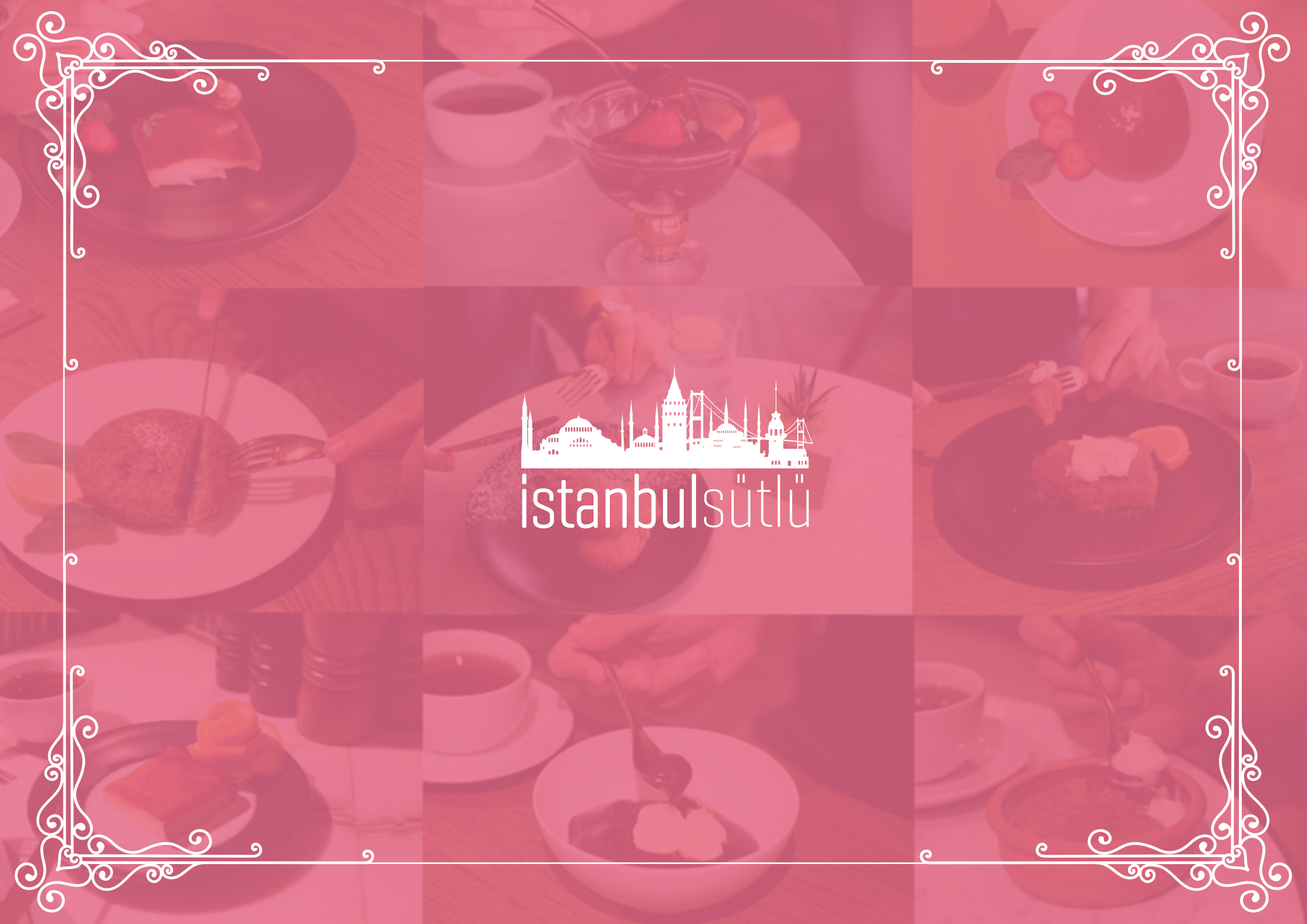


istanbulsütlü

istanbulsütlü

Kalite Politikamız

İstanbul Sütlü Tatlı Gıda San. ve Tic. A.Ş. olarak; kurulduğumuz günden bu yana kalite ve lezzetten ödün vermeden, siz müşterilerimizin memnuniyetini en üst seviyede tutmayı kendimize ilke edindik.

