

TAHİN HELVASI TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Tahin helvaları kendine has yapı, tipine uygun tat lezzet ve renkte olmalı, tahin helvasında yabancı madde bulunamaz, Tahin helvası kendine has homojen ince lifli yapıda olur ve tahin helvasında şeker kristalleşmesi olmaz.
- Tahin miktarı en az %52, yağ miktarı, susam miktarı yağı olarak en az %26, protein miktarı en az %10, toplam şeker miktarı (sakaroz cinsinden) en çok %47, rutubet miktarı en çok %3, kül miktarı en çok %2 olmalıdır.
- Tahin helvasındaki yağ, susam yağı olmalıdır tahin helvasına susam yağı dışında başka bir yağ katılmaz. Ancak toz kakao katılanlarda kakaodan gelen miktar ve imalatında katkı maddesi kullanılanlarda stabilizan ve emülgatörlerden gelen yağ kullanılabilir. Bütün veya parça halindeki yağlı kuru meyveler ve kurutulmuş meyve ve % 8 den az olmamalıdır. (bu değer mamulün bütün kütlesi üzerinden hesaplanır)
- Tahin helvasına nişasta ve nişastalı maddeler ve her hangi diğer yabancı maddeler katılmaz.
- Tahin helvalar İdarenin talebine göre 1000 gr veya 500gr.'lık paketlerde olacaktır.
- Tahin helvası ambalajı üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılmalı, basılmalı veya etiket halinde takılmalıdır.
- Firmanın ticaret unvanı veya kısa adı, tescilli markası, adresi
- Bu standardın işareti ve numarası
- Parti numarası
- Mamulün adı
- Mamulün tipi
- Muhteviyat, katkı maddelerinin isimleri
- İmal tarihi (ay ve yıl olarak)
- Tahin helvanın üretim tarihi 01.01.2021 sonrasında olacaktır.
- Türk Gıda Kodeksi Tahin Helvası Tebliği (Tebliğ No: 2015/28) Uygun Olmalıdır.


Nurettin EVLİYAOGULLARI
İnsan Kaynakları ve Eğitim Müdürü