
	EL KİTABI	Doküman No	EK.YS.06
	MADEN SUYU VE İÇECEK ÜRÜN	Revizyon Tarihi	28.9.2022
	GRUPLARI SIKÇA SORULAN SORULAR	Revizyon No	6
	EL KİTABI	İlk Yayın Tarihi	3.12.2012
		Sayfa	1/8

1. Mineralli su nedir?
2. Maden suyu ile soda arasındaki fark nedir?
3. Maden Suyu asitli midir?
4. Maden suyu son kullanma tarihinden sonra bozulur mu?
5. Maden suyunun günlük tüketimi ne kadar olmalıdır?
6. Maden suyunda bulunan minerallerin sağlık açısından faydaları nelerdir?
7. Maden suyuna karbondioksit ilavesinin nedeni nedir?
8. Maden Suyu ile ilgili yetki hangi bakanlıktadır?
9. Maden suyu cilde yararlı mıdır?
10. Tüketicilerin maden suyu tüketiminde dikkat etmesi gereken hususlar nelerdir?
11. Kullandığınız maden suyunun güvenli olduğunu nereden anlarız?
12. Maden suyu böbrek taşı yapar mı?
13. Hamilelikte maden suyu içilir mi?
14. Çocukların maden suyu içmesi zararlı mıdır?
15. Maden suyunun rejim yapanlara etkisi nedir?
16. Düşük sodyumlu ne demektir?
17. Tansiyon hastaları maden suyu içebilir mi?
18. Maden suyu analizleri konusunda yetkin laboratuvarlar bulunmakta mıdır ?
19. Meyveli İçecek /Aromalı İçecek Ne Demektir? Bu İçeceklerimiz Nelerdir?
20. Aromalı Doğal Mineralli Gazlı İçecek, Limonata ve Frie Ürünlerimiz Nerede Üretilmektedir?
21. Karbondioksit ve Karbonasyon Ne Demektir? Sağlığımıza Etkisi Nedir?
22. "Üretiminde doğal kaynak suyu kullanılmıştır" neyi ifade eder?
23. Meyve Aromalı Maden Suyu (Pınar Denge), Meyveli Gazlı İçecek (Limonata ve Frie) üretiminde şeker kullanmamızın nedeni nedir?
24. Şekerli İçecekler Obeziteye Yol Açar mı?
25. Sakkaroz Şekeri ve Fruktöz Şekeri arasındaki fark nedir?
26. Neden sakkaroz şekeri kullanmaktayız?
27. ŞEKERSİZ Limonata Ne Demektir?
28. Sade ve Meyve Aromalı Maden sularımızın, Limonata ve Meyveli Gazlı İçeceklerimizim raf ömrü nedir?
29. Limonata ve Meyveli Gazlı İçeceklerimiz, açıldıktan sonra neden 2 gün içinde tüketilmelidir?
30. Limonata ve Meyveli Gazlı İçecek ambalajlarımızın üzerindeki tarih bilgileri neyi ifade eder? TETT ne demektir?
31. Katkı maddesi nedir? İçeceklerimizde katkı maddesi kullanıyor muyuz?
32. Sitrik asit ve benzeri gıda katkı maddelerinin uygunluğu nasıl test ediliyor?
33. E kodu ne anlama geliyor?
34. Koruyucu Nedir? İçeceklerimizde koruyucu kullanıyor muyuz?
35. Fonksiyonel ürünleriniz nelerdir? "Fonksiyonel olarak" neler içeriyorlar?
36. Fonksiyonel içeceklerinizdeki şekerli tadın kaynağı nedir?
37. Meyveli gazlı ürünlerinizde (Frie) gerçek meyve mi var?
38. Pınar Limonata gerçek limondan mı yapılıyor?
39. Ürünlerinizin etiketindeki V işareti ne anlama geliyor?
40. Karbon Ayak İzi Nedir?
41. Karbon Ayak İzini Küçültmek İçin Neler Yapıyoruz?
42. Karbon Nötr Ürün Nedir?
43. Karbon Denkleştirme İşlemi Nedir?
44. Pınar Su ve İçecek' in Karbon Nötr Ürün Yaklaşımı
45. Neden Karbon Denkleştirme Yapıyoruz?

	EL KİTABI	Doküman No	EK.YS.06
	MADEN SUYU VE İÇECEK ÜRÜN	Revizyon Tarihi	28.9.2022
	GRUPLARI SIKÇA SORULAN SORULAR	Revizyon No	6
	EL KİTABI	İlk Yayın Tarihi	3.12.2012
		Sayfa	2/8

1. Mineralli su nedir?

Yer kabuğunun çeşitli derinliklerinde, uygun jeolojik şartlarda doğal olarak oluşan, en az 1000 mg/L çözülmüş mineraller ve/veya eser elementler bulunduran, doğal yapısında karbondioksit ve radyoaktif elemente sahip olan, yeryüzüne kendiliğinden çıkan ya da teknik usuller ile çıkartılan sıcak veya soğuk yer altı sularıdır.

