



Verarbeitungs- und Lagerhinweis

Ausführung

myRex Home Canning

Verarbeitung

Kalt- bzw. Heißabfüllung ohne weitere Wärmebehandlung,
Pasteurisation oder Sterilisation

Innenlackierung

3-fach, für Produkte mit maximal 100 ppm SO₂

Füllgut

Honig, Marmelade, Sauergemüse, ölhaltige und starksaure Produkte

Anwendung

Für ein ordnungsgemäßes Verschließen ist es erforderlich, den Verschluss (Compound) vor dem Verschließen vorzuwärmen.

Bei händischer Verschließung

Den Verschluss für 1–2 Minuten in einem Wasserbad bei ca. 50–60 °C vorwärmen.

Bei maschineller Verschließung mittels Dampf

Den Verschluss für ca. eine Sekunde bei 70–80 °C mittels Dampf vorwärmen.

Bei Verschlüssen der myRex Home Canning Serie ist das Überdrehen des Verschlusses bei normaler Anwendung nicht möglich. Durch das 360° durchgängige Gewinde ist auch ein Aufpoppen ausgeschlossen. Somit ist der myRex Home Canning Verschluss optimal für das händische Verschließen.

Deckel aufgesetzt (nicht gedreht)



360° Gewindegang



Deckel verschlossen



myRex Home Canning



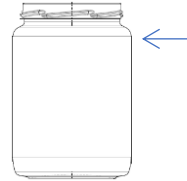


Kopfraum / Füllhöhe

Mindestens 6 % des Gesamtvolumens müssen als Kopfraum freigelassen werden.

Beispiel

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



Kaltabfüllung ohne weitere Wärmebehandlung

Das Füllgut wird bei Raumtemperatur abgefüllt und anschließend ordnungsgemäß verschlossen. Nach dem Verschließen erfolgt keine weitere thermische Behandlung der Gläser. Der Verschluss (Compound) muss vor dem Verschließen unbedingt vorgewärmt werden, um eine zuverlässige Dichtheit zu gewährleisten.

Heißabfüllung ohne weitere Wärmebehandlung

Das Füllgut wird heiß bzw. kochend abgefüllt und unmittelbar anschließend ordnungsgemäß verschlossen. Durch die hohe Produkttemperatur und das rasche Verschließen wird eine entsprechende thermische Wirkung erzielt. Während der anschließenden Abkühlphase bildet sich das erforderliche Vakuum. Nach dem Verschließen erfolgt keine weitere thermische Behandlung der Gläser.

Pasteurisation

Das Füllgut wird kalt oder heiß abgefüllt und anschließend ordnungsgemäß verschlossen. Die verschlossenen Gläser werden einer kontrollierten thermischen Behandlung unterzogen und auf die festgelegte Pasteurisationstemperatur aufgeheizt. Die erforderliche Temperatur wird über eine definierte Haltezeit aufrechterhalten. Anschließend erfolgt eine kontrollierte Abkühlung der Gläser. Während der Abkühlphase bildet sich das erforderliche Vakuum.

Sterilisation

Das Füllgut wird kalt oder heiß abgefüllt und anschließend ordnungsgemäß verschlossen. Die verschlossenen Gläser werden einer kontrollierten thermischen Behandlung unterzogen und auf die festgelegte Sterilisationstemperatur aufgeheizt. Die erforderliche Temperatur wird über eine definierte Haltezeit aufrechterhalten. Anschließend erfolgt eine kontrollierte Abkühlung der Gläser. Während der Abkühlphase bildet sich das erforderliche Vakuum.

Die genauen Verarbeitungstemperaturangaben für den Verschluss finden Sie im jeweiligen Artikeltext.

Trocknung

Oberhalb des Rollrandes befindet sich zum Gewinde hin eine Sicke, in der sich Wasser und Kondenswasser sammeln kann. Es ist daher notwendig, diesen Bereich nach dem Verarbeitungsprozess zu trocknen, sei es manuell oder durch eine installierte Trocknungsanlage.

Produktabfüllung

Saubere Abfüllbedingungen sind ein wesentlicher Bestandteil für ein ordnungsgemäßes Verschließen. Beim Verschließen müssen sowohl der Deckel als auch die Glasmündung frei von Verunreinigungen sein, da Verunreinigungen zu einem Vakuumverlust führen können.

Lagerung

Lagern Sie die Verschlüsse in einer sauberen und trockenen Umgebung, die frei von Insekten und anderen Schädlingen ist. Im Lagerbereich sind extreme Temperaturschwankungen und hohe Luftfeuchtigkeit zu vermeiden.



Allgemeine Informationen

Konservengläser dürfen ausschließlich stehend gelagert werden. Die Verschlüsse müssen vor dem Verschließen auf mögliche Verunreinigungen und Beschädigungen überprüft werden. Die Verschlüsse dürfen nicht mit Alkohol oder anderen aggressiven Substanzen gereinigt werden. Sie sind für den einmaligen Gebrauch vorgesehen.

Hinweise zur produktspezifischen Verarbeitung

Da unterschiedliche Füllgüter unterschiedliche Verarbeitungseigenschaften aufweisen, sind die jeweiligen Abfüll- und Wärmebehandlungsbedingungen produktspezifisch festzulegen. Der Abfüller ist für die ordnungsgemäße Verarbeitung des jeweiligen Füllgutes sowie für die Festlegung und Einhaltung der erforderlichen Abfülltemperatur, Verarbeitungstemperatur und Haltezeit verantwortlich. Die entsprechenden Prozessbedingungen sind unter Berücksichtigung der Produkteigenschaften, des verwendeten Gebindes und der geltenden lebensmittelrechtlichen Anforderungen festzulegen und gegebenenfalls zu validieren.