

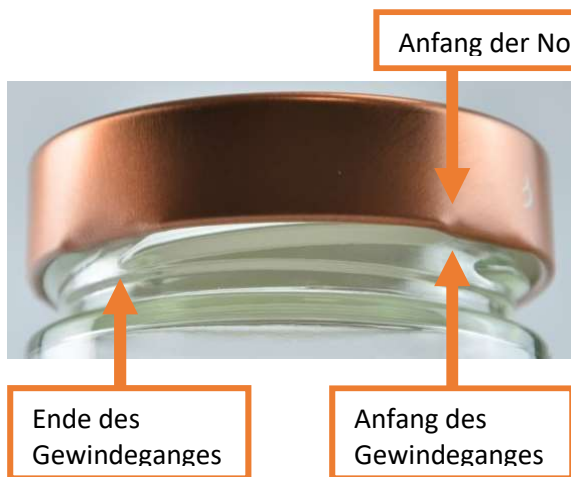
## Verarbeitungs- bzw. Lagerhinweis

TO - Verschlüsse für Pasteurisation,  
3-fache Std. Innenlackierung max. 100ppm SO<sup>2</sup>

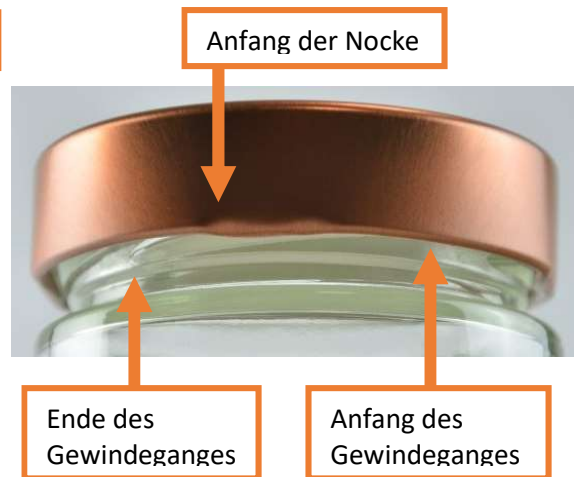
Füllgut: Honig, Marmelade, starksaure und fett- bzw. ölhaltige Produkte

Verschließen: Für ein ordnungsgemäßes Verschließen ist es notwendig, dass der Verschluss beim Verarbeiten Zimmertemperatur hat. Bitte drehen Sie den Verschluss sorgfältig an. Mindestens den halben Gewindegang, jedoch nicht mehr als zwei Drittel.

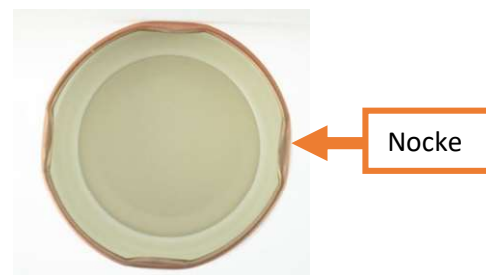
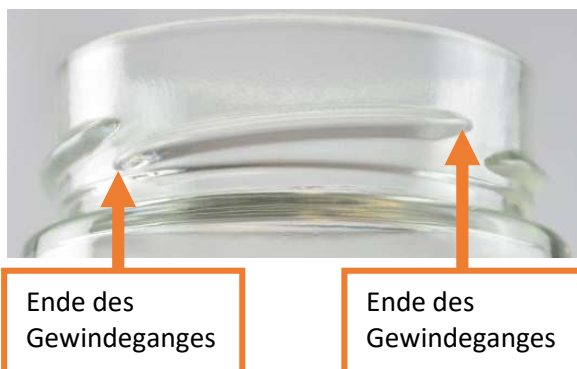
Deckel aufgesetzt (nicht angedreht)



Deckel verschlossen

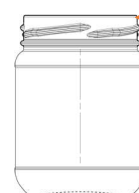


Darstellung Gewindegang / Nocke



Kopfraum/Füllhöhe: mindestens 6 % des Gesamtvolumens müssen freigelassen werden  
Füllmenge (randvoll)

Beispiel: Füllmenge (randvoll) 300 ml  
davon 6 % = 18 ml freilassen  
empfohlene Füllmenge 282 ml



- Kaltabfüllung:** **Der Compound entwickelt ca. zwei Stunden nach der Verschließung seine volle Funktion.**
- Pasteurisation:** Bei Pasteurisation muss das Füllgut eine Temperatur von mind. 80 °C haben (nicht mehr als 98 °C über eine Dauer von 90 Minuten).
- Produkt-Abfüllung:** Saubere Abfüllbedingungen sind ein wesentlicher Bestandteil. Beim Verschließen muss der Deckel und die Glasmündung frei von Verunreinigungen sein, da es hierbei zu einem Vakuumverlust kommen könnte.
- Lagerung:** Lagern Sie die Verschlüsse in einer sauberen und trockenen Umgebung, die frei von Insekten oder Schädlingen ist. Im Lagerbereich müssen extreme Temperaturunterschiede und hohe Feuchtigkeit vermieden werden.

**Konservengläser nur stehend lagern!**