

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

Nar suyunun berraklaştırılıp, pastörize ve evapore edilmesi ile elde edilen berrak ve akışkan konsantredir.

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

**A) FİZİKSEL VE KİMYASAL ÖZELLİKLERİ**

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

Görünüş ve renk: Taze, olgun nar kırmızı rengine ve homojen yapıda olmalıdır.

Briks	: 64.5-65.5 %
Toplam Asitlik	: 4.0-5.5 %w/w (sitrik asit cinsinden)
pH	: 2.6-3.6

**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' lık plastik varillerde  
normal yada aseptik bag-in-drum ambalajda

**D) RAF ÖMRÜ VE DEPOLAMA KOŞULLARI**

Raf ömrü : -16; -20 °C' de 24 ay  
Açıldıktan sonra -18 °C' de muhafaza edilmelidir.  
Aseptik ürünler; normal depo koşullarında 24 aydır.

**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**