

Technischer Fragebogen

Anwendung von Aluminiumverschlüssen

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

Besondere Anforderungen an die Lebensmittelkennzeichnung im Empfängerland: _____

Verpackung

Verschluss: AK T45s **Glas:** Volumen: _____ ml
 Durchmesser: _____ mm 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

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

Version 04 · 2024-10