

		ÜRÜN TANIMI % 70 DEMİNERALİZE PEYNİR ALTI SUYU TOZU (DPST)			
TANIM	Orijin	Üretim Metodu	Kompozisyon	Kullanım Alanı	Alerjen Bilgisi
	İnek, koyun, keçi sütü kullanılarak üretilen peynirlerden elde edilen taze peynir altı suyu	Demineralize işlemi sonucu, spray dry metoduyla elde edilir.	Peynir Altı Suyu Tozu	"Gıda Sanayii İçin Uygun"dur"	TGK' ne göre kendisi alerjendir.
FİZİKSEL - DUYUSAL ANALİZLER	KALİTE KRİTERLERİ	KABUL KRİTERLERİ	ANALİZ METODU		
	Tat	Kendine has tat ve aroması	TS 3707 ISO 5492		
	Koku	Kendine has koku	TS 3707 ISO 5492		
	Renk	Kendine has beyaz veya açık krem toz	TS 3707 ISO 5492		
	Görünüm	Hiçbir yabancı madde içermeyen homojen yapıda akışkan toz	TS 3707 ISO 5492		
KİMYASAL ANALİZLER	Rutubet %	Max % 4,0	TS 1329		
	Protein % (N*6,38)	% 6,0 - 7,0 veya %11 (Tercihe göre)	TS 8866		
	Laktoz Miktarı %	% 80,0 - 82,0	HESAPLAMA		
	Kül %	% 5,5 - 6,5	ISO 2171		
	Tuz Miktarı %	Max % 2,20	MOHR METODU		
	Yağ % (Kuru maddede)	Max % 1,0	TS EN ISO 1736		
	Asitlik % (Laktik asit cinsinden)	Max % 0,15	TS 4680		
	pH (%10'luk solüsyon)	6,00 - 6,70	pH Metre		
	Antibiyotik	Negatif	MAYBİ		
	Çözünürlük % , ml	Min % 98,0	TS 1329		
	Yabancı Yanık Partikül	Max B	TGK Tebliğleri / TS		
MİKROBİYOLOJİK ANALİZLER	Mezofilik aerobik bakteri (kob/g)	≤ 30,000 / g	TS 7703 EN ISO 4833		
	Enterobacteriaceae (kob/g)	< 10 / g	ISO 21528 - 2		
	Koagülaz pozitif stafilokoklar (kob/g)	< 100 / g	ISO 6888-1 veya 2		
	Küf - Maya (kob/g)	< 100 / g	ISO 21527-2		
	Salmonella (kob/25g)	Negatif	TS 8907 ISO 6785		
	L. monocytogenes (kob/25 g)	Negatif	ISO 11290-1		
KATKI / BULAŞANLAR ANALİZİ	Melamin	Negatif	FDA METOD : 2008		
	Aflatoksin M1	Max 0,05 µg/kg	TS EN ISO 14501, 2002		
	Ağır Metal (Kurşun)	Max 0,020 mg/kg	NMKL 161, 1998		
	Dioksin ve türevleri (PCB)	Max 5,5 pg/g yağ	EPA 1668 / CEN 1528		
AMBALAJLAMA VE DAĞITIM	25 kg' lık ürünler, içte PE torbalar ve dışta 3 katlı kraft kağıt torbalarla ambalajlanarak, dökme veya paletli olarak uygun araçlarla sevk edilir.				
DEPOLAMA ŞARTLARI VE RAF ÖMRÜ	Güneş ışığından uzak, serin, kuru ve kokusuz ortamda 20-25°C' de ve % 60 bağıl nemin altında raf ömrü 12 ay.				
Gıda katkı maddeleri, pestisit kalıntıları, veteriner ilaçları tolerans düzeyleri hijyen, işyeri özellikleri, ambalajlama, etiketleme ve işaretleme, taşıma ve depolama, numune alma ve analiz metodları ilgili TGK Yönetmelikleri'ne uygun olmalıdır.					
HAZIRLAYAN YÖNETİM TEMSİLCİSİ			ONAYLAYAN FABRİKA MÜDÜRÜ		