T.C
DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ
DÖNER SERMAYE İŞLETMESİ

İLAN

22.10.2026

HASTANEMİZİN İHTİYACI OLAN **2027 YILI 1. 6 AYLIK MUHTELİF GIDA ALIMI** İHALE İLE SATIN ALINACAKTIR. **YAKLAŞIK MALİYETLERİN** BELİRLENMESİ İÇİN İLGİLENEN FİRMALARIN KDV HARİÇ FİYATLARINI **28.10.2026 SAAT :13:00** A KADAR İDAREMİZE İLETMELERİ RİCA OLUNUR.

BEDİHA ÖZARSLAN
MALİ HİZMETLER MÜDÜRÜ

1. KISIM		**MİKTAR**	**BİRİM**
1	FINDIK EZME (20 GR)	40000,00	ADET
2	YUMURTA	160000,00	ADET
3	POSET RECEL(20 GR LIK)	105000,00	ADET
4	BAL POSET (25 GR LIK)	40000,00	ADET
5	YESIL ZEYTIN	375,00	KİLOGRAM
6	SIYAH ZEYTIN	2100,00	KİLOGRAM
7	SIYAH ZEYTIN TUZSUZ(LIGHT)	750,00	KİLOGRAM
8	MEYVE SUYU 1/5 LT	76000,00	ADET
9	TAHIN-PEKMEZ POSET	20000,00	ADET
10	TAHIN HELVASI (40 GR)	57000,00	ADET

2. KISIM		**MİKTAR**	**BİRİM**
1	ISPANAK PEYNİRLİ KOL BÖREĞİ	1476,00	KİLOGRAM
2	PEYNİRLİ SU BÖREĞİ	1476,00	KİLOGRAM

3. KISIM		**MİKTAR**	**BİRİM**
1	YOGURT	98000,00	KİLOGRAM
2	POSET BEYAZ PEYNIR (20 GR LIK)	235000,00	ADET
3	SUT YAGLI (1/1)	1300,00	KİLOGRAM
4	KASAR PEYNIRI	100,00	KİLOGRAM
5	POSET TEREYAGI(10 GR.)	35000,00	ADET
6	AYRAN (200 ML)	1000,00	KİLOGRAM
7	YOGURT(TESLIM SEKLI 200 GR.LIK PAKET)	19750,00	KİLOGRAM
8	SUT 1/5 LT	115000,00	ADET
9	TATLI LOR PEYNIRI	96,00	KİLOGRAM
10	AYRAN (300 ML)	7400,00	KİLOGRAM
11	SUZME YOGURT	3250,00	KİLOGRAM

4. KISIM		MİKTAR	BİRİM
1	ELMA	15000,00	KİLOGRAM
2	PATATES	10000,00	KİLOGRAM
3	PORTAKAL	5000,00	KİLOGRAM
4	DOMATES	30000,00	KİLOGRAM
5	PATLICAN (KEMER)	10000,00	KİLOGRAM
6	LIMON	1250,00	KİLOGRAM
7	HAVUC	8000,00	KİLOGRAM
8	MARUL	2000,00	ADET
9	KABAK	10000,00	KİLOGRAM
10	MANDALINA	5000,00	KİLOGRAM
11	KEREVIZ	2000,00	KİLOGRAM
12	SALATALIK	4000,00	KİLOGRAM
13	KURU SOGAN	2500,00	KİLOGRAM
14	MAYDANOZ	200,00	ADET
15	BROKOLI	3000,00	KİLOGRAM
16	KIRMIZI LAHANA	4100,00	KİLOGRAM
17	KARNIBAHAR	2000,00	KİLOGRAM
18	BEYAZ LAHANA	1000,00	KİLOGRAM
19	SIVRIBIBER	2500,00	KİLOGRAM
20	SARIMSAK	10,00	KİLOGRAM
21	ROKA	20000,00	ADET
22	ARMUT	8000,00	KİLOGRAM
23	KULTUR MANTARI	500,00	KİLOGRAM
24	MUZ	1200,00	KİLOGRAM

5. KISIM		MİKTAR	BİRİM
1	DONDURULMUŞ ISPANAK	5000,00	KİLOGRAM
2	DONDURULMUS TAZE FASULYE	10000,00	KİLOGRAM
3	DONDURULMUS BAMYA	7000,00	KİLOGRAM
4	DONDURULMUS BEZELYE	2500,00	KİLOGRAM
5	DONDURULMUS PARMAK PATATES	4000,00	KİLOGRAM
6	DONDURULMUS BONFRIT ELMA DILIM PATATES	4000,00	KİLOGRAM
7	DONDURULMUS GARNITUR	7500,00	KİLOGRAM
8	DONDURULMUS ARPACIK SOGAN	250,00	KİLOGRAM
9	DONDURULMUS BALIK KROKET	1200,00	KİLOGRAM

6. KISIM		MİKTAR	BİRİM
1	DONDURULMUŞ HAZIR DÖNER	3000,00	KİLOGRAM

7. KISIM		MİKTAR	BİRİM
1	TAVUK SINITZEL(DONDURULMUS)	3.000,00	KİLOGRAM
2	PILIC SARMA	7.000,00	KİLOGRAM
3	PILIC GOGSU KUSBASI	3.500,00	KİLOGRAM
4	TAZE PILIC BAGET	7.000,00	KİLOGRAM
5	PILIC BUT KUSBASI	6.000,00	KİLOGRAM

6	PILIC BUT IZGARA TAVA	4.500,00	KİLOGRAM

8. KISIM		**MİKTAR**	**BİRİM**
1	UZUN TANELI PIRINC	14.000,00	KİLOGRAM
2	MISIROZU YAGI	5.000,00	KİLOGRAM
3	KIRMIZI MERCIMEK	1.000,00	KİLOGRAM
4	BUGDAY UNU	32.000,00	KİLOGRAM
5	SALCA	9.000,00	KİLOGRAM
6	ZEYTINYAGI	500,00	KİLOGRAM
7	KURU FASULYE	4.000,00	KİLOGRAM
8	NOHUT	3.250,00	KİLOGRAM
9	ARPA SEHRIYE	2.500,00	KİLOGRAM
10	TOZ SEKER	1.500,00	KİLOGRAM
11	KURU KAYISI	40,00	KİLOGRAM
12	KURU UZUM	40,00	KİLOGRAM
13	BULGUR	4000,00	KİLOGRAM
14	PIRINC UNU	200,00	KİLOGRAM
15	MISIR UNU	20,00	KİLOGRAM
16	MAKARNA KESME	10000,00	KİLOGRAM
17	TEL SEHRIYE	300,00	KİLOGRAM
18	BISKUVI	150,00	KİLOGRAM
19	KEK	1200,00	ADET
20	CAY	250,00	KİLOGRAM
21	TURSU	3000,00	KİLOGRAM
22	LIMON SUYU (1 LITRELIK)	200,00	ADET
23	SIRKE (1 LİTRELİK)	100,00	ADET
24	KEKİK	25,00	KİLOGRAM
25	KARABİBER	40,00	KİLOGRAM
26	KURU NANE	40,00	KİLOGRAM
27	KİMYON	40,00	KİLOGRAM
28	KIRMIZI TOZ BİBER	150,00	KİLOGRAM
29	YEMEKLİK TUZ	5040,00	KİLOGRAM
30	HAZIR TOZ PATATES PÜRESİ	750	KİLOGRAM
31	KURU BARBUNYA	500,00	KİLOGRAM
32	HAZIR KURU TARHANA	500,00	KİLOGRAM
33	GALETA UNU	40,00	KİLOGRAM
34	KURU MAYA	500,00	KİLOGRAM
35	TAM BUĞDAY UNU	9500,00	KİLOGRAM
36	MISIR NİŞASTASI	1,00	KİLOGRAM
37	AYÇİÇEK YAĞI	10000,00	KİLOGRAM
38	YAPAY TATLANDIRICI (TOZ 250 GR)	60,00	PAKET
39	POŞET TUZ (1 GR)	200000,00	ADET
40	ERİŞTE	3000,00	KİLOGRAM
41	PUL BİBER (POŞET)	150000,00	ADET

9. KISIM		**MİKTAR**	**BİRİM**
1	SUPANGLE (HAZIR)□	14550,00	ADET
2	PROFITEROL TATLISI□	14550,00	ADET

3	BAKLAVA	1455,00	KİLOGRAM
4	LOR TATLISI	1255,00	KİLOGRAM
5	BASMA KADAYIF	1255,00	KİLOGRAM
6	SUTLAC	14550,00	ADET
7	KESKUL	14550,00	ADET
8	TRILICE TATLISI	2330,00	KİLOGRAM
9	SEKERPARE TATLISI	1476,00	KİLOGRAM
10	ASURE	4100,00	ADET

Kakaolu fındık ezmesi: İç fındığın kavrulup zarlarından ayrıldıktan sonra tamamen ezilerek elde edilen ezilmiş veya öğütülmüş iç fındığın beyaz şeker, kakao, bitkisel margarin, süttozu ile karıştırılmasıyla ve gerektiğinde katkı maddelerinden bir veya bir kaçının katılmasıyla elde edilen tamamen ezilmiş homojen hale getirilmiş mamuldür.

✱ **Alınacak fındık ezme 20g' lık ambalajlarda ekstra sınıf kakaolu fındık ezmesi olacaktır.**

Duyusal özellikleri:

1. Görünüş 20 °C'de tamamen ezilmiş, homojen olacaktır.
2. Rengi kahverengi olacaktır.
3. Fındığa ve kakaoya has kokuda ve hissedilen fındık ve kakao tadında olacaktır.
4. Fındık ezmeleri acımış, ekşimiş, küflenmiş, kurtlanmış, böceklenmiş ve fena koku almış olmayacaktır.
5. İçerisinde yabancı madde bulunmayacaktır.

Kimyasal özellikleri:

1. Estrakte edilen yağda serbest yağ asitleri (oleik asit cinsinden) en çok %1,5 olacaktır.
2. Peroksit sayısı en çok 10 meq / kg olacaktır.
3. Uçucu madde en çok %2,5 olacaktır.
4. Fındık ezmede yağ miktarı en az %35 (m/m) olacaktır.
5. Protein miktarı en az %6,5 (m/m) olacaktır.
6. Ham selüloz miktarı en çok %2 (m/m) olacaktır.
7. Toplam şeker miktarı (sakaroz olarak) en çok %50 (m/m) olacaktır.
8. Kül miktarı en çok %1,5 (m/m) olacaktır.
9. Kakaolu fındık ezmesinde en az %10 oranında fındık veya fındık püresi kullanılacaktır.
10. Fındık ezme içerisinde ki fındık veya fındık püresi oranının yüksekliği tercih nedeni olacaktır.

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

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

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

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

Mikrobiyolojik Özellikleri: Fındık ezmesinin mikrobiyolojik özellikleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin "Mikrobiyolojik kriterler Tebliği"ne uygun olacaktır.

Diğer Hususlar:

1. Üretici firmanın fındık ezmelerine ait "Gıda üretim sertifikası'na ve "Gıda sicil sertifikası'na sahip olacaktır. Ayrıca İSO 22000:2018 gıda güvenliği belgesine sahip olacaktır. Bu üç belge mal tesliminde muayene komisyonuna teslim edilecektir.

2. Burada belirtilmeyen hususlarda TSE' nün ilgili standarttı ve"Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği" hükümleri geçerli olacaktır.

3. Muayene komisyonu gerekli gördüğü an ve sıklıkta fındık ezmenin analizinin yapılmasını isteyecektir. Bununla ilgili tüm masraflar satıcıya ait olacaktır.

4. Ayrıca analiz sonuçları TSE' nün ilgili standarttı ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'ne göre değerlendirilecektir.

Ambalajlama:

1. Fındık ezmeleri, fındık ezmesinin özelliğini bozmayan, dışarıya sızıntı ve akıntı yapmasına imkan vermeyen, içi su dolu bir kaba atıldığında hava sızıntısı olamayan parmaklarla uygulanacak orta şiddete ki basınca dayanıklı, imalat hatasından dolayı poşet dışında akma, bulaşma ve yapışma görülmeyen, temiz, fındık ezmesinin tat ve kokusuna etki yapmayan PVC ambalajlara konulacaktır. PVC ambalaj üzerine toplam kalınlığı en az 24 mikron olan çok kat laminasyonlu malzeme kalınlığı en az 40 mikron olan alüminyum veya kalay folyo, yüksek ısıda preslenmek suretiyle kaplanacaktır. Birim ambalajların dışında veya aralarında, nakliye ambalajları iç veya dışında akmış, sızmış, fındık ezmesi görülmeyecektir. Ambalajlar birbirine yapışmış olmayacaktır.Fındık ezmesinin PVC ambalajındaki net miktarı 20 gr olacaktır.

2. PVC temiz, sağlam ve evvelce hiç kullanılmamış fındık ezmenin özelliğini bozmayan tat ve kokusuna etki yapmayan nitelikte olacaktır.

3. PVC ambalajlar hermetik şekilde kapatılacaktır.

4. Birim ambalajlar üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı, sonradan değiştirilmeyecek şekilde yazılmış veya basılmış olacaktır.

- Firmanın adı, adresi
- İmalat tarihi (ay ve yıl olarak)
- Seri ve parti numarası
- Son kullanma tarihi (ay ve yıl olarak)
- Ürün adı (tipi, çeşidi)
- Standartın işareti ve numarası veya Türk Gıda Kodeksi'ne uygundur ibaresi
- Net ağırlık (gr olarak)
- İçindekiler

5. Fındık ezme kesin kabulünden itibaren satıcı firma tarafından 1 yıl garanti edilecektir.

6. Muhafaza sırasında bozulan olursa satıcı firma bedelsiz olarak yeni ürünle değişim yapacaktır.

7. Teslim edilen ürünler tek partide üretilmiş olacaktır.

Taşıma:

1. Fındık ezmesinin taşınması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Taşıma ve Depolama Bölümü'nde yer alan kurallara uygun olacaktır.

2. Fındık ezmesinin taşınmasında kullanılan araçlar; günlük temizlikleri yapılmış, kapalı kasa ve frigorifik olacaktır. Araçla fındık ezmesini etkileyecek başka bir ürün taşınmayacaktır.

3. Araçların içleri temiz olacaktır. Fındık ezmesi araç içerisinde plastik platformlar üzerinde bulunacaktır.

4. Araçlarda nem olmayacaktır. Fındık ezmesinin ambalajında ıslaklık olmayacaktır.

5. Ürünlerin depoya taşınması raf teslimi şeklinde olacaktır.

Dyt- Zeynep GEPİK

Dyt. Burcu GANDAR

DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ BESLENME VE DİYET BÖLÜMÜ	**YUMURTA TEKNİK ŞARTNAMESİ**	Form No: TŞ.M.087 Rev. Tarihi/No:

Bu şartname evcil tavuktan, Gallus gallus var domesticus elde edilen yumurtayı kapsar.
Bu şartnamede adı geçen

Yumurta: Sadece evcil tavuktan elde edilen kabuklu yumurtayı,

Kuluçkalık Yumurta: Civciv üretim amacı ile horozlu sürülerden elde edilen kabuklu yumurtayı,

Yumurta Kabuğu: Yumurta içeriğini dıştan çevreleyen, dıştan içe doğru kutikula, kalsiyum tabakası ve kabuk alt çift zarlı yumurta membranından oluşmuş yapıyı,

Yumurta Akı: Yumurta kabuğu ve yumurta sarısı arasında bulunan saydam maddeyi,

Yumurta Sarısı: Yumurtanın ortasında, vitelin membranı bulunan saydam madde,

Çatlak Yumurta: Yumurta kabuğunun sert kısmının hasar gördüğü, ancak yumurta kabuğu alt membranının bütünlüğünün kaybolmadığı ve oluşan hasarın çıplak gözle görülebildiği yumurtayı,

Kırık Yumurta: Yumurta kabuğunun bütünlüğünün kaybolduğu yumurta,

Yabancı Madde: Doğal olarak yumurtanın yapısında yer almayan iç ve dış orijinli, organik ve inorganik maddeleri; yumurta içinde bulunabilecek kan lekeleri, kanlı oluşumlar, et benekleri ve embriyonal oluşumları,

Kirli Yumurta: Kabuk yüzeyinde, kabuğun toplam yüzeyinin 1/8'inden fazla kabuk harici madde ve leke içeren yumurta,

Hafif Kirli Yumurta: Gaita, kümes içeriği, çamur, kan lekesi gibi kabuk harici madde ve yumurta içeriği kabuğun toplam yüzeyin 1/8'ini ve bulundukları noktada ise toplam yüzeyin 1/16'sını geçmeyen yumurtayı,

Temiz Yumurta: Kabuk yüzeyinde hiçbir yabancı madde ve leke içermeyen yumurtayı,
İfade eder.

✶ **Alınacak yumurta 3. Ağırlık Grubundan 60–65 gr taze yumurta olacaktır.**

Ağırlık Grubu	Ağırlık	100 Yumurtanın Minimum Ağırlığı	360 Yumurtanın Minimum Ağırlığı
1	70 g	7,0 kg	25,20 kg
2	65 – 70 g	6,6 kg	23,76 kg
3	60 -65 g	6,1 kg	21,96 kg
4	55- 60 g	5,6 kg	20,16 kg
5	50 – 55 g	5,1 kg	18,36 kg
6	45 – 50 g	4,6 kg	16,56 kg
7	45 g	4,5 kg	16,56 kg

Ürün Özellikleri:
Bu şartname kapsamındaki ürünlerin özellikleri aşağıda verilmiştir.

1. Yumurtalar sadece sağlıklı tavuktan elde edilmiş olacaktır.
2. Yumurta kendine has tat, koku ve renkte olacaktır.
3. Yumurtalar içinde çürümüş, kokuşmuş, doğal renk ve kokusunu kaybetmiş yumurtalar ile kuluçka işlemi uygulanmış yumurtalar bulunmayacaktır.
4. Yumurtalar içinde kabuk kalınlığı 0,2 mm'nin altında olan yumurtalar ile kirli yumurtalar bulunmayacaktır.
5. Yumurtaların kalite sınıfları aşağıda verilmiştir.
6. Yumurtalar günlük olacaktır.

Taze yumurta –A sınıfı yumurta
Kutikula ve yumurta kabuğu : Normal, temiz ve hasarsız.
Hava Boşluğu: 6 mm'den yüksek olmayacak ve hareket etmeyecek.
Yumurta Akı: Berrak, saydam, jel kıvamında ve yabancı madde içermeyecek

Yumurta Sarısı: Işık muayenesinde merkezde yuvarlak gölge şeklinde homojen olarak görülecek, membranda yırtık olmayacak. Yumurta döndürülerek hareket ettirilmesinde merkezden belirgin şekilde ayrılmayacak ve yabancı madde içermeyecektir.

Mikroorganizma: Yumurta içerdiği gözle görülebilir hiçbir mikroorganizma kolonisi ve parazit içermeyecek.

- Yumurtanın mikrobiyolojik özellikleri aşağıdaki tabloya uygun olacaktır.

Yumurta İçin Mikrobiyolojik Kriterler

	n	c	m	M
Mezofilik aerobik bakteri	5	3	1×10^3 ml	10×10^6
Salmonella	5	0	25 gr'da bulunmamalı	25 gr'da bulunmamalı

n: Numune sayısı
c: Mikroorganizma sayısı "m" ile "M" arasında bulunabilecek maksimum numune sayısı
m: Tüm numunelerde bulunabilecek maksimum mikroorganizma sayısı
M:"c" sayıda numunede bulunabilecek maksimum mikroorganizma sayısı

1. A sınıfı yumurtalar temiz yumurtalardan oluşacaktır.
2. A sınıfı +8°C'ın altında soğutulmaz.
3. Yumurtanın kuru maddesindeki laktik asit miktarı 1000 mg/kg'ı geçemez.
4. Yumurtanın kuru maddesindeki suksinik asit miktarı 25 mg/fcg'ı geçemez. Yumurta ürünlerinde; yumurta kabuğu ve membran kalıntısı 100 mg/cg'ı geçemez.
5. A sınıfı yumurtalarda Hava Boşluğu tek, sabit ve derinliği 6mm den az olacaktır.
6. A sınıfında bulunan sofralık yumurtalarda A özelliği taşımayan yumurta oranı%7'yi, içeriğinde kan lekesi ve et beneği bulunan yumurta oranı %1'i ve çatlak yumurta oranı %4'ü geçemez.
7. 60-65 gramın üzerindeki ağırlıklar yumurta için tercih nedeni olacaktır.

Bulaşanlar: Yumurtada bulaşanların miktarı Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Bulaşanlar Bölümü'ne uygun olacaktır.

Pestisitler: Yumurtada bulunabilecek pestisit kalıntı limitleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Pestisit Kalıntıları bölümünde açıklanan Pestisit Kalıntı Limitlerinin Uygulama Esaslarına uygun olacaktır.

Veteriner İlaçları Tolerans Düzeyleri: Yumurtadaki veteriner ilaçları kalıntı düzeyleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Veteriner İlaçları Tolerans Düzeyleri Bölümünde açıklanan Veteriner İlaçları İçin Tolerans Düzeyleri ve Yasal Arınma Sürelerine Ait Değerlere uygun olacaktır.

Hijyen: Yumurta Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Hijyen Bölümünde yer alan genel kurallara uygun olarak üretilecektir. Ayrıca;

1. A sınıfı yumurtalar yıkanarak veya başka bir metotla temizlenemez ve yağlanma işlemi uygulanamaz.

2. Yumurtalar üretildikleri işletmelerde, toplanma işleminden hemen sonra depolarda violler içinde muhafaza edilecektir. Soğumadan önce paketlenmeyecek, kutulara konulmayacak ve yığın şeklinde istif edilmeyecektir.

3. Ambalajlamada kullanılan viol veya benzeri materyaller, dezenfekte edilmeden ikinci defa kullanılamaz.

Ambalajlama, Etiketleme ve İşaretleme: Yumurta ve yumurta ürünleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Ambalajlama, Etiketleme ve İşaretleme bölümünde yer alan genel kurallara uygun olarak Ambalajlama, Etiketleme ve İşaretlenecektir. Bu kurallara ek olarak;

1. Yumurtaların ağırlık ve kalite sınıfı, ürün adı aynı yüzde belirtilecektir.

2. Yumurtaların etiketinde üretim tarihi olarak yumurtlama tarihi yer alacaktır.

3. Yumurtaların etiketinde paketleme tarihi olarak yumurtanın satışa sunulmak üzere paketlendiği tarihi yer alacaktır.

4. Yumurta üzerinde kodlama yapılmış olacaktır; Yetiştirme metodu kodu, işletme ve kümes numarası, üretilen ilin kodu yumurta üzerinde basılı olacaktır.

5. Yumurtalarda en çok 30 yumurta olan violler, polietilen ambalaja sarılarak taşınır. En fazla 10 adet viol yumurta mukavva kutulara konularak teslim edilecektir.

6. Teslim edilen ürünler tek partide üretilmiş olacaktır.

Numune Alma:

1. Alıcı bu şartname kapsamında yer alan "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Numune Alma ve Analiz Metotları bölümündeki kurallar doğrultusunda istediği zaman ve teslim mekanında numune alabilir.

2. Alım sırasında yumurtaların %0,3'ü kırılarak bakılacaktır. Bu oran satıcı tarafından karşılanacaktır.

Diğer Hususlar:

1. Üretici firma yumurtaya ait "İşletme Onay Belgesi" veya "İŞLETME Kayıt Belgesi "ne sahip olacaktır. Ayrıca İSO 22000:2018 gıda güvenliği belgesine sahip olacaktır. Bu iki belge mal tesliminde muayene komisyonuna teslim edilecektir.

2. Her yumurta tesliminde Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı'nın "Yurtiçi Hayvan Maddelerinin Sevkine Mahsus Yumurtaya Ait" Veteriner Sağlık Raporu" olacaktır. Taşıma araçlarının günlük dezenfeksiyon belgesi düzenlenmiş olacaktır. Bu iki belgede teslim esnasında muayene komisyonuna teslim edilecektir.

3. Muayene komisyonu gerekli gördüğü an ve sıklıkta yumurtanın analizlerinin yapılmasını isteyecektir. Bununla ilgili tüm masraflar satıcıya ait olacaktır.

4. Ayrıca analiz sonuçları TSE' nün ilgili standarttı ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'ne göre değerlendirilecektir.

5. Burada belirtilmeyen hususlarda TSE' nün ilgili standarttı ve"Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği" hükümleri geçerli olacaktır.

Taşıma ve Depolama:

1. Yumurta ve yumurta ürünlerinin taşınması ve depolanması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Taşıma ve Depolama Bölümü'nde yer alan kurallara uygun olacaktır.

2. Yumurta ve yumurta ürünlerinin kuruma taşınmasında taşınmasında kullanılan araçlar; günlük temizlikleri yapılmış, tam kapalı kabinli (ek bir örtü ya da branda ile kapatılmayan) olacaktır. Yumurta ve yumurta ürünlerini etkileyecek başka bir ürün taşınmayacaktır.

3. Araçların içleri temiz olacaktır. Yumurta ve yumurta ürünleri araç içerisinde plastik platformlar üzerinde bulunacaktır.

4. Araçlarda nem olmayacaktır. Yumurta ve yumurta ürünlerinde ıslaklık olmayacaktır.

5. Ürünlerin depoya taşınması raf teslimi şeklinde olacaktır.

Dyt. Zeynep ÇEPİK

Dyt. Burcu CANDAR

Çilek Reçeli: Olgun ve sağlam Fregaria cinsine giren meyvelerin, iyice yıkandıktan sonra, sap ve yaprağı ayrıldıktan veya dondurulmuş çilekten, beyaz şeker, yenilebilir glikoz şurubu veya invert şeker grubu, içme suyu ve katkı maddelerinin bir veya birkaçının ilavesi ile hazırlanan, ısı işlemi ile belirli kıvama getirilmiş mamuldür.

Kayısı Reçeli: Olgun, sağlam, yıkanmış, sap ve çekirdekleri ayıklanmış taze kayısı, kurutulmuş kayısı veya dondurulmuş kaysının (Prunus armeniaca L.) beyaz şeker, yenilebilir glikoz şurubu veya invert şeker grubu, içme suyu ve katkı maddelerinin bir veya birkaçının ilavesi ile hazırlanan, ısı işlemi ile belirli kıvama getirilmiş mamuldür.

Ayva Reçeli: Olgun ve sağlam ayvaların (Cydonia vulgaris Pers.) yıkandıktan, dilimlenip kabuğu soyulduktan, çekirdek yuvası alındıktan ve doğrandıktan sonra beyaz şeker, yenilebilir glikoz şurubu veya invert şeker grubu, içme suyu ve katkı maddelerinin bir veya birkaçının ilavesi ile hazırlanan, ısı işlemi ile belirli kıvama getirilmiş mamuldür.

Vişne Reçeli: Olgun, sağlam, yıkanmış, sap ve çekirdekleri ayrılmış taze vişne veya dondurulmuş vişne (Prunus cereausus L.) beyaz şeker, yenilebilir glikoz şurubu veya invert şeker grubu, içme suyu ve katkı maddelerinin bir veya birkaçının ilavesi ile hazırlanan, ısı işlemi ile belirli kıvama getirilmiş mamuldür.

✶ **Alınacak reçeller ekstra sınıf olacaktır. Her sipariş teslimi̇nde belirtilen 4 reçel çeşidi eşit sayıda alınacaktır.**

✶ **Alınacak reçeller 20g' lık ambalajlarda ekstra sınıf olacaktır.**

Duyusal ve Fiziksel Özellikleri:

1. Reçeller rengi, kokusu ve tadı kullanılan meyvelerin özelliklerine uygun olacaktır. Her reçel tek tip meyvelerden yapılacaktır. Meyve parçaları hangi meyveden yapıldığını tanıtacak büyüklükte olacaktır.

2. Reçelin pişme hatasından dolayı normal nitelikleri kaybolmayacaktır. Reçellerde çöp, kurt, böcek ve haşere bulunmayacaktır. Şekerlenme ve ekşime olamayacak, küf ve benzeri koku hissedilmeyecektir.

3. Yabancı maddeler bulunmayacak

4. Kabın dolum oranı %90 (v / v) olacaktır.

5. Reçellerin meyve oranı en az % 45 olacaktır.

6. Ayva reçelinde çekirdek ve parçası en çok (ad /kg) 5 olabilir.

7. Kayısı reçelinde bulunmayacaktır.

8. Vişne reçelinde çekirdek ve parçası en çok (ad / 100 gr) 1 olabilir.

9. Çilek reçelinde sap ve çanak yapraklı meyve miktarı en çok 1 ad /kg

10. Ham ve kusurlu meyve miktarı en çok 1 ad / kg olacaktır.

11. Reçellerdeki meyve oranı fazla olan reçel tercih nedeni olacaktır.

Kimyasal özellikleri:

1. Reçellerde çözünür katı madde miktarı en az %68 olacaktır.

2. Reçellerde suni boya maddesi bulunmayacaktır.

3. Reçellerde koruyucu madde bulunmayacaktır.

4. Reçellerin pH değeri 2,8 – 3,5 arasında olacaktır.

5. Reçellerde hidroksimetil furfural miktarı en çok 50 mg / kg olacaktır.

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

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

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

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

Mikrobiyolojik Özellikleri: Reçelin mikrobiyolojik özellikleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin "Mikrobiyolojik kriterler Tebliği"ne uygun olacaktır.

Diğer Hususlar:

1. Üretici firmanın reçele ait "İşletme Onay Belgesi" veya "İşletme Kayıt Belgesi "ne sahip olacaktır. Ayrıca İSO 22000:2018 gıda güvenliği belgesine sahip olacaktır. Bu iki belge mal tesliminde muayene komisyonuna teslim edilecektir.

2. Bu şartnamede belirtilmeyen hususlar TSE' nün ilgili standarttı Türk Gıda Kodeksi "Reçel, jöle, marmelat ve tatlandırılmış kestane püresi Tebliği" hükümleri geçerlidir.

3. Muayene komisyonu gerekli gördüğü an ve sıklıkta reçelin analizinin yapılmasını isteyecektir. Bununla ilgili tüm masraflar satıcıya ait olacaktır.

4. Ayrıca analiz sonuçları TSE' nün ilgili standarttı ile Türk Gıda Kodeksi "Reçel, jöle, marmelat ve tatlandırılmış kestane püresi Tebliği"ne göre değerlendirilecektir.

Ambalajlama Etiketleme ve İşaretleme:

1. Bu şartname kapsamında yer alan ürünlerin ambalajlanması, etiketlenmesi ve işaretlenmesinde "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Ambalajlama, Etiketleme- İşaretleme bölümünde yer alan genel kuralların yanı sıra aşağıdaki kurallara da uyulmalıdır.

2. Ürünler tanımlandıkları şekilde isimlendirirler.

3. Reçeller, reçellin özelliğini bozmayan, dışarıya sızıntı ve akıntı yapmasına imkan vermeyen, içi su dolu bir kaba atıldığında hava sızıntısı olmayan, parmaklarla uygulanacak orta şiddetteki basınca dayanıklı, imalat hatasından dolayı poşet dışına akma, bulaşma ve yapışma görülmeyen, temiz, reçelin tat ve kokusuna etki yapmayan PVC ambalajlara konulacaktır.

4. PVC ambalajlar üzerine toplam kalınlığı en az 24 mikron olan çok kat laminasyonlu malzeme, kalınlığı en az 40 mikron olan alüminyum ve kalay folyo, yüksek ısıda preslenmek suretiyle kaplanacaktır.

- Reçeller 20 gr'lık PVC (polivinil klorür)'den yapılmış ambalajlarda olacaktır.
- PVC ambalajlar temiz, sağlam ve evvelce hiç kullanılmamış olacaktır.
- Kaplar hermetik şekilde kapatılmış olacaktır.

- PVC ambalajlar üzerine aşağıdaki bilgiler, okunaklı ambalaja sağlam, silinmeyecek şekilde basılmış olacaktır.

- Firmanın adı, adresi
- İmalat tarihi (ay ve yıl olarak)
- Seri ve parti numarası
- Son kullanma tarihi
- Ürün adı (sınıfı, çeşidi)
- Net ağırlığı (gr olarak)
- İçindekiler
- Standartın işaret ve numarası veya Türk Gıda Kodeksi'nin "Reçel" tebliğine uygundur ibaresi

- Satıcı firma reçelin kabul tarihinden itibaren en az 6 aylık garanti verecektir. Muhafaza esnasında, bombaj yapan ve bozulan olursa normal nitelikteki yeni reçellerle değiştirilecektir.
- Reçel teslim tarihinden en fazla 15 gün önce üretilmelidir.
- Teslim edilen ürünler tek partide üretilmiş olacaktır.

Taşıma ve Depolama:

1. Reçelin taşınması ve depolanması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Taşıma ve Depolama Bölümü'nde yer alan kurallara uygun olacaktır.

2. Reçelin kuruma taşınmasında taşınmasında kullanılan araçlar; günlük temizlikleri yapılmış, tam kapalı kabinli (ek bir örtü ya da branda ile kapatılmayan) olacaktır. Araçta reçeli etkileyecek başka bir ürün taşınmayacaktır.

3. Araçların içleri temiz olacaktır. Reçel araç içerisinde plastik platformlar üzerinde bulunacaktır.

4. Araçlarda nem olmayacaktır. Reçelin ambalajında ıslaklık olmayacaktır.

5. Ürünlerin depoya taşınması raf teslimi şeklinde olacaktır.

Dyt. Zeynep ÇEPİK

Dyt. Burcu CANDAR

DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ BESLENME VE DİYET BÖLÜMÜ	**BAL TEKNİK ŞARTNAMESİ**	Form No: TŞ.M.038 Rev. Tarihi/No:

Bu şartname bal arıları – Apis mellifera üretilen balı kapsar.

Bal: Bal arılarının çiçek nektarlarını, bitkilerini veya bitkiler üzerinde yaşayan bazı canlıların salgılarını topladıktan sonra, kendine özgü maddelerle karıştırarak değişikliğe uğratıp, bal peteklerine depoladıkları tatlı maddeleridir.

Bal orijinine göre;

- ***Çiçek balı;*** Arıların bitki çiçeklerindeki nektarlarından ürettikleri baldır.
- ***Salgı Balı;*** Arıların bitkilerin canlı kısımlarından veya üzerinde yaşayan canlıların salgılarından ürettikleri baldır.
- ***Süzme Bal;*** Ortam sıcaklığı 36 C'ı geçmeyecek biçimde petekli balın santrifüj metodu veya dinlendirilerek süzmesi ile elde edilen baldır.

Invert Şeker: Herhangi bir hidroliz işlemine tabi tutulmadan hesaplanabilen, çoğunluğu frukoz olup, fruktoz ve glikozdan oluşan monosakkaridlerdir.

Diastaz Sayısı: 100 g balda bulunan amilaz enzimlerinin, 38 – 40 C'da 1 saat içerisinde ve deney koşullarında önceden saptanan bitiş noktasına kadar parçaladığı nişasta miktarıdır.

★ **Alınacak bal 20 gr'lık ambalajlarda ekstra sınıf çiçek / salgı / süzme balı olacaktır.**

Duyusal ve Kimyasal Özellikleri:

1) İnsan tüketimine sunulacak bal, sağlıklı arı kovanlarından elde edilmiş olacaktır. Bal, doğal yapısında bulunan organik ve inorganik maddeler haricinde herhangi bir yabancı madde, parazit, arı parçaları ve yavru arı içermeyecektir.
2) Balda nişasta bulunmayacaktır.
3) Balın tadı ve aroması, balın menşeine ve üretildikleri bitkinin türüne bağlı olarak değişmekle birlikte, bal kendine ait doğal koku ve tada sahip olacaktır. Yabancı koku ve tat içermeyecektir.
4) Balın rengi su beyazından koyu amber renge kadar değişebilir. Çam balının rengi pfund skalaya göre minimum 60 olacaktır.
5) Bala herhangi bir madde katılmayacak ve yapısında bulunan herhangi bir madde uzaklaştırılmış olmayacaktır.
6) Invert şeker miktarı; çiçek balında%65 oranında, salgı balında%60 oranından az olmayacaktır.
7) Balda rutubet miktarı %20'den fazla olmayacaktır.
8) Sakaroz miktarı çiçek balında %5, salgı balında %10'dan fazla olmayacaktır.
9) Suda çözünmeyen madde miktarı balda %0.1, pres balında %0.5 oranından fazla olmayacaktır.
10) Mineral madde – kül miktarı çiçek balında %0,6'yı, salgı balında ise %1,2'yi geçmeyecektir.
11) Balda asitlik miktarı 50 mg/kg'dan fazla olmayacaktır.

