



DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ

26/12/2024 00:00:00

Uygulama ve Araştırma Hastanesi

Döner Sermaye İşletmesi

Teklif No: 20248126

İLAN

HASTANEMİZİN İHTİYACI OLAN AŞAĞIDA YAZILI MALZEME(LER)

İHALE İLE

SATIN ALINACAKTIR. İLGİLENEN FİRMALARIN 31/12/2024 TARİHİ, SAAT 17:00 TEA KADAR

YAKLAŞIK MALİYET TESPİTİ İÇİN

TEKLİFLERİNİ (KDV HARİÇ) ELDEN GETİRMELEKİ VEYA

İLGİLİ PERSONEL'İN E-POSTA ADRESİNE BİLDİRMELERİ RİCA OLUNUR,

BEDİHA ÖZARSLAN

MALİ HİZMETLER MÜDÜRÜ

ALIM KONUSU MALZEMELER

MİKTAR

1	SUFANGLE (HAZIR)	24.000,00	ADET
2	PROFİTERÖL TATLISI	25.000,00	ADET
3	BAKLAVA	1.200,00	KİLOGRAM
4	LÖK TATLISI	1.200,00	KİLOGRAM
5	SÜTLÜ AÇ	24.000,00	ADET
6	ÖRME KADAYIF	1.200,00	KİLOGRAM
7	KESKÜL	20.000,00	ADET
8	TRİLİCE TATLISI	2.400,00	KİLOGRAM
9	SEKERPART TATLISI	1.800,00	KİLOGRAM
10	AŞURE	16.000,00	ADET

ÖDEME SÜRESİ: 90 GÜN

TEKLİF NO : 20248126

NOT : 2025 YILI YILLIK İHALE İÇİN YAKLAŞIK MALİYET İSTEMİDİR.KIŞMI TEKLİFE AÇIKTIR

İLGİLİ KİŞİ : BELMA ÇELEK

TEL : 4122410

E-MAIL : belma.beker@dou.edu.tr

*Teklif No belirtilmeyen teklifler değerlendirilmeyecektir.

1/2

Supangle: Buğday unu, pastörize süt, kakao, ezme fındık pralin, nişasta, şeker ve hindistan cevizinden üretilmiş süt tatlısıdır.

Duyusal Özellikler:

1. Kullanılan sütün yağ içeriği en az %3 olacaktır.
2. Supangleye su ilave edilmemiş olmalıdır.
3. Supanglenin kıvamı, rengi, kokusu ve tadı kendine has olmalıdır.
4. Supanglede yanık tat olmamalıdır.
5. Supangle, kâselerinin içleri tamamen dolu olmalıdır.
6. Bir porsiyon en az 150 gr olmalıdır.
7. 150 gramın üzerinde ki supangle tercih nedeni olacaktır.
8. Supanglede kullanılan kâseler gıda ile temasta bulunan materyaller Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır ve bir kâsenin ağırlığı en az 5 gr olmalıdır.
9. Hazır Supangle tatlısında kullanılan un, , kakao, ezme fındık pralin, nişasta, şeker ve hindistan cevizi Türk Gıda Kodeksi Hükümlerine uygun olacaktır. Ayrıca Pastörize süt Türk Gıda Kodeksinin Çiğ süt ve ısıtılmış sütler tebliğine uygun olacaktır.

Mikrobiyolojik Özellikler:

Mikrobiyolojik özellikler Türk Gıda Kodeksi "Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği"ne uygun olacaktır.

Toplam bakteri 37 °C de 48 saat	0/gr
Toplam Koliform Bakteri	0/gr
S.aureus	0/gr
E.coli	0/gr
Salmonella Spp.	0/gr
Maya	0/gr
Küf	0 adet/gr

Katkı Maddeleri:

Supangle tatlısı hazırlanırken hiçbir katkı maddesi kullanılmamış olacak.

Bulaşanlar:

Bu şartname kapsamında yer alan ürünler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin Bulaşanlar bölümüne uygun olacaktır.

Diy. Gıda BULCAN


Şeker Elif KOCAN


 DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ HASTANE BESLENME VE DİYET BÖLÜMÜ	HAZIR SUPANGLE TATLISI TEKNİK ŞARTNAMESİ	Form No: TŞ.M.096 Rev Tarihi/No:
--	--	---

Hijyen:

Supangle tatlısı Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Gıda Hijyen bölümünde yer alan kurallara uygun olarak üretilmiş olacaktır. Supangle bulunduğu tepsilerin temizliğinde gıda kodeksine uygun dezenfektanlı deterjanlarla temizliği yapılacaktır.

Diğer Hususlar:

1. Üretici firma sütü tatlılara ait "İşletme Kayıt Belgesi" veya "İşletme Onay Belgesi"ne sahip ayrıca ISO 22000:2018 belgesine sahip olacaktır. Bu iki belge mal tesliminde muayene komisyonuna teslim edilecektir.
2. Muayene komisyonu gerekli gördüğü an ve sıklıkta ürünlerin analizlerinin yapılmasını isteyebilecektir. Bununla ilgili tüm masraflar satıcı firmaya ait olacaktır.
3. Sevkiyat yapan elemanların kıyafeti temiz, bone, eldiven, ağızlık ve galos takılmış olacaktır.
4. Ayrıca kurum istediği an ve sıklıkta tatlı imalatihanesini denetleyebilecektir. Gıda imalatı için uygun olmayan bir tespitte bulunulursa tatlı alımlarını durdurabilecektir.

Ambalajlama:

- * Supangle tatlısının nakliye ambalajı paslanmaz krom - çelik tepsilerde ve üzerleri kapalı olmalıdır veya kapalı karton ambalaj olmalıdır. Tepsilerin yapımında kullanılan malzeme gıda kodeksinin ambalajlama ve depolama şartlarına uygun olmalıdır.
- * Supanglenin konulacağı birim ambalajı Türk Gıda Kodeksine uygun kapaklı pp malzemeden olacaktır.

Taşıma ve Depolanma:

1. Bu şartname kapsamındaki yer alan ürünlerin taşınması ve depolanması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Gıdaların Taşınması ve Depolanması bölümündeki kurallara uyacaktır. Bu genel kurallara ek olacak:

- a-Sevkiyat yapan araçlar kapalı kasa, frigorifik ve içleri temiz olacak. Frigorifik araçlar gıda kodeksine uygun bakteri üretmeyen malzemeden yapılmış olmalıdır.
- b-Aynı araçla başka ürün sevkiyatı yapılmamalıdır.
- c-Ürünlerin depoya taşınması raf teslimi şeklinde olacaktır.