2. Maden suyu ile soda arasındaki fark nedir?

Maden suyu, içerdiği tüm mineraller ve karbondioksit gazı ile birlikte yer altındaki çatlaklardan yol bularak yeryüzüne çıkar ve tamamen "doğaldır". Soda ise su ve sudan yapılan içeceklere üretim esnasında karbondioksit ve sodyum bikarbonat ilavesiyle elde edilen içecektir.

3. Maden Suyu asitli midir?

Halk arasında "asitli" denilen içeceklere aslında kastedilen, içeceğin içindeki karbondioksit gazıdır. Karbondioksit dilimiz ile temas ettiğinde geçici olarak tat algılayıcılarını uyuşturduğu için içimi kolaylaştırmaktadır. Gazlı içecek üretiminde çok özel proseslerle üretilen ve %99 saflıkta gıda üretimi için özel karbondioksit gazı kullanılır.

4. Maden suyu son kullanma tarihinden sonra bozulur mu?

Maden suyu kapağı açılmaz ise kesinlikle bozulmaz. Ürünlere son kullanma tarihi konulmasının tek nedeni, dolumdan sonra belli bir süre geçtiği zaman sadece kapak ve ambalajdan dışarıya karbondioksit gazı kaçması ve azalmasıdır.

5. Maden suyunun günlük tüketimi ne kadar olmalıdır?

Bir insanın günde 2-3 litre arası sıvı almaya ihtiyacı vardır. Hiçbir sakıncası olmaksızın, herkes, bu sıvı ihtiyacının istediği kadarını, mineral değerlerini göz önünde bulundurarak, doğal mineralli sulardan karşılayabilir. Özel sağlık sorunları olan tüketicilerimizin, tüketim miktarlarını doktorları ile değerlendirmelerini öneririz.

6. Maden suyunda bulunan minerallerin sağlık açısından faydaları nelerdir?

Sodyum: Sodyum vücut sıvılarında en fazla bulunan elementtir ve sıvı dağılımı ile sıvı dengesinin düzenlenmesini sağlar. Ayrıca asit-baz dengesi ve sinir uyarılarının taşınması en önemli görevlerindedir.

Magnezyum: Maden suyunda zengin olarak bulunan minerallerden magnezyum, hücre içerisinde potasyumdan sonra en yoğun olarak bulunan katyondur. Hücre zarı, hücre içi ve hücre çekirdeğindeki birçok biyolojik olaylarda etkilidir ve kas ile sinirlerdeki elektrik uyarılarının iletilmesini sağlar. Kalp ve damar hastalıkları ile çok ilgisi vardır. Enfaktüs geçiren insanlarda magnezyum düşüklüğü saptanmıştır. Damar sertliğine yol açan damarlardaki yağ ve kalsiyum birikmesi de magnezyum eksikliğinden oluşur.


Kalsiyum: Kalsiyum vücudumuzda en fazla bulunan elementtir. Kemik yapısının yanı sıra kas kasılmalarının düzenlenmesine, sinir uyarılarının taşınmasına, hücre zarlarında iyon değişimine, hormonların, sindirim enzimlerinin ve nörotransmitterlerin salgılanmasına yardımcı olur. Yaşla ilgili kemik kayıplarını ve kırılmalarını önler. Kalsiyum sadece süt ve doğal sularda bulunur. İçerisinde kalori ve kolesterol olmadığı için maden suyu, kalsiyum açısından süte en iyi alternatif olmaktadır. Kalsiyum zengini doğal mineralli sular, menopoz döneminde kadınlarda ve ileri yaşlarda erkeklerde kemik erimesinin önlenmesi ve tedavisinde yeterli kalsiyum desteği sağlanmasında önemli bir seçenektir.

Kalsiyum ve magnezyum içeren sular bağırsak molaritesini azaltarak stres sonucu gelişen ishal gibi şikayetleri önlemede etkili olurlar. Sülfatlı sular safra salgılarını ve akımlarını artırır.

Bikarbonat: Bikarbonatlı sular alkali yapıları sayesinde mide asiditesini nötralize eder ve bu özelliği nedeni ile peptik ülser hastalığının tedavisinde önemli rol oynarlar. Yine fonksiyonel mide ve bağırsak hastalıklarında semptomları azaltıcı etkileri vardır.

7. Maden suyunun karbondioksit ilavesinin nedeni nedir?

Doğal maden suları yeryüzüne çıkarken belli oranda karbondioksit içermektedir. Bu sular yeryüzüne çıktıktan sonra toplanması, borular ile tesislere aktarılması ve paketlenmesi sırasında bünyesindeki karbondioksit oranının bir kısmını kaybederler. Bu durumda kaybettikleri kadar karbondioksit dışarıdan yeniden ürüne enjekte edilir. Bu uygulama sağlık bakanlığı tarafından da kabul görmüştür. Kullanılan karbondioksit gıdaya uygun olmak zorundadır.

