

DONDURULMUŞ PEYNİRLİ GÜL BÖREK TEKNİK ŞARTNAMESİ:

1. Kendine özgü renk, koku ve tat ve peynirli olmalıdır. Bozulmuş veya kokuşmuş olmamalıdır.
2. Rengi açık krem olmalıdır.
3. Un birinci kalite olup, Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.
4. Hamurun yüzeyi düzgün olmalı, yırtık ve çatlaklar olmamalıdır. Gözle görülebilir yağ ve un partikülleri bulunmamalıdır.
5. Her parça hamur 100 GR \pm 5 GR ağırlıkta olmalıdır.
6. Her 100 GR.lık parça arasında kokusuz jelatin veya kağıt bulunacaktır.
7. Börekler, teslim tarihinden itibaren en fazla 30 gün önce üretilmiş olacaktır.

DONDURULMUŞ İSPANAKLI GÜL BÖREK TEKNİK ŞARTNAMESİ:

1. Kendine özgü renk, koku ve tat ve peynirli olmalıdır. Bozulmuş veya kokuşmuş olmamalıdır.
2. Rengi açık krem olmalıdır.
3. Un birinci kalite olup, Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.
4. Hamurun yüzeyi düzgün olmalı, yırtık ve çatlaklar olmamalıdır. Gözle görülebilir yağ ve un partikülleri bulunmamalıdır.
5. Her parça hamur 100 GR \pm 5 GR ağırlıkta olmalıdır.
6. Her 100 GR.lık parça arasında kokusuz jelatin veya kağıt bulunacaktır.
7. Börekler, teslim tarihinden itibaren en fazla 30 gün önce üretilmiş olacaktır.

Ayşeül DİĞER
Diyetisyen
Erciyes Üniversitesi Hastaneleri