



YAĞSIZ SÜTTOZU ÜRÜN SPESİFİKASYONU

SKIMMED MILK POWDER PRODUCT SPECIFICATION

ÜS. KT.09

ÜRÜN ADI / PRODUCT NAME	Yağsız Süttozu Skimmed Milk Powder
ÜRÜN TANIMLAMASI / PRODUCT DESCRIPTION	Çiğ inek sütlerinin yağ oranı ayarlanarak pastörize edilmesinin ardından koyulaştırılıp sprey kurutma yöntemi ile kurutulması sonucu elde edilen toz üründür. Milk powders powder are milk products which can be obtained by the partial removal of water from milk.
İÇİNDEKİLER / INGREDIENT	Yağsız inek sütü. Skimmed cow's milk.
KULLANIM ŞEKLİ / USAGE	Gıda üretim firmalarında hammadde olarak kullanılır. Food manufacturing companies are used as raw material.
MENŞEİ / COUNTRY OF ORIGIN	Türkiye Turkish Republic

BESİN ÖĞELERİ NUTRITION FACT	STANDART STANDARD
Enerji /Energy (kJ/kcal)	1473/ 353
Karbonhidrat / Carbohydrate (%)	55
Yağ / Fat (%)	0,5
Protein / Protein (%)	35-37

DUYUSAL ÖZELLİKLER SENSORY CHARACTERISTICS	STANDART STANDARD
Renk / Color	Krem, açık sarı Cream, light yellow
Görünüş / View	Toz / Powder
Tat - Koku / Taste-Smell	Doğal süt tat ve kokusunda Natural milk flavour its shelf
Yabancı madde Foreign material	Bulunmamalı Absent

KİMYASAL ANALİZLER CHEMICAL ANALYSIS	STANDART STANDARD	TOLERANS TOLERANCE	METOD METHOD
Nem / Moisture (%) ¹	4,00	max.	TS 1329
pH (% 10 luk çözelti) / pH (10% solution) ²	6,50-6,75	min.	TL.KT.45
Asitlik/Acidity (laktik asit cinsinden/by lactic acid)(%) ²	0,17	max.	TL.KT.45
Asitlik(°D) (%) /Acidity	14,0 – 17,7	min.-max.	TL.KT.45
Kül /Ash (%) ²	9,00	max.	TS 8114
Yağ /Fat (%) ¹	1,5	max.	TS 5227 ISO 3889
Yoğunluk,(gr/L) ² /Density	600	min.	TL.KT.45
Laktoz /Lactose (%) ²	50,00	min.	TS ISO 5548
Protein /Protein (%) ²	35,80	min.	TL.KT.45
Alkol Testi Alcohol test	% 83,5 % 72	Negatif/ Negative Negatif/ Negative	----
Çözünebilirlik indeksi (50 ml suda) ² Foreign object and burned particals (g)	1,00	max.	TL.KT.45
Yabancı yanık madde ² /foreign substance burns	B	max.	TL.KT.45
Ramsdell ²	2.Durum/2.Status	min	TL.KT.45
Antibiyotik ² / Antibiotics	Bulunmamalı/ Absent	----	TL.KT.45

MİKROBİYOLOJİK ANALİZLER MICROBIOLOGICAL ANALYSIS	STANDART STANDARD	TOLERANS TOLERANCE	METOD MEDHOD
Toplam Bakteri ² / Total Bacteria (kob/g)	40.000	max	TS 7703 EN ISO4833
Küf ve Maya ² / Yeast-Mould (kob/g)	1000	max	TS ISO 6611
Koliform ² / Coliform (kob/g)	10	max	TS ISO 4832
Enterobakteri ³ / Enterobacteriaceae (kob/g)	10	max	ISO 21528-2
E.coli ² (kob/g)	Bulunmamalı/Absent	----	TS ISO 4832
S.aureus ² (kob/g)	100	max	EN ISO 6888-2
Salmonella spp ³ (kob/25g)	Bulunmamalı/Absent	----	EN ISO 6579
Koagulaz pozitive stafilokok ³ (kob/g)	100	max	EN ISO 6888-1