	EL KİTABI	Doküman No	EK.YS.06
	MADEN SUYU VE İÇECEK ÜRÜN	Revizyon Tarihi	28.9.2022
	GRUPLARI SIKÇA SORULAN SORULAR	Revizyon No	6
	EL KİTABI	İlk Yayın Tarihi	3.12.2012
		Sayfa	3/8

8. Maden Suyu ile ilgili yetki hangi bakanlıktadır?

Ambalajlı Sular, T.C. Sağlık Bakanlığı yönetmeliklerine uygun olarak üretilmekte, işletmeler Sağlık Bakanlığı tarafından ruhsatlandırılmakta ve tesisler yine Sağlık Bakanlığı ve İl Sağlık Müdürlüklerince düzenli olarak denetlenmektedir.

Sularla ilgili hükümler, 5179 sayılı "Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun"un, aşağıda yer alan 26. maddesi gereği, her türlü gıda maddesinden ayrılmakta ve yetki tamamen Sağlık Bakanlığı'ndadır.

5179 no'lu Kanun - Sekizinci Bölüm - Özel Hükümler - Sularla ilgili hükümler - Madde 26 - Doğal kaynak, doğal maden, içme, tıbbî sular ile işlenmiş içme, işlenmiş kaynak ve işlenmiş maden suyu üretimi, uygun şekilde ambalajlanması ve satış esasları Sağlık Bakanlığı'nca belirlenir.

9. Maden suyu cilde yararlı mıdır?

Maden suyu içerdiği zengin mineraller sayesinde vücudumuzun birçok bölgesine olduğu gibi cilt içinde yararlıdır.

10. Tüketicilerin maden suyu tüketiminde dikkat etmesi gereken hususlar nelerdir?

Tüketeceğimiz maden suyu markasını belirlerken mutlaka bilinçli ve seçici olmalı, fiyatının ucuz olmasına aldanmamalı, aşağıdaki hususlara özellikle dikkat etmeliyiz :

- ✓ Taklit üretim olup olmadığına,
- ✓ Maden suyunun renksiz(sade için), kokusuz ve berrak olmasına,
- ✓ Sağlık Bakanlığında ruhsatlı olarak üretildiğine,
- ✓ Ambalajının iç ve dış yüzeylerinin temiz, bakımlı ve iyi görünümlü olmasına,
- ✓ Ürünün kapağında marka ismi bulunduğuna,
- ✓ Şişe kapağında suyun dolmuş ve son kullanma tarihleri ile üretim parti seri numarası bulunmasına.

11. Kullandığınız maden suyunun güvenli olduğunu nereden anlarız?

Ambalajlanmış sular Sağlık Bakanlığı tarafından düzenli olarak analizlerle denetlenmektedir. Tüketiciler maden suyu kapaklarının sıkıca kapalı olduğuna dikkat etmelidir. Etiket bilgilerinde Sağlık Bakanlığı izin tarih numarası bulunmalıdır.

12. Maden suyu böbrek taşı yapar mı?

Böbrek taşlarının oluşumunda ana neden, yetersiz miktarda sıvı tüketimidir. Başka bir deyişle, yaşamı boyunca yeterli ve düzenli miktarda su ve maden suyu tüketmeyen insanlarda böbrek taşı oluşumu hızla meydana gelir. Bu duruma gelmiş ve böbreklerinde taş oluşmuş insanların maden suyu tüketmeleri tavsiye edilmez ancak esas olan, düzenli ve yeterli miktarlarda su ve maden suyu tüketerek vücudumuzu bu gibi etkenlerden korumaktır.

13. Hamilelikte maden suyu içilir mi?

Hamilelik beslenmeye özellikle dikkat edilmesi gereken bir dönem. İnsan vücudu bebeği besleyebilmek ve gelişmesini sağlamak için normalden daha fazla gıda, sıvı, mineraller ve vitaminlere ihtiyaç duyar. Bu katkıyı doğal yoldan sağlayabilmek için, hamilelikte düzenli olarak maden suyu tüketimi tavsiye edilir.

14. Çocukların maden suyu içmesi zararlı mıdır?


Maden suyunun bilinen hiçbir zararı olmayıp, aksine vücudumuza sayısız yararları vardır. Büyüme çağındaki çocuklar kalsiyum, demir, çinko, florür gibi minerallere yetişkinlerden daha fazla ihtiyaç duyarlar. Bu ihtiyacı karşılamada en iyi yolu bolca süt ve doğal suları tüketmeleridir. Maden suyunun içerdiği kalsiyum kemik yapısının, florür ise ağız ve diş sağlığının gelişmesi için son derece yararlıdır.

15. Maden suyunun rejim yapanlara etkisi nedir?

Maden suyu rejim yapanların mineral eksikliklerini karşılamaları açısından önemli bir kaynaktır. Vücuttaki gereksiz tuzu yok eder. Normal su vücutta 6 saat kalırken, mineralli su 2 saatte vücuttan atılır.

16. Düşük sodyumlu ne demektir?

Sağlık Bakanlığı tarafından yayımlanmış olan Doğal Mineralli Sular hakkında Yönetmeliğe göre suyun ihtiva ettiği sodyum miktarı 20 mg/L den az ise düşük sodyumlu (sodyum diyetine uygun) olarak nitelendirilmektedir. Pınar Maden Suyu, Türkiye'deki Mineralli Sular içerisinde en az sodyum değerine sahip maden sularından biridir.

