

PAPRIKALI PEYNİR

ÜRÜN TANIMI

DUYUSAL ÖZELLİKLER

TAT

Kendine has papikalı peynir tadında

KOKU

Kendine has papikalı peynir kokusunda

GÖRÜNÜŞ

Kendine has çıtır ve sağlam yapıda

RENK

Kendine has papikalı peynir renginde

Patentli REV® teknolojisi kullanılarak kurutulmuş papikalı peynir.

Taze paprika ve peynirden üretilmiştir.

Türk Gıda Kodeksi ile uyumludur.

BRC, HELAL, KOSHER belgeleri olan tesisimizde üretilmiştir.

FİZİKSEL & KİMYASAL ÖZELLİKLER

İÇERİK

Peynir, Paprika

NEM

≤ 5

SU AKTİVİTESİ

≤ 0,5

ÇAP

15-20 mm

YABANCI MADDE

BULUNMAMALI

PARÇA ADETİ (kg'da)

900-1200 adet (cinsine göre değişebilir)

X-RAY LİMİTLERİ

1 mm SUS
5 mm Seramik
2,5 mm SS

} üstünde metal içermemektedir.

*Eser miktarda süt ürünü ve kereviz içerebilir.

AMBALAJ, PAKET ve DEPOLAMA

Raf Ömrü

Kapalı ambalajında saklanması durumunda 24 ay raf ömrü vardır.

Depolama Şartları

Serin ve kuru ortamda depolanması tavsiye edilir.

Ambalaj

6 kg'lık nem ve ışık bariyerli ambalajlarda gıdaya uygun azot gazı altında paketlenerek karton kolilerde ambalajlanmıştır.

ETİKETLEME

Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği'ne uygun olarak aşağıdaki bilgileri içermektedir:

- Ürün Adı, Cinsi
- Ürün İçeriği
- Üretim ve Tavsiye Edilen Tüketim Tarihi
- Saklama Koşulları
- Lot Numarası
- Net Ağırlık
- Üretici Adresleri

MİKROBİYOLOJİK ÖZELLİKLER

KOAGULAZ POZİTİF
STAPHYLOCOCCUS ≤ 100 cfu/g (ISO 6888-1)

SALMONELLA ≤ absent/25g (EN/ISO 6579)

LISTERIA
MONOCYTOGENES ≤ absent/25g (ISO 11290-1)

ALARKO
GIDA SANAYİ

www.alarkogida.com.tr
infoweb@altofarm.com.tr

MERKEZ OFİS
Barbaros Mah, Lale Sok.,
My Office Apartmanı, No:2 D:9
34758 Ataşehir/İstanbul
+90 216 210 18 55