Dyt. 

Seher Elif KOCABAY




DÜZCE EYLÜ. ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ
MİSLERİNG VE DİYEİ BÖLLÜW

HAZIR PROFİTEROL TATLISI TEKNİK ŞARTNAMESİ

Form No: TŞ.M.095
Rev. Tarihi/No:

Profiterol: Buğday unu, taze günlük yumurta, içme suyu, pastörize süt, ezme fındık pralin, nişasta ve hindistan cevizinden üretilmiş olmalıdır.

Duyusal Özellikler:

1. Profiterol sos, kek ve kremadan oluşan bir tatlıdır.
2. Profiterol sos ve kremasına su ilave edilmemiş olmalıdır.
3. Sosun ve kremasının kıvamlı olması gerekir.
4. Sosun ve kremanın kokusu kendine has olmalıdır ve yanık tat olmamalıdır.
5. Profiterol, kâselere hazırlanırken her porsiyona en az bir kek konmalı ve keklerin içleri krema ile tamamen dolu olmalıdır.
6. Profiterol kekleri kabarmış olmalıdır ve rengi altın sarısı gibi kabarmış olmalıdır.
7. Bir porsiyon en az 150 gr olmalıdır.
8. Profiterollerde kullanılan kaseler Türk Gıda Kodeksi'nin Gıda ile temasta bulunan materyaller tüzüğüne uygun olmalıdır ve kase'nin ağırlığı en az 5 gr olmalıdır.
9. Hazır profiterol tatlısında kullanılan un, , taze günlük yumurta, içme suyu, ezme fındık pralin, nişasta ve hindistan cevizi Türk Gıda Kodeksi Hükümlerine uygun olacaktır. Ayrıca Pastörize süt Türk Gıda Kodeksi'nin Çiğ süt ve Isıl işlem görmüş sütler tebliğine uygun olacaktır.

Mikrobiyolojik Özellikler:

Mikrobiyolojik özellikler Türk Gıda Kodeksi "Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği"ne uygun olacaktır.

Toplam bakteri 37 °C de 48 saat	0/gr
Toplam Kaliform Bakteri	0/gr
S.aureus	0/gr
E.coli	0/gr
Salmonella Spp.	0/gr
Maya	0/gr
Küf	0 adet/gr

Katkı Maddeleri:

Profeterol tatlısı hazırlanırken hiçbir katkı maddesi kullanılmamış olacak.

Bulaşanlar:

Bu şartname kapsamında yer alan ürünler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin Bulaşanlar bölümüne uygun olacaktır.

Dyt. Gıda Bulaşan

Pcher. E-11F KAGASIN

 DÜZCE EYLÜL ÜNİVERSİTESİ HASTANE BESLENME VE DİYET BÖLÜMÜ	HAZIR PROFİTEROL TATLISI TEKNİK ŞARTNAMESİ	Form No: T.Ş.M.095 Rev. Tarihi/No:
--	--	---

Hijyen: Profiterol tatlısı Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Gıda Hijyen bölümünde yer alan kurallara uygun olarak üretilmiş olacaktır. Profiterol bulunduğu tepsilerin temizliğinde gıda kodeksine uygun dezenfektanlı deterjanlarla temizliği yapılacaktır.

Diğer Hususlar:

1. Üretici firma sütü tatlılara ait "İşletme Kayıt Belgesi" veya "İşletme Onay Belgesi" ne, ayrıca ISO 22000:2018 gıda güvenliği belgesine sahip olacaktır. Bu iki belge mal tesliminde muayene komisyonuna teslim edilecektir.
2. Muayene komisyonu gerekli gördüğü an ve sıklıkta ürünlerin analizlerinin yapılmasını isteyebilecektir. Bununla ilgili tüm masraflar satıcı firmaya ait olacaktır.
3. Sevkiyat yapan elemanların kıyafeti temiz, bone, eldiven, ağızlık ve galoş takılmış olacaktır.
4. İçme suyunun aylık tahlillerinin Hifzısıhda yapıp muayene komisyonuna teslim edilmesi gerekmektedir.

Ambalajlama:

- * Profiterol tatlısının nakliye ambalajı paslanmaz krom - çelik tepsilerde ve üzerleri kapalı olmalıdır veya kapalı karton ambalaj olmalıdır. Tepsilerin yapımında kullanılan malzeme gıda kodeksinin ambalajlama ve depolama şartlarına uygun olmalıdır.
- *Profiterolün konulacağı birim ambalajı Türk Gıda Kodeksine uygun kapaklı pp malzemeden olacaktır.

Taşıma ve Depolanma:

1. Bu şartname kapsamındaki yer alan ürünlerin taşınması ve depolanması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Gıdaların Taşınması ve Depolanması bölümündeki kurallara uyacaktır. Bu genel kurallara ek olarak;
 - a-Sevkiyat yapan araçlar kapalı kasa, frigorifik ve içleri temiz olacak. Frigorifik araçlar gıda kodeksine uygun bakteri üretmeyen malzemeden yapılmış olmalıdır.
 - b-Aynı araçla başka ürün sevkiyatı yapılmamalıdır.
 - c-Ürünlerin depoya taşınması raf teslimi şeklinde olacaktır.

Dyt. Gökçe Zengin

Feher Elif
KOCABULU



DÜZCE İYİ HAYAT ÜNİVERSİTESİ HASTANE
BESLENME VE DİYET BÖLÜMÜ

HAZIR ŞURUPLU BAKLAVA TATLISI

Form No: TŞ.M.09B
Rev. Tarihi/No:

Katkı Maddeleri: Baklava hazırlanırken hiçbir katkı maddesi kullanılmamış olacak

Bulaşanlar: Bu şartname kapsamında yer alan ürünler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin Bulaşanlar bölümüne uygun olacaktır.

Hijyen: Baklava Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin Gıda Hijyen bölümünde yer alan kurallara uygun olarak üretilmiş olacaktır. Baklavaların bulunduğu tepsilerin temizliğinde gıda kodeksine uygun dezenfektanlı deterjanlarla temizliği yapılacaktır.

Diğer Hususlar:

1. Üretici firma şuruplu tatlılara ait "Gıda Üretim Sertifikası" ve "Gıda sicil Sertifikası"na ayrıca ISO 22000:2018 gıda güvenliği belgesine sahip olacaktır. Bu üç belge mal tesliminde muayene komisyonuna teslim edilecektir.

2. Muayene komisyonu gerekli gördüğü an ve sıklıkta ürünlerin Hıfzısıhha Enstitüsünde tahlillerin yapılmasını isteyebilecektir. Bununla ilgili tüm masraflar satıcı firmaya ait olacaktır.

3. Üretici firmada çalışanların portör muayeneleri her 6 ayda bir yapılmış olmalıdır. Sevkiyat yapan elemanların kıyafeti temiz, bane, eldiven, ağızlık ve galoş takulmuş olacaktır. Kurum çalışanların portör muayenelerinin yapılıp yapılmadığını denetleyecektir.

4. Ayrıca kurum istediği an ve sıklıkta imalat yapılan yeri denetleyebilecektir. Gıda imalatı için uygun olmayan bir tespitte bulunursa tatlı alımlarını durdurabilecektir.

5. İçme suyunun aylık tahlillerinin Hıfzısıhha'da yapılıp muayene komisyonuna teslim edilmesi gerekmektedir.

Ambalajlama:

- Baklavaların nakliyesi kapaklı paslanmaz krom - çelik tepsilerde veya kapaklı karton ambalajda olacaktır.
- Baklavaların konulacağı birim ambalaj kapaklı. Türk Gıda Kodeksine uygun kapaklı pp malzemeden olacaktır.
- Tepsilerin yapımında kullanılan malzeme gıda kodeksinin ambalajlama ve depolama şartlarına uygun olmalıdır. Baklavalarda kesinlikle alüminyum tepsilerde olmayacak.

Taşıma ve Depolanma:

1. Bu şartname kapsamındaki yer alan ürünlerin taşınması ve depolanması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin Gıdaların Taşınması ve Depolanması bölümündeki kurallara uyacaktır. Bu genel kurallara ek olacak.

2. Sevkiyat yapan araçlar kapalı kasa, frigorifik ve içleri temiz olacak. Frigorifik araçlar gıda kodeksine uygun bakteri üretmeyen malzemeden yapılmış olmalıdır.

3. Aynı araçla başka ürün sevkiyatı yapılmamalıdır.

Dyt. Ceylan Bulut

İmza: Dr. Öğr. Üyesi Ceylan Bulut
Tarih: 2023/06/24-2215

Baklava: Baklava hamuru 65 randıman 1 kalite baklavalık buğday unundan, taze günlük yumurta, içme suyu, şeker ve tuzdan oluşur. Baklava hamuru yağrularak bezelere ayrılır ve aralarına Antep fıstığı ve tereyağı konulur. Pisince üzerine şerbet dökülerek hazırlanan tatlıdır.

Duyusal Özellikleri:

1. Baklava hamurunun bezeleri aynı gramajda olmalıdır. Bezeler 10 kattan oluşmalıdır.
2. Baklava yufkaları çok ince ve aralarında nişasta kalıntıları olmamalıdır.
3. Baklavanın arasında sadece Antep fıstığı kullanılmalıdır. Yenildiği zaman ağza fistic tadı gelmelidir. Her baklava diliminin arası tamamen Antep fıstığı parçalarıyla kaplı olacaktır.
4. Baklavalarda altın sarısı olarak tek renkte pişirilmiş olmalıdır.
5. Baklava dilimleri standart olarak kesilmeli ve dilimler kabarmış olmalıdır.
6. Baklava dilimleri en az 50 gr gelmelidir. Her pakette iki adet baklava olmalı ve kişi başı en az 100 gr olmalıdır.
7. Baklava paketlenmesinde kullanılan kâşeler gıda ile temasta bulunan materyaller Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır ve bir kâşenin ağırlığı en az 5 gr olmalıdır.
8. Baklavanın üzeri çıtır çıtır olmalı ve ağza alındığı zaman dağılmalıdır.
9. Baklavalarda üzeri sadece Antep fıstığı ile süslenmelidir.
10. Baklavanın şerbeti sadece şekerden yapılacak ve hiçbir katkı maddesi kullanılmamış olacaktır.
11. Baklavada kullanılan buğday unu, yumurta, içme suyu, tuz, Antep fıstığı ve tereyağı Türk Gıda Kodeksi Hükümlerine uygun olacaktır. Kullanılan fıstığın her partide aflatoksin tahlihi yapılmış ve muayene komisyonunun tesnim edilmiş olacaktır.
12. Baklavalarda günlük ve taze hazırlanmış olacaktır.

Mikrobiyolojik Özellikleri: Mikrobiyolojik özellikler Türk Gıda Kodeksi "Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği"ne uygun olacaktır.

Toplam bakteri 37 °C de 48 saat	0/gr
Toplam Kaliform Bakteri	0/gr
S.aureus	0/gr
E.coli	0/gr
Salmonella Spp.	0/gr
Maya	0/gr
Küf	0 adet/gr

Dy+ Çoğtu Bulgan

Ün. Dkt. Şerh. Çoğtu Bulgan
Diyarbakır Çiğir Üniversitesi
Diyarbakır 21-02-2023

Lor Tatlısı: Tuzsuz lor, un, taze günlük yumurta, içme suyu, şeker, pastörize süt ve irmik karışımından oluşan şuruplu tatlıdır.

Duyusal Özellikleri:

1. Lor tatlısı tepsilere sıkma torbası ile şekilde standart dökülmelidir.
2. Lor tatlılarının rengi hepsi aynı ve kubarık olmalıdır.
3. Lor tatlısının içi hamur ve tadında ekşilik olmamalıdır.
4. Lor tatlısının bir âdeti 60-65 gr olacaktır.
5. Her bir paketin içerisinde 2 adet lor tatlısı bulunacaktır.
6. Lor tatlısının içinde lorlar görünmemiş olmalıdır.
7. Lor şerbeti sadece şekenden yapılmalıdır ve hiçbir katkı maddesi kullanılmamalıdır.
8. Lor tatlısında kullanılan tuzsuz lor, içme suyu, taze günlük yumurta, pastalık yağ, irmik ve şeker Türk Gıda Kodeksi Hükümlerine uygun olacaktır.
9. Lor tatlıları günlük ve taze olacaktır.
10. Lor tatlısında kullanılan kâseler gıda ile temasta bulunan materyaller Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır ve bir kâsenin ağırlığı en az 5 gr olmalıdır.

Mikrobiyolojik Özellikler: Mikrobiyolojik özellikler Türk Gıda Kodeksi "Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği"ne uygun olacaktır.

Toplam bakteri 37 °C de 48 saat	0/gr
Toplam Koliform Bakteri	0/gr
S.aureus	0/gr
E.coli	0/gr
Salmonella Spp.	0/gr
Maya	0/gr
Küf	0 adet/gr

Katkı Maddeleri: Lor tatlısı hazırlanırken hiçbir katkı maddesi kullanılmamış olacak.

Bulaşanlar: Bu şartname kapsamında yer alan ürünler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin Bulaşanlar bölümüne uygun olacaktır.

Hijyen: Lor Tatlısı Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin Gıda Hijyen bölümünde yer alan kurallara uygun olarak üretilmiş olacaktır. Lor tatlısının bulunduğu tepsilerin temizliğinde gıda kodeksine uygun dezenfektanlı deterjanlarla temizliği yapılacaktır.

Diğer Hususlar:

Dyt. Ceylan Bulut




1. Üretici firma şuruplu tatlılara ait "Gıda Üretim Sertifikası" ve "Gıda sicil Sertifikası"na ayrıca HACCP veya ISO 22000:2018 belgelerinden birine sahip olacaktır. Bu üç belge mal tesliminde muayene komisyonuna teslim edilecektir.
2. Muayene komisyonu gerekli gördüğü an ve sıklıkta ürünlerin Hıfzısıhha Enstitüsünde tahlillerin yapılmasını isteyebilecektir. Bununla ilgili tüm masraflar satıcı firmaya ait olacaktır.
3. Üretici firmada çalışanların portör muayeneleri her 6 ayda bir yapılmış olmalıdır. Sevkiyat yapan elemanların kıyafetleri temiz, bane, eldiven, ağızlık ve galoş takılmış olacaktır. Kurum, çalışanların portör muayenelerinin yapıp yapılmadığını denetleyecektir.
4. Ayrıca kurum istediği an ve sıklıkta imalat yapılan yeri denetleyebilecektir. Gıda imalatı için uygun olmayan bir tespitte bulunursa tatlı alımlarını durdurabilecektir.
5. İçme suyunun aylık tahlillerinin Hıfzısıhha'da yapılıp muayene komisyonuna teslim edilmesi gerekmektedir.

Ambalajlama:

*Lor tatlısının nakliyesi kapak: paslanmaz krom - çelik tepsilerde veya kapaklı karton ambalajda olacaktır.

*Lor tatlısının konulacağı birim ambalajı Türk Gıda Kodeksine uygun kapaklı pp malzemeden olacaktır.

Taşıma ve Depolanma:

1. Bu şartname kapsamındaki yer alan ürünlerin taşınması ve depolanması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin Gıdaların Taşınması ve Depolanması bölümündeki kurallara uyacaktır. Bu genel kurallara ek olacak.
2. Sevkiyat yapan araçlar kapalı kasa, frigorifik ve içleri temiz olacak. Frigorifik araçlar gıda kodeksine uygun bakteri üretmeyen malzemeden yapılmış olmalıdır.
3. Aynı araçla başka ürün sevkiyatı yapılmamalıdır.
4. Ürünlerin depoya taşınması raf teslimi şeklinde olacaktır.

Diy. ~~Cemal Bulut~~



T.C. Sağlık Bakanlığı
Diyarbakır İl Sağlık Müdürlüğü
02/10/2016-34-0115

Sütlaç: Buğday unu, pastörize süt, pirinç, nişasta, şeker ve tarçından tekniğine uygun olarak üretilmiş süt tatlısıdır.

Ürünün Özellikleri:

1. Kullanılan sütün yağ içeriği en az %3 olacaktır.
2. Sütlaca su ilave edilmemiş olmalıdır.
3. Sütlacın kıvamı, rengi, kokusu ve tadı kendine has olmalıdır.
4. Sütlaç da yanık tat olmamalıdır.
5. Sütlaç, kâselerinin içleri tamamen dolu olmalıdır.
6. Bir porsiyon en az 150 gr olmalıdır.
7. Sütlaçta kullanılan kâseler gıda ile temasta bulunan materyaller Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır ve bir kâsenin ağırlığı en az 5 gr olmalıdır.
8. Hazır sütlaç tatlısında kullanılan un, , pirinç, nişasta, şeker ve tarçın Türk Gıda Kodeksi Hükümlerine uygun olacaktır. Ayrıca Pastörize süt Türk Gıda Kodeksinin Çiğ süt ve ısıtılmış sütler tebliğine uygun olacaktır.

Mikrobiyolojik Özellikler:

Mikrobiyolojik özellikler Türk Gıda Kodeksi "Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği"ne uygun olacaktır.

Toplam bakteri 37 °C de 48 saat	0/gr
Toplam Koliform Bakteri	0/gr
S.aureus	0/gr
E.coli	0/gr
Salmonella Spp.	0/gr
Maya	0/gr
Küf	0 adet/gr

Katkı Maddeleri:

Sütlaç hazırlanırken hiçbir katkı maddesi kullanılmamış olacak.

Bulaşanlar:

Bu şartname kapsamında yer alan ürünler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin Bulaşanlar bölümüne uygun olacaktır.

Dyt. Çiğdem Bulgan


Seher Elif Kocaman


Hijyen:

Hazır sütlac tatlısı Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin Gıda Hijyen bölümünde yer alan kurallara uygun olarak üretilmiş olacaktır. Sütlac bulunduğu tepsilerin temizliğinde gıda kodeksine uygun dezenfektanlı deterjanlarla temizliği yapılacaktır.

Diğer Hususlar:

1. Üretici firma sütlü tatlılara ait "İşletme Kayıt Belgesi" veya "İşletme Onay Belgesi"ne ayrıca ISO 22000:2018 belgesine sahip olacaktır. Bu iki belge mal tesliminde muayene komisyonuna teslim edilecektir.
2. Muayene komisyonu gerekli gördüğü an ve sıklıkta ürünlerin analizinin yapılmasını isteyebilecektir. Bununla ilgili tüm masraflar satıcı firmaya ait olacaktır.
3. Sevkiyat yapan elemanların kıyafeti temiz, bane, eldiven, ağızlık ve galoş takılmış olacaktır.
4. Ayrıca kurum istediği an ve sıklıkta imalat yapılan yeri denetleyebilecektir. Gıda imalatı için uygun olmayan bir tespitte bulunursa tatlı alımlarını durdurabilecektir.

Ambalajlama:

- *Sütlacın konulacağı birim ambalajı Türk Gıda Kodeksine uygun kapaklı pp malzemeden olacaktır.
- *Sütlacın nakliye ambalajı paslanmaz krom - çelik tepsilerde üzerleri kapalı olmalıdır veya Kapaklı karton ambalaj olmalıdır. Tepsilerin yapımında kullanılan malzeme gıda kodeksinin ambalajlama ve depolama şartlarına uygun olmalıdır.

Taşıma ve Depolanma:

1. Bu şartname kapsamındaki yer alan ürünlerin taşınması ve depolanması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin Gıdaların Taşınması ve Depolanması bölümündeki kurallara uyacaktır. Bu genel kurallara ek olacak:

- a-Sevkiyat yapan araçlar kapalı kasa, frigorifik ve içleri temiz olacak. Frigorifik araçlar gıda kodeksine uygun bakteri üretmeyen malzemeden yapılmış olmalıdır.
- b-Aynı araçla başka ürün sevkiyatı yapılmamalıdır.
- c-Ürünlerin depoya taşınması raf teslimi şeklinde olacaktır.

Dyt.  AYŞE BULUT

 ŞEHİNŞAH KOCAKÖY

Burma Kadayıf: Tip 550 un ve içme suyundan el değmeden hazırlanan, ince, taze kadayıf, tereyağı, beyaz ceviz ve şekerden oluşan şuruplu tatlıdır

Ürünün Özellikleri:

Duyusal Özellikleri:

1. Kadayıflar kendine özgü sarı olarak dizilmiş olacaktır
2. Tepsiler tereyağı ile yağlanacaktır.
3. Kadayıfın arasına sadece beyaz ceviz konulacaktır. Yenildiği zaman ağıza ceviz tadı gelecektir. Her burma kadayıf porsiyonunun içi parçalanmış cevizle kaplı olacaktır.
4. Kadayıflar kızarmış ve her tarafı aynı renkte olmalıdır.
5. Kadayıfın 1 adetinin ağırlığı ortalama 120-125 gr gelmelidir.
6. Her bir pakette 1 adet burma kadayıf olması gerekmektedir.
7. Kadayıflar süslenirken sadece beyaz ceviz ile süslenmelidir.
8. Kadayıfın şerbeti sadece şekerden yapılacak hiçbir katkı maddesi kullanılmayacak.
9. Kadayıf şerbetini tam çekmiş ve üzeri kırıncı olacak.
10. Burma Kadayıfta kullanılan tel kadayıf, un, içme suyu, ceviz ve tereyağı Türk Gıda Kodeksi Hükümlerine uygun olacaktır. Kullanılan cevizin aflatoxin tahlili yapılmış ve muayene komisyonuna teslim edilmiş olacaktır.
11. Burma kadayıflar günlük ve taze hazırlanmış olacaktır.
12. Burma kadayıfın paketlenmesinde kullanılan kâseler gıda ile temasta bulunan materyaller Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır ve bir kâsenin ağırlığı en az 5 gr olmalıdır.

Mikrobiyolojik Özellikler: Mikrobiyolojik özellikler Türk Gıda Kodeksi "Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği"ne uygun olacaktır.

Toplam bakteri 37 °C de 48 saat	0/gr
Toplam Koliform Bakteri	0/gr
S.aureus	0/gr
E.coli	0/gr
Salmonella Spp.	0/gr
Maya	0/gr
Küf	0 adet/gr

Katkı Maddeleri: Burma Kadayıflar hazırlanırken hiçbir katkı maddesi kullanılmamış olacaktır.

Dyt. Gıda Kontrol


Şerh ETTİ KODÖR


Bulaşanlar: Bu şartname kapsamında yer alan ürünler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin Bulaşanlar bölümüne uygun olacaktır.

Hijyen: Burma Kadayıf Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin Gıda Hijyen bölümünde yer alan kurallara uygun olarak üretilmiş olacaktır. Kadayıfların bulunduğu tepsilerin temizliğinde gıda kodeksine uygun dezenfektanlı deterjanlarla temizliği yapılacaktır.

Diğer Hususlar:

1. Üretici firma şuruplu tatlılara ait "İşletme Kayıt Belgesi" veya "İşletme Onay Belgesi"na ayrıca ISO 22000:2018 gıda güvenliği belgesine sahip olacaktır. Bu iki belge mal tesliminde muayene komisyonuna teslim edilecektir
2. Muayene komisyonu gerekli gördüğü an ve sıklıkta ürünlerin Hıfzısıhha Enstitüsünde tahlillerin yapılmasını isteyebilecektir. Bununla ilgili tüm masraflar satıcı firmaya ait olacaktır.
3. Üretici firmada çalışanların portör muayeneleri her 6 ayda bir yapılmış olmalıdır. Sevkiyat yapan elemanların kıyafeti temiz, bone, eldiven, ağızlık ve galos takılmış olacaktır. Kurum çalışanların portör muayenelerinin yapılıp yapılmadığını denetleyecektir.
4. Ayrıca kurum istediği an ve sıklıkta imalat yapılan yeri denetleyebilecektir. Gıda imalatı için uygun olmayan bir tespitte bulunursa tatlı alımlarını durdurabilecektir.
5. İçme suyunun aylık tahlillerinin Hıfzısıhha'da yapılıp muayene komisyonuna teslim edilmesi gerekmektedir.

Ambalajlama:

*Burma kadayıfın nakliyesi kapaklı paslanmaz krom – çelik tepsilerde veya kapaklı karton ambalajda olacaktır.

*Burma kadayıfın konulacağı birim ambalaj kapaklı Türk Gıda Kodeksine uygun kapaklı pp malzemeden olacaktır.

Taşıma ve Depolanma:

1. Bu şartname kapsamındaki yer alan ürünlerin taşınması ve depolanması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin Gıdaların Taşınması ve Depolanması bölümündeki kurallara uyacaktır. Bu genel kurallara ek olacak;
2. Sevkiyat yapan araçlar kapalı kasa, frigorifik ve içleri temiz olacak, Frigorifik araçlar gıda kodeksine uygun bakteri üretmeyen malzemeden yapılmış olmalıdır.
3. Aynı araçla başka ürün sevkiyatı yapılmamalıdır.
4. Ürünlerin depoya taşınması raf teslimi şeklinde olacaktır.

Dyt. Gökçe Bulgan


Şehin Ertürk Kocaözü




LORUS EVRUL ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ
BESLENME VE DİYET BÖLÜMÜ

HAZIR KEŞKÜL TATLISI TEKNİK ŞARTNAMESİ

Form No: TŞ.M.095
Rev. Tarihi/No:

Keşkül: Pastörize inek sütü, piring unu, şeker, süt kreması, badem tozu, doğal özdeş vanilya aroması ve renklendirici(beta karoten) 'nin karıştırılarak 92° C 'de 10 dakika pastörize edilip vakum altında 80° C 'de dolun sıcaklığına kadar soğutulup kendine has geleneksel kıvam sağlandıktan sonra herhangi bir bulaşma almayacak şekilde bir defa kullanılan Türk Gıda Kodeksine uygun kaplar içinde sunulan süt tatlısıdır.

Duyusal Özellikler:

1. Sütü tatlıya katılmasına müsaade edilen maddelerin dışında hiçbir yabancı madde olmamalıdır.
2. Keşkülün kokusu, tadı ve rengi kendine has olmalıdır, yanık tat olmamalıdır.
3. Bir porsiyon en az 150 gr olmalıdır.
4. Keşkülde kullanılan kaseler gıda ile temasta bulunan materyaller tüzüğüne uygun olmalıdır ve kase nin ağırlığı en az 5 gr olmalıdır.
5. Hazır Keşkül tatlısında kullanılan tüm gıdalar Türk Gıda Kodeksi Hükümlerine uygun olacaktır. Ayrıca Pastörize süt Türk Gıda Kodeksinin Çiğ süt ve Isıl işlem görmüş sütler tebliğine uygun olacaktır.

Mikrobiyolojik Özellikler:

Mikrobiyolojik özellikler Türk Gıda Kodeksi "Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği"ne uygun olacaktır.

Toplam bakteri 37 °C de 48 saat	0/gr
Toplam Koliform Bakteri	0/gr
S.aureus	0/gr
E.coli	0/gr
Salmonella Spp.	0/gr
Maya	0/gr
Küf	0 adet/gr

Katkı Maddeleri:

Keşkül tatlısı hazırlanırken hiçbir katkı maddesi kullanılmamış olacak.

Bulaşanlar:

Bu şartname kapsamında yer alan ürünler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Bulaşanlar bölümüne uygun olacaktır.

Hijyen: Keşkül tatlısı Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Gıda Hijyen bölümünde yer alan kurallara uygun olarak üretilmiş olacaktır

Diğer Hususlar:

Diyadin Bulgan

Seher Ertürk Kocaşim
S. Kocaşim



DÜZCE EYLÜL ÜNİVERSİTESİ HASTANEĞİ
BESLENME VE ÖLÜM BÖLÜMÜ

HAZIR KEŞKÜL TATLISI TEKNİK ŞARTNAMESİ

Form No: T.Ş.M.095
Rev. Tarihi/No:

1. Üretici firma sütü tatlılara ait "İşletme Onay Belgesi" veya "İşletme Kayıt Belgesi"ne ayrıca ISO 22000:2018 gıda güvenliği belgesine sahip olacaktır. Bu iki belge mal tesliminde muayene komisyonuna teslim edilecektir.
2. Muayene komisyonu gerekli gördüğü an ve sıklıkta ürünlerin analizlerinin yapılmasını isteyebilecektir. Bununla ilgili tüm masraflar satıcı firmaya ait olacaktır.
3. Sevkiyat yapan elemanların kıyafetleri temiz olacaktır. Ayrıca kurum istediği an ve sıklıkta imalat yapılan yeri denetleyebilecektir. Gıda imalatı için uygun olmayan bir tespitte bulunursa tatlı alımlarını durdurabilecektir.

Ambalajlama:

- Keşkül tatlısının nakliyesi kapaklı paslanmaz krom - çelik tepsilerde veya kapaklı karton ambalajda olacaktır.
- Keşkül tatlısının konulacağı birim ambalaj kapaklı Türk Gıda Kodeksine uygun kapaklı pp malzemeden olacaktır.

Taşıma ve Depolanma:

1. Bu şartname kapsamındaki yer alan ürünlerin taşınması ve depolanması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Gıdaların Taşınması ve Depolanması bölümündeki kurallara uyacaktır. Bu genel kurallara ek olacak;

a-Sevkiyat yapan araçlar kapalı kasa, frigorifik ve içleri temiz olacak, Frigorifik araçlar gıda kodeksine uygun bakteri üretmeyen malzemeden yapılmış olmalıdır.

b-Aynı araçla başka ürün sevkiyatı yapılmamalıdır.

c-Ürünlerin depoya taşınması raf teslimi şeklinde olacaktır.

Dyt. *[Signature]*

[Signature]
S. Kılıç

 FAHRY GY. J. HUNYERSTETI HASTANESİ MİSLİNE VE HAYAT EGİLİMİ	HAZIR TRİLEÇE TATLISI TEKNİK ŞARTNAMESİ	Form No: TŞ.M.095 Rev. Tarihi/No:
--	---	--

Katkı Maddeleri:

Trileçe tatlısı hazırlanırken hiçbir katkı maddesi kullanılmamış olacak.

Bulaşanlar:

Bu şartname kapsamında yer alan ürünler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Bulaşanlar bölümüne uygun olacaktır.

Hijyen: Trileçe tatlısı Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Gıda Hijyen bölümünde yer alan kurallara uygun olarak üretilmiş olacaktır.

Diğer Hususlar:

1. Üretici firma sütlu tatlılara ait "İşletme Kayıt Belgesi" ne ayrıca ISO 22000:2018 gıda güvenliği yönetim sistemi belgelerine sahip olacaktır. Bu iki belge mal tesliminde muayene komisyonuna teslim edilecektir.
2. Muayene komisyonu gerekli gördüğü an ve sıklıkta ürünlerin analizlerinin yapılmasını isteyebilecektir. Bununla ilgili tüm masraflar satıcı firmaya ait olacaktır.
3. Sevkiyat yapan elemanların kıyafetleri temiz olacaktır. Ayrıca kurum istediği an ve sıklıkta imalat yapılan yeri denetleyebilecektir. Gıda imalatı için uygun olmayan bir tepside bulunursa tatlı alımlarını durdurabilecektir.

Ambalajlama:

- Trileçelerin nakliyesi kapaklı paslanmaz krom - çelik tepsilerde veya kapaklı karton ambalajda olacaktır.
- Trileçelerin konulacağı birim ambalaj kapaklı Türk Gıda Kodeksine uygun kapaklı pp malzemeden olacaktır.
- Tepsilerin yapısında kullanılan malzeme gıda kodeksinin ambalajlama ve depolama şartlarına uygun olmalıdır. Trileçeler kesinlikle alüminyum tepsilerde olmayacak.

Taşıma ve Depolanma:

1. Bu şartname kapsamındaki yer alan ürünlerin taşınması ve depolanması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Gıdaların Taşınması ve Depolanması bölümündeki kurallara uyacaktır. Bu genel kurallara ek olacak:
2. Sevkiyat yapan araçlar kapalı kasa, frigorifik ve içleri temiz olacak. Frigorifik araçlar gıda kodeksine uygun bakteri üretmeyen malzemeden yapılmış olmalıdır.
3. Aynı araçla başka ürün sevkiyatı yapılmamalıdır.

Dyt. Ayşe Bulut

Dyt. Ayşe Bulut

 DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ HASTANE REKLAM VE İZLEME BÖLÜMÜ	HAZIR TRİLEÇE TATLISI TEKNİK ŞARTNAMESİ	Form No: TŞ M.095 Rev Tarihi/No:
--	--	-------------------------------------

Trileçe: Trileçe hamuru un, yumurta,süt,şeker,kabartma tozu karışımından oluşan kekın,yağınlaştırılmış şekerli süt ile birleşmesi ve üzerinde parlaklık ve lezzet veren karamel sosu ile süslenmesi ile oluşan tatlıdır.

Duyusal Özellikler:

1. Trileçe iyi pişmiş, iyi kabarmış, kendine has renginde,kararmamış,yanmamış,hamurlaşmamış,esit oranda pişmiş,düzgün dilimlenmiş,lezzetli,şekerli süt miktarı normal,uygun oranda üzeri karamel sos ile kaplanmış olmalıdır. Kazandibinin kokusu, tadı ve rengi kendine has olmalıdır, yanık tat olmamalıdır.
2. - Trileçe dilimleri,yüksekliği,kabarıklılığı 3 cm 'den az olmamalı, dilimler yaklaşık 6x6 cm ve porsiyon en az 125 gr olmalıdır..
3. Tatlıların içinde yabancı madde olmamalıdır.
4. Hazır Trileçe, süt şerbetini tam çekmiş ve süngerimsi olmalı, hamurlaşmış veya kuru olmamalıdır.
5. Trileçeler, günlük ve taze olmalıdır
6. Bütün ürünler yürürlükte olan Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliğine uygun olacaktır.
7. Trileçe dilimleri standart olarak kesilmesi ve dilimler kabarmış olmalıdır.
8. Trileçe dilimleri en az 125 gr gelmelidir .
9. Trileçe paketlenmesinde kullanılan kâşeler gıda ile temasta bulunan materyaller Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır ve bir kâşenin ağırlığı en az 5 gr olmalıdır.
10. Bütün ürünler yürürlükte olan Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliğine uygun olacaktır.
11. Ürünler dondurulmuş şerbetli olarak teslim edilecektir.
12. Ürünler +4 derecede frigorifik araçlar ile sevkiyat yapılp teslim edilecektir

Mikrobiyolojik Özellikler:

Mikrobiyolojik özellikler Türk Gıda Kodeksi "Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği"ne uygun olacaktır.

Toplam bakteri 37 °C de 48 saat	0/gr
Toplam Koliform Bakteri	0/gr
S.aureus	0/gr
E.coli	0/gr
Salmonella Spp.	0/gr
Moya	0/gr
Küf	0 adet/gr

Sgt. Cema Bulun



DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ HASTANE
REKLAM VE İZLEME BÖLÜMÜ

Şekerpare: Şekerpare hamuru un, taze günlük yumurta irmik, şeker, bitkisel tuzsuz margarin, kabartma tozundan oluşur. Hamurun şekil verilerek ortasına fındık konularak hazırlanan şuruplu tatlıdır.

Ürünün Özellikleri:

Duyusal Özellikler:

1. Şekerpare 1. kalite un ve taze yumurta kullanılmalıdır.
2. Şekerpareler aynı şekilde ve boyutta olmalıdır.
3. Şekerpareler kabarmış ve yanık olmamalıdır.
4. Şekerpareler şerbeti tam çekilmiş olmalı ve sert olmamalıdır.
5. Şekerpareler en az 60 gr gelmelidir . Her pakette iki adet şekerpare olmalı ve kişi başı en az 125 gr olmalıdır.
6. Lor tatlisında kullanılan kâseler gıda ile temasta bulunan materyaller Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır ve bir kâsenin ağırlığı en az 5 gr olmalıdır.
7. Şekerparelerin içi hamur olmalıdır.
8. Şekerparelerin üstüne bütün fındık konulmalıdır.
9. Şerbete sadece şeker kullanılmalıdır ve hiçbir katkı maddesi kullanılmamalıdır.
10. Şekerpare tatlisında kullanılan un, taze günlük yumurta irmik, şeker, bitkisel tuzsuz margarin, kabartma tozun, fındık Türk Gıda Kodeksi Hükümlerine uygun olacaktır.
11. Şekerpare tatlısı günlük ve taze olacaktır.

Mikrobiyolojik Özellikler: Mikrobiyolojik özellikler Türk Gıda Kodeksi "Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği"ne uygun olacaktır.

Toplam bakteri 37 °C de 48 saat	0/gr
Toplam Koliform Bakteri	0/gr
S.aureus	0/gr
E.coli	0/gr
Salmonella Spp.	0/gr
Moya	0/gr
Küf	0 adet/gr

Katkı Maddeleri: Şekerpare tatlısı hazırlanırken hiçbir katkı maddesi kullanılmamış olacak.

Bulaşanlar: Bu şartname kapsamında yer alan ürünler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Bulaşanlar bölümüne uygun olacaktır.

Dyt. Gökçe Bulgan


Şekerpare Tatlısı


Hijyen: Şekerpare Tatlısı Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Gıda Hijyen bölümünde yer alan kurallara uygun olarak üretilmiş olacaktır. Şekerpare tatlısının bulunduğu tepsilerin temizliğinde gıda kodeksine uygun dezenfektanlı deterjanlarla temizliği yapılacaktır.