	EL KİTABI	Doküman No	EK.YS.06
	MADEN SUYU VE İÇECEK ÜRÜN	Revizyon Tarihi	28.9.2022
	GRUPLARI SIKÇA SORULAN SORULAR	Revizyon No	6
	EL KİTABI	İlk Yayın Tarihi	3.12.2012
		Sayfa	4/8

17. Tansiyon hastaları maden suyu içebilir mi?

Yüksek tansiyon taşıyıcılarının en büyük düşmanı tuzdur. Çünkü tuz yapısı gereği sodyum içerir. Sodyum ise kan basıncını arttırarak tansiyonun yükselmesine sebep olur. Maden suları da sodyum içerdiğinden ve her maden suyunda oran farklı olduğundan tercihen düşük sodyumlu maden suyu tercih edilmelidir. Pınar Maden Suyu, Türkiye'deki Mineralli Sular içerisinde en az sodyum değerine sahip maden sularından biridir. Doktorunuzun farklı bir tavsiyesi/yönlendirmesi olmadığı sürece güvenle tüketebilirsiniz.

18. Maden suyu analizleri konusunda yetkin laboratuvarlar bulunmakta mıdır ?

Türkiye'de su analizlerinin yapılmasında yetkili ve güvenilir laboratuvarlar Sağlık Bakanlığı'na bağlı eski ismi ile Refik Saydam Hıfzıssıhha Merkezleri, yeni ismi ile Halk Sağlığı Laboratuvarlarıdır.

19. Meyveli İçecek /Aromalı İçecek Ne Demektir? Bu İçeceklerimiz Nelerdir?

Türk Gıda Kodeksi Alkolsüz İçecekler Tebliği'ne göre;

Meyveli İçecek : "Meyve suyu ve/veya meyve püresi ve/veya bunların konsantresi ve/veya meyve tozu, su ve/veya diğer bileşenler ile şeker ilave edilerek veya edilmeden tekniğine göre gazlı veya gazsız olarak üretilen içecek"

Aromalı Doğal Mineralli İçecek: "Doğal mineralli su, aroma maddeleri ve/veya diğer bileşenler ile şeker ilave edilerek veya edilmeden tekniğine göre gazlı veya gazsız olarak üretilen içecek". Bu içecekler; içerdikleri meyve/aroma, gazlı/gazsız, doğal mineralli oluşlarına göre adlandırılırlar. Bu adlandırmalar Türk Gıda Kodeksi'nin ilgili yönetmelikleri ile belirlenir. (Limonlu Gazsız İçecek, Kavunlu Gazlı İçecek, Elma Aromalı Doğal Mineralli Gazlı İçecek...gibi)

Pınar Limonata; Limonlu Gazsız İçecek (1L ve 0,33L PET şişelerde)

Frii ürün grubu; Kavunlu Gazlı İçecek, Narlı Gazlı İçecek, Misket Limonlu Gazlı İçecek, Mandalinalı Gazlı İçecek, Kırmızı Üzümlü Gazlı İçecek (250 ml cam şişelerde)

Fonksiyonel ürün grubu; Bağışıklık Pınarım, Güzellik Pınarım, Zindelik Pınarım ve Rahatlık Pınarım (Meyveli Gazsız İçecek-250 ml cam şişelerde)

Pınar Denge ürün grubu; Elma Aromalı Doğal Mineralli Gazlı İçecek, Karpuz-Çilek Aromalı Doğal Mineralli Gazlı İçecek, Limon Aromalı Doğal Mineralli Gazlı İçecek (200 ml cam şişelerde)

20. Aromalı Doğal Mineralli Gazlı İçecek, Limonata, Frii ve Fonksiyonel Ürünlerimiz Nerede Üretilmektedir?

Pınar Denge ürün grubumuz; (Elma Aromalı Doğal Mineralli Gazlı İçecek, Karpuz-Çilek Aromalı Doğal Mineralli Gazlı İçecek, Limon Aromalı Doğal Mineralli Gazlı İçecek) *Kula/Manisa* da bulunan Gediz Kaynak Suları (SELENDİ Maden Suları) tesisinde fason olarak üretilmektedir.

Pınar Limonata, Frii ve Fonksiyonel ürün grubumuz; Pınar Su ve İçecek Aydın/Bozdoğan Doğal Kaynak Suyu Üretim Tesisimiz'de (MADRAN) üretilmektedir.

21. Karbondioksit ve Karbonasyon Ne Demektir? Sağlığımıza Etkisi Nedir?

Karbondioksit, atmosferde renksiz, kokusuz ve doğal biçimde bulunan bir gazdır. Gıda maddelerinde bulunan diğer bileşenler gibi, karbondioksit de tüm dünyada yasal yetkililer tarafından incelenmiş ve güvenliği doğrulanmıştır. Karbondioksit, ayırt edici "gazlı" özelliği ve servis edilme sırasında görülen "kabarcıklı" etkiyi meydana getirmek için kullanılır.


