

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

Elma suyunun pastörize ve evapore edilmesi ile oluşan berrak ve akışkan konsantre

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

A) FİZİKSEL VE KİMYASAL ÖZELLİKLERİ

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

Görünüş ve renk: Olgun elma suyu kehribar renginde ve berrak olmalıdır.

Briks	: 69.5-70.5 %			
	DÜŞÜK ASİT	NORMAL	YÜKSEK ASİT	
Toplam Asitlik	: 0,9-1,3 %w/w	1,3-1,7 %w/w	1,7-2,2 %w/w	(malik asit cinsinden)
pH	: 3.5-4.5			
Renk	: min 40 @11.6 bx, 440 nm			
Berraklık	: min 92 @11.6 bx, 625 nm			
Patulin	: max 50 ppb (HPLC ile @11.2 bx)			
NTU	: max 5 @11.6 bx			

B) MİKROBİYOLOJİK ÖZELLİKLERİ

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

C) AMBALAJLAMA BİLGİLERİ

net 295 kg' lık aseptik torbalarda gıdaya uygun plastik varillerde
müşteri isteğine göre net 275 kg çelik varillerde

D) RAF ÖMRÜ VE DEPOLAMA KOŞULLARI

Raf ömrü	: -5; +5 °C' de 24 ay
	: 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
------------	--------------------------	-----------	-----------------------