12) Balda diastaz sayısı 8'den az olmayacaktır. Ancak narenciye balı gibi yapısında doğal olarak düşük miktarda enzim içeren ve doğal olarak HMF miktarı 15mg/kg'dan fazla olamayan balda diastaz sayısı 3'den az olmayacaktır.
13) Balda Hidroksimetilfurfurol miktarı 40 mg/kg.dan fazla olmayacaktır.
14) Bal ticari glikoz içermeyecektir.
15) Çiçek ballarının fruktoz ve glukoz şekerlerinin yalnız başlarına veya toplamı 100 gramda 60 gramdan az olmayacak, bu miktar salgı ballarında ve /veya salgı ballarının çiçek balları ile karışımında 100 gramda 45 gramdan az olmayacaktır.
16) Balın şeker protein oranını ölçen C13 analizi sonucu – 1'den düşük olmayacaktır.
17) Balda naftalin bulunmayacaktır.
18) Bal doğal enzimlerine hasar verecek veya inaktive edecek şekilde ısıtılmış olmayacaktır.

Diğer Hususlar:

1) Üretici firma bala ait "İşletme Onay Belgesi" veya "İşletme Kayıt Belgesi"ne sahip olacaktır. Ayrıca İSO 22000:2018 gıda güvenliği belgesine sahip olacaktır. Bu iki belge mal tesliminde muayene komisyonuna teslim edilecektir.
2) Bu şartnamede belirtilmeyen hususlar TSE' nün ilgili standarttı Türk Gıda Kodeksi "Bal Tebliği" hükümleri geçerlidir.
3) Muayene komisyonu gerekli gördüğü an ve sıklıkta balın analizlerinin yapılmasını isteyecektir. Bununla ilgili tüm masraflar satıcıya ait olacaktır.
4) Ayrıca analiz sonuçları TSE' nün ilgili standarttı ve Türk Gıda Kodeksi "Bal Tebliği"ne göre değerlendirilecektir.

Katkı Maddeleri: Bala hiçbir katkı maddesi katılmayacaktır.

Bulaşanlar: Balda insan sağlığı için tehdit olacak miktarda ağır metal bulunmayacaktır.

Pestistler: Balda bulunabilecek maksimum pestisit kalıntı miktarları aşağıda verilmiştir.

Pestisit Adı	*Kabul Edilebilir En Yüksek Düzey (Mg/Kg)*	*Açıklama*
Aldicarb	0.01	
Brompropylat	0.1	
Dichlobenil	0.05	
Dichlorvos	0.01	
Endosulfan	0.01	
Ethion	0.01	
Lindan	0.01	
Chlordan	0.01	
DDT	0.05	p.p –
DDT.O.p –DDT		

P.p – DDE

ve p.p – TDE

(DDD)

toplam	
Endrin	0.01
a – HCH	0.01
β – HCH	0.01
Heptachlor	0.01
Heptaclorbenzol dahil	
Hexachlorbenzen	0.01

Veteriner İlaçları Tolerans Düzeyleri: Baldaki veteriner ilaç kalıntı düzeyleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin "Veteriner İlaçları Tolerans Düzeyleri" bölümüne verilen limitlere uygun olacaktır.
Diğer veteriner ilaçlarına ait tolerans düzeyleri aşağıda belirtilmiştir.

İLAÇ	***TOLERANS DÜZEYİ(mg/kg)***
Amitraz	0.2
Streptomycin	0.02
Sulfanomid grubu	0.01
Tetrasiklin grubu	0.01

Hijyen: Bal Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin "Hijyen" bölümünde yer alan genel kurallara uygun olarak üretilecektir.

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

Ambalajlama Etiketleme ve İşaretleme: Bal Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin "Ambalajlama Etiketleme ve İşaretleme" bölümünde yer alan genel kurallara uygun olarak ambalajlanacak, etiketlenecek ve işaretlenecektir. Bu genel kurallara ek olan kurallar aşağıdaki gibidir.

1) Etikette balın orijini; bal ifadesinin yakınında belirtilecektir.
2) Etikette balın toplandığı yıl; üretim tarihi olarak, balın satışa hazır geldiği tarih; dolum tarihi olarak ifade edilecektir.
3) Etikette balın piyasaya sunuluş şekli belirtilecektir.

Ayrıca;

4) Ballar 20 gramlık ambalajlarda olacaktır.
5) Kullanılan ambalaj materyalleri için Tarım ve Köy işleri Bakanlığından Gıda da kullanılabilir izni olması zorunludur. Satıcı bu izin belgesini alıcıya ibraz etmek zorundadır.
6) Ambalajlarda sızıntı ve akıntı olmayacaktır.
7) Birim ambalajların üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılır, basılır veya etiketlenir.
   - Firmanın adı, adresi

- Standarttın işaret ve numarası veya Türk Gıda Kodeksi'nin "Bal Tebliği"ne uygundur ibaresi
- Malın adı
- Grubu ve tipi
- Üretim tarihi(ay ve yıl olarak)
- Son kullanama tarihi (ay ve yıl olarak)
- Net ağılığı (gr olarak)

8) Bal teslim tarihinden en fazla 90gün önce üretilmiş olmalıdır.
9) Satıcı firma balın kabul tarihinden itibaren en az 6 aylık garanti verecektir. Satıcı firma bozulan, bombaj yapan ürünleri yenileri ile bedelsiz olarak değiştirmek zorundadır.
10) Teslim edilen ürünler tek partide üretilmiş olacaktır.

Taşıma:

1. Balın taşınması ve depolanması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Taşıma ve Depolama Bölümü'nde yer alan kurallara uygun olacaktır.
2. Balın kuruma taşınmasında kullanılan araçlar; günlük temizlikleri yapılmış, tam kapalı kabinli (ek bir örtü ya da branda ile kapatılmayan) olacaktır. Araçla balı etkileyecek başka bir ürün taşınmayacaktır.
3. Araçların içleri temiz olacaktır. Bal araç içerisinde plastik platformlar üzerinde bulunacaktır.
4. Araçlarda nem olmayacaktır. Balın ambalajında ıslaklık olmayacaktır.
5. Ürünlerin depoya taşınması raf teslimi şeklinde olacaktır.

Dyt. Zeynep ÇEPİK

Dyt. Burcu GANDAR

DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ BESLENME VE DİYET BÖLÜMÜ	**SOFRALIK ZEYTİN TEKNİK ŞARTNAMESİ**	Form No: TŞ.M.069 Rev. Tarihi/No:

Sofralık Zeytin: Kültüre alınmış zeytin ağacı (olea europaea Hoffg, Link) meyvelerinin tekniğine uygun olarak acılığı giderilip, pastörizasyon veya sterilizasyon işlemine tabi tutularak elde edilen mamuldür.

Siyah Zeytin: Olgunlaşmamış, siyah ve siyaha yakın renkte iken hasat edilen danelerin, çeşitli metotlarla acılığının giderilmesiyle hazırlanan mamuldür.

Yeşil Zeytin: Yeşilden sarımsı yeşile kadar değişen renkteki olgunlaşmış, normal iriliğe erişmiş danelerin çeşitli metotlarla acılığının giderilmesiyle hazırlanan mamuldür.

✶ **Alınacak zeytinler yağlı gemlik sele siyah zeytin, yeşil zeytin ve az tuzlu siyah zeytin olacaktır. Siyah zeytin Gemlik yağlı sele, yeşil zeytin Ayvalık / Edremit / Domat/Alyanak-kırmızı cinsi olacaktır. Zeytinlerin çeşidi salamura olacaktır, stilleri bütün ve sapsız olacaktır. Siyah ve yeşil zeytinler 25 gramlık PVC ambalajlarda, az tuzlu zeytin 4,5 kg'lık teneke kutularda olacaktır.**

✶ **Zeytinlerin Kalibresi: Zeytinlerin 1 kg'daki zeytin adedi en çok 320 olacaktır.**

Duyusal Özellikler:

Zeytinler;

1. Temiz ve sağlam olmalı, yabancı tat ve koku içermemelidir.
2. Tip ve çeşidine has yeme olgunluğunda ve yenilebilir özellikte olmalıdır.
3. Ambalaj içindeki zeytinlerin sınıfı, tipi, çeşidi ve stili aynı olmalıdır.
4. Kirli, kokuşmuş, özellikleri kaybolmuş, kurtlanmış veya küflenmiş olmamalıdır.
5. Her türlü parazit, böcek veya bunların parçalarını ihtiva etmemelidir.
6. Gözle görülür yabancı madde bulunmamalı, zararsız yabancı madde 1 kg'da en çok 2 adet olmalıdır.
7. Her dane irilik derecesindeki zeytinlerin en küçük danesi ile en büyük danesinin yatay eksenleri arasındaki fark en çok 4mm olmalıdır.
8. Ambalaj içindeki ürünler yabancı tat veya koku içermemeli görünüşü berrak olmalı, gözle görülebilen yabancı madde bulunmamalıdır.
9. Siyah zeytin gemlik yağlı sele olacaktır

Kimyasal Özellikleri

- Siyah zeytinin tuz oranı en az %5-7 (m/v) olmalıdır.
- Yeşil zeytinin tuz oranı en az %5(m/v), ph'sı en yüksek 4 olmalıdır
- Az tuzlu zeytinin tuz oranı normal zeytine göre %70 daha az olacaktır.

Mikrobiyolojik Özellikleri:

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

Diğer Hususlar:

1. Üretici firmanın sofralık zeytine ait "İşletme Onay Belgesi" veya "İşletme Kayıt Belgesi "ne sahip olacaktır. Ayrıca İSO 22000:2018 gıda güvenliği belgesine sahip olacaktır. Bu iki belge mal tesliminde muayene komisyonuna teslim edilecektir.

2. Burada belirtilmeyen hususlarda TSE' nün ilgili standarttı ve"Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği" hükümleri geçerli olacaktır.
3. Muayene komisyonu gerekli gördüğü an ve sıklıkta sofralık siyah zeytinin analizlerinin yapılmasını isteyecektir. Bununla ilgili tüm masraflar satıcıya ait olacaktır.
4. Ayrıca analiz sonuçları TSE' nün ilgili standarttı ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'ne göre değerlendirilecektir.

Ambalajlama:

1. Siyah ve yeşil zeytin Pvc ambalajda olacaktır. Zeytinin kalitesini bozmayacak, ambalaj olarak kullanılan kaplar yeni ve temiz olmalı, zeytine yabancı tat ve koku vermemeli ve içindeki zeytini iyi koruyabilen özellikte olmalıdır.
2. Siyah ve yeşil Zeytinler;25 gr'lık PVC ambalajda , steril şartlarda vakumlanmalıdır.
3. Nakliye ambalajı 150 adet birim ambalajdan oluşmalıdır.
4. Az tuzlu siyah zeytinler 4,5 kglık teneke ambalajda olacaktır
5. Zeytin ambalajlarının üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı ve silinmeyecek şekil de yazılmış olacaktır.
   - Firmanın adı, adresi
   - Standarttın işaret ve numarası veya Türk Gıda Kodeksi'ne uygundur ibaresi
   - Seri ve parti numarası
   - Ürünün adı
   - Sınıfı, tipi, çeşidi, stili
   - Varyetesi
   - Dane irilik derecesi
   - Net miktarı
   - Varsa katkı ve ilave edilen diğer maddelerin adı
   - Ambalajlama tarihi
   - Son kullanma tarihi
6. Satıcı firma malın kesin kabulünden itibaren 6 aylık garanti verecektir. Bu sürede bozulan ürünler yeni ürünlerle hemen değiştirilecektir.
7. Teslim edilen ürünler tek partide üretilmiş olacaktır.

Taşıma:

1. Zeytinlerin taşınması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Taşıma ve Depolama Bölümü'nde yer alan kurallara uygun olacaktır.
2. Zeytinlerin kuruma taşınmasında taşınmasında kullanılan araçlar; günlük temizlikleri yapılmış, tam kapalı kabinli (ek bir örtü ya da branda ile kapatılmayan) olacaktır. Araçla zeytini etkileyecek başka bir ürün taşınmayacaktır.
3. Araçların içleri temiz olacaktır. Zeytin araç içerisinde plastik platformlar üzerinde bulunacaktır.
4. Araçlarda nem olmayacaktır. Zeytinin ambalajında ıslaklık olmayacaktır.
5. Ürünlerin depoya taşınması raf teslimi şeklinde olacaktır.

Dyt. Zeynep ÇEPİK Dyt. Burcu GANDAR

DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ BESLENME VE DİYET BÖLÜMÜ	**MEYVE SUYU TEKNİK ŞARTNAMESİ**	Form No: TŞ.M.059 Rev. Tarihi/No:

Bu şartnamede geçen;

Meyve; Meyve suyu ve meyve nektarı üretim için gerekli temel unsurları taşıyan taze veya soğukta muhafaza edilmiş, sağlam, yeterli olgunlukta, domates hariç tüm meyveleri,

Meyve Nektarı: Meyve suyu, meyve suyu konsantresi, meyve püresi, meyve püresi konsantresi veya aşağıdaki tabloya uygun olan bu ürünlerin karışımlarına şeker ve /veya bal, su katılmasıyla elde edilen fermente olmamış, ancak fermente olabilen ürünleri,

Meyve Nektarlarının Özellikleri

Meyve nektarı meyve suyu	Minimum Toplam asit miktarı Tartarik asit olarak (son üründe g/l)	Minimum ve/veya püre miktarı (son üründe % ağırlık)
1.Doğal halde suyu tüketilmeyen meyveler		
Vişne	8	35
Kayısı	3	40
2.Doğal halde suyu tüketilen meyveler		
Şeftali	3	40

Meyve püresi – pulpu: Meyvelerin suyu ayrılmaksızın; soyularak veya bütün olarak, yenilebilen kısımlarının ezilmesi ile elde edilen fermente olmamış, ancak olabilen ürünleri,

Meyve Suyu: Mekanik işlemlerle meyveden elde edilen, elde edildiği meyvelerinin tipik renk, tat ve koku özelliklerini gösteren fermente olmamış ancak fermente olabilen ürünleri, ifade eder.

★ **Alınacak ürün 1/5'lik(200 ml) meyve suyudur. Çeşidi ise şeftali, kayısı ve vişne olacaktır. Ayrıca her siparişte bu üç çeşit meyve suyu eşit oranda teslim alınacaktır.**

Ürün Özellikleri:

1. Meyve suyu ve benzeri içecekler, elde edildikleri meyvenin tipik tat, renk ve kokusunda olmalıdır. Bu ürünlere işleme sırasında uzaklaştıran doğal uçucu bileşikler, uzaklaştırıldığı miktarda katılmalıdır.

2. Meyve suyu doğrudan meyveden elde edilebileceği gibi, meyve suyu konsantresinden konsantre sırasında ayrılan su, aroma maddelerinin tekrar ilavesiyle elde edilebilir. Konsantreye ilave edilecek su, içilebilir nitelikte olmalı, elde edilecek meyve suyu, aynı meyveden elde edilen meyve suyu ile benzer duyusal, mikrobiyolojik ve kimyasal özellikleri göstermelidir.

3. Meyve suyu ve meyve suyu konsantresine şeker katılabilir. Bu ürünlere katılacak şeker miktarı, asitliği düzenlemek için kuru madde üzerinde 15 g/l'den, tatlandırmak için 100 g/l'den fazla olmamalıdır.

4. Nektarlara katılacak şeker ve / veya bal miktarı, son ürünün toplam ağırlığının %20'sinden fazla olmamalıdır.

5. Konsantrede hazırlanmayan meyve suyunda kullanılacak şekerlerde su oranı %2'den fazla olmamalıdır.

6. Meyve suyunda çözünür katı madde (brix) oranı en az %13 olacaktır.

7. Nektarlarda minimum meyve suyu ve/veya püre miktarı ile asitlik miktarları aşığa da verilmektedir.

Meyve Nektarlarının Özellikleri

Meyve nektarı	Minimum Toplam asit miktarı Tartarik asit olarak (son üründe g/1)	Minimum meyve suyu ve/veya püre miktarı (son üründe % ağırlık)
1.Doğal halde suyu tüketilmeyen meyveler		
Vişne	8	35
Kayısı	3	40
2.Doğal halde suyu tüketilen meyveler		
Şeftali	3	40

8. Asitliği düzenlemek için; meyve suyu, meyve nektarına katılacak limon suyu ve/veya konsantresi susuz sitrik asit cinsinden 3 g/l den fazla olmamalıdır.

9. Meyve suyu vb. ürünlerde etil alkol miktarı 5 g/l den fazla olmamalıdır.

10. Meyve suyu kutularının hiçbir yerinde delik, ezilme, sızıntı bulunmayacak ve kutu kapakları içe basık veya düz olacak, bombaj görülmeyecektir.

11. Kutular içinde, esas gıda maddesi ve izin verilen katkı maddelerinden başka hiçbir katkı maddesi bulunmayacak veya sağlığa zararsızda olsa herhangi bir kimyasal koruyucu madde veya boya katılmayacaktır.

12. Kutular açıldıkları zaman içindeki meyve suyunun renk, kıvam, tat ve kokusu tamamıyla normal ve kendine özgü nitelikte olacaktır. Meyve suyu bozulmuş, küflenmiş, acımış, ekşimiş olmayacak, metalik, okside, karamelize v.s. hiçbir kötü tat ve koku bulunmayacaktır. Kimyasal özelliklerinde bozukluğa ait hiçbir değişiklik bulunmayacaktır. Meyve suyunda hiçbir yabancı madde bulunmayacaktır.

13. Meyve suyunda çözünür katı madde mıktarı yüksek olan meyve suyu tercih nedeni olacaktır.

Katkı Maddeleri: Meyve suyu ve benzeri ürünlerde kullanımına izin verilen katkı maddeleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 2'inci bölümüne uygun olmalıdır.

Bulaşanlar: Meyve suyu ve benzeri ürünlerde, bulaşanların miktarı Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 4'üncü bölümünde belirlenen limitleri aşmamalıdır.

Pestisit Kalıntıları: Meyve suyu ve benzeri ürünlerin üretiminde kullanılan meyvelerdeki pestisit kalıntı miktarları, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 5'inci bölümünde meyveler için belirlenen limitleri aşmamalıdır.

Hijyen: Meyve suyu ve benzeri ürünlerle ilgili hijyenik kriterler aşağıda verilmiştir.

1. Meyve suyu ve benzeri ürünler, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 7'inci bölümündeki genel kurallara uygun olarak hazırlanmalıdır.
2. Meyve suyu ve benzeri ürünlerde normal depolama koşullarında gelişe bilen hiçbir mikroorganizma ve mikroorganizma kaynaklı sağlığa zararlı miktarda hiçbir madde bulunmamalıdır.

Diğer Hususlar:

1. Üretici firma meyve suyuna ait "İşletme Onay Belgesi" veya "İşletme Kayıt Belgesi "ne sahip olacaktır. Ayrıca İSO 22000:2018 belgesine sahip olacaktır. Bu iki belge mal tesliminde muayene komisyonuna teslim edilecektir.
2. Bu şartnamede belirtilmeyen hususlar TSE' nün ilgili standarttı Türk Gıda Kodeksi "Meyve Suyu ve Benzeri ürünler Tebliği" hükümleri geçerlidir
3. Muayene komisyonu gerekli gördüğü an ve sıklıkta meyve suyunun analizlerinin yapılmasını isteyecektir. Bununla ilgili tüm masraflar satıcıya ait olacaktır.
4. Ayrıca analiz sonuçları TSE' nün ilgili standarttı ile Türk Gıda Kodeksi "Meyve Suyu ve Benzeri ürünler Tebliği"ne göre değerlendirilecektir.

Ambalajlama ve İşaretleme:

1. Meyve suyu ve benzeri ürünlerde Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 9'uncu bölümümde uygun ambalaj maddeleri kullanılmalıdır.
2. Ambalajların dolum oranı en az %90 olmalıdır.
3. Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 9'uncu bölümüne ilaveten aşağıdaki bilgiler de etikette bulunmalıdır:

- Bir meyveden hazırlanan ürünlerde asitlik düzenleyici olarak kullanılan limon suyu hariç olmak üzere meyve adı
- Meyve suları, şeker katkısı ile tatlandırıldığında "Şeker ilave edilmiştir" veya yerini tutacak bir ifade ve şeker miktarı.
- Ürün adı ile aynı yüzde olacak biçimde tamamen veya kısmen konsantreden elde edilen meyve suları ve nektarları için"... Konsantresinden " ifadesi, meyve nektarında, meyve suyu, meyve püresi veya bunların karışımı (meyve suyu miktarı veya meyve püresi miktarı en az %...) ifadesi yazılır.
- Şeker eklenen ürünlerde etikette belirtilen miktar, eklenen gerçek miktarı %15'ini geçmemelidir.
- Ürüne katılan L- askorbik asit etikette C Vitamini olarak gösterilemez.
- Alınacak Meyve Suları 200 ml'lik Tetra ambalajlarda olacaktır.
- Teslim edilen ürünler tek partide üretilmiş olacaktır.
- Ambalaj malzemesi üzerinde aşağıda belirtilen hususlar silinmeyecek şekilde yazılı olacaktır.
  - Firmanın adı, adresi
  - Ürünün adı ve çeşidi
  - Brüt ve net ağırlığı

- İlgili standart işaret ve numarası veya Türk Gıda Kodeksi Meyve Suyu ve Benzeri Ürünler Tebliği hükümlerine göre üretildiği ibaresi
- İmal tarihi ve son kullanma tarihi (ay ve yıl olarak)
- Katkı maddelerinin adları
- Brix oranı

Taşıma ve Depolama:

1. Meyve suyunun taşınması ve depolanması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Taşıma ve Depolama Bölümü'nde yer alan kurallara uygun olacaktır.
2. Meyve suyunun kuruma taşınmasında taşınmasında kullanılan araçlar; günlük temizlikleri yapılmış, , tam kapalı kabinli (ek bir örtü ya da branda ile kapatılmayan) olacaktır. Meyve suyunu etkileyecek başka bir ürün taşınmayacaktır.
3. Araçların içleri temiz olacaktır. Meyve suyu araç içerisinde plastik platformlar üzerinde bulunacaktır.
4. Araçlarda nem , meyve suyunun kutularında ıslaklık olmayacaktır.
5. Ürünlerin depoya taşınması raf teslimi şeklinde olacaktır

Dyt. Zeynep CEPİK

Dyt. Burcu GANDAR

Katı Üzüm Pekmezi: Fermente olmamış taze veya kuru üzüm ekstraktının uygun yöntemlerle asitliğini azaltıp durultulmasından sonra tekniğine uygun olarak vakum altında veya açıkta koyulaştırılması ile elde edilen kıvamlı ürünü,ifade eder

Tahin:Tahine uygun(sesamum indicum)tohumlarının tekniğine uygun olarak kabukları ayrıldıktan sonra ve fırında kavrulduktan sonra değirmende ezilmesi ile elde edilen mamuldür.

★ **Alınacak Tahin-pekmezi 20g' lık ambalajlarda ekstra sınıf tahin- pekmez olacaktır.**

Duyusal özellikleri:

1- üzüm pekmezi; açık sarıdan açık kahverengiye kadar değişen renkte, katı görünüşte, kesildiğinde faz ayrılması ve akışkan bir eğilim göstermeyen yapıda olmalıdır.
2- Üzüm pekmezi kendine has tat, koku ve homojen yapıda olmalı, yanık tat bulunmamalıdır.
3- üzüm pekmezi kristalleşmemiş olmalıdır. Sürülebilir kıvamda olmalıdır
4-Üzüm pekmezinin ticari glukoz, fruktoz ve benzeri şekerler ile seyreltilmesi ve/veya çoğaltılması yoluyla meyveli şekerli şurup, üzüm tatlısı ve üzüm pekmezi şurubu gibi isimlerle ürünler üretilemez.
5-Tahin kendine has tat,renk ve kokuda olmalıdır.
6-Hiçbir yabancı madde içermemelidir

Kimyasal özellikleri:

ÜZÜM PEKMEZİNİN KİMYASAL ÖZELLİKLERİ

		Sıvı Pekmez	Katı pekmez
Suda çözünür katı madde (Brix °) (en az, %)		68	80
Hidroksimetil furfural (HMF) (en çok, mg/kg)		75	100
Toplam Kül (en çok, %)		2,5	3
pH	tatlı pekmez için	≤ 5.0 – 6.0	≤ 5.0 – 6.0
	ekşi pekmez için	3.5 – 5.0 >	3.5 – 5.0 >
Sakaroz (en çok, %)		1	1
Fruktoz/Glukoz oranı		0,9 – 1,1	0,9 – 1,1
Ticari Glukoz		Bulunmamalı	
C13 (‰) binde		- 23,5'den daha negatif olmalı	- 23,5'den daha negatif olmalı
Organik Asitler	Fümarik asit	Bulunmamalı	
	Okzalik asit	Bulunmamalı	
	İzobütirik asit	Bulunmamalı	

TAHİNİN KİMYASAL ÖZELLİKLERİ

Tahinde susam yağı(en az %9 50 olmalıdır
Tahinde rutubet en çok %1.5 olmalıdır
Tahinde protein en az %20 olmalıdır.
Tahinde kül mıktarı en çok %3,2 olmalıdır
Tahinde acılık olmamalıdır
Tahinde asitlik(oleik asit cinsinden) en çok %2,4 olmalıdır
Tahinde yabancı madde bulunmamalıdır.

Katkı Maddeleri: Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde katkı maddesi kullanılmaz.

Bulaşanlar: Tahin-pekmez bulaşan miktarları, 23/9/2002 tarihli ve 24885 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan "Türk Gıda Kodeksi - Gıda Maddelerinde Belirli Bulaşanların Maksimum Seviyelerinin Belirlenmesi Hakkında Tebliğ" hükümlerine uygun olmalıdır. Buna ek olarak; demir, bakır, kurşun, arsenik ve çinko miktarları aşağıdaki şekilde olmalıdır;

Demir (Fe) (en çok mg/kg) 25

Bakır (Cu) (en çok mg/kg) 5

Arsenik (As) (en çok mg/kg) 0,2

Kurşun (Pb) (en çok mg/kg) 0,3

Çinko (Zn) (en çok mg/kg) 5

Pestisit Kalıntıları: Tahin-pekmezin üretiminde kullanılan meyvelerdeki pestisit kalıntı miktarları, 11/01/2005 tarihli ve 25697 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan "Türk Gıda Kodeksi - Gıdalarda Maksimum Bitki Koruma Ürünleri Kalıntı Limitleri Tebliği" hükümlerine uygun olmalıdır

Mikrobiyolojik Özellikleri: Tahin-pekmezTürk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Gıda Hijyeni bölümünde yer alan genel kurallara uygun olarak üretilmeli ve Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği'ne uygun olmalıdır.

Diğer Hususlar:

1. Üretici firma ürüne ait "İşletme Onay Belgesi" veya "İşletme Kayıt Belgesi "ne sahip olacaktır. Ayrıca İSO 22000:2018 gıda güvenliği belgesine sahip olacaktır. Bu iki belge mal teslimine muayene komisyonuna teslim edilecektir.

2. Burada belirtilmeyen hususlarda "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği" hükümleri geçerli olacaktır.

3. Muayene komisyonu gerekli gördüğü an ve sıklıkta ürünün analizinin yapılmasını isteyecektir. Bununla ilgili tüm masraflar satıcıya ait olacaktır.

4. Ayrıca analiz sonuçları TSE' nün ilgili standarttı ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'ne göre değerlendirilecektir.

Ambalajlama:

1. Tahin-pekmez, özelliğini bozmayan, dışarıya sızıntı ve akıntı yapmasına imkan vermeyen, içi su dolu bir kaba atıldığında hava sızıntısı olamayan parmaklarla uygulanacak orta şiddete ki basınca dayanıklı, imalat hatasından dolayı poşet dışında akma, bulaşma ve yapışma görülmeyen, temiz, fındık ezmesinin tat ve kokusuna etki yapmayan PVC ambalajlara konulacaktır. PVC ambalaj üzerine toplam kalınlığı en az 24 mikron olan çok kat laminasyonlu malzeme kalınlığı en az 40 mikron olan alüminyum veya kalay folyo, yüksek ısıda preslenmek suretiyle kaplanacaktır. Birim ambalajların dışında veya aralarında, nakliye ambalajları iç veya dışında akmış, sızmış, pekmez görülmeyecektir. Ambalajlar birbirine yapışmış olmayacaktır.Pekmezin PVC ambalajındaki net miktarı 20 gr olacaktır.

2. PVC temiz, sağlam ve evvelce hiç kullanılmamış tahin-pekmezin özelliğini bozmayan tat ve kokusuna etki yapmayan nitelikte olacaktır.

3. PVC ambalajlar hermetik şekilde kapatılacaktır.

4. Birim ambalajlar üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı, sonradan değiştirilmeyecek şekilde yazılmış veya basılmış olacaktır.

- Firmanın adı, adresi
- İmalat tarihi (ay ve yıl olarak)
- Seri ve parti numarası
- Son kullanma tarihi (ay ve yıl olarak)
- Ürün adı (tipi, çeşidi)
- Türk Gıda Kodeksi'ne uygundur ibaresi
- Net ağırlık (gr olarak)
- İçindekiler

5. Ürünün kesin kabulünden itibaren satıcı firma tarafından 6 ay süre ile garanti edilecektir.

6. Muhafaza sırasında bozulan olursa satıcı firma bedelsiz olarak yeni ürünle değişim yapacaktır.

7. Teslim edilen ürünler tek partide üretilmiş olacaktır.

Taşıma:

1. Tahin-pekmezin taşınması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Taşıma ve Depolama Bölümü'nde yer alan kurallara uygun olacaktır.

2. Tahin-Pekmezin kuruma taşınmasında taşınmasında kullanılan araçlar; günlük temizlikleri yapılmış, tam kapalı kabinli (ek bir örtü ya da branda ile kapatılmayan) olacaktır. Araçla pekmezi etkileyecek başka bir ürün taşınmayacaktır.

3. Araçların içleri temiz olacaktır. Tahin- Pekmezler araç içerisinde plastik platformlar üzerinde bulunacaktır.

4. Araçlarda nem olmayacaktır. Tahin-Pekmezin ambalajında ıslaklık olmayacaktır.

5. Ürünlerin depoya taşınması raf teslimi şeklinde olacaktır.

Dyt. Zeynep ÇEPİK

Dyt. Burcu CANDAR

DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ BESLENME VE DİYET BÖLÜMÜ	TAHİN HELVASI TEKNİK ŞARTNAMESİ	Form No: TŞ.M.073 Rev. Tarihi/No:

Tahin Helvası: Şeker, içme suyu ve sitrik asit veya tartarik asit ve gerektiğinde yenilebilir glikoz şurubu katıldıktan sonra pişirilerek elde edilen şeker şurubunun ağdalaştırılıp çöven ekstraktı ile beyazlaştırıldıktan sonra tekniğine uygun olarak tahin ile karıştırılıp yoğrulması ve gerektiğinde çeşni maddeleri ilavesi ile tekniğine uygun olarak hazırlanan katı, homojen ince lifli yapıdaki üründür.

Çöven Ekstraktı: Çöven kökünün (Radix saponariae Albe sive liventinae) küçük parçalar haline getirip, su ile kaynatılmasıyla elde edilen üründür.

Çeşni Maddeleri: Fındık, fıstık gibi kuru - sert kabuklu meyveler, kuru meyve şekerlemeleri ile kakao ve benzeri gıda maddeleridir.

Sade Tahin Helvası: Çeşni maddesi ve aroma maddesi içermeyen tahin helvasıdır.

Çeşni Tahin Helvası: Çeşni maddelerinin katılması ile elde edilen tahin helvasıdır.

Yabancı Madde: Tahin helvası üretimde kullanılan ve katılmasına izin verilen maddelerin dışındaki, kabuk ve çekirdek dahil her türlü maddedir.

✶ **Alınacak helva; sade tahin helvası olacaktır.**

Ürün Özellikleri:

1. Tahin helvası kendine has renk, tat ve kokuda olacak, yabancı tat ve koku içermeyecektir.
2. Tahin helvası kendine has homojen ince lifli yapıda olacak, şeker kristalleşmesi olmayacaktır.
3. Tahin helvasında kullanılan çeşni maddelerinden kuru meyve şekerlemeleri ve fındık, fıstık gibi kuru - sert kabuklu meyveler bitin veya parça halinde katılacak ve ürünün net kütlesindeki oranı en az %8 olacaktır.
4. Tahin helvasında yabancı madde bulunmayacaktır.
5. Tahin helvasının diğer özellikleri aşağıdaki çizelgeye uygun olacaktır.

Bileşenler		Kütlece
Susam Yağı %)	(en az	27.5
Tahin Miktarı %)	(en az	52
Protein %)	(en az	11
Toplam Şeker (Sakaroz cinsinden) %)	(en çok	47

Rutubet (en çok %)		3
Ham Selüloz (en çok %)		1.2
Kül (en çok %)		1.7
Peroksit Sayısı (Extrakte edilen yağda) (en çok meq %)		10
Asitlik (Extrakte edilen yağda oleik asit cinsinden) (en çok %)		2
Helvada Saponin (en çok %)		0.1
Nişastalı Maddeler		Bulunmamalı

Katkı Maddeleri: Bu şartname kapsamında yer alan ürünler "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Gıda Katkı Maddeleri bölümünde yer alan hükümlere uygun olmalıdır. Bu ürünlerde renklendirici kullanılamaz.

Aroma Maddeleri: Bu şartname kapsamında yer alan ürünlere sadece vanilya, vanilin aroma maddesi olarak eklenebilir.

Bulaşanlar: Bu şartname kapsamında yer alan ürünler "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Bulaşanlar bölümüne uygun olmalıdır. Buna ek olarak; demir, bakır, kurşun ve arsenik miktarları aşağıdaki şekilde olmalıdır;

Demir(Fe) (en çok mg/kg)	40
Bakır (Cu) (en çok mg/kg)	10
Arsenik(As) (en çok mg/kg)	0.2
Kurşun (Pb) (en çok mg/kg)	0.3

Pestisit Kalıntıları: Bu şartname kapsamında yer alan ürünlerde pestisit kalıntıları "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Pestisit Kalıntıları bölümünde verilen değerlere uygun olacaktır.

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

Mikrobiyolojik Özellikleri: Tahin helvasının mikrobiyolojik özellikleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin "Mikrobiyolojik kriterler Tebliği"ne uygun olacaktır.

Diğer Hususlar:

1. Üretici firmanın tahin helvasına ait "Gıda üretim sertifikası'na ve "Gıda sicil sertifikası'na sahip olacaktır. Ayrıca HACCP ve/ veya İSO 22000 belgesine sahip olacaktır. Bu üç belge mal tesliminde muayene komisyonuna teslim edilecektir.

2. Burada belirtilmeyen hususlarda TSE' nün ilgili standarttı ve"Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği" hükümleri geçerli olacaktır.

3. Muayene komisyonu gerekli gördüğü an ve sıklıkta tahin helvasını Hıfzısıhha Enstitüsü" ve / veya kurumun uygun gördüğü laboratuar da tüm tahlillerin yapılmasını isteyecektir. Bununla ilgili tüm masraflar satıcıya ait olacaktır.

4. Ayrıca analiz sonuçları TSE' nün ilgili standarttı ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'ne göre değerlendirilecektir.

Ambalajlama ve Etiketleme - İşaretleme: Bu şartname kapsamında yer alan ürünlerin ambalajlama ve etiketleme - işaretlemesi "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Ambalajlama ve Etiketleme - İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır. Etiketlemede ilave olarak; çeşni ilavesiyle üretilen helvalarda ürün adı, çeşni adı ile birlikte belirtilir.
Ayrıca;

Ambalajlar üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılır, basılır veya etiketlere yazılarak yapıştırılır.

