

ALANYA ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ
YEMEK TEDARİK TEKNİK ŞARTNAMESİ VE TEKLİFİ

TANIMLAR:

İŞVEREN : Bu teknik şartnamede Alanya Üniversitesi Rektörlüğü bundan böyle “İŞVEREN” olarak adlandırılacaktır.

YÜKLENİCİ: Üniversitenin öğrenci ve personeli için 4 Çeşit/Kap Yemek hazırlama hizmeti işini üstlenen burada “**TEDARİKÇİ**” olarak belirtilecektir.

MADDE 1- İŞİN TANIMI: Alanya Üniversitesi öğrencileri, akademik ve idari personelinin hafta içi günlerde öğle yemeği ihtiyaçlarının karşılanması amacıyla; **(3 Ana Yemek+Salata+Yoğurt+(Mevsimine Göre Meyve yada Tatlı) ile 1 adet ekmek ve 1 adet Su’dan** oluşan öğle yemeğinin, Üniversite Yerleşkelerinde sunulmak üzere Yüklenici(Tedarikçi) tarafından kendi üretim tesisinde hazırlanması, taşınması, servis edilmesi, servis sonrası toplama, temizlik ve atık yönetimi hizmetlerinin yerine getirilmesi işidir.

MADDE 2-İHALEYE GİRECEK TEDARİKÇİNİN ÖZELLİKLERİ VE YÜKÜMLÜLÜKLERİ:

1. Yemeğin hazırlanması, taşınması, sunumu ve temizliği.
2. Aylık yemek listeleri her ayın 25’ine kadar oluşturularak İŞVERENE bildirilecektir.
3. Tedarikçi gerekli malzemelerin temininde güçlük çekerse veya meydana gelebilecek olumsuz durumlarda menü değişikliği yapılması gerekiyorsa İşverenin onayını alacaktır.
4. Onaylanan listeler İşverenin onayı dışında tedarikçi tarafından değiştirilemez.
5. Yiyecek madde ve malzemelerinin, kişi sayısı esas alınarak şartnamede belirtilen gramajlara ve şartlara göre hazırlanması gereklidir.
6. Yemekler Tedarikçi tarafından günlük olarak hazırlanacaktır. Hazırlanan yiyecekler soğuk zincir kırılmadan steril termobakslarla İşverene ulaştırılacaktır. Artan yemekler hiçbir şekilde ertesi gün servise sunulmayacaktır.
7. **YEMEKLERİN DAĞITIMI:** Yemeklerin dağıtımı için Akademik Personel, İdari Personel ve öğrencilere son derece hijyenik tabldotlar kullanılacaktır.
Öğle Yemeği : 11.30-14.00
8. Yemek salonu en geç saat 11.30 ‘da hizmete hazır olup saat 14:00’e kadar da açık olacaktır. Yemek hizmeti bittikten sonra salon ve bulaşıkların temizliği Tedarikçi tarafından yapılacaktır.
9. Uygun olmayan yemeğin telafisi Tedarikçi tarafından sağlanacaktır.
10. Yemek listeleri kalori değerleri göz önüne alınarak Tedarikçi tarafından hazırlanacaktır.
11. Yemek servisinde çalışacak personelin giyeceği kılık kıyafeti tam ve temiz olacaktır. Bu kıyafetlerin temini ve temizliği Tedarikçi tarafından sağlanacaktır.
12. Tedarikçi, günlük yemek yiyebilecek kişi sayısını dikkate alarak her ihtimale karşı gerekli tedbirleri almakla yükümlüdür. Yemeğin bitmesi gibi bir durum yaşanmayacaktır.
13. Bedelsiz misafir yemeği söz konusu olmayacaktır. İşverenin misafir ağırlaması durumunda İşveren tarafından önceden belirtilecek kişi veya kişilerin yazılı onayı olması kaydı ile hizmet verilecektir. Ve bu belgelerin tutarı her ayın sonunda mutabakat ile İşverene faturalanacaktır.
14. Tedarikçi yemeği self servis usulü ile dağıtacaktır.
15. İşveren yemek numunelerinde gerekli mikrobiyolojik ve kimyasal analizler yaptırabilir. Bu gibi durumlarda analiz ücretleri İşveren tarafından ödenecektir.
16. İşveren tarafından istenirse Tedarikçinin mutfağında denetim yapılabilir.
17. Pişirilen ve hazırlanan yemeklerin bozuk ve insan sağlığına zarar verecek olması halinde, ilgili merciler karşısında Tedarikçi direk sorumludur.
18. Tedarikçi tarafından steril kaplarda günlük olarak alınan şahit yemek numuneleri, 72 saat saklanacaktır.
19. İşveren tarafından talep edildiğinde analiz edilmeye hazır bulundurulacaktır.

20. Sıcak verilmesi gereken yemekler 65 °C 'nin üzerinde olacak, soğuk verilmesi gereken yemekler de 12 °C nin altında takdim edilecektir.
21. Meyveler temizlenmiş, çürüklerinden arınmış ve yıkanmış olarak getirilecektir.
22. Yemeklerde kemiksiz dana eti kullanılacaktır. Etler arasında iç yağı ve sakatat bulunmayacaktır.
23. Sebze ve meyveler en iyi kaliteden sağlanacaktır.
24. Yemeğin üretim, nakliye, dağıtım, bulaşığın toplanması ve temizliğinde görev yapacak personellerin Hıfzısıhha kanununa uygun olarak portör muayeneleri ve hepatit kan kontrolleri yapılmış olmalı.
25. Yüklenici tarafından tüm yemekhanelerde her masada tuzluk-biberlik-kürdan, kağıt peçete bulundurulacaktır.
26. Kullanılan tüm ekipmanlar, sürahi, bardak, çatal, bıçak, tabldot v.s. Tedarikçi tarafından karşılanacaktır.
27. Tedarikçi yemekleri hazırlık sürecini kontrol eden ve denetleyen bir Gıda Mühendisi bulundurmak zorundadır.
28. Kullanılacak gıda maddelerinin tümü, Gıda Maddeleri Tüzüğü, Türk Gıda Kodeksi ve Türk Standartları Enstitüsü Standartlarına uygun olacaktır.
29. **Tedarikçi, İşverenin mutfağında kullandığı hizmet alanına ait yerlerin elektrik, doğalgaz, LPG ve su bedellerini ödemekle yükümlüdür, diğer kalan yerler İşverene ait olacaktır.**
30. Tedarikçi gıda güvenliği kalitesinin denetim ve kontrolüne dair yönetmelik ve Gıda ile ilgili yürürlükteki her türlü kanun, tüzük, yönetmelik, yönerge, genelge vs mevzuata uymak zorundadır.
31. İşveren çalıştıracığı personeli yaptığı işe uygun giydirecek ve üretim ile dağıtımda çalışacakların kepli ve bir defa kullanılabilir eldiven ve maske takmalarını temin edecektir.
32. **Sıvı atık hatları ve katı atıkların depolanması ve uzaklaştırılması**
 - a) Katı ve sıvı atıklar, üründe başta koku olmak üzere bulaşmaya sebep olmayacak şekilde depolanmalı ve mevzuatına uygun olarak uzaklaştırılmalıdır.
 - b) Katı atık depolama ve naklinde kullanılan malzeme, alet ve ekipman tek kullanımlık veya kolayca yıkanabilir, temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir malzemeden olmalı,
 - c) Üniversite yemekhanesinde biriken çöplerin ayrıştırılması, kaldırılması ve gösterilen yere konulmasının sorumluluğu Tedarikçidedir.
 - d) Temizlik için gerekli ve kaliteli sarf malzemesi yeterli miktarda Tedarikçi tarafından temin edilecektir.

MADDE 3-YEMEĞİN VE YEMEK SERVİSİNİN ÖZELLİKLERİ:

- a. Günlük Öğle Yemeği (1 Tabldot) Menüsü asgari olarak aşağıdaki unsurlardan oluşacaktır:
 - 1 çeşit Çorba,
 - 1 çeşit Ana Yemek,
 - 1 çeşit Tamamlayıcı Yemek (Pilav/ Makarna veya benzeri)
 - 1 çeşit Salata (Mevsimine Göre)
 - 1 çeşit Yoğurt / Cacık / Ayran (3 Seçenekten 1'i)
 - 1 çeşit Tatlı veya Mevsimine göre Meyve (2 Seçenekten 1'i)
 - 1 adet Ekmek,
 - 1 adet Su,

- b. Yemekler kaliteli lezzetli ve doyurucu olacaktır.
- c. Yemek listesi; yemek yiyen bir kişinin günlük min. 2250 kalori gıda alacağı şekilde hazırlanacaktır.
- d. Yemekler az tuzlu ve az baharatlı olacaktır.
- e. Yemekler günlük olarak pişirilecek ve taşınması THERMOBOX'lar (Isı yalıtımlı yemek taşıma kapları) ile “Gıdaların Hijyenik Şartlarda Taşınması” kurallarına uygun olarak taşınacaktır.
- f. Tedarikçi aşağıda yazılı gramajlara uymakla yükümlüdür.

YEMEKLERİN ÇİĞ-PİŞMİŞ VE SERVİSE UYGUN PORSİYON MİKTARLARI

SIRA	YEMEKLER	ÇİĞ MİKTAR	PİŞMİŞ MİKTAR	PORSİYON
1	Kırmızı Et Döner Eti	150 gr.	120 gr.	
2	Büyük Parça Kemiksiz Kırmızı Et Yemekleri	150 gr.	120 gr.	
3	Küçük Parça Kemiksiz Kırmızı Et Yemekleri	120 gr.	100 gr.	
4	Köfte Yemekleri	120 gr.	100 gr.	
5	Sebzeli Köfte Yemekleri	100 gr.	80 gr.	
6	Etli Sebze Yemeği	50 gr	40 gr	
7	Etli Kurubaklagil Yemeği	50 gr.	40 gr.	
8	Kıymalı Dolma Yemeği	40 gr.	30 gr.	
9	Kemikli Tavuk Yemeği	250 gr.	200 gr.	
10	Kemiksiz Tavuk Yemeği	120 gr.	100 gr.	
11	Tavuk Döner Eti	150 gr.	120 gr.	
12	Balık	250 gr.	200 gr.	
13	Zeytinyağlı Sebzeli Yemekler			200 gr.
14	Zeytinyağlı Baklagiller			200 gr.
15	Pilav ve Makarnalar			180 gr.
16	Börekler			150 gr.
17	Çorbalar			200 gr.
18	Salatalar			200 gr.
19	Yoğurt ve Cacık			200 gr.
20	Hamur Tatlıları			150 gr
21	Süt Tatlıları			180 gr.
22	Kavun ve Karpuz (dilimlenmiş)			200 gr.
23	Diğer Meyveler			200 gr.
24	Kutu Ayran			200 ml.
25	Komposto			200 gr.

ÇİĞ – PİŞMİŞ VE SERVİSE UYGUN PORSİYON MİKTARLARI

2 HAFTALIK ÖRNEK YEMEK MENÜSÜ

GÜN	ÇORBA	ANA YEMEK	YARDIMCI YEMEK	
PAZARTESİ	ŞEHİRİYE ÇORBASI	TAVUK PİRZOLA/PATATES KIZARTMA	SPAGETTİ NAPOLİTAN	REVANİ
SALI	MERCİMEK ÇORBASI	ÇOBAN KAVURMA	PİRİNÇ PİLAVI	SALATA
ÇARŞAMBA	YAYLA ÇORBASI	İZMİR KÖFTE	SOSLU MAKARNA	MEYVE
PERŞEMBE	DOMATES ÇORBASI	TAVUK DÖNER	PİRİNÇ PİLAVI	AYRAN
CUMA	TARHANA ÇORBASI	ETLİ KIŞ TURLÜSÜ	BULGUR PİLAVI	MEVSİM SALATA
		2.HAFTA		
PAZARTESİ	EZOĞELİN ÇORBASI	PATLICAN KEBAP	PİRİNÇ PİLAVI	MEYVE
SALI	ANDOLOZ ÇORBA	TAVUK GÜVEÇ	Y.MERCİMEKLİ BULGUR PİLAVI	MOZAİK PASTA
ÇARŞAMBA	SEBZE ÇORBASI	ÇİFTLİK KEBAP	PİRİNÇ PİLAVI	KAKAOLU PUDİNG
PERŞEMBE	TUTMAÇ ÇORBASI	ETLİ BİBER DOLMA	PEYNİRLİ KOL BÖREK	KAYISI KOMPOSTOSU
CUMA	DÜĞÜN ÇORBASI	KADINBUDU KÖFTE	ERİŞTE	YOĞURT

Not : Örnek menüde belirtilen yemeklerin içerikleri ve çığ gramajları yemek çeşitleri bölümünde belirtilmiştir.

NORMAL YEMEK ÇEŞİTLERİ VE HAFTALIK / AYLIK VERİLME SIKLIĞI

1. Grup Yemek Çeşitleri	Aylık Verilme Sıklığı
Çorbalar	Her gün

2. Grup Yemek Çeşitleri	Aylık Verilme Sıklığı
Büyük Parça Et Yemekleri	2-3
Küçük Parça Et Yemekleri	8-9
Döner (Et-Tavuk-Hindi)	1-2
Balık	1-2
Tavuk Yemekleri	4-5
Köfte	7-9
Etli Dolmalar	1-2
Etli Sebze Yemekleri	5

3. Grup Yemek Çeşitleri	Aylık Verilme Sıklığı
Pilavlar	8-10
Makarnalar	4-6
Börekler (Peynirli-Patates-Ispanaklı)	1-2

Zeytinyağı Sebzeler (Dondurulmuş veya taze)	1-2
---	-----

4. Grup Yemek Çeşitleri	Aylık Verilme Sıklığı
Cacık	2-4
Ayran	4-5
Meyveler	4-8
Turşular	1-2
Tatlılar	
Sütlü Tatlılar	4-5
Hoşaf ve Kompostolar	1-2
Hamur Tatlıları	5-6
Helvalar	1-2
Yoğurt	6-7
Salatalar	Sınırsız

1. Çeşit: Çorbalar, Birinci gruptaki yemeklerde seçilir.
2. Çeşit: Ana yemektir, İkinci gruptaki yemeklerden seçilir (parça etli yemekler, tavuk yemekleri, etli sebze yemekleri vb.).
3. Çeşit: Üçüncü grup yemeklerden seçilir (pilavlar, börekler vb.).
4. Çeşit: Dördüncü grup yiyeceklerden seçilir (meyveler, tatlılar, salatalar vb.).

Yemek gruplarının verilme sıklığı 22 gün göz önünde tutularak bir öğün olarak düzenlenmiştir.

MADDE 4: YEMEK ÇEŞİTLERİ:

ÇORBALAR (1. GRUP) (Pişmiş Porsiyon 200 GR)

	MALZEME İÇERİĞİ	ÇİĞ MİKTARLAR
EZOĞELİN ÇORBA	MERCİMEK PİRİNÇ BULGUR UN LİMON SALÇA SIVI YAĞ KURU NANE KARABİBER TUZ	20 GR 10 GR 5 GR 10 GR 1/ 4 ADET 10 GR 10GR 0.1 GR 0.1 GR 2 GR
KAŞARLI DOMATES ÇORBA	SALÇA 15 GR <u>VEYA</u> DOMATES 50 GR UN SÜT KAŞAR PEYNİR SIVI YAĞ TUZ	15 GR 15 GR 20 GR 10 GR 2 GR
MERCİMEK ÇORBA	MERCİMEK KURU SOĞAN UN SALÇA	30 GR 10 GR 5 GR 10 GR

	SIVI YAĞ	5 GR
	TUZ	2 GR
SEBZE ÇORBA (KIŞ)	HAVUÇ	15 GR
	PATATES	15 GR
	BEZELYE	10 GR
	ISPANAK	10 GR
	KURU SOĞAN	10 GR
	PİRİNÇ	5 GR
	LİMON	1/ 4 ADET
	SALÇA	5 GR
	SIVI YAĞ	5 GR
	TUZ	2 GR
SEBZE ÇORBA (YAZ)	PATATES	15 GR
	DOMATES	15 GR
	TAZE FASULYE	10 GR
	KABAK	1* GR
	KURU SOĞAN	10 GR
	PİRİNÇ	5 GR
	LİMON	1/ 4 ADET
	SALÇA	5 GR
	SIVI YAĞ	5 GR
	TUZ	2 GR
TARHANA ÇORBA	TARHANA	20 GR
	SALÇA	5 GR
	SIVI YAĞ	5 GR
	UN	5 GR
	TUZ	2 GR
YAYLA ÇORBA	PİRİNÇ	5 GR
	YOĞURT	30 GR
	YUMURTA	1/ 8 ADET
	UN	10 GR
	KURU NANE	0.1 GR
	SIVI YAĞ	5 GR
	TUZ	2 GR
ŞEHRİYE ÇORBA	ŞEHRİYE	20 GR
	UN	10 GR
	SIVIYAĞ	10 GR
	SALÇA	10 GR
	YUMURTA	1/8 ADET
	TUZ	2 GR
KREMALI MANTAR ÇORBA	MANTAR	25 GR
	UN	5 GR
	ÇİÇEK YAĞI	10 GR
	SÜT	25 GR
	YUMURTA	1/8 ADET
	TUZ	2 GR

TAVUKSUYU ÇORBA	PİLİÇ FİLETO	15 GR
	SIVIYAĞ	10 GR
	UN	10 GR
	YOĞURT	25 GR
	YUMURTA	1/8 ADET
	TUZ	2 GR
TUTMAÇ ÇORBA	YEŞİL MERCİMEK	5 GR
	YOĞURT	20 GR
	ERİŞTE	5 GR
	UN	10 GR
	SIVIYAĞ	10 G
	YUMURTA	1/8 ADET
	TUZ	2 GR
SÜZME MERCİMEK ÇORBASI	MERCİMEK	30 GR
	KURU SOĞAN	15 GR
	UN	5 GR
	SIVI YAĞ	5 GR
	TUZ	2 GR
	LİMON	1/4 ADET

ANA YEMEKLER (2. GRUP) (Pişmiş Porsiyon 200 Gr)

	MALZEME İÇERİĞİ	ÇİĞ MİKTARLAR
ANKARA TAVA	DANA ETİ	120 GR
	PİRİNÇ	60 GR
	SIVI YAĞ	5 GR
	TUZ	2 GR
	KARABİBER	0.5 GR
BAHÇEVAN KEBAP (YAZ)	DANA ETİ	120 GR
	BEZELYE	35 GR
	TAZE FASULYE	45 GR
	TAZE KABAK	50 GR
	DOLMALIK BİBER	15 GR
	DOMATES	30 GR
	KURU SOĞAN	20 GR
	SIVI YAĞ	5 GR
	SALÇA	5 GR
	TUZ	2 GR
BAHÇEVAN KEBAP (KIŞ)	DANA ETİ	120 GR
	HAVUÇ	40 GR
	PATATES	60 GR
	BEZELYE (KONSERVE)	25 GR
	KURU SOĞAN	20 GR
	SIVI YAĞ	5 GR
	SALÇA	5 GR
	TUZ	2 GR
BALIK (KIZARTMA,FIRIN)	BALIK (ÇEŞİTLERİ)	250 GR
	UN	10 GR
	SIVI YAĞ	20 GR
	TUZ	2 GR
	LİMON	¼ ADET

ÇİFTLİK KÖFTE	DANA ETİ PATATES HAVUÇ YUMURTA UN EKMEK İÇİ KURU SOĞAN MAYDANOZ SIVI YAĞ SALÇA KARABİBER KİMYON TUZ	100 GR 70 GR 20 GR 1 / 8 ADET 2.5 GR 15 GR 10 GR 1 / 8 DEMET 5 GR 5 GR 0.1 GR 0.1 GR 2 GR
ÇOBAN KAVURMA	DANA ETİ PATATES KURU SOĞAN SIVI YAĞ SALÇA TUZ	150 GR 50 GR 20 GR 10 GR 5 GR 2 GR
ET DÖNER (PİLAV ÜSTÜ)	DANA ETİ TUZ	150 GR 2 GR
PİLAV İÇİN	PİRİNÇ SIVI YAĞ TUZ	50 GR 5 GR 2 GR
ET ROSTO (PÜRELİ)	DANA ETİ UN SIVI YAĞ SALÇA TUZ	150 GR 1.5 GR 2.5 GR 2.5 GR 2 GR
PÜRE İÇİN	PATATES SÜT YAĞ (MARGARİN) TUZ	90 GR 40 ML 5 GR 1 GR
ET SOTE	DANA ETİ KURU SOĞAN YEŞİL BİBER DOMATES SIVI YAĞ KEKİK KARABİBER TUZ	150 GR 20 GR 20 GR 50 GR 5 GR 0.1 GR 0.1 GR 2 GR
ETLİ BEZELYE	DANA ETİ BEZELYE KURU SOĞAN DOMATES SIVI YAĞ SALÇA TUZ	50 GR 150 GR 20 GR 25 GR 5 GR 5 GR 2 GR
ETLİ BİBER DOLMA (YOĞURTLU)	DANA ETİ DOLMALIK BİBER KURU SOĞAN	40 GR 100 GR 25 GR

DOMATES	25 GR
PİRİNÇ	25 GR
MAYDANOZ	1 / 10 DEMET
KURU NANE	0.1 GR
SIVI YAĞ	5 GR
SALÇA	5 GR
TUZ	2 GR
YOĞURT	100 GR

ETLİ PATLİCAN DOLMA MALZEMELERİ ETLİ BİBER DOLMANIN AYNISIDIR.

ETLİ KABAK DOLMA (YOĞURLU)	DANA ETİ	40 GR	
	TAZE KABAK	100 GR	
	DOMATES	25 GR	
	KURU SOĞAN	10 GR	
	PİRİNÇ	25 GR	
	MAYDANOZ	1 / 10 DEMET	
	KURU NANE	0.1 GR	
	SIVI YAĞ	5 GR	
	SALÇA	5 GR	
	TUZ	2 GR	
	YOĞURT	100 GR	
ETLİ KIŞ TÜRLÜSÜ	DANA ETİ	50 GR	
	HAVUÇ	35 GR	
	PATATES	60 GR	
	ÇARLİSTON BİBER	20 GR	
	KURU SOĞAN	15 GR	
	SIVI YAĞ	5 GR	
	SALÇA	5 GR	
	TUZ	2 GR	
ETLİ KURU FASULYE	DANA ETİ	50 GR	
	KURU FASULYE	60 GR	
	KURU SOĞAN		20 GR
	SIVI YAĞ	5 GR	
	SALÇA	5 GR	
	TUZ	2 GR	
	YOĞURT	100 GR	
ETLİ NOHUT	DANA ETİ	50 GR	
	NOHUT	60 GR	
	KURU SOĞAN	20 GR	
	SIVI YAĞ	5 GR	
	SALÇA	5 GR	
	TUZ	2 GR	
ETLİ TAZE FASULYE	DANA ETİ	50 GR	
	TAZE FASULYE	150 GR	
	KURU SOĞAN	25 GR	
	DOMATES	30 GR	
	SIVI YAĞ	5 GR	
	SALÇA	5 GR	
	TUZ	2 GR	
ETLİ YAZ TÜRLÜSÜ	DANA ETİ	50 GR	
	PATLİCAN	35 GR	
	KABAK	35 GR	
	PATATES	40 GR	
	TAZE FASULYE	30 GR	
	DOMATES	30 GR	
	KURU SOĞAN	15 GR	

	SIVI YAĞ	5 GR
	SALÇA	5 GR
	TUZ	2 GR
FIRIN KÖFTE	DANA ETİ	100 GR
	PATATES	100 GR
	KURU SOĞAN	10 GR
	MAYDANOZ	1/ 10 DEMET
	YUMURTA	1/ 10 ADET
	SIVI YAĞ	5 GR
	SALÇA	5 GR
	KARABİBER	0.1 GR
	KİMYON	0.1 GR
	TUZ	2 GR
FIRIN TAVUK	TAVUK ETİ	120 GR
	PATATES	100 GR
	SIVI YAĞ	5 GR
	KARABİBER	0.1 GR
	TUZ	2 GR
FIRINDA KIYMALI PATATES	DANA ETİ	50 GR
	PATATES	150 GR
	KURU SOĞAN	25 GR
	DOMATES	25 GR
	MAYDANOZ	1/10 ADET
	SALÇA	5 GR
	SIVI YAĞ	5 GR
HASANPAŞA KÖFTE	DANA ETİ	120 GR
	PATATES	80 GR
	SÜT	20 ML
	KAŞAR PEYNİRİ	20 GR
	KURU SOĞAN	20 GR
	MAYDANOZ	1 / 10 DEMET
	YUMURTA	1 / 8 ADET
	KİMYON	0.1 GR
	KARABİBER	0.1 GR
	SIVI YAĞ	5 GR
	SALÇA	5 GR
	TUZ	2 GR
İSLİM KEBABI	DANA ETİ	150 GR
	PATLİCAN	100 GR
	DOMATES	50 GR
	SIVI YAĞ	10 GR
	TUZ	2 GR
İZMİR KÖFTE	DANA ETİ	100 GR
	PATATES	80 GR
	DOMATES	50 GR
	ÇARLİSTON BİBER	10 GR
	KURU SOĞAN	15 GR
	YUMURTA	1 / 4 ADET
	UN	10 GR
	KİMYON	0.1 GR
	KARABİBER	0.1 GR
	SALÇA	5 GR
	YAĞ	10 GR
	TUZ	2 GR
KADINBUDU KÖFTE (PÜRELİ)	DANA ETİ	100 GR

	PİRİNÇ	10 GR
	KURU SOĞAN	10 GR
	YUMURTA	1 / 2 ADET
	MAYDANOZ	1 / 10 DEMET
	SIVI YAĞ	10 GR
	UN	5 GR
	KİMYON	0.1 GR
	KARABİBER	0.1 GR
	TUZ	2 GR
PÜRE İÇİN	PATATES	100 GR
	SÜT	25 ML
	TUZ	1 GR
KARNİYARIK	DANA ETİ	50 GR
	PATLICAN	200 GR
	KURU SOĞAN	25 GR
	DOMATES	25 GR
	MAYDANOZ	1/ 10 DEMET
	SALÇA	5 GR
	SIVI YAĞ	10 GR
	KARABİBER	0.1 GR
	TUZ	2 GR
KIYMALI KOL BÖREĞİ	DANA ETİ	50 GR
	YUFKA	100 GR
	KURU SOĞAN	10 GR
	MAYDANOZ	1/ 10 ADET
	YUMURTA	1/ 10 ADET
	SIVI YAĞ	5 GR
	SÜT	25 ML
	KARABİBER	0.1 GR
	TUZ	1 GR
KURU KÖFTE	DANA ETİ	120 GR
	KURU SOĞAN	10 GR
	MAYDANOZ	1/ 10 DEMET
	SIVI YAĞ	10 GR
	GALETA UNU	10 GR
	KARABİBER	0.1 GR
	KİMYON	0.1 GR
	TUZ	2 GR
MANTARLI TAVUK SOTE	TAVUK ETİ	120 GR
	MANTAR	50 GR
	DOMATES	50 GR
	KURU SOĞAN	10 GR
	YEŞİL BİBER	10 GR
	SIVI YAĞ	10 GR
	KEKİK	0.1 GR
	KARABİBER	0.1 GR
	TUZ	2 GR
ORMAN KEBABI	DANA ETİ	120 GR
	PATATES	75 GR
	HAVUÇ	25 GR
	BEZELYE	20 GR
	KURU SOĞAN	10 GR
	SIVI YAĞ	10 GR
	KEKİK	0.1 GR
	TUZ	2 GR

PATLICAN KEBAP	DANA ETİ	120 GR
	PATLICAN	150 GR
	DOMATES	30 GR
	YEŞİL BİBER	20 GR
	KURU SOĞAN	20 GR
	SIVI YAĞ	5 GR
	SALÇA	5 GR
	TUZ	2 GR
PATLICAN MUSAKKA	DANA ETİ	50 GR
	PATLICAN	200 GR
	KURU SOĞAN	15 GR
	DOMATES	40 GR
	MAYDANOZ	1/ 10 ADET
	SALÇA	5 GR
	TUZ	2 GR
	SIVI YAĞ	5 GR
PÜRELİ DALYAN KÖFTE	DANA ETİ	120 GR
	PATATES	100 GR
	HAVUÇ	20 GR
	BEZELYE	20 GR
	KURU SOĞAN	10 GR
	SALÇA	1.5 GR
	KİMYON	0.5 GR
	KARABİBER	0.5 GR
	SÜT	20 ML
	YUMURTA	1 /4 ADET
	MAYDANOZ	1/10 DEMET
	DERE OTU	1/10 DEMET
	YAĞ	10 GR
	TUZ	2 GR
SALÇALI KÖFTE	DANA ETİ	120 GR
	PATATES	100 GR
	BİBER	25 GR
	KURU SOĞAN	20 GR
	SALÇA	5 GR
	SIVI YAĞ	5 GR
	TUZ	2 GR
ŞEHRİYELİ GÜVEÇ	DANA ETİ	120 GR
	ARPA ŞEHRİYE	60 GR
	SIVI YAĞ	10 GR
	KURU SOĞAN	10 GR
	SALÇA	5 GR
	TUZ	2 GR
TALAŞ BÖREĞİ	DANA ETİ	50 GR
	MİLFÖY HAMURU	100 GR
	YUMURTA	1/10 ADET
	SÜT	25 ML
	BEZELYE	10 GR
	KURU SOĞAN	10 GR
	MAYDANOZ	1/ 10 ADET
	SIVI YAĞ	5 GR
	KARABİBER	0.1 GR
	TUZ	1 GR
TAS KEBABI	DANA ETİ	120 GR

	PATATES	100 GR
	KURU SOĞAN	20 GR
	SALÇA	10 GR
	SIVI YAĞ	10 GR
	TUZ	2 GR
TAVUK DÖNER (PİLAV ÜSTÜ)	TAVUK ETİ	150 GR
	TUZ	2 GR
PİLAV İÇİN	PİRİNÇ	50 GR
	SIVI YAĞ	5 GR
	TUZ	2 GR
TERBİYELİ KÖFTE	DANA ETİ	120 GR
	PİRİNÇ	10 GR
	UN	10 GR
	KURUSOĞAN	10 GR
	PATATES	50 GR
	YUMURTA	1/ 4 ADET
	LİMON	1/ 8 ADET
	MAYDANOZ	1/10 DEMET
	KARABİBER	0.1 GR
	KİMYON	0.1 GR
	KURU NANE	0.1 GR
	SIVI YAĞ	5 GR
	TUZ	2 GR
TAVUK PİRZOLA/ PATATES KIZARTMA	TAVUK ETİ	150 GR
	KEKİK	0.2 GR
	TUZ	2 GR
	SIVI YAĞ	10 GR
P.KIZARTMA	PATATES	100 GR
	TUZ	2 GR
	SIVI YAĞ	15 GR

PİLAVLAR, MAKARNALAR, BÖREKLER (3. GRUP)

(Pişmiş Makarna Pilav Porsiyon 180 Gr, Börekler Pişmiş Porsiyon 150 Gr)

	MALZEME İÇERİĞİ	ÇİĞ MİKTARLAR
BULGUR PİLAVI	BULGUR	60 GR
	KURU SOĞAN	10 GR
	SIVI YAĞ	5 GR
	TUZ	2 GR
DOMATESLİ BULGUR PİLAVI	BULGUR	60 GR
	DOMATES	50 GR
	SIVRİ BİBER	20 GR
	KURU SOĞAN	10 GR
	SALÇA	5 GR
	SIVI YAĞ	5 GR
	TUZ	2 GR
MEYHANE PİLAVI	BULGUR	60 GR.

	KURU SOĞAN	50 GR.
	DOMATES	50 GR.
	YEŞİL BİBER	50GR.
	SALÇA	20 GR.
	SIVIYAĞ	5 GR.
	TUZ	5 GR.
	KIRMIZI TOZ BİBER	5 GR.
DOMATESLİ PİRİNÇ PİLAVI	PİRİNÇ	60 GR
	DOMATES	50 GR
	SİVRİ BİBER	20 GR
	KURU SOĞAN	10 GR
	SALÇA	5 GR
	SIVI YAĞ	5 GR
	TUZ	2 GR
FIRIN MAKARNA	MAKARNA	60 GR
	UN	10 GR
	SÜT	30 ML
	KAŞAR PEYNİR	30 GR
	MAYDANOZ	1/ 10 DEMET
	SIVI YAĞ	10 GR
	TUZ	2 GR
ISPANAKLI KOL BÖREĞİ	YUFKA	75 GR
	ISPANAK	50 GR
	SÜT	20 ML
	YUMURTA	1/ 4 ADET
	MAYDANOZ	1/ 10 DEMET
	KURU SOĞAN	10 GR
	SIVI YAĞ	5 GR
	TUZ	2 GR
İÇ PİLAV	PİRİNÇ	60 GR
	KURU SOĞAN	10 GR
	DEREOTU	1/ 20 GR
	KUŞ ÜZÜMÜ	5 GR
	ANTEP FISTIĞI	5 GR
	SIVI YAĞ	5 GR
	KARABİBER	0.1 GR
	TUZ	2 GR
MERCİMEKLİ BULGUR PİLAVI	BULGUR	60 GR
	YEŞİL MERCİMEK	10 GR
	KURU SOĞAN	10 GR
	SIVI YAĞ	5 GR
	TUZ	2 GR
NOHUTLU PİRİNÇ PİLAVI	PİRİNÇ	60 GR
	NOHUT	10 GR
	SIVI YAĞ	5 GR
	TUZ	2 GR
ERİŞTE PİLAVI	ERİŞTE	60 GR
	SIVI YAĞ	5 GR
	TUZ	2 GR
PATATESLİ KOL BÖREĞİ	YUFKA	75 GR

	PATATES	50 GR
	YUMURTA	1/ 4 ADET
	SÜT	20 ML
	KURU SOĞAN	10 GR
	MAYDANOZ	1/ 10 DEMET
	SIVI YAĞ	5 GR
	TUZ	2 GR
PEYNİRLİ KOL BÖREĞİ	YUFKA	100 GR
	PEYNİR	30 GR
	YUMURTA	1/ 4 ADET
	SÜT	20 ML
	MAYDANOZ	1/ 10 DEMET
	SIVI YAĞ	5 GR
	TUZ	2 GR
PEYNİRLİ MAKARNA	MAKARNA	60 GR
	PEYNİR	20 GR
	SIVI YAĞ	5 GR
	TUZ	2 GR
PİRİNÇ PİLAVI	PİRİNÇ	70 GR
	SIVI YAĞ	15 GR
	TUZ	2 GR
SEBZELİ MAKARNA	MAKARNA	50 GR
	ÇARLİSTON BİBER	10 GR
	BEZELYE	20 GR
	HAVUÇ	20 GR
	MAYDANOZ	1/ 8 DEMET
	DOMATES	20 GR
	KURU SOĞAN	20 GR
	SIVI YAĞ	5 GR
	TUZ	2 GR
SEBZELİ PİRİNÇ PİLAVI	PİRİNÇ	50 GR
	BEZELYE	20 GR
	HAVUÇ	20 GR
	DOMATES	20 GR
	SIVI YAĞ	5 GR
	TUZ	2 GR
SİGARA BÖREĞİ	YUFKA	75 GR
	PEYNİR	20 GR
	MAYDANOZ	1/ 8 ADET
	YUMURTA	1/ 8 ADET
	YAĞ	30 GR
SOSLU MAKARNA	MAKARNA	60 GR
	KURU SOĞAN	10 GR
	SALÇA	5 GR
	SIVI YAĞ	5 GR
	TUZ	2 GR
ŞEHRİYELİ BULGUR PİLAVI	BULGUR	60 GR
	ŞEHRİYE	10 GR
	SIVI YAĞ	5 GR
	TUZ	2 GR
ŞEHRİYELİ PİRİNÇ PİLAVI	PİRİNÇ	70 GR
	ŞEHRİYE	10 GR
	SIVI YAĞ	5 GR

	TUZ	2 G
SALATALAR (4.GRUP) (Porsiyon 200 Gr)		
CACIK	YOĞURT	125 GR
	SALATALIK	50 GR
	NANE	0.5 GR
	TUZ	2 GR
AYRAN	KUTU AYRAN	200 ML
HAVUÇ SALATA	HAVUÇ	150 GR
	SİYAH ZETİN	10 GR
	MAYDANOZ	1/ 10 DEMET
	LİMON	1/ 2 ADET
	SIVI YAĞ	5 GR
	TUZ	2 GR
MEVSİM SALATA (KIŞ)	MARUL	1/ 8 ADET
	HAVUÇ	50 GR
	KIRMIZI LAHANA	20 GR
	LİMON	1/ 4 ADET
	SIVI YAĞ	5 GR
	TUZ	2 GR
MEVSİM SALATA (YAZ)	DOMATES	100 GR
	SALATALIK	50 GR
	ÇARLİSTON BİBER	20 GR
	MAYDANOZ	1/ 8 DEMET
	LİMON	1/ 4 ADET
	SIVI YAĞ	5 GR
	TUZ	2 GR
TURŞU KARIŞIK (GARNİTÜR)	KARIŞIK TURŞU	100 GR..

TATLILAR (4. GRUP) (Çeşidine göre Pişmiş Porsiyon 150-180 Gr)

	MALZEME İÇERİĞİ	ÇİĞ	MİTARLAR
EKLER PASTA	UN	15 GR	
	ŞEKER	20 GR	
	YUMURTA	1/3 AD	
	MARGARİN	20 GR	
	SÜT	50 GR	
	BİNALİN	4 GR	
	KAKAO	2 GR	
	ÇİKOLATA(BİTTER)	5 GR	
İRMİK HELVASI	İRMİK	50 GR	
	ANTEP FISTIĞI	5 GR	
	SIVI YAĞ	20 GR	
	TARÇIN	0.5 GR	

	ŞEKER	50 GR
KABAK TATLISI	KABAK	250 GR
	CEVİZ İÇİ	10 GR
	ŞEKER	70 GR
KAKAOLU ISLAK KEK	SÜT	20 ML
	YUMURTA	2/5 ADET
	KAKAO	2 GR
	UN	30 GR
	VANİLYA	0.2 GR
	MARGARİN	20 GR
	ŞEKER	30 GR
KAKAOLU PUDİNG	SÜT	200 GR
	KAKAO	10 GR
	NİŞASTA	12.5 GR
	HİNDİSTAN CEVİZİ	2 GR
	VANİLYA	0.2 GR
	ŞEKER	30 GR
KALBURABASTI	UN	50 GR
	ŞEKER	50 GR
	YUMURTA	1/8 AD.
	YOĞURT	20 GR
	YAĞ	10 GR.
	CEVİZ İÇİ	10 GR
	KARBONAT	1 ADET
KEMALPAŞA TATLISI	KEMALPAŞA TATLISI	30 GR
	CEVİZ İÇİ	10 GR
	HİNDİSTAN CEVİZİ	0.5 GR
	ŞEKER	50 GR
KEŞKÜL	SÜT	200 GR
	YUMURTA	1/ 10 ADET
	NİŞASTA	10 GR
	FINDIK	5 GR
	VANİLYA	0.5 GR
	ŞEKER	50 GR
KREM ŞOKELLA	SÜT	150 GR
	TOZ KAKAO	10 GR
	BİTTER ÇİKOLATA	20 GR
	NİŞASTA	5 GR
	VANİLYA	0.5 GR
LOKMA TATLISI	UN	50 GR
	TARÇIN	0.1 GR
	YAŞ MAYA	2 GR
	SIVI YAĞ	20 GR
	YUMURTA	1/ 10 ADET
ŞURUBU İÇİN	ŞEKER	50 GR
	LİMON	1/ 8 ADET
REVANİ	İRMİK	25 GR
	UN	25 GR
	YUMURTA	1/ 2 ADET
	HİNDİSTAN CEVİZİ	0.5 GR
	SIVI YAĞ	5 GR

	ŞEKER	50 GR
SAKIZLI MUHALLEBİ	SÜT	125 GR
	PİRİNÇ UNU	20 GR
	DAMLA SAKIZI	1/ 10 PAKET
	ŞEKER	30 GR
SUPANGLE	SÜT	150 GR
	KAKAO	5 GR
	BİTTER ÇİKOLATA	10 GR
	HİNDİSTAN CEVİZİ	2 GR
	NİŞASTA	10 GR
	VANİLYA	0.2 GR
	PANDİSPANYA	10 GR
	ŞEKER	35 GR
SÜTLAÇ	SÜT	150 GR
	PİRİNÇ	15 GR
	NİŞASTA	5 GR
	VANİLYA	0.5 GR
	TARÇIN	0.5 GR
	ŞEKER	40 GR
ŞEKERPARE	UN	50 GR
	YUMURTA	1/ 8 ADET
	FISTIK	5 GR
	KABARTMA TOZU	0.5 GR
	VANİLYA	0.5 GR
	YAĞ (MARGARİN)	10 GR
	ŞEKER	75 GR
TAHİN HELVA (FISTIKLI-KAKAOLU-VANİLYALI)	TAHİN HELVA	75 GR
TEL KADAYIF	KADAYIF	60 GR
	FINDIK	20 GR
	LİMON	1/ 10 ADET
	YAĞ	10 GR
	ŞEKER	50 GR
TULUMBA TATLISI	UN	50 GR
	YUMURTA	1/ 10 ADET
	YAĞ	10 GR
	ŞEKER	50 GR
	LİMON	1/10 AD
MEYVELER	ELMA	200 GR.
	ARMUT	200 GR.
	AYVA	200 GR.
	ÜZÜM	200 GR.
	ŞEFTALİ	200 GR.
	ERİK	200 GR.
	MANDALİNA	200 GR.
	PORTAKAL	200 GR.
	KAYISI	200 GR.
	KAVUN	200 GR.
	KARPUZ	200 GR.
	KİRAZ	200 GR.
	ÇİLEK	200 GR.
	Y.DÜNYA	200 GR.
	MUZ	200 GR.

MADDE 5-YEMEKTE KULLANILACAK MALZEMELERİN ÖZELLİKLERİ:

- a) **ET:** Etli yemeklerde dana eti kullanılacaktır. Et veya kıyma taze kokusuz, temiz ayrıca Veteriner kontrol damgalı, Belediye ve Hıfzısıhha kararları ile gıda maddeleri tüzüğüne uygun olacaktır.
- b) **TAVUK ETİ:** Donmamış, taze ve çok iyi temizlenmiş olacak, Tavuk, but, göğüs veya parça et olarak verilecektir.
- c) **KURU GIDALAR:** Pirinç, bulgur, nohut, mercimek, fasulye gibi kuru gıda maddeleri temiz, kırık, kuru, küfsüz, kokusuz, böceksiz normal irilikte kolay pişen ve lezzetli olacaktır. (1. sınıf lokantanın kullandığı evsafı) Gıda Maddeleri Tüzüğü'ne Belediye ve Hıfzısıhha kararlarına uygun olacaktır. Bu özelliği taşımayan gıda maddeleri kullanılmayacaktır.
- d) **SEBZELER:** Her mevsime ait sebze taze, olgun ve normal büyüklükte olacaktır. Ezik, çürük, küflü, kurtlu, çamurlu, buruşmuş, sararmış, kartlaşmış olmayacaktır. Gıda Maddeleri Tüzüğüne Belediye ve Hıfzısıhha kararlarına uygun olacaktır. Aksi takdirde kullanılmasına müsaade edilmeyecektir. Dondurulmuş sebzeler idarenin izniyle kullanılabilir.
- e) **MEYVELER:** Mevsim meyveleri olup, taze ve kaliteli olacaktır. Meyveler yenilebilecek olgunlukta, normal büyüklükte, tat, lezzet ve renkte olacaktır. Çürük, kurtlu, küflü, ezik, ekşi, buruk, yumuşak ve çok sert, kurumuş, buruşmuş, kirli, çamurlu, lekeli ve ham olmayacak; Gıda Tüzüğüne, Belediye ve Hıfzısıhha kararlarına uygun olacaktır. Uygun olmayanların servis yapılmasına izin verilmeyecektir.
- f) **TATLILAR:** Hamur işleri, süt mamulleri, kompostolar, aşure, dondurma, cezerye, helvalar vs. olup, normal tazelikte tat ve kıvamda kaliteli (1.sınıf tatlıcı dükkânında satılan evsafı) olacaktır.
- g) Gıda maddesi olarak verilecek ayran ve mevsim salataları (marul, domates vs.) en iyi kalitede ve çok temiz olacaktır. Salatalarda TSE'li ve en iyi kalitede zeytinyağı kullanılacaktır.
- h) Yemek ve tatlılarda cinslerine göre kullanılan yağlar zeytinyağı, ayçiçek yağı veya tereyağı olacaktır. (Piyasada kabul görmüş birinci kalitede, aynı zamanda Üniversitenin tercihi olan sıvı yağ kullanılacaktır.)
- i) Yemekhanelerde kullanılan salça, domates salçası olacaktır. İmalatçısı menşei ve kullanım süresi belirlenmiş orijinal ambalajlarda Hıfzısıhha yasasına göre ve TSE etiketli olacaktır.

ÜRÜN ŞARTNAMESLERİ

Kurumun ihtiyacı olan yiyecek maddelerinin Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddeleri Tebliği'ne ve Türk Standartlarına uygun olması şarttır.

A- ETLER:

KEMİKSİZ DANA ETİ:

Dana Eti: “Bovinae” alt familyasının “Bos Taurus” türüne giren 12 aylıktan 2 yaşına veya damızlıkta kullanılabilecek kadar ki enenmemiş erkek kasaplık hayvanlardan elde edilen, insan tüketimine uygun olan tüm parçalarıdır.

Karkas: Tekniğe uygun olarak kesilmiş kasaplık hayvanın kanının akıtılıp, yüzülerek iç organlarının boşaltılıp baş ve ayaklarından ayrılarak soğutulduktan sonra elde edilen gövdesidir.

★ Alınacak Et; But ve kol sayısı eşit olmak kaydıyla ekstra sınıfta kemiksiz taze dana karkas et olacaktır.

Ürün Özellikleri:

1. Kasaplık danalar usulüne göre kesilmiş, yüzülmüş, baş ve ayakları ayrılmış, iç organları, böbrek, , idrar kesesi ve bunların bağları, yemek borusu, böbrek yağları, salkım yağları ve pelvis boşluğu yağları alınmış, kuyruğu dördüncü kuyruk omurundan ayrılmış olacaktır.
2. Bu şartname kapsamındaki ürünlerin üretiminde kullanılan etlerin sağlık kontrolünden geçirildiğini ve insan tüketimine uygun olduğunu ayrıca hangi hayvan etine ait olduğunu belirten Hayvan sağlığı ve Zabıtası Kanunu ve bu kanuna istinaden çıkarılmış Hayvan sağlığı ve Zabıtası Yönetmeliğine uygun olarak sağlık damgasını taşıması zorunludur. Bu damgaların kesinlikle okunabilir olması gerekmektedir.
3. Etler, sağlığa zararsız mavi renkli boyayla, bozulmayacak, silinmeyecek şekilde sağlık kontrol (veteriner) damgası ile damgalanacaktır. Etin üzerinde kesim tarihi, kalitesi ve grubunu gösteren damga mutlaka olacaktır. Etler “dana” damgasıyla damgalanmış olacaktır.
4. Etlerde, derin ve yüzeysel kokuşma, kükürtlü ve amonyaklı kokuşma görülmemeyecektir.
5. Bir miktar yağ dokusu etle birlikte alınıp kızartma işlemi yapıldığında kokuşma hissini veren koku bulunmayacaktır.
6. Etlerde küflü tat ve koku, dışkı ve pislik kokusu, çürüme ve kokuşma kokusu v.b. hiçbir yabancı tat ve koku bulunmayacak, tat ve kokuda ağırlaşma ve oksidatif acılaşma olmayacaktır.
7. Etler yaşına etlilik ve yağlılık durumuna göre kendine has görünümde, cüssede, kokuda ve renkte olacaktır.
8. Etler kan, pislik (dışkı, sindirim organı muhteviyatı gibi) toprak, çamur ve yabancı maddelerle kirlenmiş olmayacaktır.
9. Etlerde et ve yağ renginde değişme, yeşilimtirak, mavi, kahverengi, siyah renk oluşumu, lekeler, renkte matlaşma (donuklaşma) et yüzeyinde yapışkan, sümüksü ifrazat oluşumu görülmemeyecektir.
10. Karkas et içerisinde etin yenilmeyen kısımları bulunmayacaktır.
11. Etlerin kabulü kesimden en az 24 saat sonra yapılacaktır. Et lifleri çok ince ve kesit yüzeyleri kadife görünümünde, rengi açık kırmızı ile normal kırmızı olmalıdır.
12. Sakatatlar, iç yağlar ve diz kapağından aşağı kısımlar et yerine alınmayacaktır.
13. Dondurulmuş et alınmayacaktır.
14. Etlere; Et entegre tesislerinde kesilmiş olacaktır. Yüklenici etlerin hangi tesiste kesilmiş olduğunu alıcıya ispatlamakla yükümlüdür.
15. Etlere ait veteriner hekim raporu ile araç dezenfeksiyon raporu teslim mekanında komisyona verilecektir.
16. Etler ithal olmayacaktır.

Katkı Maddeleri: Bu şartname kapsamında yer alan ürünlerde kullanılan katkı maddelerine ait değerler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 2'inci bölümüne uygun olacaktır.

Bulaşanlar: Bu şartname kapsamında yer alan ürünlerde bulaşanların miktarı Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 4'üncü bölümünde verilen değerlere uygun olacaktır.

Pestisit Kalıntıları: Bu şartname kapsamında yer alan ürünlerde pestisitlerin miktarı Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 5'inci bölümünde verilen değerlere uygun olacaktır.

Veteriner İlaç Kalıntı Düzeyleri: Bu şartname kapsamında yer alan ürünlerde veteriner ilaç tolerans düzeyleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 6'ncı bölümünde verilen değerlere uygun olacaktır.

Hijyen: Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 7'inci bölümüne uygun olacaktır.

Mikrobiyolojik Özellikler:

- ★ Alınacak etlerin mikrobiyolojik özellikleri Türk Gıda Kodeksinin “Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği”ne uygun olacaktır.

★

	n	C	m	M
Aerobik mezofilik bakteri (kob / g)	5	2	5×10^1	5×10^6
Echerichia coli (kob/ g)	5	2	5×10^1	1×10^2
Echerichia coli O157: H7 (kob/ g)	5	0	Bulunmamalı	Bulunmamalı
Staphylococcus aureus (kob/g)	5	2	1×10^2	5×10^3
Salmonella (kob)	5	0	25 g'da bulunmamalı	25 g'da bulunmamalı

Diğer Hususlar:

1. Et entegre tesis; karkas ete ait “Gıda Üretim Sertifikası” olacaktır.
2. Bu şartnamede belirtilmeyen hususlarda TSE' nin ilgili standardı ve Türk Gıda Kodeksi hükümleri geçerlidir.
3. Muayene komisyonu gerekli gördüğü an ve sıklıkta kemiksiz dana etini Hıfzısıhha Enstitüsü ve/veya kurumun uygun gördüğü laboratuvar da tüm tahlillerin yapılmasını isteyecektir. Bununla ilgili tüm masraflar yükleniciye ait olacaktır.
4. Ayrıca analiz sonuçları TSE' nin ilgili standardı ve Türk Gıda Kodeksi hükümlerine göre değerlendirilecektir.

Ambalajlama:

1. Bu şartname kapsamında yer alan ürünlerin ambalajlanması ve işaretlenmesi Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 9'uncu bölümüne uygun olmalıdır.
2. Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 9'ncü bölümüne izin ambalaj materyalleri kullanılarak, temiz, yeni, sağlam, kokusuz ve sağlığa zarar vermeyecek şekilde gövdeyi saran fileler (kefenler) içerisinde getirilecek ve filelerin (kefenlerin) ağzı bağlanmış olacaktır.

Taşıma:

Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 10'uncu bölümüne ilave olarak;

1. Etler frigorifik (0 – 4 ° C) araçlarla taşınacaktır. Teslim esnasında etin ölçülen iç sıcaklığı +10°C 'nin üzerinde olmayacaktır.
2. Etin taşındığı araç, et taşımaya uygun hijyenik özellikte soğutmalı olacaktır.
3. Soğutmalı araçta etler çengellere asılı olarak ve etler arasında hava sirkülasyonunun sağlanacağı kadar boşluk bırakılarak taşınacaktır.
4. Etlerin asıldığı çengeller, temiz ve paslanmaz çelikten olacaktır.
5. Etlerin taşındığı frigorifik araçta kötü koku yayan maddeler, etin yenilmeyen kısımları, toz, pislik, çöp, saman vb. yabancı maddeler bulunmayacaktır.
6. Taşıma için kullanılan araç başka bir işte kullanılmayacaktır.
7. Etleri depolara taşıyacak personelin kıyafetleri günlük temizlenmiş iş kıyafeti olacaktır. Temiz önlük, bone ve eldiven kullanılacaktır.
8. Yukarıda sayılan ürün özellikleri ile ambalaj ve taşıma koşulları muayene sırasında aranacaktır.

TAVUK ETİ:

Piliç Eti: Tavuktan elde edilen, insan tüketimine uygun olan tüm parçalardır.

- ★ Alınacak tavuk eti
 - 1) Kalçalı piliç budu
 - 2) Piliç göğüs
 - 3) Piliç göğüs fileto

Ürün Özellikleri:

1. Piliç etleri en çok 45 günlük olacak, günlük kesilmiş ve temizlenmiş olacaktır.
2. Piliç but ve göğüs içerisinde etin yenilmeyen kısımları bulunmayacaktır.
3. Piliçlerde kan, pislik (dışkı, sindirim organı muhteviyatı gibi), toprak, çamur ve yabancı maddelerle kirlenmiş olmayacaktır.
4. Piliçlerde küflü tat ve koku, dışkı ve pislik kokusu, çürüme ve kokuşma kokusu vb. hiçbir tat ve koku, bulunmayacaktır. Tat ve kokuda ağırlaşma ve oksidatif acılaşma olmayacaktır.
5. Piliçlerde derin ve yüzeysel kokuşma, kükürtlü ve amonyaklı kokuşma olmayacaktır.
6. Piliçler hastalıklı, zayıf, iyi gelişmemiş, eti ve derisi doğal renginden farklı olmamalıdır.
7. Piliç göğüsler iç organlarından tamamen arındırılmış olmalıdır.
8. Piliç butların deri hariç tüm yağları alınmış olmalıdır.
9. Ayrıca piliç budun arka kısmındaki yağ kitlesi de temizlenmiş olmalıdır.
10. Göğüs; orta derecede derin ve uzun, göğüs kemiğinin sivri kısmına kadar tüm uzunluğunca taşıdığı et dolayısıyla ona yuvarlak bir görünüm vermeye yetecek kadar etli, üzerinde boyun bulunmayan kanat tamamen çıkarılmış ve sırt kemiği alınmış, 600 gr.dan aşağı olmayacaktır. But; iyi etlenmiş, aşağı doğru taşıdığı et dolayısı ile yuvarlak, dolgun bir görünüş kazanmış, arka orta ayrılmış, kuyruk sokumu ayrılmış ve 300 gr.dan aşağı olmayacaktır.
11. Piliçler dondurulmuş ve saklanmış olmayacaktır.
12. Piliçler entegre tesislerinde kesilmiş olacaktır. Entegre tesise ait veteriner kesim raporu ile araç dezenfeksiyon raporu muayene komisyonuna ibraz edilecektir.
13. Muayene komisyonu tarafından fiziksel muayene yapılacaktır.

Mikrobiyolojik Özellikleri:

Aşağıdaki mikrobiyolojik kriterlere uygun olacaktır.

Taze Piliç Eti

	n	C	m	M
Aerobik mezofilik bakteri (kob / g)	5	2	5×10^1	5×10^6
Echerichia coli (kob/ g)	5	2	5×10^1	1×10^2
Echerichia coli O157: H7 (kob/ g)	5	0	Bulunmamalı	Bulunmamalı
Staphylococcus aureus (kob/g)	5	2	1×10^2	5×10^3
Salmonella (kob)	5	0	25 g'da bulunmamalı	25 g'da bulunmamalı

*En Muhtemel Sayı tablosuna göre(/g)

n; Analize alınacak numune sayısı.

c ; “M” değeri taşıyabilecek en fazla numune sayısı

m ; (n – c) sayıdaki numunede bulunabilecek en fazla değer.

M ; “c” sayıdaki numunede bulunabilecek en fazla değer

Bunun dışındaki özellikler Türk Gıda Kodeksi “Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği”ne uygun olacaktır.

Katkı Maddeleri: Bu şartname kapsamında yer alan ürünlerde kullanılan katkı maddelerine ait Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği 'nin 2'nci bölümüne uygun olacaktır.

Bulaşanlar: Bu şartname kapsamında yer alan ürünlerde bulaşanların miktarı Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 4'üncü bölümünde verilen değerlere uygun olacaktır.

Pestisit Kalıntıları: Bu şartname kapsamında yer alan ürünlerde Pestisit miktarı Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 5'inci bölümünde verilen değerlere uygun olacaktır.

Veteriner İlaç Kalıntı Düzeyleri: Bu şartname kapsamında yer alan ürünlerde veteriner ilaçları tolerans düzeyleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 6'ıncı bölümünde verilen değerlere uygun olacaktır.

Hijyen: Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 7'inci bölümüne uygun olacaktır.

Diğer Hususlar:

1. Bu şartnamede belirtilmeyen hususlar TSE' nün ilgili standarttı Türk Gıda Kodeksi "Çiğ Kanatlı Eti ve Hazırlanmış Kanatlı Eti Karışımları tebliği" hükümleri geçerlidir.
2. Muayene komisyonu gerekli gördüğü an ve sıklıkta taze piliç ve göğüs filetoyu Hıfzısıhha Enstitüsü ve / veya kurumun uygun gördüğü laboratuvar da tüm tahlillerin yapılmasını isteyecektir. Bununla ilgili tüm masraflar yükleniciye ait olacaktır.
3. Ayrıca analiz sonuçları TSE' nün ilgili standarttı ve Türk Gıda Kodeksi "Çiğ Kanatlı Eti ve Hazırlanmış Kanatlı Eti Karışımları tebliği" ne göre değerlendirilecektir.

Ambalajlama:

"Türk Gıda Kodeksi"nin 9'uncu bölümündeki ambalajlama bölümü uygun olacaktır.

1. Ek olarak; Piliçler net ağırlığı en çok 15 kg olan perfore oluklu mukavva ambalajlarda temiz polietilen malzemeye sarılı bir şekilde taşınıp teslim edilecektir.
2. Filetolar ağırlığı en çok 10 kg olan perfore oluklu mukavva ambalajlarda temiz polietilen malzemeye sarılı bir şekilde taşınıp teslim edilecektir.
3. Piliçler ambalajlara düzgün bir şekilde sıralanarak dizilmiş olacaktır.
4. Ambalajların üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı bir şekilde yazılı veya basılı olacaktır.
 - Firma adı, adresi
 - Malın adı
 - Net ağırlığı
 - İmal ve son kullanma tarihi(gün, ay ve yıl olarak)
 - "Türk Gıda Kodeksi"nin Çiğ Kanatlı Eti ve Hazırlanmış Kanatlı Eti Karışımları Tebliği" ne uygundur ibaresi
 - Depolama şartları

Taşıma:

Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 10'uncu bölümüne ilave olarak;

1. Etin taşındığı araç, et taşımaya uygun hijyenik özellikte soğutmalı olacaktır.
2. Etlerin taşındığı frigorifik araçta kötü koku yayan maddeler, toz, pislik, çöp, saman v.b. yabancı maddeler bulunmayacaktır. Frigorifik araçlar 4 – 6 ° C de olacaktır.
3. Taşıma için kullanılan araç başka herhangi bir işte kullanılmayacaktır.
4. Teslim anında piliçlerin ölçülen iç sıcaklığı en çok +7° C olacaktır.

5. Ürün teslim alınırken Gıda Üretim Sertifikası ve HACCP veya ISO 22000 :2005 belgesi ile kesim raporu ve araç dezenfeksiyon raporu istenecek ve Kontrol Teşkilatına teslim edilecektir.

B- SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ:

SÜT:

UHT İçme Sütü: çiğ sütün kimyasal, fiziksel ve duyuşal özelliklerde en az değişikliğe yol açarak, bozulma yapabilen tüm mikroorganizmaların ve bunların sporlarının UHT işlemi ile yok edilerek, opak ambalaj veya paketlenme ile opak hale getirilen ambalajlara aseptik koşullarda dolum yapılması ile elde edilen içme sütüdür.

UHT (Ultra High Temperature) : Oda sıcaklığında saklanabilen ticari olarak steril bir ürün üretmek amacı ile normal depolama şartlarında bozulmaya neden olacak tüm mikroorganizmaları ve sporlarını yok eden en az 135 °C de 1 saniye, uygun zaman sıcaklık kombinasyonunda yüksek sıcaklıkta kısa süreli sürekli akış altında uygulanan ısı işlemidir.

Kimyasal Özellikleri:

1. Süt yağı miktarı (gr /100 ml)
2. Yarım yağlı sütlerde en az 1,5 g/100ml olacaktır.
3. Tam yağlı sütlerde en az 3gr/100ml olacaktır.
4. Yağsız sütlerde en çok 0,15 g/100ml olacaktır.
5. Yağsız kuru madde miktarı en az %8,5 (m/ m) olacaktır.

Katkı Maddeleri : Çiğ ve içme sütlerinde kullanımına izin verilen katkı maddeleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin ikinci bölümüne uygun olmalıdır.

Bulaşanlar: Çiğ süt ve içme sütlerinde bulaşanların miktarı Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin dördüncü bölümüne uygun olmalıdır.

Pestisit Kalıntıları: Çiğ süt ve içme sütlerinde pestisit kalıntı miktarları, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin beşinci bölümünde belirlenen limitleri aşmamalıdır.

Veteriner İlaç Tolerans Düzeyleri : Çiğ süt ve içme sütlerinde veteriner ilaç kalıntı miktarları, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin altıncı bölümünde belirlenen limitleri aşmamalıdır.

Hijyen: Çiğ süt ve içme sütleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin yedinci maddesinde yer alan genel kurallara uygun üretilmelidir.

Mikrobiyolojik Özellikler : Sütlerde mikrobiyolojik özellikler “Türk Gıda Kodeksi” mikrobiyolojik kriterleri tebliğine uygun olmalıdır.

Diğer Hususlar:

Üretici firma Çiğ süt ve ısı işlem görmüş sütler için “Gıda üretim sertifikasına sahip olacaktır. Ayrıca HACCP veya ISO 22000: 2005 belgesine sahip olacaktır. Bu belgeler mal tesliminde muayene komisyonuna teslim edilecektir.

Bu şartnamede belirtilmeyen hususlarda TSE' nün ilgili standartı ve Türk Gıda Kodeksi “Çiğ süt ve ısı işlem görmüş sütler tebliği” hükümleri geçerlidir.

Muayene komisyonu gerekli gördüğü an ve sıklıkta sütü Hıfzısıhha Enstitüsü ve / veya kurumun uygun gördüğü laboratuvar da tüm tahlillerin yapılmasını isteyecektir. Bununla ilgili tüm masraflar firmaya ait olacaktır.

Ayrıca analiz sonuçları TSE' nün ilgili standartı ve Türk Gıda Kodeksi "Çiğ süt ve ısıt işlemleri görmüş sütler tebliği"ne göre değerlendirilecektir.

Ambalajlama :

1. UHT Sütler: Yağlı sütler 1 kg'lık (1/1) ve 200 gr'lık (1/5), 5 kg'lık ve yağsız sütler 500 gr'lık (1/2) ağırlıkta; sıvı, gaz, ısıt ve mikroorganizma geçirilmeyen ambalajlara aseptik olarak ambalajlanacaktır.
2. Sütlerin ambalajları, deforme olmuş, bombaj yapmış, patlak, çöküntülü v.b. bozulma belirtileri göstermiş olmayacaktır.
3. Ambalajların dışına veya aralarına akmış, sızmış süt görülmeyecektir. Ambalajlar birbirine yapışmış olmayacaktır.
4. Birim ambalajları üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılacak veya basılacaktır.

- Firmanın adı ve adresi
- Malın adı (UHT süt)
- Tipi, çeşidi
- Net hacmi
- İmal tarihi (ay, yıl olarak)
- Son kullanma tarihi (ay, yıl olarak)
- Seri/ Kod numarası, parti numarası
- Sütün tabi tutulduğu ısıt işlemler niteliği
- Süt yağı miktarı (%)

Birim ambalajlar; taşımada bunların ve TS 1119'a uygun mukavva kutu ambalajlara konulacaktır. Ambalaj malzemesi parçalanmadan, deforme olmadan, içindeki süt ambalajlarını dışarıdan gelecek fiziksel etkenlere karşı koruyacak kalınlık ve sağlamlıkta olacaktır.

5. UHT sütlerin garantisi malın kabulünden itibaren en az 4 ay olacaktır.

Taşıma:

1. Sütlerin taşınması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Taşıma ve Depolama Bölümü'nde yer alan kurallara uygun olacaktır.
2. Araçların içleri temiz olacaktır. Sütler araç içerisinde plastik platformlar üzerinde bulunacaktır.
3. Araçlarda nem olmayacaktır. Mukavva kutu ambalajlar ıslanmış olmayacaktır.

YOĞURT

Yoğurt: Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus ve Streptococcus thermophilus bakterilerinin laktik asit fermentasyonu ile meydana gelen koagüle üründür.

Ayran:Kuru maddesi ayarlanan süte yoğurt kültürü ilave edilerek, içilebilir kıvamda hazırlanan fermente süt ürünüdür.

Ürün Özellikleri:

1. Yoğurt ve Ayran üretiminde, "Türk Gıda Kodeksi – Çiğ Süt ve Isıt İşlemleri görmüş İçme Sütler Tebliği'nde" belirtilen şartlara uygun süt kullanılacaktır.
2. Yoğurt ve ayranında hiçbir patojen mikroorganizma bulunmayacaktır.
3. Yoğurt yarım yağlı yoğurt olacak ve en az %1,5 oranında süt yağı içerecektir. Gerektiğinde en fazla %0.15 oranında süt yağı içeren yağsız yoğurt alınacaktır.

4. Ayran tam yağlı ayran ve en az %1,5 oranında süt yağı içerecektir. İsteğe göre ayranlar tuzsuz olarak getirilecektir.
5. Ürünler Türk Gıda Kodeksi Fermente Sütler Tebliği'ne uygun olarak getirilecektir.

Duyusal Özellikleri:

1. Yoğurt temiz, parlak, süt rengine, serum ayrılması olmamış, karıştırıldıktan sonra koyu bir akıcılıkta olmalı, çatlak ve gaz kabarcığı bulunmayan homojen görünüşte olacaktır.
2. Yoğurt kaşıkla alınan kesitte dolgun kıvamda, düzgün yapıda, homojen, karıştırıldıktan sonra koyu bir akıcılık, serumu hemen ayrılmayan, dille damak arasında kolay dağılmayan kıvamda olacaktır.
3. Yoğurt ve ayran kendilerine has tat, koku ve yapıya sahip olacaktır.
4. Yoğurt ve ayran da hiçbir yabancı madde bulunmayacaktır. Yoğurt kovalarının diplerinde süt yanyığı dahil yabancı madde bulunmayacaktır.
5. Yoğurtların bulunduğu kovaların dış yüzeyleri ve kapağı dahil temizlenmiş olacaktır.

Kimyasal Özellikleri:

Yoğurt ve ayrana ait kimyasal ve diğer özellikler aşağıdaki gibi olacaktır.

Yoğurt ve Ayrana Ait Kimyasal ve Diğer Değerler

	YOĞURT	AYRAN
	(En az)	(En az)
Süt proteini (ağırlıkça %)	4	2,8
Titrasyon asitliği (Laktik asit olarak ağırlıkça %)	0,6	0,6
Etanol (%hacim/ağırlık)	-	-
Toplam Spesifik Mikroorganizma (kob/g)	10 ⁷	10 ⁶
Etikette belirtilen toplam ilave Mikroorganizma (kob/g)	-	-
Mayalar (kob/g)	-	-
Yağsız Kuru Madde (ağırlıkça %)	12	6

Katkı Maddeleri: Bu Şartname kapsamındaki ürünlerinde kullanılan katkı maddelerine ait değerler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Katkı Maddeleri Bölümü'ne uygun olacaktır.

Bulaşanlar: Bu şartname kapsamındaki ürünlerinde bulaşanlar miktarı Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Bulaşanlar bölümüne uygun olacaktır.

Pestisitler: Bu şartname kapsamındaki ürünlerde bulunabilecek pestisit kalıntı düzeyleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Veteriner İlaçları Tolerans Düzeyleri Bölümü'nde açıklanan "Veteriner İlaçları için Tolerans Düzeyleri ve Yasal Arınma Sürelerine Ait Değerlere" uygun olacaktır.

Hijyen: Yoğurt ve ayran Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Hijyen Bölümü'nde yer alan genel kurallara uygun olarak üretilmiş olmalıdır.

1. Ayranın, kaplara doldurulması ve sızdırmaz bir şekilde kapatılması otomatik olarak yapılacaktır.
2. Temizlik ve dezenfeksiyondan sonra tekrar kullanılabilir cam tipi dışındaki kaplar, ayranın tekrar ambalajlama ve paketlenmesinde kullanılmazlar.

Mikrobiyolojik Özellikleri: Yoğurt ve ayrana ait mikrobiyolojik kriterler aşağıdaki gibi olacaktır.

	N	c	m	M
Koliform*	5	2	9	95
E. coli*	5	0	<3	-
Maya, (kob/ml)	5	2	1.0×10^1	1.0×10^2
Küf (kob/ml)	5	2	1.0×10^1	1.0×10^2

*En Muhtemel Sayı tablosuna göre(/g)

N; Analize alınacak numune sayısı.

c ; “M” değeri taşıyabilecek en fazla numune sayısı

m ; (n – c) sayıdaki numunede bulunabilecek en fazla değer.

M ; “c” sayıdaki numunede bulunabilecek en fazla değer

Bunun dışındaki özellikler Türk Gıda Kodeksi “Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği”ne uygun olacaktır.

Diğer Hususlar:

1. Üretici firma yoğurt ve ayrana ait Gıda Üretim Sertifikası ve HACCP veya ISO 22000:2005 belgesine sahip olacaktır. Muayene komisyonuna bu belgeler iletilecektir.
2. Bu şartnamede belirtilmeyen hususlar TSE’ nün ilgili standarttı ve Türk Gıda Kodeksi “Fermente Süt Ürünleri Tebliği” hükümleri geçerlidir.
3. Ayrıca analiz sonuçları TSE’ nün ilgili standarttı ve Türk Gıda Kodeksi “Fermente Süt Ürünleri Tebliği”ne göre değerlendirilecektir.

Taşıma ve Depolama :

1. Bu şartname kapsamındaki ürünlerin taşınması ve depolanması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Taşıma ve Depolama Bölümü'nde yer alan kurallara uygun olacaktır.
2. Yoğurtların teslimi esnasında; ölçülen iç sıcaklığı +10 °C üzerinde olmayacaktır.

Ambalajlama, Etiketleme ve İşaretleme:

Bu şartname kapsamındaki ürünler, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Ambalajlama ve Etiketleme – İşaretleme Bölümü'nde yer alan genel kurallara uygun olarak ambalajlanacak, etiketlenecek ve işaretlenecektir.

1. Ayran net ağırlığı; 200 gr olan orijinal ambalajında ve yoğurt 5 veya 10 kg'lık, poşet yoğurt 200 gr lık, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından verilen Gıda ambalajlamasında kullanılabilir iznine sahip polistiren veya uygun plastik ambalaja el değmeden doldurulup kapatılacaktır. Ayran paketlerine ilave pipet olacaktır.
2. Yoğurt ve ayran ambalajları üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde basılır, yazılır ya da etiketlere yazılarak yapıştırılır.

- Firmanın ticari unvanı ve adresi veya tescilli markası
- Türk Kodeksi “Fermente sütler” tebliğine uygundur ibaresi
- Tipi
- İmalat tarihi(gün, ay olarak)
- Parti, seri ve kod numarasından en az biri
- Net kütlesi (en az gr olarak)
- Son kullanma tarihi veya raf   mr  
- Muhafazası

KAŞAR PEYNİRİ:

  r  n   zellikleri:

- 1- Peynirler piyasanın iyi cins kaşar peyniri olacak, iyi cins ka  ar peynirinin kendine has tadı, rengi, kokusu olacaktır.
- 2- Ambalaj üzerinde pastörize sütten imal edilmiştir ibaresi bulunmalıdır.
- 3- Kaşar peyniri kalıp halinde olacak, fare yenikli, fena kokulu, kurtlu, kirli, kabarık, kesik, kırık, ezik, dağılmış ve derin çatlaklı (derin çatlaktan maksat dış yüzeyden itibaren 1 cm.yi geçen çatlaklar) olmayacaktır.
- 4- Peynirin içerisinde ağırlaştırıcı madde antiseptik ve diğer yabancı maddeler bulunmayacaktır.
- 5- Ka  ar peynirlerinde süt yağ miktarı (kuru madde üzerinde) % 40’tan aşağı olmayacaktır.

Ambalajlama:

- 1- Kaşar peyniri kalıpları ambalajlar üzerinde
 - firma adı,
 - malın adı, tipi,
 - net ağırlığı,
 - tanıtıcı işareti,
 - imal tarihi yazılmış olacak ve 1- 1.5 kg.lik paketler içinde getirilecektir.
- 2- Teslim sırasında Gıda   retim Sertifikası ve HACCP veya ISO 22000:2005 belgesi istenecektir.

BEYAZ PEYNİR

Beyaz peynir;   i   sütlerin veya karışımlarının pastörize edilmesi veya pastörize sütlerin imalat tekniğine göre işlenmesi, bu işlenme sırasında gerektiğinde katkı maddelerinin ilavesi ve olgunlaştırılması sonucu elde edilen mamuldür.

- ★ Alınacak beyaz peynirlerin tipi ya  lı, sınıfı ise birinci sınıf olacaktır.(TS591 evsafına uygun şekilde)

Duyusal ve fiziksel   zellikleri:

Beyaz peynirler, kalıplar halinde ve kalıplar birbirinden kolaylıkla ayrılacak şekilde, derinlemesine, diziler arasına, tabana paralel olarak ya  lı kağıt, polietilen, polipropilen ve benzeri maddeler konarak istif edilecektir. Aynı malzemeden; en üst kalıp dizisinde, yandan ikinci sıradaki bir kalıbın kolayca yerinden alınmasını sağlayacak şekilde çıkarma malzemesi bulunacaktır.

Peynirler kendine özgü parlak beyaz, homojen ve düzgün prizmatik görünümlü bozulmamış kalıp şeklinde olacaktır.

Peynirler düzgün, pürüzsüz, lekesiz, homojen kesitli olacaktır. Fazla sert veya fazla yumuşak olmayacaktır. Peynir elle ezildiğinde pürüzsüz dağılmalıdır.

Kendine özgü koku ve tatla olacaktır.

Beyaz peynirlerde yabancı madde bulunmayacaktır.

Peynirlerin içi ve dışı beyaz olacak. Acı, ekşi, küflü, fena kokulu ve sünger gibi delikli olmayacaktır.

Peynir tenekeleri açıldığında malaşlı (mantarlaşmış) olmayacaktır.

İmal tarihinden itibaren en az 5-6 ay geçmiş olmalıdır.

Kimyasal özellikleri:

Rutubet miktarı kütlece en çok %60 olacaktır.

Titrasyon asitliği, laktik asit cinsinden kütlece en çok %3 olacaktır.

pH değeri 4,5'in üzerinde olacaktır.

Tuz miktarı, katkı maddede (peynir kuru maddesinde) kütlece en çok %10 olacaktır.

Peynirin ihtiva ettiği süt yağı miktarı (kuru madde üzerinden) %40'dan daha az olmayacaktır.

Kuru maddedeki yağ içeriği kütlece en az %30 olacaktır.

Nişasta ve nişastalı maddeler bulunmayacaktır. Peynirlerin içinde ağırlaştırıcı antiseptik herhangi bir madde bulunmayacaktır.

Tuzsuz peynir kurumun sipariş ettiği miktar ve günlerde (haftada 2 kez) fiberglas kap içinde kendine has suyu ile (miktar net ağırlık olarak hesaplanır), üzeri aklın paket kağıdı veya kalın naylon ile kapalı olarak kalıplar halinde getirilir. Diğer özellikler beyaz peynir ile aynıdır.

Mikrobiyolojik özellikleri:

Beyaz peynirin mikrobiyolojik özellikleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin "Mikrobiyolojik kriterler Tebliği"ne uygun olacaktır.

Katkı Maddeleri: Bu şartname kapsamında yer alan ürünler "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Gıda Katkı Maddeleri bölümüne uygun olmalıdır.

Bulaşanlar: Bu şartname kapsamında yer alan ürünlerdeki bulaşanların miktarları, "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Bulaşanlar bölümüne uygun olmalıdır.

Pestisit Kalıntıları: Bu şartname kapsamında yer alan ürünlerdeki pestisit kalıntı miktarları, "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Pestisit Kalıntıları bölümüne uygun olmalıdır.

Hijyen: Bu şartname kapsamında yer alan ürünler "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Gıda Hijyeni bölümünde yer alan genel kurallara uygun olarak üretilmelidir.

Diğer Hususlar:

1. Üretici firmanın beyaz peynire ait "Gıda Üretim Sertifikası'na ve HACCP veya ISO 22000:2005 belgesine sahip olacaktır.
2. Burada belirtilmeyen hususlarda TSE' nün ilgili standartı ve "Türk Gıda Kodeksi" hükümleri geçerli olacaktır.
3. Muayene komisyonu gerekli gördüğü an ve sıklıkta beyaz peyniri Hıfzısıhha Enstitüsü" ve / veya kurumun uygun gördüğü laboratuvar da tüm tahlillerinin yapılmasını isteyecektir. Bununla ilgili tüm masraflar firmaya ait olacaktır.
4. Ayrıca analiz sonuçları TSE' nin ilgili standartı ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'ne göre değerlendirilecektir.
5. Örnekleme için getirilen partiden muayene komisyonunun tespit ettiği miktar kadar teneke rasgele açılır, üstten, aradan ve en alttan numuneler alınır ve incelenir.

Ambalajlama:

1. Beyaz peynirler teneke veya vakumlu laminasyonlu polietilen malzemeden yapılmış ambalajlarda alınacaktır.
2. Beyaz peynirler sertçe kalıplar halinde, hiç kullanılmamış temiz, passız, peynir kalitesini bozmayacak, hiçbir şekilde sızıntı yapmayacak şekilde kapatılmış olan ve TS 1234'e uygun tenekelerde alınır. (Sertçeden maksat, kalıplar tenekeden rahatça çıkabilmeli, icabında şüpheli bir tenekenin peyniri diğer bir tekneye kalıplar dağılmadan devredilebilmelidir.)
3. Teneke kutuların hiçbir yerinde delik, sızıntı, pas bulunmayacak, biçimleri bozulmuş ve bombaj yapmış olmayacaktır.
4. Tenekelerin gıda ile temas eden yüzeyi kalay üzeri lakla kaplı olacaktır. Kutular kenetli olduğu taktirde kenet yerleri kenet lakı ile laklanmış olacaktır.
5. Kutularda kenetlenen yerlerin yüzeyleri birbiri ile sıkı bir şekilde uyuşmuş olacaktır. Kutularda sızdırmaya yol açabilecek herhangi bir imalat hatası bulunmayacaktır.
6. Beyaz peynirler net olarak en çok 20 kg'lık ağırlıktaki ambalajlarda olacaktır.
7. Teneke kutu ambalaj üzerinde aşağıdaki bilgiler kapaklardan biri veya gövde üzerine silinmeyecek, bozulmayacak ve sonradan değiştirilmeyecek şekilde yazılmış, basılmış veya litograf baskı ile kutulara yazılmış olacaktır.
 - Firma adı, adresi
 - Ürün adı
 - Seri ve parti numarası
 - İmalat tarihi (ay ve yıl olarak)
 - Son kullanma tarihi (ay ve yıl olarak)
 - Net ağırlığı (gr veya kg olarak)
 - Kuru maddedeki yağ oranı
 - Muhafaza sıklığı
 - "Pastörize sütün yapılmıştır." İfadesi
 - Türk Gıda Kodeksi'ne uygundur ibaresi
8. Satıcı firma peynirlerin kesin kabulünden itibaren en az 6 aylık garanti verecektir. Bu süre içerisinde kutularda bombaj yapan ve bozulan olursa bu peynirleri yenileriyle hemen değiştirilecektir.
9. Teslim sırasında Gıda Üretim Sertifikası ve HACCP veya ISO 22000:2005 belgesi istenecektir.

Taşıma:

1. Beyaz peynirin taşınması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Taşıma ve Depolama Bölümü'nde yer alan kurallara uygun olacaktır.
2. Beyaz peynir kuruma frigorifik (0 – 4 ° C) kapalı kasa araçlarla taşınacaktır. Beyaz peyniri etkileyecek başka bir ürün taşınmayacaktır.
3. Araçların içleri temiz olacaktır. Beyaz peynir araç içerisinde plastik platformlar üzerinde bulunacaktır.
4. Araçlarda nem olmayacaktır.

Teslim esnasında eritme peynirin iç sıcaklığı +5°C 'nin üzerinde olmayacaktır

C.SEBZE VE MEYVE ŞARTNAMESİ:

TAZE SEBZE VE MEYVELER:

Meyveler:

Mevsim meyvesi olup, taze ve kaliteli olacaktır. Yenebilecek olgunlukta, normal büyüklükte tat, lezzet ve renkte olacaktır. Çürük, kurtlu, küflü, ezik, ekşi, buruk, yumuşak, çok sert, kurumuş, buruşmuş, kirli, çamurlu, lekeli ve ham olmayacaktır.

HAVUÇ:

- 1- Piyasada satılan iyi cins taze havuçlardan olacaktır.
- 2- Ezik, çürük, donmuş, pörsümüş, parçalanmış, kurtlu, kurt yenikli, kararmış, buruşmuş, kartlaşmış, bayat, ıslak, çamurlu, topraklı olmayacaktır.
- 3- Yenmeyecek sap, kök ve yapraklardan tamamen ayrılmış olacaktır.
- 4- Havuçların en kalın yerinin kutru 2 cm'den az ve 5 cm'den fazla olmayacaktır.

KIVIRCIK:

- 1- Piyasada satılan iyi cins salatalardan olacaktır.
- 2- Kökü sararmış, dış yaprakları kesilmiş olacaktır. Islak, çürük, ezik, tozlu, topraklı, çamurlu, pörsük, bayat, kartlaşmış, tohuma kaçmış, acı lezzet ve yaprakları dağılmış olmayacaktır.

SALATALIK (HIYAR):

- 1- Hiyarlar körpe ve taze olacaktır. Tohuma kaçmış, sararmış, buruşmuş, gevşek, çamurlu, topraklı, pörsük, çürük, ezik ve hasarlı olmayacaktır.
- 2- Boyu 20 cm'den, çapı 4 cm'den aşağı olacaktır.

PATATES:

- 1- Son sene mahsulü piyasanın iyi cins sarı patateslerden olacaktır.
- 2- Ezik, çürük, haşere yenikli, kesik, buruşuk, yumuşak, pörsük, donmuş, çamurlu, topraklı, ıslak, filizlenmiş, hastalıklı filizi kırılmış olmayacaktır.
- 3- Aralarında tesadüf edilebilecek bu tip kusurlu patateslerden, filizlenmiş veya filizi kırılmışlar Mart ve Nisan aylarında %2'ye kadar aynen alınır. Yılın diğer aylarında bu miktar %2'yi geçmeyecektir.
- 4- Çapa yaralı patatesler %2'yi geçmeyecektir.

KURU SOĞAN:

- 1- Son sene mahsulü ve piyasada satılan iyi cins soğanlardan olacaktır.
- 2- Ezik, çürük, kesik, yumuşamış, porsuk, çamurlu, topraklı ve ıslak olmayacaktır.
- 3- Soğanlar sapsız olacaktır.
- 4- Filizlenmiş ve filizi kırılmış olanlar Mart ve Nisan aylarında %3'e kadar, yılın diğer aylarında içleri boşalmamış olmak şartıyla filizlenmiş veya kırılmış soğan miktarı %2'yi geçmeyecektir.

LİMON:

- 1- Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins, kemale ermiş sulu limonlardan olacaktır.
- 2- Yeşil, ezik, çürümüş, kurumuş, donmuş, don çalığı, çok yumuşak, tabii özelliklerini kaybetmiş, kalın kabuklu olanlar alınmayacaktır.

Devamlı Gramaj Durumu:

- Kasım ayının başında Nisan ayı başına Nisan ayı başına kadar lalettayin alınıp tartılacak 100 (yüz) adet limon ağırlığı 8,5 (sekizbuçuk) kg.'dan ve beher limonun ağırlığı 75 gr.'dan aşağı olmayacaktır.

KURU SARIMSAK:

Yeni mahsul olup, yaprakları kesilmiş, çürük, ezik olmayacaktır.

TAZE BİBER (ÇARLİSTON, DOLMALIK BİBER):

- 1- Taze olup çürük, bozuk, ezik, pörsük olmayacaktır. Orta boyda dolmalık olarak lüzumuna göre sivri biber alınabilecektir.

TAZE KABAK:

- 1- Piyasada satılan iyi cins taze körpe kabaklardan olacaktır.
- 2- Çürük, buruşmuş, sararmış, pörsümüş, kartlaşmış, tohuma kaçmış, ezik, bozuk, ıslak ve çamurlu olmayacaktır.
- 3- Dolmalık kabaklar dolmalık niteliğinde olacaktır.

DOMATES:

- 1- Piyasada mevsimine göre satılan olgun, kızarmış domatesten olacaktır. Ezik, çürük, küflü, çamurlu, ıslatılmış, ekşimiş ve bozulmuş olmayacaktır.
- 2- Mevsim icabı tamamen kızarıp olgunlaşmamış domates miktarı %5'e kadar aynen alınır.
- 3- Nakliyeden mütevellit patlak ve ezikler (çürük, bozuk, küflü olmamak kaydı ile) %3'e kadar aynen alınır.
- 4- İlk ve son turfanda mevsiminde tamamen kızarmamış domates miktarı %10'u geçmeyecektir.

PATLICAN:

- 1- Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins, taze, körpe ve tabii rengini almış kemer patlıcanlardan olacaktır.
- 2- Çürük, ezik, pörsük, kartlaşmış (yani çekirdekleri beyazlığını ve yumuşaklığını kaybetmiş, çekirdeklerinin rengi sararmış), ham, acı ve gün vurmuş olmayacaktır.
- 3- Yeşil renkli patlıcanlar alınmayacaktır.

TAZE SOĞAN:

- 1- Piyasada satılan iyi cins taze soğanlardan olacaktır.
- 2- Taze soğanların yeşil kısımları kurumuş, haşerelenmiş, kurt yenikli, lekeli, kararmış, sararmış, bayat, çürük, ezik, çamurlu, ıslak olmayacaktır.

MARUL:

- 1- Marullar taze ve körpe olacaktır. Acı, tohuma kaçmış, sararmış, pörsümüş yapraklı, kurt yenikli olmayacaktır.

DEREOTU - NANE:

- 1- Piyasadaki iyi cins dereotundan alınacak, demetler halinde bağlanmış olacaktır. İçinde yabancı otlar bulunmayacaktır. Sararmış, donmuş, çamurlu ve topraklı olmayacaktır. Demetlerin tamamı aynı cins olacaktır.

MAYDANOZ:

- 1- Piyasada satılan en iyi cinsten olacaktır. Demetler halinde bağlanmış olacak, demetler içinde yabancı otlar bulunmayacak, sararmış, çamurlu ve topraklı olmayacaktır.
- 2- Demetlerin tamamı aynı cins olacaktır.

KIRMIZILAHANA:

- 1- Tohuma kaçmış, kurtlanmış, dağılmış yaprak halinde, çamurlu, çürüklü, donmuş, haşere yenikli olmayacaktır.
- 2- Taze, göbeğini tam sarmış lahanalardan olacaktır.

KIRMIZI TURP:

- 1- Çürümüş, donmuş, buruşmuş, ıslak ve çamurlu, içleri pörsümüş olmayacaktır.

SİVRİ BİBER:

- 1- Satılan iyi cins taze sivri biber veya çarliston biberlerden olacaktır.
- 2- Ezik, çürük, kokmuş, pörsümüş, sararmış olmayacak, içerisinde yabancı nebat bulunmayacak.

TAZE FASULYE:

- 1- Piyasada satılan iyi cins Ayşe kadın, sırık fasulyelerden olacaktır. Taze ve körpe olacak, büküldüğü zaman kırılacaktır. Katiyen kılçıklı olmayacaktır.
- 2- Çamurlu, ıslak, pörsük, sararmış, kartlaşmış, çürük olmayacaktır.

KARNABAHAAR:

- 1- Piyasada satılan iyi cins karnabahardan olacaktır.
- 2- Beyaz veya sarımtırak renkte, top halinde ve çiçekleri sağlam, sıkı ve esmerleşmemiş olacaktır.
- 3- Rengi hafiften olsa koyulaşmış, kurtlaşmış, çürük, beyaz çiçeği az, yeşil yaprağı ve kökü çok karnabaharlar alınmayacaktır.
- 4- Tamamen dağılmış, donmuş, çürümüş, fena kokulu, çamurlu, pörsük, bayat, ezik ve böcekli ve iyi vasıfta olmayan karnabaharlar olmayacaktır.

PORTAKAL:

- 1- Piyasada satılan iyi cins, kemale ermiş, tabii rengini almış, kendine mahsus tatlılık, koku ve lezzette olan portakallardan olacaktır.
- 2- Ham, ezik, yeşil, ekşi, çürük, donuk, kirli, küflü, porsuk, yumuşamış, suyu çekilmiş, kurumuş, kabukları kalın, sertleşmiş olmayacaktır.

MANDALİNA:

- 1- Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins, kemale ermiş ve tabii rengini almış, kendine mahsus tat, koku ve lezzetteki mandalinalardan olacaktır.
- 2- Ham, ezik, ekşi içi kurumuş, susuz, çürük, donmuş, kirli, küflü olmayacaktır.

AYVA:

- 1- Piyasada satılan orta ve büyük boydaki cins, kemale ermiş, yeşilimtırak veya sarı renkte ve kendine mahsus kokuda, tatlı veya mayhoş lezzette ve sulu ayvalardan olacaktır.
- 2- Ayvaların lezzeti acı, tatsız, ham, çürük, ezik, yanık, kurtlu, kurt yenikli, küflü, tozlu, topraklı, kirli, çamurlu olmayacaktır.
- 3- Yenildiği zaman boğazı tıkayın, susuz ve çok buruşuk olanlar kabul edilmeyecektir.

ŞEFTALİ:

- 1- Piyasanın iyi cins, kemale ermiş, tatlı ve kendine has hafif mayhoş lezzetteki şeftalilerden olacaktır.
- 2- Ham, ezik, ekşi, çürük, kurtlu, pörsük, bayat, küflü olmayacaktır.

TAZE ÜZÜM:

- 1- Mevsimine göre piyasada satılan iyi cins, olgunlaşmış, tatlı ve taze üzümlerden olacaktır.
- 2- Ezik, ekşi, çürük, küflü, buruşmuş, buruk lezzette, kalın kabuklu, renk ve şekli değişmiş, tatsız üzümler olmayacaktır.
- 3- Üzümler salkım halinde olacaktır.

KAVUN:

- 1- Piyasada mevsimine göre satılan iyi, olgun ve tatlı kavunlardan olacaktır.
- 2- Kabak, ham, tatsız, ezik, kesik, kurt yenikli, delik, çatlak, acı, içi salyalanmış, kelek ve yumuşamamış olacaktır.
- 3- Kavunların üzeri kirli ve çamurlu olmayacaktır.

KARPUZ:

- 1- Piyasada satılan iyi cins, olgun ve tatlı karpuzlardan olacaktır.
- 2- Ham, kabak, yumuşamış, ezik, çürük, çatlak, kurtlu, tatsız, zamanı geçmiş, içi boşalmış, elyaflı ipliklenmiş ve ekşimiş olmayacaktır.
- 3- Üzeri kirli ve çamurlu olmayacaktır.
- 4- Kesilince içleri kırmızı renkte olacaktır.

ELMA:

- 1- İyi cins elmalardan olacaktır.
- 2- Elmalar ayrı cins ve kalitede olmayıp aynı kalitede olacaktır.
- 3- Elmalar cinsine göre koyu pembe, kırmızı ve sarımtırak renkte olacaktır.
- 4- Olgunlaşmamış, yeşil, ekşi, çürük, kurtlu ve kurt yenikli, küflü ve küf kokulu olmayacaktır.
- 5- Üzerleri kirli, tozlu, topraklı, çamurlu olmayacaktır.

ARMUT:

- 1- Piyasada satılan olgunlaşmış iyi cins ve lezzetteki armutlardan olacaktır.
- 2- Armutlar sulu ve tatlı olacak buruk lezzette ve kuru olmayacaktır.
- 3- Çürük, kurtlu, kurt yenikli, ekşi, ezik, çok yumuşak ve çok sert, kirli ve çamurlu olmayacaktır.

KİRAZ:

- 1- Piyasada satılan iyi cins, kemale ermiş taze ve lezzetli napolyon kirazlardan olacaktır.
- 2- Ham, kurtlu, kurt yenikli, ezik, çürük, topraklı, bozuk, kurumuş, pislikli taneler olmayacaktır.
- 3- Kirazlar temiz tekli kasalar içinde getirilecektir.

KIRMIZI ERİK - YEŞİL ERİK:

- 1- İyi cins kendine has renk ve lezzette kızarmış taze eriklerden olacaktır.
- 2- Ham, çok ekşi, çürük, topraklı, çamurlu, pislikli, küflü, küf kokulu, kurt yenikli, buruşmuş, çatlak olmayacaktır.
- 3- Tekli temiz kasalarda teslim edilecektir.

TAZE KAYISI:

- 1- Şekerpare, tatlı ve hafif mayhoş lezzette kayısılardan olacaktır.
- 2- Ham, ezik, ekşi, yeşil, çürük, tozlu, topraklı, çok yumuşak beklemeden dolayı ekşimiş, buruşmuş, kurtlu ve kurt yenikli olmayacaktır.
- 3- Kayısılar içinde zerdali olmayacaktır.
- 4- Kayısılar orta büyüklükte şekerpare kayısılarından olacaktır. Küçük ve cılız kayısılar kabul edilmeyecektir.
- 5- Temiz tekli kasalarda teslim edilecektir.

DONDURULMUŞ SEBZE VE MEYVELERİN ÜRÜN ŞARTNAMESİ:

- 1- Dondurulmuş ürünler üzerinde firma adı, adresi, cinsi, Tarım Köy İşleri Bakanlığının çalışma izni ve ISO parti numarası, imalat ve son kullanma tarihi yazılı ve kapalı, orijinal ambalajlarda gelmelidir.
- 2- Dondurulmuş ürünler soğuk zinciri kırılmayacak şekilde frigofrik arabalarda getirilmelidir. Her ürün poşeti üzerinde muhafaza ısı derecesi belirtilmiş olmalıdır.

3- Ç. UN, UNLU MAMULLER VE KURU GIDA:

EKMEK:

Ürün Özellikleri:

1. İmalatta eksi maya kullanılmayacak, pres maya (TS 3522) kullanılacaktır.
2. Yüksek randımanlı undan yapılmış olmalıdır.
3. Ekmekler 50'şer gramlık ambalajlı roll ekmek olacaktır.

Duyusal Özellikler:

- Dışarıdan bakıldığında iyi pişmiş ve kabarmış, kendine has görünüşte, kokuda ve kabuk renk dağılımı olabildiğince homojen olmalı, basık ve yanık olmamalıdır.
- Kesildiği zaman iç kısmı süngerimsi yapıda, gözenekler mümkün olduğunca homojen olmalı, büyük hava boşlukları bulunmamalı, hamur ve yapışkan olmamalı, karışmamış halde un, tuz, katkı maddeleri, bunların topakları ve yabancı madde bulunmamalı, rengi beyaz krem ve homojen olmalı, yabancı tat ve koku hissedilmemelidir.
- Burada belirtilmeyen diğer hususlar Türk Gıda Kodeksi "Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği" hükümleri geçerlidir.

Kimyasal Özellikler:

Ekmek ve Ekmek Çeşitleri	Rutubet % (m/m) en çok	Özellikleri Kül(tuz hariç) % (m/m) en çok kuru maddede	Tuz % (m/m) en çok kuru maddede
Ekmek	38	0.85	1.75

Katkı Maddeleri: Ürünler "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Gıda Katkı Maddeleri bölümünde yer alan hükümlere uygun olmalıdır.

Ambalajlama ve etiketleme-işaretleme:

- Ekmeklerin konulduğu kasaların içerisine temiz şeffaf poşetler yerleştirilecek ve ekmeklerin üzeri ikinci bir paket kağıdı veya şeffaf naylonla kapatılacaktır.
- Ekmeklerin konulduğu plastik kasalar temiz ve sağlam olacaktır. Kırık, çatlak, yağlı, çamurlu, kirli kasalara ekmek konulmayacaktır.

Taşıma ve Depolama:

- Ekmeği kuruma getiren arabanın içi temiz olmalı, kasalar direk zemine konulmamalı, altlarına plastik veya mukavva platformlar konulmalıdır.

BUĞDAY UNU:

Buğday Unu: yabancı maddelerden temizlenmiş ve tavllanmış buğdayların tekniğine uygun olarak öğütülmesi ile elde edilen üründür.

Ürün Özellikleri:

- 1- Buğday unu yabancı tat, koku, canlı veya cansız böcek ve/veya parçalarını içermemelidir.
- 2- Buğday unlarının nem oranı maksimum % 14.5 olmalıdır.
- 3- Buğday unları Tip 650 sos yapımı için kullanılacaktır.
- 4- Kuru Maddede protein miktarı ekmeklik unlarda minimum % 10.5 ve özel amaçlı unlarda minimum % 7 olmalıdır.
- 5- Buğday unlarında asitlik sülfirik asit cinsinden kuru maddede maksimum % 0.07 olmalıdır.
- 6- Tatlı yapımı için özel amaçlı un (pastalık, bökreklik) kullanılacaktır.
- 7- Ürünler Türk Gıda Kodeksi Buğday Unu Tebliğı'ne uygun olacaktır.

Ambalajlama:

- 1- Ambalajlar 50 kg lık net un ağırlığında bez torbalarda olmalıdır.
- 2- Un ambalajları üzerindeki bilgiler okunaklı olarak, silinmeyecek şekilde yazılır, basılır veya etiket halinde takılır. Basma yoluyla işaretlemede unun boyanmaması gereklidir.
- 3- Ambalajların Üzerinde;
 - Firmanın işaret unvanı ve adı,
 - Adresi,
 - Varsa tescilli markası,
 - Malın tipi,
 - Malın adı,
 - Malın çeşidi, (Ekmeklik, bisküvilik vs.),
 - Yapım tarihi (gün, ay, yıl olarak),
 - Net ağırlığı belirtilmiş olacaktır.
- 5- Ambalajlama Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğı'ne uygun olmalıdır ve ürün ambalajı üzerinde bunu gösteren ibaresi bulunmalıdır.
- 6- Ürünler teslim alınırken Gıda Üretim Sertifikası ve TSE veya ISO belgesi istenecektir.

MUAYENE: Muayeneler ambalaj, duyusal, kimyasal olmak üzere 3 şekilde yapılır. Ambalaj muayenesinde, ambalaja bakılarak ve tartılarak yapılır. Duyusal muayenede buğday ununun duyusal özellikleri (tat ve koku), renk, görünüş bakılarak ellenerek, koklanarak ve tadılarak muayene edilir. Deneysel muayenede de kimyasal özelliklere bakılır.

PİRİNÇ

Uzun Taneli Pirinç: Tane boyu 6.0 mm den fazla ve aynı zamanda uzunluk/genişlik oranı 2'den fazla 3'den az olan veya tane boyu 6.0 mm den fazla ve aynı zamanda uzunluk/genişlik oranı 3 ve 3'ten fazla olan pirinçtir.

Ürün Özellikleri:

1. Üç gruba ayrılan pirinç çeşitlerinden uzun taneliler gurubuna giren BALDO olmalıdır.
2. Pirinç kendine has tat ve kokuda olmalı, gözle görünür küflü tane böcek ve böcek parçaları ile kalıntıları, hayvansal atık ve kalıntıları içermemelidir

3. Pirinçlerin ve kırık pirinçlerin rutubet miktarı en fazla % 14.5 olmalıdır.
4. Farklı kriterlerdeki pirinçler olmamalıdır.
5. Bozuk, lekeli tane, çöp, kabuk ve çeltikli tane % 1'i geçmeyecektir.
6. Pirinç içerisindeki kırık tane oranı % 5'i geçmeyecektir.
7. İthal pirinç olmamalıdır.
8. Burada belirtilmeyen diğer hususlar Türk Gıda Kodeksi "Pirinç Tebliği" hükümleri geçerlidir.

Ambalajlama:

1. Ambalajın üzerinde firmanın ticari unvanı, varsa tescilli markası, malın adı (pirinç), çeşidi, grubu, sınıfı, üretim yeri, ürün yılı, parti numarası, brüt-net ağırlığı (kg olarak), işlem tarihi olacaktır.
2. Ürünlerin ambalajlanması, etiketleme ve işaretlenmesi "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Ambalajlama ve Etiketleme-işaretleme bölümüne uygun olmalıdır.
3. Teslimat sırasında Gıda Üretim Sertifikası ve HACCP veya ISO 22000:2005 belgesi teslim alınacaktır.

MAKARNA

Ürün özellikleri:

1. Makarna kendine has tat ve kokuda olmalıdır.
2. Makarnanın rutubet miktarı en çok %13 olmalıdır.
3. Sade makarnada kül miktarı kuru maddede en çok %1 olmalıdır.
4. Sade makarnanın protein miktarı kuru maddede en az %10.5 olmalıdır.(Nx5.7)
5. Sade makarnada suya geçen madde miktarı kuru madde esasına göre en çok %10 olmalıdır.
6. Sade makarnaya tuz katılmamalıdır.
7. Makarnalar biçimlerine göre uzun, kesme, şehriye v.b şekillerde istenebilir.
8. Makarnalar kırıklı, küflenmiş, kurt, böcek ve diğer parazitleri ve aksamını havi veya bunlar tarafından yenmiş olmayacaktır. İçinde fare pislikleri, hayvan gübresi içermeyecektir.
9. Makarnalar %1 tuz içeren kaynar suya atılarak yarım saat kaynatıldıktan sonra hepsi pişmiş olacak, fakat dağılmış olmayacaktır.

Katkı Maddeleri:

1. Makarnalar kimyevi veya sıhate zararlı herhangi bir madde ile işlem görmüş, boyanmış olmayacaktır. Her ne maksatla olursa olsun makarnalara suni tat verici ve muhafaza edici maddeler katılmamış olacaktır.
2. Makarna üretiminde kullanılan katkı maddeleri " Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Gıda Katkı Maddeleri" bölümünde yer alan hükümlere uygun olmalıdır.

Ambalajlama:

1. Makarnalar orijinal ve kapalı ambalajlar içinde teslim edilecektir.
2. Makarna biçimleri etiket üzerinde belirtilmelidir.
3. Makarna isimleri tanımlarda belirtilen şekliyle ambalajda yer almalıdır.
4. Ambalajın üzerinde;
 - Firmanın ticaret unvanı,

- Varsa tescilli markası,
- Malın adı, çeşidi,
- Üretim seri / kod numarası,
- Üretim tarihi; ay, yıl olarak,
- Net ağırlığı,
- Son kullanma tarihi veya raf ömrü,
- Ürünün hazırlandığı başlıca maddelerin adı ve içeriği belirtilmiş olmalıdır.

ŞEHİRİYE:

Ürün Özellikleri:

- 1- Buğday irmiğinden usulüne uygun olarak yapılmış şehriyelerden olacaktır.
- 2- Görünüş, renk, koku ve lezzetleri normal olacaktır. Pişmeden evvel veya pişirildikten sonra gayri tabii veya fena kokulu lezzet, acılık ve anormal ekşilikte olmayacak, görünüşleri mütecanis olacaktır.
- 3- Şehriyeler küflenmiş, kirlenmiş, kurt, böcek ve diğer parazitler ve aksamını havi, bunlar tarafından yenmiş olmayacaktır. İçinde fare pisliği ve benzeri cisimler olmayacaktır.
- 4- Şehriyeler %1 tuzu içeren kaynak suya atılarak 20 dk. Kaynatıldıktan sonra hepsi iyice pişmiş olacak fakat dağılmayacaktır. Piştiği anda kaygan ve parlak görünümde olmalıdır.
- 5- Şehriyeler buğday irmiğinden mamul ve piyasada satılan iyi cinslerin evsafından olacaktır.
- 6- Şehriyeler kimyevi veya sıhate zararlı herhangi bir madde ile işlem görmüş, boyanmış olmayacaktır. Her ne amaçla olursa olsun şehriyeler suni tat verici maddelerle, muhafaza maddeleri katılmamış olacaktır.
- 7- Şehriyelere haricen tuz katılmayacaktır.
- 8- Rutubet %13'ü geçmeyecektir.
- 9- Kül miktarı %1'den fazla olmayacaktır.
- 10- Külün %10'luk miktarda klorhidrik asitte erimeyen kısmı %15'den, alkole geçen asitleri asit sülfirik hesabı ile %0.05 gr.'dan fazla olmayacaktır.
- 11- Kuru gluten miktarı %10'dan az olmayacaktır.

Ambalajlama:

- 1.Şehriyeler temiz, orijinal, yeni, kapalı ambalaj içinde teslim edilecektir.
- 2.Ambalaj üzerinde cinsi, irmikten yapıldığı, net ağırlığı, yapanın adı-adresi, tanıtıcı işareti, yapım tarihi ve son kullanma tarihi okunaklı olarak yazılmış olacaktır.

İRMİK

İnce İrmik: 125-450 mikron eleklerin arasında kalan mamüldür. Elek altına geçen ve elek üstünde kalan miktarların toplamı %20'yi geçmemelidir.

Ürün Özellikleri:

- 1.Sert ve buğdaydan usulüne göre elde edilmiş, un kepeğinden ayrılmış, isteğe göre ince irmiklerden olacaktır.
- 2.Buğday irmiği kendine has tat ve kokuda olmalı, canlı veya cansız böcek ve /veya parçaları içermemelidir.
- 3.Beyazlaştırılmış, boyanmış, sair kimyevi maddelerle muamele edilmiş, ekşimiş, ıslanmış olmayacaktır.
- 4.Rutubet miktarı en çok % 14.5 olmalıdır.
- 5.İrmikteki protein miktarı kuru maddede en az % 10.5 olmalıdır.
- 6.İrmikteki asitlik en çok % 0.05 olmalıdır.
- 7.İrmikler piyasada satılan iyi kaliteli irmiklerden olacaktır.
- 8.Burada yer almayan diğer hususlarda Türk Gıda Kodeksi “İrmik Tebliği” hükümleri geçerli olacaktır.

Katkı Maddeleri:

1. İrmik üretiminde kullanılan katkı maddeleri “ Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Gıda Katkı Maddeleri” bölümünde yer alan hükümlere uygun olmalıdır.

Ambalajlama:

- 1.Ambalajlama Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır.
2. Ambalajda ;
 - Ürünün cinsi,
 - Firma adı,
 - Adresi,
 - İmal tarihi,
 - Son kullanma tarihi,
 - Net ağırlığı bulunmalıdır.

YUFKA:

Ürün Özellikleri:

- 1- Görünüş, renk, koku ve lezzet normal olacak, pişmeden önce veya pişirildikten sonra herhangi bir gayri tabii veya fena kokulu olmayacağı gibi, lezzeti bozuk, acı ve anormal ekşiliği olmayacaktır.
- 2- Küflenmiş, kirli ve kurtlu olmayacaktır. Su miktarı %20'yi geçmeyecektir. Yufkalar pişmiş ve çiğ olarak ağızda çiğnendiğinde çatırtı hissedilmeyecektir.

Ambalajlama:

1. Yufkaların teslimi temiz kağıt ambalajlar içinde olacaktır.
2. Yufkalar tartıldığında 6 adedinin ağırlığı 1 kg 'dan yukarı olmayacaktır.
3. Ambalajlar üzerinde firma adı ve kaşesi, imal ve teslim tarihleri bulunacaktır
4. Ambalajların üzerinde Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı'nın iznini aldığı ve Türk Gıda Kodeksi Gıda Tebliği'ne uygunluğunu belirten ibare olmalıdır.

NOHUT:

Ürün Özellikleri:

- 1- Nohutlar iyi kalitede, yeni sene ürünü, yeteri derecede kurumuş ve taneleri normal büyüklükte olacaktır. Her ne sebeple olursa olsun ıslatılıp kurutulmuş olmayacaktır. Zararsız da olsa yabancı madde miktarı %2'den ve rutubeti %14'den fazla olmayacaktır. TS142 evsafına uygun olmalıdır.
- 2- Yabancı ve ağırlaştırılmış maddelerle karıştırılmış, bozulmuş, suni olarak beyazlatılmış, kükürtlenmiş, boyanmış ve hangi amaçlarla olursa olsun kimyasal maddelerle işlem görmüş olmayacaktır.

Ambalajlama:

1. Standart çuvallarda teslim edilecektir.
2. Çuval üzerinde veya içindeki etikette üretici firma ismi, imal tarihi, net ağırlığı yazılı olacaktır.

BULGUR:

Ürün Özellikleri:

1. Sert buğdayların (triticum) durum tekniğine uygun olarak temizlenmesi, haşlanması, kurutulması, dövülüp elenerek kepeklerinden ayrılması ve kırılması ile elde edilen ürün olmalıdır.
2. Durum buğdayından elde edilmiş olmalıdır. Yeni sene ürünü olacaktır.
3. Rutubet %13'den çok olmayacaktır.
4. Hiç kırılmamış tanelerin toplamı %1'i geçmeyecektir.
5. Diğer özellikleri ise TS 2284'e uygun olmalıdır.
6. Bulgur, bozulmuş, küflenmiş, ekşimiş, acımuş, boyanmış olmayacaktır. Sağlığa zararsız da olsa herhangi bir kimyasal maddeyi ihtiva etmeyecektir. Tabii olmayan bir lezzet ve koku bulunmayacak, canlı ve cansız haşere ve parazitleri veya bunların kalıntı ve dış kısmı ve sağlığa zararlı olabilecek herhangi bir maddeyi ihtiva etmeyecektir.

Ambalajlama:

- 1- Standart çuvallar içerisinde getirilecektir. Çuvallarda malın cinsi, üretici firma adı, net ağırlığı, imal tarihi yazılı olacaktır. Ambalaj üzerinde okunaklı olarak;
 - Firmanın adı,
 - Bulgurun tipi (iri tip, pilavlık şeklinde),
 - İmal tarihi (ay ve yıl olarak),
 - Parti seri veya kod numaralarından en az birisi,
 - Net ağırlığı, en az gr veya kg ,

- Firmaca tavsiye edilen son kullanma tarihi veya raf ömrü olacaktır.

MERCİMEK

A-KIRMIZI MERCİMEK:

Ürün Özellikleri:

- 1- İyi kaliteli kırmızı mercimekten olacaktır. Yeni sene ürünü olacaktır.
- 2- Yabancı, ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmış, boyanmış ve hangi amaçla olursa olsun kimyasal maddelerle işlenmiş, yağlamak ve fırınlamak suretiyle parlatılmış, kurutulmuş olmayacaktır. Taneleri normal büyüklükte olacaktır. Rutubet %14'den fazla olmayacaktır.
- 3-Standart olarak temiz ve sağlam bez veya naylon torbalarda teslim edilecektir.

B-YEŞİL MERCİMEK:

1. Yeni sene mahsulü, iyi ve normal vasıflarda, yeter derecede kurumuş, taneleri mümkün olduğu kadar mütecanis ve normal büyüklükte olacaktır.
2. Çürük, küflü, ıslak, yeteri derecede kurumamış, kızışmış, küf ve fena kokulu olmayacaktır.
3. Bütün tanelerin pişme durumu aynı olacaktır.
4. Çöp ve muhtelif tohumlardan ibaret yabancı maddeler %2'den fazla olmayacaktır.
5. Gerek taneler arasında canlı bit olmayacaktır.
6. Türk Gıda Kodeksi Mercimek tebliğine uygun olacaktır.

Ambalajlama:

- 1- Ambalajların üzerinde veya içindeki etikette;
 - Üretici firma adı,
 - Cinsi,
 - Net ağırlığı,
 - İmal tarihi yazılı olacaktır.

KURU FASULYE

Ürün Özellikleri:

1. Ticaret borsalarında muamele gören, Dermason veya Horoz tiplerinden olmalıdır.
2. Horoz "tane renkleri beyaz, şekilleri uzunca silindirik ve taneleri genellikle orta büyüklüktedir" tanımına uymalıdır.
3. Dermason "renkleri beyaz, şekilleri dolgunca yassı olup, bir uçları, diğer uçları yuvarlak ve taneleri genellikle büyükçedir" tanımına uymalıdır.

Duyusal ve Fiziksel Özellikleri:

1. Kuru fasulyeler son mahsulü olduğu gibi, iyi cins fasulyeden olacaktır. Taneleri mümkün olduğu kadar mütecanis, dolgun ve beyaz renkli olacak, buruşmuş, çürük, küflü ıslak, kızışmış, sararmış ve kötü kokulu olmayacaktır.
2. Kuru fasulyelerde; canlı- cansız parazitler, bunların aksamı ve ifrazatları bulunmayacaktır.
3. Çavdarmahmuзу, diğer mantar hastalıkları nedeniyle sürmeli ve rastıklı taneler ve diğer yabancı zararlı herhangi bir madde ihtiva etmeyecek, boyanmayacak ve yağlamayacaktır.
4. Boy sınırları içerisinde kalmak üzere belirli tane çaplarına göre yapılan ayrı partilerde diğer boylardan olan tane karışımı toplamı ağırlıkça % 10'u geçmeyecektir.

5. İçinde bulunan yıl elde olunan kuru fasulyeler ile daha önceki yıl veya yıllarda elde olunan kuru fasulyeler birbirine karıştırılmayacaktır.
6. Satın alınacak kuru fasulyeler son sene ürünü olacak ve önceden ısılatılmadan normal şartlarda pişirildiğinde bütün kuru fasulyelerin pişirme süresi 3,5 saati geçmeyecektir.
7. İrilik ve çeşit bakımından homojen olacaktır.
8. Yabancı madde miktarı en çok % 1 olacaktır.
9. Kalbur altı miktarı ağırlıkça en çok %1 olacaktır.
10. Bozuk tane miktarı ağırlıkça en çok %1 olacaktır.
11. Kırık, sararmış ve küçük tane miktarı %2'den fazla olmayacaktır.
12. Diğer çeşitlerden taneler ağırlıkça en çok %5 olacaktır.

Kimyasal özellikleri:Rutubet miktarı ağırlıkça en çok % 14,5 olacaktır.

Diğer Hususlar:

1. Burada belirtilmeyen hususlarda TSE' nün ilgili standartı (TS141) ve“Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği” hükümleri geçerli olacaktır.
2. Muayene komisyonu gerekli gördüğü an ve sıklıkta kuru fasulyeyi Hıfzısıhha Enstitüsü” ve / veya kurumun uygun gördüğü laboratuvar da tüm tahlillerin yapılmasını isteyecektir. Bununla ilgili tüm masraflar satıcıya ait olacaktır.
3. Ayrıca analiz sonuçları TSE' nün ilgili standartı ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'ne göre değerlendirilecektir.

Ambalajlama:

1. Ambalajlar taşıma ve saklama süresince kuru fasulyeleri koruyacak nitelikte uygun malzemeden yapılmış olacaktır.
2. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme sağlam, temiz, kuru, kokusuz olacaktır.
3. Kuru fasulyeler polipropilen çuvallara veya içindeki miktarda kuru fasulyeyi taşıyabilecek sağlamlıkta jüt kanaviçe çuvallara konulacaktır. Çuvallar hiç kullanılmamış(yeni) olacaktır.
4. Çuvallar ağızları eksiz sicim veya polipropilen veya naylon iplerle yanlardan kulak yapılarak dikilecektir.
5. Ambalaj ağırlıkları en çok net 50 kg olacaktır.
6. Ambalajlar üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılmış veya basılmış olacaktır.
 - Firmanın adı, adresi
 - Malın adı
 - Parti numarası
 - Çeşidi, Derecesi, boyu
 - Ürün yılı
 - Son kullanma tarihi
 - Net ağırlığı
 - Muhafaza şartları
 - Türk Gıda Kodeksi'ne göre üretildiği ibaresi
 - Üretim izni tarihi ve numarası

KURU BARBUNYA FASULYE:

Ürün Özellikleri:

- 1- Kuru barbunya fasulyeler son sene mahsulleri olup, mümkün olduğu kadar mütecanis, umumiyetle dolgun ve kendine mahsus renkte olacaktır.
- 2- Buruşmuş, çürük, küflü ıslak, kızışmış, böcekli, yenikli, sararmış ve kötü kokulu olmayacaktır.
- 3- Barbunya fasulyeler önceden ıslatılmadan pişirildiğinde hepsi aynı derecede pişmiş olacaktır.
- 4- Barbunya fasulyenin gelişi güzel alınan 100 adedinin ağırlığı (kusurluları çıkarıldıktan sonra) 40 gr.'dan aşağı olmayacaktır.
- 5- Kırık, sararmış ve küçük tane miktarı %2'den **fazla** olmayacaktır.
- 6- Karışık cins olmayacaktır.

Ambalajlama:

1. Teslimat temiz, sağlam standart çuvallarda olacak, çuvallarda veya içindeki etikette;
 - Firma adı-adresi,
 - Malın cinsi,
 - İmal tarihi,
 - Net ağırlığı belirtilecektir.

ŞEKER

Beyaz şeker; Polarizasyonu en az 99.7°Z olan saflaştırılmış ve kristallendirilmiş sakkarozdur. Rafine şeker; Polarizasyon, invert şeker içeriği ve kurutma kaybı değerleri bakımından beyaz şekerle aynı karakteristik özellikleri taşıyan ve toplam puanı en fazla 8 olan üründür. Pudra şekeri; Topaklanmayı önleyiciler katılmış olsun veya olmasın ince pulverize edilmiş beyaz şekeri ifade eder.

Ürün özellikleri:

1. Ambalaj içindeki şekerlerde nem olmamalı, topaklanma görülmemelidir.
2. Şeker ambalajları içerisinde hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.
3. Alınacak şekerler Türk Gıda Kodeksi Gıda Tebliğine uygun olmalıdır.

Katkı maddeleri:

1. Ürünler “Türk Gıda Kodeksi” Gıda Katkı Maddeleri Tebliğine uygun olmalıdır.

Ambalajlama ve Etiketleme –İşaretleme:

1. Rafine beyaz şekerlerde ürün ismi olarak “beyaz şeker” ifadesi de kullanılabilir.
2. Tatlı v.b yapımı dışında kullanılacak olan şeker paketli kesme şeker halinde alınacaktır.
3. Pudra şeker üretiminde nişasta kullanılması durumunda nişastanın varlığı ve bulunduğu maksimum miktarı etiket üzerinde açıkça görülmelidir.
4. Şeker; beyaz şekeri etkilemeyen ve şekerden etkilenmeyen, insan sağlığına zararlı olmayan ve beyaz şekerin özelliklerini bozmayan pamuklu, jüt, sentetik elyafı, karton, kağıt veya bunların bir kaçının bir arada kullanıldığı malzemeden yapılmış ambalajlar içinde alınır. Jüt çuvallarda verilen beyaz şeker torbaları, kraft kağıdı veya insan sağlığına zarar vermeyen plastik malzeme ile astarlanmış olmalıdır.
5. Ambalajlar üzerinde, firma adı ve adresi varsa tescilli markası, malın adı, sınıfı ve tipi, net ağırlığı, imal tarihi belirtilmiş olmalıdır.

KAKAO

- Kakao tozu; temizlenmiş, kabuğu soyulmuş veya kavrulmuş kakao çekirdeğinin toz haline getirilmesi ile elde edilen ve kuru madde üzerinden kütlece en az % 20 oranında kakao yağı içeren toz halindeki üründür.
- Yağı azaltılmış kakao tozu; kuru madde üzerinden kütlece minimum % 10'a eşit veya fazla ancak % 20'den az kakao yağı içeren toz halindeki üründür.

Ürün Özellikleri:

1. Ürün kendine özgü, tat, koku ve renkte olacaktır.
2. Topaklanmış olmayacaktır.
3. Piyasanın en iyisi olacaktır.
4. Muayene komisyonunu beğeneceği evsafa ve koyu renkte olacaktır.
5. Kakao tozunda ve yağı azaltılmış kakao tozunda rutubet miktarı kütlece en fazla % 9 olmalıdır.

Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme:

1. Ambalajların üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılır, basılır veya etiketlenir.
 - Firmanın adı, adresi
 - Türk Gıda Kodeksi'nin "Kakao Tebliği"ne uygundur ibaresi
 - Malın adı
 - Üretim tarihi(ay ve yıl olarak)
 - Son kullanama tarihi (ay ve yıl olarak)
2. Ürünlerin etiketinde içerdiği kakao yağının belirtilmesi gerekir.
3. Alkalize işlem görmüş ürünlerde 'alkalize işlem görmüştür' ifadesinin etiket üzerinde bulundurulması zorunludur.

TUZ

Ana maddesi sodyum klorür olan ve ham tuzdan insan tüketimine uygun nitelikte üretilen üründür.

Sofra tuzu; doğrudan tüketiciye sunulan, ince toz haline getirilmiş, iyotla zenginleştirilmiş, rafine edilmiş tuz halinde alınacaktır.

Ürün Özellikleri:

1. Tuz beyaz renkte olmalı ve yabancı madde içermemelidir. Sofra tuzu homojen olmalı, tane büyüklüğü; göz açıklığı 1000 µm'lik elekten tamamı, 210 µm'lik elekten ise en çok % 20'lik kısmı geçecek büyüklükte olacaktır.
2. Rutubet miktarı sofra tuzunda kütlece en çok % 0.5 olmalıdır.
3. Sodyum klorür miktarı; katkı maddeleri hariç olmak üzere sofra tuzunda kuru maddede en az %98 olmalıdır.
4. Sofra tuzuna 50- 70 mg/kg oranında potasyum iyodür veya 25-40 mg/kg potasyum iyodat katılması zorunludur.
5. Tuzda asitte çözünmeyen madde miktarı, asitte çözünmeyen katkı maddeleri hariç olmak üzere kütlece en çok % 0.5 olmalıdır.
6. Tuzda suda çözünmeyen madde miktarı, suda çözünmeyen katkı maddeleri hariç olmak üzere kütlece en çok % 0.5 olmalıdır.

Katkı Maddeleri:

Ürünlerde kullanılan katkı maddelerine ait değerler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin gıda katkı maddeleri bölümünde yer alan hükümlere uygun olmalıdır. Bunların dışında tuza magnezyum oksit en çok 20 g/kg, iyot ilave edilen tuza sodyum tiosülfat en çok 1000 mg/kg katılabilir.

Ambalajlama:

1. Ürünlerin ambalajlanması, etiketleme ve işaretlenmesi "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Ambalajlama ve Etiketleme-işaretleme bölümüne uygun olmalıdır.
2. Sofra tuzunda; ürün adı "iyotlu sofra tuzu" olarak belirtilmelidir.
3. Sade rafine tuzları özellikle bozulmayacak şekilde kapalı ambalajlar içinde satışa sunulacaktır.
4. Ambalaj üzerinde hangi çeşit sofra tuzu olduğu, imalatçı firmanın tescil edilen markası ile adresinin ve seri numaralarının içindeki katkı maddelerinin cins ve miktarı olacaktır.

BAHARAT:

Bu şartname, öğütülmüş formdaki tüm baharatları kapsar.

Bu şartnamede geçen;

Baharat: Çeşitli bitkilerin tohum, çekirdek, meyve, çiçek, kabuk, kök, yaprak gibi kısımlarının parçalanması, kurutulması, öğütülmesi ile elde edilen gıdalar renk, tat, koku ve lezzet verici olarak katılan doğal bileşikler veya bunların karışımını,

Baharat Karışımı: Temizlenmiş, kurutulmuş ve ayrı ayrı sınıflandırılmış baharattan elde edilen karışımı,

Yabancı Madde: Baharatın hazırlanmasında kullanılan bitki veya bitki parçaları dışında, kendinden başka her türlü maddeyi,

Kurutma: Baharatın hazırlanmasında kullanılan bitki veya bitki parçalarının doğal veya yapay yollarla kurutulması işlemi,

Öğütme: Baharatın hazırlanmasında kullanılan bitki veya bitki parçalarının tekniğine uygun olarak temizlenip, kurutulduktan sonra öğütülmesi işlemini,

Boy Özelliği: Öğütülmüş baharatın %90'ının geçebileceği elek göz açıklığı değerini,

Bozuk Tane: Çürümüş, küflenmiş, ezilmiş, topaklanmış, filizlenmiş, kızılmış, nemden bozulmuş, hastalıklı, böcek yenikli taneleri,

Hafif Tane: İçleri kısmen veya tamamen boş olan karabiber taneleri,

Siyah Tane: Dış kabukları tamimiyle soyulmamış koyu renkli karabiber tanelerini veya tamamen boş olan beyaz biber tanelerini,

Şekerlenmiş Tane: İçinde veya dışında kolayca fark edilebilen, görünüşünü ve tadını olumsuz yönde etkileyen şeker kristalleri oluşmuş kuş üzümü taneleri,

Az gelişmiş ve cılız tohum: Kahve veya kırmızı renkli tohumlar ile kırık, olgunlaşmamış ve buruşuk tohumları,

Kırık Yaprak: En çok ¼'ü kopmuş yaprağı,

Lekli Yaprak: Yüzeyinin 1/5'inden fazlasında çillenme, benek, şerit, adacık ve benzeri görünüşte renk farkları bulunan yaprakları,

Pul Kırmızıbiber: Capsicum cinsine giren bitkilerin tam olgunlaşmamış meyvelerinin tekniğine uygun olarak kurutulup, sapları alındıktan sonra yarı öğütülerek pul haline getirilmiş, belirli oranlarda yemeklik bitkisel sıvı yağ ve yemeklik tuz karıştırılarak su ile tavlanmış halini,

Kırmızıbiber: Capsicum cinsine giren bitkilerin tam olgunlaşmış meyvelerinin tekniğine uygun olarak kurutulup, sapları alındıktan sonra öğütülmüş halini,

Karabiber: Piper nigrum L. türüne giren bitkilerin genellikle olgunlaşmadan toplanıp, tekniğine uygun olarak kurtulmuş olan gri, kahve veya siyah renkli, yüzeyleri buruşuk meyvelerinin tane veya öğütülmüş hali,

Karanfil: Eugenia caryophyllata Thunb. Türüne giren bitkilerin açılmamış çiçek tomurcuklarının tekniğine uygun olarak kurutulmuş tane veya öğütülmüş halini,

Çam Fıstığı: Pinus pinea L. türüne giren bitkilerin tohumlarının kabuğu sıyrılmış ve zarından temizlenmiş, embriyonu da bulunan endosperm kısmını,

Defne Yaprığı: Lauus nobilis L. türüne giren bitkilerin tekniğine uygun olarak kurutulmuş yaprağını,

Fesleğen – Reyhan: Ocimum basilicum L.türüne giren bitkilerin tekniğine uygun olarak kurutulduktan sonra saplarından ayrılmış yaprak, çiçek ve sürgün uçları karışımını,

Kekik: Organum, Satureja, Thymus, Thymbra ve Majorana cinslerine giren bitkilerin tekniğine uygun olarak kurutulduktan sonra ufalanarak saplarından ayrılmış yaprak, çiçek ve sürgün uçları karışımını,

Kimyon: Cuminum cyminum L. türüne giren bitkilerin olgunlaştıktan sonra toplanıp tekniğine uygun olarak kurutulan tohumlarının tane veya öğütülmüş halini,

Kuş Üzüümü: Vitis vinifera L. türüne giren çekirdeği oluşmamış veya tam gelişmemiş ufak taneli üzümlerin yıkanıp, tekniğine uygun olarak kurutulmuş hali,

Nane: Mentha cinsine giren kültür bitkilerinin tekniğine uygun olarak kurutulmuş yaprakları saplarından sıyrılıp ufalanmış hali,

Sumak: Rhus coriaria L. türüne giren bitkilerin meyvelerinin tekniğine uygun olarak kurutulduktan sonra belirli oranda sofrata tuzu katılarak öğütülmüş hali,

Tarçın: Cinnamomum cinsine giren bitkilerin, dalları ve genç sürgülerinin kabuklarından, mantar ve paranza dokusunun sıyrılmasından sonra kalan iç kabuğunun tekniğine uygun olarak kurutularak öğütülmüş halini,

İfade eder.

SİRKE:

- 1- Berrak görünüşte, kendine has tat ve kokuda olmalı bulanık olmamalıdır.
- 2- Kapalı olarak 70 cc'lik şişeler içinde teslim edilir.
- 3- Her şişenin üstünde firmanın adı, tescilli markası, adresi, seri numarası, yapım tarihi, net ağırlığı yazılı olmalıdır.

D- YAĞLAR:

ZEYTİNYAĞI:

Zeytinyağı: Sadece zeytin ağacı meyvelerinden elde edilen yağlardır.

Zeytinyağı: Rafine zeytinyağı ile gıda olarak doğrudan tüketilebilecek natürel zeytinyağları karışımından oluşan, yeşilden sarıya değişen renkte, kendine özgü tat ve kokuda bir yağdır. Serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden her 100 gr.da 1.5 gr.dan fazla olmamalıdır.

Ürün Özellikleri:

- 1.Zeytinyağı: Rafine zeytinyağı ile gıda olarak doğrudan tüketilebilecek natürel zeytinyağları karışımından oluşan, yeşilden sarıya değişen renkte, kendine özgü tat ve kokuda bir yağdır. Serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden her 100 gr.da 1.5 gr.dan fazla olmamalıdır.
- 2.Adedi hararete mayi ve berrak olacak, tortu ve suyu bulunmayacaktır.
- 3.Rengi altın sarısı, yeşilimtırak sarı veya açık sarı renkte olabilir.
- 4.Koku ve lezzeti doğal olacaktır.

5. Boyalı olmayacaktır. Herhangi bir nebati yağ ile karışık olmayacaktır. 5 °C derecede yoğunluğu 0.910-0.915, 25. derecede refraksiyonu 59-63, iyot derecesi 79-88, asiditesi (asit oleik olarak) %1,5 olacaktır.
6. Acılık teamülü pembelik hududunu geçmemek üzere hafif müsbet olacaktır.

Ambalajı:

- 1- Ambalajı temiz, passız ve yeni tenekelerde olacaktır. Tenekeler, yağ ile temas sahalarında kurşun, antimuan, bakır gibi zehirli elementleri içermemelidir.
- 2- Ambalajı üzerinde
- Firmanın adı,
 - Markası,
 - İçeriği
 - Mal tarihi,
 - Son kullanma tarihi olacaktır.
- 3- Brüt 17 kg.'lık, net 16,380 kg.'lık kutularda getirilecektir.
- 4- Ürünler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Ambalajlama ve Etiketleme-işaretleme bölümüne uygun olmalıdır.

AYÇİÇEK YAĞI:

Ayçiçeği Yağı: Ayçiçek bitkisinin tohumlarından elde edilen yağdır.

Ürün Özellikleri:

1. Adedi hararete mayi ve berrak olmalıdır. Tortu ve suyu bulunmayacaktır.
2. Rengi altın sarısı veya açık sarı olacaktır.
3. Koku ve lezzeti doğal olacaktır. Boyalı olmayacaktır. Herhangi bir nebati yağ ile karışık olmayacaktır.
4. Burada yer almayan hususlar Türk Gıda Kodeksi "bitki adı ile anılan yemeklik yağlar tebliği"ne uygun olacaktır.

Ambalajlama:

1. Ambalajı üzerinde
- Firmanın adı,
 - Markası, içeriği,
 - İmal ve son kullanma tarihi olacaktır.

E- TATLILAR:

- 1- Hazır olarak dışardan getirtiliyorsa getirilen yerin Gıda Üretim Sertifikası, kuruma teslim edilmesi gerekmektedir.

Tahin Helvası (meyveli veya kakaolu)

1. Tahin helvası; şeker, içme suyu ve sitrik asit veya tartarik asit ve gerektiğinde yenilebilir glikoz şurubu katıldıktan sonra pişirilerek elde edilen şeker şurubunun ağdalaştırılıp çöven ekstraktı ile beyazlaştırıldıktan sonra tekniğine uygun olarak tahin ile karıştırılıp yoğrulması ve gerektiğinde çeşni maddeleri ilavesi ile tekniğine uygun olarak hazırlanan katı, homojen, ince lifli yapıdaki üründür.
2. Çeşni maddeleri; fındık, fıstık gibi kuru-sert kabuklu meyveler, kuru meyve şekerlemeleri ile kakao vb. gıda maddeleridir.
3. Sade tahin helvası; çeşni maddesi ve aroma maddesi içermeyen tahin helvasıdır.

4.Çeşnili tahin helvası; çeşni maddelerinin katılması ile elde edilen tahin helvasıdır. Yabancı madde; tahin helvası üretiminde kullanılan ve katılmasına izin verilen maddelerin dışındaki, kabuk ve çekirdek dahil her türlü maddedir.

Ürün Özellikleri:

- 1.Tahin helvası kendine has renk, tat ve kokuda olmalı, yabancı tat ve koku içermemelidir.
- 2.Tahin helvası kendine has homojen, ince lifli yapıda olmalı, şeker kristalleşmesi olmamalıdır.
- 3.Hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır. (Haşere, haşere parçaları, böcek kalıntıları vb.)
- 4.Tahin helvasındaki yağ susam yağı olmalıdır. Tahin helvasında susam yağı dışında başka bir yağ satılmaz. Ancak toz kakao satılanlarda kakaodan gelen miktar kakao yağı ve imalatında katkı maddesi kullanılanlarda **stabilizör** ve emülgatörlerden gelebilen yağ bulunabilir.
- 5.Tahin helvasında kullanılan çeşni maddelerinden kuru meyve şekerlemeleri ve fındık fıstık gibi kuru-sert kabuklu meyveler bütün veya parça halinde katılmalı ve ürünün net kütlesindeki oranı en az %8 olmalıdır.
- 6.Burada belirtilmeyen diğer hususlar Türk Gıda Kodeksi “Tahin Helvası Tebliği” hükümleri geçerlidir.

Kimyasal Özellikleri:

BİLEŞENLER	KÜTLECE
Susam Yağı (en az %)	27.5
Tahin miktarı (en az %)	52
Protein (en az %)	11
Toplam Şeker (sakkaroz cinsinden) (en çok %)	47
Rutubet (en çok %)	3
Ham selüloz (en çok %)	1.2
Kül (en çok %)	1.7
Peroksit sayısı (extrakte edilen yağda) (en çok meq/kg)	10
Asitlik (extrakte edilen yağdan oleik asit cinsinden) (en çok %)	2
Helvada saponin (en çok %)	0.1
Niştastalı maddeler	bulunmamalı

Katkı Maddeleri: Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nin Gıda Katkı Maddeleri Bölümünde yer alan hükümlere uygun olmalıdır. Bu ürünlerde renklendirici kullanılmaz.

Hijyen: Ürünler ‘Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nin Gıda Hijyeni bölümünde yer alan genel kurallara ve Türk Gıda Kodeksi- Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği’ne uygun olarak üretilmelidir.

Ambalajlama:

1. Ambalaj üzerinde firma adı veya tescilli markası, adresi, parti numarası, mamülün cinsi ve tipi, içerik, katkı maddelerinin isimleri içindeki şekerin cinsi ve oranı, imal ve son kullanma tarihi silinmeyecek, bozulmayacak şekilde yazılmalı, basılmalı veya etiket halinde takılmalıdır. Çeşni ilaveli ürünlerde ürün adı, çeşni adı ile birlikte belirtilir.
2. Ambalaj üzerinde Türk Gıda Kodeksi’nin “Tahin helvası Tebliği”ne uygundur ibaresi yer almalıdır.

DOMATES SALÇASI:

- 1- Taze kırmızı domateslerin ezilmiş, kabuklarından ve çekirdeklerinden ayrılış olan kısımlarının mutfak tuzu ilavesi ile teneke kutulara konulmak suretiyle hazırlanmış olacaktır. (TS 1466)
- 2- Domateslerden başka cins sebze ve meyve ezmeleri, zararsız da olsa ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmış ve boyanmış olmayacaktır.
- 3- Su miktarı %82'den, tuz miktarı %12'den, kül miktarı (tuz hariç) %1.1'den, külün sulu klorür asidinde erimeyen kısmı %0.1'den fazla olmayacaktır.
- 4- Tuzsuz kuru madde miktarı %29 olacaktır.
- 5- Tepe boşluğu kabın hacminin %10'undan fazla olmamalıdır.
- 6- Domates salçalarının konulduğu kutuların kapakları içe basık veya düz olacak bombaj görülmemelidir.
- 7- Ambalajlar üzerinde cinsi, brüt miktarı, net miktarı, firmanın adı, adresi, tanıtıcı işareti ve imal tarihini gösteren bilgiler bulunmalıdır. Kutu üzerinde belirtilen net ağırlık üzerinden alınır.
- 8- Özel yönetmeliğinden gösterilen cins ve miktardan fazla veya başka cins koruma maddelerini ihtiva etmeyecektir.
- 9- Kokmuş, küflenmiş, kurtlanmış, kirlenmiş, kutuları şişkin veya içinde muhteviyatının bozulmasından ileri gelmiş gaz teşekkül etmiş, delinmiş, kutuları derinliklerine kadar paslanmış olamayacaktır. Kutuları kurşun veya diğer bir zehirli madenle karışık kalayla kaplı olmayacaktır. Her ne maksatla olursa olsun madeni veya uzvi zehirli bir madde ile muamele edilmiş bulunmayacaktır.
- 10- Salçalar kabul edildiğinde normal şartlar altında bozulmasını yüklenici taahhüt edecek, bozulma işareti gösteren kutular derhal değiştirilecektir.
- 11- Domates salçası HACCP VEYA ISO 22000:2005 belgesine sahip, piyasada kabul görmüş birinci sınıf olacaktır.

G- TAVUK YUMURTASI:

Ürün Özellikleri:

1. Yumurtalar sağlıklı hayvanlardan elde edilmiş olacaktır.
2. Yumurta kendine has tat, koku ve renkte olacaktır.
3. Çürümüş, kokuşmuş, doğal renk ve kokusunu kaybetmiş olmayacaktır.
4. Kabukta çatlak, pislik ve kan lekesi bulunmayacaktır.
5. Yumurtanın şekli muntazam olacak, girintili, çıkıntılı pürüzler olmayacaktır.
6. Tabağa kırıldığı zaman sarısı kubbeli, rengi parlak olmalı, parmakla basıldığında hemen dağılmayacaktır.
7. Yumurtalar yıkanmamış olacak, üzerindeki parlak cilalı kısım kaybolmayacaktır.

*A Sınıfı yumurta alınacaktır.

A Sınıfı yumurta;

- Katikula ve Yumurta Kabuğu: normal, temiz, hasarsız,
- Hava Boşluğu: 6 mm. Den yüksek olmayacak ve hareket etmeyecek
- Yumurta Akı: Berrak, saydam, jel kıvamında olacak ve yabancı madde içermeyecek
- Yumurta Sarısı: Işık muayenesinde merkezde yuvarlak gölge şeklinde homojen olarak görülecek, membranda yırtık olmayacak. Yumurtanın döndürülerek hareket ettirilmesinde merkezden belirgin şekilde ayrılmayacak ve yabancı madde içermeyecek.

- Mikroorganizma: Yumurta içeriğinde gözle görülebilir hiçbir mikroorganizma kolonisi ve parazit içermeyecek

Ambalajlama:

- Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin ambalajlama ve etiketleme, işaretleme bölümünde yer alan genel kurallara uygun olarak ambalajlanacak, etiketlenecek ve işaretlenecektir.

Bu teknik şartname 5 (Beş) madde olarak düzenlenmiştir.