

KARNABAHAAR



ÜRÜN TANIMI

DUYUSAL ÖZELLİKLER

TAT

Kendine has karnabahar tadında

KOKU

Kendine has karnabahar kokusunda

GÖRÜNÜŞ

Kendine has çıtır yapıda

RENK

Kendine has karnabahar rengine

Patentli REV® teknolojisi kullanılarak kurutulmuş karnabahar

Taze karnabahardan üretilmiştir.

Hiçbir ilave katkı maddesi ve şeker içermez.

Türk Gıda Kodeksi ile uyumludur.

BRC, HELAL, KOSHER belgeleri olan tesisimizde üretilmiştir.

FİZİKSEL & KİMYASAL ÖZELLİKLER

İÇERİK

%100 Karnabahar

NEM

≤ 5

SU AKTİVİTESİ

≤ 0,5

YABANCI MADDE

Eser miktarda (hammadde kaynaklı)

X-RAY LİMİTLERİ

1 mm SUS
5 mm Seramik
2,5 mm SS } üstünde metal 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 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

KOLİFORM ≤ 100 kob/g (ISO 4832)

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

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