

ISPANAK toz



ÜRÜN TANIMI

DUYUSAL ÖZELLİKLER

TAT

Kendine has ıspanak tadında

KOKU

Kendine has ıspanak kokusunda

GÖRÜNÜŞ

Kendine has toz yapıda

RENK

Kendine has ıspanak rengine

Patentli REV® teknolojisi kullanılarak kurutulmuş toz ıspanak.

Kurutulmuş ıspanaktan üretilmiştir.

Hiçbir ilave katkı maddesi ve şeker içermez.

Türk Gıda Kodeksi ile uyumludur.

BRC, HELAL, KOSHER belgeleri olan tesisimizde üretilmiştir.

FİZİKSEL & KİMYASAL ÖZELLİKLER

İÇERİK

%100 Ispanak

NEM

≤ 5

SU AKTİVİTESİ

≤ 0,5

YABANCI MADDE

Metal, cam vb. olmayacaktır.

Hammadde kaynaklı max %2

X-RAY LİMİTLERİ

1 mm SUS

5 mm Seramik

2,5 mm SS

üstünde metal içermemektedir.

*Eser miktarda süt ürünü ve kereviz içerebilir.

YIĞIN YOĞUNLUK

0,3-0,5 g/ml

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

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

ETİKETLEME

Türk Gıda Kodeksi eksi 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

KOLİFORM ≤ 100 kob/g (ISO 4832)

KÜF - MAYA ≤ 10000 kob/g (ISO 21527-2)

TOPLAM CANLI ≤ 10000 kob/g (ISO 4833-1)