

Coperchio TWIST-OFF

Importanti informazioni sul prodotto



Assortimento attuale
www.mk-ag.ch

Coperchio TWIST-OFF

Importanti informazioni sul prodotto

Questo breve opuscolo contiene punti importanti da osservare, che riguardano lo stoccaggio, l'imballaggio e il trasporto.

Capitoli

1. Coperchio (twist-off)
2. Utilizzo / materiali
3. Stoccaggio
4. Riempimento, trattamento
5. Istruzioni particolareggiate per riempimento manuale
6. Casi speciali (prodotti oleosi, TO sterilizzabili, Deep)
7. Trasporto
8. Gamma

1. Coperchio (twist-off)

I coperchi, spesso definiti come tappi a vite twist-off, sono di latta per vasetti in vetro prodotti in modo industriale. Sono prodotti secondo la norma DIN EN ISO 9100 e per calafatare la parte di coperchio contro il bordo di apertura, iniettati con un sigillante di plastica.

2. Uso / Materiali

Le chiusure Twist-Off vendute di M+K rispettano tutte le direttive vigenti in Svizzera e in Europa e sono approvate per l'uso di alimenti (impiego singolo / non adatto per lavastoviglie).

Un uso multiplo non è consentito.

Ciò non esime comunque l'imbottigliatore dall'intraprendere le proprie prove di stabilità, di migrazione e di compatibilità. La loro conformità ai requisiti di legge deve essere chiarita e garantita da parte del cliente.

I coperchi twist-off secondo DIN EN ISO 9100 sono prodotti destinati alla trasformazione industriale. Ciò significa nello specifico, che il coperchio twist-off deve essere avvitato meccanicamente e sigillato. Per una chiusura manuale, nessuna responsabilità può essere assunta da M+K per motivi tecnici.

Coperchi twist-off, come tutti i materiali d'imballaggio primario industriali, sono soggetti alle consuete tolleranze di produzione di massa che riguardano misure ed errori di fabbricazione. Reclami di quantità inferiore al 2 % del volume totale di ordine saranno quindi respinti.

Le specifiche del materiale delle nostre chiusure TO sono sempre disponibili online all'indirizzo www.mk-ag.ch.

Non offriamo consapevolmente chiusure prive completamente di PVC (vale a dire senza plastificante). Troppi nostri clienti avevano fatto brutte esperienze. I coperchi M+K sono liberi del Bisfenolo A (BPA) per la pastorizzazione.

3. Stoccaggio

Possono essere impilate al massimo due palette di coperchi twist-off.

Lo stoccaggio deve essere garantito in un ambiente asciutto, ben ventilato e pulito (temperatura compresa tra 8° e 30° e al massimo di 70° rel. umidità).

Il processo di lavorazione del coperchio twist-off è da eseguire soltanto a temperatura ambiente. Se lo stoccaggio avviene a temperatura costante inferiore ai 18°, i twist-off devono abituarsi alla temperatura ambiente, per la durata di 24 ore, prima dell'uso.

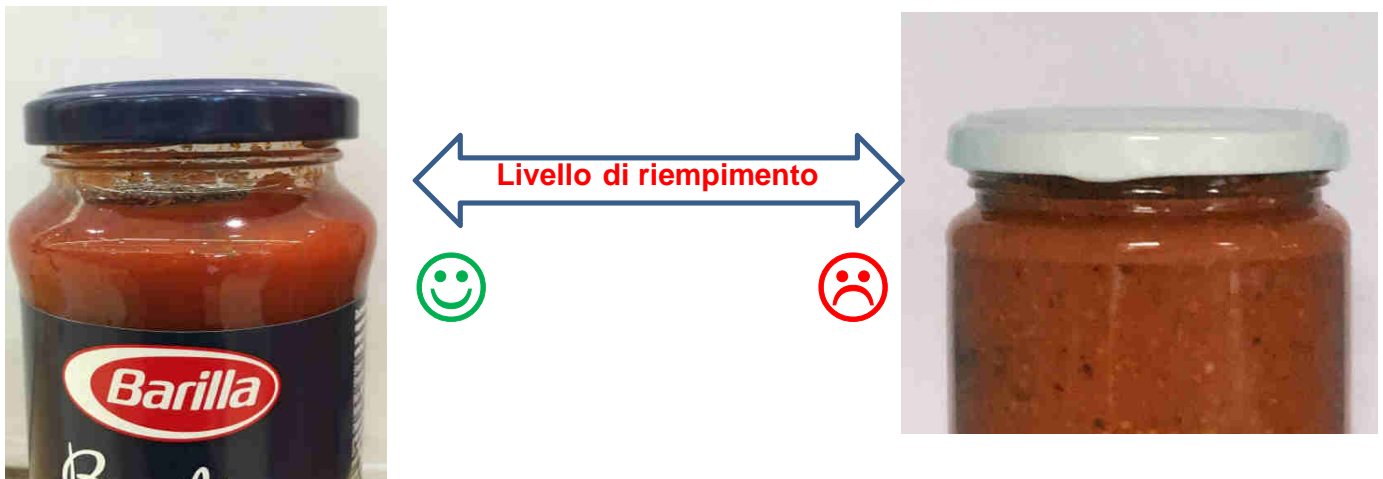
M+K raccomanda l'elaborazione dalla data di produzione o F.I.F.O. (linea di principio First In – First Out).