- Firma adı, adresi, markası
- Bu standarttın işaret ve numarası veya Türk Gıda Kodeksi'ne uygundur ibaresi
- Malın adı,
- Tipi, çeşidi,
- İçindekiler,
- Net ağırlık,
- İmal ve son kullanma tarihi(gün, ay ve yıl olacak)

Taşıma ve Depolama: Bu şartname kapsamında yer alan ürünlerin taşıma ve depolamasında Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 11'inci bölümündeki kurallara uyulmalıdır.

Dyt. Zeynep ÇEPİK

Dyt. Burcu GANDAR

ISPANAK PEYNİRLİ KOL BÖREĞİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

Kol Böreği: Buğday unu, su, ayçiçek yağı, tuz ilave edip yoğurma işlemi sonrasında ideal inceliğe getirilen hamur, yufka olarak açılır. Yufkalarının içine peynir ve ıspanak konularak şekillendirilir. Kol börekleri üstüne yumurta, susam, çörek otu sürülerek istenilen kızarıklığa gelene kadar fırınlarda pişirilir. Soğumaya alınarak hazır hale getirilir.

Ürünün Özellikler:

1. Kol böreği kendine özgü tat, renk ve şeklinde olmalıdır
2. Kol böreği iyi pişmiş, kızarmış, hamurlaşmamış, düzgün şekillenmiş olmalıdır.
3. Kol böreği içinde yabancı madde olmamalıdır.
4. Kol böreği içinde %10 ıspanak- peynir olmalıdır..
5. Üretimde iyi kaliteli peynir kullanılmalıdır. Ispanaklar iyi temizlenmiş olmalıdır. Kol böreğinde kullanılan yağ kötü kokulu olmamalıdır. Kol böreği yufkaları yapışık olmamalıdır.
6. Bütün ürünler yürürlükte olan Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliğine uygun olacaktır.
7. Kol böreği porsiyon gramjı 120 gr'ık olacaktır. .
8. Araçların içi temiz ve başka bir malzeme bulunmayacaktır. Su börekleri frigofrik araçlarla +4 derecede sevkiyat yapılmalıdır.

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

Katkı Maddeleri: Kol böreği hazırlanırken hiçbir katkı maddesi kullanılmamış olacak.

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

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

Diğer Hususlar:

1. Üretici firma sütlü 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 börek alımlarını durdurabilecektir.

Ambalajlama:

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

Taşıma ve Depolanma:

- 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.

- Ambalaj Muayenesi gözle incelenerek, tartılarak, ayrıca ambalajların etiketleme ve işaretleme ile ilgili özellikleri içerip içermedikleri kontrol edilerek yapılacaktır.
- Ürünlerin üzerinde mutlaka etiket ve son kullanma tarihleri olacaktır.

Dyt. Zeynep GEPİK

Dyt. Burcu GANDAR

PEYNİRLİ SU BÖREĞİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

Kol Böreği: Buğday unu, su, ayçiçek yağı, tuz ilave edip yoğurma işlemi sonrasında ideal inceliğe getirilen hamur, yufka olarak açılır ve haşlanır. Haşlanan yufka yaprakları soğutularak tepsilere aralarına peynir koyularak tepsilere sıralanır. Su börekleri pişime ocaklarında uygun renk alana kadar pişirlir. Soğumaya alınarak hazır hale getirilir.

Ürünün Özellikler:

1. Su böreği kendine özgü tat, renk ve şeklinde olmalıdır
2. Su böreği iyi pişmiş, kızarmış, hamurlaşmamış, düzgün şekillenmiş olmalıdır.
3. Su böreği içinde yabancı madde olmamalıdır.
4. Su böreği içinde %10 peynir olmalıdır.Peynirler böreğin içinde homojen olarak dağılmalıdır.
5. Üretimde iyi kaliteli peynir kullanılmalıdır. Su böreğinde kullanılan yağ kötü kokulu olmamalıdır. Su böreği yufkaları yaprak yaprak açılmalıdır, yapışık olmamalıdır.
6. Bütün ürünler yürürlükte olan Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliğine uygun olacaktır.
7. Su böreği porsiyon gramjı 120 gr'ık olacaktır. .
8. Araçların içi temiz ve başka bir malzeme bulunmayacaktır. Su börekleri frigofrik araçlarla +4 derecede sevkiyat yapılmalıdır.

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

Katkı Maddeleri: Su böreği hazırlanırken hiçbir katkı maddesi kullanılmamış olacak.

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

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

Diğer Hususlar:

1. Üretici firma sütlü 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 börek alımlarını durdurabilecektir.

Ambalajlama:

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

Taşıma ve Depolanma:

- 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.

- Ambalaj Muayenesi gözle incelenerek, tartılarak, ayrıca ambalajların etiketleme ve işaretleme ile ilgili özellikleri içerip içermedikleri kontrol edilerek yapılacaktır.
- Ürünlerin üzerinde mutlaka etiket ve son kullanma tarihleri olacaktır.

Dyt. Zeynep GEPİK

Dyt. Burcu GANDAR

DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ BESLENME VE DİYET BÖLÜMÜ	**YOĞURT, SÜZME YOĞURT VE AYRAN TEKNİK ŞARTNAMESİ**	Form No: TŞ.M.086 Rev. Tarihi/No:

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

Süzme Yoğurt: Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus ve Streptococcus thermophilus bakterilerinin laktik asit fermantasyonu ile meydana gelen koagüle ürününün, peynir altı suyununuzaklaştırılması ile kıvamı artırılmış, yarı katı yapıda, doğal süt ürünüdür.

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

✶ **Alınacak Yoğurt ve Ayran:**

- **Normal yoğurt 10 kg lık ambalajlarda**
- **Süzme yoğurt 10 kg lık ambalajlarda**
- **Poşet yoğurt 200 gr lık ambalajlarda**
- **Ayran 200 gr lık ve 300 gr lık ambalajlarda olmalıdır**

Ürün Özellikleri:

1. Yoğurt ve Ayran üretiminde, "Türk Gıda Kodeksi – Çiğ Süt ve Isıl İşlem görmüş İçme Sütler Tebliği'nde" belirtilen şartlara uygun süt kullanılacaktır.

2. Yoğurt ve ayranda hiçbir patojen mikroorganizma bulunmayacaktır.

3. Yoğurt yağlı yoğurt olacak ve en az %3oranında süt yağı içerecektir.

4. Süzme yoğurt en az %3 oranında süt yağı içermeli ve Yoğurt yağlı yoğurt olacak şekilde en az %3oranında süt yağı içermelidir.

5. Ayran tam yağlı ayran ve en az %1,5 oranında süt yağı içerecektir.

6. Yoğurt ve ayran da belirtilen yağ oranlarının üstündeki yağ oranı tercih nedeni olacaktır.

Duyusal Özellikleri:

1. Yoğurt temiz, parlak, süt renginde, serum ayrılması olmamış, çatlak ve gaz kabarcığı bulunmayan homojen görünüşte olacaktır.

2. Yoğurt kaşıkla alınan kesitte dolgun kıvamda, düzgün yapıda, homojen, karıştırıldıktan sonra koyu bir akıcılık, serumu hemen ayrılmayan, dille damak arasında kolay dağılmayan kıvamda olacaktır.

3. Yoğurt ve Ayran kendilerine has tat, koku ve yapıya sahip olacaktır.

4. Yoğurt ve ayran da hiçbir yabancı madde bulunmayacaktır. Yoğurt kovalarının diplerinde süt yanığı dâhil yabancı madde bulunmayacaktır.

5. Yoğurtların konduğu kovaların dış yüzeyleri ve kapağı dâhil temizlenmiş olacaktır.

Kimyasal Özellikleri: Yoğurt ve ayrana ait kimyasal ve diğer özellikler aşağıdaki gibi olacaktır.

Yoğurt, ayrana ait Kimyasal ve Diğer Değerler

	SÜZME YOĞURT	YOĞURT	AYRAN
	(En az)	(En az)	(En az)
Süt proteini (ağırlıkça%)	6	4	2,8
Titrasyon asitliği (Laktik asit	0,6	0,6	0,6

olarak ağırlıkça %)			
Etanol (%hacim/ağırlık)	-	-	-
Toplam Spesifik Mikroorganizma (kob/g)	10^7	10^7	10^6
Etikette belirtilen toplam ilave Mikroorganizma (kob/g)	-	-	-
Mayalar (kob/g)	-	-	-
Kuru madde oranı (ağırlıkça%)	20	-	-

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

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

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

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

1. Ayranın, kaplara doldurulması ve sızdırmaz bir şekilde kapatılması otomatik olarak yapılacaktır.

2. Temizlik ve dezenfeksiyondan sonra tekrar kullanılabilir cam tipi dışındaki kaplar, ayranın tekrar ambalajlama ve paketlenmesinde kullanılmazlar.

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

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

*En Muhtemel Sayı tablosuna göre(/g)
N; Analize alınacak numune sayısı.
c ; "M" değeri taşıyabilecek en fazla numune sayısı
m ; (n – c) sayıdaki numunede bulunabilecek en fazla değer.
M ; "c" sayıdaki numunede bulunabilecek en fazla değer

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

Diğer Hususlar:

1. Üretici firma yoğurt ve ayrana ait "İşletme Onay Belgesi" veya "İşletme Kayıt Belgesi "ne sahip olacaktır. Ayrıca İSO 22000:2018 gıda güvenliği belgesine sahip olacaktır. Bu iki belge mal tesliminde muayene komisyonuna teslim edilecektir.

2. Bu şartnamede belirtilmeyen hususlar TSE' nün ilgili standarttı ve Türk Gıda Kodeksi "Fermente Süt Ürünleri Tebliği" hükümleri geçerlidir.

3. Muayene komisyonu gerekli gördüğü an ve sıklıkta yoğurt ve ayranın analizlerinin yapılmasını isteyecektir. Bununla ilgili tüm masraflar satıcıya ait olacaktır.

4. Ayrıca analiz sonuçları TSE' nün ilgili standarttı ve Türk Gıda Kodeksi "Fermente Süt Ürünleri Tebliği"ne göre değerlendirilecektir.

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

1. Homojen sütten üretilmiş yoğurtlarda, ürünün homojenize olduğu etikette belirtilecektir.

2. Yoğurt ve ayranda ürünün adı ve %'de yağ içeriği etikette belirtilecektir.

Ayrıca;

3. Ayran net ağırlığı; 200 gr ve 300 gr olan orijinal ambalajında ve yoğurt 10 kg'lık, süzme yoğurt 10 kg'lık, poşet yoğurt 200 gr lık, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından verilen Gıda ambalajlamasında kullanılabilir iznine sahip polistiren veya uygun plastik ambalaja el değmeden doldurulup kapatılacaktır. Satıcı firma otomatik sistemle dolum yaptığını alıcıya kanıtlamak zorundadır.

Ayran paketlerine ilave pipet olacaktır.

4. Ayranın raf ömrü en az 10 gün olacaktır.

5. Yoğurdun ve süzme yoğurdun raf ömrü en az 15 gün olacaktır.

6. Yoğurt ve ayran ambalajları üzerine en az aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde basılır, yazılır ya da etiketlere yazılarak yapıştırılır.

- Firmanın ticari unvanı ve adresi veya tescilli markası
- TSE standart'ının işaret ve numarası veya Türk Kodeksi "Fermente sütler" tebliğine uygundur ibaresi
- Tipi
- İmalat tarihi(gün, ay olarak)
- Parti, seri ve kod numarasından en az biri
- Net kütlesi (en az gr olarak)
- Homojenize sütten yapıldığı
- Son kullanma tarihi veya raf ömrü
- Muhafazası

Taşıma ve Depolama :

1. Bu şartname kapsamındaki ürünlerin taşınması ve depolanması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Taşıma ve Depolama Bölümü'nde yer alan kurallara uygun olacaktır.

2. Bu şartname kapsamındaki ürünler alıcıya ulaşana kadar 0 – 4°C arasında SOĞUTMALI kapalı araçlarla taşınacak, depolanacak ve muhafaza edilecektir.

3. Yoğurtların teslimi esnasında; ölçülen iç sıcaklığı +5°C üzerinde olmayacaktır.

4. Teslim edilen ürünler tek partide üretilmiş olacaktır.

5. Ürünlerin depoya taşınması raf teslimi şeklinde yapılacaktır.

Dyt. Zeynep ÇEPİK

Dyt. Burcu GANDAR

DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ BESLENME VE DİYET BÖLÜMÜ	KAHVALTILIK SÜRÜLEBİLİR BEYAZ PEYNİR TEKNİK ŞARTNAMESİ	Form No: TŞ.M.047 Rev. Tarihi/No:

Kahvaltılık Beyaz Peyniri: Pastörize edilmiş inek sütü ve/veya inek sütü kremasının laktik asit bakterileri(peynir kültürü) ile olgunlaştırılması sonucu tekniğe uygun olarak peynir suyu uzaklaştırılan taze sürülebilir pastörize peynirdir.

✱ **Alınacak Peynir; 20 gr.lık ambalajlarda birinci sınıf, tam yağlı ve sürülebilir kahvaltılık pastörize taze beyaz peynir olacaktır.**

Yabancı Madde: Yabancı madde, kahvaltılık beyaz peynir yapımında kullanılan maddeler dışındaki maddelerdir.

DUYUSAL VE FİZİKSEL ÖZELLİKLERİ

Genel Özellikleri:

1. Kahvaltılık beyaz peynirinde gözle görünür yabancı madde bulunmayacaktır.
2. Kahvaltılık beyaz peynirin dış görünüşü homojen, parlak ve beyaz renkte olacaktır.
3. Kahvaltılık beyaz peynirin dış görünüşünde hafif donuk renk, topaklı, form değişikliği, dalgalı renk, tuz kristalleri olmayacaktır.
4. Kahvaltılık beyaz peynirin iç görünüşü düzgün ve pürüzsüz olacaktır.
5. Kahvaltılık beyaz peynirin iç görünüşünde düzgün olmayan, pürüzlü, koyu renk, renk dalgalanması, çok sayıda ufak delik, sünger yapı, faz ayrılması, kaba parçacıklar olmayacaktır.
6. Kahvaltılık beyaz peynirin yapısı homojen, işleme tekniğinden ileri gelen delikler bulunmayan, fazla sert veya yumuşak olmayan olacaktır.
7. Kahvaltılık beyaz peynirin yapısında su salmamış, az sayıda işleme tekniğinden ileri gelen delikler olan darbelerden ileri gelen az hasarlı, tebeşirimsi, kumlu, yapışkan, kaba parçacıklar olmayacaktır.
8. Kahvaltılık beyaz peynirin kokusu kendine has olacaktır.
9. Kahvaltılık beyaz peynirin kokusu; yabancı kokuda olan, küf kokulu ve bayat kokulu olmayacaktır.
10. Kahvaltılık beyaz peynirin tadı kendine has tatta olacaktır.
11. Kahvaltılık beyaz peynirin tadı; yabancı tatta olan, metalik yağ parçalanması tadı, pişmiş tatta, bayat, yakıcı – keskin tat, metalik, meyvemsi, sabunumsu, yakıcı keskin, yanık, ekşi tatta olmayacaktır.

Mikrobiyolojik Özellikler:

1. Mikrobiyolojik kriterler "Türk Gıda Kodeksi" "Mikrobiyolojik Kriterler" tebliğine uygun olacaktır.

Kimyasal Özellikler:

1. Kahvaltılık beyaz peynirde rutubet miktarı, kütlece en çok %60 olacaktır.
2. pH değeri 5.5 – 5.9 olacaktır.

3. Tuz miktarı (NaCl), katı maddede kütlece en çok %1.3 olacaktır.
4. Kahvaltılık beyaz peynirlerde yağ miktarı katı maddede;
- Tam yağlı Kahvaltılık beyaz peynirlerde kütlece en az %40 olacaktır.
5. Nişasta ve nişastalı maddeler bulunmayacaktır.
6-Peynirin kuru maddede ki yağ oranının yüksekliği tercih nedeni olacaktır.

Toksikolojik Özellikler:

Kahvaltılık beyaz peynirde mikroorganizmalardan veya başka etkenlerden kaynaklanan hiçbir toksiik madde bulunmayacaktır.

Diğer Hususlar:

1. Üretici firmanın kahvaltılık pastörize beyaz peynire ait "İşletme Onay Belgesi" veya "İşletme Kayıt Belgesi "ne sahip olacaktır. Ayrıca İSO 22000:2018 gıda güvenliği belgesine sahip olacaktır. Bu iki belge mal tesliminde muayene komisyonuna teslim edilecektir.
2. Burada belirtilmeyen hususlarda TSE' nün ilgili standarttı ve"Türk Gıda Kodeksi" hükümleri geçerli olacaktır.
3. Muayene komisyonu gerekli gördüğü an ve sıklıkta kahvaltılık beyaz peynirin analizlerinin yapılmasını isteyecektir. Bununla ilgili tüm masraflar satıcıya ait olacaktır.
4. Ayrıca analiz sonuçları TSE' nün ilgili standarttı ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'ne göre değerlendirilecektir.

Ambalajlama:

1. Kahvaltılık beyaz peynirler, birim ambalaj (belirli sayıda alüminyum folyolu Kahvaltılık beyaz peynirlerinin içine konulduğu ambalajlar ve PVC ambalajlar) ve nakliye ambalajı olmak üzere iki şekilde ambalajlanacaktır.
2. Birim ambalaj ve nakliye ambalajlarındaki ağırlık toleransları Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'ne uygun olacaktır.
3. Kahvaltılık beyaz peynirler net olarak 20 gr'lık PVC birim ambalajlarında ambalajlanacaktır.
4. Kahvaltılık beyaz peyniri, Kahvaltılık beyaz peynirin özelliğini bozmayan, dışarıya sızıntı ve akıntı yapmasına imkân vermeyen, içi su dolu bir kaba atıldığında hava sızıntısı olmayan, parmaklarla uygulanacak orta şiddetteki basınca dayanıklı, imalat hatasından dolayı poşet dışında akma bulaşma ve yapışma görülmeyen, temiz Kahvaltılık beyaz peynirin tat ve kokusuna etki yapmayan PVC ambalajlara konulacaktır. PVC(Polivinli klorür) ambalajlar üzerine toplam kalınlığı en az 24 mikron olan çok kat laminasyonlu malzeme kalınlığı en az 40 mikron olan alüminyum veya kalaylı folyo yüksek ısıda preslenmek suretiyle kaplanacaktır. Birim ambalajların dışında veya aralarında, nakliye ambalajın iç veya dışında akmış, sızmış, kahvaltılık beyaz peynir görülmeyecektir. Birim ambalajları birbirine yapışmış olmayacaktır.
5. PVC temiz ve sağlam olacaktır.
6. PVC ambalajlar hermetik şekilde kapatılmış olacaktır.
7. Birim ambalajlar üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı, sonradan değiştirilmeyecek şekilde yazılmış veya basılmış olacaktır.
   - Firma adı, adresi ve varsa tescilli markası

- Ürün adı (sınıf, tip, çeşit)
- Seri ve parti (taksit) numarası
- Son kullanma tarihi veya Raf Ömrü
- Net ağırlığı (gr veya kg olarak)
- Muhafaza sıcaklığı (+) 4 °C ile (+)6 °C
- Standart işareti, numarası veya Türk Gıda Kodeksi'ne uygundur ibaresi

8. Satıcı firma kahvaltılık beyaz peynirlerin kesin kabulünden itibaren en az 3 aylık garanti verecektir. Bu süre içerisinde kutularda bombaj yapan ve bozulan olursa bu peynirleri yenileriyle bedelsiz olarak hemen değiştirilecektir.

Nakliye Ambalajı:

1. Birim ambalajları, taşımada bunları koruyacak daha büyük TS 1119'a uygun mukavva kutu nakliye ambalajlara konulacaktır. Ambalaj malzemesi içindeki ağırlığı parçalanmadan veya deforme olmadan taşınabilecek kalınlık ve sağlamlıkta olacaktır.

2. Birim ambalajlar, nakliye ambalajları içinde dağılmayacak şekilde kapatılmış olacaktır.

3. Her siparişin teslimi tek parti ürün şeklinde olacaktır.

Taşıma:

1. Kahvaltılık beyaz peynirin taşınması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Taşıma ve Depolama Bölümü'nde yer alan kurallara uygun olacaktır.

2. Kahvaltılık beyaz peyniri kuruma frigorifik (0 – 4 ° C) kapalı kasa araçlarla taşınacaktır. Kahvaltılık beyaz peyniri etkileyecek başka bir ürün taşınmayacaktır.

3. Araçların içleri temiz olacaktır. Kahvaltılık beyaz peyniri araç içerisinde plastik platformlar üzerinde bulunacaktır.

4. Teslim esnasında beyaz peynirin iç sıcaklığı +7°C 'nin üzerinde olmayacaktır

5. Ürünlerin depoya taşınması raf teslimi şeklinde olacaktır.

Dyt. Zeynep ÇEPİK

Dyt. Burcu GANDAR

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

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

✶ **Alınan süt; 1/1 ve 1/5'lik sütler yağlı, ½'lik sütler yağsız(light) inek sütü olacaktır.**

Özellikleri:

1-Süt yağı miktarı (gr /100 ml)

Yağlı sütlerde en az 3 g/100ml olacaktır.

Yağsız sütlerde en çok 0,15 g/100ml olacaktır.

Yağsız kuru madde miktarı en az %8,5 (m/ m) olacaktır.

2-Sütler kendine has tat, renk ve kokuda olacaktır.

3-İçildiğinde ağızda metalik tat bırakmayacaktır.

4-Sütler duyusal kontrollerden geçirilerek alınacaktır.

5-Yağlı sütlerde süt yağı oranının yüksekliği, yağsız sütlerde süt yağı oranının düşüklüğü tercih nedeni olacaktır

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

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

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

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

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

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

Diğer Hususlar:

1. Üretici firma Çiğ süt ve ısıl işlem görmüş sütlere ait "İşletme Onay Belgesi" veya "İşletme Kayıt belgesi "ne sahip olacaktır. Ayrıca İSO 22000:2018 gıda güvenliği belgesine sahip olacaktır. Bu iki belge mal teslimde muayene komisyonuna teslim edilecektir.

2. Bu şartnamede belirtilmeyen hususlarda TSE' nün ilgili standarttı ve Türk Gıda Kodeksi "Çiğ süt ve ısıl işlem görmüş sütler tebliği" hükümleri geçerlidir.

3. Muayene komisyonu gerekli gördüğü an ve sıklıkta sütün analizlerinin yapılmasını isteyecektir. Bununla ilgili tüm masraflar satıcıya ait olacaktır.

4. Ayrıca analiz sonuçları TSE' nün ilgili standarttı ve Türk Gıda Kodeksi "Çiğ süt ve ısıl işlem görmüş sütler tebliği"ne göre değerlendirilecektir.

Ambalajlama :

1. UHT Sütler: Yağlı sütler 1 kg'lık (1/1) ve 200 gr'lık (1/5), yağsız sütler 500 gr'lık (1/2) ağırlıkta; sıvı, gaz, ışık ve mikroorganizma geçirmeyen ambalajlara aseptik olarak ambalajlanacaktır.

2. Sütlerin ambalajları, deforme olmuş, bombaj yapmış, patlak, çöküntülü v.b. bozulma belirtileri göstermiş olmayacaktır.

3. Ambalajların dışına veya aralarına akmış, sızmış süt görülmeyecektir. Ambalajlar birbirine yapışmış olmayacaktır.

4. Birim ambalajları üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılacak veya basılacaktır.

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

5. Birim Ambalajlar ; Taşımada bunların ve TS 111 9'a uygun mukavva kutu ambalajlara konulacaktır. Ambalaj malzemesi parçalanmadan, deforme olmadan, içindeki süt ambalajlarını dışarıdan gelecek fiziksel etkenlere karşı koruyacak kalınlık ve sağlamlıkta olacaktır.

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

7. Teslim edilen ürünler tek partide üretilmiş olacaktır.

Taşıma:

1. Sütlerin taşınması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Taşıma ve Depolama Bölümü'nde yer alan kurallara uygun olacaktır

2. Sütün taşıması frigorifik (0– 4 °C) araçlarla yapılacaktır. Araçlarda birbirini etkileyecek türden gıdalar bir arada bulunmayacaktır.

3. Araçların içleri temiz olacaktır. Sütler araç içerisinde plastik platformlar üzerinde bulunacaktır.

4. Mukavva kutu ambalajlar ıslanmış olmayacaktır.

5. Ürünlerin depoya taşınması raf teslimi şeklinde yapılacaktır.

Dyt. Zeynep ÇEPİK

Dyt. Burcu GANDAR

DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ BESLENME VE DİYET BÖLÜMÜ	**TAZE KAŞAR TEKNİK ŞARTNAMESİ**	Form No: TŞ.M.076 Rev. Tarihi/No:

Kaşar Peyniri : inek, koyun, keçi sütlerinin veya bunların karışımlarının pastörize edildikten sonra imalat tekniğine göre işlenmesi ve gerektiğinde Türk Gıda Kodeksi'nin izin verdiği ölçüde katkı maddeleri ilavesi sonucu elde edilen, olgunlaştırılmadan tüketilebilen kendine özgü koku, renk, tat ve aroması olan sert yapılı süt mamuludür.
Taze kaşar pastorize sütten imal edilen, olgunlaşma işlemine tabi tutulmayan ve taze olarak piyasaya arz edilen peynirdir.

★ **Alınacak kaşar peynirinin sınıfı kaşar ve pizza kaşarı, tipi tam yağlı, çeşidi taze kaşar peyniri (olgunlaştırılmamış kaşar) olacaktır.**

Duyusal ve Kimyasal Özellikleri

1. Renk, temiz, parlak, canlı, saman sarısı veya koyu saman sarısı renkte olacaktır.
2. Kesit ve görünüş; ufalanmayan, düz, pürüzsüz, parlak ve homojen görünümde kesiti olacaktır.
3. Yapısı fazla sert veya fazla yumuşak olmayacaktır.
4. Kendine özgü hoş tat ve kokuda olacaktır.
5. Rutubet miktarı taze kaşar peynirinde kütlece en çok % 45 olacaktır.
6. Tuz miktarı katı madde de (peynir kuru maddesinde)kütlece en çok % 7 olacaktır.
7. Bakır 1 mg/kg, kalay 250 mg/kg, kurşun 0,3 mg/kg ve civa 0,03 mg/kg'dan fazla olmayacaktır.
8. Taze kaşar peynirinin süt yağı miktarı kütlece en az %45 olacaktır.

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

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

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

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

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

Diğer Hususlar:

1. Üretici firmanın taze kaşar peynirine ait "İşletme Onay Belgesi" veya "İşletme Kayıt Belgesi "ne sahip olacaktır. Ayrıca İSO 22000:2018 gıda güvenliği belgesine sahip olacaktır. Bu iki belge mal tesliminde muayene komisyonuna teslim edilecektir.
2. Burada belirtilmeyen hususlarda TSE' nün ilgili standarttı ve"Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği" hükümleri geçerli olacaktır.
3. Muayene komisyonu gerekli gördüğü an ve sıklıkta kaşar peynirin analizlerinin yapılmasını isteyecektir. Bununla ilgili tüm masraflar satıcıya ait olacaktır.

4. Ayrıca analiz sonuçları TSE' nün ilgili standarttı ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'ne göre değerlendirilecektir.

Ambalajlama ve Taşıma:

1. Kaşar peyniri; 1 kg'lık kalıplar halinde, temiz, hiç kullanılmamış, insan sağlığına zarar vermeyen ve peynir kalitesini olumsuz yönde etkilemeyen özel mevzuata uygun maddeden yapılmış vakumlu ambalajlar içersinde olacaktır. Birim ambalajdaki kaşar peynirleri oluklu mukavva nakliye ambalajında taşınacaktır.

2. Ambalajlar üzerine en az aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak, silinmeyecek, bozulmayacak şekilde yazılır, basılır veya etiketlere yazılarak yapıştırılır.

- Firma adı, adresi, markası
- Bu standarttın işaret ve numarası veya Türk Gıda Kodeksi'ne uygundur ibaresi
- Malın adı,
- Tipi, çeşidi,
- İçindekiler,
- Net ağırlık,
- İmal ve son kullanma tarihi(gün, ay ve yıl olacak)
- Süt yağı miktarı

3. Satıcı firma malın kesin kabullünden itibaren en az 3 aylık garanti verecektir. Bu sürede bozulan ürünü yeni ürünle hemen değiştirilecektir.

4. Teslim edilen ürünler tek partide üretilmiş olacaktır.

Taşıma:

1. Kaşar peynirin taşınması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Taşıma ve Depolama Bölümü'nde yer alan kurallara uygun olacaktır.

2. Kaşar peynir kuruma frigorifik (0 – 4 ° C) kapalı kasa araçlarla taşınacaktır. Araçla kaşar peynirini etkileyecek başka bir ürün taşınmayacaktır.

3. Araçların içleri temiz olacaktır. Kaşar peyniri araç içerisinde plastik platformlar üzerinde bulunacaktır.

4. Teslim esnasında kaşar peynirin iç sıcaklığı +5°C 'nin üzerinde olmayactır.

5. Ürünlerin depoya taşınması raf teslimi şeklinde olacaktır.

Dyt. Zeynep CEPİK

Dyt. Burcu GANDAR

Kahvaltılık Tereyağı: Pastörize edilmiş süt kremasından tekniğine uygun olarak elde edilmiş, tereyağı kültürü katılarak özel koku ve tat kazandırılmış ve en az %82 süt yağı bulunan pastörize tereyağıdır.

✶ **Alınacak tereyağları 10 g'lık ambalajlarda birinci sınıf kahvaltılık tereyağı olacaktır.**

Ürün Özellikleri:

1. Tereyağı kendine has renk, tat ve kokuda olacaktır.
2. İçerisinde yabancı madde bulunmayacaktır.
3. Homojen bir görünümde olacaktır.
4. Acımış ve nefasetinden uzaklaşmış olmamalıdır.

Kimyasal Özellikleri:

1. Rutubet miktarı kütlece en çok %16 olacaktır.
2. Sütten geçen yağsız katı madde miktarı kütlece en çok %2 olacaktır.
3. Reichert – Meissl sayısı en az 24 olacaktır.
4. Süt yağı miktarı en az %80 olacaktır.
5. Asiditesi (süt asidi cinsinden) en çok %0,018 olacaktır.
6. Peroksit sayısı en çok 2 miliekivalen g/kg olacaktır.
7. Süt yağı mıktarı yüksek olan tereyağı tercih nedeni olacaktır.

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

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

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

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

Mikrobiyolojik Özellikleri: Tereyağının mikrobiyolojik özellikleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin "Mikrobiyolojik kriterler Tebliği"ne uygun olacaktır.

Diğer Hususlar:

1. Üretici firmanın tereyağına ait "İşletme Onay Belgesi" veya "İşletme Kayıt Belgesi "ne sahip olacaktır. Ayrıca İSO 22000:2018 gıda güvenliği belgesine sahip olacaktır. Bu iki belge mal teslimde muayene komisyonuna teslim edilecektir.
2. Burada belirtilmeyen hususlarda TSE' nün ilgili standarttı ve"Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği" hükümleri geçerli olacaktır.

3. Muayene komisyonu gerekli gördüğü an ve sıklıkta tereyağının analizlerininı yapılmasını isteyecektir. Bununla ilgili tüm masraflar satıcıya ait olacaktır.

4. Ayrıca analiz sonuçları TSE' nün ilgili standarttı ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'ne göre değerlendirilecektir.

Ambalajlama:

1. Tereyağları, net ağırlığı 10 gr olan PVC ambalajlarına konulacaktır.

2. Tereyağları, tereyağının özelliğini bozmayan, dışarıya sızıntı ve akıntı yapmasına imkan vermeyen, içi su dolu bir kaba atıldığında hava sızıntısı olmayan, parmaklarla uygulanacak orta şiddetteki basınca dayanıklı, imalat hatasından dolayı poşet dışına akma, bulaşma görülmeyen, temiz, tereyağın tat ve kokusuna etki yapmayan, toplam kalınlığı en az 24 mikron olan çok kat laminasyonlu malzeme, alüminyum veya kalay kaplı poşet birim ambalajlara konulacaktır. Birim ambalajların dışında veya ararlarında, nakliye ambalajın iç veya dışına akmış, tereyağı görülmeyecektir.

3. PVC ambalaj üzerinde çok kat laminsayonlu malzeme, kalay veya alüminyum levha yüksek sıcaklıkta preslenmek suretiyle kapanacaktır.

4. Kaplar hermetrik şeklinde kaplanmış olacaktır.

5. Mukavva kutu olan nakliye ambalajları soğuk hava sirkülasyonuna izin verecek şekilde yeterli hava deliği bulunacaktır.

6. Birim ambalajlar üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı sonradan değiştirilmeyecek şekilde yazılmış veya basılmış olacaktır.

- Firma adı, adresi
- Malın adı
- Sınıfı, tipi, çeşidi
- Seri/ Kod numarası
- İmal tarihi(ay ve yıl olarak)
- Son kullanma tarihi(ay ve yıl olarak)
- Muhafaza sıcaklığı (+4°C +6°C)
- Süt yağı oranı
- Standarttın işareti ve numarası veya Türk Gıda Kodeksi'ne uygundur ibaresi

7. Satıcı firma tereyağlarının kesin kabulünden itibaren en az 4 ay garanti verecektir.+4 ile +6°C' de muhafaza edilen yağlarda herhangi bir bozulma meydana geldiğinde ilgili firma bunları yenileriyle değiştirecektir.

8. Teslim edilen ürünler tek partide üretilmiş olacaktır.

Taşıma:

1. Tereyağların taşınması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Taşıma ve Depolama Bölümü'nde yer alan kurallara uygun olacaktır.

2. Tereyağı kuruma frigorifik (0 – 4 ° C) kapalı kasa araçlarla taşınacaktır. Araçlarla tereyağını etkileyecek başka bir ürün taşınmayacaktır.

3. Araçların içleri temiz olacaktır. Tereyağı araç içerisinde plastik platformlar üzerinde bulunacaktır.

4. Araçlarda nem olmayacaktır. Tereyağı ambalajlarında ıslaklık olmayacaktır.

5. Teslim esnasında tereyağın iç sıcaklığı +10°C 'nin üzerinde olmayacaktır.

6. Ürünlerin depoya taşınması raf teslimi şeklinde olacaktır.

Dyt. Zeynep ÇEPİK

Dyt. Burcu GANDAR

LOR PEYNİRİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

ÜRÜN ADI/MENŞEİ: Yağsız Taze Lor Peyniri/Türkiye

ÜRÜN TANIMI: Yağsız peyniraltı suyu, tuz ve koruyucu (potasyum sorbat) kullanılarak imal edilmiştir.
TÜKETİM ŞEKLİ: Direkt tüketime uygundur.

OLGUNLAŞMA DURUMU: Taze

HEDEF KİTLE: 1 yaş üzeri çocuklar ve yaşlılar, herhangi bir perhizi olmayan sağlıklı tüm bireyler.

Duyusal ve fiziksel özellikleri:

1. Peynirler kendine özgü tat, aroma ve renkte, kendine has yapıda olmalıdır.
2. Lor peynirinde yabancı madde bulunmayacaktır.

Kimyasal özellikleri:

1. Tuz miktarı, katkı maddede (peynir kuru maddesinde) kütlece en çok %6 olacaktır.
2. Kuru maddedeki yağ içeriği kütlece en az %10 olacaktır.
3. Nişasta ve nişastalı maddeler bulunmayacaktır.
4. Kuru maddede ki yağ oranı kütlece en çok %10 olacaktır.

Mikrobiyolojik özellikleri:

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

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

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

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

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

Diğer Hususlar:

1. Üretici firmanın beyaz peynire ait "İşletme Onay Belgesi" veya "İşletme Kayıt Belgesi"ne sahip olacaktır. Ayrıca İSO 22000:2018 gıda güvenliği belgesine sahip olacaktır. Bu iki belge mal tesliminde muayene komisyonuna teslim edilecektir.

