

## KREMA SPESİFİKASYONU

**ÜRÜN TANIMI:** Çiğ inek sütlerinin krema seperatöründen geçirilerek süt yağının ayrılması ile elde edilen kendine has tat ve kokuda, kremimsi-açık sarıdan beyaza yakın renkte pastörize olmuş doğal bir süt ürünüdür.

**UYGULAMA:** Gıda üretim firmalarında hammadde olarak kullanılır.

<u>ÖZELLİK</u>	<u>DEĞER</u>	<u>METOD</u>
Kuru Madde	%67,0-69,5	TS 1864
Yağ	%65-67	ISO 2446
PH	4,6-6,4	Ph Metre
Aflatoksin	<0,5 ppb	-
Antibiyotik	Negatif	-
Pestisit	TGK 2009/62'ye Uygun	-

<u>MİKROBİYOLOJİK ANALİZ</u>	<u>n</u>	<u>c</u>	<u>m</u>	<u>M</u>
Maya ve küf	5	0	0/25 g-ml	
Koagulaz pozitif stafilokoklar	5	0	0/25 g-ml	
Salmonella spp.	5	0	0/25 g-ml	
L. monocytogenes	5	0	0/25 g-ml	
Enterobacteriaceae	5	0	<10 kob/ml	
E.Coli	5	0	0/25 g-ml	
B. cereus	5	0	0/25 g-ml	
Sülfite indirgeyen anaerob	5	0	0/25 g-ml	

**AMBALAJLAMA:**17kg'lık Türk Gıda Kodeksine uygun teneke kutu ambalajlarda ambalajlanır.

**DEPOLAMA VE RAF ÖMRÜ:** +2°C- +4°C' de muhafaza edilmelidir. Uygun saklama koşullarında ambalajı açılmadan raf ömrü 4 aydır.