

TAM YAĞLI PAKET AYRAN (200 CC'LİK) TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Ayrar, yoğurda su katılarak veya kuru maddesi ayarlanan süte Streptococcus thermophilus ve Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus' un kültürleri katılarak hazırlanan fermente süt ürünüdür.
2. Kendine özgü tat ve kokuda olmalıdır.
3. Pastörize süttten imal edilmiş olmalıdır. Gözle görülebilir kirlilik belirtisi olmamalıdır. En fazla %1,8 süt yağı içermelidir. Yabancı tat, koku ve aroma hissedilmemelidir. Ayranda tuz oranı en fazla %0,8 olmalıdır.
4. Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, açık adresi, tescil edilmiş markası, ağırlığı, üretim ve son kullanım tarihi açık ve okunur şekilde yazılı olmalıdır. 200 cc'lik alüminyum folyo kapaklı plastik bardaklarda teslim edilecektir.
5. Uygun depo şartlarında saklanmasına rağmen son tüketim tarihinden önce bozulan ayranlar yükleniciye iade edilecektir.
6. Frigofirik araçlarda getirilmelidir.
7. Muayene ve kabul komisyonu gerekli gördüğü takdirde ürün teslimatında analiz isteyebilecektir. (E.coli, Koliform, Maya, Küf)

TAM YAĞLI PASTÖRİZE YOĞURT (10 KG'LİK) TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Yoğurt, fermentasyonda spesifik olarak Streptococcus thermophilus ve Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus' un simbiyotik kültürlerinin kullanıldığı fermente süt ürünüdür.
2. Yoğurtlar parlak süt rengine, serum ayrılması olmamış, çatlak ve gaz kabarcığı bulunmayan, yemiz ve homojen olmalı; kaşıkla alınan kesitte dolgun kıvamda, düzgün yapıda, karıştırıldıktan sonra koyu bir akıcılıkta olmalıdır.
3. Kendine özgü tat ve kokuda olmalıdır.
4. Pastörize süttten imal edilmiş olmalıdır. Gözle görülebilir kirlilik belirtisi olmamalıdır. En az %3,8 süt yağı içermelidir.
5. Sıhhi şartlarda el değmeden doldurulup kapatılan 10 kg'lık orijinal kaplarda olmalıdır.
6. Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, açık adresi, tescil edilmiş markası, ağırlığı, üretim ve son kullanım tarihi açık ve okunur şekilde yazılı olmalıdır.
7. Uygun depo şartlarında saklanmasına rağmen son tüketim tarihinden önce bozulan yoğurtlar yükleniciye iade edilecektir.
8. Frigofirik araçlarda getirilmelidir.
9. Muayene ve kabul komisyonu gerekli gördüğü takdirde ürün teslimatında analiz isteyebilecektir. (E.coli, Koliform, Maya, Küf)