Hijyen ve sanitasyon kurallarına tam uyumu prensip edinen bir çalışma ekibi ile, yasal mevzuatlara uygun, güvenilir, leziz ve sağlıklı, ev tadında sütlü ve şerbetli tatlıları ISO 9001 ve ISO 22000 kalite ve gıda güvenliği yönetim sistemlerine uygun koşullarda üreterek müşterilerimize sunmaktayız. Modern üretim sistemlerimiz, son teknoloji makinelerimiz ile sağlığınız ve damak tadınız her biri kendi alanında uzman çalışma ekibimiz ile emin ellerde.

Amacımız, sizden aldığımız güç ile mevcut olan ürün yelpazemizi genişleterek ve daima iyileşme sağlayarak sizlere kesintisiz kaliteli hizmet sunmaktır.

Tarihçemiz

İstanbul Sütlü Tatlı 2012 yılında İstanbul'un merkezinde yer alan ikitelli organize sanayi bölgesinde kurulmuştur. Yılların birikimi ve tecrübesini yüksek teknoloji ile harmanlayarak sütlü tatlı üretim sektörüne ayrı bir kültür ve hizmet getirmiştir.

Kısa zamanda kalite politikamız gereği ev tadındaki eşsiz lezzetimizi ülke bazında tüketicilerle buluşturmuş almış olduğu beğeni ve taktirle sektördeki lider firmalardan biri olmuştur.

Vizyom - Misyon

Vizyonumuz;

Ürünlerimizin lezzet ve kalitesini korumakla yetinmeyip, sürekli iyileştirme ve ürün yelpazemizi geliştirerek, tatlı sektöründe kendi markamızı; toplum değerlerine saygılı, müşteri memnuniyeti prensibine dayanarak kalite ve hijyen odaklı üretimlerimiz ile sektörün en iyisi haline getirmektir.

Misyonumuz,

Kaliteli ve ev tadındaki tatlılarımızı, müşteri memnuniyetini en üst seviyede tutarak, ISO 9001 ve ISO 22000 kalite ve gıda yönetim sistemlerinin uygulanmasını sürekli kılmak, lezzetlerimizin devamlılığını ve kalitesini hammadde tedariğinden son ürünlerimize kadar kusursuz sürdürmek, ve müşterilerimiz için yasal mevzuatlara uygun, vazgeçilmez, akılda kalıcı tatlar üretmektir.

Kazandibi

Ürün Adı	:	Kazandibi
Bileşimi	:	Süt, Şeker, Pirinç Unu, Mısır Nişastası, Pirinç Nişastası, Süt Kreması ile yapılan üzeri kızarmış, beyaz renkte ve rulo şeklinde tatlı.
Fiziksel Özellikler	:	Kendine özgü tat, koku ve görünüme sahip olmalı.
Biyolojik Özellikler	:	*Stafilokokal enterotoksinler* — 25 g'da bulunmamalı (Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği) *Salmonella spp.* — 0/25 g-ml (Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği) *Escherichia coli* — 0/25 g-ml (Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği)
Orijin	:	T.C.
Üretim Metodu	:	Sütün ve diğer hammaddelerin karıştırılarak pişirilmesi, tepsilere dökülüp alt yüzeyinin kızartılması ve ardından soğutulup kesilerek şekil verilmesi, ambalajlanması ve depolanması şeklinde üretilir.
Ambalajlama ve teslimat yöntemi	:	*İç ambalaj* 180 g' lık PP kase *Dış ambalaj* (Üst Folyo: BOPP + EVOH PE / Alt Folyo: PET) oluşan modifiye atmosferli vakum ambalaj. 8 adet ürün içeren karton koliler içerisinde 0-4°C'deki sevkiyat araçlarıyla teslim edilmeli.
Raf Ömrü Ve Depolama Koşulları	:	Raf ömrü 15 gün. 0-4°C'de depolanmalı.
Alerjenler	:	26/01/2017 tarihli ve 28693 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliğinde yer alan hükümler uygulanır.
Pestisit	:	25/11/2016 tarihli ve 29899 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde yer alan hükümler uygulanır.Bulunmamalıdır.
Katkı Maddeleri	:	30/06/13 tarihli ve 28693 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğinde yer alan hükümler uygulanır. Mamüllerimizde domuz yağı ve katkısı yoktur.
Bulaşanlar	:	29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliğinde yer alan hükümler uygulanır.
Kullanım Şekli	:	Direk tüketime hazır. Ambalajı açıldıktan sonra aynı gün içerisinde, açılmadığı takdirde son tüketim tarihinden önce tüketilmeli.
Hedef Kitlesi	:	Alerjen maddelere karşı herhangi bir hassasiyeti olmayanlara uygundur, her yaş grubuna hitap eder. Şekerli bir ürün olduğu için şeker hastaları tüketmemelidir
Yasal Gıda Güvenliği Şartı	:	Üretim İzin Belgesi sahibi olmalı. Ürün üzerinde Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun etiketleme bilgileri yer almalıdır.
GDO	:	GDO içermemelidir.