Karbonasyon; gazlı içecek üretiminde, su, meyve konsantresi/aroması ve karbondioksitin karıştırılması işlemidir. Gazlı içecekten alınan karbondioksit, hücrelerimizin bir yan ürün olarak sürekli ürettiği miktarla kıyaslandığında çok azdır. Karbonasyon, sindirim sistemini ya da genel sağlığı olumsuz yönde etkilemez.

İçeceklerle birlikte karbondioksit alınması şişkinlik hissi ile ilişkilendirilse de, gazlı içecek (soda ve meşrubat) tüketiminin, özellikle fazla miktarda besinin vücuda alındıktan sonra, bir rahatlama hissini tetiklediği söylenmektedir. Bu hisler kişiden kişiye değişiklik gösterebilir.

22. "Üretiminde doğal kaynak suyu kullanılmıştır" neyi ifade eder?

Sağlık Bakanlığı İnsani Tüketim Amaçlı Sular Yönetmeliği'ne göre; Jeolojik koşulları uygun jeolojik birimlerin içinde doğal olarak oluşan, bir veya daha fazla çıkış noktasından yeryüzüne kendiliğinden çıkan veya teknik usullerle çıkartılan ve İnsani Tüketim Amaçlı Su Yönetmeliğinin 36ncı maddesinde izin verilenler dışında her hangi bir işleme tabi tutulmaksızın Ek-1' deki nitelikleri taşıyan, etiketleme gerekliliklerini karşılayan ve satış amacı ile ambalajlanarak piyasaya arz edilen yer altı sularını ifade eder.

İçecek ürünlerimizde, Sağlık Bakanlığı tarafından kullanım izni verilmiş, rutin olarak denetlenen ve kontrolleri yapılan kaynak suyumuz kullanılmaktadır. Böylece ürünlerimizde

	EL KİTABI	Doküman No	EK.YS.06
	MADEN SUYU VE İÇECEK ÜRÜN	Revizyon Tarihi	28.9.2022
	GRUPLARI SIKÇA SORULAN SORULAR	Revizyon No	6
	EL KİTABI	İlk Yayın Tarihi	3.12.2012
		Sayfa	5/8

kullandığımız su, Pınar Su ve İçecek kalitesinin yanında, Sağlık Bakanlığının da güvencesi altında, herhangi bir biyolojik, kimyasal veya fiziksel risk taşımamakta, ürünlerimize kendine has tadlarının oluşmasına da katkı sağlamaktadır.

23. Meyve Aromalı Maden Suyu (Pınar Denge), Meyveli Gazlı İçecek (Limonata ve Frii) üretiminde şeker kullanmamızın nedeni nedir?

Şekerler, içecek üretiminde tatlılık verici madde olarak kullanılmakla beraber farklı işlemlere de sahiptir.

- Gazlı içeceğin asitliğini dengeleyerek içeceğe kendine has bir tat kazandırır ve içeceğin tüketimini kolay hale getirir.
- Kullanılan şeker içeceğe istenilen kıvamı sağlar.
- Tüketim esnasında aroma maddelerini taşıyarak, bunların içecek içerisinde homojen dağılmasını sağlar.

24. Şekerli İçecekler Obeziteye Yol Açar mı?

Herhangi bir yiyecek ve içecek tek başına fazla kilo veya obezite probleminde yol açmaz. Harcadığımızdan fazla kalori alımına yol açmadığı sürece, bütün yiyecek ve içecekleri tüketebiliriz. Fiziksel aktivite ve dengeli beslenmenin günlük yaşamımızda yer alması bizi obeziteye karşı korur.

25. Sakkaroz Şekeri ve Fruktoz Şekeri arasındaki fark nedir?

Sakkaroz şekeri (diğer adıyla sofr şekeri veya pancar şekeri) şeker pancarı veya şeker karışımından elde edilen şeker türüdür. Fruktoz şekeri ise mısır şurubundan elde edilmektedir.

26. Neden sakkaroz şekeri kullanmaktayız?

Sakkaroz şekeriyle fruktoz şekeri arasında belirgin tat farkı bulunmaktadır. Pınar su olarak maliyeti daha yüksek olmasına rağmen tat anlamında kaliteyi yakalamak adına sakkaroz şekeri kullanmaktayız.

27. ŞEKERSİZ Limonata Ne Demektir?

Limonata ürün portföyümüzde düşük kalorili, "şekersiz" ürünümüz de bulunmaktadır.

Bu ürünlerde şeker yerine asesulfam potasyum (K) ve sukraloz tatlandırıcıları kullanılmaktadır. Tatlandırıcılar ile ilgili yapılan araştırmalar, izinlerle üretilip uygun olarak kullanılan tatlandırıcıların herhangi bir sağlık sorununa neden olmadığını göstermektedir. Şeker yerine, düşük kalorili, besin değeri olmayan bu tatlandırıcıların kullanılması ile kalori miktarı büyük ölçüde azaltılmaktadır.

28. Sade ve meyve aromalı maden sularımızın, limonata, fonksiyonel ürünler ve meyveli gazlı içeceklerimizin raf ömrü nedir?

