

Teknik Bilgi Formu

Madde/Karışım Adı	Tito Beyaz Peynir Kültürü	Hazırlama Tarihi	05.01.2023
		Yeni Düzenleme Tarihi	
Form No	184.131.19	Kaçıncı Düzenleme Olduğu	1

BÖLÜM 1. MADDENİN/KARIŞIMIN VE ŞİRKETİN/DAĞITICININ KİMLİĞİ

1.1 Madde/Karışımın Kimliği

Ürün İsmi	: Tito Beyaz Peynir Kültürü
Eş Anlamlıları	: Dondurarak kurutulmuş bakteri kültürü
Form No	: 184.131.19
Marka	: Tito
E Kodu	: Bulunmamaktadır.
EC No	: Tamamlayıcı bilgi yok.
CAS No	: Tamamlayıcı bilgi yok.
Menşei	: Türkiye
Fonksiyonel Sınıf	: Mayalar
Elde Edildiği Kaynak	: <i>Lactococcus lactis subsp.lactis</i> , <i>Lactococcus lactis subsp. cremoris</i> , <i>Streptococcus salivarius ssp. thermophilus</i>

1.2 Madde veya Karışımın Belirlenmiş Kullanımları ve Tavsiye Edilmeyen Kullanımları

Belirlenmiş kullanımları	: Gıda ve çeşitli sektörlerde ürün imalatı
Eklenebileceği Gıdalar	: Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği'nde ve dikey tebliğlerde yer alan düzenlemelere uygun olarak, izin verilen bitmiş ürünlerde, ilgili sınırlamalar dikkate alınarak kullanılır. Yönetmelik ve tebliğlerde gerekli bilgiye ulaşılamadığında, ilgili ülkenin kanun düzenleyici kurumlarına danışılabilir.
Tavsiye edilmeyen kullanım alanları	: Tamamlayıcı bilgi yok.

1.3 Tedarikçi Bilgileri

Gıda İşletmecisinin Ticari Ünvanı	: Smart Kimya Ticaret ve Danışmanlık Limited Şirketi
Gıda İşletmecisinin Adresi	: Ege Sanayi Sitesi Balatçık Mah. 8901/3 Sok. 3AO Çiğli/İzmir
Merkez Adres	: 10016 Sokak No:18 AOSB Çiğli/İzmir
İşletme Kayıt No	: TR-35-K-047442
Telefon	: 0850 441 00 22
Elektronik Posta Adresi	: s@haddeler.com
Web Sitesi	: haddeler.com - smarkimya.com

BÖLÜM 2. FİZİKSEL VE KİMYASAL ÖZELLİKLER

Fiziksel hali	: Toz
pH	: 6 - 7
Genel kullanım miktarı	
Yumuşak peynirler	: 5.0 - 10.0 MU / 100L süt
Taze peynirler	: 5.0 - 10.0 MU / 100L süt
Orta-Sert peynirleri	: 6.0 - 12.0 MU / 100L süt

BÖLÜM 3. MİKROBİYOLOJİK ÖZELLİKLER

Maya ve Küfler	: < 10 cfu/g
Enterobakteriler	: < 10 cfu/g
Coa. Pos. <i>Staphylococcus</i>	: < 10 cfu/g
<i>Listeria</i> spp.	: negatif / 25g
Salmonella	: negatif / 25g

BÖLÜM 4. BESİN DEĞERİ VE ALERJEN UYARISI

Alerjen Bilgileri

Süt ve ürünleri içerir.

BÖLÜM 5. DEPOLAMA VE RAF ÖMRÜ

Depolama	: -17°C'nin altında orijinal kapalı poşetlerinde saklanmalıdır.
Raf ömrü	: 2 yıl



Teknik Bilgi Formu

Madde/Karışım Adı	Tito Beyaz Peynir Kültürü	Hazırlama Tarihi	05.01.2023
		Yeni Düzenleme Tarihi	
Form No	184.131.19	Kaçıncı Düzenleme Olduğu	1

BÖLÜM 6. KULLANIM TALİMATI

Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği'ne uygun olarak, üretilen veya üretimi planlanan bitmiş ürün ile ilgili dikey tebliğlerde yer alan; eklenebileceği gıdalar, kullanım koşulları, maksimum miktarlar ve kısıtlamalar dikkate alınarak kullanılmalıdır.

Türkiye dışındaki ülkelerde kullanım planlanıyorsa, ilgili ülkenin yasal mevzuatları göz önüne alınmalıdır.

Ürün performansı, üretim şartlarına, makine ve ekipmanların yapı ve performanslarına, mevsimsel değişkenlere ve diğer hammaddelere bağlı olarak farklılık gösterebilir.

En uygun kullanım miktarı belirlenmeden önce, Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği'nde belirtilen kısıtlamalar mutlaka göz önünde bulundurularak, minimum miktarlarla denemeler yapılmalıdır.

BÖLÜM 7. AMBALAJ BİLGİLERİ

10g ve 100 g'lık ambalajlarda satılmaktadır.

BÖLÜM 8. MEVZUAT BİLGİLERİ

-30 Haziran 2013 tarihli, 28693 mükerrer sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği

-26 Ocak 2017 tarihli, 29960 mükerrer sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği

BÖLÜM 9. DİĞER BİLGİLER

Feragat Beyanı

Bu teknik bilgi formunda sunulan bilgiler, halihazırda sahip olduğumuz bilgilere dayanmaktadır. Bilgiler güvenilir olmasına rağmen, doğru ve eksiksiz olduğu kabul edilmemelidir. Hazırlanan teknik bilgi formu garanti niteliği taşımamaktadır ve kılavuz olarak kullanılmalıdır. Bu bilgiler sadece bahsi geçen madde veya karışıma özel olarak hazırlanmıştır, başka maddelerle yapılan bileşikler ve prosesler için geçerli olmayabilir. Bu bilgiler her üretim ortamına, üretimin yapıldığı ülkenin yasalarına, ortam şartlarına, bitmiş ürüne ve diğer hammaddelere bağlı olarak değişkenlik gösterebilir; bu nedenle ürünleri satın alan kişi ya da kurum, kendi kullanımı için uygunluğunu, çevresel koşullara etkisini, işçi sağlığı ve iş güvenliği gibi konulara etkilerini değerlendirdikten sonra, ürünü kullanma kararını kendisi özgürce verir. Hammaddeler.com, Smart Kimya Tic. ve Dan. Ltd. Şti., temsilcilerimiz ve çözüm ortaklarımız bu bilginin kullanımı açısından sorumlu tutulamaz.

