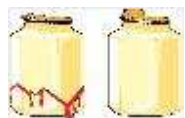


## **EVITE PROBLEMAS**



SU TRABAJO PUEDE ECHARSE A PERDER SI:

- Usa frascos deteriorados
  - Deja partículas de alimento en la superficie del cierre.
  - Trata de girar las tapas coronas antes o después de hervir.
  - Fuerza las tapas axiales, falseándolas.
  - Se hierven los frascos ACOSTADOS, en cuyo caso saldrá el líquido contenido y NO EL AIRE.
  - Invierte los envases, cuando aún están calientes.
  - Pone los frascos demasiados juntos y/o demasiado llenos y no usa un falso fondo o lienzo en la olla.
  - Procesa durante menos tiempo que el aconsejado.
  - Hierve los frascos a fuego muy fuerte.
  - Las tapas al día siguiente están hinchadas.
  - El frasco ha perdido líquido.
-