2. Burada belirtilmeyen hususlarda TSE' nün ilgili standarttı ve "Türk Gıda Kodeksi" hükümleri geçerli olacaktır.
3. Muayene komisyonu gerekli gördüğü an ve sıklıkta lor peynirinin analizlerinin yapılmasını isteyecektir. Bununla ilgili tüm masraflar satıcıya ait olacaktır.
4. Ayrıca analiz sonuçları TSE' nün ilgili standarttı ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'ne göre değerlendirilecektir.

Ambalajlama:

1. Lor peynirlerin birim ambalajı 1 – 2 kilogramlık yapılmış ambalajlarda alınacaktır.
2. Polietilen ambalajların yüzeyleri birbiri ile sıkı bir şekilde uyumlu olacaktır. Ambalajlarda sızdırmaya yol açabilecek herhangi bir imalat hatası bulunmayacaktır.
3. Lor peynirler net olarak en çok 4 kg'lık ağırlıktaki mukavva nakliye ambalajlarda olacaktır.
4. Birim ambalaj üzerinde aşağıdaki bilgiler kapak ve gövde üzerine silinmeyecek, bozulmayacak ve sonradan değiştirilmeyecek şekilde yazılmış, basılmış veya litograf baskı ile kutulara yazılmış olacaktır.
    - Firma adı, adresi
    - Ürün adı
    - Seri ve parti numarası
    - İmalat tarihi (ay ve yıl olarak)
    - Son kullanma tarihi (ay ve yıl olarak)
    - Net ağırlığı (gr veya kg olarak)
    - Kuru maddedeki yağ oranı
    - Muhafaza şekli
    - "Pastörize sütten yapılmıştır." İfadesi
    - Standart işareti, numarası veya Türk Gıda Kodeksi'ne uygundur ibaresi
5. Satıcı firma peynirlerin kesin kabulünden itibaren en az 6 aylık garanti verecektir. Bu süre içerisinde kutularda bombaj yapan ve bozulan olursa bu peynirleri yenileriyle bedelsiz olarak değiştirilecektir.
6. Teslim edilen ürünler tek partide üretilmiş olacaktır.

Taşıma:

1. Lor peynirin taşınması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Taşıma ve Depolama Bölümü'nde yer alan kurallara uygun olacaktır.
2. Beyaz peynir kuruma frigorifik (0 – 4 ° C) kapalı kasa araçlarla taşınacaktır. Lor peyniri etkileyecek başka bir ürün taşınmayacaktır.
3. Araçların içleri temiz olacaktır. Lor peyniri araç içerisinde plastik platformlar üzerinde bulunacaktır.
4. Araçlarda nem olmayacaktır.
5. Teslim esnasında lor peynirin iç sıcaklığı +5°C 'nin üzerinde olmayacaktır.
6. Ürünlerin depoya taşınması raf teslimi şeklinde olacaktır.

Dyt. Zeynep ÇEPİK

Dyt. Burcu GANDAR

DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ BESLENME VE DİYET BÖLÜMÜ	**ELMA TEKNİK ŞARTNAMESİ**	Form No: TŞ.M.006 Rev. Tarihi/No:

Elma; Pyrus malus L.türüne giren kültür ağaçlarının taze meyvesidir.

★ **Alınacak elmanın sınıfı ekstra, çeşidi granny, boyu ise iri boy olacaktır.**

Genel özellikleri:

1. Elmalar bütün, sağlam, temiz olacak, gözle görülebilir yabancı madde, etiket ve ilaç artıkları, anormal dış nem, yabancı koku ve tat bulunmayacaktır.

2. Elmalar şekil, irilik, renk ve cins bakımından çeşidinin özelliklerini taşıyacaktır.

3. Elmalar tüketime uygun olgunlukta olacaktır.

4. Elmalarda don zararı görülmeyecektir.

5. Elmalarda iç kararması, yanık, acı benek, iç mantarlaşma, çekirdek evi sulanması, yumuşak yanık, öz kararması görülmeyecektir.

6. Elmalarda kurt, böcek ve diğer parazitler bulunmayacak, elmalar kurt veya böcek yenikli olmayacaktır.

7. Elmalarda mayalar tarafından meydana getirilen alkol benzeri tat olmayacaktır.

8. Elmalar küflenmiş, çürümüş olamayacaktır.

9. Her ambalaj içerisinde yer alan elmalar çeşit, olgunluk ve orjin bakımından bir örnek olacaktır.

10. Elmalar seçilerek alınacaktır ve ayrıca kurumda işlendikten sonra şartnameye uymayanlar tekrar firmaya iade edilip yenisi bedelsiz talep edilecektir.

Ekstra: Bu sınıfa üstün nitelikteki elmalar girer. Bunlar, yetiştikleri bölgeye göre çeşidin tipik özelliklerini gösterecek meyve sapı zedelenmemiş olacaktır. Nitelik bakımından meyvelerin genel görünüşü ve ambalaj içindeki durumunu etkileyemeyecek çok hafif yüzeysel kabuk özürleri bulunabilecektir. Her ambalajda sınıfın özelliklerine uymayan, 2. sınıfa giren elmalardan en fazla % 5oranında bulunabilir.

Boy özellikleri: Elmaların bir adetinin ağrılığı 200 gr olacaktır. Ancak ± %10'a kadar tolerans tanınabilecektir.

Diğer Hususlar:

Yüklenici firma yaş sebze – meyve tedarikçiliği ve taşıma alanında ISO 9001: 2015 /HACCP belgelerinden birine sahip olacaktır. Bu belge mal tesliminde muayene komisyonuna teslim edilecektir.

Ambalajlama:

1. Ambalajlar; taşıma ve saklama süresince elmaları iyi bir durumda tutacak ve sağlığa zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kuru, kokusuz sağlam plastik olacaktır.

2. Bir ambalajın ihtiva ettiği meyve miktarı ağırlığı 10 kg'dan fazla olamayacaktır.

3. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile içine konulacak kağıt ve benzeri malzeme, yeni, temiz, kuru ve kokusuz olacak, ürüne zarar vermeyecek, bunların üzerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep, boya ve etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zamk, toksik veya diğer şekillerde insan sağlığına zararlı olmayacaktır.

4. Basılı kağıt kullanıldığında basılı yüz dışa gelecek ve ürünle temas etmeyecektir.

5. Elmalar ambalajlara plastik viyolde tek sıra şeklinde dizilerek istif edilecektir.

6. Elma ambalajlarının üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak, ambalaja sağlam, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılmış veya basılmış olacaktır.

- Firmanın adı, adresi
- Net ağırlığı
- Çeşidi, sınıfı, boyu
- Ürün adı
- Muhafaza şartları

7. Burada belirtilmeyen hususlarda Gıda Maddeleri Tüzüğü hükümleri geçerli olacaktır.

Taşıma: Elmalar Türk Gıda Kodeksi'nin taşıma bölümüne uygun olarak taşınacaktır. İlave olarak; Taşıma yapılan araçların günlük temizlikleri yapılmış, kapalı kasa ve frigorifik araçlar olacaktır. Ürünler depolara raf teslimi şeklinde yapılacaktır.

Dyt. Zeynep GEPİK

Dyt. Burcu GANDAR

DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ BESLENME VE DİYET BÖLÜMÜ	**PATATES TEKNİK ŞARTNAMESİ**	Form No: TŞ.M.020 Rev. Tarihi/No:

Patates ; solanum tuberosum L.türüne giren bitkilerin yumrularıdır.

★ **Alınacak patateslerin çeşidi sipariş esnasında belirtilecek, boyu orta boy olacaktır.**

Genel Özellikleri:

1. Patatesler istenilen boy ve çeşitte olacaktır.
2. Patatesler, bütün, sağlam, temiz, sıkı yapılı, kabuğu düzgün ve iyi oluşmuş olacaktır.
3. Filizlenmemiş olacak, çürük ve küf olmayacaktır.
4. Patateslerde yabancı tat, koku veya anormal dış nem olmayacaktır.
5. Patateslerin et kısmında 5mm'den daha derinlere nüfuz eden gri, mavi veya siyah kabuk altı lekeleri bulunmayacaktır.
6. Patateslerin yüzeylerinde çatlaklar, oyuklar, kesikler, kemirici izleri ve berelenmeler olmayacaktır.
7. Patates yumruları 1/8'ini aşan ve kabuğun normal soyulması ile kaybolmayan yeşil kısımlar bulunmayacaktır.
8. Patates üzerinde ezikler bulunmayacak ve patatesler don olayından zarar görmüş olmayacaktır.
9. Bir defada gelen malın tümü aynı cins ve çeşit patatesten meydana gelecektir.
10. Yabancı madde miktarı bulunmayacaktır
11. Patatesler yıkanmış temiz olacaktır.
12. Burada belirtilmeyen hususlar yönünden Gıda Maddeleri Tüzüğü ve Türk Gıda Kodeksi hükümleri geçekli olacaktır.

Diğer Hususlar:

Yüklenici firma yaş sebze – meyve tedarikçiliği ve taşıma alanında ISO 9001: 2015 /HACCP belgelerinden birine sahip olacaktır. Bu belge mal teslimininde muayene komisyonuna teslim edilecektir.

Ambalajlama:

1. Patatesler, iyi korunmayı sağlayacak nitelikte yeni, temiz, kuru, kokusuz, uygun sert plastik ambalajlarda teslim edilecektir.
2. Patatesler, özelliğini bozacak, fena kokulu maddelerin bulunduğu yerlerde depolanmayacaktır.
3. Ambalaj içerisindeki patatesin net ağırlığı en çok 20 kg olacaktır.
4. Patates, ambalajlarının üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak, ambalaja sağlam, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılmış veya basılmış olacaktır.
   - Firmanın adı, adresi
   - Çeşidi, boyu, ağırlığı
   - Ürün adı
   - Muhafaza şartları

Taşıma:

Patateslerin taşınması Türk Gıda Kodeksi'nin taşıma bölümüne uygun olarak taşınacaktır.
İlave olarak; Taşıma yapılan araçların günlük temizlikleri yapılmış, kapalı kasa ve frigorifik araçlar olacaktır. Ürünler gösterilen alana teslim edilecektir.

Dyt. Zeynep ÇEPİK

Dyt. Burcu GANDAR

DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ BESLENME VE DİYET BÖLÜMÜ	**TURUNÇGİLLER TEKNİK ŞARTNAMESİ**	Form No: TŞ.M.036 Rev. Tarihi/No:

Turunçgil adıyla anılan meyveler;

- ***Portakal*** :citrus sinensi os beck
- ***Limon*** :citrus limonia os beck
- ***Mandalin*** :citrus reticulata blanco türüne giren meyvelerdir.

★ **Alınacak turunçgillerin çeşitleri:**

Portakal: Finike, vaşington navel ve valensiya (valencia)
Limon: yerli yatak limonu
Mandalina: satsuma, king ve yerli olacaktır.

- **Turunçgil meyveleri ekstra sınıf olacaktır.**
- **Turunçgil meyvelerin boylanması**
- **Portakal 200 gr (1 adedi) ± 20 gr**
- **Limon 100 gr (1 adedi) ±20 gr**
- **Mandalina 100gr (1adedi) ± 10 gr şeklinde olacaktır.**

Genel Özellikleri:

1. Turunçgil meyveleri bütün, sağlam, temiz olmalı
2. Dondan meydana gelen kabuk zararları ve meyve eti suyunu kaybetmiş olmamalı
3. Mekanik tesirlerden oluşan yaralanmalar ve kapanmış olsa da büyük kesikler olmamalı
4. Yabancı tat ve koku, aşırı nem bulunmamalıdır.
5. Turunçgil meyvelerinin sapları silme kesilmiş ve yapraksız olmalıdır
6. Turunçgillerin kabukları, ince olacaktır.
7. Turunçgiller yeterli olgunluğa erişmiş olmalıdır.
8. Turunçgillerin renkleri, yetiştirildikleri bölge, toplanma zamanına ve taşıma sürelerine, pazarın uzak veya yakınlığına bağlı olarak normal gelişmeyi takiben çeşidine has normal renge ulaşmış olmalıdır.
9. Koruyucu olarak veya diğer maksatlarda herhangi bir kimyevi madde kullanılmayacaktır.
10. Ayrıca renk bakımından;

    Portakalda ;meyve çeşidin tipik renginde olmalıdır. Ancak meyve yüzeyinin en çok 1/5'ine kadar hafif yeşil renk bulunabilir.

    Limon'da ;Meyve tipik renginde olmalı. Çok hafif yeşil renkte olanlara müsaade edilebilir.

    Mandalinada ; satsumada meyve kabuğunun en az 1/3'ü yerlilerde ise en az 2/3'ü çeşidin tipik rengini almış bulunmalıdır.

11. Ekstra turunçgiller ; şekil, görünüş, gelişme ve renk bakımlarından çeşide has özellikte olmalı, ürünün genel görünüşünü özelliklerini, ambalaj içindeki durumu bozmayacak çok yüzeylerde ki çok hafif özürler hariç, hiçbir özrü bulunmamalıdır.
12. Burada belirtilmeyen hususlarda Gıda Maddeleri Tüzüğü ve Türk Gıda Kodeksi hükümleri geçerli olacaktır.
13. —Turunçgiller seçilerek alınacaktır ve ayrıca kurumda işlendikten sonra şartnameye uymayanlar tekrar firmaya iade edilip yenisi bedelsiz talep edilecektir.

Diğer Hususlar:

Yüklenici firma yaş sebze – meyve tedarikçiliği ve taşıma alanında ISO 9001: 2015/HACCP belgelerinden birine sahip olacaktır. Bu belge mal teslimine müayene komisyonuna teslim edilecektir.

Ambalajlama:

1. Ambalajlar; taşıma ve muhafaza süresince turunçgil meyvelerini iyi bir şekilde korunacak ve sağlığa zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kokusuz sağlam plastik ambalajlarda yapılmış olmalıdır.

2. Ambalajların net ağırlıkları en fazla 10 kg olacaktır.

3. Turunçgiller kasalara en fazla iki sıra şeklinde istif edilecektir.

4. Ambalajların yapımında kullanılan her türlü malzeme ile bunların içine konulacak kâğıt veya diğer materyal yeni, temiz ve kokusuz olmalı, ürüne zarar vermemeli, bunların üzerlerine yazılacak yazılarda kullanılan mürekkep ve boya ile etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zamk zehirli veya diğer şekillerde insan sağlığına zararlı olmamalı ve yazılı taraf ürünle temas etmemelidir.

5. Ambalajların içerisinde yabancı madde bulunmamalıdır.

6. Ambalajlamada turunçgil meyvelerinin tabii özelliklerini, özellikle tadını ve kokusunu değiştirebilecek herhangi bir madde kullanılmamalıdır.

7. Her turunçgil meyve ambalajının dış tarafına ve ambalajın bir yüzeyinde toplanacak şekilde en az aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılmalı veya basılmalıdır.

- Firma adı, adresi
- Meyvenin adı
- Çeşidi, sınıfı ve boyu
- Standarttın işaret ve numarası
- Muhafaza şekli

Taşıma:

Turunçgil meyvelerinin taşınması Türk Gıda Kodeksi'nin taşıma bölümüne uygun olarak taşınacaktır.

İlave olarak; Taşıma yapılan araçların günlük temizlikleri yapılmış, kapalı kasa ve frigorifik araçlar olacaktır. Ürünler depolara raf teslimi şeklinde yapılacaktır.

Dyt. Zeynep ÇEPİK

Dyt. Burcu GANDAR

DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ BESLENME VE DİYET BÖLÜMÜ	**DOMATES TEKNİK ŞARTNAMESİ**	Form No: TŞ.M.005 Rev. Tarihi/No:

Domates ; Lycopersicum esculentim Mill türüne giren kültür bitkilerinin taze meyveleridir.

✶ **Alınacak domateslerin sınıfı ekstra, tipi yuvarlak ve dilimli, boyu (Boy – 5) olacaktır.**

Genel özellikleri:

1. Domatesler, bütün, sağlam ve temiz olacaktır.
2. Domatesler çürümüş, bozulmuş, yumuşamış, donmuş ve küflenmiş olmayacaktır.
3. Domateslerin üzerinde gözle görülebilir yabancı madde ve ilaç artıkları bulunmayacaktır.
4. Domateslerde yabancı tat ve koku bulunmayacaktır.
5. Domateslerde anormal dış nem (ıslaklık) bulunmayacaktır.
6. Domatesler sıkı etli kusursuz olacak, sap etrafında yeşil sertlik bulunmayacaktır.
7. Yuvarlak ve dilimli domateslerin çapı 67 mm – 77mm arasında olacaktır.
8. Domatesin sınıfına ve boyuna uymayıp, bir alt gruba giren domateslerin toplamı % 5'i geçmeyecektir.
9. Teslimden sonra kullanılan domatesler arasında şartnameye uymayanlar bedelsiz olarak firma tarafından uygun ürünle değiştirecektir.
10. Burada belirtilmeyen hususlarda Gıda Maddeleri Tüzüğü hükümleri geçerli olacaktır.

Diğer Hususlar:

Yüklenici firma yaş sebze – meyve tedarikçiliği ve taşıma alanında ISO 9001: 2015 /HACCP belgelerinden birine sahip olacaktır. Bu belge mal tesliminde muayene komisyonuna teslim edilecektir.

Ambalajlama:

1. Ambalajlar taşıma ve saklama süresince domatesleri iyi bir durumda tutacak ve sağlığa zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kuru, kokusuz sağlam plastik kasa olacaktır.
2. Basılı kağıt kullanıldığında yazılı yüz dışa gelecek ve ürünle temas etmeyecektir.
3. Ambalajlara domatesler en çok iki sıra şekilde istif edilecektir.
4. Ambalajların net ağırlığı en çok 10 kg olacaktır.

Taşıma:

Domatesler Türk Gıda Kodeksi'nin taşıma bölümüne uygun olarak taşınacaktır.
İlave olarak; Taşıma yapılan araçların günlük temizlikleri yapılmış, kapalı kasa ve frigorifik araçlar olacaktır. Ürünler depolara raf teslimi şeklinde yapılacaktır.

Dyt. Zeynep GEPİK

Dyt. Burcu GANDAR

DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ BESLENME VE DİYET BÖLÜMÜ	**PATLICAN TEKNİK ŞARTNAMESİ**	Form No: TŞ.M.021 Rev. Tarihi/No:

Patlıcan ; solanum melongena Linnaeus türüne mensup esculentum, insanum ve ovigerum varyetelerine giren kültür bitkilerinin meyveleridir.

✶ **Alınacak patlıcanlar birinci sınıf, çeşidi kemer ve topan, boyu orta boy olacaktır.**

Genel Özellikleri:

1. Patlıcanlar bütün, sağlam, taze görünüşlü ve temiz olacaktır.
2. Patlıcanlar üzerinde gözle görülebilir yabancı madde, ilaç artıkları bulunmayacaktır.
3. Patlıcanlarda hastalık ve haşerelerin meydana getirdikleri zarar izleri bulunmayacaktır.
4. Patlıcanlarda yabancı tat ve koku, acılık bulunmayacaktır.
5. Patlıcanlar ham, ezik, çürük, yumuşamış, pörsümüş, eti liflenmiş veya odunsu yapıda, çekirdekleri aşırı derecede gelişmiş olmayacaktır.
6. Patlıcanlarda anormal dış nem (ıslaklık) bulunmayacaktır.
7. Patlıcanlar sıkı yapılı olacaktır.
8. Patlıcanların sap ve çanak yaprakları hafifçe zarar görmüş olabilecektir.
9. Orta boy patlıcanlar 301 – 500 gr arasındaki ağırlıkta olacaktır.
10. Birinci sınıf ve orta boy özellikte olmayıp bir alt grubu giren patlıcanların toplamı %10 'dan fazla olmayacaktır.
11. Burada belirtilmeyen hususlarda Gıda Maddeleri Tüzüğü hükümleri geçerli olacaktır.

Diğer Hususlar:

Yüklenici firma yaş sebze – meyve tedarikçiliği ve taşıma alanında ISO 9001: 2015 /HACCP belgelerinden birine sahip olacaktır. Bu belge mal tesliminde muayene komisyonuna teslim edilecektir.

Ambalajlama:

1. Ambalajlar, taşıma ve saklama süresince patlıcanları iyi bir durumda tutacak ve sağlığa zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kuru, kokusuz, plastik olacaktır.
2. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile içine konulacak kağıt v.b. malzeme, yeni, temiz, kuru ve kokusuz olacak, ürüne zarar vermeyecek, bunların üzerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep, boya ve etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zamk, toksik veya diğer şekillerde insan sağlığına zararlı olmayacaktır.
3. Basılı kağıt kullanıldığında yazılı yüz dışa gelecek ve ürünle temas etmeyecektir.
4. Ambalajların içinde hiçbir yabancı madde bulunmayacaktır.
5. Ambalajların net ağırlığı en çok 15 kg olacaktır.

Taşıma:

Patlıcanların taşınması Türk Gıda Kodeksi'nin taşıma bölümüne uygun olarak taşınacaktır. İlave olarak; Taşıma yapılan araçların günlük temizlikleri yapılmış, kapalı kasa ve frigorifik araçlar olacaktır. Ürünler depolara raf teslimi şeklinde yapılacaktır.

Dyt. Zeynep GEPİK

Dyt. Burcu GANDAR

DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ BESLENME VE DİYET BÖLÜMÜ	**HAVUÇ TEKNİK ŞARTNAMESİ**	Form No: TŞ.M.008 Rev. Tarihi/No:

Havuç: Maydanozgiller (Umbelliferae) familyasına mensup Daucus carota L. Türüne giren kültür bitkilerinin etli kökleri (yumru)dir.

- **Alınacak havucun sınıfı ekstra, boyu turfanda olmayan ekstra büyük sınıfta boylama olacaktır.**
- **Havuçların çeşidi nant ve şahtenay olacaktır.**

Genel Özellikler:

1. Havuçlar, bütün, sıkı yapılı (koflaşmamış) olacaktır.
2. Havuçlar sağlam ve temiz olacak, yıkanmadıkları taktirde üzerinde mümkün olduğu kadar yabancı madde bulunmayan, yıkandıkları taktirde yeterince kurutulmuş ve kum, toprak ve organik madde gibi kalıntılardan tamamen temizlenmiş olacaktır.
3. Havuçlar üzerinde aşırı nem (ıslaklık) bulunmayacaktır.
4. Havuçlarda yabancı tat ve koku olmayacaktır.
5. Havuçlar; odunlaşmamış, tohuma kaçmamış olacaktır.
6. Havuçlar; çatallaşmamış ve yan kök oluşmamış olacaktır.
7. Ayrıca ekstra sınıf özellikleri havuçlar yıkanarak temizlenmiş olacaktır..
8. Düzgün yüzeyli, taze görünüşlü, normal şekilli, çatlamamış, çeşidin tipik özelliklerine sahip olacaktır. Berelenmeler ve yanıklar, don zararları, yeşil ve mor başlı olmayacaktır.

Boy Özellikleri: Turfanda olmayan ve büyük çeşit ekstra sınıf havuçların boyları çaplarına göre 20 mm ile 40 mm arasında veya ağırlıklarına göre 50 g ile 150 g arasında olacaktır.

Sınıf Toleransları: Ekstra Sınıf Havuçların özelliklerine uymayan fakat birinci sınıfa giren havuçlara %5 oranına kadar, baş kısımlarında hafif yeşil renk bulunan havuçlara %5 oranına kadar tolerans tanınacaktır.

Boy Toleransı: Alınacak havuç boylarına uymayan havuçlara %10 oranına kadar tolerans tanınacaktır.

Diğer Hususlar:

Yüklenici firma yaş sebze – meyve tedarikçiliği ve taşıma alanında ISO 9001: 2015 /HACCP belgelerinden birine sahip olacaktır. Bu belge mal teslimine muayene komisyonuna teslim edilecektir.

Ambalajlama:

1. Havuçlar; yeni, temiz, kuru, sağlam, kokusuz, plastik esaslı ambalajlarla ambalajlanmış olacak ve havuçların hava almasına imkan sağlanaacaktır.
2. Nakliye ambalajlarının ek yerlerinde ya yeterli kadar agraf bulunacak veya sağlamca yapıştırılmış olacak ve ambalajlar dağılmayacak şekilde kapatılmış olacak.
3. Havuçların ambalajlarının üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak, ambalaja sağlam, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılmış veya basılmış olacaktır.
   - Nakliye ambalajı brüt ağırlığı
   - Sınıfı, boyu
   - Ürün adı
4. Ambalajın net ağırlığı en çok 10 kg havuç içerecektir.

Taşıma:

Havuçlar Türk Gıda Kodeksi'nin taşıma bölümüne uygun olarak taşınacaktır.
İlave olarak; Taşıma yapılan araçların günlük temizlikleri yapılmış, kapalı kasa ve frigorifik araçlar olacaktır. Ürünler depolara raf teslimi şeklinde yapılacaktır.

Dyt. Zeynep ÇEPİK

Dyt. Burcu CANDAR

DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ BESLENME VE DİYET BÖLÜMÜ	**MARUL TEKNİK ŞARTNAMESİ**	Form No: TŞ.M.018 Rev. Tarihi/No:

Marul; Lactuca sativa L.türüne giren sebzedir.

★**Alınacak marulların sınıfı birinci sınıf, tipi Yedikule marulu, boyu orta boy olacaktır**

Genel Özellikleri:

1. Marullar bütün, sağlam, taze görünüşlü ve temiz olacaktır. Marullar ıslak olamayacaktır.

2. Marullar toprak bulaşıklı yapraklardan ayıklanmış, kimyevi gübre veya diğer ilaç artıklarından tamamen temizlenmiş, çiçeklenme belirtisi göstermemiş (tohuma kaçmamış) olacaktır.

3. Marullarda yabancı tat ve koku, anormal dış nem ve yabancı madde bulunmayacaktır.

4. Marullarda parazitlerle bunların ve diğer hastalıkların meydana getirdiği ve yenilebilmesini etkileyen zararlar ve fiziksel hasarlar bulunmayacaktır.

5. Marullarda don zararı olmayacaktır.

6. Marulların göbeği iyi oluşmuş, göbekleri tek olacak ve yapraklar birbirlerini iyice sarmış olacaktır.

7. Marulların kökleri, dip yapraklara yakın ve düzgün olarak kesilmiş olacaktır.

8. Marullar çürümüş, küflenmiş, kurtlu, böcekli, kurt veya böcek yenikli olmayacaktır. Marullarda bakteriyel veya fungal çürüme ve zararlanmalar görülmeyecektir.

9. Marullar sararmış, buruşmuş, diriliğini kaybetmiş, yaprak kenarları kahverengileşmiş, kararmış olmayacaktır.

10. Her ambalajdaki marullar, tip ve boy bakımından bir örnek olacaktır.

11. Ürünün gelişmesi sırasında düşük sıcaklıklardan meydana gelen ve görünüşünü ciddi şekilde etkilemeyecek derecede olan kırmızımtırak renge müsaade edilecektir.

12. Marulların boyu orta boy tane ağırlığı en az 1200 gr olacaktır.

13. Burada belirtilmeyen hususlarda Gıda Maddeleri Tüzüğü hükümleri geçerli olacaktır.

Diğer Hususlar:

Yüklenici firma yaş sebze – meyve tedarikçiliği ve taşıma alanında ISO 9001: 2015 /HACCP belgelerinden birine sahip olacaktır. Bu belge mal teslimine muayene komisyonuna teslim edilecektir.

Ambalajlama:

1. Ambalajlar, taşıma ve saklama süresince marulları iyi bir durumda tutacak ve sağlığa zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kuru, kokusuz, sağlam plastik ambalajda olacaktır.

2. Basılı kağıt kullanıldığında yazılı yüz dışa gelecek ve ürünle temas etmeyecektir.

3. Ambalajların içerisinde kopmuş yapraklar ve sap kısımları ile hiçbir yabancı madde bulunmayacaktır.

4. Marullar arasında fazla boşluk kalmayacak ve ezilmeyecek şekilde ambalajlara yerleşecektir.

5. Marullar yatık olarak ambalajlanacaktır.

6. Ambalajların içerisinde en fazla 6 adet marul bulunacaktır.

Taşıma:

Marulların taşınması Türk Gıda Kodeksi'nin taşıma bölümüne uygun olarak taşınacaktır.

İlave olarak; Taşıma yapılan araçların günlük temizlikleri yapılmış, kapalı kasa ve frigorifik araçlar olacaktır. Ürünler depolara raf teslimi şeklinde yapılacaktır.

Dyt. Zeynep ÇEPİK

Dyt. Burcu GANDAR

DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ BESLENME VE DİYET BÖLÜMÜ	**SAKIZ KABAĞI TEKNİK ŞARTNAMESİ**	Form No: TŞ.M.024 Rev. Tarihi/No:

Sakız Kabağı: Cucurbitia pepo L. türünün botanik varyetelerinin yenilen meyvesidir.

✶ **Alınacak kabakların sınıfı ekstra, çeşidi Maltepe ve Maraş, boyu büyük boy olacaktır. Dolmalık kabak olacaktır.**

Genel Özellikleri:

1. Sakız kabakları, bütün, sağlam, taze görünüşlü, çeşidin kendine özgü renginde, pörsümemiş, çekirdeklenmemiş, temiz, yabancı tat ve koku almamış olacak ve üzerlerinde aşırı dış nem ve çiçekler bulunmayacaktır.

2. Sakız kabakları, ulaşım biçim ve şartlarına dayanıklı olacaktır.

3. Sakız kabakları üzerinde parazit ve hastalık izleri bulunmayacaktır.

4. Şekilleri düzgün ve hiçbir özür bulunmayacaktır.

5. Büyük boy kabakların uzunlukları 18-20 cm, çapları 5– 6 cm arasında dolmalık kabak olacaktır.

6. Ekstra ve büyük boya girmeyip, birinci sınıf ve orta boya giren kabakların toplamı % 5' i geçmeyecektir.

7. Burada belirtilmeyen hususlarda Gıda Maddeleri Tüzüğü hükümleri geçerli olacaktır.

Diğer Hususlar:

Yüklenici firma yaş sebze – meyve tedarikçiliği ve taşıma alanında ISO 9001: 2015 /HACCP belgelerinden birine sahip olacaktır. Bu belge mal tesliminde muayene komisyonuna teslim edilecektir.

Ambalajlama:

1. Ambalajlar taşıma ve saklama süresince sakız kabaklarını iyi bir durumda tutacak ve sağlığa zarar vermeyecek nitelikte yeni, kuru, temiz, kokusuz, plastik olacaktır.

2. Basılı kağıt kullanıldığında yazılı yüz dışa gelecek ve ürünle temas etmeyecektir.

3. Ambalajların net ağırlığı en çok 10 kg olacaktır.

4. Ambalajların içinde kopmuş yapraklar ve sap kısımları ile hiçbir yabancı madde bulunmayacaktır.

Taşıma:

Sakız kabaklarının taşınması Türk Gıda Kodeksi'nin taşıma bölümüne uygun olarak taşınacaktır.

İlave olarak; Taşıma yapılan araçların günlük temizlikleri yapılmış, kapalı kasa ve frigorifik araçlar olacaktır. Ürünler depolara raf teslimi şeklinde yapılacaktır.

Dyt. Zeynep ÇEPİK

Dyt. Burcu GANDAR

DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ BESLENME VE DİYET BÖLÜMÜ	**YAPRAKSIZ KELLE KEREVİZ TEKNİK ŞARTNAMESİ**	Form No: TŞ.M.014 Rev. Tarihi/No:

Kök Kereviz: Apiam graveclens L. vör. rapaceum potanik çeşidine giren kültür bitkilerinin kökleridir.

Genel Özellikleri:

1. Kerevizler, sıkı, yarılmamış, sağlam, bütün, taze görünüşlü, çatallaşmamış, yan kök yapmamış, odunlaşmamış ve tohuma kaçmamış olacaktır.
2. Kerevizler üzerinde hastalık veya böceklerin sebep olduğu yaralar anormal dışı nem, , koku bulunmamalıdır.
3. Kerevizlerin topraktan çıkarıldıktan sonra yıkanmış ve üzerinde toprak veya diğer yabancı maddelerin bulaşıklığı kalmamış olacaktır.
4. Kerevizlerin sapları kesilmiş, yapraksız olmalıdır.
5. Burada belirtilmeyen hususlarda Gıda Maddeleri Tüzüğü ve Türk Gıda Kodeksi hükümleri geçerli olacaktır.

Diğer Hususlar:

Yüklenici firma yaş sebze – meyve tedarikçiliği ve taşıma alanında ISO 9001: 2015 /HACCP belgelerinden birine sahip olacaktır. Bu belge mal tesliminde muayene komisyonuna teslim edilecektir.

Ambalajlama:

1. Ambalajlar ürünün iyi korunmasını sağlayacak nitelikte sağlam plastik malzemelerden hazırlanacaktır.
2. Kullanılan kağıt yeni, temiz ve insan sağlığına zararsız olacaktır.
3. Basılı kağıt kullanılıyorsa yazılı kısım dışarı gelecek ve ürüne değmeyecektir.
4. Ambalajların net ağırlığı 10 kg dan fazla olamayacaktır.

Taşıma:

Kerevizlerin taşınması Türk Gıda Kodeksi'nin taşıma bölümüne uygun olarak taşınacaktır. İlave olarak; Taşıma yapılan araçların günlük temizlikleri yapılmış, kapalı kasa ve frigorifik araçlar olacaktır. Ürünler depolara raf teslimi şeklinde yapılacaktır.

Dyt. Zeynep GEPİK

Dyt. Burcu GANDAR

DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ BESLENME VE DİYET BÖLÜMÜ	**HIYAR TEKNİK ŞARTNAMESİ**	Form No: Ş.M.009 Rev. Tarihi/No:

Hıyar: Cucumis sativus L.türüne giren kültür bitkilerinin meyveleridir.

✱ **Alınacak hıyarlar ekstra sınıfında, boylaması iki numara şeklinde olacaktır.**

Genel özellikleri:

1. Hıyarlar, bütün, sağlam ve temiz olacaktır.
2. Hıyarlar çürümüş, bozulmuş, yumuşamış, donmuş ve küflenmiş olmayacaktır.
3. Hıyarların üzerinde gözle görülebilir yabancı madde ilaç artıkları bulunmayacaktır.
4. Hıyarlarda yabancı tat ve koku bulunmayacaktır.
5. Hıyarlarda anormal dış nem (ıslaklık) bulunmayacaktır.
6. Hıyarlar iri ve acılaşmış olmayacaktır.
7. Hıyarlar yeteri kadar olgunlaşmış olacak ancak çekirdekleri sertleşmiş olmayacaktır.
8. Ekstra sınıf hıyarlar iyi gelişmiş, çeşidin kendine özgü renk ve diğer özelliklere sahip, düzgün biçimli olacaktır.
9. Hıyarlarda şekil bozukluğu bulunmayacaktır.
10. Hıyarlarda çekirdeklenme nedeniyle meydana gelen özürler vb. hiçbir özür bulunmayacaktır.
11. Boy özellikleri tarlada açıkta yetişen hıyarların ağırlığı en fazla 130 gr olacaktır.
12. Seralarda veya plastik örtüler altında yetişen hıyarların ağırlığı en fazla 150 gr olacaktır.
13. Burada belirtilmeyen hususlarda Gıda Maddeleri Tüzüğü hükümleri geçerli olacaktır.

Diğer Hususlar:

Yüklenici firma yaş sebze – meyve tedarikçiliği ve taşıma alanında ISO 9001: 2015 /HACCP belgelerinden birine sahip olacaktır. Bu belge mal tesliminde muayene komisyonuna teslim edilecektir.

Ambalajlama:

1. Ambalajlar taşıma ve saklama süresince hıyarların iyi bir durumda tutacak ve sağlığa zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kuru, kokusuz sağlam plastik olacaktır.

2. Ambalajların net ağırlığı en çok 10 kg olacaktır.

Taşıma:

Hıyarlar Türk Gıda Kodeksi'nin taşıma bölümüne uygun olarak taşınacaktır.

İlave olarak; Taşıma yapılan araçların günlük temizlikleri yapılmış, kapalı kasa ve frigorifik araçlar olacaktır. Ürünler depolara raf teslimi şeklinde yapılacaktır.

Dyt. Zeynep GEPİK

Dyt. Burcu GANDAR

DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ BESLENME VE DİYET BÖLÜMÜ	**KURU SOĞAN TEKNİK ŞARTNAMESİ**	Form No: TŞ.M.016 Rev. Tarihi/No:

Kuru soğan: Allium Cepa L. türüne giren kültür bitkilerinin doğal koşullarda kurutulmuş başlarıdır.

✶ **Alınacak kuru soğanlar ve arpacık soğanlar birinci sınıf olacaktır. Kuru soğanlar büyük boy olacaktır. Arpacık soğanlar ceviz büyüklüğünde olacaktır.**

Genel Özellikleri:

1. Soğanlar, bütün, sıkı, sağlam, temiz, don veya güneşten zarar görmemiş olacaktır.

2. Soğanlarda, küf izleri, dıştan görülebilir filizlenme emareleri, anormal dış nem, gözle görülebilen yabancı madde, yabancı koku ve tat bulunmayacaktır.

3. Soğanlar, çürümüş, bozulmuş, yumuşamış olmayacaktır.

4. Soğanların en azından iki dış kabuğu ve sapı kuru olacaktır.

5. Soğanların sapları düzgün kesilmiş veya burulmuş olacaktır.

6. Soğanların boyları: çapları en az 60mm. Olacaktır. Arpacık soğanların çapı en çok 10 mm olacaktır.

7. Soğanların içerisinde 2. sınıfa giren soğanlar en çok %10 olacaktır. Çapı 60 mm.nin altında olan soğanlarda en fazla % 10 olacaktır.

8. Burada belirtmeyen hususlarda Gıda Maddeleri Tüzüğü geçerli olacaktır.

Diğer Hususlar:

Yüklenici firma yaş sebze – meyve tedarikçiliği ve taşıma alanında ISO 9001: 2015 /HACCP belgelerinden birine sahip olacaktır. Bu belge mal teslimine muayene komisyonuna teslim edilecektir.

Ambalajlama:

1. Ambalajlar sert plastikten yapılmış olacaktır. **Taşıma** ve saklama süresince soğanları iyi bir durumda tutacak özellikte yeni, temiz, sağlam, kuru, kokusuz ve soğanların hava almasına imkân sağlayacaktır.

2. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile içlerine konulacak kâğıt vb. malzeme ürüne zarar vermeyecek, üzerlerindeki yazılarda kullanılacak mürekkep, boya ve etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zamk, toksik ve insan sağlığına zararlı olmayacaktır.

3. Ambalajlar içinde zararlı madde bulunmayacaktır.

4. Ambalajlardaki soğan miktarı net en fazla 20 kg olacaktır.

5. Ambalaj üzerinde aşağıdaki bilgiler yazılı olacaktır.

- Malın adı
- Sınıfı, çeşidi
- Net ağırlığı

Taşıma:

Kuru soğanların taşınması Türk Gıda Kodeksi'nin taşıma bölümüne uygun olarak taşınacaktır. İlave olarak; Taşıma yapılan araçların günlük temizlikleri yapılmış, kapalı kasa ve frigorifik araçlar olacaktır. Ürünlerin teslimatı gösterilen alana yapılacaktır.

Dyt. Zeynep ÇEPİK

Dyt. Burcu CANDAR

DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ BESLENME VE DİYET BÖLÜMÜ	**MAYDANOZ TEKNİK ŞARTNAMESİ**	Form No: TŞ.M.019 Rev. Tarihi/No:

Maydanoz; Petroselinum hortense türüne giren kültür bitkilerinin, sapı ile birlikte değişik büyüklükteki yaprakçıklarından oluşan yapraklarıdır.

✱ **Alınacak maydanozlar birinci sınıf, düz yapraklı ve yerli olacaktır**

Genel Özellikleri:

1. Maydanozlar taze ve körpe görünüşlü olacaktır.

2. Maydanozlar sağlam ve temiz olacak, üzerlerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları, çamur, yabancı ot vb. yabancı madde bulunmayacaktır.

3. Maydanozlar üzerinde haşere, böcek, kurt vb. zararlılar bulunmayacaktır.

4. Maydanozlar üzerinde aşırı nem bulunmayacaktır.

5. Maydanozlarda yabancı tat ve koku olmayacaktır.

6. Maydanozlar 100 gr ± 10 gramlık demetler halinde olacaktır. Demetler en alt yaprakçık ayrım noktaları bir hizaya gelecek şekilde yapılacaktır. Bu hizadan itibaren yaprak sapı 10 cm'yi geçmeyecek şekilde, düzgün olarak kesilmiş olacaktır.

7. Burada belirtilmeyen hususlarda Gıda Maddeleri Tüzüğü ve Türk Kodeksi Yönetmeliği hükümleri geçerli olacaktır.

Diğer Hususlar:

Yüklenici firma yaş sebze – meyve tedarikçiliği ve taşıma alanında ISO 9001: 2015 /HACCP belgelerinden birine sahip olacaktır. Bu belge mal tesliminde muayene komisyonuna teslim edilecektir.

Ambalajlama:

1. Maydanoz ambalajları, taşıma ve saklama süresince maydanozları iyi bir durumda tutacak özellikte yeni, temiz, sağlam, kuru, kokusuz, sağlam delikli plastikten yapılmış olacak, maydanozların hava almasına imkân sağlayacaktır.

2. Ambalajlarda kullanılan tüm malzemeler ürüne zarar vermeyecek ve insan sağlığına zararlı olmayacaktır.

3. Ambalajlar içinde yabancı madde bulunmayacaktır.

4. Ambalajlar en çok 20 demetlik maydanozlar şeklinde ambalajlanacaktır.

Taşıma:

Maydanozların taşınması Türk Gıda Kodeksi'nin taşıma bölümüne uygun olarak taşınacaktır.

İlave olarak; Taşıma yapılan araçların günlük temizlikleri yapılmış, kapalı kasa ve frigorifik araçlar olacaktır. Ürünler depolara raf teslimi şeklinde yapılacaktır

Dyt. Zeynep ÇEPİK

Dyt. Burcu CANDAR

DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ BESLENME VE DİYET BÖLÜMÜ	**BROKOLİ TEKNİK ŞARTNAMESİ**	Form No: TŞ.M.011 Rev. Tarihi/No:

Brokoli; (Brassica oleracea italica),turpgiller(Brassicaceae) familyasından küçük yeşil yumrulara verilen addır.

★ **Alınacak brokolinin sınıfı ekstra, çeşidi yeşilbaşlı olacaktır.**

Genel Özellikleri:

1. Brokolide, tüketimi engelleyecek hayvansal parazitlerin ve hastalıkların sebep oldukları zarar izleri, belirgin don vurması, bere ve çürükler bulunmayacak, sağlam olacaktır.
2. Çiçek tomurcukları açmamış, sarıçiçek petalleri oluşmamış olmalıdır
3. Bir adet brokolinin ağırlığı 200-250 gr. aralığında olmalıdır.
4. Brokoliler teslimde yeşil rengini muhafaza etmelidir.
5. Brokolinin gövdesi 5-8 cm kalınlığında ve etli olmalıdır.
6. Brokoli, taze ve bütün olacaktır.
7. Brokolide gözle görülebilir yabancı madde bulunmayacaktır.
8. Brokolide yabancı tat ve koku bulunmayacaktır.
9. Brokolide anormal dış nem (ıslaklık) bulunmayacaktır.
10. Ekstra sınıfa giren brokoliler, şekil, renk ve boy bakımından çeşidin tipik özelliklerini gösterecek ve kusursuz olacaktır.
11. Taç kısımları; düzgün gelişmiş, yapıları diri, çok sıkı dokulu ve kusursuz olacaktır.
12. Brokolilerin yaprakları düzgün kesilmiş ve taze görünüşlü olacaktır.
13. Her ambalajda kendi sınıfı dışındaki brokoliden en çok % 5 kadar bulunabilecektir.
14. Ekstra sınıf dışındaki brokoliler en fazla %10 oranında olabilecektir.
15. Burada belirtilmeyen hususlarda Gıda Maddeleri Tüzüğü hükümleri geçerli olacaktır.

Diğer Hususlar:

Yüklenici firma yaş sebze – meyve tedarikçiliği ve taşıma alanında ISO 9001: 2015/HACCP belgelerinden birine sahip olacaktır. Bu belge mal teslimde muayene komisyonuna teslim edilecektir.

Ambalajlama:

1. Brokoliler iyi korunmayı sağlayacak nitelikteki yeni, temiz, kuru ve kokusuz uygun plastik malzemeden yapılmış ambalajla ambalajlanacaktır.
2. Ambalajda kullanılan diğer malzemelerde temiz olacaktır.
3. Basılı kâğıt kullanıldığında yazılı kısım brokolilere değmeyecektir.
4. Ambalaj içerisinde yaprak, taş, toprak vb. yabancı madde bulunmayacaktır.
5. Brokoliler, ambalajlara tek sıra halinde istif edilecektir.

Taşıma:

Brokoliler Türk Gıda Kodeksi'nin taşıma bölümüne uygun olarak taşınacaktır.

İlave olarak; Taşıma yapılan araçların günlük temizlikleri yapılmış, kapalı kasa ve frigorifik araçlar olacaktır. Ürünler depolara raf teslimi şeklinde yapılacaktır.

Dyt. Zeynep GEPİK

Dyt. Burcu GANDAR

DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ BESLENME VE DİYET BÖLÜMÜ	**BAŞLAHANA TEKNİK ŞARTNAMESİ**	Form No: TŞ.M.003 Rev. Tarihi/No:

Başlahana;

Turpgiller (Cruciferae) familyasına mensup Brassica oleracea. Var. Capitata. L. botanik çeşidine giren kültür bitkileridir.

★ **Alınacak başlahanaların sınıfı birinci sınıf, çeşidi beyaz ve kırmızı başlahana, boyu küçük boy olacaktır.**

Genel Özellikleri:

1. Başlahana bütün, sağlam, taze görünüşlü ve temiz olacaktır.

2. Başlahanaların yaprakları gevşememiş, açılmamış ve çiçeklenme belirtisi göstermemiş olacaktır.

3. Başlahanalar çürümüş, bozulmuş, yumuşamış, donmuş ve küflenmiş olmayacaktır.

4. Başlahanaların üzerinde gözle görülebilir yabancı madde ve ilaç artıkları bulunmayacaktır.

5. Başlahanalarda yabancı tat ve koku bulunmayacaktır.

6. Başlahanalarda anormal dış nem (ıslaklık) bulunmayacaktır.

7. Berelenmeler, böcek ve hastalıkların sebep olduğu zararlar bulunmayacaktır. Don vurukları olmayacaktır.

8. Başlahanaların sapı en alt yaprağın biraz altından düzgün şekilde ve yapraklar zedelenmeden kesilmiş olacaktır.

9. Küçük boy başlahanaldan beyaz lahananın ağırlığı 1500 – 2000 gr, kırmızı lahananın ağırlığı 250-350 gr arasında olacaktır.

10. Burada belirtilmeyen hususlarda Gıda Maddeleri Tüzüğü hükümleri geçerli olacaktır.

Diğer Hususlar:

Yüklenici firma yaş sebze – meyve tedarikçiliği ve taşıma alanında ISO 9001: 2015 /HACCP belgelerinden birine sahip olacaktır. Bu belge mal tesliminde muayene komisyonuna teslim edilecektir.

Ambalajlama:

1. Ambalajlar taşıma ve saklama süresince başlahanaları iyi bir durumda tutacak ve sağlığa zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kuru, kokusuz uygun plastik malzemeden yapılmış olacaktır.

2. Ambalajlarda insan sağlığına zararlı hiçbir özellik bulunmayacaktır.

3. Basılı kağıt kullanıldığında yazılı yüz dışa gelecek ve ürünle temas etmeyecektir.

4. Ambalajların net ağırlığı en fazla 15 kg olacaktır.

Taşıma:

Başlahanalar Türk Gıda Kodeksi'nin taşıma bölümüne uygun olarak taşınacaktır.
İlave olarak; Taşıma yapılan araçların günlük temizlikleri yapılmış, kapalı kasa ve frigorifik araçlar olacaktır. Ürünler depolara raf teslimi şeklinde yapılacaktır.

Dyt. Zeynep GEPİK

Dyt. Burcu GANDAR

DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ BESLENME VE DİYET BÖLÜMÜ	**KARNABAHAR TEKNİK ŞARTNAMESİ**	Form No: TŞ.M.011 Rev. Tarihi/No:

Karnabahar; Turunçgiller (Cruciferae) familyasına mensup Brassica oleracea L.var. botrytis L. botanik çeşidine giren kültür bitkilerinin çiçeklerinden oluşan taç kısmıdır.

✱ **Alınacak karnabaharların sınıfı ekstra boyu iri boy olacaktır.**

Genel Özellikleri:

1. Karnabaharlarda, tüketimi engelleyecek hayvansal parazitlerin ve hastalıkların sebep oldukları zarar izleri, belirgin don vurması, bere ve çürükler bulunmayacak, sağlam olacaktır.
2. Karnabaharlar, taze ve bütün olacaktır.
3. Karnabaharlarda gözle görülebilir yabancı madde bulunmayacaktır.
4. Karnabaharlarda yabancı tat ve koku bulunmayacaktır.
5. Karnabaharlarda anormal dış nem (ıslaklık) bulunmayacaktır.
6. Ekstra sınıfa giren karnabaharlar, şekil, renk ve boy bakımından çeşidin tipik özelliklerini gösterecek ve kusursuz olacaktır.
7. Taç kısımları; düzgün gelişmiş, yapıları diri, çok sıkı dokulu, beyaz veya hafif krem renkli ve hiç kusursuz olacaktır.
8. Karnabaharların yaprakları düzgün kesilmiş ve taze görünüşlü olacaktır.
9. İri boy karnabaharın taç kısımlarının enlemesine en geniş çapları 17 – 20 cm arasında olacaktır.
10. Her ambalajda kendi sınıfı dışındaki karnabaharlardan en çok % 5 kadar bulunabilecektir.
11. İri boy dışındaki karnabahardan da en fazla %10 oranında olabilecektir.
12. Burada belirtilmeyen hususlarda Gıda Maddeleri Tüzüğü hükümleri geçerli olacaktır.

Diğer Hususlar:

Yüklenici firma yaş sebze – meyve tedarikçiliği ve taşıma alanında ISO 9001: 2015 /HACCP belgelerinden birine sahip olacaktır. Bu belge mal tesliminde muayene komisyonuna teslim edilecektir.

Ambalajlama:

1. Karnabaharlar iyi korunmayı sağlayacak nitelikteki yeni, temiz, kuru ve kokusuz plastik malzemeden yapılmış ambalajla ambalajlanacaktır.
2. Ambalajda kullanılan diğer malzemelerde temiz olacaktır.
3. Basılı kağıt kullanıldığında yazılı kısım karnabaharlara değmeyecektir.
4. Ambalaj içerisinde yaprak, taş, toprak vb. yabancı madde bulunmayacaktır.
5. Karnabaharlar, ambalajlara üst üste en çok iki sıra halinde istif edilecektir.

Taşıma:

Karnabahar Türk Gıda Kodeksi'nin taşıma bölümüne uygun olarak taşınacaktır.

İlave olarak; Taşıma yapılan araçların günlük temizlikleri yapılmış, kapalı kasa ve frigorifik araçlar olacaktır. Ürünler depoya raf teslimi şeklinde yapılacaktır.

Dyt. Zeynep ŞEPİK

Dyt. Burcu CANDAR

DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ BESLENME VE DİYET BÖLÜMÜ	**BİBER TEKNİK ŞARTNAMESİ**	Form No: TŞ.M.030 Rev. Tarihi/No:

Taze Biber: Capsicum annuum L. Türüne giren kültür çeşitlerinin meyveleridir.

★ **Alınacak biberlerin sınıfı 1. sınıf, çeşidi çarliston, kapya ve dolmalık biber olacaktır.**

Genel Özellikleri:

1. Biberler, bütün, sağlam, sıkı yapılı, temiz, iyi gelişmiş, özürsüz ve taze görünüşlü olacaktır.

2. Biberlerde yabancı koku ve tat, anormal dış nem, don zararı, iyileşmemiş yaralar ve güneş yanıkları bulunmayacaktır.

3. Biberlerde kurt veya kurt yeniği, böcek veya diğer parazitler, küf ve çürüklük bulunmayacaktır.

4. Biberin kendi rengi dışındaki hiçbir renkli ürün kabul edilmeyecektir.

5. Çarliston biber, kapya biber ve dolmalık biberlerde acılık bulunmayacaktır.

6. Biberlerin durumu, ulaştırma şekli ve şartlarına dayanıklı olacaktır.

Sınıf Özellikleri:

1. Sıkı yapılı, olgunluk durumuna göre çeşidin normal renk ve şeklinde, iyi gelişmiş ve özürsüz olacaktır.

2. Sapları çok hafif hasar bulunabilecek, sap kesilmişse sapın boyu 1 cm'den kısa olmayacaktır.

Boy Özellikleri: Boy özellikleri aşağıda belirtilmiştir. Biberler tam ortadan kesildiğinde çap oranları aşağıdaki gibi olacaktır

Biberlerde Sınıflara Göre En Az Çap (mm)

	1.Sınıf
Uzun Biberler Çarliston	20
Yuvarlak Biberler İnce Etli Dolmalık	70
Kapya Biber	40

Sınıfı Toleransları: Şartlara uymayan, fakat 2. sınıfa giren biberlerden sayıca veya ağırlıkça en çok %10 oranına kadar bulunabilecektir.

Boy Toleransları: Belirtilen çapların 5 mm altında veya üstünde olan biberlerden ağırlık veya sayıca en çok %10 oranına kadar bulunabilecektir.

Bu teknik Şartnamede belirtilmeyen hususlar yönünden Gıda Maddeleri Tüzüğü hükümleri geçerli olacaktır.

Diğer Hususlar:

Yüklenici firma yaş sebze – meyve tedarikçiliği ve taşıma alanında ISO 9001: 2015 /HACCP belgelerinden birine sahip olacaktır. Bu belge mal teslîminde muayene komisyonuna teslim edilecektir.

Ambalajlama ve İşaretleme:

1. Ambalajlar, taşıma, saklama ve pazarlama süresince biberlerin iyi bir durumda tutacak ve sağlığa zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kuru, kokusuz sağlam plastik ambalajlarda olacaktır.

2. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile ambalajlar yeni, kuru, kokusuz ve temiz olacak, ürüne zarar vermeyecek bunların üzerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep ve boyalarla etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zamk toksik veya insan sağlığına zararlı olmayacaktır.

3. Basılı kağıt kullanıldığında yazılı yüz dışa gelecektir.

4. Biberlerin üzerine doğrudan doğruya etiket yapıştırılmayacak veya damga vurulmayacak, ambalajların içerisinde yukarıda anılanların dışında hiçbir yabancı madde bulunmayacaktır.

5. Ambalajların net ağırlığı en fazla 5 kg olacaktır.

Taşıma:

Taze biberlerin taşınması Türk Gıda Kodeksi'nin taşıma bölümüne uygun olarak taşınacaktır. İlave olarak; Taşıma yapılan araçların günlük temizlikleri yapılmış, kapalı kasa ve frigorifik araçlar olacaktır. Ürünler depolara raf teslimi şeklinde yapılacaktır.

Dyt. Zeynep ÇEPİK

Dyt. Burcu GANDAR

DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ BESLENME VE DİYET BÖLÜMÜ	**SARIMSAK TEKNİK ŞARTNAMESİ**	Form No: TŞ.M.022 Rev. Tarihi/No:

Sarımsak; Allium sativum L. türüne ait otsu bir kültür bitkisidir.

Duyusal ve Fiziksel Özellikleri:

1. Sarımsaklar yeni sene ürünü olmalıdır.
2. İthal ürün olmayacaktır.
3. Sarımsaklar kendine özgü tat ve kokuda olacaktır.
4. Bayat, küflü, acımış ve çürük olmamalıdır.
5. Çürük, ezik, donmuş, yumuşak ya da içi boşalmış olmayacaktır.
6. Sarımsaklar baş kısmının hemen dibinden kesilmiş, düzgün dişli ve sarımsak çapları 300 mm den küçük olmamalıdır.

Diğer Hususlar:

Yüklenici firma yaş sebze – meyve tedarikçiliği ve taşıma alanında ISO 9001: 2015 /HACCP belgelerinden birine sahip olacaktır. Bu belge mal tesliminde muayene komisyonuna teslim edilecektir.

Ambalajlama:

1. Ambalajlar ürünün iyi korunmasını sağlayacak nitelikte plastik veya file olacaktır
2. Ambalajla 1 kg olacak şekilde hazırlanacaktır..
3. Kullanılan kağıt ve diğer malzemeler yeni, temiz ve insan sağlığına zararsız olacaktır.
4. Basılı kağıt kullanılıyorsa yazılı kısım dışarı gelecek ve ürüne değmeyecektir

Taşıma:

Sarsmağın taşınması Türk Gıda Kodeksi'nin taşıma bölümüne uygun olacaktır.
İlave olarak; Taşıma yapılan araçların günlük temizlikleri yapılmış, kapalı kasa ve frigorifik araçlar olacaktır. Ürünler depolara raf teslimi şeklinde yapılacaktır.

Dyt. Zeynep ÇEPİK

Dyt. Burcu GANDAR

DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ BESLENME VE DİYET BÖLÜMÜ	**ROKA TEKNİK ŞARTNAMESİ**	Form No: TŞ.M.004 Rev. Tarihi/No:

Roka ; Eruka satine miler türüne giren turpgiller ailesinden olan sapı ile birlikte değişik büyüklükteki geniş yaprakçıklardan oluşan yapraklardır.

★ **Alınacak roka birinci sınıf ve çeşidi yerli olacaktır.**

Genel Özellikleri:

1. Rokalar taze ve körpe görünüşlü olacaktır.

2. Rokalar kendine özgü renkte, düzgün şekilli, derli toplu olmalıdır

3. Rokalarda yenilebilmesini etkileyen zararlar, don zararları ve fiziksel hasarlar olmamalıdır.

4. Sağlam ve temiz olacaktır.

5. Rokaların üzerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları, çamur, yabancı ot vb. yabancı madde ve aşırı nem bulunmayacaktır.

6. Rokalar demetler halinde(1 demetin ağırlığı en az 100 gr) olacaktır. Demetler en alt yaprakçık ayrım noktaları bir hizaya gelecek şekilde yapılacaktır. Bu hizadan itibaren yaprak sapı, uzunluğu 5 cm. geçmeyecek şekilde, düzgün olarak kesilecektir.

7. Burada belirtilmeyen hususlarda Gıda Maddeleri Tüzüğü ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği hükümleri geçerli olacaktır.

Diğer Hususlar:

Yüklenici firma yaş sebze – meyve tedarikçiliği ve taşıma alanında ISO 9001: 2015 /HACCP belgelerinden birine sahip olacaktır. Bu belge mal tesliminde muayene komisyonuna teslim edilecektir.

Ambalajlama:

1. Ambalajlar, taşıma ve saklama süresince rokaları iyi durumlarda tutacak nitelikte yeni, temiz, kuru, kokusuz, sağlam plastik malzemelerden yapılmış olacaktır.

2. Ambalajlarda kullanılacak tüm malzemeler ürüne ve insan sağlığına zarar vermeyecek malzemeden olmalıdır.

3. Ambalajlar içinde yabancı madde bulunmayacaktır.

4. Ambalajlar en çok 20 adetlik demetler şeklinde olacaktır.

Taşıma:

Rokalar Türk Gıda Kodeksi'nin taşıma bölümüne uygun olarak taşınacaktır.
İlave olarak; Taşıma yapılan araçların günlük temizlikleri yapılmış, kapalı kasa ve frigorifik araçlar olacaktır. Ürünler depolara raf teslimi şeklinde yapılacaktır.

Dyt. Zeynep ÇEPİK

Dyt. Burcu GANDAR

DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ BESLENME VE DİYET BÖLÜMÜ	**ARMUT TEKNİK ŞARTNAMESİ**	Form No: TŞ.M.001 Rev. Tarihi/No:

Armut: Pyrus communis, L.türüne giren kültür ağaçlarının taze meyvesidir.

★ **Alınacak armutların sınıfı ekstra ve bir adetinin ağırlığı 190 gr ± 5 olacaktır.**

Genel özellikleri:

1. Armutlar, bütün ve sağlam olacaktır.

2. Armutlar temiz olacak, üzerinde gözle görülebilir yabancı madde, etiket ve ilaç artıkları bulunmayacaktır.

3. Armutlarda yabancı tat ve koku bulunmayacaktır.

4. Armutlar bütün ve sağlam olacaktır.

5. Armutlarda anormal dış nem (ıslaklık) bulunmayacaktır.

6. Armutlar ham, ezik, çok sert, çok yumuşak, çürük, tatsız, ekşimiş, kararmış, böcekli, kurtlu, kurtlu yenikli, buruşmuş, kurumuş, kirli ve çamurlu olmayacaktır.

7. Armutlar kumlu olmayacaktır.

8. Armutlar elle dikkatle toplanmış olacak, taşımaya, elden geçirmeye dayanabilecek olgunlukta bulunacaktır.

9. Meyve sapı zedelenmemiş olacaktır.

10. Boylamada armutların çapı en az 60 mm olacaktır.

11. Burada belirtilmeyen hususlarda Gıda Maddeleri Tüzüğü hükümleri geçerli olacaktır.

Diğer Hususlar:

Yüklenici firma yaş sebze – meyve tedarikçiliği ve taşıma alanında belgelerinden birine sahip olacaktır. Bu belge mal tesliminde muayene komisyonuna teslim edilecektir.

Ambalajlar:

1. Ambalajlar, taşıma ve saklama süresince armutların iyi bir durumda tutulacak ve sağlığa zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kuru, kokusuz plastik olacaktır.

2. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile içine konulacak kağıt ve benzeri malzeme, yeni, temiz, kuru ve kokusuz olacak, ürüne zarar vermeyecek, bunların üzerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep, boya ve etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zamk, toksik veya diğer şekillerde insan sağlığına zararlı olmayacaktır.

3. Basılı kağıt kullanıldığında basılı yüz dışa gelecek ve ürünle temas etmeyecektir.

4. Armutlar plastik kasada viyollenerek teslim edilecektir

5. Ambalajlardaki armudun net ağırlığı en çok 5 kg olacaktır.

6. Ambalajlardaki armutlar tek sıra şeklinde istif edilecektir.

7. Armut ambalajlarının üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak, ambalaja sağlam, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılmış veya basılmış olacaktır.

- Firmanın adı, adresi
- Net ağırlığı
- Çeşidi, sınıfı, boyu
- Ürün adı
- Muhafaza şartları

8. Burada belirtilmeyen hususlarda Gıda Maddeleri Tüzüğü hükümleri geçerli olacaktır.

Taşıma:

Armutlar Türk Gıda Kodeksi'nin taşıma bölümüne uygun olarak taşınacaktır.

İlave olarak; Taşıma yapılan araçların günlük temizlikleri yapılmış, kapalı kasa ve frigorifik araçlar olacaktır. Ürünler depolara raf teslimi şeklinde olacaktır.

Dyt. Zeynep GEPİK

Dyt. Burcu GANDAR

DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ BESLENME VE DİYET BÖLÜMÜ	**YEMEKLİK TAZE KÜLTÜR MANTARI TEKNİK ŞARTNAMESİ**	Form No: TŞ.M.083 Rev. Tarihi/No:

Yemeklik Taze Kültür Mantarı: Yemeklik kültür mantarı bitkiler aleminin Mycota şubesinin Eumycotina alt şubesine ait Basidiomy cetes sınıfından, Agaricales takımından Agaricaceae familyasının Agaricus cinsinden kültürü yapılan sap, şapka ve kökleri olan, genellikle beyaz, bazende krem, kemik renginde ve çok değişik hibritleri bulunan bir üründür.

Kapalı Şapkalı Mantar: Uygun üretim şartları sağlanarak yetiştirilen, zamanında hasat edilen ve lamelleri görünmeyen mantar şeklidir.

***Alınacak mantarın grubu bütün, tipi beyaz şapkalı hipritler, türü kapalı şapkalı, sınıfı ekstra, boyu küçük boy olacaktır.**

Genel Özellikleri: Kapalı şapkalı mantarlarda lameller açılmamış, pörsümemiş, taze görünümlü, hasara ve renk değişikliğine uğramamış, kararmamış sap uçlarındaki kökler kesilmemiş olmalı, gözle görünür yabancı madde ve içersinde zararlılara ait galeriler bulunmamalıdır.

Sınıf Özellikleri:

1. Ekstra sınıf mantarlarda; şapka çapı 10 – 15 mm, sap uzunluğu en çok 5 mm, kökleri kesilmiş, düzgün şekilli, renk değişimi olmayan, hasarsız, bozulmamış, usulüne uygun şekilli, renk değişimi olmayan, hasarsız ve içerisinde yabancı madde bulunmamalıdır.
2. Kapalı şapkalı mantarlarda şapkanın çapı 10 – 15 mm, sapın uzunluğu 5 mm olmalıdır.
3. Ekstra sınıfına bir alt sınıfa giren yemeklik mantarlardan aynı ambalaj içerisinde karışma oranı kütlece %5'i geçmemelidir.
4. Kaplı şapkalı mantar ambalajı içinde hafifçe açılmış mantarların miktarı kütlece, ekstrada %10'u geçmemelidir.
5. Yemeklik taze kültür mantarı kendine özgü karakteristik doğal tat da olmalı.
6. Yemeklik taze kültür mantarı kendine özgü kokuda olmalı.
7. Yemeklik taze kültür mantarında yabancı koku olmamalıdır.
8. Yemeklik taze kültür mantarı bütün halde olacaktır. Dilimlenmiş olmayacaktır.
9. Mantarlar yıkanmış olarak teslim edilecektir.

Kimyasal Özellikleri:

100 gr yemeklik konserve kültür mantarında:

1. *Protein en az 2.7 gr*
2. *Karbonhidrat en çok 4.4 gr*
3. *Yağ en çok 0.3 gr olmalıdır.*

Mikrobiyolojik Özellikleri: Yemeklik taze kültür mantarının mikrobiyolojik özellikleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin "Mikrobiyolojik kriterler Tebliği"ne uygun olacaktır.

Diğer Hususlar:

Yüklenici firma yaş sebze – meyve tedarikçiliği ve taşıma alanında ISO 9001: 2015 /HACCP belgelerinden birine sahip olacaktır. Bu belge mal tesliminde muayene komisyonuna teslim edilecektir.

Ambalajlama:

1. Ambalajlar ürünü iyi koruyabilecek şekilde sağlam plastik ambalajlarda ve üstleri kapatılmış olacaktır.
2. Ambalajların net ağırlığı en çok 2 kg olacaktır.

DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ BESLENME VE DİYET BÖLÜMÜ	YEMEKLİK TAZE KÜLTÜR MANTARI TEKNİK ŞARTNAMESİ	Form No: TŞ.M.083 Rev. Tarihi/No:

Taşıma:

Taze mantarların taşınması Türk Gıda Kodeksi'nin taşıma bölümüne uygun olarak taşınacaktır. İlave olarak; Taşıma yapılan araçların günlük temizlikleri yapılmış, kapalı kasa ve frigorifik araçlar olacaktır. Ürünler depolara raf teslimi şeklinde yapılacaktır.

Dyt. Zeynep GEPİŞ

Dyt. Burcu GANDAR

DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ BESLENME VE DİYET BÖLÜMÜ	**MUZ TEKNİK ŞARTNAMESİ**	Form No: TŞ.M.123 Rev. Tarihi/No:

MUZ ; Musa sapientum türüne giren meyvelerdir.

★ **Alınacak muzlar ekstra sınıf ithal muz olacaktır.**

Genel Özellikleri:

1. Muzlar bütün, sağlam, temiz olacak, gözle görülebilir yabancı madde ve ilaç artıkları dış nem, yabancı koku veya tat bulunmayacaktır.

2. Muzlar yerli değil ithal edilmiş muz olacaktır.

3. Muzda kurt veya kurt yeniği, böcek veya diğer parazitler, küf ve çürükler bulunmayacaktır.

4. Muzlar yeteri kadar gelişmiş olacaktır.

5. Muzlar şekil, renk, irilik, tat ve koku bakımından kendine özgü özelliklerde olacaktır.

6. Muzun dış görünüşünü ve duyusal özelliklerini etkileyecek bir özrü bulunmayacak, meyve eti sağlam olacaktır.

7. Muzlar nakliyata ve ellemeye dayanacak, tüketilinceye kadar iyi bir şekilde kalacaktır.

8. Her ambalaj içerisinde yer alan muzlar olgunluk ve boy bakımından bir örnek olacaktır.

9. Muzun 1 âdetinin ağırlığı 180 – 200 gr arasında olacaktır.

10. Ekstra sınıf özelliği taşımayan fakat birinci sınıfa giren muzlardan her ambalajda sayı veya ağırlıkça % 3 oranında bulunabilecektir.

11. Burada belirtilmeyen hususlarda Gıda Maddeleri Tüzüğü Hükümleri geçerli olacaktır.

Diğer Hususlar:

Yüklenici firma yaş sebze – meyve tedarikçiliği ve taşıma alanında ISO 9001: 2015 /HACCP belgelerinden birine sahip olacaktır. Bu belge mal tesliminde muayene komisyonuna teslim edilecektir.

Ambalajlama:

1. Ambalajlar, taşıma ve saklama süresince muzları iyi bir durumda tutacak ve sağlığa zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kuru, kokusuz plastik olacaktır.

2. Ambalajlardaki her türlü malzeme insan sağlığına zararlı olmayacaktır.

3. Basılı kâğıt kullanıldığında basılı yüz dışa gelecek ve ürünle temas etmeyecektir.

4. Muzlar ambalajlara sap tarafları aşağı gelecek şekilde dizilerek yerleştirilecektir. Muzlar ambalajda boşluk kalmayacak ve sıkışarak ezilmeyecek sıklıkta yerleştirilecektir.

5. Ambalajların net ağırlığı en çok 10 kg olacaktır. Ambalajlardaki muzlar tek sıra şeklinde istif edilecektir.

6. Muz ambalajlarının üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak, ambalaja sağlam, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılmış veya basılmış olacaktır.

- Firmanın adı, adresi
- Net ağırlığı
- Çeşidi, sınıfı, boyu
- Ürün adı
- Muhafaza şartları

7. Burada belirtilmeyen hususlarda Gıda Maddeleri Tüzüğü hükümleri geçerli olacaktır.

Taşıma:

Muzların taşınması Türk Gıda Kodeksi'nin taşıma bölümüne uygun olarak taşınacaktır. İlave olarak; Taşıma yapılan araçların günlük temizlikleri yapılmış, kapalı kasa ve frigorifik araçlar olacaktır. Ürünler depolara raf teslimi şeklinde yapılacaktır.

Dyt. Zeynep ŞEPİK

Dyt. Burcu GANDAR

DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ BESLENME VE DİYET BÖLÜMÜ	**DONDURULMUŞ ISPANAK TEKNİK ŞARTNAMESİ**	Form No: TŞ.M.105 Rev. Tarihi/No:

Dondurulmuş Ispanak : Taze, temiz, sağlam, dondurulmaya uygun olgunluktaki ıspanakların (Soinacis oleracea) kök kısmından ayırıma, yabancı maddelerden ayıklama, yıkama, doğrama, haşlama, soğutma gibi ön işlemlerden geçirildikten sonra tekniğine uygun biçimde tek tek dondurulması(IQF Yöntemiyle) ve paketlenmesi ile elde edilen üründür.

