

Merkblatt Twist-Off Deckel

Veränderung der Verschlüsse in den letzten Jahren

In den letzten 50 Jahren hat es einige Änderungen im Bereich der Twist off Deckel gegeben, leider nicht sehr zum Positiven. Einerseits sind dies die gesetzlichen Bestimmungen in Bezug auf die zu verwendenden Materialien und andererseits auch auf die Robustheit der Deckel was sich enorm auf die Empfindlichkeit der Deckel beim manuellen Verschliessen auswirkt.

Deshalb untenstehend einige Punkte zur korrekten Anwendung.

Lagerung

Die Deckel müssen in einer trockenen, gut belüfteten und sauberen Umgebung beifolgendem Raumklima **zwischen 8° und 30° und bei maximal 70° rel. Luftfeuchtigkeit** gelagert werden. Die Deckel dürfen nur bei Raumtemperatur verarbeitet werden. Sofern die Lagerung bei einer steten Temperatur von **weniger als 18°** stattfindet, müssen die Deckel vor Gebrauch **während 24 Stunden an die Raumtemperatur angewöhnt** werden, bevor sie abgefüllt werden.

Abfüllung

Die Deckel dürfen nur mit der vorgegebenen Menge abgefüllt werden und es darf sich kein Füllgut sowie keine Flüssigkeit auf dem Mündungsrand befinden. Ausserdem dürfen die Gläser maximal mit dem angegebenen Volumen befüllt werden (dabei ist zu beachten, dass nur bei Wasser 100 ml auch 100 g sind). Bei einer Überfüllung wird die Entstehung des notwendigen Unterdrucks beeinträchtigt. Für die Entstehung des **notigen Unterdrucks muss mindestens 4.5% möglichst jedoch 6% Leervolumen** bestehen.

Es ist unzumässig, das gefüllte Glas auf den Kopf zu stellen. Die Entstehung des notwendigen Vakuums zwischen Deckel und Füllgut wird so erschwert. Undichte Verschlüsse können die Folge sein.

Kaltabfüllung

Wird das Füllgut kalt abgefüllt, dichten die Deckel erst nach **mindestens 3 Stunden** ab.

Verwendungszweck

Die Twist-Off Verschlüsse sind für die Verwendung für Lebensmittel zugelassen (**einmaliger Gebrauch / nicht Geschirrspüler tauglich**).

Öl- und fetthaltige Füllgüter

Für sehr Ölhaltige Artikel z.B. Pestosaucen oder in Öl eingelegte Produkte empfehlen wir ESBO-reduzierte Deckel zu verwenden.

Manuelles Verschliessen

Der Aufschraubdruck sollte möglichst gleichmässig gehalten werden. **Weiter ist ein starkes Zudrehen sinnlos. Generell gilt: Weniger stark andrehen ist besser!** Der Deckel darf maximal vorsichtig **bis zum ersten**



Widerstand angedreht werden (bei kleinen Deckeln ca 4.5 mm bei grossen ca 7 mm). Sobald ein Widerstand spürbar ist, darf NICHT mehr weitergedreht werden, da dies die Nocken verbiegen würden und ein luftdichtes Verschliessen nicht mehr möglich wäre. Deshalb dürfen überdrehte Deckel unter keinen Umständen wieder-/weiterverwendet werden.

Wichtig: TO-Deckel dichten nicht wegen den Nocken oder infolge starken Zudrehens, sondern nur als Folge des Druckunterschieds!

1 Andrehen mit 3 Fingern bis zum ersten Widerstand ist ausreichend.

Wo Wärme benötigt wird und welche Gefahren sie mit sich bringt?

Esbo reduzierte und sterilisierbare Twist-Off Deckel sollten vor dem verarbeiten erwärmt werden (Am besten im Backofen bei 50 – 60° oder mittels Gebläse). Von einem Heisswasserbad wird eher abgeraten.

To-Deckel schliessen generell etwas besser wenn sie moderat angewärmt sind aber Achtung die Gefahr des Überdrehens steigt.

Unterschiedliche Deckel für unterschiedliche Verwendungszwecke

	<i>Lebensmittel</i>	<i>Deckel</i>
Pasteurisation (bis 98°C)		Normale Twist-off Deckel
Sterilisation (bis 121°C)	rohes Gemüse, fleischhaltige Füllgüter	Spezielle sterilisierbare Twist-off Deckel Nur in Grösse To-82 (betreffend mangelnder Nachfrage)
Öl- und fetthaltige Füllgüter	z.B. Pestosaucen, Thunfisch, in Öl eingelegte Produkte	ESBO reduzierte Verschlüsse werden empfohlen
Säure- / Essighaltige Füllgüter	z.B. Meerrettich, Silberzwiebeln, Wasabi etc.	Es ist zu prüfen, ob Spezielle Deckel (betreffend Innenlacke) benötigt werden.
		Flip (auch Button genannt) Nur für automatische Verschlussanlagen mit integrierter Vakuumerzeugung
		Deep-Deckel (mit breiterem Rand) --> moderneres aussehen Man benötigt andere Gläser mit einem breiteren Rand.

Disclaimer

Sämtliche in diesem Merkblatt aufgeführten Punkte entsprechen dem aktuellen Wissensstand von Agrimpuls. Sie erheben weder einen Anspruch auf Vollständigkeit noch können daraus rechtliche Ansprüche jeglicher Art abgeleitet werden.