

Technischer Fragebogen

Anwendung von Nockendrehverschlüssen

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

Besondere Anforderungen an die Lebensmittelkennzeichnung im Empfängerland: _____

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
 Geflügel Fisch 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

<input type="checkbox"/> keine	<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:
Halte _____ °C	Halte _____ min	Halte _____ °C
Max. _____ °C	Max. _____ min	Max. _____ °C
Kühl _____ °C	Kühl _____ min	Kühl _____ °C
	Gesamt _____ min	Gesamt _____ min
Gegendruck: _____ bar		Gegendruck: _____ bar

Bitte Zeit-/Druckkurve beifügen.

Version 03 · 2019-08-09