

**MADAK TARIM GIDA NAK.TURZ.TİC. VE SAN.LTD.ŞTİ.****Ürün Tanımı Formu****Çavdar Unu**

<b>ÜRÜN İSMİ</b>	Çavdar Unu		
<b>ÖNEMLİ ÜRÜN KARAKTERLERİ</b>			
TİP	Çavdar Unu	Sedimentasyon (mL)	Aranmaz
RUTUBET % (m/m)	14,5 % Maximum	Beklemeli Sedimentasyon (mL)	Aranmaz
KM'DE KÜL (%)	Aranmaz	Düşme Sayısı (Sn)	Aranmaz
KM'DE PROTEİN (%)	7 % Minimum	Asitlik (sülfürik ait cinsinden %)	0,07 Max.
<b>(28606 Resmi Gazete, 2013/9 Tebliğ No)</b>			
Yabancı tat, koku, canlı/cansız böcek veya parçaları ve kalıntıları, hayvansal atık ve kalıntıları, yabancı ot tohumları gibi organik maddeler ile taş, kum, toprak ve metal gibi inorganik maddeleri içermemelidir. Yabancı maddelerden temizlenmiş çavdarların, tavlansız veya tavlansız, çavdar tanesinin bütün anatomik kısımlarını içerecek şekilde tekniğine uygun olarak öğütülmesiyle elde edilen unu ihtiva eder.			
<b>ÜRÜNÜN TÜKETİM ŞEKLİ</b>	Çavdar Ekmeği üretiminde, gıdalara ilave olarak Tebliğlerce belirlenen oranlarda katılarak kullanılır.		
<b>AMBALAJLAMA</b>	Ambalaj malzemesi; 29/12/2011 tarihli ve 28157 üçüncü mükerrer sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliğine uygun ve malzemelerden oluşur.25 kg'lık olarak PP çuvallarla ambalajlanır. (dokuma sıklığı 5 adet ve 80 gr/m <sup>2</sup> )		
<b>RAF ÖMRÜ</b>	Serin, rutubetsiz, havadar ortamda ve ızgara üzerinde üretim tarihinden itibaren 6 ay		
<b>TÜKETİCİ KİTLESİ</b>	Ekmek fabrikaları, fırınlar, unlu mamuller üreten iş yerleri, mutfak ve endüstriyel mutfaklar		
<b>AMBALAJ ÜSTÜ BİLGİLER</b>	Tarım ve Köy İşleri Bakanlığından alınan işletme kayıt numarası, kullanım ve depolama şartları, Ürün adı ve özellikleri, üretim ve son tüketim tarihi, içindikiler, kullanım amacı.		
<b>TAŞIMA VE DEPOLAMA</b>	Üretim sonrası krom nikel silolara depolanır, el değmeden otomatik PLC sistem ile paketlenir, gıda güvenliğini sağlayabilecek araçlarla sevk edilir.		