



KAYMAK

ÜRETİM GRUBU: **KAYMAK**

PRODUCT ITEM CODE: **KYMK**

Kaymak; süt kremasının tekniğe uygun şekilde en az 90 °C'de ısıtılmasına tabi tutulması ve tekniğe uygun olarak soğutulması ile elde edilen süt ürünüdür.

Metod:

Sütten seperasyon yöntemiyle süt yağının alınması

Orijin Ülke: Türkiye

Mikrobiyolojik Özellikler:

Analiz	Değer/Birim	
Salmonella spp.	0	/25g
Listeria monocytogenes	0	/25g

Organoleptik ve Fiziksel Özellikler:

Renk ve görünüş; Kendine özgü renk ve görünüşte olmalı, kırık beyaz dışında renk görülmemelidir.

Tat ve koku; Kendine özgü tat ve kokuda olmalı, yabancı tat ve koku ihtiva etmemelidir. Yabancı madde Bulunmamalıdır.

İçindekiler:

Pastörize inek sütü kreması

Kimyasal Özellikler:

Analiz	Değer/Birim
Nem:	max. 16 % m/m
Yağ oranı:	min. 60 % m/m

pH:	5.0 - 6.5 pH Units
Dioksinlerin toplamı (WHO/PCDD/F-TEQ):	2 pg/g yağ
PCB'lerin toplamı (WHO/PCDD/F- PCB-TEQ):	4 pg/g yağ
PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 ve PCB180 (ICES - 6) toplamı	40 ng/g yağ
Pestisitler:	Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğine uygun olmalıdır.

Kalite Güvence:

Üretim ortamı, düzenli izleme ve kontrole tabidir. Nihai ürün örneklenir, incelenir, ve laboratuvar analizine tabi tutulmaktadır. Gıda Tarım ve Orman Bakanlığının belirlemiş olduğu yönetmelikler ve tebliğler çerçevesinde üretim yapılmaktadır. Ürün kalitesinin korunmasını sağlamak amacıyla depolama ve nakliye sırasında gerekli önlemler alınır. Her paket tanımlanarak geriye dönük izleme sağlanır.





KAYMAK

ÜRETİM GRUBU: **KAYMAK**

PRODUCT ITEM CODE: **KYMK**

Ambalajlama:

Gıdaya uygun, sağlığa zararlı madde içermeyen, temiz ve orijinal teneke veya polipropilen ambalajlarda; ürün kalitesini bozmayacak ve hava almayacak şekilde kapatılarak ambalajlanır.

Net Ağırlık:	17 kg	5 kg
Boyut:	L W D	
Koli İçi Adet:	1	1
Sıra Başına Koli:	15	30
Paletteki İstif:	3	
Toplam Adet:	45	
Container Load:	(20ft) 1000 cartons– 20 tonne**	

*Paketleme ve palet bilgileri ürüne, müşteriye veya nakliye gereksinimlerine uyacak şekilde değişebilir.

**Ağırlık sınırlandırmaları geçerlidir.

Koruyucu Madde:

Koruyucu içermemektedir.

Kullanım Şartları:

Ambalaj açıldıktan sonra buzdolabında muhafaza edilmelidir. Hiçbir işleme tabi tutulmadan tek başına katık olarak tüketilebilir.

Yasal Gereklilikler:

TGK Krema Kaymak Tebliği, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği, İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelik, Hayvansal Gıdalar için Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği, TGK Bulaşanlar Yönetmeliği, TGK Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği, TGK Hayvansal Gıdalarda Bulunabilecek Farmakolojik Aktif Maddelerin Sınıflandırılması Ve Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği, Gıda Hijyeni Yönetmeliği, TKG Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği, TGK Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemelere Dair Yönetmelik, TGK Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği, TGK Hedef Dışı Yemlerle Taşınması Önlenemeyen Kokdiyostatların ve Histominantların Hayvansal Gıdalardaki Maksimum Miktarı Hakkında Yönetmelik

Kodlama:

Ürünler, fabrika kayıt numarası, lot numarası, üretim tarihi (GG AA YYYY), son kullanma tarihi (GG AA YYYY), PNO ile kodlanır.

Muhafaza Koşulları ve Raf Ömrü:

Özelliklerin bozulmayacağı yabancı koku yapan maddelerin bulunmadığı 2-4 °C arasındaki soğuk hava depolarında ambalajı açılmadan muhafaza edilmelidir. Güneş ışığından korunmalıdır. Üretim tarihinden itibaren 90 gün içerisinde tüketilmelidir.

Tüketici Grubu ve Allerjen:

İnsan tüketimi içindir. 0-1 yaş grubu bebeklerde kullanımı sınırlandırılabilir. Laktoz intoleransı olan kişiler tarafından tüketilmemelidir.

Sertifikasyon:

FSSC 22000, TSE Helal Belgesi, ISO 9001

Enerji Tablosu:

Nutrient	Average Quantity per 100g
Energy (kJ ve kcal)	2.599/626
Protein (g)	2.30
Fat - total (g)	67.00
- saturated (g)	44.00
Carbohydrate (g)	1.40
- sugars (g)	1.40
Salt (g)	0

Berberoğlu Süt Ürünleri ve Gıda San.Tic.Ltd.Şti.

İstiklal OSB. Fethiye Mah. 77769 Sk No:4/1 Çumra/Konya

T: +90 332 355 39 75

F: +90 551 046 58 35

E: uretim@berberoglusut.com.tr

W: www.berberoglusut.com.tr

This information is given in good faith and is believed to be accurate and reliable at the time of publication, however no guarantee or representation is made in respect to the product or its suitability for a particular use. Specifications are subject to change due to continual product improvement.