	keine none	Maßgeblich ist die Kerntemperatur des Produktes nicht die Außenseite der Verpackung! Temperature to be checked in the center of the product, not on the outside packaging!
TK-Pürees in Eimern frozen purees in bins	+5°C -18°C +5°C -18°C	für max. 12h falls länger für max. 12h for longer transports	Pürees haben keine Zellmembrane mehr und sind daher weniger empfindlich. Purees have no cell wall anymore and require less strict transport conditions.
Konzentrate non aseptic <55 Brix concentrates non aseptic <55 brix	+5°C -18°C +5°C -18°C	für max. 72 h unbeschränkt für max. 72 h no limit	isolierter Transport für max. 24 h ausreichend (Außen-Temp <30°C) insulated transport sufficient for max. 24 h if outside temp. <30°C
Konzentrate non aseptic >55 Brix concentrates non aseptic >55 brix	Umgebungstemp. ambient	für max. 72 h für max. 72 h	vor großer Hitze schützen (kein Transport unter Plane im Sommer) protect from heat
alle Produkte aseptic all products aseptic	Umgebungstemp. ambient	kein Limit no limit	Bag in Box vor Feuchtigkeit schützen protect cartons from damp
Aroma in Fässern/Kanister aromas in pails or drums	Umgebungstemp. ambient	kein Limit no limit	
Zucker, Zitronensäure gesackt sugar, citric acid in bags	Umgebungstemp. ambient	kein Limit no limit	vor raschen Temperaturwechsel schützen (kann zu Verklumpung führen) protect from fast temperature changes (leads to clustering)

Sonderfall: rektifiziertes Traubensaftkonzentrat

Jedenfalls vor Temperaturen unter +5°C schützen! Darunter kommt es sehr rasch zum Auskristallisieren. Dies beeinflusst die Haltbarkeit des Produktes zwar nicht, aber es können Schwierigkeiten bei der Verarbeitung entstehen (Entmischung der Zuckerarten, nicht mehr pumpfähig)

Rectified grape concentrates

need to be protected from temperatures below +5°C! Disregarding this rule can lead to very fast crystallisation. This will not influence the shelf life of the product but lead to difficulties for further processing such as separation of the different sugars present in the concentrate and to the loss of the ability to pump the concentrate!