



## DUYUSAL ÖZELLİKLER

### TAT

Kendine has paprikalı peynir tadında

### KOKU

Kendine has paprikalı peynir kokusunda

### GÖRÜNÜŞ

Kendine has çıtır ve sağlam yapıda

### RENK

Kendine has paprikalı peynir renginde

## FİZİKSEL & KİMYASAL ÖZELLİKLER

### İÇERİK

Peynir, Paprika

### NEM

≤ 5

### SU AKTİVİTESİ

≤ 0,5

### ÇAP

15-20 mm

### YABANCI MADDE

BULUNMAMALI

### PARÇA ADETİ (kg'da)

900 - 1200 adet (cinsine göre değişebilir)

### METAL DEDEKTÖR LİMİTLERİ

1,5 mm Fe } üstünde metal içermemektedir.  
2 mm non Fe }  
2,5 mm SS }

## MİKROBİYOLOJİK ÖZELLİKLER

**STAFİLOKOKAL ENTEROTOKSİNLER** 25 gr'da bulunmamalı

**E.COLİ** ≤ 10 cfu/g (ISO 16649-1 ve 2)

**LISTERIA MONOCYTOGENES** ≤0/25 g-ml (ISO 11290-1)

## ÜRÜN TANIMI

Patentli REV® teknolojisi kullanılarak kurutulmuş paprikalı peyniri.

Taze paprika ve peynirden üretilmiştir.

Türk Gıda Kodeksi ile uyumludur.

**BRC, ISO 22000, ISO 9001, HELAL, KOSHER** belgeleri olan tesisimizde üretilmiştir.

## AMBALAJ, PAKET ve DEPOLAMA

### Raf Ömrü

Kapalı ambalajında saklanması durumunda 24 ay raf ömrü vardır.

### Depolama Şartları

Serin ve kuru ortamda depolanması tavsiye edilir.

### Ambalaj

6 kg'lık nem ve ışık bariyerli ambalajlarda gıdaya uygun azot gazı altında paketlenerek karton kolilerde ambalajlanmıştır.

## ETİKETLEME

Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği'ne uygun olarak aşağıdaki bilgileri içermektedir:

- Ürün Adı, Cinsi
- Ürün İçeriği
- Üretim ve Tavsiye Edilen Tüketim Tarihi
- Saklama Koşulları
- Lot Numarası
- Net Ağırlık
- Üretici Adı ve Adresi

### MERKEZ OFİS

Esentepe Mah. Gazeteciler Sitesi  
Sağlam Fikir Sk. Kelebek Çıkması No: 3/3A  
34200, Şişli - İstanbul, Türkiye  
T. +90 212 212 3103

### FABRİKA

Öğretmenler Mah.  
Sait Polat Bulvarı 51A - Z10  
33400, Tarsus - Mersin, Türkiye  
T. +90 324 613 2793 - 94

