



ÜRÜN TANIMI

Patentli REV® teknolojisi kullanılarak kurutulmuş toz ıspanak.

Kurutulmuş ıspanaktan üretilmiştir.

Hiçbir ilave katkı maddesi ve şeker içermez.

Türk Gıda Kodeksi ile uyumludur.

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

DUYUSAL ÖZELLİKLER

TAT

Kendine has ıspanak tadında

KOKU

Kendine has ıspanak kokusunda

GÖRÜNÜŞ

Kendine has toz yapıda

RENK

Kendine has ıspanak renginde

FİZİKSEL & KİMYASAL ÖZELLİKLER

İÇERİK

100 % Ispanak

NEM

≤ 5

SU AKTİVİTESİ

≤ 0,5

YABANCI MADDE

Metal,cam vb. olmayacaktır. Hammadde kaynaklı max. %2.

METAL DEDEKTÖR LİMİTLERİ

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

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 Etiketleme Yönetmeliği'ne uygun olarak aşağıdaki bilgileri içermektedir:

- Ürün Adı, Cinsi
- Ürün İçeriği
- Üretim ve Tavsiye Edilen Tüketim Tarihi
- Saklama Koşulları
- Lot Numrası
- Net Ağırlık
- Üretici Adı ve Adresi

MİKROBİYOLOJİK ÖZELLİKLER

Salmonella (kob/25g-ml) Bulunmayacaktır (ISO 6579)

L.Monocytogenes (kob/25g-ml) Bulunmayacaktır (ISO 11290-1)

E.coli O157 (kob/25g-ml) Bulunmayacaktır (ISO 16654)

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

