

**ÜRÜN SPESİFİKASYONU VE ANALİZ SERTİFİKASI**

ÜRÜN ADI VE ÖZELLİKLERİ	TORKU TAHİN	PARTİ NO	ÜRT/TETT		
		L170405 H	05.04.2017 / 05.04.2019		
İÇİNDEKİLER	Susamdan elde edilmiş tahin				
KALİTE KONTROL ANALİZLERİ	DUYUSAL VE KİMYASAL ANALİZLER	<b>ÖLÇÜM PARAMETRELERİ</b>	<b>SPESİFİKASYON</b>	<b>SONUÇ</b>	<b>DEĞERLENDİRME</b>
		KOKU VE TAT	Normal	Normal	Uygun
		RENK	Normal	Normal	Uygun
		GÖRÜNÜŞ	Normal	Normal	Uygun
		Protein ,(en az, %)	Min. 20	21	Uygun
		TOPLAM KÜL , KURU MADDEDE.(%)	Maksimum 3,2	2.5	Uygun
		Acılık (Kreis)	Negatif	Negatif	Uygun
		Susam yağı (en az %)	50	52,6	Uygun
		Rutubet (en çok %)	1,5	0,61	Uygun
		Yabancı Madde	Bulunmamalı	Bulunmadı	Uygun
		Asitlik (Oleik Asit Cinsinden, en çok %)	Maksimum 2,4	0,48	Uygun
		Peroksit Sayısı (meq / kg)	Maksimum 10	0	Uygun
	MİKROBİYOLOJİK ANALİZLER	MAYA KÜF / g	Maksimum, 1000	0	Uygun
		KOLİFORM / g	Maksimum, 100	0	Uygun
MİKOTOKSİK ANALİZLER	AFLATOKSİN M1/ppb	.....	.....	.....	
	AFLATOKSİN(B1+B2+G1+G2)/ppb	Maksimum,10	.....	Uygun	
ANALİZİ YAPAN		KONTROL EDEN	ONAYLAYAN		