

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

Kayısı suyunun pastörize ve evapore edilmesi ile oluşan pulplu, viskoz konsantre

BİLEŞİMİ: % 100 kayısı pulpu ihtiva eder. Koruyucu madde içermez.

A) FİZİKSEL VE KİMYASAL ÖZELLİKLERİ

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

Görünüş ve renk: Taze kayısı renginde ve homojen yapıda olmalıdır.

Briks	: 30-32 %
Toplam Asitlik	: 1.0-5.0 %w/w (sitrik asit cinsinden)
pH	: 3.7-4.5

B) MİKROBİYOLOJİK ÖZELLİKLERİ

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

C) AMBALAJLAMA BİLGİLERİ

net 210-220 kg' lık çelik varillerde
donmuş yada aseptik bag-in-drum ambalajda

D) RAF ÖMRÜ VE DEPOLAMA KOŞULLARI

Raf ömrü : Donmuş ürünlerde -16; -20 °C' de 24 ay
Aseptik ürünler; normal depo koşullarında 24 aydır.
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**