
 Yumurta ve Ürünleri San. Tic. A.Ş.		Doküman No: KY-ÜSP-01	
		Revizyon Tarihi /No:10/ 01.06.2020	
		Yayın Tar : 10.06.2010	
PASTÖRİZE BÜTÜN YUMURTA ÜRÜN SPESİFİKASYONU		Sayfa No:1	
Bileşenler /orjini	%100 tavuk yumurtası/Hayvansal-Türkiye		
İşlem	Pastörizasyon		
Özellik	Kalite Kriterleri	Standart Değerler	Referans/Method
Fiziksel	Renk, Görünüş	Homojen, sarı renkli sıvı	TGK Yumurta Tebliği 2014/55 ve Hayvansal Gıdalar için Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği
	Koku	Kendine has tat ve kokuda	TGK Yumurta Tebliği 2014/55 ve Hayvansal Gıdalar için Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği
	pH	7,0 – 8,0	pH metre ile
Kimyasal	Protein, %	11,0 min.	TS 1748 ISO 937
	Yağ, %	11.0	TS 8189
	Enerji (kcal)	150	ANAKO
	Karbonhidrat,%	0.9	ANAKO
	Kolesterol,gr	0.42	ANAKO
	Yoğunluk	1,020 - 1,040	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
Katkı maddesi, %	Yok	-	
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	1000kg paslanmaz çelik tanklarda / 5-10-20 kg Aseptik torbalarda/ (koruyucu atmosfer) 1 kg lık gable top kutular		ANAKO
DEPOLAMA	0 - (+)4 °C		ANAKO
RAF ÖMRÜ	Tanklar: 10 gün / Aseptik Torba: 21 gün/ 1 kg lık gable top kutular : 30 gün. Açıldıktan sonra 0-4 °C 2 gün içerisinde tüketiniz.		ANAKO
TAŞIMA	Frigofirik Araçlarla		ANAKO
ETİKETLEME	Ürün adı, partino, üretim , son tüketim tarihleri , depolama koşulları , üretim izin tarihi ve sicil numarası;firma adı, adresi, üretildiği yer , net miktarı ve içindekiler bilgilerini içerir.		TGK Etiketleme Yönetmeliği
AMAÇLANAN KULLANIM			
Kullanım Yeri	Kek, pandispanya, bisküvi, krema, mayonez, salata sosu, çorba, hamur işleri gibi ürünlerin yapımında kullanılır.		
Kullanım şekli	Kullanılmadan önce çalkalanmalıdır. Pişirilerek tüketiniz.		
Tüketici Profili	İçeriğindeki ovomucoid, ovalbumin, ovotransferin gibi yumurta beyazı proteinleri ve lizozim enzimi ile apovitellenin ve fosfotinin gibi yumurta sarısı proteinlerinin alerjik reaksiyonlara sebep olduğu kişiler, bebek ve çocuklar dışındaki diğer tüketici grupları		
TÜRK GIDA KODEKSİNE UYGUNLUK			
Materyal	Standart	Referans	
Pestisitler	Maximum kalıntı limitlerinin altında olmalı	Gıda Maddelerinde Bulunmasına İzin Verilen Pestisitlerin Maximum Kalıntı Limitleri Yönetmelik 2016/29899	
Antibiyotik kalıntısı	Maximum kalıntı limitlerinin altında olmalı	Hayvansal Kökenli Gıdalarda Bulunabilecek Farmakolojik Aktif Maddelerin Sınıflandırılması ve Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmelik 07.03.2017	
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	Dioksinlerin toplamı (WHO/PCDD/F-TEQ) : 2,5 pg/g yağ Dioksinler ve dioksin benzeri PCB'lerin toplamı (WHO/PCDD/F- PCB-TEQ) :5,0 pg/g yağ PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 ve PCB180 (ICES – 6) toplamı: 40 ng/g yağ	TGK Bulaşanlar Yönetmeliği 29.12.2011	
HAZIRLAYAN		ONAY	
Kalite Yönetim Sorumlusu		Kalite Güvence ve Ar-Ge Müdürü	
Merve YAŞKIR		Kübra YAVUZ	