

ESTERILIZACIÓN DE PRODUCTOS



Esterilización de productos

- En una olla profunda colocar un lienzo en el fondo.
- Acomodar los frascos llenos y tapados correctamente.
- Cargar la olla con agua hasta el borde de los frascos, SIN LLEGAR

A LAS TAPAS.

- Tapar la olla y hervir durante 20 a 30 min. (este Temp. puede variar según el producto)
- Retirar los frascos con una pinza, cuando el agua aun esté caliente.
- Secar con un paño humedecido en alcohol.
- Colocar los frascos boca abajo sobre un lienzo, para favorecerla generación de vacío en el interior de los mismos.

CONSEJOS

LIMPIEZA DE FRASCOS:

- Cuidar que no queden restos de producto sobre la superficie de la boca del frasco, esto puede dar lugar a una pérdida de la hermeticidad del sistema.
- También los restos que quedan fuera del área de sellado pueden dar lugar a procesos de corrosión y contaminación.

LLENADO DE FRASCOS

- No olvide de respetar el espacio libre una vez colocado el producto dentro del frasco. El mismo oscilará entre 6 y 10 mm por debajo de la superficie de la boca del frasco.
- Cuidar mantener el vacío constante durante el sellado.
- El producto a envasar debe estar a la misma temperatura que el envase.



SECADO DE FRASCOS

- Luego de la esterilización de los frascos es fundamental que se sequen. De esta manera se evita que los restos de agua que puedan estar en contacto con las orejas de las tapas inicien una corrosión de las mismas.

LAS CONSERVAS QUE TIENEN ALCOHOL NO DEBEN SER ESTERILIZADAS.
