

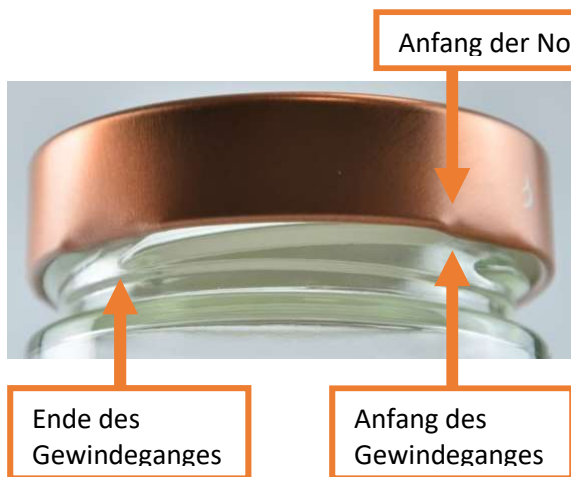
Verarbeitungs- bzw. Lagerhinweis

TO - Verschlüsse für Sterilisation, 3-fache Std. Innenlackierung max. 100ppm SO²

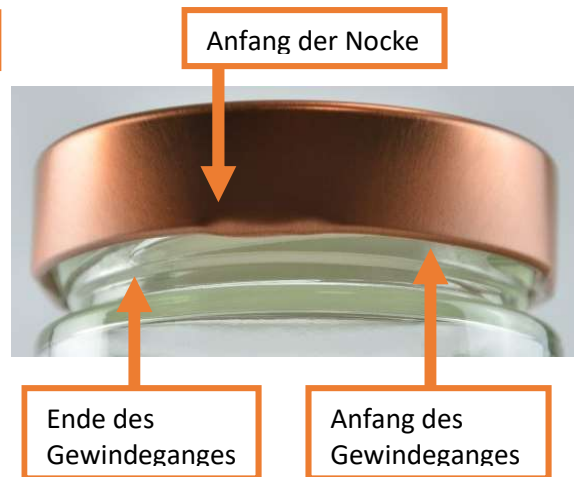
Füllgut: Honig, Marmelade, starksaure und fett- bzw. ölhaltige Produkte

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.

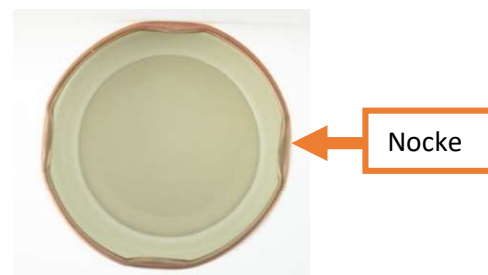
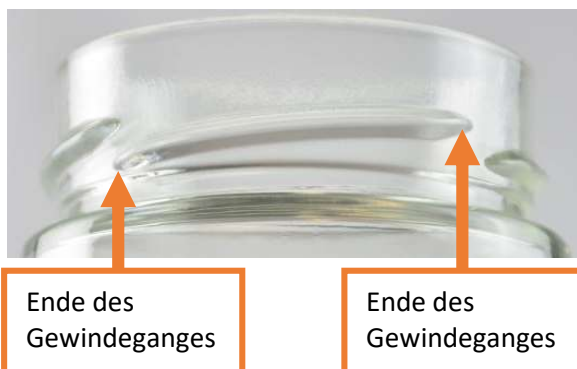
Deckel aufgesetzt (nicht angedreht)



Deckel verschlossen

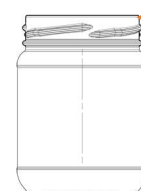


Darstellung Gewindegang / Nocke



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.**
- Sterilisation:** Bei Sterilisation muss das Füllgut eine Temperatur von mind. 100 °C haben (nicht mehr als 128 °C über eine Dauer von 20 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!