ALAYBEYİ GIDA SANAYİ VE TİCARET A.Ş.	SPESİFİKASYON **ALAYBEYİ 1 BAGET**

Ürün Tanıtımı	**Ürün Kodu**	AU -004 (ALAYBEYİ 1)
	Gıda Sicil ve Üretim İzin No	TR-42-K-001818
	Kullanım Alanı	Bagetlik
	İçindekiler	Buğday Unu*(Gluten)*, Antioksidan (Askorbik Asit E-300), Fungal Alfa Amilaz
Organoleptik Özellikler	**Koku ve Aroma**	Kendine has koku ve aromada
	Renk	Kendine has beyaz renkte
	Yapı	Kendine has akışkan ve toz yapıda, homojen görünümde olup ağartıcı ve koruyucu madde içermemektedir. Ürünümüzün içerisinde GDO ve recombinant DNA malzemesi ihtiva etmediğini beyan ederiz.

Kimyasal ve Fiziksel Özellikler		**Spesifikasyon**
	Rutubet, m/m	max 14,5%
	Protein, m/m (Nx5,7)	min 11,5%
	Kül, m/m	max. 0,70-0,75%
	Asitlik	max 0,07%
	Düşme Sayısı (sn)	min 250 sn
	Yaş Gluten	min 28
	Gluten Index	90-100
	Sedimantasyon, ml	min 40
	Modifiye Sedimantasyon, ml	MSd>Sd
	Zedelenmiş Nişasta Miktarı	25 – 27 UCD
	Elek Üstü, (212 µ'da)	max 2,0%
Reolojik Özellikler	Direnç, mmH_2O (P)	110 – 150
	Uzama, mm (L)	50 – 70
	Enerji, 10^{-4}joules (W)	300 – 390
	Su Kaldırma	min. 68,0%
Mikrobiyolojik Özellikler	Aflatoksin B1, mg/kg	max 0.002
	E.coli, CFU/ml	0/25 g-Ml
	Salmonella spp, kob/25g	Negatif
	Koliform, kob/g	max 10.000
	Küf, kob/g	max 100.000

Ambalajlama	Gıda ve gıdaya temas eden madde ve malzemeler yönetmeliğine uygun 25kg ve 50kg Polipropilen ambalajda
Muhafaza Koşulları ve Raf Ömrü	Yabancı koku yayan maddelerin bulunmadığı rutubetsiz ve serin yerlerde ambalajı açılmadan muhafaza edilmeli, güneş ışığından korunmalı. Düşük bağıl nem (<%65) ve uygun sıcaklıkta (22-25 °C) raf ömrü 6 aydır.
Kalite Güvence	ALAYBEYİ Gıda San.ve Tic. A.Ş.'de uygulanmakta olan BS EN ISO 22000:2018 Kalite Güvence Sistemi prensiplerine uygun olarak dokümante edilmiştir.