Sade ve meyve aromalı maden sularımızın raf ömrü 1 yıl,
Pınar Limonata ve Fonksiyonel ürünlerimizin raf ömrü 9 ay,
Frii Meyveli Gazlı İçeceklerimizin raf ömrü 12 ay (1 yıl)dir.

29. Limonata, fonksiyonel ürünler ve meyveli gazlı içeceklerimiz (Frii), açıldıktan sonra neden 2 gün içinde tüketilmelidir?

Küf ve mayalardan oluşan 'mikroorganizmalar' gıda ürünlerinin bozulmasına neden olurlar. Bu mikroorganizmalar içeceklerin ortam koşullarında bir kaç saatte bozulmasına neden olabilir. Buzdolabında saklanırsa 2-3 gün daha uygunluklarını koruyabilir, tüketilebilirler.

30. Limonata, fonksiyonel içecekler ve meyveli gazlı içecek (Frii) ambalajlarımızın üzerindeki tarih bilgileri neyi ifade eder? TETT ne demektir?


Türk Gıda Kodeksi'ne göre, tüm gıda ürünleri etiketlerinin üzerinde 'son kullanma tarihi' nin belirtilmesi gerekir. Son kullanma tarihinin bir diğer ifadesi de Tavsiye Edilen Tüketim Tarihi (TETT)'dir. Türk Gıda Kodeksi'ne göre gıda ürünleri etiketleri üzerinde, üretim tarihinin yazılması ise zorunlu tutulmaz. Bu tamamen üretici firmanın tercihinine bağlıdır.

31. Katkı maddesi nedir? İçeceklerimizde katkı maddesi kullanıyor muyuz?

Gıda katkı maddeleri, üretim aşamalarında gıdaya eklenen, doğrudan veya dolaylı olarak gıdanın bir parçası haline gelen maddelerdir. Bu maddelerin pek çoğu, doğal olarak var olan maddelerle aynı kimyasal özelliklere sahiptir. Örneğin, askorbik asit (E300) veya genel olarak bilinen diğer adıyla C vitamini portakalda doğal olarak bulunduğu gibi, meşrubatlarda da katkı maddesi olarak görülmektedir.

Sade maden sularımızda; herhangi bir katkı maddesi kullanılmamaktadır.

Aromalı maden sularımızda, Limonatalarımızda, fonksiyonel ürünlerimizde ve Frii Meyveli Gazlı İçeceklerimizde; üretim esnasında aroma vermesi açısından çeşitli aromalar eklenmektedir.

	EL KİTABI	Doküman No	EK.YS.06
	MADEN SUYU VE İÇECEK ÜRÜN	Revizyon Tarihi	28.9.2022
	GRUPLARI SIKÇA SORULAN SORULAR	Revizyon No	6
	EL KİTABI	İlk Yayın Tarihi	3.12.2012
		Sayfa	6/8

Bu aromalar, Türk Gıda Kodeksi tarafından kullanımına izin verilen, gıda güvenliğine ve standartlara uygun aromalardır.

32. **Sitrik asit ve benzeri gıda katkı maddelerinin uygunluğu nasıl test ediliyor?**

Gıda katkı maddelerinin her birinin kullanımına, uzun bilimsel araştırmalar sonucunda, uluslararası kuruluşların düzenlemelerine göre izin verilir. Birleşmiş Milletler WHO (Dünya Sağlık Organizasyonu) ve FAO'nun (Dünya Gıda Tarım Organizasyonu) ortak organizasyonu olan 'Codex Alimentarius' Komisyonu, dünya ticareti için ortak ve paralel bir 'gıda katkı maddeleri genel standardı' oluşturur.

Türkiye'de ise gıda katkı maddelerinin kullanımı, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'ne uygun olarak yapılmaktadır. Mevcut gıda katkı maddeleri mevzuatımız birebir AB mevzuatına uygundur. Mevzuat, AB'deki değişikliklere göre anında güncellenir.

İçecek ürünlerimizde bulunan asitlik düzenleyici katkı maddeleri hayvansal menşei içermemektedir.

33. **E kodu ne anlama geliyor?**

Gıda maddelerinin uygunlukları, bilimsel araştırmalar sonunda belirlenir. Zararsızlık dozu belirlenen ve güvenli kullanım koşulları bilinenlere bir kod verilir. Bu kod, Avrupa Birliği'nin simgesi olarak, Avrupa sözcüğünün İngilizce söylenişi olan 'Europe' kelimesinin baş harfinden gelen E kodudur. Bu ve benzeri kodlar, endeksleme sistemi oluşturulmak için verilir. Böylelikle, tüketicinin de ambalaj üzerinde bilgilendirilmesi amaçlanır. Bu kodlar Avrupa Birliği tarafından her katkı maddesi için belirlenir.

34. **Koruyucu Nedir? İçeceklerimizde koruyucu kullanıyor muyuz?**

Gıda katkı maddelerinden biri olan koruyucular, gıdaların bozulmasını önleyerek, gıdaların raf ömrünün uzatılmasını sağlar. Gıda katkı maddeleri ile ilgili yasal düzenlemeler büyük bir titizlikle gerçekleşir.

