



TEREYAĞI

ÜRETİM GRUBU: **TEREYAĞI**

PRODUCT ITEM CODE: **TRYG**

Tereyağ; Pastörize inek sütü kaymağından, yayık altı suyunun ayrılması ile elde edilen yağda su emülsiyonu tipinde yağca yoğun süt ürünüdür.

Metod:

Tekniğe uygun yöntemlerle pastörize edilen inek sütü kaymağı, soğuk depolarda olgunlaştırılır. Olgunlaşan kaymak, mekanik kuvvet ile yoğurulup yayık altı suyundan ayrıştırılarak tereyağı üretimi sağlanır.

Orijin Ülke: Türkiye

İçindekiler:

Pastörize inek sütü kaymağı,
*Tuz, tuzlu tereyağı üretimine eklenir.

Kimyasal Özellikler:

Analiz	Değer/Birim
Nem:	max. 16 % m/m
Yağ oranı:	80 % m/m Tuzlu 82 % m/m Tuzsuz
Tuz:	Ağırlıkça en çok 2 %
Dioksinlerin toplamı (WHO/PCDD/F-TEQ):	2,0 pg/g yağ
PCB'lerin toplamı (WHO/PCDD/F- PCB-TEQ):	4,0 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.

Organoleptik ve Fiziksel Özellikler:

Renk ve görünüş; Kendine özgü renk ve görünüşte olmalı, gözle görülebilir küflü olmamalıdır.

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

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.



TEREYAĞI

ÜRETİM GRUBU: TEREYAĞI

PRODUCT ITEM CODE: TRYG



Ambalajlama:

Gıdaya uygun sağlığa zararlı madde içermeyen, orjinal/temiz kova veya folyo ambalajlarda; tereyağı kalitesini koruyacak ve hava almayacak, sızdırmaz şekilde ambalajlanır.

Net Ağırlık: 15 kg, 5 kg, 1 kg, 2 kg, 900 g

Sıra başına koli: 10
Paletteki İstif: 30
Toplam Adet: 30

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:

Hiçbir işleme tabi tutulmadan tek başına katık olarak tüketilebilir. Açıldıktan sonra buzdolabında kapağı kapalı olarak muhafaza edilmelidir.

Yasal Gereklilikler:

Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği, TGK Tereyağı ve Sadeyağ Tebliği, Hayvansal Gıdalar için Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği, TGK Krema Kaymak Tebliği, İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelik, TGK Bulaşanlar Yönetmeliği, TGK Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği, TGK Hayvansal Gıdalarda Bulunabilecek Farmakoloji 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 Ölenemeyen Kokdiyostatların ve Histominantların Hayvansal Gıdalardaki Maksimum Miktarı Hakkında Yönetmelik, Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda Ve Yem Kanunu

Kodlama:

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

Muhafaza Koşulları ve Raf Ömrü:

Özellikliğini bozulmayacak, yabancı koku içeren maddelerin bulunmadığı, max 4° C'de soğuk hava depolarında ambalajı açılmadan muhafaza edilmelidir. Güneş ışığından korunmalıdır. Üretim tarihinden itibaren 180 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, Helal Belgesi, TSE ISO 9001

Enerji Tablosu:

Nutrient	Average Quantity per 100g
Energy (kJ)	3.081,00
Protein (g)	0.50
Fat - total (g)	80 - 82
- saturated (g)	52.00
Carbohydrate (g)	0.80
- Sugars (g)	0.80
Salt (g)	1

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: uredim@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.