Fırın Sütlaç

Ürün Adı	:	Fırın Sütlaç
Bileşimi	:	Süt, Şeker, Pirinç, Pirinç Unu, Su, Mısır Nişastası, Yumurta Akı, Bitkisel Krema (su, bitkisel yağlar, yağsız süt tozu, laktoz(laktoz), yumurta sarısı), Süt kreması içeren üzeri kızarmış tatlı.
Fiziksel Özellikler	:	Kendine özgü tat, koku ve görünüme sahip olmalı.
Biyolojik Özellikler	:	*Stafilokokal enterotoksinler* — 25 g'da bulunmamalı (Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği) *Salmonella spp.* — 0/25 g-ml (Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği) *Escherichia coli* — 0/25 g-ml (Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği)
Orijin	:	T.C.
Üretim Metodu	:	Sütün ve diğer hammaddelerin karıştırılarak pişirilmesi, kaselere boşaldıktan sonra üzerine hazırlanan yumurta akı-sütlaç karışımı sürülerek fırınlanması, soğutulması, ambalajlanması ve depolanması şeklinde üretilir.
Ambalajlama ve teslimat yöntemi	:	*İç ambalaj* 200 g' lık alüminyum kase *Dış ambalaj* (Üst Folyo: BOPP + EVOH PE / Alt Folyo: PET) oluşan vakumlu modifiye atmosferli ambalaj. 8 adet ürün içeren karton koliler içerisinde 0-4°C'deki sevkiyat araçlarıyla teslim edilmeli.
Raf Ömrü Ve Depolama Koşulları	:	Raf ömrü 15 gün. 0-4°C'de depolanmalı.
Alerjenler	:	20/01/2017 tarihli ve 29960 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliğinde yer alan hükümler uygulanır.
Pestisit	:	25/11/2016 tarihli ve 29899 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde yer alan hükümler uygulanır. Bulunmamalıdır.
Katkı Maddeleri	:	30/06/13 tarihli ve 28693 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğinde yer alan hükümler uygulanır. Mamüllerimizde domuz yağı ve katkısı yoktur.
Bulaşanlar	:	29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliğinde yer alan hükümler uygulanır.
Kullanım Şekli	:	Direk tüketime hazır. Ambalajı açıldıktan sonra aynı gün içerisinde, açılmadığı takdirde son tüketim tarihinden önce tüketilmeli.
Hedef Kitlesi	:	Alerjen maddelere karşı herhangi bir hassasiyeti olmayanlara uygundur, her yaş grubuna hitap eder. Şekerli bir ürün olduğu için şeker hastaları tüketmemelidir
Yasal Gıda Güvenliği Şartı	:	Üretim İzin Belgesi sahibi olmalı. Ürün üzerinde Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun etiketleme bilgileri yer almalıdır.
GDO	:	GDO içermemelidir.

