

LAVADO Y ESTERILIZACIÓN DE FRASCOS



ESTERILIZACIÓN

Lavar muy bien los envases y las tapas con agua y jabón. Enjuagarlos con agua caliente. En este paso podemos decir de que manera esterilizarlos, si por hervido o por horneado.

Esterilización de Frascos

HERVIDO:

En una olla profunda colocar un lienzo y llenarla con agua. Colocar dentro los frascos. Rodearlos con trapos para que no se choquen y rompan con el

hervor.

Una vez que rompe el hervor, se debe mantener la ebullición durante 10 minutos. Retirar y colocarlos boca abajo en una fuente para horno (forrada con papel aluminio), secar en horno bajo. Reservar los frascos dentro del horno hasta el momento de llenado.

HORNEADO:

Forrar una bandeja para horno con papel aluminio y colocar los frascos aun húmedos sobre ella. Llevar la asadera al horno precalentado a 160°C durante 10 minutos o hasta que estén completamente secos. Reservar en el horno hasta el momento de llenar.

Para esterilizar las tapas de los frascos, sumergirlas en agua hirviendo durante 6 minutos. Retirarlas con pinzas, para no quemarse y luego dejarlas secar.