4. Riempimento, trattamento

Il riempimento e il trattamento dovrebbero avvenire se possibile con macchine automatiche o semiautomatiche. Il controllo del funzionamento e del suo stato è responsabilità del cliente. Se dovessero verificarsi problemi, M+K fa espressamente riferimento al fornitore dell'apparecchiatura.

Al momento della chiusura, in nessuna circostanza, alcun materiale di riempimento deve entrare in contatto con il bordo della bocca. Anche già le più piccole gocce oppure residui puliti a mano o con uno strofinaccio influenzano la capacità di tenuta in maniera sostenibile. Il bordo della bocca, la filettatura del vetro e il coperchio twist-off devono essere completamente puliti e asciutti al 100%.

I vasetti utilizzati possono essere riempiti con un massimo di volume specificato dalla M+K. Assicuratevi quindi di controllare la densità specifica del materiale di riempimento (100 ml non corrisponde sempre a 100 g / solo con l'acqua il volume e il peso specifico sono quantitativamente uguali). Riempimenti in eccesso interferiscono sull'emergere del vuoto necessario.



Per la mobilitazione della necessaria pressione negativa, ci vogliono almeno 3,5%, preferibilmente anche 5 % di volume vuoto.

La temperatura del materiale di riempimento lavorato ha un'influenza determinante sulla pressione interna dopo la pastorizzazione.
Generalmente vale:

Più grande è il diametro del vaso, coperchio twist-off e spazio tra materiale di riempimento e twist-off, più in basso cadrà la pressione interna. Determinare la pressione ideale è cura del cliente.

La temperatura di riempimento deve essere stabile durante l'intero processo di riempimento. Materiali di riempimento fortemente acidi possono causare corrosione alla filettatura. Per evitare questo, il coperchio deve avere rivestimenti protettivi interni speciali. Il nostro servizio di assistenza vi consiglia volentieri in questo senso. Tuttavia propri test di stabilità rimangono indispensabili. Vedi anche punto 6.2.

È inopportuno mettere il vasetto riempito sottosopra. Il crearsi del vuoto necessario tra il coperchio e il contenuto sarebbe reso difficile. La conseguenza potrebbe essere dei coperchi non ermetici.



La disposizione della pressione di chiusura necessaria per il coperchio twist-off è di esclusiva responsabilità del cliente. Il tipo di contenuto, la temperatura di riempimento, la dimensione e tipo dei vasetti selezionati e twist-off hanno un'influenza determinante.

Ogni prodotto finito è, infatti, un caso a se.

Prodotti riempiti e sigillati devono essere trattati con grande cura per evitare qualsiasi tipo di danno e shock.

M+K propone coperchi Twist-Off per:

- Pastorizzazione (fino a 98°)
- Sterilizzazione (fino a 121°)
- Prodotti oleosi e grassi (coperchi ridotti ESBO) (fino a 112°)
- Materiali di riempimento contenenti acidi / acetati (vernice interna speciale)

Si prega di notare che il coperchio twist-off M+K deve essere avvitato solo meccanicamente. Con avvitamento manuale possono sorgere diversi problemi.

5. Istruzioni particolareggiate per riempimento manuale

Se i coperchi twist-off M+K sono avvitati manualmente, oltre tutte le regole elencate al punto 4, devono essere rispettate assolutamente anche i seguenti passi:

La pressione di avvitamento deve essere il più uniforme possibile, cosa che potrebbe essere difficile soprattutto per grandi quantitativi causa affaticamento. Se i prodotti sono chiusi da più persone, anche in questo caso si dovrà ricercare l'uniformità della pressione di avvitamento. Altrimenti, differenze di pressione porteranno inevitabilmente a perdite.

Per avvitare non bisogna assolutamente sforzare troppo (stringere fino a 360° è possibile, oltre il barattolo è danneggiato e deve essere smaltito). Barattoli danneggiati nella filettatura non possono essere riutilizzati.

L'ermeticità dei coperchi TO non è dovuta alla filettatura o agli avvitementi troppo forti, ma solo come conseguenza alla differenza di pressione!

Uno forzato avvvitamento è insensato. Generalmente vale: stringere meno è meglio! Il coperchio può essere girato cautamente fino alla prima resistenza. Una volta avvertita resistenza, NON deve essere forzato ulteriormente, perché questo significherebbe piegare la filettatura e una chiusura ermetica non sarebbe più possibile.



Un avviamento con tre dita fino alla prima resistenza (filettatura) è sufficiente.

Dopo avere messo i coperchi e dopo avere raggiunto la filettatura, consigliamo come regola di stringere al massimo come segue:

| | | | |
|-------|--------|-------|--------|
| TO-43 | 4,3 mm | TO-63 | 6,3 mm |
| TO-48 | 4,8 mm | TO-66 | 6,6 mm |
| TO-53 | 5,3 mm | TO-70 | 7,0 mm |
| TO-58 | 5,8 mm | TO-82 | 8,2 mm |

Inserendo un segno con un pennarello sul coperchio a livello della giunzione di vetro e il successivo avvvitamento si può facilmente determinare se la distanza prefissata non è superata.