Gıda katkı maddelerinin gıdalarda kullanımına izin verilmeden önce detaylı bilimsel incelemeler yapılmakta ve her beş yılda bir konunun uzmanları ve uzman kuruluşlar tarafından yeni bilimsel veriler incelenerek güvenilirlikleri tekrar değerlendirilmektedir.

Limonata, fonksiyonel içecekler ve Fria ürünlerimizde kullanılan koruyucular, dünya çapında kullanılan, güvenli ve onaylanmış koruyuculardır.

İçecek ürünlerimizde bulunan koruyucu katkı maddeleri hayvansal menşei içermemektedir.

35. **Fonksiyonel ürünlerin nelerdir? "Fonksiyonel olarak" neler içeriyorlar?**

Zindelik Pınarım, Rahatlık Pınarım, Bağışıklık Pınarım, Prebiyotik Pınarım ve Güzellik Pınarım gibi fonksiyonel içecek ürünlerimiz mevcuttur. Farklı özellikler barındıran yeni ürün geliştirme çalışmalarını da kesintisiz devam ettirmektedir.

Zindelik Pınarım'ın içerisinde gerçek meyve ve sebze konsantrelerinin yanı sıra, zindelik veren vitamin B6 ve Niasin (B3 vitamini) bulunuyor. Bu vitaminler enerji metabolizmasını düzenlemede rol oynuyor ve bu sayede yorgunluk ve halsizliğin azalmasına katkıda bulunuyorlar.

Rahatlık Pınarım'ın içerisinde sağlıklı bağırsak florası için gerekli lifler bulunuyor. Prebiyotik özellikteki bu doğal lifler bağırsak sistemindeki faydalı probiyotik mikroorganizmalar için besin oluyor ve bu sayede onların sayıca çoğalmasına ve ürünün tüketilmesi ile sindirim rahatlığı oluşmasına destek oluyor.


Prebiyotik Pınarım'ın içerisinde sağlıklı bağırsak florası için gerekli lifler bulunuyor. Prebiyotik özellikteki bu doğal lifler bağırsak sistemindeki faydalı probiyotik mikroorganizmalar için besin oluyor ve bu sayede onların sayıca çoğalmasına ve ürünün tüketilmesi ile sindirim rahatlığı oluşmasına destek oluyor.

Bağışıklık Pınarım'ın içerisinde bulunan C vitamini, çinko ve zencefil ekstraktı bağışıklığın güçlendirilmesine katkıda bulunur.

Güzellik Pınarım'ın içerisinde Aloe vera ve çinko bulunur. Çinko minerali normal saç, cilt ve tırnakların korunmasına katkıda bulunur. Aloe veranın jel denen özü, pek çok cilt bakım ürününün bileşeninde yer alır. Cilt için sayısız faydası olan bu bitkinin suyu, bağırsak bakterilerini teşvik ederek, sindirimi düzene sokar. Anti-enflamatuvar özelliği sayesinde eklem ağrılarına da iyi geldiği bilinmektedir.

36. **Fonksiyonel içeceklerinizdeki şekerli tadın kaynağı nedir?**

Fonksiyonel ürünlerimiz katkı maddesi olarak herhangi bir şeker içermemekle birlikte sahip olduğu şekerli tat içerisindeki meyve konsantrelerinden gelen doğal meyve şekeridir.

	EL KİTABI	Doküman No	EK.YS.06
	MADEN SUYU VE İÇECEK ÜRÜN	Revizyon Tarihi	28.9.2022
	GRUPLARI SIKÇA SORULAN SORULAR	Revizyon No	6
	EL KİTABI	İlk Yayın Tarihi	3.12.2012
		Sayfa	7/8

37. Meyveli gazlı ürünlerinizde (Frii) gerçek meyve mi var?

Türk Gıda Kodeksi'ne göre "meyveli gazlı içecek" olarak tanımlanan içeceklerde %4 oranında meyve bulunması yasal bir gerekliliktir.

Frii ürünlerimiz gerçek meyve içermekte olup içerisindeki meyve oranı minimum %6 oranındadır.

38. Pinar Limonata gerçek limondan mı yapılıyor?

Pinar Limonata ürünümüz gerçek limondan üretilmiş limon konsantresinden yapılmaktadır.

Limonata ürünlerimizde %10 oranında meyve bulunmaktadır.

39. Ürünlerinizin etiketindeki V işareti ne anlama geliyor?

İçecek ürünlerimizin etiketleri üzerinde yer alan sarı-yeşil renkli **V-Label Logosu**, ürünlerimize herhangi bir hayvansal bileşen katkısının dahil edilmediğini ve tüm içeriklerin bu anlamda test edildiğini garantileyen lisanslı bir semboldür.

V-Label logosu ürünlerimizin vegan içeriğe sahip olduğunu göstermekle birlikte, Uluslararası Vejetaryenler Birliği (IVU) ve Avrupa Vejetaryenler Birliği'nin (EVU) resmi olarak kabul ettiği tek semboldür.

40. Karbon Ayak İzi Nedir?

Karbon ayak izi, bir ürün veya hizmetin üretiminden, kullanımından ve ömrünün sona ermesinden kaynaklanan toplam sera gazı (CO₂, CH₄, N₂O) emisyonu miktarıdır.

Pinar Su ve İçecek, GRI (Global Reporting Initiative-GRI 305-Emissions) standartlarına uyumlu olarak ürünlerinin endüstriyel proseslerinin ve evsel tüketimlerinin sonucunda açığa çıkan sera gazı emisyonunu ton karbondioksit (tCO₂) eşdeğeri ve sera gazı emisyon yoğunluğunu ise üretilen birim ürün başına karbondioksit emisyonu (tCO₂/ton.ürün) olarak yıllık periyotta hesaplamakta ve raporlamaktadır.

41. Karbon Ayak İzini Küçültmek İçin Neler Yapıyoruz?

Ürünlerimizin üretiminde, endüstriyel proseslerimiz ve evsel enerji tüketimlerimiz kaynaklı açığa çıkan sera gazlarının emisyonunu azaltmak ve engellemek için, enerji verimliliği, enerji tasarrufu ve üretim proseslerimizde sürekli iyileştirme çalışmalarını destekliyor ve hayata geçiriyoruz.

Pinar Su ve İçecek 2019 yılı sonu itibarıyla birim ton üretim başına ortalama karbon emisyonunu baz yıl 2010'a kıyasla %32,79 oranında azaltmış bulunmaktadır.

42. Karbon Nötr Ürün Nedir?

Bir ürün veya hizmetin karbon nötr hale getirilmesi için ürünün karbon ayak izinin hesaplanması ve bunun dokümanite edilmesi, hesaplanan karbon ayak izinin küçültülmesi için enerji verimlilik ve tasarruf projeleri ile desteklenerek sera gazlarının salımını azaltacak planlamanın yapılması ve karbon denkleştirilmesi yapmak için uygun karbon kredisinin satın alınması gerekmektedir.


43. Karbon Denkleştirme İşlemi Nedir?

Karbon emisyonlarının denkleştirme işlemi, üretim proseslerinden kaynaklanan endüstriyel ve evsel enerji tüketimlerinin sonucunda açığa çıkan toplam karbon emisyonu (t.CO₂) miktarı kadar başka bir alanda karbon emisyonu azaltılması ile yapılır. Denkleştirme, karbon azaltma projelerini destekleyen karbon kredileri satın alınarak gerçekleştirilir.

44. Pinar Su ve İçecek' in Karbon Nötr Ürün Yaklaşımı

Pinar Su ve İçecek tarafından Aydın Tesiste, cam şişeye dolumu gerçekleştirilen tüm doğal kaynak suyu, gazlı su ve gazlı&gatsız içecek ürünlerinin ve Sakarya Tesis ile Bursa Tesiste PET ambalajlı şişelere dolumu gerçekleştirilen ve ihracatı yapılan tüm doğal kaynak suyu ürünlerinin karbon emisyonlarını denkleştirmiştir.

Ürünlerin karbon emisyonlarını denkleştirme işleminde üretim proseslerinden kaynaklanan endüstriyel ve evsel enerji tüketimleri sonucunda açığa çıkan karbon emisyonlarına ek olarak, üretilen ürünlerin kara ve deniz yolu taşıması ile oluşan karbon emisyonları hesabı da dikkate alınmış ve denkleştirilmesi yapılmıştır. Ürünlerin karbon emisyonlarını denkleştirme işleminde üretim proseslerinden kaynaklanan endüstriyel ve evsel enerji tüketimleri sonucunda açığa çıkan karbon emisyonlarına ek olarak, üretilen ürünlerin kara ve deniz yolu taşıması ile oluşan karbon emisyonları hesabı da dikkate alınmış ve denkleştirilmesi yapılmıştır.

	EL KİTABI	Doküman No	EK.YS.06
	MADEN SUYU VE İÇECEK ÜRÜN	Revizyon Tarihi	28.9.2022
	GRUPLARI SIKÇA SORULAN SORULAR	Revizyon No	6
	EL KİTABI	İlk Yayın Tarihi	3.12.2012
		Sayfa	8/8

Karbon kredisi sertifikalarımız, gönüllü karbon piyasasında Doğrulanmış Karbon Standardı yani VCS (Verified Carbon Standard) geliştiren Verra uluslararası organizasyonun sitesinde görüntülenebilir.

(<https://registry.verra.org/myModule/rpt/myrpt.asp?r=206&h=178897>
<https://registry.verra.org/myModule/rpt/myrpt.asp?r=206&h=160866>)

45. Neden Karbon Denkleştirme Yapıyoruz?

Topluluğumuzun kaynakların verimli kullanımı ve dünya kaynaklarının gelecek nesillere taşınmasına yönelik katkısının ve iklim değişikliği ile mücadelede benimsediğimiz yaklaşımının sonuçlarından biri olan karbon denkleştirmesini, karbon salınımının azaltılması için küresel çapta sorumluluk almak amacıyla gerçekleştiriyoruz.