

DOMATES

eyrek

(1/4)



ÜRÜN TANIMI

DUYUSAL ÖZELLİKLER

TAT

Kendine has domates tadında

KOKU

Kendine has domates kokusunda

GÖRÜNÜŞ

Kendine has çıtır yapıda

RENK

Kendine has domates renginde

Patentli REV® teknolojisi kullanılarak kurutulmuş domates.

Taze domatesten üretilmiştir.

Hiçbir ilave katkı maddesi ve eker içermez.

Türk Gıda Kodeksi ile uyumludur.

BRC, HELAL, KOSHER belgeleri olan tesisimizde üretilmiştir.

FİZİKSEL & KİMYASAL ÖZELLİKLER

İÇERİK

100 % Domates

NEM

≤ 5

SU AKTİVİTESİ

≤ 0,5

YABANCI MADDE

Eser miktarda. (hammadde kaynaklı)

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 mr

Kapalı ambalajında saklanması durumunda 24 ay raf ömrü vardır.

Depolama artları

Serin ve kuru ortamda depolanması tavsiye edilir.

Ambalaj

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

ETİKETLEME

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

- rn Adı, Cinsi
- rn İçeriėi
- 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)