



**Vatan Enzim**



## ANALİZ SERTİFİKASI

### ÜRÜN ADI: PROVİT DEVA

**İÇERİK** : Antioksidan (Ascorbic acid E300) , Enzim (Hemiselülaz , Pentozanaz , Ksilenaz , Fungal Alfa Amilaz )

### UYGULAMA

- Hamurun işlenebilme kalitesini maksimum seviyede artırır.
- Hamurun fermantasyon dayanımını artırır.
- Ekmekte büyüme ve hacim almayı artırır.
- Ekmek kabuk renk ve yapısı iyileştirir.
- Hamur elastikiyetini artırır.

### KULLANIM MİKTARI

PROVİT DEVA için kullanım miktarı 20-30 gr / 100 kg un .

### FİZİKSEL ÖZELLİKLER

Renk	: Sarımtrak
Görünüm	: Akışkan, toz katkı
Tat	: Kendine has tat
Koku	: Kendine has koku
Nem	: Max % 10
Gluten İçerir	

### MİKROBİYOLOJİK ANALİZ

Total Viable Count	: <5x10 <sup>4</sup> /g
Coliform	: < 30/g
E.coli	: 25 gr yok
Salmonella	: 25 gr yok
Antibiotic activity	:Yok

### AĞIR METAL ANALİZİ

Arsenic	: < 3 mg/kg
Lead	: < 5 mg/kg
Heavy metals	: < 30mg/kg calculated as Pb

### RAF ÖMRÜ VE SAKLAMA KOŞULLARI

20 °C veya daha düşük ısıda saklanmalıdır.Direkt ışık alan ve nemli bir ortamda depolanmamalıdır. Yukarıdaki koşullar sağlandığı durumlarda ürünün raf ömrü 24 aydır.

### AMBALAJ

Türk gıda kodeksine ve insan sağlığına uygun ambalaj malzemeleri kullanılmıştır. 25 kg 'lık karton kolilerde sevk edilir.

### ÜRETİM İZİNİ

Vatan Enzim Gıda Katkı Maddeleri San.Dış Tic. A.Ş. tarafından TARIM VE KÖY İŞLERİ tarafından TR- 34-K-001121 izin nosu ve 14.02.2012 tarihli izinle üretilmiştir.

### KALİTE BELGESİ

Vatan Enzim ISO 9001:22000 ve HALAL SERTİFİKASINA sahiptir..