

PESTOLU PEYNİR

ÜRÜN TANIMI

DUYUSAL ÖZELLİKLER

TAT

Kendine has pestolu peynir tadında

KOKU

Kendine has pestolu peynir kokusunda

GÖRÜNÜŞ

Kendine has çıtır yapıda

RENK

Kendine has pestolu peynir renginde

Patentli REV® teknolojisi kullanılarak kurutulmuş pestolu peynir.

Taze pestodan ve peynirden üretilmiştir.

Türk Gıda Kodeksi ile uyumludur.

BRC, HELAL, KOSHER belgeleri olan tesisimizde üretilmiştir.

FİZİKSEL & KİMYASAL ÖZELLİKLER

İÇERİK

Peynir, Pesto

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)