



güzel can[®]

KURU KAYISI SPEKLERİ

KÜKÜRTLÜ KURU KAYISI

ÜRÜN ÖZELLİKLERİ : Kuru kayısı meyve evresinden kurutulup paketlenmesine kadar olan safhalarda kendine özgü rengini ve kokusunu kaybetmez.Çekirdekleri elle çıkarılarak güneşte kurutulur.Kükürtleterek rengini ve raf ömrünü koruması sağlanır.Kalibrasyonu için firma kalibrasyon eleklerinden geçirilir.Yıkama işlemi tamamen saf suyla olup 2 kademeli fırçalı ve fırçasız olarak yıkanır.Ürünler renk kombinasyonu bakımından açık sarı ,portakal rengi,koyu portakal,ışık kırmızısı renlerindedir.

KARAKTERİSTİK ÖZELLİKLERİ

1. **NEM** : Max. 25 % (DFA Nem ölçüm cihazı ile laboratuvarımızda test edilerek belgelendirilir)
2. **KUKURT** : 2000-3000 ppm (ülke sağlık kurallarına göre değişiklik gösterir)
3. **KALIBRASYON** : kalibrasyon ünitemizde işlenen ürünler üniform bir yapı gösterir ve uyumsuzluk % 8 i aşmayacak standartların altındadır.

BOY	KG DAKİ ADEDİ	KALIBRASYONU
1	80 - 100	36mm veya yukarısı
2	101 - 120	32mm - 36mm
3	121 - 140	29mm - 36mm
4	141 - 160	26mm - 32mm
5	161 - 180	24mm - 29mm
6	181 - 200	24mm - 26mm
7	201 - 220	21mm - 26mm
8	221 Ve Yukarısı	20mm - veya aşağısı

FİZİKSEL ÖZELLİKLERİ

SINIF	EXTRA	1.SINIF	2.SINIF	BOYSUZ	ENDÜSTRİYEL
Yabancı Madde	<0.5%	<1%	<1%	<1%	<1,5%
Güneş Yanığı	<2%	<3%	<4%	<5%	N/A
Dolu yarası	<2%	<3%	<4%	<5%	N/A
Parçalı tane	<2%	<3%	<4%	N/A	N/A
Çilli tane	<2%	<3%	<4%	<5%	N/A
Kirli tane	<1%	<2%	<3%	<5%	<6%
Bıçak kesiği	<2%	<3%	<4%	N/A	N/A
Renk uyumsuzluğu	<5%	<7%	<7%	<7%	<7%

Yabancı Madde: Free from forcing matter and contamination. Paketlemesi yapılmış ürünler son olarak takip edilen makine hassasiyetinde metal dedektöründen geçirilir: **2,5 mm ferrous and 3 mm non-ferrous**

Mikrobiyolojik Özellikleri

MAX.

Total Viable Count	1.000 - 10.000/gr
Mould	500/gr
Yeast	500gr
E-coli	Yok / 1 gr
Salmonella	Yok / 25gr
E.coli	Yok
Ağır Metaller: (Kadmiyum, Arsenik, inko, Cıva, Kurşun)	Maksimum kalıntılar AB Gıda Standartlarındadır

Besin Deęerleri (100g)	
Enerji	236 kcal
Protein	2,43 g
Karbonhidrat	55,9 g
şeker	47,2 g
Yađ	0,24 g
Lif	7,8 g

PAKETLEME : ürünler 12,5 kg lık karton kutularla paketlenir . (Ambalajlar boyutları ve şekli bakımından müşteri taleplerine göre değişiklik gösterebilir.)

ETİKETLEME :Etiketler ürün adı, net ağırlık, üretici ismi, adres, menşei, parti numarasını içerir . (etiketleme müşteri isteklerine göre değişiklik gösterebilir)

DEPOLAMA : Ürün muhafazası kuru serin nemden uzak +5 dereceyi aşmayacak şekilde muhafaza edilmelidir

RAF ÖMRÜ : Sağlıklı muhafaza koşullarında ürünlerimiz üretim tarihinden itibaren 12 aylık raf ömrüne sahiptir.