

PESTO SOSLU MİSKET 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 rengine

Patentli REV® ve Air-Dry teknolojisi kullanılarak kurutulmuştur.

Taze misket peyniri ve pestodan 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

Bulunmaz

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

6 kg'lık nem ve ışık bariyerli ambalajlarda gıdaya uygun azot gazı altında paketlenerek karton kolilerde ambalajlanmıştır.

ETİKETLEME

Türk Gıda Kodeksi eksi 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)



ALARKO
GIDA SANAYİ

www.alarkogida.com.tr
infoweb@altofarm.com.tr

Barbaros Mah, Lale Sok.,
My Office Apartmanı, No:2 D:9
34758 Ataşehir/İstanbul
+90 216 210 18 55