

Technischer Fragebogen

Anwendung von Nockendrehverschlüssen

Kunde: _____ Produktionsstätte: _____
 Anschrift: _____ Ansprechpartner: _____
 _____ Datum: _____

Verpackung

Verschluss Durchmesser: _____ mm
 mit Button tief BLUESEAL® PVC-frei BPA-NI
 Glas Volumen: _____ ml Füllmenge: _____ g

Produktangaben

Produktbezeichnung _____
 Produktkategorie wässrig essigsauer alkoholisch öl-/fetthaltig
 Produktgruppe Frucht-/Zubereitung Gemüse-/Zubereitung Dressings/Saucen Fleisch
 Fisch andere: _____
 Mindesthaltbarkeit _____
 Sonstiges pH-Wert: _____ % SO₂-Gehalt: _____ % Salz-Gehalt: _____ %
 Eiweiß-Gehalt: _____ % Essig-Gehalt: _____ %

Abfüllung

Fülltemperatur kalt 45-55°C 60-80°C _____ °C
 Kopfraum 3-5% 5-7% 7-9% _____ %
 Verschlussvorwärmung ja nein

Verschliessmaschine

Maschinentyp: _____ Geschwindigkeit: _____
 Dampfvakuum Kaltvakuum manuell

Nachbehandlung

<input type="checkbox"/> Pasteurisation		<input type="checkbox"/> Autoklav	
Art: <input type="checkbox"/> Stand <input type="checkbox"/> Durchlauf		Art: <input type="checkbox"/> Vollwasser <input type="checkbox"/> Sprüh <input type="checkbox"/> Rotation	
Temperatur:	Zeit:	Temperatur:	Zeit:
Halte _____ °C	Halte _____ min	Halte _____ °C	Halte _____ min
Max. _____ °C	Max. _____ min	Max. _____ °C	Max. _____ min
Kühl _____ °C	Kühl _____ min	Kühl _____ °C	Kühl _____ min
	Gesamt _____ min		Gesamt _____ min
Gegendruck: _____ bar		Gegendruck: _____ bar	

Bitte Zeit-/Druckkurve beifügen.

Version 02 · 2017-06-01