

QM Honig & Imkerei	Abfüllen von Honig einer Charge	Imkerei
------------------------------	--	---------

Los-Nr.:	Geprüft und o.k.	Abweichungen, Be- sonderheiten, Kor- rekturmaßnahmen
Kontrollpunkt:		
Lagerbehälter Nr.:		
Erwärmen : Temperatur im Wärmeschrank (<i>Wert eintragen</i>)		
Wassergehalt vor Abfüllung: (<i>Wert eintragen</i>)		
Abfüllbehälter: gereinigt und trocken, keine Anhaftungen, Quetschhahn geprüft, Abrieb ausgeschlossen		
Gläser : gereinigt und trocken, ohne Fremdgeruch, ohne Beschädigungen wie Absplitterungen, Sprünge etc.		
Deckel: Sauber u.trocken, ohne Fremdgeruch, ohne Beschädigungen		
Deckeleinlagen: neu, ohne Fremdgeruch		
Mindestens haltbar bis: Datum der Rückstellprobe:		
Lagerbehälter Nr.:		
Erwärmen: Temperatur im Wärmeschrank (<i>Wert eintragen</i>)		
Wassergehalt vor Abfüllung: (<i>Wert eintragen</i>)		
Abfüllbehälter: gereinigt und trocken, keine Anhaftungen, Quetschhahn geprüft, Abrieb ausgeschlossen		
Gläser : gereinigt und trocken, ohne Fremdgeruch ohne Beschädigungen wie Absplitterungen, Sprünge etc.		
Deckel: Sauber u.trocken, ohne Fremdgeruch, ohne Beschädigungen		
Deckeleinlagen: neu, ohne Fremdgeruch		
Mindestens haltbar bis: Datum der Rückstellprobe:		
Lagerbehälter Nr.:		
Erwärmen: Temperatur im Wärmeschrank (<i>Wert eintragen</i>)		
Wassergehalt vor Abfüllung: (<i>Wert eintragen</i>)		
Abfüllbehälter: gereinigt und trocken, keine Anhaftungen, Quetschhahn geprüft, Abrieb ausgeschlossen		
Gläser : gereinigt und trocken, ohne Fremdgeruch, ohne Beschädigungen wie Absplitterungen, Sprünge etc.		
Deckel: Sauber u.trocken, ohne Fremdgeruch, ohne Beschädigungen		
Deckeleinlagen: neu, ohne Fremdgeruch		
Mindestens haltbar bis: Datum der Rückstellprobe:		

