

Verarbeitungs-, bzw. Lagerhinweis

Schraubverschlüsse Metal Closure Alcoa (MCA) manuelle Verschließung

Füllgut:	Fruchtsäfte, Most, Limo, kohlenensäurehaltige Getränke
Anwendung:	Diese Verschlüsse sind gasdicht und für Pasteurisation bzw. Heißabfüllung bis max. 75 °C geeignet. Nur für stehende Lagerung geeignet.
Rückkühlung:	Die Flaschen müssen nach der Verschließung bzw. nach der Pasteurisation rückgekühlt (Wasserbad) werden.
Produkt-Abfüllung:	Saubere Abfüllbedingungen sind ein wesentlicher Bestandteil. Beim Einsatz von Verschlüssen sollte die Verschlussfläche auf der Oberseite der Flasche frei von Füllgutverunreinigungen sein.
Lagerung:	Die Verschlüsse müssen in einer sauberen und trockenen Umgebung, die frei von Insekten oder Schädlingen ist, gelagert werden. Im Lagerbereich müssen extreme Temperaturunterschiede und hohe Feuchtigkeit vermieden werden.