

- EKMEK KABUĐU AROMASI
- UN VE EKMEKDE AROMAYI ARTIRIR
- UN KALİTESİ ÜZERİNE OLUMLU VE OLUMSUZ BİR ETKİSİ YOKTUR



PROViT[®]

AR-1

PROViT AR-1 doğal aroma maddesidir. Aromayı artırır.

ÖZELLİKLERİ

Aktivite : Doğal aroma maddesi

Fiziksel görünüm: Sarımsak , akıcı, toz halinde

Optimum pH : 4.5 - 5.5

Çalışma sıcaklığı : 45 – 100 °C

KULLANIM MİKTARI: Tüm PROViT ürünlerinde olduğu gibi optimum kullanım miktarı deneme yanılma yöntemi ile bulunacaktır.Ancak bir kullanım aralığı vermek gerekirse PROViT 25 'yi 100-300 ppm aralığında kullanmak uygun olacaktır.Bu dozaj aralığı sadece sonuca daha kısa sürede ulaşabilmeniz için verilen indikatif değerlerdir. Kesin değerler son ürünlerdeki etki gözlenerek hesaplanabilir.Ürün ile ilgili daha ayrıntılı bilgi için VATAN GIDA ya başvurunuz.Ayrıca ürünlerimiz ile ilgili tavsiye ve yorumlarınızı duymak bizi mutlu edecektir.

SAĞLIK ve GÜVENLİK: Enzimlerin cildiniz ve gözleriniz ile temasından kaçınınız.Ayrıca enzim tozu bulunan havayı solumayınız.Ürün ile ilgili herhangi bir şüphemiz durumunda kullanımdan önce VATAN GIDA' yı aramak sureti ile kullanım hakkında bilgi alınınız.

KALİTE:

1) ISO 22000 GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ

Vatan Gıda ISO 22000 (HACCP) kriterlerine uygun olarak üretim yapmaktadır ve bunu TÜV den aldığı sertifika ile belgelendirmiştir.Üretimin her aşamasında olabilecek tüm olumsuzluklar üretim öncesi elimine edilmektedir.

2) ISO 9001-2008

Vatan Gıda tüm ürün ve hizmetlerinin kalitesini yine TÜV den aldığı ISO 9001-2008 sertifikası ile belgelendirmiştir. Düzenli denetlemeler ile TÜV tarafından yürürlükte olan standartlara uygunluğumuz kontrol edilmektedir.

3) HELAL SERTİFİKASI - GİMDES

DEPOLAMA: 20°C de depolandığında aktivitesini üretim tarihinden itibaren en az bir yıl korur.

AMBALAJ ŞEKLİ : Standart 25 kg karton koli.

VATAN GIDA Sanayi ve Dış Ticaret Ltd. Şti.

Akçaburgaz Mh. 97. Sk. No:4 34522 Kiraç-Esenyurt-İSTANBUL

Tel: +90 212 886 78 80 (pbx) Fax : +90 212 886 74 73

info@vatangida.net

www.vatangida.net