



KAŞAR PEYNİRİ

ÜRETİM GRUBU: **SERT-YARISERT** PRODUCT ITEM CODE: **KSRP**

Hammaddenin peynir mayası kullanılarak pıhtılaştırılması ile elde edilen telemenin tekniğine uygun olarak işlenmesi ile üretilen, üretim aşamalarındaki farklılıklara göre taze veya olgunlaştırılmış olarak tanımlanabilen ve çeşidine özgü karakteristik özellikler gösteren telemesi haşlanan peynirdir.

Metod:

İnek sütünden pastörize edilerek tekniğine uygun işlenmesi ile üretilmiştir.
Orijin Ülke: Türkiye

Mikrobiolojik Özellikler:

Analiz	Değer/Birim	
Koagülaz Stap.	<10 ²	cfu/g
Salmonella Spp.	Bulunmamalı	/25g
Listeria	Bulunmamalı	/25g

Organoleptik ve Fiziksel Özellikler:

Renk ve görünüş; Kendine özgü renk ve görünüşte olmalı, gözle görülebilir küflü olmamalı, peynirler kalıp halinde dikdörtgen veya kare prizma veya silindirik olmalıdır.

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

İçindekiler:

Pastörize inek sütü, Peynir kültürü, Peynir mayası, Tuz, Stabilizatör (Kalsiyum Klorür)

Kimyasal Özellikler:

Analiz	Değer/Birim
Nem:	45.0 % m/m
	10-25 % m/m Az yağlı
Kuru Maddede Yağ:	25-45 % m/m Yarım yağlı >45 % m/m Tam yağlı
Tuz:	1.5 - 2.0 % m/m
pH:	5.0 - 5.5 pH Units
Dioksinlerin toplamı (WHO/PCDD/F-TEQ):	2,5 pg/g yağ
PCB'lerin toplamı (WHO/PCDD/F- PCB-TEQ):	5,5 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 örneklerin, 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.





KAŞAR PEYNİRİ

ÜRETİM GRUBU: **SERT-YARISERT** PRODUCT ITEM CODE: **KSRP**

Paketleme:

Sağlığa zararlı olmayan, hiç kullanılmamış, temiz, peynir kalitesini bozmayacak, hiçbir şekilde hava almayacak şekilde kapatılmış vakumlu ambalajlarda vakumlanır.

Net Ağırlık:	2 kg	1 kg	700g	500g
Boyut:	L 382mm W 291mm D 191mm	382mm 291mm 191mm	382mm 291mm 191mm	Ø120mm
Koli İçi Adet:	8	6	10	12
Sıra Başına Koli:	8	6	10	12
Paletteki İstif:	5			
Toplam Koli:	40			
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:

Vakum ambalajı bozulduktan sonra buzdolabında muhafaza edilmelidir. Hiçbir işleme tabi tutulmadan tek başına katık olarak tüketilebilir.

Yasal Gereklilikler:

Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda Ve Yem Kanunu, Türk Gıda Kodeksi Yönetmelikleri, Türk Gıda Kodeksi Çiğ Süt Ve Isıl İşlem Görmüş İçme Sütleri Tebliği, Türk Gıda Kodeksi Peynir Tebliği

Kodlama:

Ürünler, fabrika kayıt numarası, lot numarası, üretim tarihi (GG AA YYYY), son kullanma tarihi (GG AA YYYY) 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 6 ay içerisinde tüketilmelidir.

Tüketici Grubu ve Allerjen:

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

Sertifikasyon:

ISO 22000 FSSC, Helal Belgesi, ISO 9001

Enerji Tablosu:

Nutrient	Average Quantity per 100g
Energy (kJ)	1,728
Protein (g)	23.75
Fat - total (g)	35.75
- saturated (g)	23.65
Carbohydrate (g)	0.1
- sugars (g)	0.1
Sodium (mg)	688

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: urement@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.