**RAPORLAMA TEKNİKLERİ DERSİ**

**ÖDEV-2**

1. **Aşağıdaki tabloda verilen bulgur üretimi talimatını ISO 9001:2015’e göre hazırlayınız.**



1. **Soru-1’de verilen bulgur üretim akış şemasını** **ISO 9001:2015’e göre hazırlayınız.(Ön yıkama öncesi, kırma, sınıflandırma ve seperatör sonrası kontrol noktaları bulunmalıdır.)**
2. **Bulgur için analiz formu hazırlayınız.**

Bilecik A.Ş. un üretim tesisinde üretilen bulgur testlerini kayıt altına almak için bir BI-123 kodlu form hazırlanmıştır. 2018 yılında form revize edilmiştir. Forma analiz tarihi, üretim tarihi ve parti numarası bilgilerini ekleyiniz.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Testler** | **Standartlar** | **Analiz sonucu** | **Std. Değeri** |
| Rutubet (%), en çok | Türk gıda kodeksi | 13 | 15-10 |
| Toplam kül(%), en çok | Türk gıda kodeksi | 2 | 2> |
| Protein (%), en az | Türk gıda kodeksi | 15 | 20> |
| Alfotoksin (µg/kg) | Türk gıda kodeksi | yok | yok |
| Bozuk tane (%) | TS 774 | yok | yok |

1. **Bulgur için Soru-3’de verilen tablo için laboratuvar raporu hazırlayınız.**
2. **Soru-3’de tabloda verilen analizlerden, protein analizinde kullanılan NaOH için MSDS hazırlayınız.**