Trileçe

Ürün Adı	:	Trileçe
Bileşimi	:	KEK: Şeker, Buğday Unu, Yumurta, Mısır Nişastası, İrmik, Pasta Katkı Maddesi, Kabartma Tozu ile yapılan hamur tatlısı. SOSU: Süt, Şeker ÜZERİNE: Karamel Jöle Yukarıda belirtilen 3 farklı bileşimden oluşan sütlü tatlı
Fiziksel Özellikler	:	Kendine özgü tat, koku ve görünüme sahip olmalı.
Biyolojik Özellikler	:	*L. monocytogenes* — 0/25 g/ml (Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği) *Koagulaz Pozitif Stafilokoklar* — Max 10^3 kob/g (Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği) *Maya ve Küf* — Max 10^3 kob/g (Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği) *E.coli* — $<10^1$ kob/g (Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği) *Salmonella* — 0/25 g/ml (Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği) *Koliform Bakteriler* — Max. 10^2 kob/g (Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği)
Orijin	:	T.C.
Üretim Metodu	:	Kek hammaddelerin karıştırılması, kalıplarda pişirilmesi, soslanması, dinlendirilmesi, üzerine karamel sürülüp paketlenmesi şeklinde üretilir.
Ambalajlama ve teslimat yöntemi	:	*İç ambalaj* 150 g' lık PP kase *Dış ambalaj* (Üst Folyo: BOPP + EVOH PE / Alt Folyo: PET) oluşan vakumlu ambalaj. 8 adet ürün içeren karton koliler içerisinde 0-4°C'deki sevkiyat araçlarıyla teslim edilmeli.
Raf Ömrü Ve Depolama Koşulları	:	Raf ömrü 15 gün. 0-4°C'de depolanmalı.
Alerjenler	:	26/01/2017 tarihli ve 28693 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliğinde yer alan hükümler uygulanır.
Pestisit	:	25/11/2016 tarihli ve 29899 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde yer alan hükümler uygulanır.Bulunmamalıdır.
Katkı Maddeleri	:	30/06/13 tarihli ve 28693 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğinde yer alan hükümler uygulanır. Mamüllerimizde domuz yağı ve katkısı yoktur.
Bulaşanlar	:	29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliğinde yer alan hükümler uygulanır.
Kullanım Şekli	:	Direk tüketime hazır. Ambalajı açıldıktan sonra aynı gün içerisinde, açılmadığı takdirde son tüketim tarihinden önce tüketilmeli.
Hedef Kitlesi	:	Alerjen maddelere karşı herhangi bir hassasiyeti olmayanlara uygundur, her yaş grubuna hitap eder. Şekerli bir ürün olduğu için şeker hastaları tüketmemelidir
Yasal Gıda Güvenliği Şartı	:	Üretim İzin Belgesi sahibi olmalı. Ürün üzerinde Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun etiketleme bilgileri yer almalıdır.
GDO	:	GDO içermemelidir.

Profiterol

Ürün Adı	:	Profiterol
Bileşimi	:	Profiterol Sos: Süt, şeker, kakao, bitter kuvertür(para) çikolata, mısır nişastası ve pirinç nişastası. Profiterol Krema (Hazır Krema): Su, Şeker, Mısır Nişastası, Nem Tutucu (Gliserol E 422), Kısmi Hidrojenize Bitkisel Yağ (Palm, Pamuk, Kanola), Renklendirici(Titanyum Dioksit E 171, Beta Karoten E 160a, Aspir Çiçeği Ekstraktı), Tuz, Koruyucu(Potasyum Sorbat E 202), Emülgatör(Polisorbat 60 E435), Asitlik Düzenleyici(Tartarik Asit E 334), Vanilya. Pataşu: Su, buğday unu, yumurta, sıvı yağ, pasta katkı maddesi, kabartma tozu, tuz. Yukarıda belirtilen üç farklı ürünün birleşiminden oluşan sütlü tatlı.
Fiziksel Özellikler	:	Kendine özgü tat, koku ve görünüme sahip olmalı.
Biyolojik Özellikler	:	*Stafilokokal enterotoksinler* — 25 g'da bulunmamalı (Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği) *Salmonella spp.* — 0/25 g-ml (Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği) *Escherichia coli* — 0/25 g-ml (Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği)
Orijin	:	T.C.
Üretim Metodu	:	Sos ve Pataşunun ayrı ayrı pişirilip soğutulması ve sonrasında paketleme esnasında hazır krema, pataşu ve sosun bir araya getirilip ambalajlanması ve depolaması şeklinde üretilir.
Ambalajlama ve teslimat yöntemi	:	*İç ambalaj* 200 g' lık PP Beyaz baskılı kase *Dış ambalaj* (Üst Folyo: BOPP+EVOH PE / Alt Folyo: PVC+PE) oluşan vakumlu ambalaj. 8 adet ürün içeren karton koliler içerisinde 0-4°C'deki sevkiyat araçlarıyla teslim edilmeli.
Raf Ömrü Ve Depolama Koşulları	:	
Alerjenler	:	30/06/2013 tarihli ve 28693 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliğinde yer alan hükümler uygulanır.
Pestisit	:	25/11/2016 tarihli ve 29899 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde yer alan hükümler uygulanır. Bulunmamalıdır.
Katkı Maddeleri	:	30/06/12 tarihli ve 28693 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğinde yer alan hükümler uygulanır. Mamüllerimizde domuz yağı ve katkısı yoktur.
Bulaşanlar	:	29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliğinde yer alan hükümler uygulanır.
Kullanım Şekli	:	Direk tüketime hazır. Ambalajı açıldıktan sonra aynı gün içerisinde, açılmadığı takdirde son tüketim tarihinden önce tüketilmeli.
Hedef Kitlesi	:	Alerjen maddelere karşı herhangi bir hassasiyeti olmayanlara uygundur, her yaş grubuna hitap eder. Şekerli bir ürün olduğu için şeker hastaları tüketmemelidir
Yasal Gıda Güvenliği Şartı	:	Üretim İzin Belgesi sahibi olmalı. Ürün üzerinde Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun etiketleme bilgileri yer almalıdır.
GDO	:	GDO içermemelidir.

