

PASTÖRİZE SCRAMBLED EGG KLASİK ÜRÜN SPESİFİKASYONU

İşlem	Pastörizasyon		
Özellik	Kalite Kriterleri	Standart Değerler	Referans / Method
Fiziksel	Renk, Görünüş	Homojen, açık sarı renkli sıvı	TGK
	Koku	Kendine has tat ve kokuda	TGK
	pH	6,0-7,0	pH metre ile
Kimyasal	Protein, %	12,0 min.	TS 1748 ISO 937
	Yağ, %	12.0 min	TS 8189
	Sodyum %	240 mg	
	Karbonhidrat%	1 g	
	3 OH Butirik asit	<10 mg/kg	TSE-K 63
	Yumurta Kabuğu ve Membran Kalıntısı	100 mg/kg	TSE-K 63
	Laktik asit	<1000 mg/kg	TSE-K 63
	Alfa Amilaz testi	Negatif	TSE-K 63
Mikrobiyolojik	Mezofilik Aerobik Bakteri kob/gr	<10000	FDA / BAM
	Enterobacteriaceae, kob/gr	<100	TS 6579 ISO 7402
	Salmonella spp, 25 g	Negatif	TS EN ISO 6579 /
TESLİMAT ŞARTLARI			
AMBALAJ ŞEKLİ	5-10 kg Aseptik torbalarda/ 1 kg lık gable top kutular;		ANAKO
DEPOLAMA	0 - (+)4 °C		ANAKO
RAF ÖMRÜ	Aseptik Torba: 21gün, 1 kg lık gable top kutular :30 gün		ANAKO
TAŞIMA	Frigofirik Araçlarla		ANAKO
ETİKETLEME	Ürün adı, parti no, üretim tarihi, son tüketim tarihi, depolama koşulları, üretim izin tarihi ve sicil numarası, firma adı, adresi, üretildiği yer, net miktar ve içindekiler bilgilerini içerir.		TGK

AMAÇLANAN KULLANIM

Kullanım Yeri	Kullanıma hazır çırpılmış scrambled egg karışımı
Kullanım Şekli	Kullanılmadan önce çalkalanmalıdır
Tüketici Profili	İçeriğindeki ovomucoid, ovalbumin, ovotransferin gibi yumurta beyazı proteinleri , lizozim enzimi , apovitellenin , fosvitin gibi yumurta sarısı proteinleri ile süt ve süt ürünleri,(laktoz dahil) alerjik reaksiyonlara sebep olduğu kişiler, bebek ve çocuklar dışındaki diğer tüketici gruplarıdır.

TÜRK GIDA KODEKSİNE UYGUNLUK

Materyal	Standart	Referans
Pestisitler	Maximum kalıntı limitlerinin altında olmalı	Gıda Maddelerinde Bulunmasına İzin Verilen Pestisitlerin Maximum Kalıntı Limitleri Tebliği 2009/62
Antibiyotik kalıntısı	Maximum kalıntı limitlerinin altında olmalı	Hayvansal Kökenli Gıdalarda Veteriner İlaçları Maksimum Kalıntı Limitleri Tebliği 2002/03
GDO	Bulunmamalı	Gıda ve Yem Amaçlı Genetik Yapısı Değiştirilmiş Organizmalar ve Ürünlerinin İthalatı, İşlenmesi, İhracatı, Kontrol ve Denetimine Dair Yönetmelik 2009/10
Dioksin	Maximum limitlerin altında olmalı	Gıda Maddelerindeki Bulaşanların Maksimum Limitleri Hakkında Tebliğ 2008/26

HAZIRLAYAN

Kalite Yönetim Sorumlusu	ONAY
Merve YAŞKIR	Kalite Güvence ve Ar-Ge Müdürü
	Kübra YAVUZ