



**KEK
ANALİZ RAPORU**

Doküman No	:FR.7.5.561
Revizyon No	: 01
Sayfa No	: 1 / 1
Yayın Tarihi	: 04.05.2015
Revizyon Tarihi	: 11.02.2016

GELİŞ TARİHİ	13.09.2019	LOT NO 9256 A
ÜRÜN ADI	LUPPO CHOCO HİNDİSTAN CEVİZLİ	
RAPOR NO	10838	
ANALİZE BAŞ. / BİT. TARİHİ	13.09.2019 /18.09.2019	
MİKTARI	45G	

MUAYENE VE ANALİZLER	STANDART	YÖNTEM	SONUÇ / AÇIKLAMA
----------------------	----------	--------	------------------

AMBALAJ ETİKET KONTROL			
1 Üretim ve Son Kul. Tarihi			13.09.2019 /13.01.2020

DUYUSAL KONTROL	STANDART	YÖNTEM	
1 Görünüş	Kendine has	Duyusal	Kendine has
2 Koku	Kendine has	Duyusal	Kendine has
3 Tat	Kendine has	Duyusal	Kendine has

FİZİKSEL- KİMYASAL KONTROL			
1 Rutubet (% Kütlice)	Max. 20	AOAC 977.10/TS 7800	16,1
2 Su Aktivitesi(25 °C'de)	Max. 0,75	AOAC 978.18/TS 7474	0,732
3 Toplam şeker (% KM, Sakaroz)	25-45	AOAC 980.13	30,56
4 Tuz (% kütlice)	Max. 1,0	TS 2383/TS 1620	0,51
5 Asitlik (% Oleic asit)	Max. 2,0	TS 2383	0,74
6 Kül (% , tuz hariç)	Max. 2,5	AOAC 972.15/TS 1511	0,88
7 Protein (kuru madde) % (m/m)	Min. 4,5	AOAC 991.20/TS 4717	4,7

MİKROBİYOLOJİK KONTROL	STANDART	YÖNTEM	SONUÇ
1 Koliform Bakteriler (cfu/g)	1x10e1 cfu/g	FDA/BAM, 2002	*<10 cfu/g
2 Küf - Maya (cfu/g)	1x10e3 cfu/g	FDA/BAM, 2001	0

* : Tespit limiti : 10 cfu / g dır.

SONUÇ / AÇIKLAMA : UYGUNDUR.

KONTROL EDEN 	ONAYLAYAN 
---	---