



Bag-in-Box - Das ideale Lager- und Transportsystem für Fruchtsäfte

Das Bag-in-Box System ist ideal dafür ausgelegt, die Haltbarkeit flüssiger Lebensmittel zu verlängern.

Bag-in-Box setzt sich zusammen aus einem aus mehreren Folienlagen bestehenden, lebensmittelechten Beutel mit einem verplombten VITOP-Verschluss und einem Umkarton aus Wellpappe.

Die Entnahme des Getränkes erfolgt über ein Entnahmeventil, das kinderleicht mit einer Hand betätigt werden kann und auch nach mehrmaligem Gebrauch tropffrei und dicht schließt.

Vorteile gegenüber Flaschen:

- luftdichte PE-Beutel, die bei der Entnahme schrumpfen; für Heißabfüllung bis 80° C und Kaltabfüllung von Wein geeignet.
- längere Haltbarkeit des Getränkes nach dem Anbruch (pasteurisierter Saft: verschlossen ca. 18 Monate, geöffnet ohne Kühlung ca. 3 Monate)
- kinderleichte Bedienung
- hohe Sicherheit, hygienisch einwandfrei
- kein Luftzutritt
- Flaschenreinigung und Vorwärmung entfällt
- einfache und kostengünstige Abfüllung
- Schutz vor schädlichem Lichteinfall
- weniger Platzbedarf, weniger Gewicht, platzsparende Leergutlagerung

Anwendung bei der heißen Saftabfüllung:

- Bag-in-Box Beutel waagrecht legen, Verschluss abnehmen und max. 5, 10 l (je nach Beutelgröße) Saft mit max. 80° C einfüllen (genaue Literangabe einhalten, sonst passt der Beutel nicht in die Box)
- vor dem Verschließen die Luftblasen so gut wie möglich, vorsichtig herausdrücken.
- den Hahn sofort wieder in die Öffnung stecken und ganz eindrücken
- der Bag-in-Box Beutel muss so gelagert werden, dass das Ventil mindestens 20 Minuten Kontakt mit dem Saft hat, um es keimfrei zu machen
- Bag-in-Box Beutel abkühlen lassen, in die Box stellen und Karton verschließen
- eine Zweitnutzung ist nicht möglich

Die **Bag-in-Box - Wellkartonschachtel** bietet besten Schutz auf dem Transport und während der Lagerung. Bag-in-Box überzeugt auch beim Handling, lässt er sich doch platz sparend stapeln und lagern. Der Wellpappkarton kann selbstverständlich mehrfach verwendet werden.

Bei der Aufbewahrung der Kartons sollte auf trockene, frostsichere Räume und stehende Lagerung geachtet werden. Vor dem Anzapfen ist es ebenso von Vorteil, den Karton am hinteren Ende ca. 5 cm höher zu legen (7) und ihn möglichst nicht mehr aufzurichten. Zum ersten Genuss muss nun noch das runde Kartonblättchen an der Vorderseite (2) eingedrückt werden, die verbliebene eingestanzte Klappe weit geöffnet und der Zapfhahn herausgezogen werden. Durch Herunterbiegen (4) der zuvor geöffneten Klappe kann der Hahn anschließend fixiert werden. Jetzt muss lediglich noch das Frischesiegel am Zapfventil (5) entfernt werden, um durch Betätigung (6) der sogenannten Zapfflügel Apfelsaft ins Glas fließen zu lassen. Nun steht dem Genuss als Direktsaft oder Schorle in Verbindung mit Mineralwasser nichts mehr im Wege!