Supangle

Ürün Adı	:	Supangle
Bileşimi	:	Supangle Sos: Süt, şeker, kakao, bitter kuvertür(para) çikolata, mısır nişastası ve pirinç nişastası. Supangle Kek: Şeker, buğday unu, yumurta, kakao, kabartma tozu ve pasta katkı maddesi. Supangle Krema (Hazır Krema): Su, Şeker, Mısır Nişastası, Nem Tutucu (Gliserol E 422), Kısmi Hidrojenize Bitkisel Yağ (Palm, Pamuk, Kanola), Renklendirici(Titanyum Dioksit E 171, Beta Karoten E 160a, Aspir Çiçeği Ekstraktı), Tuz, Koruyucu(Potasyum Sorbat E 202), Emülgatör(Polisorbat 60 E435), Asitlik Düzenleyici(Tartarik Asit E 334), Vanilya. Yukarıda belirtilen üç farklı ürünün birleşiminden oluşan sütlü tatlı.
Fiziksel Özellikler	:	Kendine özgü tat, koku ve görünüme sahip olmalı.
Biyolojik Özellikler	:	*Stafilokokal enterotoksinler* — 25 g'da bulunmamalı (Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği) *Salmonella spp.* — 0/25 g-ml (Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği) *Escherichia coli* — 0/25 g-ml (Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği)
Orijin	:	T.C.
Üretim Metodu	:	Sos ve Kekin ayrı ayrı pişirilip soğutulması ve sonrasında paketleme esnasında sos, kek ve hazır kremanın bir araya getirilip ambalajlanması ve depolaması şeklinde üretilir.
Ambalajlama ve teslimat yöntemi	:	*İç ambalaj* 200 g' lık PP Beyaz baskılı kase *Dış ambalaj* (Üst Folyo: BOPP+EVOH PE / Alt Folyo: PVC+PE) oluşan vakumlu ambalaj. 8 adet ürün içeren karton koliler içerisinde 0-4°C'deki sevkiyat araçlarıyla teslim edilmeli.
Raf Ömrü Ve Depolama Koşulları	:	Raf ömrü 15 gün. 0-4°C'de depolanmalı.
Alerjenler	:	30/06/2013 tarihli ve 28693 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliğinde yer alan hükümler uygulanır.
Pestisit	:	29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde yer alan hükümler uygulanır. Bulunmamalıdır.
Katkı Maddeleri	:	29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğinde yer alan hükümler uygulanır.
Bulaşanlar	:	29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliğinde yer alan hükümler uygulanır.
Kullanım Şekli	:	Direk tüketime hazır. Ambalajı açıldıktan sonra aynı gün içerisinde, açılmadığı takdirde son tüketim tarihinden önce tüketilmeli.
Hedef Kitlesi	:	Alerjen maddelere karşı herhangi bir hassasiyeti olmayanlara uygundur, her yaş grubuna hitap eder. Şekerli bir ürün olduğu için şeker hastaları tüketmemelidir
Yasal Gıda Güvenliği Şartı	:	Üretim İzin Belgesi sahibi olmalı. Ürün üzerinde Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun etiketleme bilgileri yer almalıdır.
GDO	:	GDO içermemelidir.

Portakallı Revani

Ürün Adı	:	Portakallı Revani
Bileşimi	:	Şeker, Su, Yumurta, Hindistan Cevizi, Buğday Unu, Sıvı Yağ, İrmik, Kabartma Tozu, Kurutulmuş Portakal Kabuğu.
Fiziksel Özellikler	:	Kendine özgü tat, koku ve görünüme sahip olmalı.
Biyolojik Özellikler	:	*Maya ve Küf* — Max.10^3 (kob/g) (Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği) *E. coli* — <10^1 kob/g-ml (Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği) *Salmonella spp.* — 0/25 g-ml (Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği)
Orijin	:	T.C.
Üretim Metodu	:	Hammaddelerin karıştırılması, kalıplarda pişirilmesi, şerbetlenmesi, dinlendirilmesi ve paketlenmesi şeklinde üretilir.
Ambalajlama ve teslimat yöntemi	:	*İç ambalaj* 200 g' lık PET kaplı A Bristol karton içi Alüminyum kase. *Dış ambalaj* (Üst Folyo: BOPP+EVOH PE / Alt Folyo: PVC+PE) oluşan vakumlu ambalaj. 8 adet ürün içeren karton koliler içerisinde 0-4°C'deki sevkiyat araçlarıyla teslim edilmeli.
Raf Ömrü Ve Depolama Koşulları	:	Raf ömrü 20 gün. 0-4°C'de depolanmalı.
Alerjenler	:	26/01/2017 tarihli ve 29960 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliğinde yer alan hükümler uygulanır.
Pestisit	:	25/11/2016 tarihli ve 29899 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde yer alan hükümler uygulanır.Bulunmamalıdır.
Katkı Maddeleri	:	30/06/13 tarihli ve 28693 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğinde yer alan hükümler uygulanır. Mamüllerimizde domuz yağı ve katkısı yoktur.
Bulaşanlar	:	29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliğinde yer alan hükümler uygulanır.
Kullanım Şekli	:	Direk tüketime hazır. Ambalajı açıldıktan sonra aynı gün içerisinde, açılmadığı takdirde son tüketim tarihinden önce tüketilmeli.
Hedef Kitlesi	:	Alerjen maddelere karşı herhangi bir hassasiyeti olmayanlara uygundur, her yaş grubuna hitap eder. Şekerli bir ürün olduğu için şeker hastaları tüketmemelidir
Yasal Gıda Güvenliği Şartı	:	Üretim İzin Belgesi sahibi olmalı. Ürün üzerinde Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun etiketleme bilgileri yer almalıdır.
GDO	:	GDO içermemelidir.

Haşhaşlı Revani

Ürün Adı	:	Haşhaşlı Revani
Bileşimi	:	Şeker, Su, Yumurta, Hindistan Cevizi, Buğday Unu, Sıvı Yağ, İrmik, Kabartma Tozu, Kurutulmuş Portakal Kabuğu, Haşhaş.
Fiziksel Özellikler	:	Kendine özgü tat, koku ve görünüme sahip olmalı.
Biyolojik Özellikler	:	*Maya ve Küf* — Max.10^3 (kob/g) (Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği) *E. coli* — <10^1 kob/g-ml (Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği) *Salmonella spp.* — 0/25 g-ml (Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği)
Orijin	:	T.C.
Üretim Metodu	:	Hammaddelerin karıştırılması, kalıplarda pişirilmesi, şerbetlenmesi, dinlendirilmesi ve paketlenmesi şeklinde üretilir.
Ambalajlama ve teslimat yöntemi	:	*İç ambalaj* 200 g' lık PET kaplı A Bristol karton içi Alüminyum kase. *Dış ambalaj* (Üst Folyo: BOPP+EVOH PE / Alt Folyo: PVC+PE) oluşan vakumlu ambalaj. 8 adet ürün içeren karton koliler içerisinde 0-4°C'deki sevkiyat araçlarıyla teslim edilmeli.
Raf Ömrü Ve Depolama Koşulları	:	Raf ömrü 20 gün. 0-4°C'de depolanmalı.
Alerjenler	:	26/01/2017 tarihli ve 29960 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliğinde yer alan hükümler uygulanır.
Pestisit	:	25/11/2016 tarihli ve 29899 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde yer alan hükümler uygulanır. Bulunmamalıdır.
Katkı Maddeleri	:	30/06/13 tarihli ve 28693 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğinde yer alan hükümler uygulanır. Mamüllerimizde domuz yağı ve katkısı yoktur.
Bulaşanlar	:	29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliğinde yer alan hükümler uygulanır.
Kullanım Şekli	:	Direk tüketime hazır. Ambalajı açıldıktan sonra aynı gün içerisinde, açılmadığı takdirde son tüketim tarihinden önce tüketilmeli.
Hedef Kitlesi	:	Alerjen maddelere karşı herhangi bir hassasiyeti olmayanlara uygundur, her yaş grubuna hitap eder. Şekerli bir ürün olduğu için şeker hastaları tüketmemelidir
Yasal Gıda Güvenliği Şartı	:	Üretim İzin Belgesi sahibi olmalı. Ürün üzerinde Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun etiketleme bilgileri yer almalıdır.
GDO	:	GDO içermemelidir.

