

**TEKNİK ŞARTNAME****AYVA SUYU KONSANTRESİ****ÜRÜN TANIMI:**

Ayva meyvesinden elde edilen suyun pastörize ve evapore edilmesi ile elde edilen berrak ve akışkan konsantre.

BİLEŞİMİ: % 100 ayva suyu konsantresi ihtiva eder. Koruyucu madde içermez.

A) FİZİKSEL VE KİMYASAL ÖZELLİKLERİ

Tat ve koku: Doğal ayva tadı ve kokusunda olmalıdır. Yabancı tat ve koku içermemelidir.

Görünüş ve renk: Olgun ayva suyu kehribar-kahverenginde ve berrak olmalıdır.

Briks	: 69.5-70.5 %
Toplam Asitlik	: 2.5-3.5 %w/w (sitrik asit cinsinden)
pH	: 2.7-3.5
Renk	: min 30 @11.6 bx, 440 nm
Berraklık	: min 92 @11.6 bx, 625 nm
NTU	: max 5 @11.6 bx

B) MİKROBİYOLOJİK ÖZELLİKLERİ

Toplam Canlı	: max 100 kob / ml
Maya ve Küf	: max 30 kob / ml
Escherichia coli	: olmamalı

C) AMBALAJLAMA BİLGİLERİ

net 295 kg' lık aseptik torbalarda gıdaya uygun plastik varillerde
müşteri isteğine göre net 275 kg çelik varillerde

D) RAF ÖMRÜ VE DEPOLAMA KOŞULLARI

Raf ömrü : -5; +5 °C' de 24 ay

E) DİĞER ÖZELLİKLER

Allerjik değildir, genetik modifiye değildir. Belirtilmeyen diğer özellikler ilgili Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliklerine uygundur.

HAZIRLAYAN**KALİTE KONTROL SORUMLUSU****ONAYLAYAN****KALİTE GÜVENCE MÜDÜRÜ**