

**%8 TUZLU PASTORIZE YUMURTA SARISI  
ÜRÜN SPESİFİKASYONU**

Özellik	Kalite Kriterleri	Standart Değerler	Referans/Method
Fiziksel	Renk, Görünüş	Homojen, sarı renkli sıvı	TGK
	Koku	Kendine has tat ve kokuda	TGK
	pH	6,0 - 6,8	pH metre ile
Kimyasal	Protein, %	13,0 min	TS 1748 ISO 937
	Yağ, %	27,0 min	TS 8189
	Yoğunluk	1,050-1,090	Dansimetre
	3 OH Butirik asit	<10 mg/kg	TSE K 63
	Yumurta Kabuğu ve Membran Kalıntısı	<100mg/kg	TSE-K 63
	Laktik asit	<1000 mg/kg	TSE K 63
	Alfa Amilaz testi	Negatif	TSE K 63
	Kuru madde, %	46-48,5	TS ISO 6731/ TSE 63
	%Tuz	8-9	Mohr metodu
Mikrobiyolojik	Mezofilik Aerobik Bakteri kob/gr	max 1000	FDA /BAM
	Enterobacteriaceae, kob/gr	max10	TS 6579 ISO 7402
	Salmonella spp, 25 g	Negatif	TS EN ISO 6579 /
<b>TESLİMAT ŞARTLARI</b>			
AMBALAJ ŞEKLİ	1000kg paslanmaz çelik tanklarda / 5-10-20 kg Aseptik Torbalarda		ANAKO
DEPOLAMA	0 - (+)4 °C		ANAKO
RAF ÖMRÜ	8 hafta (56 gün)		ANAKO
TAŞIMA	Frigofirik Araçlarla		ANAKO
ETİKETLEME	Müşteri adı, ürün adı, partino, üretim , son kullanma tarihleri , depo lama koşulu ve kontrol edenin parafı etiketlerde bulunur.		TGK
<b>AMAÇLANAN KULLANIM</b>			
Kullanım Yeri	mayonez, salata sosu, çorba, hamur işleri gibi ürünlerin yapımında kullanılır.		
Tüketici Profili	İçeriğindeki apovitellenin ve fosvitin gibi yumurta sarısı proteinlerinin alerjik reaksiyonlara sebep olduğu kişiler, bebek ve çocuklar dışındaki diğer tüketici grupları		
<b>TÜRK GIDA KODEKSİNE UYGUNLUK</b>			
<b>Materyal</b>	<b>Standart</b>	<b>Referans</b>	
Pestisitler	Maximum kalıntı limitlerinin altında olmalı	Gıda Maddelerinde Bulunmasına İzin Verilen Pestisitlerin Maximum Kalıntı Limitleri Yönetmelik 2016/29899	
GDO	Bulunmamalı	Gıda ve Yem Amaçlı Genetik Yapısı Değiştirilmiş Organizmalar ve Ürünlerinin İthalatı, İşlenmesi, İhracatı, Kontrol ve Denetimine Dair Yönetmelik 2010/276721	
Antibiyotik kalıntısı	Maximum kalıntı limitlerinin altında olmalı	Hayvansal Kökenli Gıdalarda Bulunabilecek Farmakolojik Aktif Maddelerin Sınıflandırılması ve Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmelik 2012/28282	
Koksidiyostat ve Histomonostat Kalıntısı	Maximum kalıntı limitlerinin altında olmalı	Hedef Dışı Yemlere Taşınması Önlenemeyen Koksidiyostatların ve Histomonostatların Hayvansal Gıdalardaki Maksimum Miktarları Hakkında Yönetmelik 2015/29261	
Dioksin	Maximum limitlerin altında olmalı	Gıda Maddelerindeki Bulaşanların Maksimum Limitleri Hakkında Tebliğ 2011/28157	
<b>HAZIRLAYAN</b>	<b>ONAY</b>		
Kalite Yönetim Sorumlusu	Kalite Güvence /Arge Müdürü		
Merve YAŞKIR	Kübra Yavuz		