★ **Alınacak ıspanak yıkanmış, yabancı maddelerden ayrılmış dondurulmuş olacaktır.**

Duyusal özellikleri:

1. Dondurulmuş ıspanağın rengi koyu yeşil, beneksiz olmalı, kahverengi veya sarı olmamalıdır.
2. Dondurulmuş ıspanak taze olmalı, kahverengi veya sarı olmalıdır.
3. Dondurulmuş ıspanağın tadı taze olmalı, acı veya tatlı olmamalıdır.
4. Dondurulmuş ıspanaklarda çürük sap ve yaprak bulunmamalıdır.
5. Dondurulmuş ıspanaklarda yabani ot – çim bulunmamalıdır.
6. Dondurulmuş ıspanaklarda tohum bulunmamalıdır.
7. Dondurulmuş ıspanaklarda tomurcuklu – çiçekli yaprak bulunmamalıdır.
8. Dondurulmuş ıspanaklarda kök (kök parçaları, kırmızı yaprak sapları) bulunmamalıdır.
9. Dondurulmuş ıspanaklar kumdan tamamen arındırılmış olmalıdır.
10. Böcek yeniği ve hastalıkların meydana getirdiği zararlar, donma yanıkları ve bereler bulunmayacaktır.
11. Yabancı madde bulunmayacaktır.

Mikrobiyolojik Özellikleri: Dondurulmuş ıspanağın mikrobiyolojik özellikleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin "Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği"ne uygun olacaktır.

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

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

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

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

Diğer Hususlar:

1. Üretici firma dondurulmuş ıspanağa ait "Gıda üretim sertifikası'na ve "Gıda sicil sertifikası'na sahip olacaktır. Ayrıca İSO 22000:2018 gıda güvenliği belgesine sahip olacaktır. Bu üç belge mal tesliminde muayene komisyonuna teslim edilecektir.

2. Burada belirtilmeyen hususlarda TSE' nün ilgili standarttı ve"Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği" hükümleri geçerli olacaktır.
3. Muayene komisyonu gerekli gördüğü an ve sıklıkta dondurulmuş ıspanağın Hıfzısıhha Enstitüsü" veya kurumun uygun gördüğü laboratuar da tüm tahlillerin yapılmasını isteyecektir. Bununla ilgili tüm masraflar satıcıya ait olacaktır.
4. Ayrıca analiz sonuçları TSE' nün ilgili standarttı ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'ne göre değerlendirilecektir.

Ambalajlama:

1. Dondurulmuş ıspanak birim ve nakliye ambalajı, olmak üzere iki şekilde ambalajlanacaktır.
2. Birim ambalaj, taşıma ve saklama süresinde dondurulmuş ıspanak özelliklerini koruyabilecek nitelikte polietilen ve polipropilen ambalaj olacaktır. Nakliye ambalajı mukavva olacaktır.
3. Birim ambalajlara konulan ıspanak net ağırlığı en fazla 2,5 kg, nakliye ambalajı ise en fazla 10 kg olarak ambalajlanacaktır.
4. Birim ve nakliye ambalajların üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılacak veya basılacaktır.
    - Firma adı, adresi
    - Malın adı
    - Tipi
    - Seri ve parti numarası
    - İmal ve son kullanma tarihi(ay ve yıl olarak)
    - Standarttın işareti ve numarası veya Türk Gıda Kodeksi'ne uygundur ibaresi
    - Net ağırlığı
    - Varsa katkı maddelerinin adı
    - "Dondurulduktan sonra çözülmüş ıspanakları tekrar dondurmayınız" ibaresi
    - En az – 18 C derece'de son kullanma tarihine kadar saklanabilir " ibaresi
5. Satıcı firma malın kesin kabulünden itibaren en az 6 aylık garanti verecektir. Bu sürede bozulan ıspanaklar (- 18 C derece'de muhafaza şartıyla) hemen yeni ürünlerle değiştirilecektir.
6. Teslim edilen ürünler tek partide üretilmiş olacaktır.

Taşıma:

1. Dondurulmuş ıspanağın taşınması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Taşıma ve Depolama Bölümü'nde yer alan kurallara uygun olacaktır.
2. Dondurulmuş ıspanak kuruma frigorifik (– 18 ° C) kapalı kasa araçlarla taşınacaktır. Araçla dondurulmuş ıspanağı etkileyecek başka bir ürün taşınmayacaktır.
3. Araçların içleri temiz olacaktır. Dondurulmuş ıspanak araç içerisinde plastik platformlar üzerinde bulunacaktır.
4. Teslim esnasında dondurulmuş ıspanağın iç sıcaklığı (- 18°C) - (-15°C) 'nin arasında olacaktır.
5. Ürünlerin depoya taşınması raf teslimi şeklinde olacaktır.

Dyt. Zeynep ÇEPİK

Dyt. Burcu GANDAR

DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ BESLENME VE DİYET BÖLÜMÜ	**DONDURULMUŞ TAZE FASULYE TEKNİK ŞARTNAMESİ**	Form No: TŞ.M.094 Rev. Tarihi/No:

Dondurulmuş Taze Fasulye : Taze, temiz, sağlam, dondurulmaya uygun olgunluktaki taze fasulyelerin (Phaseulus vulgaris L.) yıkama, uç alma, enine kesilme, haşlama, soğutma gibi ön işlemlerden geçirildikten sonra tekniğine uygun biçimde dondurulması(IQF yöntemi ile tek tek) ve paketlenmesi ile elde edilen üründür.

★ **Alınacak dondurulmuş taze fasulyenin tipi normal boyda kesilmiş veya kısa kesilmiş olacaktır.**

Duyusal özellikleri:

1. D.taze fasulye aynı çeşit ve kendine has renkte olacaktır.
2. D. taze fasulyede yabancı tat ve koku bulunmayacaktır.
3. D.taze fasulyeler temiz olacaktır.
4. D.taze fasulyeler tek tip olacaktır.
5. Böcek yeniği ve hastalıkların meydana getirdiği zararlar, donma yanıkları ve bereler bulunmayacaktır.
6. Fasulyeler tipine göre tek tek dondurulmuş olacaktır. Blok halde dondurulmuş olmayacaktır.
7. Zararsız madde kalıntısı en çok % 1 olacaktır.
8. Yabancı madde bulunmayacaktır.
9. Normal boyda kesilmiş taze fasulyede, fasulyelerin adet olarak en az % 70'i 21 mm ile 65 mm arasındaki uzunlukta ve enlemesine kesilmiş olacaktır.
10. Kısa kesilmiş fasulyede, fasulyelerin adet olarak en az %70'i 10mm ile 20 mm arasındaki uzunlukta ve enlemesine kesilmiş olacaktır.

Kimyasal özellikler:

1. % 10'lık HCL'de çözünmeyen kül miktarı en çok % 0,5 (m/m) olacaktır.
2. Peroksidaz deneyi negatif sonuç verecektir.

Mikrobiyolojik özellikleri: Dondurulmuş taze fasulyenin mikrobiyolojik özellikleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin "Mikrobiyolojik kriterler Tebliği"ne uygun olacaktır.

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

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

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

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

Diğer Hususlar:

1. Üretici firmanın dondurulmuş taze fasulyeye ait "İşletme Onay Belgesi" veya "İşletme Kayıt Belgesi"ne sahip olacaktır. Ayrıca İSO 22000:2018 belgesine sahip olacaktır. Bu iki belge mal teslimine muayene komisyonuna teslim edilecektir.
2. Burada belirtilmeyen hususlarda TSE' nün ilgili standarttı ve"Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği" hükümleri geçerli olacaktır.
3. Muayene komisyonu gerekli gördüğü an ve sıklıkta dondurulmuş taze fasulyenin analizinin yapılmasını isteyecektir. Bununla ilgili tüm masraflar satıcıya ait olacaktır.
4. Ayrıca analiz sonuçları TSE' nün ilgili standarttı ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'ne göre değerlendirilecektir.

Ambalajlama:

1. Dondurulmuş taze fasulyeler birim ve nakliye ambalajı, olmak üzere iki şekilde ambalajlanacaktır.
2. Birim ambalaj, taşıma ve saklama süresinde dondurulmuş taze fasulyelerin özelliklerini koruyabilecek nitelikte polietilen veya polipropilen ambalaj olacaktır. Nakliye ambalajı mukavva olacaktır.
3. Birim ambalajlara konulan taze fasulyelerin net ağırlığı en fazla 2,5 kg, nakliye ambalajı ise en fazla 10 kg olarak ambalajlanacaktır.
4. Birim ve nakliye ambalajların üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılacak veya basılacaktır.
    - Firma adı, adresi
    - Malın adı
    - Tipi
    - Seri ve parti numarası
    - İmal ve son kullanma tarihi(ay ve yıl olarak)
    - Standarttın işareti ve numarası veya Türk Gıda Kodeksi'ne uygundur ibaresi
    - Net ağırlığı
    - Varsa katkı maddelerinin adı
    - "Dondurulduktan sonra çözülmüş fasulyeleri tekrar dondurmayınız" ibaresi
    - En az – 18 C derece'de son kullanma tarihine kadar .....saklanabilir " ibaresi
5. Satıcı firma malın kesin kabulünden itibaren en az 6 aylık garanti verecektir. Bu sürede bozulan taze fasulyeler (- 18 C derece'de muhafaza şartıyla)hemen yeni ürünlerle değiştirilecektir.

Taşıma:

1. Dondurulmuş taze fasulyenin taşınması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Taşıma ve Depolama Bölümü'nde yer alan kurallara uygun olacaktır.
2. Dondurulmuş taze fasulye kuruma frigorifik (– 18 ° C) kapalı kasa araçlarla taşınacaktır. Araçla dondurulmuş taze fasulyeyi etkileyecek başka bir ürün taşınmayacaktır.
3. Araçların içleri temiz olacaktır. Dondurulmuş taze fasulye araç içerisinde plastik platformlar üzerinde bulunacaktır.
4. Teslim esnasında dondurulmuş taze fasulyenin iç sıcaklığı (- 18°C) - (-15°C) 'nin arasında olacaktır.
5. Ürünlerin depoya taşınması raf teslimi şeklinde olacaktır.

Dyt. Zeynep GEPİN

Dyt. Burcu GANDAR

DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ BESLENME VE DİYET BÖLÜMÜ	**DONDURULMUŞ BAMYA TEKNİK ŞARTNAMESİ**	Form No: TŞ.M.088 Rev. Tarihi/No:

Dondurulmuş Bamya : Çekirdekleri sertleşmiş, körpe ve taze bamyaların (Hibiscus esculentus L.) başları alınıp, yıkandıktan, boylama işlemine tabi tutulduktan ve tekniğine uygun bir şekilde haşlandıktan sonra hücre zarı parçalanmadan birbirine yapışmayacak şekilde tek tek dondurulması(IQF yöntemiyle) ve paketlenmesi ile elde edilen mamüldür.

✶ **Alınacak dondurulmuş bamyanın çeşidi sultani olacaktır.**

Duyusal özellikleri:

1. Çeşidine has tat, koku ve renginde olacak, yabancı tat ve koku bulunmayacaktır.
2. Kendine has görünüşte, bütün halde ve başları içini dışarı vermeyecek, baş kalıntısı olmayacak şekilde kesilmiş olacaktır.
3. Bamyalar körpe, fazla yumuşamamış, dağılmamış ve ezilmemiş, çekirdeği küçük ve sertleşmemiş olacaktır.
4. Bamyalar tek tek dondurulmuş olacaktır. Blok halde dondurulmuş bamya olmayacaktır.

Fiziksel özellikleri:

1. Bamyanın boyu en çok 3 cm olacaktır.
2. Müsaade edilen boydan daha uzun olan bamyaların toplam bamya kütlesine oranı en çok % 5 olacaktır.
3. En küçük ile en büyük bamya arasındaki boy farkı en çok 2 cm olacaktır.
4. Dondurulmuş Bamyada yabancı madde bulunmayacaktır.
5. Çekirdeği bariz teşekkül etmiş, rengi değişik, mantarlaşmış, doku yapısı bozulmuş, bütünlüğü bozulmuş, zedelenmiş ve başı alınmış bamyaların ağırlıkça toplamı % 10'u geçmeyecektir.

Kimyasal özellikleri:

1. % 10'luk HCL' de çözünmeyen kül miktarı en çok %0,5 (m/m) olacaktır.
2. Peroksidaz deneyi negatif sonuç verecektir.

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

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

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

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

Mikrobiyolojik özellikleri: Dondurulmuş bamyanın mikrobiyolojik özellikleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin "Mikrobiyolojik kriterler Tebliği"ne uygun olacaktır.

Diğer Hususlar:

1. Üretici firmanın dondurulmuş bamya ya ait "Gıda üretim sertifikası'na ve "Gıda sicil sertifikası'na sahip olacaktır. Ayrıca İSO 22000:2018- belgesine sahip olacaktır. Bu üç belge mal tesliminde muayene komisyonuna teslim edilecektir.

2. Burada belirtilmeyen hususlarda TSE' nün ilgili standarttı ve"Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği" hükümleri geçerli olacaktır.

3. Muayene komisyonu gerekli gördüğü an ve sıklıkta dondurulmuş bamyayı Hıfzısıhha Enstitüsü" ve / veya kurumun uygun gördüğü laboratuar da tüm tahlillerin yapılmasını isteyecektir. Bununla ilgili tüm masraflar satıcıya ait olacaktır.

4. Ayrıca analiz sonuçları TSE' nün ilgili standarttı ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'ne göre değerlendirilecektir.

Ambalajlama ve Taşıma:

1. Bamyalar birim ve nakliye ambalajı olmak üzere iki şekilde ambalajlanacaktır.

2. Birim ambalajlar en fazla 2,5 kg' lık polietilen veya polipropilen ambalaj olacak. Nakliye ambalajı mukavva kutularda en fazla 10 kg olacak şekilde ambalajlanacaktır.

3. Birim ambalajlar üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı, silinmeyecek şekilde yazılacak veya basılacaktır.

- Firma adı, adresi
- Malın adı
- Çeşidi
- Seri ve parti numarası
- İmal ve son kullanma tarihi (ay ve yıl olarak)
- Net kütlesi (en az gr veya kg olarak)
- Varsa katkı maddeleri
- Uygun olduğu standarttın işareti ve numarası veya Türk Gıda Kodeksi'ne uygundur ibaresi
- "Dondurulduktan sonra çözülmüş bamyaların tekrar dondurmayınız" ibaresi
- "En az -18 C derece'de muhafaza ediniz" ibaresi
- "-18 C derece'de son kullanma tarihine kadar saklanılabilir" ibaresi

4. Nakliye ambalajlarında da gerekli bilgiler yazılı olacaktır.

5. Satıcı firma malın kesin kabullünden itibaren en 6 aylık garanti verecektir. Bu sürede bozulan bamyalar yeni ürünle hemen değiştirilecektir.

Taşıma:

1. Dondurulmuş taze bamyanın taşınması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Taşıma ve Depolama Bölümü'nde yer alan kurallara uygun olacaktır.

2. Dondurulmuş taze bamya kuruma frigorifik (– 18 ° C) kapalı kasa araçlarla taşınacaktır. Araçla dondurulmuş taze bamyayı etkileyecek başka bir ürün taşınmayacaktır.

3. Araçların içleri temiz olacaktır. Dondurulmuş taze bamya araç içerisinde plastik platformlar üzerinde bulunacaktır.

4. Teslim esnasında dondurulmuş taze bamyanın iç sıcaklığı (- 18°C) - (-15°C) 'nin arasında olacaktır.

5. Ürünlerin depoya taşınması raf teslimi şeklinde olacaktır.

Dyt. Zeynep GEPİK

Dyt. Burcu GANDAR

Dondurulmuş Taze Bezelye: Bezelyenin kapçıkları ayrıldıktan ve elde edilen bezelye danelerinin boylamaya tabi tutulup tekniğine uygun bir şekilde haşlandıktan sonra hücre zarları parçalanmadan dondurma işlemine tabi tutulması(IQF yöntemiyle tek tek) ile elde edilen bir mamuldür. Dondurulacak bezelye, istendiği takdirde kartlaşmış daneleri ayırmak amacıyla yemeklik tuzun sudaki %15'lik çözeltisi içerisinde birkaç dakika süre ile tutulabilir.

★ **Alınacak dondurulmuş bezelyenin tipi orta boy (piyasaya arz şekli; No3) olacaktır.**

Ürün Özellikleri:

1. Bezelyeleri parlak yeşil renkte, ince kabuklu, tatlı ve körpe olacaktır.
2. Bezelyede yabancı tat ve koku bulunmayacaktır.
3. Bezelyede yabancı madde bulunmayacaktır.
4. Bezelye birbirine yapışmamış halde dondurulmuş olacaktır.
5. Orta boy bezelyeler 7,5 mm'lik eleğin üstünde kalacaktır. Diğer boylara ait danelerin oranı en çok %10 olacaktır.
6. Bezelye içerisindeki hafif lekeli, lekeli veya kurt yenikli, parçalanmış danelerin oranı en çok %5 olacaktır.

Mikrobiyolojik özellikleri: Dondurulmuş bezelyenin mikrobiyolojik özellikleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin "Mikrobiyolojik kriterler Tebliği"ne uygun olacaktır.

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

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

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

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

Diğer Hususlar:

1. Üretici firmanın dondurulmuş bezelyeye ait "İşletme Onay Belgesi" veya "İşletme Kayıt Belgesi'ne sahip olacaktır. Ayrıca İSO 22000:2018 belgesine sahip olacaktır. Bu iki belge mal teslimde muayene komisyonuna teslim edilecektir.
2. Burada belirtilmeyen hususlarda TSE' nün ilgili standarttı ve"Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği" hükümleri geçerli olacaktır.
3. Muayene komisyonu gerekli gördüğü an ve sıklıkta dondurulmuş bezelyenin analizinin yapılmasını isteyecektir. Bununla ilgili tüm masraflar satıcıya ait olacaktır.
4. Ayrıca analiz sonuçları TSE' nün ilgili standarttı ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'ne göre değerlendirilecektir.

Ambalajlama ve Taşıma:

1. Dondurulmuş bezelyeler, birim ambalaj ve nakliye ambalajı olmak üzere iki üzere iki şekilde ambalajlanacaktır.
2. Ambalajlar sağlam, temiz ve insan sağlığına zarar vermeyen polietilen veya polipropilen olacaktır. Nakliye ambalajları mukavva olacaktır.
3. Birim ambalajlar en fazla 2,5 kg, nakliye ambalajları en fazla 10 kg olacaktır.
4. Birim ve nakliye ambalajlar üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde basılacak veya yazılacaktır.
   - Firma adı ve adresi
   - Malın adı
   - Tipi
   - Seri ve parti numarası
   - .İmal ve son kullanma tarihi (ay ve yıl olarak)
   - Net Kütlesi
   - Standarttın işareti ve numarası veya Türk Gıda Kodeksi'ne uygundur ibaresi
   - "Dondurulduktan sonra çözülmüş bezelyeleri tekrar dondurmayınız" ibaresi
   - "-18 C derece'de muhafaza edin" ibaresi
   - "-18 C derece'de son kullanma tarihine kadar saklanabilir" ibaresi
5. Satıcı firma malın kesin kabulünden itibaren en az 6 aylık garanti verecektir. Bu sürede (-18 C derece'de saklanmak koşuluyla) bozulan bezelyeler hemen yeni ürünlerle değiştirilecektir.
6. Teslim edilen ürünler tek parti üretim olacaktır.

Taşıma:

1. Dondurulmuş taze bezelyenin taşınması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Taşıma ve Depolama Bölümü'nde yer alan kurallara uygun olacaktır.
2. Dondurulmuş taze bezelye kuruma frigorifik (– 18 ° C) kapalı kasa araçlarla taşınacaktır. Araçla dondurulmuş taze bezelyeyi etkileyecek başka bir ürün taşınmayacaktır.
3. Araçların içleri temiz olacaktır. Dondurulmuş taze bezelye araç içerisinde plastik platformlar üzerinde bulunacaktır.
4. Teslim esnasında dondurulmuş taze bezelyenin iç sıcaklığı (- 18°C) - (-15°C) 'nin arasında olacaktır.
5. Ürünlerin depoya taşınması raf teslimi şeklinde olacaktır.

Dyt. Zeynep ÇEPİK

Dyt. Burcu GANDAR

DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ BESLENME VE DİYET BÖLÜMÜ	**DONDURULMUŞ PARMAK PATATES TEKNİK ŞARTNAMESİ**	Form No: TŞ.M.116 Rev. Tarihi/No:

Dondurulmuş Parmak Patates; solanum tuberosum L.türüne giren bitki yumrularının (patates), yıkanıp, kabukları soyulup (9x9 mm – 10x10 mm) arasındaki ebatlarda parmak şekilde doğranıp, haşlandıktan sonra ön kızartma işlemi yapılıp, hücre zarları parçalanmadan tek tek dondurma işlemine (IQF yöntemiyle) tabi tutulmasıyla elde edilen bir mamuldür.

★ **Alınacak patatesin sınıfı birinci sınıf, tipi parmak şeklinde dondurulmuş, çeşidi kızartılmış dondurulmuş patates olacaktır.**

Haşlama; Haşlama, peroksidaz enzimini inaktif hale getirmek amacıyla patatese su buharı veya sıcak su ile yeterli süre ısı uygulanmasıdır.

Dondurma İşlemi; Dondurma işlemi patates içerisinde azami kristallenmenin meydana geldiği sıcaklık bölgesinin süratli bir şekilde geçilmesine sağlayacak hızda, mamulün merkezindeki sıcaklık – 18 °C 'ye gelinceye kadar sürdürülen işlemdir.

Katkı Maddesi; Katkı maddesi, gerektiğinde dondurulacak patatesin bekletme suyuna veya haşlama suyuna sudaki oranı %2 (m/m)geçmemek üzere katılan yemeklik tuz, sitrik asit, askorbik asit ile mamulün imalinde Türk Gıda Kodeksinde katılmasına müsaade edilen maddelerdir.

Yabancı Madde; Patates ve müsaade edilen oranlarda diğer zararsız nebati maddeler ile kalıntıların dışındaki her türlü maddelerdir.

Özellikleri:

1. Patateste haşlama, dondurma işlemi, katkı maddesi ve yabancı madde içerikleri yukarıda tarifi yapıldığı şekilde olacaktır.
2. Patateslerin rengi kendine has sarı renkte ve parlaklıkta olacaktır.
3. Patatesler kendine has tat, lezzet ve gevreklikte olacaktır. Yabancı tat ve koku bulunmayacaktır. Ağızda mantarlaşmış bir his vermeyecektir.
4. Patatesler kolayca dağılmayan bir yapıda olacaktır.
5. Patateslerin yüzeyi düzgün olacak, birbirine yapışmadan dondurulmuş olacaktır.
6. Yabancı madde bulunmayacaktır.
7. Patates dilimlerinin kalınlığı (9x9 mm – 10x10 mm) arasında olacaktır.
8. Patateslerde kıymık ve hatalı kesim %3 den fazla olamaz.
9. Ürün pişirildikten sonra dış yüzeyi çıtır çıtır, hafif nemli olmalıdır. Kabarcıklar olmamalıdır.
10. Birinci sınıf dondurulmuş patates kendine has renkte, kararmamış ve bir örnek görünüşte olacaktır. Hastalıklı ve bozulmuş kısımlar ile mekanik zarar görmüş kısımları, filiz ve gözenekleri ayıklanmış olacaktır. Çözdürüldükten sonra mantarlaşmış olmayacaktır.
11. Patateslerde gri, mavi veya siyah kabuk altı lekeleri bulunmayacak.
12. Parmak patates kızartmaya uygun patatesten imal edilip tek parti ürün olacaktır.
13. Karışık yöre ürünleri kullanılmayacaktır.

Mikrobiyolojik Özellikleri: Dondurulmuş parmak patatesin mikrobiyolojik özellikleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin "Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği"ne uygun olacaktır.

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

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

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

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

Diğer Hususlar:

1. Üretici firma dondurulmuş parmak patatese ait "İşletme Onay Belgesi" veya "İşletme Kayıt Belgesi"ne sahip olacaktır. Ayrıca İSO 22000:2018- belgesine sahip olacaktır. Bu iki belge mal teslimine muayene komisyonuna teslim edilecektir.
2. Burada belirtilmeyen hususlarda TSE' nün ilgili standarttı ve"Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği" hükümleri geçerli olacaktır.
3. Muayene komisyonu gerekli gördüğü an ve sıklıkta dondurulmuş parmak patatesin analizinin yapılmasını isteyecektir. Bununla ilgili tüm masraflar satıcıya ait olacaktır.
4. Ayrıca analiz sonuçları TSE' nün ilgili standarttı ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'ne göre değerlendirilecektir.

Ambalajlama:

1. Dondurulmuş parmak patatesi birim ve nakliye ambalajı, olmak üzere iki şekilde ambalajlanacaktır.
2. Birim ambalaj, taşıma ve saklama süresinde dondurulmuş parmak patatesin özelliklerini koruyabilecek nitelikte polietilen ve polipropilen ambalaj olacaktır. Nakliye ambalajı mukavva olacaktır.
3. Birim ambalajlara konulan parmak patatesin net ağırlığı en fazla 2,5 kg, nakliye ambalajı ise en fazla 10 kg olarak ambalajlanacaktır.
4. Birim ve nakliye ambalajların üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılacak veya basılacaktır.
    - Firma adı, adresi
    - Malın adı
    - Tipi
    - Seri ve parti numarası
    - İmal ve son kullanma tarihi(ay ve yıl olarak)
    - Standarttın işareti ve numarası veya Türk Gıda Kodeksi'ne uygundur ibaresi
    - Net ağırlığı
    - Varsa katkı maddelerinin adı
    - "Dondurulduktan sonra çözülmüş patatesleri tekrar dondurmayınız" ibaresi
    - En az – 18 C derece'de son kullanma tarihine kadar saklanabilir " ibaresi
5. Satıcı firma malın kesin kabulünden itibaren en az 6 aylık garanti verecektir. Bu sürede bozulan parmak patatesler (- 18 C derece'de muhafaza şartıyla)ücretsiz olarak hemen yeni ürünlerle değiştirilecektir.

Dyt. Burcu CANDAR

6. Teslim edilen ürünler tek partide üretilmiş olacaktır.

Taşıma:

1. Dondurulmuş parmak patatesin taşınması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Taşıma ve Depolama Bölümü'nde yer alan kurallara uygun olacaktır.
2. Dondurulmuş parmak patates kuruma frigorifik (– 18 ° C) kapalı kasa araçlarla taşınacaktır. Araçla dondurulmuş parmak patatesi etkileyecek başka bir ürün taşınmayacaktır.
3. Araçların içleri temiz olacaktır. Dondurulmuş parmak patates araç içerisinde plastik platformlar üzerinde bulunacaktır.
4. Teslim esnasında dondurulmuş parmak patatesin iç sıcaklığı (- 18°C) - (-15°C) 'nin arasında olacaktır.

Dyt. Zeynep ÇEPİK

Dyt. Burcu GANDAR

DONDURULMUŞ ELMA DİLİM PATATES TEKNİK ŞARTNAMESİ

Dondurulmuş Elma Dilimi Patates; solanum tuberosum L.türüne giren bitki yumrularının (patates), yıkanıp, kabukları soyulup 1/8 patates elma dilimi şekilde doğranıp, haşlandıktan sonra ön kızartma işlemi yapılıp, hücre zarları parçalanmadan tek tek dondurma işlemine (IQF yöntemiyle) tabi tutulmasıyla elde edilen bir mamuldür.

- **Alınacak patatesin sınıfı birinci sınıf, tipi elma dilim şeklinde dondurulmuş, çeşidi kızartılmış dondurulmuş patates olacaktır.**

Haşlama; Haşlama, peroksidaz enzimini inaktif hale getirmek amacıyla patatese su buharı veya sıcak su ile yeterli süre ısı uygulanmasıdır.

Dondurma İşlemi; Dondurma işlemi patates içerisinde azami kristallenmenin meydana geldiği sıcaklık bölgesinin süratli bir şekilde geçilmesine sağlayacak hızda, mamulün merkezindeki sıcaklık – 18 °C 'ye gelinceye kadar sürdürülen işlemdir.

Katkı Maddesi; Katkı maddesi, gerektiğinde dondurulacak patatesin bekletme suyuna veya haşlama suyuna sudaki oranı %2 (m/m)geçmemek üzere katılan yemeklik tuz, sitrik asit, askorbik asit ile mamulün imalinde Türk Gıda Kodeksinde katılmasına müsaade edilen maddelerdir.

Yabancı Madde; Patates ve müsaade edilen oranlarda diğer zararsız nebati maddeler ile kalıntıların dışındaki her türlü maddelerdir.

Özellikleri:

1. Patateste haşlama, dondurma işlemi, katkı maddesi ve yabancı madde içerikleri yukarıda tarifi yapıldığı şekilde olacaktır.
2. Patateslerin rengi kendine has sarı renkte ve parlaklıkta olacaktır.
3. Patatesler kendine has tat, lezzet ve gevreklikte olacaktır. Yabancı tat ve koku bulunmayacaktır. Ağızda mantarlaşmış bir his vermeyecektir.
4. Patatesler kolayca dağılmayan bir yapıda olacaktır.
5. Patateslerin yüzeyi düzgün olacak, birbirine yapışmadan dondurulmuş olacaktır.
6. Yabancı madde bulunmayacaktır.
7. Patateslerde kıymık ve hatalı kesim %3 den fazla olamaz.
8. Ürün pişirildikten sonra dış yüzeyi çıtır çıtır, hafif nemli olmalıdır. Kabarcıklar olmamalıdır.
9. Birinci sınıf dondurulmuş patates kendine has renkte, kararmamış ve bir örnek görünüşte olacaktır. Hastalıklı ve bozulmuş kısımlar ile mekanik zarar görmüş kısımları, filiz ve gözenekleri ayıklanmış olacaktır. Çözdürüldükten sonra mantarlaşmış olmayacaktır.
10. Patateslerde gri, mavi veya siyah kabuk altı lekeleri bulunmayacak.
11. Elma dilim patates kızartmaya uygun patatesten imal edilip tek parti ürün olacaktır.
12. Karışık yöre ürünleri kullanılmayacaktır.

Mikrobiyolojik Özellikleri: Dondurulmuş elma dilim patatesin mikrobiyolojik özellikleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin "Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği"ne uygun olacaktır.

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

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

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

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

Diğer Hususlar:

1. Üretici firma dondurulmuş elma dilim patatese ait "İşletme Onay Belgesi" veya "İşletme Kayıt Belgesi"ne sahip olacaktır. Ayrıca İSO 22000:2018- belgesine sahip olacaktır. Bu iki belge mal tesliminde muayene komisyonuna teslim edilecektir.
2. Burada belirtilmeyen hususlarda TSE' nün ilgili standarttı ve"Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği" hükümleri geçerli olacaktır.
3. Muayene komisyonu gerekli gördüğü an ve sıklıkta dondurulmuş elma dilim patatesin analizinin yapılmasını isteyecektir. Bununla ilgili tüm masraflar satıcıya ait olacaktır.
4. Ayrıca analiz sonuçları TSE' nün ilgili standarttı ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'ne göre değerlendirilecektir.

Ambalajlama:

1. Dondurulmuş elma dilim patatesi birim ve nakliye ambalajı, olmak üzere iki şekilde ambalajlanacaktır.
2. Birim ambalaj, taşıma ve saklama süresinde dondurulmuş elma dilim patatesin özelliklerini koruyabilecek nitelikte polietilen ve polipropilen ambalaj olacaktır. Nakliye ambalajı mukavva olacaktır.
3. Birim ambalajlara konulan elma dilim patatesin net ağırlığı en fazla 2,5 kg, nakliye ambalajı ise en fazla 10 kg olarak ambalajlanacaktır.
4. Birim ve nakliye ambalajların üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılacak veya basılacaktır.
    - Firma adı, adresi
    - Malın adı
    - Tipi
    - Seri ve parti numarası
    - İmal ve son kullanma tarihi(ay ve yıl olarak)
    - Standarttın işareti ve numarası veya Türk Gıda Kodeksi'ne uygundur ibaresi
    - Net ağırlığı
    - Varsa katkı maddelerinin adı

- "Dondurulduktan sonra çözülmüş elma dilim patatesleri tekrar dondurmayınız" ibaresi
- En az – 18 C derece'de son kullanma tarihine kadar saklanabilir " ibaresi

5. Satıcı firma malın kesin kabulünden itibaren en az 6 aylık garanti verecektir. Bu sürede bozulan elma dilim patatesler (- 18 C derece'de muhafaza şartıyla)ücretsiz olarak hemen yeni ürünlerle değiştirilecektir.
6. Teslim edilen ürünler tek partide üretilmiş olacaktır.

Taşıma:

1. Dondurulmuş elma dilim patatesin taşınması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Taşıma ve Depolama Bölümü'nde yer alan kurallara uygun olacaktır.
2. Dondurulmuş elma dilim patates kuruma frigorifik (– 18 ° C) kapalı kasa araçlarla taşınacaktır. Araçla dondurulmuş elma dilim patatesi etkileyecek başka bir ürün taşınmayacaktır.
3. Araçların içleri temiz olacaktır. Dondurulmuş elma dilim patates araç içerisinde plastik platformlar üzerinde bulunacaktır.
4. Teslim esnasında dondurulmuş elma dilim patatesin iç sıcaklığı (- 18°C) - (-15°C) 'nin arasında olacaktır.

Dyt. Zeynep GEPİK

Dyt. Burcu CANDAR

DONDURULMUŞ GARNİTÜR

Dondurulmuş garnitür; Havuç, patates, bezelyelerin yıkanıp tekniğe uygun bir şekilde haşlanıktan sonra hücre zarı parçalanmadan tek tek IQF (tanelenmiş şok dondurma) sistemi ile dondurulmuş üründür.

Haşlama; Haşlama, peroksidaz enzimini inaktif hale getirmek amacıyla garnitüre su buharı veya sıcak su ile yeterli süre ısı uygulanmasıdır.

Dondurma İşlemi; Dondurma işlemi garnitür içerisinde azami kristallenmenin meydana geldiği sıcaklık bölgesinin süratli bir şekilde geçilmesine sağlayacak hızda, mamulün merkezindeki sıcaklık – 18 °C 'ye gelinceye kadar sürdürülen işlemdir.

Katkı Maddesi; Katkı maddesi, gerektiğinde dondurulacak garnitürün bekletme suyuna veya haşlama suyuna sudaki oranı %2 (m/m)geçmemek üzere katılan yemeklik tuz, sitrik asit, askorbik asit ile mamulün imalinde Türk Gıda Kodeksinde katılmasına müsaade edilen maddelerdir.

Yabancı Madde; Patates ve müsaade edilen oranlarda diğer zararsız nebati maddeler ile kalıntıların dışındaki her türlü maddelerdir.

Özellikleri:

1. Garnitüre haşlama, dondurma işlemi, katkı maddesi ve yabancı madde içerikleri yukarıda tarifi yapıldığı şekilde olacaktır.
2. Kendine özgü kokuda, renkte (parlak havuç turuncusu, yeşil bezelye, beyaz/sarımtırak patates) ve tatta olmalıdır, yabancı madde, koku, tat kesinlikle içermemelidir.
3. Kendine has karakteristik yapıda olmalıdır. Acılaşma, ekşime veya yabancı koku bulunmamalıdır.
4. Garnitürlerin yüzeyi düzgün olacak, birbirine yapışmadan dondurulmuş olacaktır.
5. Küpler (genellikle 10x10x10 mm veya benzeri) muntazam kesilmiş olmalı, ezik, çürük, böcek yenikli veya kabuklu parça içermemelidir.

Mikrobiyolojik Özellikleri: Dondurulmuş garnitürün mikrobiyolojik özellikleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin "Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği"ne uygun olacaktır.

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

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

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

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

Diğer Hususlar:

1. Üretici firma dondurulmuş garnitüre ait "İşletme Onay Belgesi" veya "İşletme Kayıt Belgesi"ne sahip olacaktır. Ayrıca İSO 22000:2018- belgesine sahip olacaktır. Bu iki belge mal tesliminde muayene komisyonuna teslim edilecektir.

2. Burada belirtilmeyen hususlarda TSE' nün ilgili standarttı ve"Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği" hükümleri geçerli olacaktır.
3. Muayene komisyonu gerekli gördüğü an ve sıklıkta dondurulmuş garnitürün analizinin yapılmasını isteyecektir. Bununla ilgili tüm masraflar satıcıya ait olacaktır.
4. Ayrıca analiz sonuçları TSE' nün ilgili standarttı ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'ne göre değerlendirilecektir.

Ambalajlama:

1. Dondurulmuş garnitürü birim ve nakliye ambalajı, olmak üzere iki şekilde ambalajlanacaktır.
2. Birim ambalaj, taşıma ve saklama süresinde dondurulmuş garnitürün özelliklerini koruyabilecek nitelikte polietilen ve polipropilen ambalaj olacaktır. Nakliye ambalajı mukavva olacaktır.
3. Birim ambalajlara konulan garnitürün net ağırlığı en fazla 2,5 kg, nakliye ambalajı ise en fazla 10 kg olarak ambalajlanacaktır.
4. Birim ve nakliye ambalajların üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılacak veya basılacaktır.
    - Firma adı, adresi
    - Malın adı
    - Tipi
    - Seri ve parti numarası
    - İmal ve son kullanma tarihi(ay ve yıl olarak)
    - Standarttın işareti ve numarası veya Türk Gıda Kodeksi'ne uygundur ibaresi
    - Net ağırlığı
    - Varsa katkı maddelerinin adı
    - "Dondurulduktan sonra çözülmüş patatesleri tekrar dondurmayınız" ibaresi
    - En az – 18 C derece'de son kullanma tarihine kadar saklanabilir " ibaresi

Satıcı firma malın kesin kabulünden itibaren en az 6 aylık garanti verecektir. Bu sürede bozulan parmak patatesler (- 18 C derece'de muhafaza şartıyla)ücretsiz olarak hemen yeni ürünlerle değiştirilecektir.

5. Teslim edilen ürünler tek partide üretilmiş olacaktır.

Taşıma:

1. Dondurulmuş garnitürün taşınması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Taşıma ve Depolama Bölümü'nde yer alan kurallara uygun olacaktır.
2. Dondurulmuş parmak patates kuruma frigorifik (– 18 ° C) kapalı kasa araçlarla taşınacaktır. Araçla dondurulmuş parmak patatesi etkileyecek başka bir ürün taşınmayacaktır.
3. Araçların içleri temiz olacaktır. Dondurulmuş parmak patates araç içerisinde plastik platformlar üzerinde bulunacaktır.
4. Teslim esnasında dondurulmuş parmak patatesin iç sıcaklığı (- 18°C) - (-15°C) 'nin arasında olacaktır.

Dyt. Zeynep GEPİK

Dyt. Burcu GANDAR

DONDURULMUŞ ARPACIK SOĞAN TEKNİK ŞARTNAMESİ

Ürünün kabuksuz/soyulmuş, IQF (şok dondurma) yöntemiyle dondurulmuş, -18°C'de muhafaza edilen ve yabancı madde içermeyen yapıda olmasını gerektirir.

Genel Özellikler ve Fiziksel Kriterler

* **Ürün Tanımı:** Taze ve sağlıklı arpacık soğanların kabuklarının soyulup yıkanması, gerekiyorsa şoklanması ve IQF (tanelenmiş şok dondurma) sistemiyle dondurulmasıyla elde edilir.

* **Tat ve Koku:** Kendine has arpacık soğan aromasına ve kokusuna sahip olmalıdır; ekşi, acı, küflü veya yabancı bir tat ve koku içermemelidir.

* **Görünüş ve Yapı:** Soğanlar kabuksuz, bütün, taneleri birbirine yapışmamış (akışkan dondurulmuş), çürük, ezik, küflü ve kurt yenikli olmamalıdır.

* **Yabancı Madde:** Üründe toprak, taş, yaprak artığı, metal veya herhangi bir gözle görülür yabancı madde kesinlikle bulunmamalıdır.

Mikrobiyolojik özellikleri: Dondurulmuş arpacık soğanın mikrobiyolojik özellikleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin "Mikrobiyolojik kriterler Tebliği"ne uygun olacaktır.

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

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

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

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

Diğer Hususlar:

1. Üretici firmanın dondurulmuş arpacık soğana ait "İşletme Onay Belgesi" veya "İşletme Kayıt Belgesi"ne sahip olacaktır. Ayrıca İSO 22000:2018 belgesine sahip olacaktır. Bu iki belge mal tesliminde muayene komisyonuna teslim edilecektir.
2. Burada belirtilmeyen hususlarda TSE' nün ilgili standarttı ve"Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği" hükümleri geçerli olacaktır.
3. Muayene komisyonu gerekli gördüğü an ve sıklıkta dondurulmuş arpacık soğanın analizinin yapılmasını isteyecektir. Bununla ilgili tüm masraflar satıcıya ait olacaktır.
4. Ayrıca analiz sonuçları TSE' nün ilgili standarttı ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'ne göre değerlendirilecektir.

Ambalaj ve Etiketleme

1. Dondurulmuş arpacık soğan birim ve nakliye ambalajı, olmak üzere iki şekilde ambalajlanacaktır.
2. Birim ambalaj, taşıma ve saklama süresinde dondurulmuş arpacık soğanın özelliklerini koruyabilecek gıda temasına uygun, sızdırmaz, insan sağlığına zarar vermeyen nitelikte polietilen veya polipropilen ambalaj olacaktır. Nakliye ambalajı mukavva olacaktır.
3. Birim ambalajlara konulan arpacık soğanların net ağırlığı 2,5 kg, nakliye ambalajı ise en fazla 10 kg olarak ambalajlanacaktır.
4. Birim ve nakliye ambalajların üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılacak veya basılacaktır.
    - Firma adı, adresi
    - Malın adı
    - Tipi
    - Seri ve parti numarası
    - İmal ve son kullanma tarihi(ay ve yıl olarak)
    - Standarttın işareti ve numarası veya Türk Gıda Kodeksi'ne uygundur ibaresi
    - Net ağırlığı
    - Varsa katkı maddelerinin adı
    - "Dondurulduktan sonra çözülmüş arpacık soğanları tekrar dondurmayınız" ibaresi
    - En az – 18 C derece'de son kullanma tarihine kadar .....saklanabilir " ibaresi
5. Satıcı firma malın kesin kabulünden itibaren en az 6 aylık garanti verecektir. Bu sürede bozulan arpacık soğanlar (- 18 C derece'de muhafaza şartıyla) hemen yeni ürünlerle değiştirilecektir.

Muhafaza ve Taşıma Koşulları

Taşıma:

1. Dondurulmuş arpacık soğanların taşınması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Taşıma ve Depolama Bölümü'nde yer alan kurallara uygun olacaktır.
2. Dondurulmuş arpacık soğan kuruma frigorifik (– 18 ° C) kapalı kasa araçlarla taşınacaktır. Araçla dondurulmuş arpacık soğanı etkileyecek başka bir ürün taşınmayacaktır.
3. Araçların içleri temiz olacaktır. Dondurulmuş arpacık soğan araç içerisinde plastik platformlar üzerinde bulunacaktır.
4. Teslim esnasında dondurulmuş arpacık soğanın iç sıcaklığı (- 18°C) - (-15°C) 'nin arasında olacaktır.
5. Ürünlerin depoya taşınması raf teslimi şeklinde olacaktır.

Dyt. Zeynep ÇEPİK

Dyt. Burcu GANDAR

DONDURULMUŞ BALIK KROKET TEKNİK ŞARTNAMESİ

Dondurulmuş balık kroket: temizlenmiş ve kılçıklarından tamamen arındırılmış balık etinin (genellikle mezgit, morina veya alabalık gibi beyaz etli balıklar) çeşitli baharatlar, un veya nişasta ile karıştırılarak şekillendirilmesi ve ardından dışının galeta unu veya pane harcıyla kaplanmasıyla elde edilen dondurulmuş/hazır bir gıda ürünüdür.

Fiziksel Özellikleri:

1. Kroketler kendine has düzgün geometrik (silindir, dikdörtgen vb.) parmak şekline sahip olmalıdır. Parmak şeklindeki kroketlerin hiçbirinde kırılma, ikiye bölünme, ezilme birbirine yapışma veya üretim/taşıma kaynaklı şekil bozukluğu bulunmamalıdır.,
2. Kaplama katmanı kendine has açık sarı veya altın sarısı renginde olmalı; üzerinde yanık lekeleri, kararmalar veya küf belirtisi olmamalıdır.
3. Ürün pişirilmeden önce ve pişirildikten sonra kendine has taze balık tadı ve kokusunda olmalıdır; acılaşma, ekşime, metalik tat veya yabancı bir koku içermemelidir.
4. Ürün içinde balık kılçığı, pulu, deri kalıntısı, taş, plastik, metal, ip vb. hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.
5. Balık etinin dışı çıtır, homojen dağılmış galeta unu, nişasta veya pane maddeleriyle kaplanmış olmalıdır. Pane tabakası ürün kızartılırken veya fırınlanırken dağılmamalı veya balık etinden ayrılmamalıdır.
6. Teslim edilecek balık kroketlerin her bir adedi (pane kaplaması dahil) 30 - 40 gram ağırlığında olmalıdır. Bu ağırlığın altındaki veya üstündeki ürünler kabul edilmeyecektir.
7. Kroketlerin toplam net ağırlığı içindeki balık eti oranı en az %50 (yüzde elli) olmalıdır. Geri kalan kısım panaj, galeta unu, nişasta ve baharat karışımından oluşabilir. Analizlerde veya kesit muayenesinde bu oranın altında kalan ürünler reddedilecektir.

Teslim edilecek balık kroketler hem **konveksiyonel/endüstriyel fırınlarda pişirilmeye** hem de **fritözde (derin yağda) kızartılmaya** uygun yapıda olmalıdır.

- **Fırında Pişirme Performansı:** Ürünler, donuk halde fırın tepsilerine dizilip fırınlandığında dış pane tabakası kurumamalı, çatlamamalı ve balık eti nemini kaybederek sertleşmemelidir. Fırından çıktığında homojen bir şekilde kızarmış ve çıtır olmalıdır.
- **Fritözde Kızartma Performansı:** Ürünler çözündürülmeden doğrudan kızgın derin yağ (170-180 °C) içerisine atıldığında pane tabakası yağ içinde dağılmamalı, patlamamalı, balık etinden ayrılmamalı ve ürün içine aşırı yağ çekmemelidir.

Kimyasal Özellikleri:

Dondurulmuş balık kroketin 100 g' da:

- Protein en az 11 g
- Yağ en fazla 5 g
- Karbonhidrat en fazla 22 g olacaktır.

Mikrobiyolojik Özellikleri: Dondurulmuş balık kroketin mikrobiyolojik özellikleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin "Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği"ne uygun olacaktır.

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

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

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

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

Diğer Hususlar:

1. Üretici firma dondurulmuş balık krokete ait "Gıda üretim sertifikası'na ve "Gıda sicil sertifikası'na sahip olacaktır. Ayrıca İSO 22000:2018 gıda güvenliği belgesine sahip olacaktır. Bu üç belge mal tesliminde muayene komisyonuna teslim edilecektir.

2. Bu şartnamede belirtilmeyen hususlar TSE' nün ilgili standarttı Türk Gıda Kodeksi hükümleri geçerlidir.

3. Muayene komisyonu gerekli gördüğü an ve sıklıkta dondurulmuş balık kroket için kurumun uygun gördüğü laboratuar da tüm tahlillerin yapılmasını isteyecektir. Bununla ilgili tüm masraflar satıcıya ait olacaktır.

4. Ayrıca analiz sonuçları TSE' nün ilgili standarttı ve Türk Gıda Kodeksi ne göre değerlendirilecektir.

Ambalajlama:

1. Dondurulmuş balık kroket, gıdaya zarar vermeyen polietilen birim ambalaja en fazla 2,5-5 kg doldurularak, oluklu mukavva nakliye ambalajına konulacaktır. Nakliye ambalajları en fazla 10-15 kg olacaktır.

2. Birim ve nakliye ambalajlarının üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı ve silinmeyecek şekilde yazılacak veya basılacaktır.

- Firma adı ve adresi
- Malın adı
- İçindekiler
- Kullanılan katkı maddeleri
- İmal ve son kullanma tarihi (gün, ay, yıl olarak)
- Seri ve kod numarası
- "(-18°C) veya daha düşük sıcaklıktaki depolarda saklayınız" ibaresi
- " Dondurulduktan sonra çözülmüş dondurulmuş balık kroketi tekrar dondurmayınız" ibaresi
- Seri ve kod numarası

3. Teslim anından sonra 3 ay garanti verilecektir. Bu sürede bozulan ürünler bedelsiz olarak hemen yeni ürünlerle değiştirilecektir.

4. Teslim edilen ürünler tek partide üretilmiş olacaktır.

Taşıma:

1. Balık kroketin taşınması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Taşıma ve Depolama Bölümü'nde yer alan kurallara uygun olacaktır.

2. Balık kroket kuruma frigorifik (– 18 ° C) kapalı kasa araçlarla taşınacaktır. Araçla balık kroketi etkileyecek başka bir ürün taşınmayacaktır.

3. Araçların içleri temiz olacaktır. Balık kroket araç içerisinde plastik platformlar üzerinde bulunacaktır.

4. Teslim esnasında balık kroketin iç sıcaklığı (- 18°C) - (-15°C) 'nin arasında olacaktır.

5. Ürünlerin depoya taşınması raf teslimi şeklinde olacaktır.

Dyt. Zeynep ÇEPİK

Dyt. Burcu GANDAR

DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ BESLENME VE DİYET BÖLÜMÜ	**DONDURULMUŞ DANA HAZIR DÖNER TEKNİK ŞARTNAMESİ**	Form No: TŞ.M.090 Rev. Tarihi/No:

Hazır Döner: Özel işlem görmüş dana eti ve kuzu eti içeren kıyma ile yaprak etlerin kuyruk yağı ile birlikte belli oranlarda katmanlar halinde yerleştirilerek, pişirilip, kesilip, uygun sıcaklık da dondurulup ve belirtilen gramajda ambalajlanarak elde edilen ısınmaya hazır dondurulmuş et ürünüdür.

✶ **Alınacak döner %80 dana eti ile %20 kuzu eti karışımından oluşabileceği gibi üretici isterse %100 dana etiyle de üretim yapabilecektir. Ayrıca döner karışımlarında kıyma oranı en fazla %80, yaprak döner oranı en az %20 olacaktır.**

Ürün Özellikleri:

1. Hazır döner, kendine özgü tat ve kokuda olmalı, yabancı tat ve koku taşımamalıdır.
2. Isıtılıp tadıldığında klasik döner tadı tam olarak hissedilmelidir.
3. Alınacak ürün teslim tarihinden en fazla 20 gün önce üretilmiş olacaktır.
4. Hazır dönere domates / domates salçası sosu ilave edilmiş olmayacaktır.

Kimyasal Özellikleri:

1. Yağ miktarı (gr); en çok %26
2. Nem miktarı; en çok %49
3. Tuz miktarı (gr); en çok %2
4. Ph; en çok 6.5
5. Toplam protein oranı en az %20olacaktır.

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

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

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

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

Mikrobiyolojik özellikleri: Dondurulmuş dana hazır dönerin mikrobiyolojik özellikleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin "Mikrobiyolojik kriterler Tebliği"ne uygun olacaktır.

Diğer Hususlar:

1. Üretici firma dondurulmuş dana hazır dönere ait "Gıda üretim sertifikası'na ve "Gıda sicil sertifikası'na sahip olacaktır. Ayrıca İSO 22000:2018 belgesine sahip olacaktır. Bu üç belge mal tesliminde muayene komisyonuna teslim edilecektir.
2. Bu şartnamede belirtilmeyen hususlar TSE' nün ilgili standarttı Türk Gıda Kodeksi "Taze Et, Hazırlanmış Et, Hazırlanmış Et Karışımları Tebliği" hükümleri geçerlidir.
3. Muayene komisyonu gerekli gördüğü an ve sıklıkta dana hazır döneri Hıfzısıhha Enstitüsü veya kurumun uygun gördüğü laboratuar da tüm tahlillerin yapılmasını isteyecektir. Bununla ilgili tüm masraflar satıcıya ait olacaktır.

4. Ayrıca analiz sonuçları TSE' nün ilgili standarttı ve Türk Gıda Kodeksi "Taze Et, Hazırlanmış Et, Hazırlanmış Et Karışımları Tebliği"ne göre değerlendirilecektir.

Ambalajlama:

1. Döner, pişirilip, kesilip, dondurulduktan sonra gıdaya zarar vermeyen polietilen torbalara en fazla 5 kg doldurularak, mukavva dış ambalaja konulacaktır.

2. Ambalajların üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı ve silinmeyecek şekilde yazılacak veya basılacaktır.

- Firma adı ve adresi
- Malın adı
- İçindekiler (et karışım oranları dâhil)
- Kullanılan katkı maddeleri
- İmal ve son kullanma tarihi (gün, ay, yıl olarak)
- Seri ve kod numarası
- "(-18°C) veya daha düşük sıcaklıktaki depolarda saklayınız" ibaresi
- " Dondurulduktan sonra çözülmüş döneri sıcaklıktaki depolarda saklayınız" ibaresi
- Seri ve kod numarası

3. Teslim anından sonra 3 ay garanti verilecektir. Bu sürede bozulan ürünler hemen yeni ürünlerle değiştirilecektir.

4. Teslim edilen ürünler tek partide üretilmiş olacaktır.

Taşıma:

1. Hazır dönerin taşınması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Taşıma ve Depolama Bölümü'nde yer alan kurallara uygun olacaktır.

2. Hazır döneri kuruma frigorifik (– 18 ° C) kapalı kasa araçlarla taşınacaktır. Araçla hazır döneri etkileyecek başka bir ürün taşınmayacaktır.

3. Araçların içleri temiz olacaktır. Hazır döner araç içerisinde plastik platformlar üzerinde bulunacaktır.

4. Teslim esnasında hazır dönerin iç sıcaklığı (- 18°C) - (-15°C) 'nin arasında olacaktır.

5. Ürünlerin depoya taşınması raf teslimi şeklinde olacaktır.

Dyt. Zeynep CEPİK

Dyt. Burcu CANDAR

DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ BESLENME VE DİYET BÖLÜMÜ	**DONDURULMUŞ TAVUK ŞİNİTZEL TEKNİK ŞARTNAMESİ**	Form No: TŞ.M.072 Rev. Tarihi/No:

Dondurulmuş Tavuk Şnitzel: Piliç eti, yağı, ekmek kırığı, süt tozu, patates nişastası, stabilizer (sodyum poli fosfat), baharatlar ile elde edilen hamurun formax makinesinde şekillendirilip (şinitzel kalıbı kullanarak), ön unlama, bulamaçlama, kaplama işlemlerinden geçirilip yağda kızartılarak ve daha sonra pişirilerek, IQF (gıdaları tek tek hızlı dondurarak işlem yapan sistem)' te dondurulmasıyla elde edilen üründür.

Fiziksel Özellikleri:

1. Dondurulmuş tavuk şnitzel sarı renkte olacaktır.
2. Dondurulmuş tavuk şinitzelin içi beyaz renkli ve sadece tavuğun beyaz eti kullanılacaktır..
3. Ekmek kırığı ile kızarmış piliç eti kokusu olacaktır.
4. İçerisine pilicin beyaz eti dışında hiçbir parçası konmayacaktır.
5. Dondurulmuş tavuk şnitzelde tüy, kemik, kıkırdak ve diğer yabancı maddeler bulunmamalıdır.
6. Kendine has tat ve kokuda olacaktır.
7. Bir adet dondurulmuş tavuk şnitzelin ağırlığı 100g ±5g olacaktır

Kimyasal Özellikleri:

Dondurulmuş tavuk şnitzelin 100 g' da:

- Protein en az 12 g
- Yağ en fazla 13 g
- Karbonhidrat en fazla 14 g olacaktır.

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

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

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

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

Mikrobiyolojik Özellikleri:

E. coli	: Bulunmamalı	n: 5/ c: 0
Staphlacoccus Aureus	: m: $5x10^2$ M: $5x10^3$	n: 5/ c: 1
Salmonella	: Negatif	n: 5/ c: 0
Küf – Maya	: m: 10 M: 10^2	n: 5/ c: 2
E. coli 0157:H17	: Negatif	n: 5/ c: 0
L. Monocytogenes	: Negatif	n: 5/ c: 0
Cl. Perfinges	: m: 10 M: 10^2	n: 5/ c: 2

Diğer Hususlar:

1. Üretici firma dondurulmuş tavuk şnitzel ait "Gıda üretim sertifikası'na ve "Gıda sicil sertifikası'na sahip olacaktır. Ayrıca İSO 22000:2018 gıda güvenliği belgesine sahip olacaktır. Bu üç belge mal tesliminde muayene komisyonuna teslim edilecektir.
2. Bu şartnamede belirtilmeyen hususlar TSE' nün ilgili standarttı Türk Gıda Kodeksi hükümleri geçerlidir.
3. Muayene komisyonu gerekli gördüğü an ve sıklıkta dondurulmuş tavuk şnitzel Hıfzısıhha Enstitüsü veya kurumun uygun gördüğü laboratuar da tüm tahlillerin yapılmasını isteyecektir. Bununla ilgili tüm masraflar satıcıya ait olacaktır.

4. Ayrıca analiz sonuçları TSE' nün ilgili standarttı ve Türk Gıda Kodeksi ne göre değerlendirilecektir.

Ambalajlama:

1. Dondurulmuş tavuk şnitzel, gıdaya zarar vermeyen polietilen birim ambalaja en fazla 2,5 kg doldurularak, oluklu mukavva nakliye ambalajına konulacaktır. Nakliye ambalajları en fazla 10 kg olacaktır.

2. Birim ve nakliye ambalajlarının üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı ve silinmeyecek şekilde yazılacak veya basılacaktır.

- Firma adı ve adresi
- Malın adı
- İçindekiler
- Kullanılan katkı maddeleri
- İmal ve son kullanma tarihi (gün, ay, yıl olarak)
- Seri ve kod numarası
- "(-18°C) veya daha düşük sıcaklıktaki depolarda saklayınız" ibaresi
- " Dondurulduktan sonra çözülmüş dondurulmuş tavuk şnitzeli tekrar dondurmayınız" ibaresi
- Seri ve kod numarası

3. Teslim anından sonra 3 ay garanti verilecektir. Bu sürede bozulan ürünler bedelsiz olarak hemen yeni ürünlerle değiştirilecektir.

4. Teslim edilen ürünler tek partide üretilmiş olacaktır.

Taşıma:

1. Şnitzelin taşınması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Taşıma ve Depolama Bölümü'nde yer alan kurallara uygun olacaktır.

2. Şnitzel kuruma frigorifik (– 18 ° C) kapalı kasa araçlarla taşınacaktır. Araçla şnitzeli etkileyecek başka bir ürün taşınmayacaktır.

3. Araçların içleri temiz olacaktır. Şnitzel araç içerisinde plastik platformlar üzerinde bulunacaktır.

4. Teslim esnasında şnitzelin iç sıcaklığı (- 18°C) - (-15°C) 'nin arasında olacaktır.

5. Ürünlerin depoya taşınması raf teslimi şeklinde olacaktır.

Dyt. Zeynep GEPİK

Dyt. Burcu CANDAR

DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ BESLENME VE DİYET BÖLÜMÜ	**TAZE PİLİÇ SARMA TEKNİK ŞARTNAMESİ**	Form No: TŞ.M.110 Rev. Tarihi/No:

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

✶ **Alınacak tavuk eti piliç sarma olacaktır. Tavuğun kemikli, derili, kalçasız üst but kısmı olacaktır.**

Ürün Özellikleri:

1. Piliç etleri en çok 45 günlük olacak, günlük kesilmiş ve temizlenmiş olacaktır.
2. Piliç sarma: kalçalı budun alt kısmının alınarak. kemikli, derili, kalçasız üst buda verilen addır.
3. Piliç sarma içerisinde etin yenilmeyen kısımları bulunmayacaktır.
4. Piliç sarma kan, pislik (dışkı, sindirim organı muhteviyatı gibi), toprak, çamur ve yabancı maddelerle kirlenmiş olmayacaktır.
5. Piliç sarmalarda küflü tat ve koku, dışkı ve pislik kokusu, çürüme ve kokuşma kokusu vb. hiçbir tat ve koku, bulunmayacaktır. Tat ve kokuda ağırlaşma ve oksidatif acılaşma olmayacaktır.
6. Piliç sarmalarda derin ve yüzeysel kokuşma, kükürtlü ve amonyaklı kokuşma olmayacaktır.
7. Piliç sarmalarda hastalıklı, eti ve derisi doğal renginden farklı olmamalıdır.
8. Piliç sarmanın bir adetinin ağırlığı aşağıdaki gibi olacaktır.

- Piliç sarma → ortalama 150 gr (± 10 gr) olacaktır.
- Bu ağırlık tüm yağlarından temizlendikten sonra geçerlidir.

9. Piliçler entegre tesislerinde kesilmiş olacaktır. Entegre tesise ait veteriner kesim raporu ile araç dezenfeksiyon raporu muayene komisyonuna ibraz edilecektir.

Mikrobiyolojik Özellikleri:

Aşağıdaki mikrobiyolojik kriterlere uygun olacaktır.

Taze piliç sarma

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

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

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

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

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

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

Diğer Hususlar:

1. Üretici firma piliç'e ait "İşletme Onay Belgesi" veya "İşletme Kayıt Belgesi "ne sahip olacaktır. Ayrıca İSO 22000:2018 gıda güvenliği belgesine sahip olacaktır. Bu iki belge mal tesliminde muayene komisyonuna teslim edilecektir.
2. Bu şartnamede belirtilmeyen hususlar TSE' nün ilgili standarttı Türk Gıda Kodeksi "Taze et, hazırlanmış et tebliği" hükümleri geçerlidir.
3. Muayene komisyonu gerekli gördüğü an ve sıklıkta taze piliç sarmanın analizlerinin yapılmasını isteyecektir. Bununla ilgili tüm masraflar satıcıya ait olacaktır.
4. Ayrıca analiz sonuçları TSE' nün ilgili standarttı ve Türk Gıda Kodeksi ""Taze et, hazırlanmış et tebliği"ne göre değerlendirilecektir.
5. Burada belirtilmeyen hususlarda "Türk Gıda Kodeksi "Taze et, hazırlanmış et" tebliği hükümleri geçerli olacaktır.

Ambalajlama:

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

1. Ek olarak; Piliç sarmaların net ağırlığı en çok 10 kg olan perfore oluklu mukavva ambalajlarda temiz polietilen malzemeyle sarılı bir şekilde taşınıp teslim edilecektir.
2. Piliç sarma ambalajlara düzgün bir şekilde sıralanarak dizilmiş olacaktır.
3. Ambalajların üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı bir şekilde yazılı veya basılı olacaktır.
    - Firma adı, adresi
    - Malın adı
    - Net ağırlığı
    - İmal ve son kullanma tarihi(gün, ay ve yıl olarak)
    - Standarttın işaret ve numarası veya "Türk Gıda Kodeksi"nin "Taze Et ve hazırlanmış et" tebliğine uygundur ibaresi
    - İzin ve tarihi
    - Depolama şartları

Taşıma:

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

1. Piliç sarmaların taşıdığı araç, et taşımaya uygun hijyenik özellikte soğutmalı olacaktır.
2. Piliç sarmaların taşındığı frigorifik araçta kötü koku yayan maddeler, toz, pislik, çöp, saman v.b. yabancı maddeler bulunmayacaktır. Frigorifik araçlar 0– 4 ° C de olacaktır.
3. Taşıma için kullanılan araç başka herhangi bir işte kullanılmayacaktır.
4. Teslim anında piliç sarma ölçülen iç sıcaklığı en çok +5° C olacaktır.
5. Ürünlerin depoya taşınması raf teslimi şeklinde yapılacaktır.

Dyt. Zeynep ÇEPİK

Dyt. Burcu GANDAR

DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ BESLENME VE DİYET BÖLÜMÜ	**TAZE PİLİÇ GÖĞÜS KUŞBAŞI TEKNİK ŞARTNAMESİ**	Form No: TŞ.M.112 Rev. Tarihi/No:

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

★ **Alınacak tavuk eti taze piliç göğüs kuşbaşı olacaktır. Tavuğun kemiksiz, derisiz göğüs etinin kuşbaşı tabir edilen şekilde (8-10gr) doğranmış şekli olacaktır.**

Ürün Özellikleri:

1. Piliç etleri en çok 45 günlük olacak, günlük kesilmiş ve temizlenmiş olacaktır.

2. Piliç göğüs kuşbaşı:pilicin göğüs kısmı kemik ve derisinden temizlendikten sonra kuşbaşı diye tanımlanan ve bir parçasının ağırlığı 8-10 gr olacak şekilde hazırlanan etin adıdır.

3. Piliç göğüs kuşbaşının içerisinde etin yenilmeyen kısımları bulunmayacaktır.

4. Piliç göğüs kuşbaşında kan, pislik (dışkı, sindirim organı muhteviyatı gibi), toprak, çamur ve yabancı maddelerle kirlenmiş olmayacaktır.

5. Piliç göğüs kuşbaşında küflü tat ve koku, dışkı ve pislik kokusu, çürüme ve kokuşma kokusu vb. hiçbir tat ve koku, bulunmayacaktır. Tat ve kokuda ağırlaşma ve oksidatif acılaşma olmayacaktır.

6. Piliç göğüs kuşbaşında derin ve yüzeysel kokuşma, kükürtlü ve amonyaklı kokuşma olmayacaktır.

7. Piliç göğüs kuşbaşıda hastalıklı, eti doğal renginden farklı olmamalıdır.

8. Piliç göğüs kuşbaşının bir adetinin ağırlığı aşağıdaki gibi olacaktır.

- Piliç göğüs kuşbaşı→ ortalama 8 – 10gr olacaktır.

9. Piliçler entegre tesislerinde kesilmiş olacaktır. Entegre tesise ait veteriner kesim raporu ile araç dezenfeksiyon raporu muayene komisyonuna ibraz edilecektir.

Mikrobiyolojik Özellikleri:

Aşağıdaki mikrobiyolojik kriterlere uygun olacaktır.

Taze Piliç göğüs kuşbaşı

	n	C	m	M
Aerobik mezofilik bakteri (kob / g)	5	2	5×10^5	5×10^5
Escherichia coli (kob /g)	5	2	$H \times 10^1$	1×10^2
Escherichia coli O157: H7 (kob/g)	5	0	Bulunmamalı	Bulunmamalı
Staphyococcus aureus (kob /g)	5	2	1×10^2	5×10^3
Salmonella (kob)	5	0	25 g'da bulunmamalı	25 g'da bulunmamalı

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

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

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

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

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

Diğer Hususlar:

1. Üretici firma piliç'e ait "İşletme Onay Belgesi" veyâ "İşletme Kayıt Belgesi"ne sahip olacaktır. Ayrıca İSO 22000:2018 gıda güvenliği belgesine sahip olacaktır. Bu iki belge mal tesliminde muayene komisyonuna teslim edilecektir.

2. Bu şartnamede belirtilmeyen hususlar TSE' nün ilgili standarttı Türk Gıda Kodeksi "Taze et, hazırlanmış et tebliği" hükümleri geçerlidir.

3. Muayene komisyonu gerekli gördüğü an ve sıklıkta taze Piliç göğüs kuşbaşının analizinin yapılmasını isteyecektir. Bununla ilgili tüm masraflar satıcıya ait olacaktır.

4. Ayrıca analiz sonuçları TSE' nün ilgili standarttı ve Türk Gıda Kodeksi ""Taze et, hazırlanmış et tebliği"ne göre değerlendirilecektir.

5. Burada belirtilmeyen hususlarda "Türk Gıda Kodeksi "Taze et, hazırlanmış et" tebliği hükümleri geçerli olacaktır.

Ambalajlama:

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

1. Ek olarak; Piliç göğüs kuşbaşının net ağırlığı en çok 10 kg olan perfore oluklu mukavva ambalajlarda temiz polietilen malzemeyle sarılı bir şekilde taşınıp teslim edilecektir.

2. Piliç göğüs kuşbaşının ambalajlara düzgün bir şekilde sıralanarak dizilmiş olacaktır.

3. Ambalajların üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı bir şekilde yazılı veya basılı olacaktır.

- Firma adı, adresi
- Malın adı
- Net ağırlığı
- İmal ve son kullanma tarihi(gün, ay ve yıl olarak)
- Standarttın işaret ve numarası veya "Türk Gıda Kodeksi"nin "Taze Et ve hazırlanmış et" tebliğine uygundur ibaresi
- İzin ve tarihi
- Depolama şartları

Taşıma:

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

1. Piliç göğüs kuşbaşının taşındığı araç, et taşımaya uygun hijyenik özellikte soğutmalı olacaktır.

2. Piliç göğüs kuşbaşı taşındığı frigorifik araçta kötü koku yayan maddeler, toz, pislik, çöp, saman v.b. yabancı maddeler bulunmayacaktır. Frigorifik araçlar 0– 4 ° C de olacaktır.

3. Taşıma için kullanılan araç başka herhangi bir işte kullanılmayacaktır.

4. Teslim anında Piliç göğüs kuşbaşının ölçülen iç sıcaklığı en çok +5° C olacaktır.

5. Ürünlerin depoya taşınması depo teslimi şeklinde olacaktır.

Dyt. Zeynep GEPİK

Dyt. Burcu GANDAR

DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ BESLENME VE DİYET BÖLÜMÜ	**TAZE PİLİÇ BAGET TEKNİK ŞARTNAMESİ**	Form No: TŞ.M.109 Rev. Tarihi/No:

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

★ **Alınacak tavuk eti baget olacaktır. Tavuğun kemikli, derili alt but kısmı olacaktır.**

Ürün Özellikleri:

1. Piliç etleri en çok 45 günlük olacak, günlük kesilmiş ve temizlenmiş olacaktır.

2. Piliç baget: kalçalı budun üst kısmının alınarak. kemikli, derili alt buda verilen addır.

3. Piliç bagetin içerisinde etin yenilmeyen kısımları bulunmayacaktır.

4. Piliç bagetler kan, pislik (dışkı, sindirim organı muhteviyatı gibi), toprak, çamur ve yabancı maddelerle kirlenmiş olmayacaktır.

5. Piliç bagetlerde küflü tat ve koku, dışkı ve pislik kokusu, çürüme ve kokuşma kokusu vb. hiçbir tat ve koku, bulunmayacaktır. Tat ve kokuda ağırlaşma ve oksidatif acılaşma olmayacaktır.

6. Piliç bagetlerde derin ve yüzeysel kokuşma, kükürtlü ve amonyaklı kokuşma olmayacaktır.

7. Piliç bagetler hastalıklı, eti ve derisi doğal renginden farklı olmamalıdır.

8. Piliç bagetin bir âdetinin ağırlığı aşağıdaki gibi olacaktır.

- Piliç baget → ortalama 150 gr (± 10 gr) olacaktır.
- Bu ağırlık tüm yağlarından temizlendikten sonra geçerlidir.

9. Piliçler entegre tesislerinde kesilmiş olacaktır. Entegre tesise ait veteriner kesim raporu ile araç dezenfeksiyon raporu muayene komisyonuna ibraz edilecektir.

Mikrobiyolojik Özellikleri:

Aşağıdaki mikrobiyolojik kriterlere uygun olacaktır.

Taze piliç baget

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

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

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

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

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

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

Diğer Hususlar:

1. Üretici firma piliç'e ait "İşletme Onay Belgesi" veya "İşletme Kayıt Belgesi "ne sahip olacaktır. Ayrıca İSO 22000:2018 gıda güvenliği belgesine sahip olacaktır. Bu iki belge mal tesliminde muayene komisyonuna teslim edilecektir.

2. Bu şartnamede belirtilmeyen hususlar TSE' nün ilgili standarttı Türk Gıda Kodeksi "Taze et, hazırlanmış et tebliği" hükümleri geçerlidir.

