

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

Üzüm suyunun berraklaştırılıp pastörize ve evapore edilmesi ile oluşan berrak ve akışkan konsantre

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

A) FİZİKSEL VE KİMYASAL ÖZELLİKLERİ

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

Görünüş ve renk: Taze olgun üzüm rengine ve homojen yapıda olmalıdır.

	SİYAH ÜZÜM	BEYAZ ÜZÜM
Briks	: 64.5-65.5 %	: 64.5-65.5 %
Toplam Asitlik	: 1.0-1.7 %w/w (sitrik asit cinsinden)	: 1.2-2.0 %w/w (sitrik asit cinsinden)
pH	: 3.5-4.2	: 3.7-4.4
NTU	: max 30 (12.0 bx' de türbidimetre ile)	

B) MİKROBİYOLOJİK ÖZELLİKLERİ

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

C) AMBALAJLAMA BİLGİLERİ

net 285 kg' ılık aseptik torbalarda gıdaya uygun plastik varillerde

D) RAF ÖMRÜ VE DEPOLAMA KOŞULLARI

Raf ömrü :0; +5 °C' de 24 ay
Açıldıktan sonra aynı ısıda soğuk havada 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**