



## DUYUSAL ÖZELLİKLER

### TAT

Kendine has havuç tadında

### KOKU

Kendine has havuç kokusunda

### GÖRÜNÜŞ

Kendine has çıtır yapıda

### RENK

Kendine has havuç renginde

## FİZİKSEL & KİMYASAL ÖZELLİKLER

### İÇERİK

Havuç, Deniz Tuzu

### NEM

≤ 5

### SU AKTİVİTESİ

≤ 0,5

### YABANCI MADDE

Eser miktarda (hammadde kaynaklı)

### METAL DEDEKTÖR LİMİTLERİ

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

\*Eser miktarda süt ürünü içerebilir.

## MİKROBİYOLOJİK ÖZELLİKLER

**KOLİFORM** ≤ 100 kob/g (ISO 4832)

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

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

## ÜRÜN TANIMI

Patentli REV® teknolojisi kullanılarak kurutulmuş dilim tuzlu havuç.

Taze havuçtan 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

5 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

