

# DOLMALIK YEŞİL BİBER

## parça



### ÜRÜN TANIMI

#### DUYUSAL ÖZELLİKLER

##### TAT

Kendine has dolmalık yeşil biber tadında

##### KOKU

Kendine has dolmalık yeşil biber kokusunda

##### GÖRÜNÜŞ

Kendine has parça yapıda

##### RENK

Kendine has dolmalık yeşil biber renginde

Patentli REV® ve Air-Dry teknolojisi kullanılarak kurutulmuştur.

Kurutulmuş dolmalık yeşil biberden üretilmiştir.

Hiçbir katkı maddesi ve ilave şeker içermez.

Türk Gıda Kodeksi ile uyumludur.

**BRC, HELAL, KOSHER** belgeleri olan tesisimizde üretilmiştir.

#### FİZİKSEL KİMYASAL ÖZELLİKLER

##### İÇERİK

100 % Dolmalık Yeşil Biber

##### NEM

≤ 5

##### SU AKTİVİTESİ

≤ 0,5

##### YABANCI MADDE

Eser miktarda (hammadde kaynaklı)

##### PARÇA BOYUTU

İstenilen parça boyutunda üretim yapılabilir.

##### X RAY LİMİTLERİ

1.0 mm SUS

5.0 mm Cam

5.0 mm Seramik

üzerinde 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

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 Adresleri

#### MİKROBİYOLOJİK ÖZELLİKLER

|              |              |               |
|--------------|--------------|---------------|
| KOLİFORM     | ≤ 100 kob/g  | (ISO 4832)    |
| KÜF- MAYA    | ≤10000 kob/g | (ISO 21527-2) |
| TOPLAM CANLI | ≤10000 kob/g | (ISO4833-1)   |