Per perdite e/o consumo di materiale eccessivo a causa di sforzature causate da avvitiamenti manuali, M+K respinge qualsiasi responsabilità. I coperchi twist-off sono prodotti industriali che sono fabbricati per l'elaborazione della macchina.

Il nostro servizio clienti sarà felice di consigliarvi in caso di dubbio circa contenitori alternativi (vasetti con bocca meccanica, vasi conserve "Weck" e simili).

I coperchi ridotti ESBO e i twist-off sterilizzabili dovrebbero essere riscaldati prima della lavorazione. Semplicemente con un mantice oppure nel forno (50°- 60°). Un bagno nell'acqua calda non è consigliabile. Coperchi twist-off riscaldati moderatamente chiudono generalmente un po' meglio, perché il sigillante si lascia pressare più facilmente nel vetro (impronta). Tuttavia aumenta anche il rischio di avvitare troppo durante l'elaborazione manuale!

6. Casi speciali

6.1. Prodotti oleosi e grassi

Nei sigillanti dei coperchi twist-off è utilizzato olio di soia epossidato chiamato ESBO (CAS 008013-07-8). Questo serve come plasticizzante e stabilizzante per il PVC. Per materiali di riempimento particolarmente grassi e oleosi, ESBO potrebbe quindi in determinate circostanze migrare nel prodotto riempito (valore limite 60mg/kg).

Ciò riguarda in particolare **condimenti, salse con pesto, tonno in salamoia e altri prodotti sott'olio.**

Se una maggiore quantità di olio "galleggiasse" nel vasetto riempito, deve essere preso contatto con il servizio clienti M+K. Gli si dovrà inoltre trasmettere in forma scritta la ricetta del prodotto, perché M+K, in questi casi chiama in causa immediatamente il produttore dei coperchi twist-off. Quest'ultimo prenderà da solo la decisione definitiva se dovranno essere utilizzati dei coperchi twist-off ridotti ESBO o meno. Indagini in questo senso possono richiedere fino a 8 settimane di tempo.

In caso di dubbio, scegliete i coperchi ridotti ESBO, andrete sempre sul sicuro.

M+K ha una vasta gamma di coperchi ridotti ESBO adatti proprio a prodotti oleosi e grassi. In questi, l'olio di soia epossidato è ridotto al punto da non causare problemi. C'è comunque da notare, che il coperchio twist-off ridotto ESBO non è molto fornito dall'industria anche in tutti i colori e in tutti i diametri (eventualmente sono da calcolare tempi di procacciamento più lunghi).

I coperchi twist-off ridotti ESBO di M+K sono chiaramente identificati come tali su ogni tipo d'imballaggio secondario.

6.2. Vernice interna speciale

Se sono imballati **cetriolini, rafano, asparagi o cipolline**, i coperchi twist-off devono avere una vernice protettiva interna appositamente sviluppata. In caso contrario può formarsi la ruggine all'interno. In questo caso deve tassativamente essere avvicinata la nostra assistenza alla clientela. Coperchi adeguati non sono disponibili in tutti i colori e diametri.

6.3. Coperchi twist-off sterilizzabili

Queste chiusure speciali, esclusivamente disponibili con diametro 82mm, sono utilizzate principalmente per prodotti di riempimento a **base di carne** o per la **sterilizzazione di verdure crude**. Dopo avere chiuso il barattolo, i prodotti possono cuocere per 30 a 60 minuti in acqua bollente.

6.4. Coperchi TO con flip (chiamati anche „button”, bottone ecc.)

M+K vende coperchi TO con flip esclusivamente a clienti, i quali hanno un sistema di chiusura automatica con la generazione del vuoto integrato. I coperchi TO sono inadatti per l'elaborazione manuale con flip / bottone.

Il „Button“ è ad una pressione negativa di -0.3 a -0.5 bar disegnato e offre durante tutta la catena di approvvigionamento un controllo di densità ottica.

6.5. Coperchi Deep (bordo largo)

Coperchi Deep con bordo largo sono adatti solamente alla pastorizzazione.

I coperchi Deep non possono essere utilizzati per prodotti oleosi.

7. Trasporti

Prodotti finiti riempiti e sigillati devono essere trasportati con attenzione. Qualsiasi tipo di shock deve essere assolutamente evitato per il tappo twist-off.

In caso di multistrato, occorre garantire protezione ai coperchi twist-off con strati intermedi di plastica o cartone. Dovrebbero essere preferibilmente evitate le pile di barattoli con coperchi twist-off.

8. Gamma completa

Il nostro assortimento è costantemente ampliato. Troverete tutti i vari colori, diametri, decorazioni, tipi ecc. disponibili sul nostro sito www.mk-ag.ch.

Disclaimer

Tutti i punti elencati in questa brochure riflettono l'attuale conoscenza di Müller + Krempel AG. Essi non sollevano alcuna pretesa di completezza, né possono esserne derivate richieste legali di ogni tipo.