

	BAL KALİTE KONTROL VE ANALİZ RAPORU (HONEY QUALITY CONTROL AND ANALYSIS REPORT)	DOKÜMAN KODU	PR16-FR03
		İLK YAYIN TARİHİ	01.06.2020
		REVİZYON TARİHİ	20.07.2023
		REVİZYON NO	03
		SAYFA	1 / 1
Rapor No (Report No) :		015	
Ürün Adı (Product Name) :		SÜZME ÇİÇEK BALI	
Parti No (Lot No) :		L5012	
Üretim Tarihi (Production Date) :		11.01.2024	
Tavsiye Edilen Tüketim Tarihi (Expiration Date) :		11.01.2026	
Analiz Tarihi (Date of Analysis) :		11.01.2024	
DUYUSAL ve FİZİKSEL ANALİZLER (Sensory Analyses)		UYGUNLUK (Suitability)	
Renk (Colour)		U	
Koku (Odour)		U	
Lezzet (Taste)		U	
Yabancı Madde (Foreign matter)		U	
KİMYASAL ANALİZLER (Chemical Analyses)	ANALİZ SONUÇLARI (Analysis Results)	LİMİT DEĞER* (Limiting Value)	
Hydroxymethylfurfural (HMF)	4,99	Max: 40 mg/kg	
Diastaz Sayısı (Number of Diastase)	38,0	Min: 8	
Prolin (Proline)	503,70	Min: 300 mg/kg	
Elektriksel İletkenlik (Electrical Conductivity)	0,22	*Çiçek Balı için Max: 0,8 mS/cm Çam balı için Min: 0,8 mS/cm	
Brix (Brix)	81,0	Min: % 80	
Serbest Asitlik (Free Acidity)	4,5	Max: 50 mmol/kg	
Renk (Colour)	60	Pfund skalaya göre Çiçek Balı için Min: 40 Çam balı için Min: 60	
* :TÜRK GIDA KODEKSİ BAL TEBLİĞİ NO: 2020/7 Bal Tebliği Çiçek Balı ve Salgı Balı Limitleri			
* :Salgı Balında (Honeydew Honey) >0.8 mS/cm , Çiçek Balında (Flower Honey) <0.8 mS/cm			
Not: Kestane Balı Prolin Değeri Min. 500 mg/kg			
U: UYGUN U.D: UYGUN DEĞİL			
AÇIKLAMA (Explanation):			
Laboratuvar Uzmanı (Quality Control Specialist) Gıda Mühendisi (Food Engineer) MERVE PAKSOY 	Laboratuvar Uzmanı (Quality Control Specialist) Gıda Teknikeri (Food Technician) SEHER SEVİLAY GÖKTAŞ 	Üretim Müdürü (Production Manager) Gıda Yüksek Mühendisi (Food Engineer M.Sc) SAADET YILDIRIM ÇELİK 	