Müller Glas
Verpackung für Selbstgemachtes

Verarbeitungs- und Lagerhinweise

Ausführung
Twist-Off Standard und Deep

Verarbeitung
Kalt- bzw. Heißabfüllung ohne weitere Wärmebehandlung

Innenlackierung
1-fach, für Produkte mit maximal 20 ppm SO_2

Füllgut
Honig und Marmelade

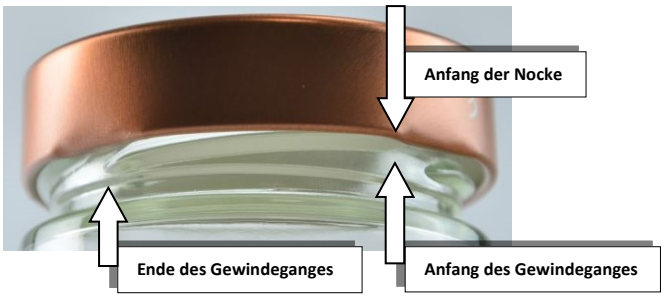
Anwendung
Für ein ordnungsgemäßes Verschließen ist es erforderlich, den Verschluss (Compound) vor dem Verschließen vorzuwärmen.

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

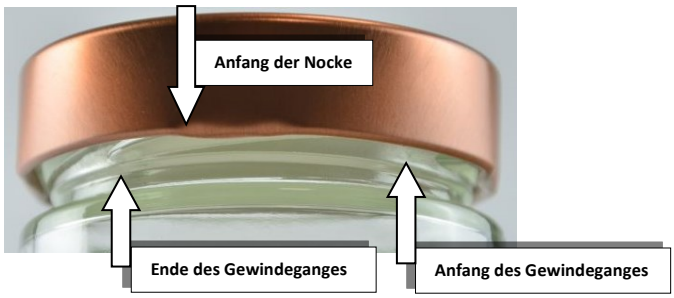
Bei maschineller Verschließung mittels Dampf
Den Verschluss für ca. eine Sekunde bei 70–80 °C mittels Dampf vorwärmen.

Bitte drehen Sie den Verschluss sorgfältig an: mindestens einen halben Gewindegang, jedoch nicht mehr als zwei Drittel des Gewindeganges. Insbesondere bei der händischen Verschließung ist darauf zu achten, dass die Verschlüsse nicht zu stark angedreht werden. Bei einem Überdrehen des Verschlusses kann ein ordnungsgemäßes Verschließen nicht mehr gewährleistet werden.

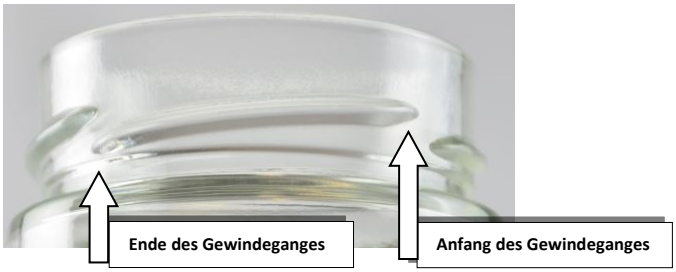
Deckel aufgesetzt (nicht angedreht)

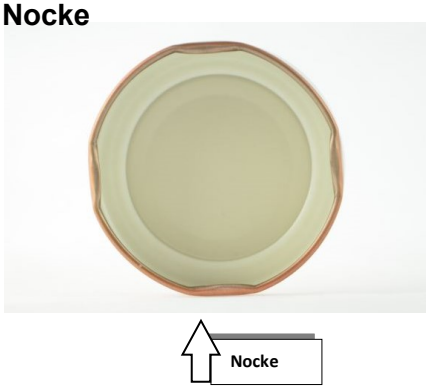


Deckel verschlossen



Darstellung Gewindegang / Nocke

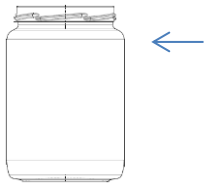




Kopfraum / Füllhöhe
Mindestens 6 % des Gesamtvolumens müssen als Kopfraum freigelassen werden.

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.

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.