

Technischer Fragebogen

Anwendung von Nockendrehverschlüssen

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

Besondere Anforderungen an die Lebensmittelkennzeichnung im Empfängerland: _____

Verpackung

Verschluss: Durchmesser: _____ mm Glas: Volumen: _____ ml
 mit Button tief Füllmenge: _____ g

Produktangaben

Produkt: _____

Produktkategorie: wässrig essigsauer alkoholisch öl-/fetthaltig
 Produktgruppe: Frucht-/Zubereitung Gemüse-/Zubereitung Dressings/Saucen Fleisch
 Geflügel Fisch Ananas Meerrettich Spargel
 andere: _____

Mindesthaltbarkeit: _____

Sonstiges: pH-Wert: _____ SO₂-Gehalt: _____ ppm 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 keine Kühlung < 10 °C

Pasterisation		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 04 · 2024-09