



DUYUSAL ÖZELLİKLER

TAT

Kendine has çubuk peyniri tadında

KOKU

Kendine has çubuk peyniri kokusunda

GÖRÜNÜŞ

Kendine has çıtır yapıda

RENK

Kendine has sarımsı renginde

FİZİKSEL & KİMYASAL ÖZELLİKLER

İÇERİK

100 % Çubuk Peyniri

NEM

≤ 5

SU AKTİVİTESİ

≤ 0,5

UZUNLUK

30-40 mm

YABANCI MADDE

BULUNMAMALI

PARÇA ADETİ (kg'da)

600 - 700 adet (cinsine göre değişebilir)

METAL DEDEKTÖR LİMİTLERİ

1,5 mm Fe
2 mm non Fe
2,5 mm SS } üstünde metal içermemektedir.

MİKROBİYOLOJİK ÖZELLİKLER

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

SALMONELLA ≤ absent/25g (EN/ISO 6579)

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

ÜRÜN TANIMI

Patentli REV® teknolojisi kullanılarak kurutulmuş çubuk peyniri.

Taze çubuk peynirden üretilmiştir.

Türk Gıda Kodeksi ile uyumludur.

BRC, ISO 22000, ISO 9001, HELAL, KOSHER belgeleri olan tesisimizde üretilmiştir.

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 Adı ve Adresi

MERKEZ OFİS

Esentepe Mah. Gazeteciler Sitesi
Sağlam Fikir Sk. Kelebek Çıkması No: 3/3A
34200, Şişli - İstanbul, Türkiye
T. +90 212 212 3103

FABRİKA

Öğretmenler Mah.
Sait Polat Bulvarı 51A - Z10
33400, Tarsus - Mersin, Türkiye
T. +90 324 613 2793 - 94

