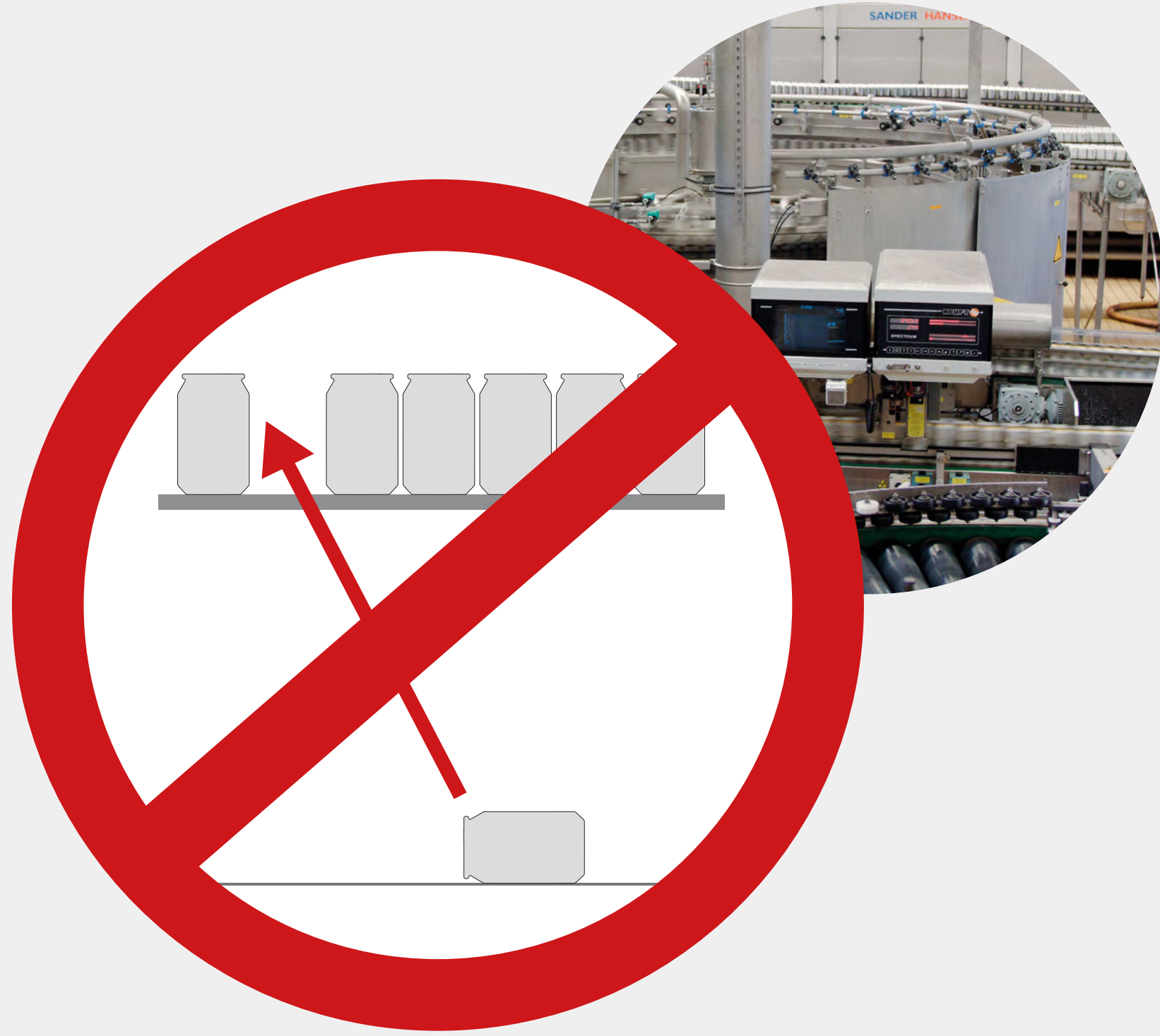


Rozlew

- Usuwać przewrócone puszki



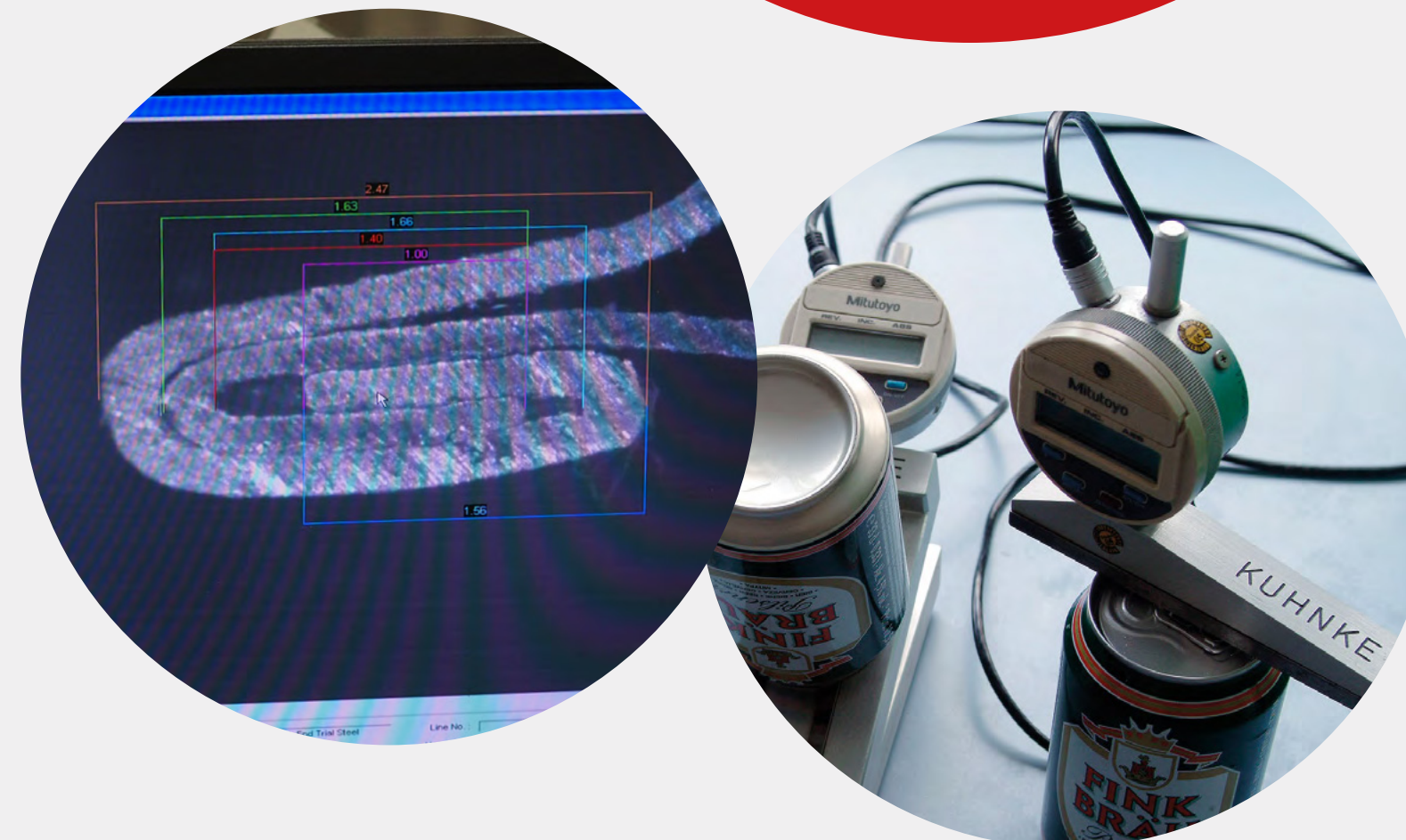
Kontrola

- Całkowita pozostałość powietrza w puszcze <2ml dla napojów gazowanych
- TPO w puszcze <0,6mg bezpośrednio za zmykarką
- Zawartość tlenu w przestrzeni nad napojem <2% dla napojów niegazowanych (sprawdzone bezpośrednio za zmykarką)
- Zawartość CO2 zgodna ze specyfikacją
- Ciśnienie w puszcze po dozowaniu LN2 zgodne z zaleceniami "Metal Packaging Europe - Beverage" tj. 1,5 bar przy 20 stopni Celsjusza

