

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

Şeftali suyunun pastörize ve evapore edilmesi ile oluşan pulplu, viskoz konsantre

**BİLEŞİMİ:** % 100 şeftali pulpu ihtiva eder. Koruyucu madde içermez.

**A) FİZİKSEL VE KİMYASAL ÖZELLİKLERİ**

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

Görünüş ve renk: Taze şeftali renginde ve homojen yapıda olmalıdır.

|                |  |
|----------------|--|
| Briks          | : 30-32 %                              |
| Toplam Asitlik | : 1.0-2.5 %w/w (sitrik asit cinsinden) |
| pH             | : 3.5-4.2                              |

**B) MİKROBİYOLOJİK ÖZELLİKLERİ**

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

**C) AMBALAJLAMA BİLGİLERİ**

net 210-220 kg' lık çelik varillerde  
donmuş yada aseptik bag-in-drum ambalajda

**D) RAF ÖMRÜ VE DEPOLAMA KOŞULLARI**

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