

Doküman No: EK-02.PR.17/T.01

Yayın Tarihi: 19.06.2020

Revizyon Tarihi/No: ---/---

Sayfa No: 1/2

Ürünler		Taşıma/Kabul Koşulları	Saklama Koşulları	
Hayvansal Kökenli Gıdalar ve Yemler	İşlenmiş Ürünler	Süt ve Süt Ürünleri (Süt, yoğurt, peynir, tereyağı vb.)	Soğuk Zincir*	Buzdolabı (2-8°C)
		Süt ve Süt Ürünleri (Yoğurt tozu, peynir tozu, süt tozu, Süt bazlı Bebek Maması vb.)	Oda Sıcaklığı (20±5°C)	Oda Sıcaklığı (20±5°C)
		Et ve Et Ürünleri (Sosis, sucuk, salam, balık, vb.)	Soğuk Zincir*	Derin Dondurucu (-15°C'nin altındaki sıcaklıklar)
		Bal (Ballı tatlılar, yemişler vb.)	Oda Sıcaklığı (20±5°C)	Oda Sıcaklığı (20±5°C)
		Yumurta (pişmiş yumurta ürünleri, pastörize yumurta vb.)	Soğuk Zincir*	Buzdolabı (2-8°C)
		Diğer (Jelatin, Balık yağı, hayvansal kökenli yemler vb.)	Oda Sıcaklığı (20±5°C)	Oda Sıcaklığı (20±5°C)
	İşlenmemiş Ürünler	Bal	Oda Sıcaklığı (20±5°C)	Oda Sıcaklığı (20±5°C)
		Et (Kıyma, parça et, vb.)	Soğuk Zincir*	Derin Dondurucu (-15°C'nin altındaki sıcaklıklar)
		Süt	Soğuk Zincir*	Buzdolabı (2-8°C)
		Yumurta	Soğuk Zincir*	Buzdolabı (2-8°C)
Bitkisel Kökenli Gıdalar ve Yemler	İşlenmiş Ürünler	Yaş Sebze ve Meyveler (salça, meyve/sebze konsantreleri/suları, konserveler, turşular, tahin vb.)	Oda Sıcaklığı (20±5°C)	Buzdolabı (2-8°C)
		Kuru sebze ve meyveler (Kahve, meyve tozları, helva, kurutulmuş meyveler, tahıl bazlı bebek maması vb.)	Oda Sıcaklığı (20±5°C)	Buzdolabı (2-8°C)
		Tahıl ve Bakliyat Ürünleri (bulgur, makarna, bisküvi, ekmek, cips, soya eti/ unu vb.)	Oda Sıcaklığı (20±5°C)	Oda Sıcaklığı (20±5°C)
		Endüstriyel Ürünler (bitkisel yağlar, şeker, küspeler, çaylar, bitkisel kökenli yemler vb.)	Oda Sıcaklığı (20±5°C)	Buzdolabı (2-8°C)
		Kuru sebze ve meyveler (kuru soğan, kuru sarımsak, kuru bamy, kuru biber, baharatlar, fındık, ceviz vb.)	Oda Sıcaklığı (20±5°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:

Gözde TAŞKAN

Kalite Yönetim Sistemi

Sorumlusu

Tarih: 15.07.2020

İmza:

Onaylayan Adı Soyadı:

Tarih: 15.07.2020

İmza:

İzzet Burak GEN

Laboratuvar Müdürü

NUMUNE SAKLAMA KOŞULLARI LİSTESİ

Doküman No: EK-02.PR.17/T.01

Yayın Tarihi: 19.06.2020

Revizyon Tarihi/No: --,--,----/00

Sayfa No: 2/2

Ürünler		Taşıma/Kabul Koşulları	Saklama Koşulları
Bitkisel Kökenli Gıdalar ve Yemler	İşlenmemiş Ürünler	Yaş Sebze ve Meyveler (elma, üzüm, domates, salatalık vb.)	Derin Dondurucu (-15°C'nin altındaki sıcaklıklar)
		Tahıl ve Bakliyat Ürünleri (buğday, nohut, mısır, bezelye, fasulye vb.)	Buzdolabı (2-8°C)
		Endüstriyel Ürünler (pamuk, şeker pancarı, keten, ayçiçeği, çaylar vb.)	Buzdolabı (2-8°C)
		Bitki ve bitki aksamaları (yaprak, sap, çekirdek, kök vb.)	Buzdolabı (2-8°C)
Diğer Ürünler	Meşrubatlar, alkollü içecekler, şekerli içecekler vb.	Oda Sıcaklığı (20±5°C)	Buzdolabı (2-8°C)
Kullanım Suları		Soğuk Zincir*	Buzdolabı (2-8°C)
Tüketime Hazır Ürünler	Her Türlü Yemek, Tatlı, Hamur vb. Günlük Tüketim Ürünleri	Soğuk Zincir*	Buzdolabı (2-8°C)
Swab		Soğuk Zincir*	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:

Gözde TAŞKAN

Kalite Yönetim Sistemi

Sorumlusu

Tarih:

15.07.2023

İmza:

Onaylayan Adı Soyadı:

İzzet Burak GEN

Tarih:

15.07.2023

İmza: