**T.C.**

**YENİŞEHİR KAYMAKAMLIĞI**

**Diyarbakır Anadolu İmam Hatip Lisesi Müdürlüğü**

**KURU GIDA ALIMI TEKNİK ŞARTNAMESİ**

**KURU FASULYE-BARBUNYA**

* Yeni sene mahsulü olacaktır.
* B iyi vasıflı yeterli derecede kurutulmuş olacaktır.
* Her ne sebepte olursa olsun ıslatılmış kurutulmuş olmayacaktır.
* Taneler dolgun olup buruşmuş olmayacaktır.
* Zararsız da olsa yabancı madde miktarı %2’den; taş, kum, toprak miktarı %1’den; nem oranı %14’ten fazla olmayacaktır.
* Ağırlaştırıcı yabancı maddelerle karıştırılmış, bozulmuş, kükürtlenmiş, boyanmış veya herhangi amaçla olursa olsun kimyasal maddelerle muayene edilmiş olmayacaktır. Kendine has renginde olacaktır.
* 25 kg’lık sağlam ve temiz çuvallar içerisinde olacaktır.
* Çuval üzerinde üretici yüklenici ismi, imal tarihi, net ağırlığı yazılı olacaktır.
* Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır.
* Ürünlerin ambalajlanması, etiketlenmesi ve işaretlenmesinde "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Ambalajlama ve Etiketleme - İşaretleme Bölümü ile 25/8/2002 tarihli ve 24857 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi – Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği'nde yer alan hükümler esas alınacaktır.

**ŞEKER**

* Polarizasyonu en az  99,70 Z olan saflaştırılmış ve kristallendirilmiş sakarozu ifade eder.
* Şeker ambalajları içinde hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.
* Ambalaj içindeki şekerlerde nem olmamalı, topraklanma görülmemelidir.
* İthal şeker olmayacaktır. (Şekerpancarından yapılmış olacaktır.)
* Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliği (Tebliğ no: 2006/40)’ne uygun olarak üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır.
* Yüklenicinin kısa adı veya tescilli markası ve adresi  malın adı , çeşidi, grubu , sınıfı , parti numarası,  net ağırlığı (kg olarak), imal ve son kullanma tarihi ile ilgili bilgiler ambalajları üzerinde okunaklı olarak, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılmalı veya basılmalıdır.
* Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır.

**BUĞDAY UNU**

* Buğday unu: Yabancı maddelerden temizlenmiş ve tavlanmış buğdayların tekniğine uygun olarak öğütülmesiyle elde edilen unları ifade eder.
* Buğday unu yabancı tat ve koku içermemelidir.
* Un içerisinde yabancı madde bulunmamalıdır.
* Buğday unları kendine özgü renk ve görünüşte olmamalıdır.
* Kendine özgü tat ve kokuda olmalı acı, ekşi, ekşime, küflenme, kokuşma ve bozulma v.s. yabancı tat ve koku bulunmamalıdır. Kendine özgü renk ve görünüşte olmalı, gözle görülen yabancı madde bulunmamalıdır.
* Tam buğday unu hariç olmak üzere buğday unlarının en az % 98’i 212 mikronluk elekten geçer.
* Nem oranı %14.5’u geçmemelidir.
* Un ambalajları üzerindeki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılır, basılır veya etiket halinde takılır. Basma yoluyla işaretlemede unun boyanmaması gereklidir.
* 50 kg’lık bez veya polipropilen elyaflı dokunmuş torba veya çuvallarda teslim edilir. Büyük ambalajlar ağızları açılmayacak biçimde uygun eksiksiz ve sağlam sicim veya ipliklerle el veya makine ile dikilir. Kullanılmış un çuvalları tekrar kullanılmaz.
* Etiket üzerinde   yüklenicinin işaret unvanı ve adı, adresi varsa tescilli markası, standardın işaret ve numarası, malın adı, malın tipi , malın çeşidi (Ekmeklik, bisküvilik v.s.), yapım tarihi (Gün, ay ve yıl olarak) , net un ağırlığı bulunmalıdır.
* Türk Gıda Kodeksi Buğday Unu Tebliği (Tebliğ no: 2013/9)’ne uygun olarak üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır.

**PİRİNÇ :**

* Piyasada satılan halis pirinçten imal edilmiş olacaktır.
* Kendine özgü renk, koku, tat ve görünüşte olacaktır.
* Pirinç ununda rutubet %12’den çok olmayacaktır. Protein miktarı %6’nın altında olmayacaktır.
* Türk gıda kodeksinin ilgili tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş ,taşınmış ve depolanmış olmalıdır.
* Standart naylon torbalar içerisinde olacaktır.
* Torba üzerinde veya içine konan etikette üretici yüklenici adı, net ağırlığı, ilk ve son kullanma tarihleri yazılı olacaktır.
* Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır.

**NİŞASTA**

* Buğday, mısır, pirinç gibi tahıllardan usulüne göre elde edilmiş nişastadan olacaktır.
* Yapıldığı maddenin adını taşımış olacak, ayrı cins nişastalardan birbirine karıştırılmış olmayacaktır.
* Rutubet buğday nişastasında %16, mısır nişastasına %18’den çok olmayacaktır.
* Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır.
* Türk gıda kodeksi unlu gıdalar tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş ,taşınmış ve depolanmış olmalıdır.
* Standart ambalajlar içerisinde üzerine cinsi net ağırlığı imalatçı yüklenicinin tescilli markası ve adresi yıl olarak imal tarihi yazılmış olacaktır.

**İRMİK**

* Sert buğdaydan usulüne göre elde edilmiş un ve kepeğinden ayrılmış arzuya göre kalın veya ince irmikten olacaktır. O numara irmik alınmayacaktır. 3 numara alınacaktır.
* İrmikte rutubet miktarı %14’ten fazla un halinde elendikten sonra kuru gluten miktarı %10’dan az olmayacaktır. Elastikiyeti normal olacaktır.
* Boyanmış sağlığa zararsızda olsa kimyasal maddelerle muamele edilmiş olmayacaktır
* Bez veya polipropilen elyaflı dokunmuş torbalar veya çuvallarda getirilecektir.
* Ambalajda veya içindeki etikette üretici yüklenici adı, imal tarihi, cinsi, son kullanma tarihi, ağırlığı yazılı olmalıdır.
* Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır.
* Türk gıda kodeksi unlu gıdalar tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş ,taşınmış ve depolanmış olmalıdır.

**BİSKÜVİ**

**ARPA VE TEL ŞEHRİYE**

* Buğday irmiğinden usulüne göre yapılmış arpa şehriyelerden olacaktır. Buğday irmiğinden başka irmik veya nişasta karıştırılmış olmayacaktır.
* Şehriyeler % 1 tuz ihtiva eden kaynar suya atılarak 20 dakika kaynatıldığında hepsi pişmiş olacak fakat dağılmayacaktır. Rutubet miktarı %13’ü geçmeyecektir.
* Ambalajlar üzerinde cinsi, irmikten yapıldığı, net ağırlığı, imal tarihi (ay-yıl) yapanın adı, adresi ve tanıtıcı işaretini gösterir okunaklı yazı olacaktır.
* Teslim Şekli: Standart olarak naylon torbalar içinde olacaktır.
* Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır.
* Türk gıda kodeksi unlu gıdalar tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır.

**MAKARNA ÇEŞİTLERİ**

* Makarna: Triticum durum buğdayından üretilen irmiğe su katılıp tekniğine uygun yoğrularak hazırlanan hamurun şekillendirilip kurutulmasıyla elde edilen bir üründür.
* Makarna kendine has tat ve kokuda olmalıdır.
* Makarnanın rutubet miktarı en çok %13 olmalıdır.
* Makarnada kül miktarı kuru maddede en çok %1 olmalıdır.
* Makarnada suya geçen madde miktarı kuru madde esasına göre en çok %10 olmalıdır.
* Makarnaya tuz katılmamalıdır.
* Kaynar suya atılarak 20 dakika kaynatıldığında hepsi iyice pişmiş olacak fakat dağılmayacaktır.
* Türk gıda kodeksi unlu gıdalar tebliğine uygun
* 10 – 20 kg standart temiz naylon torbalar içerisinde alınacaktır.
* Ambalajlar üzerinde markası, cinsi, net ağırlığı, imal tarihi, üretici yüklenici adı ve adresi okunaklı şekilde yazılı olacaktır.
* Türk Gıda Kodeksi Makarna Tebliği’ne uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır.
* Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır.

**ÇAY**

* Camellia sinensis türünün farklı çeşitlerinin genç sürgünlerinden tepe tomurcuğu ve onu takip eden taze yapraklar ve taze tek yaprak, taze iki yaprak ve taze üç yapraklı sürgünler ile bunları birbirine bağlayan taze sap kısımlarının soldurma, kıvırma, parçalama, oksidasyon ve kurutma gibi üretim aşamaları ile işlenmesi sonucu elde edilen ürünü ifade eder.
* Yeni yıl ürünü olmalıdır. İçinde yabancı cisim ve küf olmamalıdır.
* Kendine has görünüş, renk, tat ve kokuda olacaktır.
* Yabancı madde içermeyecektir.
* Çay ambalajları üzerinde cins ve nevilerinin, net miktarlarının ve hazırlayanın ismini gösteren bilgiler bulunması zorunludur.
* Demlenip kontrol edilmeden teslim alınmayacaktır. Uygun olmayan çaylar geri iade edilecektir.
* Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır.
* Türk Gıda Kodeksi Çay Tebliği (Tebliğ no: 2015/30)’ ne uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş ,taşınmış ve depolanmış olmalıdır.

**MARGARİN**

* Margarin: İnsan tüketimine uygun bitkisel ve/veya hayvansal yağlar ve/veya süt yağından elde edilen temel olarak yağ içinde su emülsiyonu tipinde, süt ve/veya süt ürünleri içerebilen şekillendirilebilir ürün grubunu ifade eder.
* Ağırlıkça en az %80, en fazla % 90 oranında yağ içeriğine sahip ürün olmalıdır.
* Ürünler, kendine has tat, koku, görünüm ve yapıda olmalıdır.
* Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nin “Ambalajlama –Etiketleme ve İşaretleme Bölümü”nde ve Türk Gıda Kodeksi – Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliğinde yer alan hükümlere uygun olmalıdır.
* Türk Gıda Kodeksi Sürülebilir Yağlar/Margarin ve Yoğun Yağlar Tebliği (Tebliğ no: 2008/21)’ne uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş ,taşınmış ve depolanmış olmalıdır.
* Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır.

**TURŞU**

* Karışıma giren her bir turşu kendine has renk ve görünüşte; sebzesi yumuşamamış, dağılmamış, çürümemiş ve küflenmemiş; salamura salyalanmamış olmalı, yabancı madde bulunmamalıdır.
* Karışıma giren turşuların kendine has tat ve kokularında olmalı küf, kokuşma v.b. yabancı tat ve koku bulunmamalıdır.
* Net ağırlığında, süzme ağırlığı oranı en az % 70; her çeşit sebzenin süzme ağırlığına oranı en az % 3, en çok % 25 olmalıdır.
* Duyu ile muayene edilerek, bakılarak, koklanarak, tadılarak yapılır.
* Turşu, turşuyu etkileyen veya turşudan etkilenmeyen sağlığa zararlı olmayan laklı teneke ambalajlar içerisinde alınır.
* Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır.
* Her ambalaj üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılır ve basılır.
* Üreticinin ticari unvanı, adresi veya kısa adı ve adresi, varsa tescilli markası
* Standardın işareti ve numarası (TS 4214 şeklinde)
* İmalat Seri / kod numarası
* Malın Adı (Karışık turşu)
* İmalat tarihi (Ay, yıl olarak)
* Tipi (Salamura)
* Kullanılan katkı maddelerinin grubu ve kimyasal adı
* Süzme ağırlığı (g veya kg şeklinde)
* Tavsiye edilen son kullanma tarihi ve raf ömrü (gün, ay, yıl olarak)

**SİRKE (ÜZÜM)**

* Berrak görünüşte, kendine özgü tat ve kokuda olmalı bulanık olmamalıdır.
* Sirkeler; kapalı olarak 70 cc’lik şişeler içerisinde teslim edilir.
* Her ambalaj üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak biçimde yazılır veya basılır.
* Üreticinin adı veya tescilli markası ve adresi
* Standardın işaret numarası (TS 18800 şeklinde)
* Seri Numarası
* Malın Adı
* İmal ve son kullanma Tarihi
* Net Ağırlığı ( Kg veya gr. )

**TUZ**

* Doğrudan son tüketiciye sunulan, ince öğütülmüş, iyotla zenginleştirilmiş, rafine edilmiş veya edilmemiş işlenmiş tuzu ifade eder.
* Tuz yabancı madde içermemelidir.
* Homojen olur ve tane büyüklüğü; göz açıklığı 1000 µm'lik elekten tamamı, 210 µm'lik elekten ise en çok % 20’lik kısmı geçecek büyüklükte olur.
* Rutubeti %2’den fazla olmayacak, 140 santigrat derecede kurutulduğunda en az %98 sodyum klorür ihtiva edecek, suda erimeyen miktarı en çok % 0.5’den, bunun %10’luk hidrolik asitteki erimeyen kısımları miktarı %0.09’dan fazla olmayacaktır.
* Sofra tuzuna 25-40 mg/kg oranında potasyum iyodat katılması zorunludur. İyot için belirlenmiş üst limit + 3 mg/kg farklılık gösterebilir.
* 1-3 kiloluk naylon torbalarda 25 kiloyu geçmeyen koliler halinde olacaktır.
* Türk Gıda Kodeksi Tuz Tebliği (Tebliğ no: 2013/48)’ne uygun olarak üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş ,taşınmış ve depolanmış olmalıdır.
* Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır.

**KURU KAYISI**

* İyi cins şekerpare kuru kayısılardan ve son sene ürünü olacaktır.
* Çürük, küflü vs. fena kokulu, kurt yenikli, taşlı, topraklı, tozlu, çöplü, ezik, acı, normalden fazla rutubetli, ıslak kızışmış ve kirli olmayacaktır. Kendisine has lezzet ve tatta bulunacaktır.
* Kayısılar içinde dış ve iç kabuklardan temizlenmiş çekirdek içleri bulunabilir. (Kendi meyvesine ait tatlı çekirdek içleri)
* Kayısılar standart sandıklar içinde olacak, net kilo, üretici yüklenici adı, imal tarihi okunaklı bir şekilde bulunacaktır.
* Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır.
* Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır.
* Her ambalaj üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak biçimde yazılır veya basılır.
* Üreticinin adı veya tescilli markası ve adresi
* Bu Standardın işaret numarası
* Seri Numarası
* Malın Adı
* İmal ve son kullanma Tarihi
* Net Ağırlığı (Kg veya gr.)

**KURU ÜZÜM ÇEŞİTLERİ**

* Yeni sene mahsulü olacaktır.
* Küflenmiş, ezilmiş, kurtlanmış olmayacaktır.
* Rutubet miktarı da %16’dan fazla olmayacaktır.
* Muayene sırasında elle ovalandığında taneler birbirinden ayrılacaktır.
* Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır.
* Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır.
* Her ambalaj üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak biçimde yazılır veya basılır.

- Üreticinin adı veya tescilli markası ve adresi

 -  Bu Standardın işaret numarası

 -  Seri Numarası

 -  Malın Adı

 -  İmal ve son kullanma Tarihi

 -  Net Ağırlığı (Kg veya gr.)

**KURU İNCİR**

* Son sene mahsulü piyasanın iyi cins incirlerinden olacaktır.
* Kurtlu, kurt yenikli, böcekli, kızışmış ve küflü, fena kokulu, çürük, şekerlenmiş, parçalanmış, ekşimiş ve normalinden fazla rutubetli olmayacaktır.
* Kutudaki incirlerin tanelerinin ağırlığı 20 gr’dan aşağı olmayacaktır.İncirler 15 gr’dan az olmamak şartıyla %10’a kadar aynen kabul edilecektir.
* Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır.
* Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş ,taşınmış ve depolanmış olmalıdır.
* Her ambalaj üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak biçimde yazılır veya basılır.

- Üreticinin adı veya tescilli markası ve adresi

 - Bu Standardın işaret numarası

 - Seri Numarası

 - Malın Adı

 - İmal ve son kullanma Tarihi

 - Net Ağırlığı (Kg veya gr.)

**KAKAO - HİNDİSTAN CEVİZİ - KREM ŞANTİ**

* Piyasada satılan malın en iyisi olmalıdır.
* Kakao toz halinde, Hindistan cevizi ise çekilmiş olmalıdır.
* Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır.
* Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır.
* Her ambalaj üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak biçimde yazılır veya basılır.

 - Üreticinin adı veya tescilli markası ve adresi

 -   Bu Standardın işaret numarası

 -     Seri Numarası

 -     Malın Adı

 -     İmal ve son kullanma Tarihi

 -     Net Ağırlığı (Kg veya gr.)

**KABARTMA TOZU**

* Alüminyum karbonat, alüminyum bikarbonat ve alüminyum hidrokarbonat ile sodyum bikarbonatın, sodyum fosfat asit, sodyum pirofosfat asit, tartarik asit, sitrik asit gibi zararsız asitlerin bileşiklerinden olan karışımlarından ibaret ve gayet ince bir halde olmalıdır.
* Kabartma tozları; alüminyum bileşenlerini, sodyum karbonatı, sülfatları, bisülfatları, sülfitleri, okselik asiti, sabun, kil, alçı, tebeşir, kum gibi yabancı cisimleri ihtiva etmeyecektir.
* Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır.
* Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş ,taşınmış ve depolanmış olmalıdır.
* Her ambalaj üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak biçimde yazılır veya basılır.

 - Üreticinin adı veya tescilli markası ve adresi

 -   Bu Standardın işaret numarası

 -     Seri Numarası

 -     Malın Adı

 -     İmal ve son kullanma Tarihi

 -     Net Ağırlığı (Kg veya gr.)

**YAŞ HAMUR MAYASI**

* Kendine has renk ve tat da olacaktır.
* Yapışkan olmayıp nemli hamur kıvamında ve gri beyaz renkte olacaktır.
* Ekşimiş ve küflenmiş olmayacaktır.
* Mayalar gerektiğinde hamur içinde denenecek ekmeği iyi kabarmayan mayalar reddedilecektir.
* Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır.
* Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır.
* Her ambalaj üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak biçimde yazılır veya basılır.

 - Üreticinin adı veya tescilli markası ve adresi

 - Bu Standardın işaret numarası

 - Seri Numarası

 - Malın Adı

 - İmal ve son kullanma Tarihi

 - Net Ağırlığı (Kg veya gr.)

26- •NOHUT

 Yeni sene mahsulü olacaktır.

• B iyi vasıflı yeterli derecede kurutulmuş olacaktır.

• Her ne sebepte olursa olsun ıslatılmış kurutulmuş olmayacaktır.

• Taneler dolgun olup buruşmuş olmayacaktır.

• Zararsız da olsa yabancı madde miktarı %2’den; taş, kum, toprak miktarı %1’den; nem oranı %14’ten fazla olmayacaktır.

• Ağırlaştırıcı yabancı maddelerle karıştırılmış, bozulmuş, kükürtlenmiş, boyanmış veya herhangi amaçla olursa olsun kimyasal maddelerle muayene edilmiş olmayacaktır. Kendine has renginde olacaktır.

• 25 kg’lık sağlam ve temiz çuvallar içerisinde olacaktır.

• Çuval üzerinde üretici yüklenici ismi, imal tarihi, net ağırlığı yazılı olacaktır.

• Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır.

• Ürünlerin ambalajlanması, etiketlenmesi ve işaretlenmesinde "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Ambalajlama ve Etiketleme - İşaretleme Bölümü ile 25/8/2002 tarihli ve 24857 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi – Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği'nde yer alan hükümler esas alınacaktır.

**AŞURELİK BUĞDAY**

* 1. kalitede ve yerli üretim olacaktır.
* Son sene mahsulü ve sert buğdaydan olacak.
* Kendine özgü tat, renk ve kokuda olup, yabancı tat ve koku özellikle küf ve kızışma kokusu olmayacaktır.
* Zararsız da olsa yabancı madde miktarı %2’den; taş, kum, toprak miktarı %1’den; nem oranı %14’ten fazla olmayacaktır.
* Ağırlaştırıcı yabancı maddelerle karıştırılmış, bozulmuş, kükürtlenmiş, boyanmış veya herhangi amaçla olursa olsun kimyasal maddelerle muayene edilmiş olmayacaktır. Kendine has renginde olacaktır.
* İnsan sağlığına zarar vermeyen ve dayanıklı ambalajlarda olacak.
* 25 kg’lık ambalajlarda olacaktır.
* Ürünlerin ambalajlanması, etiketlenmesi ve işaretlenmesinde "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin Ambalajlama ve Etiketleme - İşaretleme Bölümü ile 25/8/2002 tarihli ve 24857 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi – Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği'nde yer alan hükümler esas alınacaktır.
* Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır.

**SARI MERCİMEK**

* Piyasada satılan en iyi mercimekten yeni sene mahsulü olacaktır.
* Yabancı maddelerle karıştırılmış, boyanmış ve kimyasal maddelerle muayene edilmiş, yağlanmak suretiyle parlatılmış olmayacak, her ne sebepte olursa olsun ıslatılmış kurutulmuş olmayacaktır.
* Taneler normal büyüklükte olacaktır.
* Zararsız da olsa yabancı madde miktarı %2’den; taş, kum, toprak miktarı %1’den fazla olmayacaktır.
* Standart olarak temiz ve sağlam bez veya naylon torbalarda olacaktır.
* Ambalajda üretici yüklenici adı, net ağırlığı, imal tarihi yazılı olacaktır.
* Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından onaylı olacaktır.
* Ürünlerin ambalajlanması, etiketlenmesi ve işaretlenmesinde "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin Ambalajlama, Etiketleme ve İşaretleme Bölümü ile 25/8/2002 tarihli ve 24857 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi – Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği'nde yer alan hükümler esas alınacaktır.
* Ürünler 25 kg’lık çuvallar ile getirilecektir.

30-NOHUT :

Piyasada satılan en iyi mercimekten yeni sene mahsulü olacaktır.

• Yabancı maddelerle karıştırılmış, boyanmış ve kimyasal maddelerle muayene edilmiş, yağlanmak suretiyle parlatılmış olmayacak, her ne sebepte olursa olsun ıslatılmış kurutulmuş olmayacaktır.

• Taneler normal büyüklükte olacaktır.

• Zararsız da olsa yabancı madde miktarı %2’den; taş, kum, toprak miktarı %1’den fazla olmayacaktır.

• Standart olarak temiz ve sağlam bez veya naylon torbalarda olacaktır.

• Ambalajda üretici yüklenici adı, net ağırlığı, imal tarihi yazılı olacaktır.

• Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından onaylı olacaktır.

• Ürünlerin ambalajlanması, etiketlenmesi ve işaretlenmesinde "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin Ambalajlama, Etiketleme ve İşaretleme Bölümü ile 25/8/2002 tarihli ve 24857 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi – Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği'nde yer alan hükümler esas alınacaktır.

• Ürünler 25 kg’lık çuvallar ile getirilecektir.

**MARGARİN**

* Normal görünüşte kendisine has koku ve lezzette sarı renkte olmalıdır.
* Eritildiklerinde tamamen berrak, tortusuz, mütecanis, mayi yağ halini alacaktır.
* Safi yağ nispeti %98 olacaktır.
* Erime dereceleri 36 dereceyi geçmeyecektir.
* Acılık teamülü menfi olacaktır.
* Boyalı olmayacaktır.
* Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından onaylı olacaktır.
* Ürünlerin ambalajlanması, etiketlenmesi ve işaretlenmesinde "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin Ambalajlama, Etiketleme ve İşaretleme Bölümü ile 25/8/2002 tarihli ve 24857 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi – Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği'nde yer alan hükümler esas alınacaktır.

**TURŞU (kornişon) :**

* 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 rayinada 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.
* Kornişon turşuda 2 numara salatalıklar kullanılacaktır. Salatalıklar aynı yıl mahsulü olacaktır.
* Turşuda kullanılacak salatalıklar acımamış, temiz, sağlam, küflenmemiş ve çekirdekleri yumuşamamış olmalıdır.

|  |
| --- |
|  **SEBZE ÇEŞNİ*** Baharat kendine has koku, renk ve tatta olmalıdır.
* İçinde hiçbir yabancı madde olmamalı ve boya maddesi katkılı olmamalıdır.
* 3 kg.’lık paketler içerisinde getirilmelidir.
* Türk Gıda Kodeksine ve TSE normlarına uygun üretilmiş olmalıdır.
* Ambalaj üzerinde üretici firma adı ve adresi, net ağırlığı, imal tarihi ve son kullanma tarihi yazılı olmalıdır.
* Ambalajlar temiz, kuru ve hava geçirmeyecek şekilde kapalı olmalıdır.
 |

**SİYAH ZEYTİN -VE DİLİM ZEYTİN (YEŞİL) :**

* Yeşil zeytin yeşilden sarı yeşile kadar değişen renklerdeki, yeme olgunluğunu kazanmış, normal iriliğe erişmiş tanelerin çeşitli metotlar ile acılığının giderilmesi sureti ile hazırlanmış dilimlenmiş salamura yeşil zeytin (kokteyl) olacaktır.
* Zeytinler, temiz sağlam olmalı, yabancı tat ve koku ihtiva etmemelidir.
* Grup ve tipine has yeme olgunluğunda yenilebilir, yemek ve salata çeşitlerinde kullanılabilir özellikte olmalıdır.
* Ambalaj içindeki zeytinlerin çeşitleri, sınıfı, gurubu, tipi, sitili aynı olmalıdır.
* Kirli, kokuşmuş, özellikleri kaybolmuş, kurtlanmış olmamalıdır.
* Gözle görülür yabancı madde bulunmamalıdır.
* Ambalaj salamura suyu temiz olmalı, yabancı tat veya koku ihtiva etmemeli, görünüşü berrak olmalı
* Ambalaj içindeki zeytinde, salamura suyu; zeytin üzerini tamamen örtmüş olmalı ve kabın dolum oranı, kabın su kapasitesinin en az % 90’nı olmalıdır.
* Ambalaj olarak kullanılan kaplar yeni ve temiz olmalı, zeytine yabancı tat ve koku vermemeli ve içindeki zeytinin iyi bir şekilde koruyabilen özellikte olmalıdır.
* Zeytin ambalajlarının üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı ve silinmeyecek şekilde yazılmalıdır.
* Firmanın ticari unvanı, kısa adı, adresi, veya tescilli markası,
* Standardın işaret ve numarası (TS 774 şeklinde) Parti seri kot numarasından en az birisi
* Ürünün adı grubu
* İmal edildiği zeytinin çeşidi, sınıfı , tipi, tane irilik derecesi
* Net miktarı (en az gram veya kg ) süzme kitlesi, (en az gr veya kg)
* Varsa katkı ve ilave edilen diğer maddelerin adı
* Ambalajlama tarihi ( ay ve yıl olarak ),
* Firmaca tavsiye edilen son kullanma tarihi veya raf ömrü

Murat damar /müdür yardımcısı TANER ÖZMEN / OKUL MÜDÜRÜ

ÜYE ÜYE ÜYE