

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

ÜRÜN İSMİ	Tam Buğday Unu		
ÖNEMLİ ÜRÜN KARAKTERLERİ			
TİP	Tam Buğday 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.
(28606 Resmi Gazete, 2013/9 Tebliğ No)			
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 buğdayların, tavlansız veya tavlansızdan, buğday tanesinin bütün anatomik kısımlarını içerecek şekilde tekniğine uygun olarak öğütülmesiyle elde edilen unu ihtiva eder.			
ÜRÜNÜN TÜKETİM ŞEKLİ	Tam Buğday Ekmeği üretiminde, gıdalara ilave olarak direk kullanılır.		
AMBALAJLAMA	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 çuvalarla ambalajlanır. (dokuma sıklığı 5 adet ve 80 gr/m ²)		
RAF ÖMRÜ	Serin, rutubetsiz, havadar ortamda ve ızgara üzerinde üretim tarihinden itibaren 6 ay		
TÜKETİCİ KİTLESİ	Ekmek fabrikaları, fırınlar, unlu mamuller üreten iş yerleri, mutfak ve endüstriyel mutfaklar		
AMBALAJ ÜSTÜ BİLGİLER	Tarım ve Köy İşleri Bakanlığında alınan işletme kayıt numarası, kullanım ve depolama şartları, Ürün adı ve özellikleri, üretim ve son tüketim tarihi, içindikiler, kullanım amacı.		
TAŞIMA VE DEPOLAMA	Üretim sonrası krom nikel silolara depolanır, el değmeden otomatik PLC sistem ile paketlenir, gıda güvenliğini sağlayabilecek araçlarla sevk edilir.		