

Herdem Yeşil Çaylı Bitki Çayı Teknik Şartnamesi(EK1)

	Üretilecek Aromalı Herdem Yeşil Çay	Kullanılacak Yeşil Çay Miktarı(%)	Kullanılacak Bitki Karışım Miktarı(%)	Bitki Karışım Bileşenleri	Üretilecek Aromalı Çay Miktarı(kg)	Aroma Miktarı(kg)
1	Herdem Yeşil Adaçayı	10	90	Adaçayı (%90),	4.000	3.600
2	Herdem Yeşil Papatya	10	90	Papatya (%90),	4.000	3600
3	Herdem Yeşil Ihlamur	10	90	Ihlamur çiçeği ve yaprağı (%90)	4.000	3600
4	Herdem Yeşil Nane-Limon	20	80	Nane (%49) Limon Kabuğu(%12) Limon Otu(%9), Oğul Otu(%5), Limon aroma verici(%5)	4.000	3200
5	Herdem Yeşil Karışık Bitki Çayı (Kış Çayı)	10	90	Ihlamur(%25), Adaçayı(%35), Zencefil(%10), Limon otu(%9), kuşburnu(%6), kış aroma verici(%5).	4.000	3600
6	Herdem Yeşil Form Süzen(Kiraz Saplı)	20	80	Sinameki yaprağı(%25), biberiye(%10), adaçayı(%3), rezene(%9), kuşburnu(%6), ısırgan(%2), funda(%5), kiraz sapı(%12), kiraz aroma verici(%8)	4.000	3200

Ürünler 100.Yıl Çay Paketleme Fabrikası Müdürlüğü'ne (Hazar Mahallesi İyidere/Rize) 3 ay içerisinde teslim edilecektir.


Hasan Çebi
Şube Müdürü


Metin Bıcağcı
İşletme ve Üretim
Dairesi Başkanı