Kalburabastı

Ürün Adı	:	Kalburabastı
Bileşimi	:	Buğday Unu, Margarin, İrmik, Yumurta, Ceviz, Hindistancevizi ve Pudra Şekerinden yapılan şerbetli hamur tatlısı. Şerbet: Su, toz şeker.
Fiziksel Özellikler	:	Kendine özgü tat, koku ve görünüme sahip olmalı.
Biyolojik Özellikler	:	*Maya ve Küf* — Max. 10^3 kob/g-ml (Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği) *Koliform Bakteriler* — Max 10^2 kob/ g-ml (Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği) *E. coli* — $<10^1$ kob/g-ml (Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği) *Salmonella spp.* — 0/25 g-ml (Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği)
Orijin	:	T.C.
Üretim Metodu	:	Hammaddelerin karıştırılması, kalıplarda pişirilmesi, şerbetlenmesi, dinlendirilmesi ve paketlenmesi şeklinde üretilir
Ambalajlama ve teslimat yöntemi	:	*İç ambalaj* 320 g'lık PET (4'lü kase) *Dış ambalaj* (Üst Folyo: BOPP + EVOH PE / Alt Folyo: PET) oluşan vakumlu ambalaj. 8 adet ürün içeren karton koliler içerisinde 0-4°C'deki sevkiyat araçlarıyla teslim edilmeli.
Raf Ömrü Ve Depolama Koşulları	:	Raf ömrü 30 gün. 0-4°C'de depolanmalı.
Alerjenler	:	26/01/2017 tarihli ve 29960 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliğinde yer alan hükümler uygulanır.
Pestisit	:	25/11/2016 tarihli ve 29899 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde yer alan hükümler uygulanır.Bulunmamalıdır.
Katkı Maddeleri	:	30/06/13 tarihli ve 28693 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğinde yer alan hükümler uygulanır. Mamüllerimizde domuz yağı ve katkısı yoktur.
Bulaşanlar	:	29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliğinde yer alan hükümler uygulanır.
Kullanım Şekli	:	Direk tüketime hazır. Ambalajı açıldıktan sonra aynı gün içerisinde, açılmadığı takdirde son tüketim tarihinden önce tüketilmeli.
Hedef Kitlesi	:	Alerjen maddelere karşı herhangi bir hassasiyeti olmayanlara uygundur, her yaş grubuna hitap eder. Şekerli bir ürün olduğu için şeker hastaları tüketmemelidir
Yasal Gıda Güvenliği Şartı	:	Üretim İzin Belgesi sahibi olmalı. Ürün üzerinde Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun etiketleme bilgileri yer almalıdır.
GDO	:	GDO içermemelidir.

Ekmek Kadayıfı

Ürün Adı	:	Ekmek Kadayıfı
Bileşimi	:	Ekmek Kadayıfı için özel ekmek (gluten), şekerden yapılan şerbetli hamur tatlısı. Şerbet: Su, Toz şeker.
Fiziksel Özellikler	:	Kendine özgü tat, koku ve görünüme sahip olmalı.
Biyolojik Özellikler	:	*Maya ve Küf* — Max. 10^3 kob/g-ml (Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği) *Sünme (rop) sporu* — Max.1,1 x 10^4 (Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği) *Koliform Bakteriler* — Max 10^2 kob/ g-ml (Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği) *E. coli* — <10^1 kob/g-ml (Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği)
Orijin	:	T.C.
Üretim Metodu	:	Hammaddelerin şerbet ile birlikte pişirilmesi, dinlendirilmesi ve kaymak ile paketlenmesi şeklinde üretilir.
Ambalajlama ve teslimat yöntemi	:	*İç ambalaj* 400 g' lık Beyaz PET Kase *Dış ambalaj* (Üst Folyo: BOPP+EVOH PE / Alt Folyo: PVC+PE) oluşan vakumlu ambalaj. 8 adet ürün içeren karton koliler içerisinde 0-4°C'deki sevkiyat araçlarıyla teslim edilmeli.
Raf Ömrü Ve Depolama Koşulları	:	Raf ömrü 15 gün. 0-4°C'de depolanmalı.
Alerjenler	:	26/01/2017 tarihli ve 29960 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliğinde yer alan hükümler uygulanır.
Pestisit	:	25/11/2016 tarihli ve 29899 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde yer alan hükümler uygulanır.Bulunmamalıdır.
Katkı Maddeleri	:	30/06/13 tarihli ve 28693 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğinde yer alan hükümler uygulanır. Mamüllerimizde domuz yağı ve katkısı yoktur.
Bulaşanlar	:	29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliğinde yer alan hükümler uygulanır.
Kullanım Şekli	:	Tüketime Hazır. Ürün üzerine ya da içerisine kaymak eklenerek tüketilir. Ambalajı açıldıktan sonra aynı gün içerisinde, açılmadığı takdirde son tüketim tarihinden önce tüketilmeli.
Hedef Kitlesi	:	Alerjen maddelere karşı herhangi bir hassasiyeti olmayanlara uygundur, her yaş grubuna hitap eder. Şekerli bir ürün olduğu için şeker hastaları tüketmemelidir
Yasal Gıda Güvenliği Şartı	:	Üretim İzin Belgesi sahibi olmalı. Ürün üzerinde Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun etiketleme bilgileri yer almalıdır.
GDO	:	GDO içermemelidir.