Hazırlayan: Kalite Müdürü

Onaylayan: Genel Müdür

Yürürlük Tarihi: 10.03.2015 / Revizyon No:00 / Revizyon Tarihi:
Revizyon Nedeni:



YAĞSIZ SÜTTOZU ÜRÜN SPESİFİKASYONU

SKIMMED MILK POWDER PRODUCT SPECIFICATION

ÜS. KT.09

BULAŞAN SEVİYE ANALİZLERİ CONTAMINATION LEVELS ANALYSIS	STANDART STANDARD	TOLERANS TOLERANCE	METOD MEDHOD
Aflatoksin M1 ¹ / Aflatoxine M1 (ppb m/m)	0,5	max	----
Kurşun ⁴ / Lead (mg/kg yağ ağırlık / wet weight)	0.02	max.	----
Dioksin ⁴ / Dioxin (PCDD+PCDF) (pg/g yağ/fat)	2,5	max.	----
PCB ⁴ (pg/g yağ / fat)	5,5	max.	----

ALERJEN BİLGİSİ ALLERGEN INFORMATION	Alerjen madde (süt proteini ve laktoz) içerir. Allergen meterial (milk protein and lactose) contains.
--	--

PESTİSİT BİLGİSİ⁵ PESTICIDE INFORMATION	Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maximum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğine uygundur. Yayımlandığı R.Gazete: 29.12.2011-28157 (EK 1) Complies with Turkish Food Codex Regulation on Maximum Residue Levels of Pesticides. (Addition.1)
--	---

RAF ÖMRÜ VE MUHAFAZA ŞARTLARI SHELF LIFE AND STORAGE CONDITIONS	Raf Ömrü Shelf Life	12 ay / 12 month
	Ambalajlama Packaging	3 katlı kraft kâğıt,1 kat polietilenden oluşan 25 kg lık torbalar ambalaj malzemesi olarak kullanılır. Ürün torbalara tam otomatik makinada el değmeden doldurulur. Ambalaj malzemeleri, Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Madde Ve Malzemeler Yönetmeliğine uygundur. Ambalaj malzemeleri, girdi kontrolleri yapıldıktan sonra üretimde kullanılır. 3-ply kraft paper, 1 layer of polyethylene bags of 25 kg is used as a packaging material. Product bags filled with fully automatic machines untouched. Packaging materials, the Turkish Food Codex Regulation on Materials and Articles in Contact with Food suitable. Packaging materials used for production after the input controls.
	İşaretleme Marking	Ambalajların üzerinde; ürün adı, tipi, net miktar, firma adı ve adresi, son kullanma tarihi, parti numarası, üretim izin tarihi,Türk Malı ibaresi ve muhafaza şartları bilgileri vardır. On packaging there are product name, type, net quantity, company name and address, expiry date, batch number, production date allowed, the phrase 'Made in Turkey, storage conditions informations.
	Depolama Storage	Serin ve kuru yerde depolanmalıdır. /Keep in a cool and dry place.

REFERANS DOKÜMANLAR / REFERENCE DOCUMENTS

- 1:Türk Gıda Kodeksi Koyulaştırılmış Süt ve Süt Tozu Tebliği (12.04.2005)
Turkish Food Codex Communiqué Concentrated Milk and Milk Powder
- 2:Firma Kriterleri(10.03.2015)
Company Criteria
- 3: Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği (29.12.2011)
Turkish Food Codex Regulation on Microbiological Criteria
- 4: Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliği(29.12.2011)
Turkish Food Codex Regulation Contaminants
- 5: Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği(21.01.2011)
Turkish Food Codex MRLs of pesticides Regulation

Hazırlayan: Kalite Müdürü

Onaylayan: Genel Müdür

Yürürlük Tarihi: 10.03.2015 / Revizyon No:00 / Revizyon Tarihi:
Revizyon Nedeni: