

JALAPEÑO BİBER

toz



ÜRÜN TANIMI

DUYUSAL ÖZELLİKLER

TAT

Kendine has jalapeño biber tadında

KOKU

Kendine has jalapeño biber kokusunda

GÖRÜNÜŞ

Kendine has toz yapıda

RENK

Kendine has jalapeño biber renginde

Patentli REV® ve Air-Dry teknolojisi kullanılarak kurutulmuştur.

Kurutulmuş jalapeño 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 % Jalapeño Biber

NEM

≤ 5

SU AKTİVİTESİ

≤ 0,5

YABANCI MADDE

Eser miktarda (hammadde kaynaklı)

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)