Diğer Hususlar:

1. Üretici firma şuruplu tatlılara ait "Gıda Üretim Sertifikası" ve "Gıda sicil Sertifikası"na ayrıca HACCP veya ISO 22000:2018 belgelerinden birine sahip olacaktır. Bu üç belge mal tesliminde muayene komisyonuna teslim edilecektir.
2. Muayene komisyonu gerekli gördüğü an ve sıklıkta ürünlerin Hıfzısıhha Enstitüsünde tahlillerin yapılmasını isteyebilecektir. Bununla ilgili tüm masraflar satıcı firmaya ait olacaktır.
3. Üretici firmada çalışanların portör muayeneleri her 6 ayda bir yapılmış olmalıdır. Sevkiyat yapan elemanların kıyafeti temiz, bone, eldiven, ağızlık ve galos takılmış olacaktır. Kurum çalışanların portör muayenelerinin yapılıp yapılmadığını denetleyecektir.
4. Ayrıca kurum istediği an ve sıklıkta imalat yapılan yeri denetleyebilecektir. Gıda imalatı için uygun olmayan bir tespitte bulunursa tatlı alımlarını durdurabilecektir.
5. İçme suyunun aylık tahlillerinin Hıfzısıhhada yapılıp muayene komisyonuna teslim edilmesi gerekmektedir.

Ambalajlama:

- Şekerparelerin nakliyesi kapaklı paslanmaz krom - çelik tepsilerde veya kapaklı karton ambalajda olacaktır.
- Şekerparelerin konulacağı birim ambalaj kapaklı Türk Gıda Kodeksine uygun kapaklı pp malzemeden olacaktır.
- Tepsilerin yapımında kullanılan malzeme gıda kodeksinin ambalajlama ve depolama şartlarına uygun olmalıdır. Şekerpareler kesinlikle alüminyum tepsilerde olmayacak.

Taşıma ve Depolanma:

1. Bu şartname kapsamındaki yer alan ürünlerin taşınması ve depolanması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Gıdaların Taşınması ve Depolanması bölümündeki kurallara uyacaktır. Bu genel kurallara ek olacak;
2. Sevkiyat yapan araçlar kapalı kasa, frigorifik ve içleri temiz olacak. Frigorifik araçlar gıda kodeksine uygun bakteri üretmeyen malzemeden yapılmış olmalıdır.
3. Aynı araçla başka ürün sevkiyatı yapılmamalıdır.

Dyt. 
Çiğdem Bulman


Şehin Altınkaya



DİCLE ENLÜL ÖNEVERSTESİ HASTANESİ
MEŞLİME VE CİVEY BÖLÜMÜ

HAZIR AŞURE TATLISI TEKNİK ŞARTNAMESİ

Form No: TŞ.M.095
Rev. Tarihi/No:

Aşure: Buğday, şeker ve su karıştırılarak kaynatılır. Kaynatılan karışım auzüm,kayısı,incir,kuş üzümü ve nişasta karıştırılarak tekrar kaynatılır ve tatlı istenilen gramajlarda kaselere alınarak soğumaya bırakılır. Aşurelerin üzeri ceviz, Hindistan cevizi ve larçın ile süslenecck.

Duyusal Özellikler:

- 1-Tatlılar kendine özgü tat, koku ve renkte olmalıdır.
- 2-Aşurelerde yanı tat olmamalıdır.
- 3-Aşureler en az 130 gr gelmelidir.
- 4-Tatlıların içinde yabancı madde olmamalıdır.
- 5-Bütün ürünler yürürlükte olan Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliğine uygun olacaktır.
- 7-Tatlılar tek kullanımlık tepsilerde üzeri kapatılıp ambalajlanacaktır.

Mikrobiyolojik Özellikler:

Mikrobiyolojik özellikler Türk Gıda Kodeksi "Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği"ne uygun olacaktır.

Toplam bakteri 37 °C de 48 saat	0/gr
Toplam Koliform Bakteri	0/gr
S.aureus	0/gr
E.coli	0/gr
Salmonella Spp.	0/gr
Maya	0/gr
Küf	0 adet/gr

Katkı Maddeleri:

Aşure tatlısı hazırlanırken hiçbir katkı maddesi kullanılmamış olacak.

Bulaşanlar:

Bu şartname kapsamında yer alan ürünler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin Bulaşanlar bölümüne uygun olacaktır.

Hijyen:Aşure tatlısı Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin Gıda Hijyen bölümünde yer alan kurallara uygun olarak üretilmiş olacaktır

Diğer Hususlar:

1. Üretici firma tatlı üretimine ait "İşletme Kayıt Belgesi" "ne ayrıca ISO 22000:2018 gıda güvenliği belgesine sahip olacaktır. Bu iki belge mal tesliminde muayene komisyonuna teslim edilecektir.

Dyt. Gıda Bulaşan

Behar Elif Kocabaş



DÜZCE FİİLİ ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ
BESLENME VE DİYET BÖLÜMÜ

HAZIR AŞURE TATLISI TEKNİK ŞARTNAMESİ

Form No: TŞ.M.095
Rev. Tarihi/No:

2. Muayene komisyonu gerekli gördüğü an ve sıklıkta ürünlerin analizlerinin yapılmasını isteyebilecektir. Bununla ilgili tüm masraflar satıcı firmaya ait olacaktır.

3. Sevkiyat yapan elemanların kıyafetleri temiz olacaktır. Ayrıca kurum istediği an ve sıklıkta imalat yapılan yeri denetleyebilecektir. Gıda imalatı için uygun olmayan bir tepitte bulunursa tatlı alımlarını durdurabilecektir.

Ambalajlama:

- Aşure tatlısının nakliyesi kapaklı paslanmaz krom - çelik tepsilerde veya kapaklı karton ambalajda olacaktır.
- Aşure tatlısının konulacağı birim ambalaj kapaklı Türk Gıda Kodeksine uygun kapaklı pp malzemeden olacaktır.

Taşıma ve Depolanma:

1. Bu şartname kapsamındaki yer alan ürünlerin taşınması ve depolanması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Gıdaların Taşınması ve Depolanması bölümündeki kurallara uyacaktır. Bu genel kurallara ek olacak:

- a-Sevkiyat yapan araçlar kapaklı kasa, frigorifik ve içleri temiz olacak. Frigorifik araçlar gıda kodeksine uygun bakteri üretmeyen malzemeden yapılmış olmalıdır.
- b-Aynı araçla başka ürün sevkiyatı yapılmamalıdır.
- c-Ürünlerin depoya taşınması raf teslimi şeklinde olacaktır.

Dyt. Gözetici BULAN

Seher Elif
KOCAGİL
J. Kılıç