

		ÜRÜN TANIMI % 80 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 Uygundur"	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 %	% 82,0 - 84,0		HESAPLAMA	
	Kül %	Max % 4,50		ISO 2171	
	Tuz Miktarı %	Max % 1,65		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 Tebliği / 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.					