Üretim

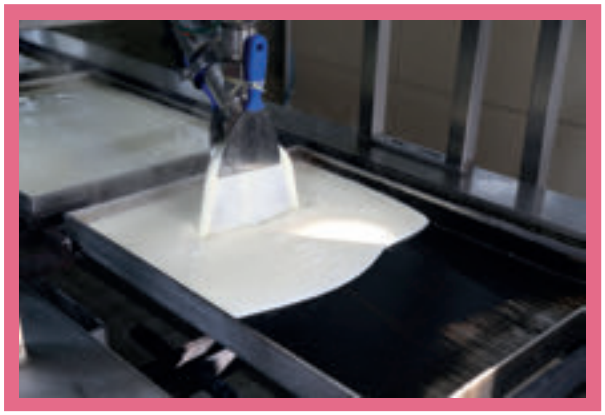
istanbulsütlü

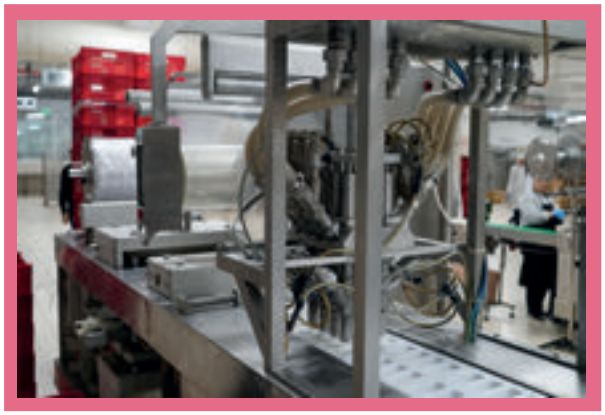
Üretim

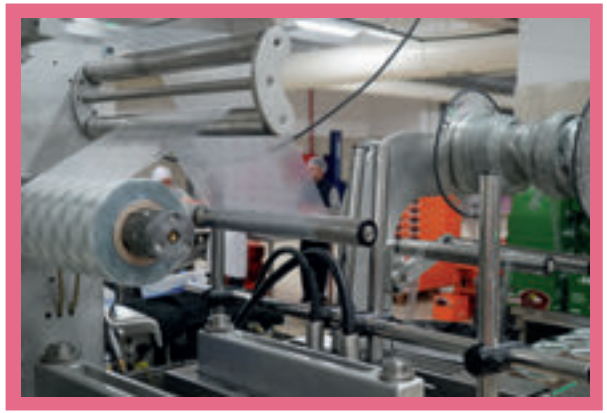
Üretim

istanbulsütlü

Üretim







Kalite Belgeleri

PCA
PARTNERS CERTIFICATE ASSURANCE

Sertifika

ISO 9001 : 2015

İSTANBUL SÜTLÜ TATLI VE GIDA SAN. TİC. A.Ş.

Beylikdüzü Osb Mah. Mustafa Kurtoğlu Cad. No:19 Bodrum 2 Beylikdüzü İstanbul/TÜRKİYE

KAPSAM

ACCREDITED

PCA
PARTNERS CERTIFICATE ASSURANCE

Sertifika

ISO 22000 : 2005

İSTANBUL SÜTLÜ TATLI VE GIDA SAN. TİC. A.Ş.

Beylikdüzü Osb Mah. Mustafa Kurtoğlu Cad. No:19 Bodrum 2 Beylikdüzü İstanbul/TÜRKİYE

KAPSAM

ACCREDITED

Notlar

istanbulsütlü

Beylikdüzü Org. San. Bölgesi Mustafa Kurtoğlu Cd. No:19 Bodrum:2 Beylikdüzü İSTANBUL
Tel : +90 212 407 17 77 / +90 212 407 17 78 Fax : +90 212 407 17 79
E-posta : info@istanbulsutlu.com Web: www.istanbulsutlu.com