Zamykanie



- Przechowywać dane z biletu
- Usuwać uszkodzone wieczka



- Przeprowadzać regularne kontrole zamknięć

Pakowanie



- Usuwać uszkodzone puszki
- Usuwać puszki z wyciekami

Suszenie i kod daty

- Zapewnić skuteczność suszenia na denku
- Wytyczne Ardagh: max. 6mg na denku

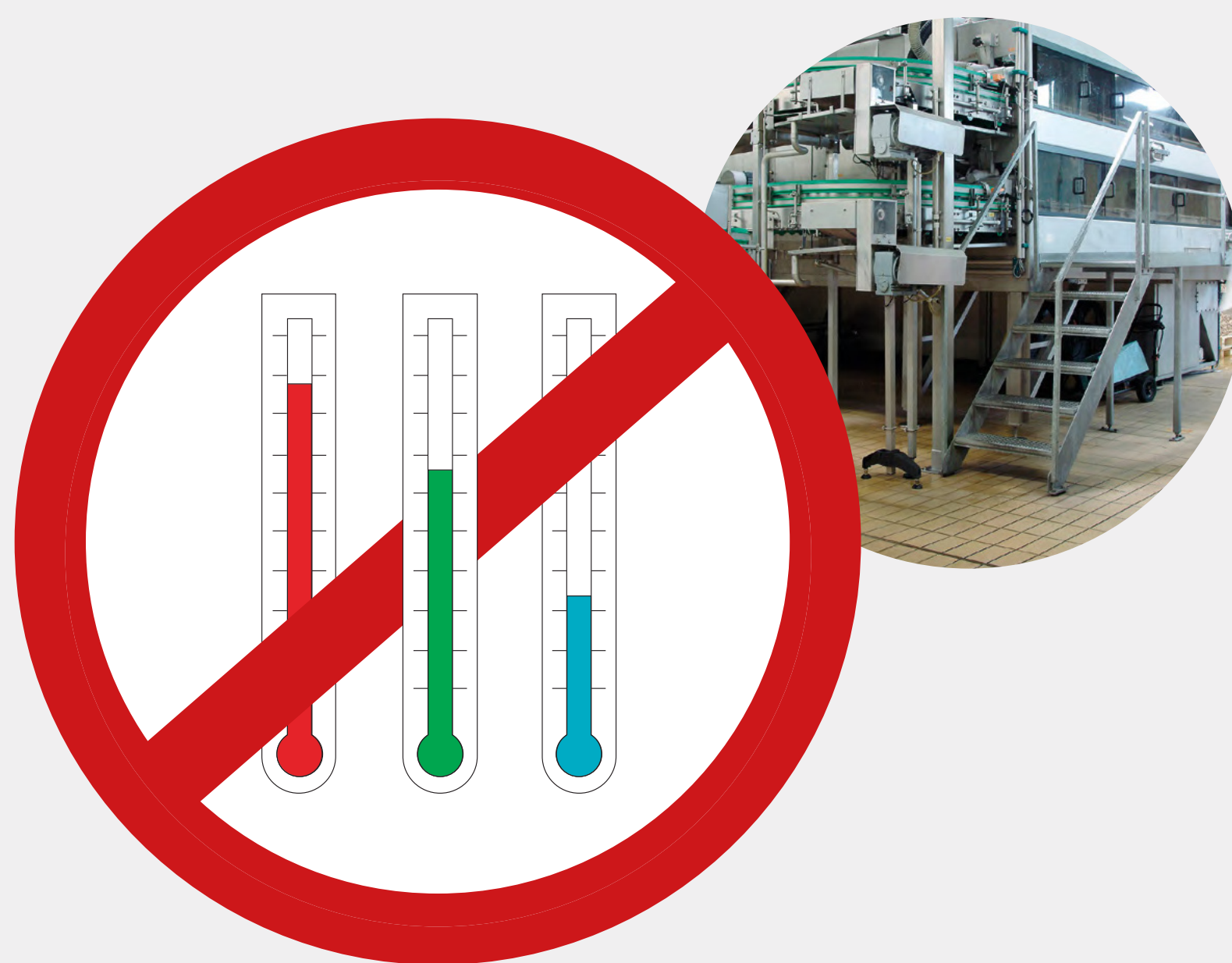


- Regularnie sprawdzać kod daty



- Zapewnić skuteczność suszenia na wieczku
- Wytyczne "Metal Packaging Europe - Beverage": max. 3mg na wieczku
- Wytyczne Ardagh: max. 20mg na puszcze

Pasteryzator i podgrzewacz



- Przeprowadzać regularne kontrole temperatury pasteryzacji

Kontrola parametrów wody

- wartość pH >6,5 i <7,5

Dalsze zalecenia dotyczące procesu pasteryzacji zobacz "Metal Packaging Europe - Beverage" - Zalecenia

Kontrola poziomu nalewu

- Sprawdzać poziom nalewu

