

**TEKNİK ŞARTNAME****DOMATES SALÇASI****ÜRÜN TANIMI:**

Domates suyunun pastörize ve evapore edilmesi ile oluşan pulplu ürün

BİLEŞİMİ: % 100 domates salçası / püresi ihtiva eder.

A) FİZİKSEL VE KİMYASAL ÖZELLİKLERİ

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

Görünüş ve renk: Taze olgun domates kırmızısı renginde ve homojen yapıda olmalıdır.

Briks	28-30 CB	30-32 HB	36-38 CB
Toplam Asitlik	2.0-3.0 w/w %	2.0-3.0 w/w %	2.0-3.0 w/w %
pH	4.0-4.3	4.0-4.3	4.0-4.3
Renk	2.0-2.5	2.0-2.5	2.0-2.5
Viskozite	5.0-11.0	3.5-7.0	5.0-11.0
Benek (L/M/S)	max 3/3/3	max 3/3/3	max 3/3/3
HMC %	max 30	max 30	max 30

B) MİKROBİYOLOJİK ÖZELLİKLERİ

Toplam Canlı : max 100 kob / ml

Maya ve Küf : max 30 kob / ml

C) AMBALAJLAMA BİLGİLERİ

28-30 bx 230-245 kg' lık çelik varillerde

30-32 bx 235-245 kg' lık çelik varillerde

36-38 bx 238-248 kg' lık çelik varillerde

Hepsi bag-in-drum aseptik torbada

D) RAF ÖMRÜ VE DEPOLAMA KOŞULLARI

Raf ömrü : Normal oda şartlarında 24 ay

Açıldıktan sonra -18 °C' de muhafaza edilmelidir.

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**