ALAYBEYİ
GIDA SANAYİ VE TİCARET A.Ş.

SPESİFİKASYON

VAKFIKEBİR

Ürün Tanıtımı	**Ürün Kodu**	ÖZEL AMAÇLI BUĞDAY UNU - VAKFIKEBİR
	Gıda Sicil ve Üretim İzin No	TR-42-K-001818
	Kullanım Alanı	Ekşi Hamura Yönelik Unlu Mamuller
	İçindekiler	Buğday Unu*(Gluten)*, Prefermente edilmiş Ekşi Buğday Hamuru Tozu, Antioksidan (Ascorbik asit E-300), Fungal Alfa Amilaz
Organoleptik Özellikler	**Koku ve Aroma**	Kendine has koku ve aromada
	Renk	Kendine has esmer 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 0,75%
	Asitlik	max 0,07%
	Düşme Sayısı (sn)	min 250 sn
	Yaş Gluten	min 28
	Gluten Index	90-100
	Sedimantasyon, ml	min 35
	Modifiye Sedimantasyon, ml	MSd>Sd
	Zedelenmiş Nişasta Miktarı	24 – 27 UCD
	Elek Üstü, (212 µ'da)	max 2,0%

Reolojik Özellikler		
	Direnç, mmH_2O (P)	85 – 115
	Uzama, mm (L)	70 – 110
	Enerji, 10^{-4}joules (W)	250 - 300
	Su Kaldırma Kapasitesi (WA)	Min. %60,0

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 Kraft 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.