

NUMUNE KABUL VE SAKLAMA KOŞULLARI LİSTESİ

Doküman No: Ek-02.KYS.PR.17/T.01

Yayın Tarihi:15.06.2015

Revizyon Tarihi/No: 01.04.2017/04

Sayfa No: 1/2

Ürünler		Taşıma Koşulları	Kabul Koşulları	Saklama Koşulları	
Hayvansal Kökenli Gıdalar ve Yemler	İşlenmiş Ürünler	Süt ve Süt Ürünleri (Süt, yoğurt, peynir, süt tozu, tereyağı, Süt bazlı Bebek Maması vb.)	Soğuk Zincir*	2-8°C	Buzdolabı (2-8°C)
		Dondurulmuş Et ve Et Ürünleri(Döner,dondurulmuş köfte,cordon bleu vb.)	Soğuk Zincir*	-15°C'nin altındaki sıcaklıklar	Derin Dondurucu (-15°C'nin altındaki sıcaklıklar)
		Et ve Et Ürünleri (Sosis, sucuk, salam, balık, balık yağı vb.)	Soğuk Zincir*	-15°C'nin altındaki sıcaklıklar	Derin Dondurucu (-15°C'nin altındaki sıcaklıklar)
		Bal (Ballı tatlılar, yemişler vb.)	(0-25°C)	(0-25°C)	Oda Sıcaklığı (20±5°C)
		Yumurta (pişmiş yumurta ürünleri, pastörize yumurta vb.)	Soğuk Zincir*	2-8°C	Buzdolabı (2-8°C)
		Diğer (Jelatin, hayvansal kökenli yemler vb.)	(0-25°C)	(0-25°C)	Oda Sıcaklığı (20±5°C)
	İşlenmemiş Ürünler	Bal	(0-25°C)	(0-25°C)	Oda Sıcaklığı (20±5°C)
		Et (Kıyma, parça et, vb.)	Soğuk Zincir*	-15°C'nin altındaki sıcaklıklar	Derin Dondurucu (-15°C'nin altındaki sıcaklıklar)
		Süt	Soğuk Zincir*	2-8°C	Buzdolabı (2-8°C)
		Yumurta	Soğuk Zincir*	2-8°C	Buzdolabı (2-8°C)
Bitkisel Kökenli Gıdalar ve Yemler	İşlenmiş Ürünler	Yaş Sebze ve Meyveler (salça, meyve/sebze konsantreleri/suları, tahin vb.)	(0-25°C)	2-8°C	Buzdolabı (2-8°C)
		Kuru sebze ve meyveler Kahve, meyve tozları,helva, kurutulmuş meyveler,tahıl bazlı bebek maması vb.)	(0-25°C)	2-8°C	Buzdolabı (2-8°C)
		Bisküvi, çikolata, gofret , cips vb.	(0-25°C)	(0-25°C)	Oda Sıcaklığı (20±5°C)
		Tahıl ve Bakliyat Ürünleri (bulgur, makarna, soya eti/ unu vb.)	(0-25°C)	(0-25°C)	Oda Sıcaklığı (20±5°C)

*Soğuk Zincir: Soğuk zincir gereksinimi olan gıda maddelerinin üretiminden tüketimine kadar her aşamada kendi özelliklerini koruyabilmesi için uygulanması zorunlu olan soğuk muhafaza, soğuk taşıma ve benzeri işlemlerinin tamamı. Buzdolabı sıcaklığında muhafaza edilen ürünler için 2-8°C Dondurulmuş ürünler için <-15°C olmalıdır.

Hazırlayan Adı Soyadı :

Tarih:
İmza:

Onaylayan Adı Soyadı :

Tarih:
İmza:

NUMUNE KABUL VE SAKLAMA KOŞULLARI LİSTESİ

Doküman No: Ek-02.KYS.PR.17/T.01

Yayın Tarihi:15.06.2015

Revizyon Tarihi/No: 01.04.2017/04

Sayfa No: 2/2

Ürünler		Taşıma Koşulları	Kabul Koşulları	Saklama Koşulları	
Bitkisel Kökenli Gıdalar ve Yemler	İşlenmiş Ürünler	Ekmek, yufka vb.	(0-25°C)	(0-25°C)	Oda Sıcaklığı (20±5°C)
		Konserveler ve Turşular	(0-25°C)	2-8°C	Buzdolabı (2-8°C)
		Endüstriyel Ürünler (bitkisel yağlar,şeker, küspeler, çaylar, bitkisel kökenli yemler vb.)	(0-25°C)	(0-25°C)	Oda Sıcaklığı (20±5°C)
		Kuru sebze ve meyveler (kuru soğan, kuru sarımsak, kuru bamy, kuru biber, baharatlar, fındık, ceviz vb.)	(0-25°C)	(0-25°C)	Oda Sıcaklığı (20±5°C)
Bitkisel Kökenli Gıdalar ve Yemler	İşlenmemiş Ürünler	Yaş Sebze ve Meyveler (elma, üzüm, domates, salatalık vb.)	(0-25°C)	-15°C'nin altındaki sıcaklıklar	Derin Dondurucu (-15°C'nin altındaki sıcaklıklar)
		Tahıl ve Ürünleri(buğday,arpa, yulaf,pirinç, vb.)	(0-25°C)	2-8°C	Buzdolabı (2-8°C)
		Baklagiller(Bakla, fasulye, mercimek vb.)	(0-25°C)	2-8°C	Buzdolabı (2-8°C)
		Endüstriyel Ürünler (pamuk, şeker pancarı, keten, ayçiçeği, çaylar vb.)	(0-25°C)	2-8°C	Buzdolabı (2-8°C)
		Bitki ve bitki aksamaları (yaprak, sap, çekirdek, kök vb.)	(0-25°C)	2-8°C	Buzdolabı (2-8°C)
Diğer Ürünler		Meşrubatlar, alkollü içecekler, şekerli içecekler vb.	Soğuk Zincir*	2-8°C	Buzdolabı (2-8°C)
*Soğuk Zincir: Soğuk zincir gereksinimi olan gıda maddelerinin üretiminden tüketimine kadar her aşamada kendi özelliklerini koruyabilmesi için uygulanması zorunlu olan soğuk muhafaza, soğuk taşıma ve benzeri işlemlerinin tamamı. Buzdolabı sıcaklığında muhafaza edilen ürünler için 2-8°C Dondurulmuş ürünler için <-15°C olmalıdır.			Hazırlayan Adı Soyadı :		Onaylayan Adı Soyadı :
			Tarih:		Tarih:
			İmza:		İmza: