# EK 2: GIDA MAZLZEMELERİ VE TEMİZLİK MALZEMELERİNE AİT TEKNİK ŞARTNAME VE EVSAFLAR

**ÖĞLE YEMEĞİ HAZIRLANMASINDA KULLANILACAK MALZEMELERİN EVSAFLARINI BELİRTİLEN TEKNİK ŞARTNAMESİ**

Mutfak ve Yemekhanelerimizin ihtiyacı olan gıda evsaf şartnamesindeki yiyecek maddelerinin gıda maddeleri tüzüğü, Türk Gıda Kodeksi ile Türk standartlarına uygun olması şarttır.5179 sayılı gıdaların üretimi tüketimi ve denetlenmesine dair kanun kapsamındaki ürünler için “ Gıda Sicil veya Gıda Üretim Sertifikası” olmalıdır. Yüklenici tarafından kullanılan gıda malzemelerinde herhangi bir bozulma, kokuşma olması halinde yüklenici bunları değiştirmekte mükelleftir.

5996 Sayılı veteriner Hizmetleri Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu ; benzer şekilde çıkarılmış ve çıkarılacak (Resmi gazetede yayımı veya yürürlük tarihi geçerli olmak üzere ) kanun, kanun maddesi, KHK ,tüzük ,yönetmelik, vb, yasal düzenlemeler ile getirilen sorumluluk ve yükümlülükler yerine getirilecek ve bu tür düzenlemeler ile belgeler idareye ibraz edilecektir.

**GIDA MALZEMELERİNE AİT TEKNİK ŞARTNAME ÖZELLİKLERİ**

# ET VE ET ÜRÜNLERİ EVSAFI

1. **KIRMIZI ET:** Etler Sağlık Bakanlığınca müsaade edilmiş mezbahası olan yerlerde ve bu mezbahalarda kesilmiş olacaktır. Hayvan Sağlık Zabıta Tüzüğü ve etleri Teftiş Yönetmeliği Hükümlerine göre muayene edilmiş ve buradaki şartlara uygun olarak damgalanmış olacaktır. Sığırların kesim öncesi canlı muayenesi (Antemorten muayene) ve kesim sonrası muayenesi (Postmorten muayene) veteriner hekim kontrolünü gösteren yenilebilir damgası bulunacaktır. Sıhhatli sığırlar kesimden 24 saat önce aç bırakılmış, tam anlamıyla istirahat ettirilmiş, kanı tam olarak akıtılmış ve iç organları (ciğer takımları, işkembe ve bağırsakları bölünmeden ve parçalanmadan) kesimi takiben azami 30-60 dk içinde derhal boşaltılmış olacaktır.Hastalık ve herhangi bir nedenle ilaç alan hayvan eti olmayacaktır.Etler taze ve yerli kesim olacaktır. Kesildikten sonra en az 48 saat dinlenmiş olacaktır. Danada et, kesildikten sonra kırmızıdan koyu kırmızıya yakın renkte olacaktır. Kıvamı sert olacaktır.12-24 aylık erkek kasaplık genç yerli dana olacaktır. Bütün danalar gövde (Karkas) beslenme tarzı ve yaşa göre dana diye adlandırılan her ırktan kasaplık usulüne uygun kesilmiş, derisi yüzülmüş, baş ve ayaklara ayrılmış, kemiksiz kol ve but şeklinde olacak,iç organları, idrar kesesi ve bunların bağları, yemek borusu çıkarılmış, böbrek yağları ve pelvis boşluğu yağları alınmış, kuyruğu dördüncü kuyruk omurundan kesilmiş haldeki gövdeler halinde teslim edilecektir. Elyafı adeliyesi kesilerek yapılacak makatın muayenesinde etlerin lifleri sık, ufak, taneler halinde ve adalatı arasında ve lenf guddelerinde hafif yağ huzmeleri olacaktır. Etler TSE ye uygun olarak üretilen yerli dana eti olacak, zayıf hayvan etleri getirilmeyecektir. Etteki yağ oranı %5’i geçmeyecektir.Dana eti yarım (1/2 ), çeyrek (1/4), gövde parçaları halinde getirilecektir. Dana etinde birikmiş kan olmayacaktır. Etlerde hiçbir hastalık belirtisi olmayacaktır. Gerektiğinde etler Hıfzıssıhha Enstitüsü’nde veya bu konuda uzmanlaşmış herhangi bir kamu kuruluşunda masrafları satıcıya ait olmak üzere tahlil ettirilecektir. Etler Hıfzıssıhha ve Gıda Talimatnamesine uygun bir şekilde soğuk hava tertibatlı olan taşıtlar içerisinde getirilecektir.

Don ve ithal et olmayacaktır. Etler kokusuz, yeni, sağlam, temiz, ete zarar vermeyecek şeffaf, gıdayla temasında sakınca bulunmayan kaliteli ve sağlam malzemelerden yapılmış gövdeyi iyice saran torbalara konulup ağzı bağlanmış olacaktır.T.S.383 ve ekleri ayrıca Gıda Maddeleri Tüzüğü ve Ekleri Hükümlerinde belirtilen esaslar dahilinde olacaktır. Ayrıca 10 Şubat 2000 tarih ve 23960 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Et Ürünleri Tebliği (Tebliğ No : 2000/4-5) Hükümlerinde belirtilen esaslar ile her yeni çıkan ve Resmi Gazetede yayınlanan et yönetmelikleri dahilinde olacaktır. Yüklenici TSE helal hizmet belgesini idareye vermek zorundadır. Gelen etlerin kesim raporları ve küpe numaraları veteriner onaylı belgelerde sunulacak, etlerin geldiği aracın günlük dezenfeksiyon belgesi ayrıntılı şekilde yazılmış ve veteriner onaylı olacaktır.

**.BEYAZ ET (TAVUK PİRZOLA, BAGET, FLETO, BUT-GÖĞÜS)**

Gelen etler üzerinde firma amblemi ve kesim tarihini, son kullanma tarihini, ağırlığını belirten etiket bulunacaktır. İthal ve don etler kabul edilmeyecektir.Pirzola ve baget için, porsiyon ağırlığı 2 adet için toplamda 200-250 g arasında olacaktır. Kemik ve kıkırdak kıvrımları temizlenmiş olacaktır. But-Göğüs eti için porsiyon ağırlığı 200-250 g arasında olacaktır. Alınacak tavuk etleri 40-42 günlük tavuklardan elde edilmiş olacaktır.But için derinin kesilmesinden, yırtılmasından veya kopmasından ileri gelen et çıplaklığı olmayacaktır.

Derisi tüylerinden iyice temizlenmiş olacaktır., Baş, boyun, ayaklar, kursak, kuyruk, kuyruk üstü yağ guddesi, solunum borusu, iç yağlar, bağırsak, yutak, böbrek, döllenme organları, akciğerleri, karaciğer, taşlığı vb. iç organlarından tamamen temizlenmiş olacaktır.

Gelen et yüzeyinde lekelenme, morarma, beneklenme, çürük olmayacaktır. Gelen etlerde ekşi koku olmayacaktır. Gelen etlerde tüy diplerinde tam veya yarı belirgin kan lekeleri olmayacaktır. Etler usulüne uygun kesilip temizlenmiş, insan besini olarak tüketime engel bir durumda olmayıp günlük kesim olacaktır.Gelen tavuk etleri çok zayıf, iyi gelişmemiş veya kaşektik (yeterli gelişme gösterememiş) olmayacaktır.Derisi anormal derecede koyu renkli olmayacaktır. Veteriner hekim tarafından muayenesi yapılmış olup bunu belirten belge muayene komisyonuna sunulacaktır.Et yüzeyindeki herhangi bir kir, kan artığı, tüy olmayacaktır. Temiz, hijyenik plastik kasalarda ve gıdayla temasında sakınca olmayan

ambalaj materyaline sarılmış olacaktır. Etler 1-3oC’de gelecektir.Taşıma aracının soğuk hava

tertibatlı(frigofirik)özellikte olacak ve soğutucusu malın taşınması ve boşaltılması sırasında da çalışır durumda olacaktır.Teslimata çıkacak etler, araca yüklenmeden önce 0-3oC arasındaki soğuk hava depolarında, hijyenik poşetlerde muhafaza edilmiş olacaktır..Bu Teknik Şartnamede bahsedilmeyen diğer hususlar Türk Gıda Kodeksi ve ekleri hükümlerinde belirtilen esaslar dahilindedir.

**YUMURTA :** Yumurtalar sağlıklı evcil tavuktan elde edilmiş olmalıdır. Yumurtalar, 27.03.2000 yılında Resmi Gazete’de yayınlanan Türk Gıda Kodeksi’nin Yumurta ve Yumurta Ürünleri Tebliği’ne uygun nitelikte olmalıdır. Kabukları sağlam , su veya başka bir sıvı ile yıkanmamış , zımparalanmamış , temiz, kendine özgü tat ve renkte , beneksiz , kansız , kokusuz olmalı , yabancı madde bulunmamalıdır. Yumurtalar çatlak , ıslak , küflü , bozuk , ve çürük olmamalıdır .Yumurta sarı kabuklu olmalı ve her bir yumurta tartıldığında 60 g dan az ve kabuk kalınlığı 0,2 mm’in altında olmamalıdır. Muayene için ayrılan her ambalaj içersindeki yumurtalar, gözle ve elle incelenmeli , sayılmalı , tartılmalı , koklanmalı,lambadan geçirilmeli ve yumurtalardan gelişi güzel ikiden az olmamak üzere binde üçe kadar kırılarak inceleme suretiyle,yumurta fiziksel ve organaleptik muayenesi yapılmalıdır.Lamba muayenesi ile yumurtaların kabuk yapısı , hava boşluğu , sarısı ve akının durumu incelenir. Tuzlu su ile tazelik muayenesi yapılır. Muayene için kırılan yumurtalar teslim sayısına dahil değildir. Yumurtalar kuru , temiz , kokusuz, viyoller içersinde karton ambalajlarda teslim edilmelidir.Teslimat sırasında kırık çıkan yumurtalar alınmaz. (TS 1066) uygun olmalıdır. Teslimat belirli aralıklarla(peyderpey) ve istenen sayıda yapılır.

# GIDA M ALZEM ESİ EVSA FI

**SIVI YAĞ (AYÇİÇEK YAĞI 18 KG’LIK TENEKE)**

1. Kırılma indisi 40°C de 1.461-1.468 olmalıdır.
2. Bağıl yoğunluk 20 °C de 0,918-0,923 olmalıdır.
3. Uçucu madde 105 °C de maksimum %0,2m/m olmalıdır. Çözünmeyen safsızlıklar en çok %0.05 m/m ve sabunlaşma miktarı en çok % 0.005 m/m olacaktır.
4. Asit sayısı rafine yağlarda en çok 0.6 mg KOH/ g yağ ve peroksit sayısı rafine yağlarda en çok 10 miliekivalen aktif oksijen/ kg yağ olacaktır.
5. Eterde çözülmeyen yabancı madde ile kül maksimum %0,05 olacaktır.
6. Sabunlaşma sayısı mgKOH/g 188-194 olacaktır.
7. İyot sayısı 118-141 olacaktır.
8. Sabunlaşmayan madde max.≤15 olacaktır.
9. Besin ögeleri 100 gramda enerji en az 900 kcal, kolesterol 0 mg., Sodyum(Tuz) 0 g., Vit. E 20 mg., protein 0 mg., karbonhidrat 0 mg. olmalıdır
10. 18 kg.lık teneke ambalajlı, TS damgalı, Güneş ışığından korunmuş olmalıdır.
11. Mineral yağ bulunmamalıdır.
12. Birinci sınıf kalitede olacaktır.

Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2001/29) uygun olacaktır. Üretici firmanın ‘’T.K.İ.B’ nin Gıda Sicil ve Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır.

**İst enilen anali z met odla rı:** iyot sayısı / sabunlaşma sayısı/kırılma indisi /yoğunluk / mineral yağ aranması/ nitrit tayini/ peroksit sayısı

# MARGARİN (250 g X 48 Adet Bulunan 12 kg’lık KOLİ)

* 1. Özelliği; bitkisel yağlar min %60-70, süt oranı max.%5, tuz max. %0,2, asit derecesi max. %1,5 olmalıdır.
  2. Mikrobiyolojik özelliği koli form bakteri adet/gr max 10, toplam küf ve maya adet/gr max 10, E Coli asla bulunmamalıdır.
  3. Katkı maddeleri yağsız süt tozu, Bitkisel Lesitin, BitkiselMonogliserit,Antibakteriyel madde, Asit Düzenleyici (Sitrik asit anhidrat),doğala özdeş aroma Vit A, Vit D, Renk Verici madde (Betakaroten) olmalıdır.
  4. Besin Öğeleri: (100 gramda Vit A 600-800 mg, Vit D en az 2,5mg, protein en az 0,10 g, karbonhidrat en az 0,2 g , enerji 530-750 kcal.değerlerine sahip olmalıdır.
  5. Net ağırlık 250g x 48 adet = 12 kg.lık paketler halinde kolilenmiş olmalıdır, ışıktan ve 100C’nin altında korunmuş olmalıdır.
  6. Birinci sınıf kalitede olacaktır

Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2008/21) uygun olacaktır. Üretici firmanın ‘’T.K.İ.B’ nin Gıda Sicil ve Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır. **İstenilen analiz**

**met odla rı:** kuru madde ve rutubet miktarı/ toplam uçucu madde/ yoğunluk/ kurşun

# PİLAVLIK PİRİNÇ(1.SINIF BALDO 25 veya 50 Kg’LIK AMBALAJLARDA)

* 1. Pirinç son sene mahsulü ve fabrikada temizlenmiş iyi pilav olma vasfına haiz tabii renkte ve kokuda, baldo cins olacaktır.
  2. Pirinçler küflü, küf kokulu veya gri renkli tabii kokusu bozulmuş ıslanmış, ekşimiş, kurt ve böcek yenikli olmayacaktır.
  3. Bozuk, lekeli tane, çöp, kabuk ve çeltikli tane % l (Yüzde bir)’i geçmeyecektir.
  4. Taş, toprak, kum gibi yabancı cisimlerin oranı %5’i geçmeyecektir.
  5. Yarım ve yarımdan küçük kırık pirinç taneleri %7’e kadar olabilir.
  6. Pirinçlerin rutubeti en fazla %l4,5 olmalıdır. Her ne maksatla olursa olsun kimyevi maddelerle muamele görmüş olmayacaktır.
  7. İthal malı pirinç kabul edilmez. Pirinçler bir kilo pişirildikten sonra çeşni ve artım bakımından uygun görüldüğü takdirde kabul edilir.
  8. Pirinçler standart olarak 50 (elli) kilo olabilecek aynı, temiz sağlam ambalajlarda teslim edilecektir. Malın cinsi ve net miktarı kolayca okunabilecek büyüklükte baskı mürekkebi ile yazılacaktır.

Ambalaj üzerinde ürünün adı,firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2001/10) uygun olacaktır. Üretici firmanın ‘’T.K.İ.B’ nin Gıda Sicil ve Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır. **İstenilen analiz**

**met odla rı:** kırık dane/ okratoksin A analizi/nem tayini/kadmiyum

# BULGUR( 1.SINIF 25 veya 50 Kg’lık AMBALAJLARDA)

* 1. Bulgur sert buğdaydan usulüne göre yapılmış olacak, bulgur imalinde kullanılacak buğdaylar son sene mahsulü, pilavlık ve yerli üretim olacaktır
  2. Bulgurların koku, tat ve görünümü iyi ve kendine has özellikte, rengi boyasız tabii renkte olacaktır. Kötü kokulu, böcekli ve böcek yenikli, acımış, ekşimiş, kokuşmuş, küflenmiş olmayacak.
  3. Temiz ve nem almamış şekilde ambalajlanmış olacak, içerisinde yabancı tat ve koku, hayvansal atıklar ve metal parçaları barındırmayacaktır
  4. İstenilen miktarda bir kısmı kısırlık ince bulgur olarak getirilecektir.
  5. 25 veya 50 kg’lık ambalajlarda olacaktır.

Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2009/24) uygun olacaktır. Üretici firmanın ‘’T.K.İ.B’ nin Gıda Sicil ve Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır. **İstenilen analiz**

**met odla rı:** Okratoksin A analizi/böcek analizi

# BARBUNYA (8-9 ELEK 25 veya 50 Kg’lık AMBALAJ LARDA)

* 1. Barbunyalar son sene mahsulü, 1.kalite ve yerli üretim olacaktır.
  2. Barbunya taneleri mümkün olduğu kadar mütecanis umumiyetle dolgun olup buruşmuş, çürük, ıslak, küflü, böcekli, böcek yenikli, sararmış ve fena kokulu olmayacaktır.
  3. Barbunyalar önceden ıslatılmadan pişirildiğinde hepsi aynı derecede pişmiş olacaktır.
  4. Barbunyalardan gelişi güzel alınacak 100 adedinin ağırlığı kusurlu taneler çıktıktan sonra 40 gr.dan aşağı olmayacaktır.
  5. Barbunyalarda çöp, kabuk ve zararlı yabancı maddeler bulunmayacaktır. Taş, toprak, kum olmayacak, böcek yenikli tane miktarı en çok %2 olacaktır.

6. Kırık, buruşmuş ve çok küçük taneler miktarı %2’den fazla olmayacaktır.

7. 25 veya 50 kg’lık ambalajlarda olacaktır.

Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Üretici firmanın ‘’T.K.İ.B’ nin Gıda Sicil ve Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır.

**İst enilen anali z met odla rı:** kuru madde ve rutubet miktarı/ kurşun/bozuk dane

# KIRMIZI MERCİMEK (1.SINIF 25 veya 50 Kg’lık AMBALAJ LARDA)

* 1. 1. sınıf, son sene mahsulü ve yerli üretim olacaktır.
  2. Yeter derecede kurumamış nemli,ıslak, kızışmış,çimlenmiş,olgunlaşmamış, küflü ve fena kokulu olmayacaktır.Rutubet miktarı en fazla % 12 olabilir.
  3. Canlı böcek ve her türlü haşarattan, hayvansal kalıntılardan arı olacaktır.
  4. Kırmızı mercimekler kaynatıldığında yarım saatte tamamen pişmiş olacaktır
  5. Çöp ve muhtelif tohumlardan ibaret ve nebati yabancı kısımlar % 0,5 (binde beş) gramı geçmeyecektir.
  6. Temiz ve sağlıklı torbalarda teslim edilecektir.
  7. 25 veya 50 kg’lık ambalajlarda olacaktır.

Ambalaj üzerinde ürünün adı,firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2003/25) uygun olacaktır. Üretici firmanın ‘’T.K.İ.B’ nin Gıda Sicil ve Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır. **İstenilen analiz**

**met odla rı:** Boya aranması/kurşun

# YEŞİL MERCİMEK (25 veya 50 Kg’lık AMBALAJLARDA)

1. 1. kalitede, son sene mahsulü ve yerli üretim olacaktır.
2. Yeterince kurumamış, küflü, ıslak, kızışmış küf, fena koku vs. olmayacak.
3. Dolgun taneli ve koyu yeşil renkte olacak, bit ve her türlü haşarattan arınmış olacak
4. Mercimekler kaynatıldığında yarım saatte tamamen pişmiş olacaktır.
5. Çöp ve muhtelif tohumlardan ibaret ve nebati yabancı kısımlar %0,5 (binde beş) gr geçmeyecektir.
6. 25 veya 50 kg’lık orijinal fabrika ambalajında olmalıdır.

Ambalaj üzerinde ürünün adı,firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2003/25) uygun olacaktır. Üretici firmanın ‘’T.K.İ.B’ nin Gıda Sicil ve Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır.

**İst enilen anali z met odla rı:** kuru madde ve rutubet miktarı/ kül tayini

# KURU FASULYE ( 25 veya 50 Kg’lık AMBALAJLARDA)

* 1. Kuru Fasulye son sene mahsulü , 1. sınıf ve yerli üretim olacaktır.
  2. Kuru Fasulye taneleri mümkün olduğu kadar mütecanis umumiyetle dolgun olup buruşmuş, çürük, ıslak, küflü, böcekli, yenikli, sararmış ve fena kokulu olmayacaktır.
  3. Kuru Fasulye önceden ıslatılmadan pişirildiğinde hepsi aynı derecede pişmiş olacaktır.
  4. Kuru Fasulyeden gelişi güzel alınacak 100 adedinin ağırlığı kusurlu taneler çıktıktan sonra 40 g dan aşağı olmayacaktır.
  5. Kuru Fasulyede çöp, kabuk ve zararlı yabancı maddeler bulunmayacaktır. Taş, toprak, kum olmayacak, böcek yenikli tane miktarı en çok %2 olacaktır.
  6. Kırık, buruşmuş ve çok küçük taneler miktarı %2’den fazla olmayacaktır.
  7. 25 veya 50 kg’lık ambalajlarda olacaktır.

Ambalaj üzerinde ürünün adı,firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine ve TS 141’e uygun olacaktır

Üretici firmanın ‘’T.K.İ.B’ nin Gıda Sicil ve Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır. **İstenilen analiz**

**met odla rı:** kurşun/bozuk dane

# NOHUT ( 25 veya 50 Kg’lık AMBALAJLARDA)

* 1. Nohutlar son sene mahsulü, 1. sınıf ve yerli üretim olacaktır.
  2. Yaş normalden fazla rutubetli, küflü, küf kokulu, kurtlu, böcekli v.s. herhangi bir yabancı madde olmayacaktır.
  3. Taş, toprak, kum miktarı %1’i geçmeyecektir.
  4. Delikli tane miktarı 1 kg ‘da 2 adedi geçmeyecektir.
  5. Nohutlarda pişme durumu, hepsinin aynı derecede olmalıdır.Rutubeti %14’den fazla olmamalıdır. Yabancı ve ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmış, boyanmış, suni olarak ağartılmış olmamalıdır, sağlığa zararlı veya zararsız herhangi bir madde içermemelidir.
  6. 25 veya 50 kg’lık ambalajlarda olacaktır.

Ambalaj üzerinde ürünün adı,firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine ve TS 142’e uygun olacaktır. Üretici firmanın ‘’T.K.İ.B’ nin Gıda Sicil ve Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır. **İ stenilen analiz**

**met odla rı:** Kurşun/bozuk dane

# AŞURELİK BUĞDAY (25 veya 50 Kg’lık AMBALAJLARDA)

* 1. 1. kalitede ve yerli üretim olacaktır.
  2. Son sene mahsulü ve sert buğdaydan olacak.
  3. Kendine özgü tat, renk ve kokuda olup, yabancı tat ve koku özellikle küf ve kızışma kokusu olmayacaktır.
  4. İçerisinde sap, saman, yabancı ot tohumları, taş, toprak, buğday biti, haşere olmayacaktır.
  5. İnsan sağlığına zarar vermeyen ve dayanıklı ambalajlarda olacak.
  6. 25 veya 50 kg’lık ambalajlarda olacaktır.

Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Üretici firmanın ‘’T.K.İ.B’ nin Gıda Sicil ve Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır. **İst eni len anali z met od la rı:** Protein/rutubet/okrat

# MAKARNA (5 Kg’lık AMBALAJLARDA)

**İÇERİĞİ** : Durum buğdayı irmiği : %88-89

: Su % 11-12

# BESİN ÖĞELERİ : (Pişmemiş 100 g da)

: Enerji 345 kcal.

: Protein 10,5g (min)

: Karbonhidrat 75,9 g

: Yağ 0,30 g olmalıdır.

Birinci kalite ve 5 kg’lık orijinal fabrika ambalajında olmalıdır.

Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2002/20) uygun olacaktır. Üretici firmanın ‘’T.K.İ.B’ nin Gıda Sicil ve Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır.

**İst enilen anali z met odla rı:** pişme durumu/ suya geçen madde oranı tayini/ auramin

**ARPA ŞEHRİYE (5 Kg’lık AMBALAJLARDA) İÇERİĞİ** : Durum buğdayı irmiği : %88-89

: Su % 11-12

# BESİN ÖĞELERİ: (Pişmemiş 100 g da)

: Enerji 345 kcal.

: Protein 10,5g (min)

: Karbonhidrat 75,9 g

: Yağ 0,30 g olmalıdır

Birinci kalite ve 5 kg’lık orijinal fabrika ambalajında olmalıdır.Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2002/20) uygun olacaktır. Üretici firmanın ‘’T.K.İ.B’ nin Gıda Sicil ve Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır

**İst enilen anali z met odla rı:** Boya aranması/okratoksin

# İRMİK (25 veya 50 Kg’lık AMBALAJLARDA)

* 1. Kendine özgü renk ve kokuda olmalıdır. 1. kalite olacaktır.
  2. Sert buğdaydan elde edilmiş iri boy ve taze olacaktır.
  3. Rengi hafif sarımtırak veya sarı olacak, boyanmış olmayacaktır.
  4. Elastikiyeti normal olacaktır.
  5. Elek altına geçen miktarın toplamı elek üstündeki miktarın %20’sini geçmemelidir.
  6. İçerisinde böcek, böcek kalıntıları ve yabancı madde bulunmayacaktır.
  7. Ambalajı bez veya polipropilen elyaflı torbalar veya 25 veya 50 kg lık ambalajlarda teslim edilecektir.
  8. Son kullanma tarihinden önce bozulan veya numuneden farklı çıkan irmikler firma tarafından değiştirilecektir.Ambalaj üzerinde ürünün adı,firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2002/21) uygun olacaktır. Üretici firmanın ‘’Tarım ve Köyişleri Bakanlığının Gıda Sicil ve Gıda Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır.

**İst enilen anali z met odla rı:** benek sayısı tayini/rutubet/auramin

# UN TİP 1 (50 KG. LIK AMBALAJLARDA

Birinci kalite ürünü olacaktır. Son sene mahsulü buğdaydan üretilecektir. Rengi beyaz olacaktır. Unda acılaşma, fena koku, küf, canlı cansız parazit ve artıkları, kurt, böcek v.s. bulunmayacaktır. Nemlenme ve nemlenmeye bağlı topaklanma olmayacaktır.İçerisinde taş, kum ve yabancı unlar karışmış olmayacaktır. Gluteni yaşken açık renk ve elastik olacaktır. Unlar, 50 kg’lık orijinal fabrika ambalajında olmalıdır.

Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.99/01) uygun olacaktır. Üretici firmanın ‘’T.K.İ.B’ nin Gıda Sicil ve Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır.

**İst enilen anali z met odla rı:** irilik tayini/ kuru gluten tayini/asitlik(yağ asitliği)

**GALETA UNU (1 KG’LIK AMBALAJLARDA)**

İyi kaliteli ekmekten yapılmış olacaktır..Islak, nemli, küf kokulu olmayacaktır..İri taneli olacaktır. Galeta ununda acılaşma, fena koku, küf, canlı cansız parazit ve artıkları, kurt, böcek v.s. bulunmayacaktır. Üretiminde, buğday ununa, su,tuz,ekmek mayası,yemeklik yağ ve gerektiğinde katkı maddeleri eklenecektir.Sade istenecektir.Yani hiçbir çeşni maddesi içermeyecektir. Nemlenme ve nemlenmeye bağlı topaklanma olmayacaktır. Rutubet miktarı %24’den fazla olmamalıdır. İçerisinde taş, kum ve yabancı unlar karışmış olmayacaktır.1 kg. ambalajlarda olacaktır. Galeta unu 1.tip lüx olup %70-80 randımanlı, doğal tatda ve kül nisbeti %0.6 yı

geçmeyecektir. Ürün, aroma ve koku almayacak materyalden yapılmış ambalajda muhafaza edilmelidir. Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.99/01) uygun olacaktır. Üretici firmanın ‘’Tarım ve Köyişleri Bakanlığının Gıda Sicil ve Gıda Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır.

**İst enilen anali z met odla rı:** Rutubet miktarı tayini

# NİŞASTA(1.SINIF - 25 Kg’LIK AMBALAJLARDA)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. | Beyaz renkte olup yabancı maddelerle karışık olmayacaktır. |  |
| 2. | 1. kalitede olup son sene ürünü olacaktır. |  |
| 3. | Küflü ve küf kokulu olmayacaktır. |  |
| 4. | Mısır nişastası olacaktır. |  |
| 5. | 25 kg’lık torbalarda olacaktır. |  |
|  | Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası | üretim ve son |

kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine ve TS2970’e uygun olacaktır. Üretici firmanın‘’T.C. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı’nın Gıda Sicil ve Gıda Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır.

**İst enilen anali z met odla rı:** İrilik tayini/rutubet/asitlik/okratoksin

# TUZ (YEMEKLİK 750g X 30 Adet BULUNAN 22,5 kg’lık KOLİ)

* 1. Kendine has normal renkte ve görünüşte, gayet ince çekilmiş olacak, içerisinde gözle görülür yabancı cisim olanlar kabul edilmeyecektir.750 g paketler içinde ve iyotlu olacaktır. 30‘ar adetlik koliler halinde teslim alınacaktır.
  2. Birinci kalitede olacaktır

Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2007/53) uygun olacaktır. Üretici firmanın ‘’T.K.İ.B’ nin Gıda Sicil ve Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır.

**İst enilen anali z met odla rı:** İrilik/rutubet/potasyum iyodat/kurşun

# KARABİBER (1. SINIF ÇEKİRDEK, 1 KG’LIK AMBALAJLARDA)

* 1. Piyasada satılan en iyi cins , halis ve kabuksuz olacak, yabancı maddelerden ari ve rutubet azami % 8, külün asitte erimeyen kısmı % l,25 olacaktır.
  2. Karabiber 1. sınıf çekirdek(tane) olarak alınacaktır.
  3. Çekirdek karabiber muayene komisyonu tarafından görülüp kontrolü yapıldıktan sonra firma tarafından çekilerek 1 kg’lık ambalajlarda kuruma teslim edilecektir.

Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası, üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2000/16) uygun olacaktır. Üretici firmanın ‘’T.K.İ.B’ nin Gıda Sicil ve Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır.

**İst enilen anali z met odla rı:** Kurşun/hafif daneler tayini/aflatoksin

# KEKİK (1 Kg’lık AMBALAJLARDA)

* 1. 1. sınıf olacaktır. Son sene mahsulü olacaktır.
  2. 1 kg ambalajda olacaktır.
  3. Küflü ve küf kokulu olmayacaktır.
  4. Kendine has tat ve lezzette ve nem almamış olacaktır.

Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2000/16) uygun olacaktır.Üretici firmanın ‘’T.K.İ.B’ nin Gıda Sicil ve Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır.

**İst enilen anali z met odla rı:** Kurşun/aflatoksin

# KURU NANE (1 Kg’lık AMBALAJLARDA)

* 1. Son sene mahsulü ve 1.sınıf olacaktır.
  2. Yabancı maddelerden ari olacaktır. Kendine has koku, tat ve görünümde olacaktır.
  3. 1 kg’lık ambalajlarda olacaktır.

Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası, üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2000/16) uygun olacaktır. Üretici firmanın ‘’T.K.İ.B’ nin Gıda Sicil ve Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır.

**İst enilen anali z met odla rı:** Kurşun/aflatoksin

# TOZ KIRMIZI BİBER(1 KG’LIK AMBALAJLARDA)

* 1. Yeni sene mahsulü olacaktır.
  2. Piyasada satılan en iyi cinsten kendine özgü tat ve renkte pul biberden olacaktır.
  3. Yapıldığı biberin çekirdeklerini içermeyecektir.
  4. Ele alındığında renk ve yağ vermeyecektir.,
  5. Bayatlamış,küflenmiş,bozulmuş ve boyanmış olmayacaktır.
  6. İçerisinde yabancı madde canlı ve cansız böcek ve artıkları bulunmayacaktır.
  7. Ambalajları,taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte hava ve nem geçirmeyecek,insan sağlığına zarar vermeyecek bir malzemeden yapılmış olacaktır.
  8. Orijinal 1 kg’lık ambalajlarda teslim edilecektir.

Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2000/16) uygun olacaktır. Üretici firmanın ‘’Tarım ve Köyişleri Bakanlığının Gıda Sicil ve Gıda Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır.

**İst enilen anali z met odla rı :** Aflatoksin/Para Red Tayini (HPLC)

# HİNDİSTAN CEVİZİ (1 Kg’lık AMBALAJLARDA)

1. Hindistan cevizi 1. Sınıf ve 1 kg.lık torbalar içinde paketlenmiş olacaktır.
2. Kendine has renk ve tatta olmalı, içinde hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır. Sağlam ve tam olgunlaşmış meyvelerden elde edilmiş olup, gevrek ve taze olacaktır. Rengi beyaz olacak, yumuşak isli, yağı dışa vurmuş acılaşmış, küflü ya da küf kokulu, canlı ve cansız böcek artıkları, tohum kabuğu bulunmayacaktır.

Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2000/16) uygun olacaktır. Üretici firmanın ‘’Tarım ve Köyişleri Bakanlığının Gıda Sicil ve Gıda Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır.

**İst enilen anali z met odla rı :**Rutubet miktarı tayini/Toplam küf-maya/Uçucu olmayan eter ekstraktı

# VANİLYA(ŞEKERLİ) - (1 Kg’lık AMBALAJLARDA)

1. Son senenin üretimi olacaktır.
2. 1. kalitede olacaktır.
3. 1 kg’lık ambalajlarda olacaktır.
4. Topaklanma, sertleşme olmayacaktır.

Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Üretici firmanın ‘’T.K.İ.B’ nin Gıda Sicil ve Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır.

**İst enilen anali z met odla rı:** Toplam şeker/rutubet/sülfatlandırılmış kül

# TOZ TARÇIN (1 Kg’lık AMBALAJLARDA)

1. 1. kalitede ve son sene mahsülü olacaktır.
2. 1 kg.lık ambalajlarda temiz ve rutubetsiz olacak, yabancı tat ve koku almamış, böcek ve kalıntılarını içermeyecektir.

Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası , üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2000/16) uygun olacaktır. Üretici firmanın ‘’T.K.İ.B’ nin Gıda Sicil ve Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır.

**İst enilen anali z met odla rı:** Uçucu yağ/kurşun

# KAKAO (1.SINIF - 1 Kg’LIK AMBALAJLARDA)

1. Birinci sınıf kalitede olmalıdır ve 1 kg.lık orijinal fabrika ambalajında olacaktır.
2. 2. Koyu kahverenginde, suda kolayca eriyebilecek toz halinde olacaktır.

Ambalaj üzerinde ürünün adı,firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2000/10) uygun olacaktır. Üretici firmanın ‘’T.K.İ.B’ nin Gıda Sicil ve Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır.

**İst enilen anali z met od la rı:** Asitte çözünmeyen kül miktarı/kül tayini/yağ tayini/kuru madde ve rutubet miktarı

# TOZ ŞEKER (1.SINIF 50 Kg’lık AMBALAJLARDA)

1. Rafine, 1. sınıf ve yerli şeker olacaktır.
2. Nemli, taşlaşmış, topaklanmış olmayacak, içerisinde yabancı madde, taş, toprak bulunmayacaktır.
3. Kendine has tat ve kokuda olacaktır.
4. Ambalajında 50 kg lık temiz sağlam olarak teslim edilecektir.

Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2006/40) uygun olacaktır. Üretici firmanın ‘’T.K.İ.B’ nin Gıda Sicil ve Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır.

**İst enilen anali z met od la rı:** Kurutma kaybı/renk tipi/kurşun/invert şeker/polarizasyon değeri

# ÇAY (1. SINIF-1 KG.LIK AMBALAJLARDA)

1. 1.kalitede olacaktır. Koyu renkli, tozsuz olacaktır. İçinde sap, yaprak artığı, çöp olmayacaktır. İçerisinde boya maddesi olmayacaktır. Denendiğinde çay tadı verecektir.

Orijinal ambalajında olacaktır. 1 kg’lık ambalajlarda teslim edilecektir.

Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2008/42) uygun olacaktır. Üretici firmanın ‘’T.K.İ.B’ nin Gıda Sicil ve Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır.

**İst enilen anali z met odla rı:** Rutubet/kül/su ekstraktı tayini/kafein/selüloz/aflatoksin

# KURU ÜZÜM (AŞURELİK 5 KG’LIK AMBALAJLARDA)

Son sene ürünü, 1. Sınıf olacaktır. Böcek ve bunların yumurtaları bulunmayacaktır. Çekirdeksiz olacak, taneler üzerinde toz, çamur, kuş yeniği olmayacaktır. Taneler yapışmış olmayacaktır. Kendine özgü renk,tat ve kokuda olmalıdır. Küflenmiş olmamalıdır.

5 kg.lık orijinal fabrika ambalajlarda teslim edilecektir.Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine ve TS 3411’e uygun olacaktır.Üretici firmanın ‘’T.K.İ.B’ nin Gıda Sicil ve Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır.

**İst enilen anali z met odla rı:** Küflü taneler/rutubet miktarı tayini

# KURU KAYISI (AŞURELİK 5 KG’LIK AMBALAJLARDA)

Son sene ürünü olacak,

1. Kalitede olacaktır.

Rengi açık sarı, içinde canlı cansız kurt, böcek ve bunların yumurtaları bulunmayacaktır. Çekirdeksiz olacaktır, taneler üzerinde çil, benek, kuş yeniği bulunmayacaktır.

Taneler yapışmış olmayacaktır.

Kendine özgü kokuda olmalıdır.

5 kg.lık Orijinal Fabrika ambalajlarda teslim edilecektir.

Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine ve TS 485’e uygun olacaktır. Üretici firmanın ‘’T.K.İ.B’ nin Gıda Sicil ve Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır.

**İst enilen anali z met odla rı:** Rutubet miktarı tayini /H2O2 analizi(hidrojen peroksit)

**PİKNİK BAL (20 GR):**

Ballar tahammür etmeye başlamış, ekşimiş, tüylenme, anormal koku ve lezzet oluşmuş ve herhangi bir nedenle bozulmuş, kirlenmiş olmamalı, sağlam görünümlü olmalıdır.

Şekerlenme ve herhangi bir tortu bulunmamalıdır.

Üzerinde üretim son kulamla tarihi olmalıdır. Sağlık bakanlığı üretim izni olmalıdır.

Bozuk ve tağşiş edilmiş olmayacaktır. Yabancı madde içermeyecek, kendine has tat, akıcılık, renk ve görünümde çiçek balı olacaktır. Fermente olmuş, küflenmiş, şekerlenmiş, kristalleşmiş, anormal tatta olmayacaktır. İçinde canlı ve cansız arı, böcek ve bunların yan parçaları, artıkları, yumurta ve yavruları, nişasta, parafin, gliserin, kum, toprak gibi yabancı maddeler bulunmayacaktır.

Poşet bal 20 gramlık ambalajlarda olacak, ambalajlarında bombe, yırtık, darbe olmayacaktır. Ambalajlar birbirine yapışık olmayacaktır. Son kullanma tarihinden önce bozulan ballar yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan yapılan sözleşmeye göre yarım yağlı beyaz peynir firmaya iade edilip yenisi ile değiştirilecektir.

Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan yapılan sözleşmeye göre piknik bal firmaya iade edilip yenisi ile değiştirilecektir.

Ürün teslim tarihinde son kullanma tarihi en az bir yıl olmalıdır.

Üretici firmanın TSE kalite Belgesi olacaktır.

Ürünler yerli menşei olacaktır.

**PİKNİK ÇİKOLATALI/KAKAOLU FINDIK KREMASI 20 GR**

Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.

Tadı kendine has olmalı ve acılaşmamış olmalıdır.

Piyasanın en iyi kalitesi olmalıdır. Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

İçine sağlığa zararsız da olsa hiçbir yabancı madde katılmış olmayacaktır.

Ürünlerde domuz yağı ve katkıları kesinlikle olmayacaktır.

Ambalajı açıldığında çikolata homojen bir yapıda olmalı ve yağı ayrılmamış olmalıdır.

İçinde 1.ci Kalitede fındık olacaktır.

Orijinal, insan sağlığına zarar vermeyen 40 gr’lık ambalajlarda teslim edilecektir.

Üretici firmanın TSE kalite Belgesi olacaktır.

**PİKNİK REÇEL (20 GR):**

Reçeldeki meyveler ve parçaları kolaylıkla görülebilecek ve tanınabilecektir. Meyve parçaları hangi meyveden yapıldığını tanıtacak büyüklükte olacaktır. Her reçel tek tip meyveden yapılacaktır.

Reçelin rengi, kokusu ve tadı kullanılan meyvenin özelliklerine uygun olacaktır.

Reçellerde çöp, çekirdek, canlı ve cansız kurt, böcek ve haşere bulunmayacaktır. Şekerlenme ve ekşime olmayacaktır. TS 2066 ve 2600’ ü kapsayan koku maddeleri dışında koku maddesi olmayacaktır.

Pişirme hatasından dolayı normal nitelikleri kaybolmayacaktır.

Reçellerde çöp, çekirdek, canlı ve cansız, kurt, böcek ve haşere bulunmayacaktır.

Reçeller, meyvelerin çekirdekleri çıkarılmak suretiyle hazırlanmış olacaktır.

Reçellerde şekerlenme ve ekşime olmayacak, yanık, is, gaz, benzin, küf ve benzeri koku hissedilmeyecektir.

Bekleme ile oluşan bozulmalarda reçeller müteahhit yüklenici tarafından geri alınıp değiştirilecektir.

Reçeller, reçelin özelliğini bozmayacak ve insan sağlığına zarar vermeyecek plastik küvet poşette olacaktır. PVC ambalaj üzerine alüminyum veya kalay folyo yüksek ısıda preslenmek suretiyle kaplanacaktır. 40 gramlık ambalajlarda olmalıdır. Ambalajlarda bombe, yırtık ve darbe olmayacaktır. Ambalajlar birbirine yapışık olmayacaktır. Son kullanma tarihinden önce bozulan poşet reçeller yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.

PVC temiz, sağlam ve daha önce kullanılmamış olacaktır. Poşet ambalajlı reçeller 50 veya 100'lük ambalaj içinde teslim edilecek, kutudaki reçel sıraları arasına kâğıt konulacaktır.

Poşet reçel küvetlerin üzerinde yüklenici adı ve markası, cinsi, net ağırlığı, içinde bulunan maddelerin adları, imal ve son kullanma tarihleri, meyvenin cinsi ve konulan katkı maddeleri okunaklı hitograf baskı ile yazılacaktır. Reçellerin türü kurumun talebine göre getirilecektir.

Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan yapılan sözleşmeye göre piknik reçel firmaya iade edilip yenisi ile değiştirilecektir.

Ürün teslim tarihinde son kullanma tarihi en az bir yıl olmalıdır

Üretici firmanın TSE kalite Belgesi olacaktır.

Ürünler yerli menşei olacaktır.

**PİKNİK TAHİN PEKMEZ (20 GR):**

20 gramlık ambalajlarda olacak, birinci sınıf tahin ve üzüm pekmezinden üretilmiş olacak, bozuk, çürük, küflü olmayacaktır. Son kullanım tarihi geçmemiş olacaktır.

Bekleme ile oluşan bozulmalarda tahin-pekmez yüklenici tarafından geri alınıp değiştirilecektir.

Gıdanın özelliğini bozmayacak ve insan sağlığına zarar vermeyecek plastik küvet poşette olacaktır. PVC ambalaj üzerine alüminyum veya kalay folyo yüksek ısıda preslenmek suretiyle kaplanacaktır. 40 gramlık ambalajlarda olmalıdır. Ambalajlarda bombe, yırtık ve darbe olmayacaktır. Ambalajlar birbirine yapışık olmayacaktır.

Son kullanma tarihinden önce bozulan poşet tahin-pekmez yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.

PVC temiz, sağlam ve daha önce kullanılmamış olacaktır. Poşet ambalajlı 100'lük ambalaj içinde teslim edilecek, kutudaki tahin-pekmez sıraları arasına kâğıt konulacaktır.

Poşet tahin-pekmez küvetlerin üzerinde üretici adı ve markası, TM deyimi, cinsi, net ağırlığı, içinde bulunan maddelerin adları, kalite işaretleri, imal ve son kullanma tarihleri ve konulan katkı maddeleri okunaklı hitograf baskı ile yazılacaktır.

Ürün teslim tarihinde son kullanma tarihi en az bir yıl olmalıdır

Ürünler yerli menşei olacaktır.

Üretici firmanın TSE kalite Belgesi olacaktır.

Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan piknik tahin pekmez yapılan sözleşmeye göre firmaya iade edilip yenisi ile değiştirilecektir.

**PİKNİK TEREYAĞI (15 gr):**

Birinci sınıf kahvaltılık tereyağı olacaktır. Kendine has tat ve görünümde olup yabancı tat içermeyecektir. Yapı ve görünüşü itibarıyla en çok %18 olan sarımsı homojen renkte olmalıdır. Normal görünüşte, kendine has koku ve lezzette beyaz- sarımtırak renkte olacaktır,

İçeriklerinde normal veya yağı alınmış pastörize süt ve krema olacaktır.

Safi yağ oranı %82'den aşağı olmayacaktır. Tuz miktarı tuzsuz olanda %0,2, tuzlu olanlarda %2'den fazla olmayacaktır. Asidite (asit oleik olarak) %3'ü geçmeyecektir. Acılı teamülü menfi olacaktır. Erime derecesi 38 dereceyi geçmeyecektir.

Boyalı, hayvani yağlarla karıştırılmış olmayacaktır. Sağlık Bakanlığı'nca izin verilen oranda A ve D vitamini içerecektir.

Ambalajı üzerinde yüklenicinin adı, markası, içeriği, imal ve son kullanma tarihi olacaktır.

15 gramlık özel ambalajlarda olmalıdır.

Ambalajlar birbirine yapışık olmayacaktır. Son kullanma tarihinden önce bozulan pastörize poşet tereyağları yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nin 9' uncu bölümündeki gibi olacaktır. Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, net ağırlığı, pastörize sütten imal edilmiştir ibaresi, gün, ay ve yıl olarak yapım ve son kullanma tarihleri kolayca okunabilir biçimde belirtilmelidir.

Ürün teslim tarihinde son kullanma tarihi en az bir yıl olmalıdır

Üretici firmanın TSE kalite Belgesi olacaktır.

Ürün yerli menşei olacaktır

# ZEYTİN (5 veya 10 Kg.lık AMBALAJLARDA)

1. sınıf olacaktır.

Salamura halinde 5 veya 10 kg.lık teneke kutularda olacaktır.

Orijinal Fabrika ambalajında olacaktır.

100 gr’ında 30-35 Adet zeytin bulunacaktır.

**PUL BİBER (5 veya 1 Kg’lık AMBALAJLARDA)**

* 1 kalitede olacaktır. Son sene mahsulü olacaktır.
* 1 kg’lık ambalajda olacaktır, ve gelen parti için aflatoksin analizi raporu istenecektir.
* Küflü ve küf kokulu olmayacaktır, içinde yabancı madde olmayacaktır.
* Parlak koyu kırmızı renkte olacaktır. İçerisinde çekirdek olmayacaktır.
* Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2000/16) uygun olacaktır. Üretici firmanın ‘’T.K.İ.B’ nin Gıda Sicil ve Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır.
* **İstenilen analiz metodları:**Kurşun/aflatoksin

Ambalaj üzerinde ürünün adı,firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2008/24) uygun olacaktır. Üretici firmanın ‘’Tarım ve Köyişleri Bakanlığının Gıda Sicil ve Gıda Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır..

**İst enilen anali z met odla rı:** Asitlik/tuz/demir/kalay

# SALÇA (5 Kg.lık TENEKE KUTULARDA)

* 1. Koyu kırmızı renkte, kendine has koku ve lezzette, 1. kalitede olacaktır.
  2. Boya maddesi katılmamış olacaktır.
  3. 5 kg.lık tenekeler içinde ve en az %30 briksli olacaktır.
  4. Son sene ürünü olup, tenekeler üzerinde tarih belirtilmiş olacaktır.
  5. Salça kutuları mukavva kutular içerisinde koliler halinde teslim edilecek ve bu ambalajlar nakliyata tahammül edecek şekilde mazbu ve sağlam yapılı ve temiz olacaktır.

Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Üretici firmanın ‘’T.K.İ.B’ nin Gıda Sicil ve Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır..

**İst enilen anali z met odla rı:** Boya aranması/siyah leke tayini/arsenik/yabancı madde tayinleri

# KONSERVE BEZELYE(No:3 OLACAK VE 5 Kg.lık TENEKE KUTULARDA)

1. Bezelyeler standart büyüklükte (ort 5-6 mm çapında) ve yapısı konserve içerisinde homojen olmalıdır. Bezelye taneleri içinde olması gerekenden daha küçük yapılı taneler bulunmamalıdır.Bezeyeler olması gerekenden diri olmamalı ancak yuvarlak mevcut yapısını kaybedecek kadar yumuşamış olmamalıdır.Konserve içerisinde kabuk atmış ürün bulunmamalıdır.Ürün taze bezelye olacak,kart taneler bulunmayacaktır.Konserve sıvı içeriği ve kullanılan katkı maddeleri, Türk Gıda Kodeksi’nde belirtilen normlarda olmalıdır.Konserve tepe boşluğu da Türk Gıda Kodeksi’nde belirtilen normlarda olmalıdır.
2. Konservelerin kutulu brüt ağırlıkları şartnamede yazılı gramdan aşağı olmayacak. Bu gramajlardan fazla gelenler şartnamede yazılı gram sayılacak ve işbu fazlalıkları için müteahhidince herhangi bir itiraz veya talepte bulunulmayacaktır. Konservelerin vezin kontrolü içindeki suyu süzülmek (süzme amelyesi bir süzgeç içerisine dökülen sebzelerden damla kesilinceye kadar) bekletilmek suretiyle yapılır. Kutuların arasında tesadüf edilebilecek cüz’i fabrikasyon noksanlıklar açılıp tartılan diğerleri ile birlikte istenilen gramaj vasıtasının altına düşmemek şartıyla kabul edilir.

3.Ürünün mikrobiyolojik kriterleri ,Türk Gıda Kodeksi’nde belirtilen sınırların üzerinde olmamalıdır.Konserve bezelye,teneke ambalajından sızdırma yapmamış,kenet yerlerinde herhangi bir boşluk ya da sızdırmaya neden olabilecek uygunsuzluk bulunmamalıdır.Teneke ambalajın üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak ve silinmeyecek şekilde yazılmalıdır.

---Firmanın Ticari Ünvanı ve tescilli markası

--Firmanın adresi,üretildiği yerin açık adresi

---Üretim İzin no

---Malın adı/çeşidi/boyu/derecesi

---Ürün yılı/Üretim Tarihi/Son kullanma tarihi

---Parti no/seri no

---Net ağırlık

---Türk Gıda Kodeksine uygundur ifadeleri bulunmalıdır.

1. Konserve tenekeleri üzerinde,şişme yapmış,yamukluk ya da her türlü şekil bozukluğu oluşmuş olanlar firmaya geri iade edilecektir.Ürünler,kuruma,dış ambalajlanmış(mukavva koli) şeklinde teslim edilmelidir.Dış ambalajda da firma adı/ürün adı/adres bilgileri olmalıdır.
2. Kuruma ürün teslimi sırasında ürünün net ağırlığı üzerinden hesaplanıp alınacaktır 6.Ürünün kurum deposuna istiflenmesi işlemi firmaya ait olacaktır.
3. .Ürün kuruma istenilen zamanda ve istenilen miktarlarda getirilecektir.
4. .Ürün kuruma getirildiğinde,max. Üçte birlik raf ömrünü tamamlamış olacaktır.

9.5 kg.lık tenekelerde olacaktır. Son sene ürünü olup, tenekeler üzerinde tarih belirtilmiş olacaktır. 1. kalitede olacaktır.

Ayrıca kurum istediği takdirde,yüklenici firma,ürüne ait(kuruma gelen ürün parti numarasını taşıyan) fiziksel,mikrobiyolojik analiz sonuçlarını (resmi bir kurumdan verilmiş)kuruma sunacaktır.Gerek görüldüğü durumlarda ürün tekrar resmi bir kuruma analize gönderilecektir.Firma bu analiz bedelini ödemekle yükümlüdür.Üretici firmanın ‘’Tarım ve Köyişleri Bakanlığının Gıda Sicil ve Gıda Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır..

**İst enilen anali z met od la rı:** Dolum oranı/süzme ağırlık/aerobik anaerobik mikroorganizma sayısı/demir tayini/alkolde çözünmeyen madde tayini

**MANTI:**

Mantıda kullanılacak un 1.Kalitede ve “Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Buğday Unu Tebliğine” uygun olacaktır. İçerisinde %100 dana kıyması kullanılacaktır. Soya kullanılmayacaktır. Hamuru çok kalın veya ince olmayacaktır.1 kg. mantı içerisinde 10 g baharat, 50 g soğan ve 250 g dana kıyma olacaktır. Mantı taneleri orta irilikte olacaktır. Mantılar birbirine yapışmış, gevşemiş ve kıyma içermeyen tane olmayacaktır. Ürün “Türk Gıda Kodeksi Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliğine” uygun olarak paketlenecektir. Üzerinde üretim ve tüketim tarihi olacaktır. 5 veya 10 kg lık ambalajlarda teslim edilecektir.

**EKMEK EVSAFI :**Ekmekler 66-72 randımanlı (tip 2), Toprak Mahsulleri Ofisi standartlarına uygun, francala unundan pişmiş net 50 g lık poşetler halinde olacaktır.İmalatta ekşi maya kullanılmayacak, Pres maya (TS 3522) kullanılacaktır. Küçük ekmekler, gıda maddeleri tüzüğü ve Belediye Gıda maddeleri nizamnamesindeki evsafta olacaktır Ekmeklerin teslimi 250’lik plastik kasalar içerisinde tuzlu, tuzsuz, kepekli şekilde yapılacaktır. Ekmekler günlük üretim olacak, bayat ekmek olmayacaktır. Alınan ekmekler arasında muayene komisyonunca fark edilmeyen, tüketim esnasında bayat olduğu saptanan ekmekler firmaca aynı gün içerisinde değiştirilecektir. Ekmeklerin konulduğu plastik kasalar temiz olacaktır. Kırık, çatlak, yağlı, çamurlu, kirli kasalara ekmek konulmayacaktır. Yüklenici ekmeği; kurumun istediği tevzi yerlerinde teslim edecektir. Teslimat sırasında yükleniciyi temsil eden kişi hazır bulunacaktır. Diyetisyenin isteğine göre ekmekler çeşitlendirilir.

# YUFKA:

Gıda maddeleri tüzüğünün 311-313‘ncü maddelerinde yazılı evsafına uygun şekilde ekstra ve ekstra undan usulüne uygun hazırlanmış olacaktır.

Görünüş, renk, koku ve lezzet normal olacak pişmeden önce veya pişirildikten sonra her hangi bir gayri tabi veya fena koku olmayacağı gibi, lezzeti bozuk, acı ve anormal ekşili olmayacaktır.

Küflenmiş, kirli ve kurtlu olmayacaktır. Su miktarı %20 yi geçmeyecektir. Yufkalar pişmiş veya çiğ olarak çiğnendiğinde ağızda çatırtı hissedilmeyecektir.

Yufkanın teslimi, temiz kâğıt ambalajlar içinde olacaktır.

Yufkalar tartıldığında 6 adedinin ağırlığı 1 kilo yukarı olmayacaktır.

NOT: Ambalaj üzerinde imal ve teslim tarihleri teslim eden firma adı ve kaşesi bulunacaktır.

# B ÖREK VE TATLILARIN EVSAFI

**TULUMBA TATLISI** :Tatlıda kullanılacak un 1. Kalitede ve “Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Buğday Unu Tebliğine” uygun olacaktır. Unlarda nemlenme ve nemlenmeye bağlı topaklanma olmayacaktır. İçerisine yabancı madde karışmış unlar olmayacaktır. Orijinal ambalajında bulunan unlar kullanılacaktır .Gluteni yaş iken açık renk ve elastik olacaktır.Üretilen ürünlerde süt tozu kullanılmayacaktır.Tatlıda kullanılacak yağlar 1. kalite ve mutlaka TSE belgeli olacaktır.Kullanılan yağlar kendine özgü kokusunu tadını korumuş olmalı, yanmış yağ kokusu içermemeli, yabancı koku çekmemiş olmalıdır.Hamur ve şurup yapımında kullanılan su içme suyu niteliğinde olacaktır. Tatlılarda yalnızca “Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliğine” uygun beyaz şekerden üretilmiş şuruplar kullanılacaktır. Glukoz şurubu, glukozlu tatlandırıcılar, siklamat, sakarin, laktoz gibi yapay tatlandırıcıla

kullanılmayacaktır. Kullanılan yumurta taze olacaktır. Hava boşluğu 1 cm’den fazla olan yumurtalar kullanılmayacaktır. Tatlı için kullanılan yardımcı diğer malzemeler insan sağlığına uygun özelliklerde olacaktır.Tatlılar homojen pişmiş, hamurlaşmamış, yanmamış, her tarafı eşit kalınlıkta, eşit büyüklükte kesilmiş, taze ve günlük hazırlanmış olacaktır.Tatlılar şekerlenmemiş olacaktır. Ürünlerde kullanılan tüm hammaddelerin mikrobiyolojik ve kimyasal analiz raporları ürünle birlikte tarafımıza teslim edilecektir. Yukarıda belirtilen koşullar göz önüne alınarak aşağıdaki miktarlara dikkat edilmesi mecburidir. Kurumumuzca ürünler en geç saat 09.00’a kadar görüldükten sonra, kurum tarafından belirlenen mutfaklara saat 10.00’dan önce dağıtımlar yapılacaktır. Her siparişte ürünlerden alınan numuneler kurumun belirlediği Tarım Bakanlığı Koruma Kontrol Müdürlüklerine bağlı laboratuarlarda tahlilleri yapılıp masrafları firma tarafından karşılanacaktır. Üretici firmaya siparişler bir gün önce verilecektir. Sipariş verildikten sonra 24 saat içerisinde ürünler hazırlanarak teslim edilecektir.

# Tulumba Tatlısında Kullanılacak Malzemeler

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Malzemenin** | **Birim Ölçüsü** | |
| **Un** | **1** | **kg** |
| **Ayçiçeği Yağı** | **1600** | **g** |
| **Şeker** | **3** | **kg** |
| **Yumurta** | **13** | **Adet** |

Servis edilecek tatlının porsiyon miktarına dikkat edilecektir. Tulumba tatlısının porsiyon ölçüsü 140-150 g büyük boy tulumbada 5 adet, küçük boy tulumbada 10 adet olacaktır

**.ŞEKERPARE** :Tatlıda kullanılacak un 1. Kalitede ve “Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Buğday Unu Tebliğine” uygun olacaktır Unlarda nemlenme ve nemlenmeye bağlı topaklanma olmayacaktır. İçerisine yabancı madde karışmış unlar olmayacaktır. Orijinal ambalajında bulunan unlar kullanılacaktır. Glüteni yaş iken açık renk ve elastik olacaktır. Kullanılan nişasta I. Sınıf ekstra kalite olacaktır. Beyaz renkte homojen görünüşte toz halinde olacaktır. Acılaşmış, küflenmiş, nemlenmiş veya herhangi bir şekilde kendi niteliğini yitirmiş olmayacaktır. Yabancı tat ve koku içermeyecektir. Orijinal, insan sağlığına uygun ambalajlarda olacaktır. Tatlıda kullanılacak yağlar birinci kalite ve mutlaka TSE belgeli olacaktır. Kullanılan yağlar kendine özgü kokusunu tadını korumuş olmalı, yabancı koku çekmemiş olmalıdır. Hamur ve şurup yapımında kullanılan su içme suyu niteliğinde olacaktır. Kullanılan yumurta taze olacaktır. Hava boşluğu 1 cm’den fazla olan yumurtalar kullanılmayacaktır.Tatlılarda yalnızca “Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliğine” uygun beyaz şekerden üretilmiş şuruplar kullanılacaktır. Glikoz şurubu, glikozlu tatlandırıcılar, siklamat, sakarin, laktoz gibi yapay tatlandırıcılar kullanılmayacaktır. Tatlı için kullanılan yardımcı diğer malzemeler insan sağlığına uygun özelliklerde olacaktır. Tatlıların her tarafı eşit pişirilmiş olacak, tatlılar taze ve günlük hazırlanmış olacaktır. Ve her bir adet için bir tane fındık olacaktır. Kullanılan fındık içi birinci kalite olmalıdır. Tatlılar şekerlenmemiş olacaktır.Ürünlerde kullanılan tüm hammaddelerin mikrobiyolojik ve kimyasal analiz raporları ürünle birlikte tarafımıza teslim edilecektir.Kurumumuzca ürünler en geç saat 09.00’a kadar görüldükten sonra, kurum tarafından belirlenen mutfaklara saat 10.00’dan önce dağıtımlar yapılacaktır. Her siparişte ürünlerden alınan numuneler kurumun belirlediği Tarım Bakanlığı Koruma Kontrol Müdürlüklerine bağlı laboratuarlarda tahlilleri yapılıp masrafları firma tarafından karşılanacaktır. Üretici firmaya siparişler bir gün önce verilecektir. Sipariş verildikten sonra 24 saat içerisinde ürünler hazırlanarak teslim edilecektir.

# Şekerpare Tatlısında Kullanılacak Malzemeler

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Malzemenin** | **Birim Ölçüsü** |  |
| **Un** | **1** | **kg** |
| **Yumurta** | **2** | **Adet** |
| **Pudra Şekeri** | **60** | **g** |
| **Margarin** | **125** | **g** |
| **Sıvı Yağ** | **100** | **g** |
| **İrmik** | **80** | **g** |
| **Hindistan Cevizi/Antepfıstığı** | **40** | **g** |
| **Vanilya** | **1** | **paket** |
| **Kabartma Tozu** | **1** | **paket** |

**Şerbeti İçin Kullanılacak Malzemeler**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Malzemenin** | **Birim Ölçüsü** | |
| **Şeker** | **1** | **kg** |
| **Su** | **750** | **ml** |
| **Limon suyu** | **½** | **g** |

Servis edilecek tatlının porsiyon miktarına dikkat edilecektir. Şekerpare tatlısının porsiyon miktarı 2 adet olup, 150 g olacaktır.

# MEYVE VE SEBZE EVSAFI

**PATATES:** Son sene mahsulü cins ve ince kabuklu sarı patateslerden olacaktır. Ezik, çürük, haşere, yenikli, buruşmuş, yumuşamış, pörsük, donmuş, çamurlu, topraklı, ıslak, filizlenmiş ve filizi kırılmış olmayacaktır. Patatesler 100 gramdan aşağı olmayacaktır. 5. aydan itibaren yeni yıl mahsulü alınır

**KURU SOĞAN:** Soğanlar bütün, sağlam, temiz, don vurmamış ve kuru olacaktır. Bunlarda tüketimlerini engelleyecek çürüklük ve bozukluklar gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı tat ve koku olmayacaktır. Soğanların sapları hevenk şeklinde piyasaya arz edilenler hariç düzgün şekilde kesilmiş veya burulmuş olmayacaktır. Mart ve Nisan aylarında % 3’ü,yılın diğer aylarında da içleri boşlamamış olmak üzere filizlenmiş veya filizi kırılmış soğan miktarı %2’yi geçmeyecektir Uzunluğu 4 cm’ den fazla olmayacaktır. Soğanlardan en küçüğü 70 g’dan az olmamak üzere kokmuş, yumuşamış, donmuş filizlenmiş olmayacaktır. Soğanlar, iri, dolgun, sert, kök püskülleri koparılmış olmalıdır. İthal soğan olmayacaktır ve soğan bütün yıl boyunca her ay alınacaktır.

**PATLICAN :** Taze, körpe, tabii rengini ve parlaklığını muhafaza etmiş olacaktır. Yeşil esmer renk almış, çekirdekli, çürümüş, gevşek ve sararmış, içi tohumlu, acı, çamurlu, topraklı olmayacaktır. Ve her adedi 200 gramdan küçük olmayacaktır. Karnıyarık ve imambayıldı için boyu 20 cm, çapı 4–5 cm.lik patlıcanlar tercih edilecektir. Orijinal ambalaj halinde olacaktır.

**DOMATES :** Olgun kızarmış olacaktır. Sarı ve yeşil miktarı % 2’den fazla olmayacaktır. Çürük, tazeliğini kaybetmiş, buruşuk, çamurlu, topraklı olmayacaktır. En fazla 2 sıralı orijinal ambalaj halinde teslim edilecektir. Ortalama büyüklüğü 100 g olacaktır. 12 ay verilecektir.

**TAZE KABAK:** Taze, iyi, körpe, parlaklığını kaybetmemiş, sakız kabağı olacaktır. Kart çekirdekli gevşemiş çamurlu, topraklı ve 150 gramdan küçük veya büyük olmayacaktır.

**SALATALIK:** Taze körpe, ince ve uzun olanlar tercih edilecektir. Çok iri çekirdekli olanlar tercih edilmeyecektir. Sararmış, buruşmuş, çürümüş, ezik, acı olmayacaktır.

**KARPUZ:**Karpuzlar olgun ve lezzetli olacaktır. Ham, renksiz, ezik, parçalanmış ve zamanla gevşemiş ve içi su haline gelmiş olmayacaktır. Olgun, tatlı, sulu ve diri olacaktır. 3 kg.dan küçük olmayacaktır. Washington tipi ince kabuklu olacaktır. Parmakla vurulduğunda dolgun bir ses verecektir. Kabuğu tırnakla kolay çizilecektir. 6.ve 9. aylara arasında verilecektir

**TAZE KIRMIZI BİBER :**Taze körpe olacaktır. Tazeliğine alamet olan parlaklığını, kırmızılığını muhafaza etmiş olacaktır. Çürük ezik, buruşmuş, parçalanmış, vakti geçmiş, sararmış, kartlaşmış ve acı olmayacaktır. Kasalarda ambalajlı olarak teslim edilecektir.

**MANDALİNA:** Tabi doğal rengini almış, kendine mahsus koku ve lezzette olacaktır. Ham, ezik, içi geçmiş, ekşi, susuz, çürük, donmuş, kirli ve küflü olmayacaktır. Ve her bir mandalina 100 gramdan aşağı olmayacaktır. Piyasa teamülü tahta sandık ambalajları içerisinde getirilecektir. Satsuma olacaktır. 10. ve 3. aylar arasında verilecektir

**HAVUÇ :**Havuçlar; bütün, sıkı yapılı (koflaşmamış), çatallaşmamış, yan kök oluşturmamış sağlam olacaktır. Çürüme ve bozulma, odunlaşma olmayacaktır. Yabancı tat ve koku, anormal dış nem (ıslaklık) bulunmayacaktır. Bir ambalaj veya demet içindeki havuçlar çeşit sınıf, boy, piyasaya arz şekli ve orijin bakımlarından bir örnek teşkil edecektir. Taze, körpe, düzgün olacak ve üzerinde kabuk zarları, haşere tarafından tahribe uğramış, donmuş, gevşemiş, kart olan havuçlar alınmayacaktır.

**KIRMIZI LÂHANA :**Taze, alışılmış lahana renginde, damarları ele gelmeyecek şekilde küçük, yumuşak yaprakları dağılmamış olacaktır. Donmuş, çürük, pörsümüş ve kartlaşmış olmayacaktır. Böcek yenikleri bulunmayacaktır.

**SİVRİ BİBER:** Taze körpe olacaktır. Tazeliğine alamet olan parlaklığını, yeşilliğini muhafaza etmiş olacaktır. Çürük ezik, buruşmuş, parçalanmış, vakti geçmiş, sararmış, kartlaşmış ve acı olmayacaktır. Kasalarda ambalajlı olarak teslim edilecektir.

**.ÇARLİSTON BİBER:**Taze, körpe, parlak, sarımtırak, yeşil rengini muhafaza etmiş olacaktır. Ezik, çürük, sararmış ve arasında diğer biberler karışmış olmayacaktır, çekirdek kısmı böceklenmiş olmayacaktır. % 100 tatlı olacaktır.

# DOLMALIK BİBER

Taze, körpe, parlaklığını ve yeşilliğini muhafaza etmiş olacaktır. Kalın kabuklu olmayacaktır. Tatlı olacaktır. Pişme şekline göre ilgili tipte istenilecektir. Çürük, buruşuk, ezik, parçalanmış, bayat, sararmış, kızarmış, vakti geçmiş olmayacaktır

**TAZE FASÜLYE:**Taze, körpe olacak büküldüğü zaman kırılacak, kılçığı olmayacak, kabukları ortadan kırıldığı zaman kesitleri yeşil ve sulu olacak, tohumları mercimek büyüklüğünü geçmeyecek. Çamurlu, topraklı, ıslak, buruşmuş, sararmış, taneleri ayrılmış ve kartlaşmış olmayacaktır.

**MARUL:**Taze, körpe olacak, sararmış buruşuk olmayacak, yaprakları haşarat tarafından yenmiş bulunmayacaktır. Çamurlu, topraklı olmayacaktır. Marulların göbeği iyi oluşmuş ve tek göbekli olacaktır.

**SARMISAK:**Sarımsak başları iri, dişli, bütün, sıkı sağlam temiz, sapları köküne yakın kesilmiş, don veya güneşten zarar görmemiş olacaktır. Küflenme filizlenme belirtileri, dış nem (ıslaklık) olmayacaktır. Çürümüş veya tüketimi engelleyecek derecede bozulmuş sarımsaklar hiçbir suretle kabul edilmeyecektir. Yabancı tat ve koku ihtiva etmeyecektir.

**LİMON:**İnce kabuklu, sulu olacaktır. Suyu kaçmış, donmuş, küflü, ufak, buruşmuş olmayacaktır. Takriben 75 g ağırlığında 210’luk sandıklarda olacaktır.

**MAYDANOZ :**Dış etkenlerden zarar görmemiş, sağlam, temiz, taze, körpe görünüşlü ve solmamış olacaktır. Üzerlerinde kimyasal gübre, ilaç kalıntıları ve aşırı nem bulunmayacaktır. Yabancı tat ve koku ihtiva etmeyecektir. Sararmış, donmuş, çamurlu, topraklı, tohuma kaçmış olmayacaktır. Demetlerin hepsi aynı cins ve piyasadaki normal büyüklükte olacaktır.

**ELMA:**Starking, golden elmalar bütün sağlam temiz olmalı bunlarda gözle görülebilmelidir. Yabancı madde ve ilaç artıkları anormal dış nem yabancı koku veya tat bulunmamalıdır. Her ambalaj içinde bulunan elma çeşit sınıf olgunluk ve orijin bakımlarından bir örnek olmalıdır. Bizim istediğimiz elma ekstra olacak ağırlığı 200 gramdan az olmayacaktır. 12 ay verilir

**KIRMIZI ERİK :**İyi Cins, kendine has renkte ve lezzette kızarmış, taze eriklerden olacaktır. Ham, çok ekşi, çürük, topraklı, çamurlu, pislikli, küflü, küf kokulu, kurt yenikli, buruşmuş olmayacak. Erikler temiz kasalarda gelecektir.5.ve 10.aylar arasında verilecektir

**YEŞİL SOĞAN:**İçinde yabancı ot ve yabancı madde bulunmayacaktır. Ezik, buruşmuş, sararmış ve çürük olmayacaktır ve temiz olacaktır. Taze, körpe, parlaklığını ve yeşilliğini muhafaza etmiş olacaktır.

# SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİN EVSAFI

**TAM YAĞLI BEYAZ PEYNİR:**Beyaz peynir sertçe, kalıplar halinde ve muntazam olarak içi temiz, passız tenekelere istif edilmiş (ambalajlanmış) olmalıdır.Peynir kalıpları muayenesi için, parmakları kapalı bir elde, kalıbın üzerine hafifçe basılınca, gömülme

Ve dağılma olmamalıdır. Sertçe kalıplardan maksat, kalıplar, tenekelerden rahatça çıkarılabilmelidir.1,5 veya 17 kg lık miktarlarda ambalajlanmış olmalıdır.Peynirin içi ve dışı beyaz olacak, safi inek sütünden yapılmış ve diğer herhangi bir süt katılmış olmamalı, acı, ekşimiş, küflü, kurtlu, fena kokulu, sünger gibi delikli olmamalıdır. Kalıplar homojen olmalıdır. Tenekelerde kâfi miktarda salamura bulunmalı, tam yağ miktarı en az %45 olmalıdır.Peynirlerin içerisinde ağırlaştırıcı antiseptik bir madde bulunmamalıdır.Tenekeler üzerinde, üretim ve son kullanma tarihi, T.S.E. damgası yazılı olmalıdır.

**YOĞURT KOVA :**

**Yoğurt ( 9 veya 10 Kg’lık Kutu, Tam Yağlı Ve Yağsız Katı Madde Miktarı 100 Gr’da En Az 12 Gr):** Yoğurtlar 1. kaliteli homojen sütten imal edilmelidir. Yoğurtlar 9 kg kutularda tek sefer kullanımlık bakterisiz analizli tam vakumlu kapalı son kullanım tarihli yazılı kutularda teslim edilmelidir. Yoğurtlar tam yağlı yoğurt olmalıdır.Görülebilir kirlilik ve renk değişikliği olmamalı.Yağsız katı madde miktarı 100 gr’da en az 12 gr olmalı,Yoğurdun 1 gr ‘ da 10’dan çok koliform bakteri, 95’den çok maya ve küf olmamalı, E.coli bulunmamalıdır.Yoğurtta peroksidiz deneyi negatif sonuç vermelidir.Yoğurt parlak süt renginde, serum ayrılması olmamış, çatlak ve gaz kabarcığı bulunmayan, temiz ve homojen olmalı, kaşıkla alınan kesitte dolgun kıvamda, düzgün yapıda, karıştırıldıktan sonra koyu bir akıcılıkta olmalı, kendine has tat ve kokuda olmalıdır.Yoğurt sıhhi şartlarda el değmeden doldurulup kapatılan plastik orijinal kaplarda alınacaktır.Bu kaplarda kullanılan kapaklar sağlığa zarar vermeyecek şekilde Al folyo, plastik vb maddelerden yapılmış olmalıdır. Ayrıca üzerinde son kullanma ve imal tarihi bulunmalıdır.

**SÜT TAM YAĞLI (1 LT)**

1. UHT sütler yağ miktarlarına göre yağlı süt en az 3,0 gram/100 ml süt yağı içermelidir.
2. Pastörize sütlerde yağsız katı madde miktarı en az %8 M/V olmalıdır. E. Coli bulunmamalıdır.
3. 1.Sınıf pastörize süt, özel cihazlarda temizlenmiş ve homojenize edilmiş ekstra kaliteli veya 1. Sınıf çiğ sütleri (TS. 1018) pastörize edilmesiyle elde edilmiş olmalı, 1 ml’de toplam bakteri sayısı 20.000’den fazla olmamalı ve koliform bakteri bulunmamalı, 0,5 mg-0.05 mg. Fenol değerinde çok fosfataz aktivitesi göstermemeli, metalik, pişmiş ve okside olmuş, tabii olmayan bir tat ve kokuda homojenize edilmiş olmalıdır.
4. Ambalajlama Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının izin vermiş olduğu, içi alüminyum kaplı tetrapak kutularda olmalıdır. 1 litrelik UHT süt kutuları, yırtılmış, bombeleşmiş, üstü kirlenmiş, çamurlaşmış ve deforme olmuş olmamalıdır.
5. Sütler frigorifik araçlarda + 4 derece sıcaklıkta soğuk zincire riayet edilerek kuruma getirilmelidir.
6. Ambalaj üzerinde üretici firmanın adı, amblemi, üretim ve son kullanma tarihi, seri ve barkod numarası olmalıdır.
7. UHT tekniği ile Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Süt tebliğinde belirtilen şartlarda üretilmiş olmalıdır.
8. Alınan ve uygun şartlardaki depolarda saklanan UHT sütler açıldığında doğal rengi, tadı ve kokusunda bozukluk olduğunda; son kullanma tarihinden önce bozulan UHT sütler yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
9. Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 10’uncu maddesinde ki gibi olacaktır. Kuruma getirilen sütler son kullanma tarihi dolmadan bozulduğu takdirde yüklenici firma tarafından yenisi ile değiştirilecektir.
10. Ürünler yerli menşei olacaktır.
11. Burada belirtilmeyen diğer tüm hususlar Türk Gıda Kodeksi Çiğ Süt ve Isıl İşlem Görmüş İçme Sütleri Tebliği’ne uygun olacaktır.
12. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürün yapılan sözleşmeye göre firmaya iade edilip yenisi ile değiştirilecektir.
13. UHT sütler, sütün bileşim özelliğini bozmayan ve sağlığa zarar vermeyen gaz, ışık ve mikroorganizma geçirmeyen kaplarda aseptik ambalajlanmış olarak teslim edilecektir. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9’uncu bölümündeki gibi olacaktır. Siparişler kurumun ihtiyacına göre 200 ml veya 1 Litrelik ambalaj içinde olacak şekilde teslim edilecektir. Küçük ambalaj 200 ml’lik kutu süt olmalıdır. Büyük ambalaj 1 litrelik kutu süt olmalıdır. Bu ambalajlama şekli yağlı, yarım yağlı ve laktozsuz sütler içinde geçerlidir. Besin öğeleri ambalaj üzerinde yazılı olacaktır.

UHT süt ambalajlarının üzerine en az aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılır ve/veya basılır. Yüklenicinin ticari unvanı, kısa adı, adresi, varsa tescil markası, malın adı, sınıfı, tipi, net miktarı, imal tarihi (gün, ay, yıl olarak) + 4 C ile + 10 C de muhafaza edilir ibareleri bulunmalıdır.

# KEK :

* Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Kendisine has tat, lezzet ve renkte olmalıdır.
* Ağza alındığında kolayca eriyecek, kesildiğinde ise dağılmayacaktır. Acımış, bayatlamış, kokusu değişmiş, küflenmiş, yağı dışarı vurmuş olmamalıdır.
* Yabancı madde, haşere parçaları, böcek kalıntıları bulunmamalıdır.
* Kekin iç malzemeleri iyi pişmiş dağılımları homojen, hamurlaşmamış, yarı pişmiş, çok pişmiş, yanmış ve kurumuş yapıda olmamalı varsa üst çeşni madde dağılımları her porsiyonda eşit olmalıdır.
* Kek ortam sıcaklığında olmalıdır.
* Orijinal insan sağlığına zarar vermeyen ambalajında 40 gramlık paketler halinde teslim edilecektir.
* Ambalajlar yırtık, ezik ve zedelenmiş olmamalıdır.
* Ambalaj üzerinde keke katılan maddeler açık olarak yazılacak, firma adı, adresi, cinsi, üretim ve son kullanma tarihi, net ağırlığı yazılı olmalıdır. Etiketleme ile ilgili burada belirtilmeyen diğer hususlar Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği’ne uygun olmalıdır. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 1'inci bölümündeki gibi olacaktır. Bu kapsam dâhilinde çıkacak tebliğ, kanun, tüzük ve eklerini de kapsayacaktır.
* Değerlendirme numuneye göre yapılacaktır.

Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürün yapılan sözleşmeye göre firmaya iade edilip yenisi ile değiştirilecektir.

# KARIŞIK TURŞU:

Turşu doğal sirke kullanılarak vasıfları belirtilen (salatalık, domates, taze biber, lahana) veya karışık sebzelerden normal bekleme süresini geçirerek miat usullere göre imal edilmiş ve turşu vasfına haiz (Nefaset, lezzet ve görünüş bakımından) olacaktır.

Turşuların bulunduğu suyu kapta turşuların üzerinde yapıldığı halde tamamen örtülmemiş olacaktır.

Turşuların suyu salyalanmış, sebzesi erimiş, küflenmiş, kokmuş, dağılmış acımış, bayat olmayacak tabii lezzet ve rayihada olacaktır.

Tortulu olmayacak berrak olacaktır.

Turşu suyunu içindeki tabii sirke miktarı (Asit, asetik) cinsinden %1’den az olmayacaktır.

Turşu suyundaki tuz miktarı (sodyum klorür) %4 den fazla olmayacaktır.

İçerisinde muhafaza için antiseptik maddeler katılmamış olacaktır.

Sebzeler aynı yıl mahsulü olacaktır.

Turşuda kullanılacak sebzeler acımamış, temiz, sağlam, küflenmemiş ve çekirdekleri yumuşamamış olmalıdır.

Turşular 5 veya 10 kg ağırlığında polietilen şeffaf ambalajlarda olup yeni yıl üretimi olacak.

Karışıma giren her bir turşu kendine has renk ve görünüşte; sebzesi yumuşamamış, dağılmamış, çürümemiş ve küflenmemiş; salamura salyalanmamış olmalı ve içinde yabancı madde bulunmamalıdır.

Karışıma giren turşuların kendine has tat ve kokularında olmalı küf, kokuşma vb. yabancı tat ve koku bulunmamalıdır.

Net ağırlığında, süzme ağırlığı oranı en az %70 olmalıdır.

Her çeşit sebzenin süzme ağırlığına oranı en az %3 en çok %25,0 olmalıdır.

**Ambalaj:** Karışık turşu, karışık turşuyu etkileyen veya karışık turşudan etkilenmeyen sağlığa zararlı olmayan şeffaf polietilen ambalajlar içinde alınır. Polietilen ambalajların hiçbir yerinde delik, sızıntı, bulunmayacak. Biçimleri bozulmuş ve bombe yapmış olamayacaktır. Yüklenici firma malın kesin kabulünden itibaren altı aylık garanti verecektir. Bu sürede bozulan ürünler bedelsiz yeni ürünlerle değiştirilecektir.

**İşaretleme:**

Her ambalaj üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılır ve basılır.

Firmanın ticari unvanı, adresi veya kısa adı varsa tescilli markası

Standardın işareti ve numarası (TS 42 14 şeklinde)

İmalat seri / kod numarası

Malın adı (karışık turşu)

İmalat tarihi (ay ve yıl olarak)

Son kullanma tarihi (ay ve yıl olarak)

Tipi (salamura)

Kullanılan katkı maddelerinin grubu ve kimyasal adı

İhraç mallarında bu bilgiler yabancı dille yazılabilir

# LOR PEYNİR:

* Lor peynir içi temiz, passız tenekelere istif edilmiş (ambalajlanmış) olmalıdır. TSE Belgeli, Peynir kalıpları muayenesi için, parmakları kapalı bir elde, kalıbın üzerine hafifçe basılınca, gömülme ve 32 dağılma olmamalıdır. Sertçe kalıplardan maksat, kalıplar, tenekelerden rahatça çıkarılabilmelidir. 1,5 veya 17 kg lık miktarlarda ambalajlanmış olmalıdır. Peynirin içi ve dışı beyaz olacak, safi inek sütünden yapılmış ve diğer herhangi bir süt katılmış olmamalı, acı, ekşimiş, küflü, kurtlu, fena kokulu, sünger gibi delikli olmamalıdır. Kalıplar homojen olmalıdır. Tenekelerde kâfi miktarda salamura bulunmalı, tam yağ miktarı en az %45 olmalıdır. Peynirlerin içerisinde ağırlaştırıcı antiseptik bir madde bulunmamalıdır.Tenekeler üzerinde, üretim ve son kullanma tarihi, T.S.E. damgası yazılı olmalıdır.

**ALINACAK GIDA ÜRÜNLERİ CİNSİ VE BİRİMİ**

|  |  |
| --- | --- |
| BİRİMİ | ÜRÜN ADI |

|  |  |
| --- | --- |
| KG | KIRMIZI ET |
| KG | TAVUK BAGET |
| KG | TAVUK PİRZOLA |
| KG | TAVUK FİLETO |
| KG | TAVUK BUT |
| KG | TAVUK GÖĞÜS |
| ADET | YUMURTA |
| LİTRE | SIVI AYÇİÇEK YAĞI 18 LT LİK TENEKE |
| ADET | MARGARİN (250 GR) |
| KG | PİLAVLIK PİRİNÇ |
| KG | BULGUR |
| KG | KIRMIZI MERCİMEK |
| KG | YEŞİL MERCİMEK |
| KG | KURU FASÜLYE |
| KG | NOHUT |
| KG | AŞÜRELİK BUĞDAY |
| KG | MAKARNA |
| KG | ŞEHRİYE |
| KG | İRMİK |
| KG | UN |
| KG | GALETA UNU |
| KG | NİŞASTA |
| KG | TUZ |
| KG | KARABİBER |
| KG | PUL BİBER |
| KG | KEKİK |
| KG | KURU NANE |
| KG | TOZ KIRMIZI BİBER |
| KG | HİNDİSTAN CEVİZİ |
| KG | VANİLYA |
| KG | TOZ TARÇIN |
| KG | KAKAO |
| KG | TOZ ŞEKER |
| KG | ÇAY |
| KG | KURU ÜZÜM |
| KG | KURU KAYISI |
| ADET | PİKNİK BAL |
| ADET | PİKNİK FINDIK KREMASI |
| ADET | PİKNİK REÇEL |
| ADET | PİKNİK TAHİN PEKMEZ |
| ADET | PİKNİK TEREYAĞI |
| KG | ZEYTİN |
| KG | SALÇA |
| KG | BEZELYE |
| KG | MANTI |
| KG | EKMEK |
| KG | YUFKA |
| KG | TULUMBA TATLISI |
| KG | ŞEKERPARE |
| KG | PATATES |
| KG | KURU SOĞAN |
| KG | PATLICAN |
| KG | DOMATES |
| KG | TAZE KABAK |
| KG | SALATALIK |
| KG | KARPUZ |
| KG | TAZE KIRMIZI BİBER |
| KG | MANDALİNA |
| KG | HAVUÇ |
| KG | KIRMIZI LAHANA |
| KG | SİVRİ BİBER |
| KG | ÇARLİSTON BİBER |
| KG | DOLMALIK BİBER |
| KG | TAZE FASÜLYE |
| ADET | MARUL |
| KG | SARMISAK |
| KG | LİMON |
| ADET | MAYDANOZ |
| KG | ELMA |
| KG | KIRMIZI ERİK |
| KG | YEŞİL SOĞAN |
| KG | YOĞURT |
| KG | SÜT |
| KG | BEYAZ PEYNİR |
| ADET | KEK |
| KG | KARIŞIK TURŞU |
| KG | LOR PEYNİRİ |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |