

Bag in Box – Anleitung

Heißabfüllung von Fruchtsaftgetränken in Beutel 3, 5, 10, 20 Liter

Abfüllen (Safttemperatur 78°C)

1. Beutel in Halter einhängen.
2. Hahn abnehmen und so ablegen, dass das Innenteil nicht verschmutzt wird.
3. Heißen Saft (78 Grad) einlaufen lassen.
4. Mengemessung, am einfachsten mit Waage.

Achtung:

Bei vollständiger Befüllung passt der Beutel nicht mehr in den Karton (5-Liter-Beutel enthält dann bis zu 7 Liter).



Verschließen:

5. Luftblasen so gut wie möglich aus Beutel herausdrücken, Hahn aufsetzen und vollständig eindrücken.
6. Beutel mit Handschuhen anfassen und vorsichtig in zuvor geöffneten Karton rutschen lassen. Scharfe Kanten vermeiden, die heiße Folie ist empfindlich (Gefahr von Verbrennungen bei Platzen des Beutels).

Lagern:

7. In Boxen oder lichtgeschützt, Boxen stehend lagern.
Offen max. 2 Beutel übereinander stapeln. Hahn (Spund) nicht belasten.



Besondere Hinweise für die Abfüllung von 3-Liter Beuteln:

- Die Beutel dürfen erst nach Abkühlung des Saftes auf ca. 35° C in die Kartons eingebracht werden.
- Es dürfen maximal 2 Beutel während des Kühlens übereinander lagern.
- Die Spunde (und Hähne) der Beutel während des Abkühlens nicht belasten.



Viel Erfolg
Helmut Rink GmbH
Wangener Str. 18
D-88279 Amtzell

T +49 7520 / 6145
info@rink-gmbh.de

rink-gmbh.de
obstverarbeitung.de