3. Muayene komisyonu gerekli gördüğü an ve sıklıkta taze piliç baget'in analizlerinin yapılmasını isteyecektir. Bununla ilgili tüm masraflar satıcıya ait olacaktır.

4. Ayrıca analiz sonuçları TSE' nün ilgili standarttı ve Türk Gıda Kodeksi ""Taze et, hazırlanmış et tebliği"ne göre değerlendirilecektir.

5. Burada belirtilmeyen hususlarda "Türk Gıda Kodeksi "Taze et, hazırlanmış et" tebliği hükümleri geçerli olacaktır.

Ambalajlama:

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

1. Ek olarak; Piliç bagetlerin net ağırlığı en çok 10 kg olan perfore oluklu mukavva ambalajlarda temiz polietilen malzemeyle sarılı bir şekilde taşınıp teslim edilecektir.

2. Piliç bagetler ambalajlara düzgün bir şekilde sıralanarak dizilmiş olacaktır.

3. Ambalajların üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı bir şekilde yazılı veya basılı olacaktır.

- Firma adı, adresi
- Malın adı
- Net ağırlığı
- İmal ve son kullanma tarihi(gün, ay ve yıl olarak)
- Standarttın işaret ve numarası veya "Türk Gıda Kodeksi"nin "Taze Et ve hazırlanmış et" tebliğine uygundur ibaresi
- İzin ve tarihi
- Depolama şartları

Taşıma:

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

1. Piliç bagetler taşıdığı araç, et taşımaya uygun hijyenik özellikte soğutmalı olacaktır.

2. Piliç bagetin taşındığı frigorifik araçta kötü kokı yayan maddeler, toz, pislik, çöp, saman v.b. yabancı maddeler bulunmayacaktır. Frigorifik araçlar 0– 4 ° C de olacaktır.

3. Taşıma için kullanılan araç başka herhangi bir işte kullanılmayacaktır.

4. Teslim anında piliç baget ölçülen iç sıcaklığı en çok +5° C olacaktır.

5. Ürünlerin depoya taşınması raf teslimi şeklinde yapılacaktır.

Dyt. Zeynep ÇEPİK

Dyt. Burcu GANDAR

DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ BESLENME VE DİYET BÖLÜMÜ	**TAZE PİLİÇ BUT KUŞBAŞI (İNCİK) VE TAZE PİLİÇ BUT IZGARA TAVA TEKNİK ŞARTNAMESİ**	Form No: TŞ.M.111 Rev. Tarihi/No:

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

★ **Alınacak tavuk ürünleri, piliç but kuşbaşı ve piliç but ızgara tava olacaktır. Piliç but kuşbaşı; Tavuğun kemiksiz ve derisiz but (incik) kısmından elde edilen et, 8–10 gramlık parçalar halinde kuşbaşı şeklinde doğranmış olarak teslim edilecektir. Piliç but ızgara tava: Tavuğun kemiksiz ve derisiz but kısmından elde edilen et, 120 gramlık bütün fileto şeklinde teslim edilecektir.**

Ürün Özellikleri:

1. Piliç etleri en çok 45 günlük olacak, günlük kesilmiş ve temizlenmiş olacaktır.

2. Piliç but : pilicin but kısmının kemiği çıkarılarak hazırlanan iki lopun doğranmış halinin adıdır.

3. Piliç but (İncik) içerisinde etin yenilmeyen kısımları bulunmayacaktır.

4. Piliç but (İncik) larda kan, pislik (dışkı, sindirim organı muhteviyatı gibi), toprak, çamur ve yabancı maddelerle kirlenmiş olmayacaktır.

5. Piliç but (İncik) da küflü tat ve koku, dışkı ve pislik kokusu, çürüme ve kokuşma kokusu vb. hiçbir tat ve koku, bulunmayacaktır. Tat ve kokuda ağırlaşma ve oksidatif acılaşma olmayacaktır.

6. Piliç but (İncik) da derin ve yüzeysel kokuşma, kükürtlü ve amonyaklı kokuşma olmayacaktır.

7. Piliç but (İncik)larda hastalıklı, eti ve derisi doğal renginden farklı olmamalıdır.

8. Piliç but (İncik) nın bir adetinin ağırlığı aşağıdaki gibi olacaktır.

- Piliç but (İncik) → ortalama 8 – 10gr olacaktır.

9. Piliçler entegre tesislerinde kesilmiş olacaktır. Entegre tesise ait veteriner kesim raporu ile araç dezenfeksiyon raporu muayene komisyonuna ibraz edilecektir.

Mikrobiyolojik Özellikleri:

Aşağıdaki mikrobiyolojik kriterlere uygun olacaktır.

Taze Piliç göğüs fileto

	n	C	m	M
Aerobik mezofilik bakteri (kob / g)	5	2	5×10^5	5×10^5
Escherichia coli (kob /g)	5	2	$H \times 10^1$	1×10^2
Escherichia coli O157: H7 (kob/g)	5	0	Bulunmamalı	Bulunmamalı
Staphyococcus aureus (kob /g)	5	2	1×10^2	5×10^3
Salmonella (kob)	5	0	25 g'da bulunmamalı	25 g'da bulunmamalı

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

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

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

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

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

Diğer Hususlar:

1. Üretici firma piliç'e ait "Gıda üretim sertifikası'na ve "Gıda sicil sertifikası'na sahip olacaktır. Ayrıca İSO 22000:2018 belgelerinden birine sahip olacaktır. Bu üç belge mal tesliminde muayene komisyonuna teslim edilecektir.

2. Bu şartnamede belirtilmeyen hususlar TSE' nün ilgili standarttı Türk Gıda Kodeksi "Taze et, hazırlanmış et tebliği" hükümleri geçerlidir.

3. Muayene komisyonu gerekli gördüğü an ve sıklıkta taze Piliç but fileto(Bonfile) kurumun uygun gördüğü laboratuar da tüm tahlillerin yapılmasını isteyecektir. Bununla ilgili tüm masraflar satıcıya ait olacaktır.

4. Ayrıca analiz sonuçları TSE' nün ilgili standarttı ve Türk Gıda Kodeksi ""Taze et, hazırlanmış et tebliği"ne göre değerlendirilecektir.

5. Burada belirtilmeyen hususlarda "Türk Gıda Kodeksi "Taze et, hazırlanmış et" tebliği hükümleri geçerli olacaktır.

Ambalajlama:

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

1. Ek olarak; Piliç but but kuşbaşı ve Piliç but ızgara tava (İncik)nın net ağırlığı en çok 10 kg olan perfore oluklu mukavva ambalajlarda temiz polietilen malzemeyle sarılı bir şekilde taşınıp teslim edilecektir.

2. Piliç but kuşbaşı ve Piliç but ızgara tava (İncik) ambalajlara düzgün bir şekilde sıralanarak dizilmiş olacaktır.

3. Ambalajların üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı bir şekilde yazılı veya basılı olacaktır.

- Firma adı, adresi
- Malın adı
- Net ağırlığı
- İmal ve son kullanma tarihi(gün, ay ve yıl olarak)
- Standarttın işaret ve numarası veya "Türk Gıda Kodeksi"nin "Taze Et ve hazırlanmış et" tebliğine uygundur ibaresi
- İzin ve tarihi
- Depolama şartları

Taşıma:

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

1. Piliç but kuşbaşı ve Piliç but ızgara tava (İncik)nın taşındığı araç, et taşımaya uygun hijyenik özellikte soğutmalı olacaktır.

2. Piliç but kuşbaşı ve Piliç but ızgara tava (İncik)nın taşındığı frigorifik araçta kötü koku yayan maddeler, toz, pislik, çöp, saman v.b. yabancı maddeler bulunmayacaktır. Frigorifik araçlar 0– 4 ° C de olacaktır.

3. Taşıma için kullanılan araç başka herhangi bir işte kullanılmayacaktır.

4. Teslim anında piliç but kuşbaşı ve Piliç but ızgara tava (İncik) nın ölçülen iç sıcaklığı en çok +5° C olacaktır.

5. Ürünlerin depoya taşınması raf teslimi şeklinde olacaktır.

Dyt. Zeynep ÇEPİK

Dyt. Burcu GANDAR

DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ BESLENME VE DİYET BÖLÜMÜ	**PİRİNÇ TEKNİK ŞARTNAMESİ**	Form No: TŞ.M.064 Rev. Tarihi/No:

Pirinç: Oryza sativa L.türüne giren kültür bitkilerinin meyvesi olan çeltiğin tekniğine uygun olarak kavuzları soyulduktan sonra, çeşitli değirmenleme işlemleri uygulanarak, embriyo ve kabuk ile aleurone'un kısmen veya tamamen alınması sureti ile elde edilen tane ürünün adıdır.

Çeltik: Harmandan sonra kavuzu soyulmamış olan taneyi,

Kargo ya da Kahverengi Pirinç: Sadece dış kavuzu alınmış taneyi,

Değirmenlenmiş Pirinç ya da Beyaz Pirinç: Değirmenleme işlemiyle kepek kısmı tamamen veya kısmen ayrılmış, embriyosu alınmış kabuksuz pirinci,

Uzun Taneli Pirinç: Tane boyu 6,0 mm den fazla ve aynı zamanda uzunluk /genişlik oranı 2'den fazla 3'den az olan veya tane boyu 6,0 mm'den fazla ve aynı zamanda uzluk/genişlik oranı 3 ve 3'den fazla olan pirinci,

Kısa Taneli Pirinç: Taneli boyu 5,2 mm veya daha az ve uzunluk/genişlik oranı 2'den az olan pirinci,

Kırık Tane Pirinç: ¼ 'ünden fazlası kırılmış olan pirinç tanelerini,

Ham Tane ve Tebeşirleşmiş Tane: İyi olgunlaşmamış veya gelişimi tamamlamamış çeltiklerinden elde edilen yeşil veya yeşilimsi renkteki taneler ile çeşitli nedenlerle mat, süt beyazı renk almış ve tebeşir görünümünde bulunan taneler,

Mandık ya da Kırmızı Tane: Yüzeyi kırmızı renkli pericarp ile kaplı tane,

Kırmızıçizgili Tane: Pericarp kalıntısı olarak çeşide has olmayan değişik yoğunlukta kırmızıçizgiler içer taneyi,

Hasarlı Tane: Isı, rutubet, hastalı, böceklenme ve diğer sebeplerden dolayı sararmış, çeşitli büyüklükte siyah veya kahverengi lekeler içeren veya böcek yenikli taneyi,

Yabancı Madde: Pirinç tanesi dışındaki böcek ve böcek parçaları ile kalıntıları, yabancı tohumlar, kabuk, kepek, saman gibi organik maddeleri ile taş, kum ve toprak gibi inorganik maddeleri,

✶ **Alınacak olan pirinçlerin sınıfı; ekstra, çeşidi; uzun taneli pirincin lüks baldo-osmancık, kısa taneli pirincin baldo-osmancık, grupları ise; uzun taneli ve kısa taneli olacaktır.**

Ürün Özellikleri :

1. Pirinç kendine has tat ve kokuda olmalı, gözle görünür küflü tane, böcek ve böcek parçaları ile kalıntıları, hayvansal atık ve kalıntıları içermeyecektir.
2. Pirinçler her teslimde bir çuvalı pişirilip denenecektir. Kontrolde uygun olmayan pirinçler reddedilecektir.
3. Pirinçlerin rutubet miktarı en fazla%14,5 olacaktır.
4. Farklı kriterdeki pirinçler karışmayacaktır.

5. Baldo pirinçler ithal ürün olamayacaktır. Türkiye'de üretilen ürün olacaktır.
6. Pirinçler yeni mahsul ürünü olacaktır.
7. Kırık tane oranı %5'î geçmeyecektir.
8. Değirmenleşmiş ya da beyaz pirinç içinde kargo ya da kahverengi pirinç ile çeltik miktarı ayrı ayrı %0.05'i geçmeyecektir.
9. Organik ve inorganik yabancı maddelerin miktarları aşağıdaki değerleri aşmayacaktır.

Organik ve İnorganik Yabancı Maddeler

	Organik Yabancı Maddeler (En Fazla %)	İnorganik Yabancı Maddeler (En fazla%)
Değirmenlenmiş ya da beyaz pirinç	0.050	0,10

Kusurlu Taneler ile İlgili Kalite Kriterleri

	Değirmenlenmiş yada Beyaz (En fazla %)
Hasarlı Tane	1,5
Ham Tane ve Tebeşirleşmiş Tane	3
Mandık ya da Kırmızı Tane	1
Kırmızıçizgili Tane	2

Katkı Maddeleri: Bu şartname kapsamında yer alan ürünler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 2. Bölümüne yer alan hükümlere uygun olacaktır.

Bulaşanlar: Bu şartnamede yer alan ürünler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin "Bulaşanlar" Bölümüne uygun olacaktır.

Pestisit Kalıntıları: Bu şartname kapsamında yer alan ürünlerde pestitisit kalıntıları Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 5. Bölümüne uygun olacaktır.

Hijyen: Bu şartname kapsamında yer alan ürünler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 7. Bölümünde yer alan genel kurallara uygun olarak üretilmiş olacaktır.

Diğer Hususlar:

1. Üretici firma pirince ait "İşletme Onay Belgesi" veya "İşletme Kayıt Belgesi "ne sahip olacaktır. Ayrıca ISO 22000:2018 gıda güvenliği belgesine sahip olacaktır. Bu iki belge mal tesliminde muayene komisyonuna teslim edilecektir.
2. Bu şartnamede belirtilmeyen hususlar TSE' nün ilgili standarttı Türk Gıda Kodeksi "Pirinç Tebliği" hükümleri geçerlidir.
3. Muayene komisyonu gerekli gördüğü an ve sıklıkta pirincin analizlerinin yapılmasını isteyecektir. Bununla ilgili tüm masraflar satıcıya ait olacaktır.
4. Ayrıca analiz sonuçları TSE' nün ilgili standarttı ve Türk Gıda Kodeksi "Pirinç Tebliği"ne göre değerlendirilecektir.

Ambalajlama ve Etiketleme – İşaretleme: Bu şartname kapsamında yer alan ürünlerin ambalajlanması ve işaretlenmesi Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 9. bölümüne uygun olacaktır. İlave olarak; ambalajda

1. Ürün yılı,

2. Tane uzunluğu, uzun, orta ve kısa olarak belirtilecektir.

Ayrıca;

3. Ambalajlar taşıma ve saklama süresince pirinçleri koruyacak nitelikte uygun malzemeden yapılmış olacaktır.

4. Ambalajların yapında kullanılan her çeşit malzeme sağlam, temiz, kuru, kokusuz olacaktır.

5. Pirinçler fotoselli çuvallara içindeki miktarı taşıyabilecek sağlamlıkta olacaktır. Çuvallar hiç kullanılmamış (yeni) olacaktır.

6. Çuvallar tabi renkte (boyanmamış) olacaktır.

7. Çuvalların ağzı eksiz sicimle veya polipropilen yanlardan kulak yapılarak dikilecektir.

8. Ambalaj ağırlıkları en fazla 25kg olacaktır.

9. Ambalajlar üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılmış veya bastırılmış olacaktır.

- Firmanın adı, adresi
- Malın adı
- Seri ve parti numarası
- Çeşidi, sınıfı, grubu
- Ürün yılı
- Son kullanma tarihi
- Net ağırlığı
- Standarttın işaret ve numarası veya Türk Gıda Kodeksi " Pirinç" tebliğine uygundur ibaresi
- Muhafaza şartları
- Üretim izni tarihi ve numarası

10. Satıcı firma malın kesin kabulünden itibaren altı aylık garanti verecektir. Bu sürede bozulan veya böceklenen pirinçler anında bedelsiz olarak yeni ürünlerle değiştirilecektir.

11. Teslim edilen pirinçler tek parti üretim olacaktır

Taşıma:

1. Pirincin taşınması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Taşıma ve Depolama Bölümü'nde yer alan kurallara uygun olacaktır.

2. Pirincin kuruma taşınmasında kullanılan araçlar; günlük temizlikleri yapılmış, tam kapalı kabinli (ek bir örtü ya da branda ile kapatılmayan) olacaktır. Pirinci etkileyecek başka bir ürün taşınmayacaktır.

3. Araçların içleri temiz olacaktır. Pirinç araç içerisinde plastik platformlar üzerinde bulunacaktır.

4. Araçlarda nem olmayacaktır. Pirinçte ıslaklık olmayacaktır.

5. Ürünlerin depoya taşınması raf teslimi şeklinde olacaktır.

Dyt. Zeynep ÇEPİK

Dyt. Burcu GÜNDAR

BİTKİ ADI İLE ANILAN YEMEKLİK YAĞLAR (*MISIRÖZÜYAĞI,AYÇİÇEKYAĞI VE FINDIKYAĞI*)

Bu şartname gıda tüketime uygun olan ve şartnamede tanımları yapılan bitki adı ile anılan yemeklik yağları kapsar.
Bu şartnamede adı geçen;

Mısırözü Yağı: Mısır bitkisi (Zea mays L.) tanelerinin embriyolarından elde edilen yağdır.

Fındık Yağı: Fındık ağacının (Corylus Avella L.ile Corylus Maksima Mill) meyvelerinden elde edilen yağdır.

Ayçiçek Yağı: Ayçiçek bitkisinin(Helianthus annuus L.)tohumlarından elde edilen yağdır.

Yenilebilen Bitkisel Yağlar: Doğal yapısı gereği az miktarda fosfatidler gibi diğer lipidleri, sabunlaşmayan bileşenleri ve serbest yağ asitlerini içerebilen, sadece bitkisel kaynaklardan elde edilen temel olarak yağ asitleri gliseridlerinden oluşan yağlardır.

Rafine Edilmiş Yağlar: Doğal trigliserid yapısında değişikliğe yol açmadan rafine edilen yağlardır.

★ **Alınacak yağlar; Rafine edilmiş mısırözü, ayçiçek ve fındık yağı olacaktır.**

Ürün Özellikleri: Bu tebliğ kapsamındaki bitki adı ile anılan yemeklik yağların kompozisyon, fiziksel ve kimyasal özellikleri aşağıda verilmiştir.

a) Yabancı ve/veya ransit tat ve koku içermemesi, ham ve natürel yağların kendine has renk, tat ve kokuda olmalıdır

. b) Yağ asitleri kompozisyonunun Türk Gıda Kodeksinin Bitki adıyla anılan yağlar Tebliğinde EK-1'de verilen tablodaki değerlere uygun olmalıdır.

c) Diğer kalite kriterlerinin Türk Gıda Kodeksinin Bitki adıyla anılan yağlar Tebliğinde EK-2'de verilen tablodaki değerlere uygun olmalıdır

ç) Fiziksel ve kimyasal özelliklerin Türk Gıda Kodeksinin Bitki adıyla anılan yağlar Tebliğinde EK-3'te verilen tablodaki değerlere uygun olmalıdır

d) Sterol kompozisyonlarının Türk Gıda Kodeksinin Bitki adıyla anılan yağlar Tebliğinde EK-4'te verilen tablodaki değerlere uygun olmalıdır.

e) Bu Tebliğ kapsamında yer alan yağlara, mineral yağlar, sentetik yağlar, esterleştirilmiş yağlar veya diğer yağlar karıştırılamaz.

f) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde kullanılacak katkı maddeleri Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olmalıdır.

g) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerde kullanılacak, aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri Türk Gıda Kodeksi Aroma Vericiler ve Aroma Verme Özelliği Taşıyan Gıda Bileşenleri Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olmalıdır

Bulaşanlar

Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki bulaşanların miktarları, Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olmalıdır

Pestisit kalıntıları

Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki pestisit kalıntı miktarları Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği'nde yer alan hükümlere uygun olmalıdır

Hijyen

Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler, Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olmalıdır

Diğer Hususlar:

1. Üretici firmanın bitki adı ile anılan yemeklik yağlara ait "İşletme Onay Belgesi"veya "İşletme Kayıt Belgesi"ne sahip olacaktır. Ayrıca İSO 22000:2018 gıda güvenliği belgesine sahip olacaktır. Bu iki belge mal tesliminde muayene komisyonuna teslim edilecektir.
2. Bu şartnamede belirtilmeyen hususlar TSE' nün ilgili standarttı Türk Gıda Kodeksi "Bitki Adı İle Anılan Yağlar Tebliği" hükümleri geçerlidir.
3. Muayene komisyonu gerekli gördüğü an ve sıklıkta mısırözü ve fındık yağının analizlerinin yapılmasını isteyecektir. Bununla ilgili tüm masraflar satıcıya ait olacaktır.
4. Ayrıca analiz sonuçları TSE' nün ilgili standarttı ve Türk Gıda Kodeksi "Bitki Adı İle Anılan Yağlar Tebliği"ne göre değerlendirilecektir.

Ambalajlama ve Etiketleme - İşaretleme : Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin ambalajları, Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olmalıdır.

1- Tenekeler yeni, kullanılmamış, temiz ve kuru olacaktır.
2- Teneke yüzeyinde ezik, göçük, bombe, deformasyon, pas, oksitlenme, korozyon, çatlak, keskin kenar veya sızıntıya neden olabilecek herhangi bir hasar bulunmayacaktır.

Etiketleme:Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler, Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğinde yer alan hükümler ile birlikte aşağıdaki hükümlere de uygun olmalıdır:

Bu Tebliğ kapsamında yer alan ve EK-1'de belirtilen yağ asidi kompozisyonuna göre adlandırılan yağlar için; "yüksek oleik asitli"ifadesi de etikette ürün adı ile aynı görüş alanında kullanılır.

Numune alma ve analiz yöntemleri Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerden numune alınması ve analizleri, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olmalıdır

1. Ambalaj üzerinde aşağıdaki bilgiler silinmeyecek şekilde baskı(litodraf) olarak bulunmalıdır.
2. Firmanın adı, adresi varsa tescilli markası
3. Malın adı (yemeklik mısırözü, ayçiçeği ve yemeklik fındık yağı)
4. Standarttın işaret ve numarası veya Bitki Adı İle Anılan Yemeklik Yağlar Tebliği'ne uygundur ibaresi
5. Ambalajlanma hacmi ve net miktarı (en az gr veya kg olarak)
6. Varsa katkı maddelerinin ad ve miktarı mg/lg olarak
7. Parti, seri veya kod numarasından en az birisi
8. İmal tarihi (ay ve yıl olarak)
9. Son kullanma tarihi veya raf ömrü

Taşıma ve Depolama:

1. Bitki adı ile anılan yemeklik yağların taşınması ve depolanması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Taşıma ve Depolama Bölümü'nde yer alan kurallara uygun olacaktır.
2. Bitki adı ile anılan yemeklik yağların kuruma taşınmasında kullanılan araçlar; günlük temizlikleri yapılmış, tam kapalı kabinli (ek bir örtü ya da branda ile kapatılmayan) olacaktır.
3. Bitki adı ile anılan yemeklik yağları etkileyecek başka bir ürün taşınmayacaktır.
4. Araçların içleri temiz olacaktır. Bitki adı ile anılan yemeklik yağlar araç içerisinde plastik platformlar üzerinde bulunacaktır.
5. Araçlarda nem olmayacaktır.
6. Bitki adı ile anılan yemeklik yağların depolanmasında ve taşınmasında uygun olamayan sıcaklıkların ve doğrudan güneş ışığı almasından kaçınılmalıdır.
7. Ürünlerin depoya taşınması raf teslimi şeklinde yapılacaktır.

Dyt. Zeynep ÇEPİK

Dyt. Burcu GANDAR

DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ BESLENME VE DİYET BÖLÜMÜ	KIRMIZI VE YEŞİL MERCİMEK TEKNİK ŞARTNAMESİ	Form No: TŞ.M.052 Rev. Tarihi/No:

Mercimek ; Baklagiller (Leguminosae) familyasından Lens asculenta, Moench (Lens culunaris, Medic) türüne giren kültür bitkilerinin kurutulmuş taneleridir. Kabukları soyulup çenekleri birbirinden ayrılmış veya ayrılmamış ve kabuklarından temizlenmiş mercimek tanesidir.

✶ **Alınacak mercimek, kırmızı ve yeşil iç mercimek olacaktır.**

Yabancı Madde: İç mercimek içinde bulunan kendinden başka her türlü maddeler ile kabuklu mercimek tanelerini,

Kusurlu Tane: Kızılmış, çürümüş, olgunlaşmamış ve lekenmiş iç mercimekleri,

Kabuğu Soyulmamış Tane: Çenekleri ayrılmış, ancak kabuğunun ¼ 'ünden fazlası soyulmamış taneleri,

Böcek Hasarlı Tane: Böcek veya diğer zararlılar tarafından yenmiş veya delinmiş mercimek taneleri,

Ürün Özellikleri:

1. Mercimekler kendine özgü doğal renk ve kokuda olmalı, ıslanmış veya ıslatılıp kurutulmuş ve gözle görünür küflü olmamalı, iç mercimekler böcek ve hayvansal kalıntı içermemelidir.

2. Mercimekte Adi fiğ (Vicia sativa) ve bundan kaynaklanan β- cyanoalanine bulunmamalıdır.

3. İç mercimekler istek üzerine parlatılmak amacıyla Türk Gıda Kodeksi Bitki Adıyla Anılan Yemeklik Yağlar Tebliği'ne uygun bitkisel yağ ile işlem görebilir. Bu durumda iç mercimeklerde toplam yağ oranı, tane bünyesindeki yağ dahil en çok %2.5 olmalıdır. Yağlanma işleminde parafin kullanılmamalıdır.

4. Mercimekler canlı böcek ve hayvansal kalıntı içermemelidir.

5. Mercimeklerin kalite kriterleri EK -1 deki gibi olmalıdır.

EK–1

Mercimekte Kalite Kriterleri

Ürün Özellikleri		**Kırmızı – Yeşil İç Mercimek**
Rutubet (% en çok)		12.0
Toplam Yabancı Madde (1)	(“)	1.0
Taş Toprak vb. İnorganik Maddeler	(“)	0.0
Toplam Kusurlu Tane(2)	(“)	0.0
Böcek Hasarlı Tane	(“)	0.0
Kızarmış ve Çimlenmiş Tane	(“)	0.0
Kırık ve Kabuğu Soyulmuş Tane	(“)	-
Kabuğu Soyulmuş Tane	(“)	0.5

1- Taş toprak vb. inorganik maddeleri de içerir.
2- Kızışmış, çilenmiş tane ile böcek hasarlı taneyi de içerir.

Katkı Maddeleri: Bu şartname kapsamında yer alan ürünler “Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği”nin Gıda Katkı Maddeleri bölümünde yer alan hükümlere uygun olmalıdır.

Bulaşanlar: Bu şartnamede yer alan"Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Bulaşanlar bölümünde yer alan hükümlere uygun olmalıdır.

Pestisit Kalıntılar: Bu şartnamede yer alan ürünlerde pestisit kalıntıları "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Pestisit Kalıntılar bölümünde yer alan hükümlere uygun olmalıdır.

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

Mikrobiyolojik Özellikleri: Mercimeğin mikrobiyolojik özellikleri Türk Gıda Kodeksinin "Mikrobiyolojik Kriterlerine" uygun olacaktır.

Diğer Hususlar:

1. Üretici firma mercimeğe ait "İşletme Onay Belgesi" veya "İşletme Kayıt Belgesi "ne sahip olacaktır. Ayrıca İSO 22000:2018 gıda güvenliği belgesine sahip olacaktır. Bu iki belge mal tesliminde muayene komisyonuna teslim edilecektir.
2. Bu şartnamede belirtilmeyen hususlar TSE' nün ilgili standarttı Türk Gıda Kodeksi "Mercimek Tebliği" hükümleri geçerlidir.
3. Muayene komisyonu gerekli gördüğü an ve sıklıkta kırmızı mercimeğin analizlerinin yapılmasını isteyecektir. Bununla ilgili tüm masraflar satıcıya ait olacaktır.
4. Ayrıca analiz sonuçları TSE' nün ilgili standarttı ve Türk Gıda Kodeksi "Mercimek Tebliği"ne göre değerlendirilecektir.

Ambalajlama:

1. Bu şartname kapsamında yer alan ürünlerin ambalajlanması ve işaretlenmesi "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin ambalajlama ve etiketleme – işaretleme bölümünde yer alan hükümlere uygun olmalıdır.
2. Etiket "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin etiketleme ve işaretleme bölümüne ek olarak; ürün hasat yılı ile boylanmış mercimekte tane iriliği belirtilmelidir.
3. Mercimekler sağlam ve yeni en fazla 25 kg' lık polipropilen çuvallara veya içindeki miktarda mercimeği taşıyabilecek sağlamlıkta jüt kanaviçe çuvallara konulacaktır. Çuvallar hiç kullanılmamış olacaktır.
4. Çuvalların eksiz sicim veya polipropilen ve / veya naylon iplerle yanlarından kulak yapılarak dikilecektir
5. Ambalajların üzerine aşağıdaki bilgiler silinmeyecek, bozulmayacak ve içindeki ürüne zarar vermeyecek şekilde basılacak veya yazılacaktır.
   - Firmanın adı, adresi
   - Malın adı
   - Çeşidi ve derecesi
   - Ürün yılı
   - Son kullanma yılı
   - Standarttın işaret ve numarası veya Türk Gıda Kodeksi "mercimek tebliği"ne uygundur ibaresi
   - Net ağırlığı
6. Satıcı firma malın kesin kabulünden itibaren 6 aylık garanti verecektir. Bu sürede bozulan veya böceklene ürünler bedelsiz olarak yeni ürünlerle değiştirilecektir.
7. Teslim edilen ürünler tek partide üretilmiş olacaktır.

Taşıma:

1. Kırmızı ve yeşil mercimeğin taşınması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Taşıma ve Depolama Bölümü'nde yer alan kurallara uygun olacaktır.

2. Kırmızı ve yeşil mercimeğin kuruma taşınmasında kullanılan araçlar; günlük temizlikleri yapılmış, tam kapalı kabinli (ek bir örtü ya da branda ile kapatılmayan) olacaktır. Kırmızı mercimeği etkileyecek başka bir ürün taşınmayacaktır.

3. Araçların içleri temiz olacaktır. Kırmızı mercimek araç içerisinde plastik platformlar üzerinde bulunacaktır.

4. Araçlarda nem olmayacaktır. Kırmızı mercimekte ıslaklık olmayacaktır.

5. Ürünlerin depoya taşınması raf teslimi şeklinde olacaktır

Dyt. Zeynep GEPİK

Dyt. Burcu GANDAR

DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ BESLENME VE DİYET BÖLÜMÜ	**TAM BUĞDAY UNU TEKNİK ŞARTNAMESİ**	Form No: TŞ.M.043 Rev. Tarihi/No:

Ekmeklik tam buğday Unu; teknolojik özellikleri ekmek yapımına uygun kepeği ayrılmamış buğdayların öğütülmesiyle elde edilen buğday unudur.

✱**Alınacak tam buğday unu kuru maddedeki kül miktarı en çok %2 olan ürün olacaktır**

Genel özellikleri:

1. Kendine özgü tat ve kokuda olmalı, acıma, ekşime, küflenme, kokuşma ve bozulma vb. yabancı tat ve koku bulunmamalıdır.
2. Kendine özgü renk ve görünüşte olmalı, gözle görülen yabancı madde bulunmamalıdır.
3. Rutubet miktarı en çok %14 olmalıdır.
4. Canlı ve/veya cansız böcek ve/veya parçalarını içermemelidir.
5. Ağrıtma işlemi (klorlama dahil) uygulanmamış olmalıdır.
6. Buğday unun tip özellikleri
   - Kuru maddedeki kül miktarı en çok % 2
   - Maxsimum nem miktarı % 14 olmalıdır
   - Yaş gluten oranı minimum % 30
   - Glute indeksi minimum % 80
   - Kuru maddedeki protein miktarı en az % 13 olmalıdır
7. Buğday unları imal tarihinden itibaren en az 7 günlük doğal olgunluk devresini tamamlamış olmalıdırlar.

Katkı Maddeleri: Buğday unlarında kullanılmasına izin verilen katkı maddeleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 2. bölümünde yer alan hükümlere uygun olmalıdır.

Bulaşanlar: Buğday unlarında bulaşanların miktarı Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 4. bölümünde yer alan hükümlere uygun olmalıdır.

Pestisit Kalıntıları: Buğday ununun üretiminde kullanılan buğdaylardaki pestisit kalıntı miktarı, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 5. bölümünde buğdaylar için belirlenen limitleri aşmamalıdır.

Hijyen: Buğday unları Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 7. bölümünde yer alan genel kurallara uygun olarak üretilmelidir.

Diğer Hususlar:

1. Üretici firma buğday ununa ait "İşletme Kayıt Belgesi" veya "İşletme Onay Belgesi "ne sahip olacaktır. Ayrıca İSO 22000:2018 gıda güvenliği belgesine sahip olacaktır. Bu iki belge mal tesliminde muayene komisyonuna teslim edilecektir.
2. Burada belirtilmeyen hususlarda TSE' nün ilgili standarttı ve"Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği" hükümleri geçerli olacaktır.
3. Muayene komisyonu gerekli gördüğü an ve sıklıkta buğday ununun analizlerinin yapılmasını isteyecektir. Bununla ilgili tüm masraflar satıcıya ait olacaktır.

4. Ayrıca analiz sonuçları TSE' nün ilgili standarttı ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'ne göre değerlendirilecektir.

Ambalajlama:

1. Ambalajlar yeni, içindeki unu iyi bir durumda koruyabilecek özellikte ve en fazla 25 kg net ağırlıkta olacaktır.
2. Ambalajlar uygun kalınlıkta kâğıt malzemeden yapılmış olacaktır. Ambalajların ağızları açılmayacak biçimde, uygun ürünlerle yapıştırılmış, deliksiz, temiz olacaktır. Un ambalajları üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak biçimde yazılır, basılır veya etiket halinde takılır. Basma yoluyla işaretlemede unun boyanmaması gereklidir.
    - Firmanın adı, adresi
    - Türk Gıda Kodeksine göre üretildiği ibaresi
    - Buğday ununun hangi amaçla kullanılacağı ibaresi
    - Maksimum kül miktarı
    - Maksimum protein miktarı
    - Malın çeşidi, tipi
    - Parti, seri numarası
    - İmal tarihi (ay ve yıl olarak)
    - Son kullanma tarihi (ay ve yıl olarak)
    - Net ağırlığı (gr veya kg olarak)
3. Unlar işleme yerlerinde, depo ve taşıma esnasında fena koku yayan, nemli, tatlarına ve diğer özelliklerine etki yapmayacak maddelerle bir arada bulundurulmalıdır.
4. Malın kesin kabulünden itibaren en az 4 aylık garantisi verecektir. Bu sürede bozulan veya böceklenen buğday unu anında yeni ürünlerle değiştirilecektir.
5. Teslim edilen ürünler tek partide üretilmiş olacaktır.

Taşıma:

1. Buğday ununun taşınması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Taşıma ve Depolama Bölümü'nde yer alan kurallara uygun olacaktır.
2. Buğday ununun kuruma taşınmasında kullanılan araçlar; günlük temizlikleri yapılmış, tam kapalı kabinli (ek bir örtü ya da branda ile kapatılmayan) olacaktır. Buğday ununu etkileyecek başka bir ürün taşınmayacaktır.
3. Araçların içleri temiz olacaktır, yabancı madde bulunmayacaktır. Buğday unu araç içerisinde plastik platformlar üzerinde bulunacaktır.
4. Araçlarda nem olmayacaktır. Buğday ununda ıslaklık olmayacaktır.
5. Ürünlerin depoya taşınması raf teslimi şeklinde olacaktır.

Dyt. Zeynep ÇEPİK

Dyt. Burcu GANDAR

DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ BESLENME VE DİYET BÖLÜMÜ	**BUĞDAY UNU TEKNİK ŞARTNAMESİ**	Form No: TŞ.M.043 Rev. Tarihi/No:

Buğday Unu; yabancı maddelerden temizlenmiş ve tavlanmış buğdayların tekniğine uygun olarak öğütülmesiyle elde edilen üründür.

Ekmeklik Un; teknolojik özellikleri ekmek yapımına uygun buğdayların öğütülmesiyle elde edilen buğday unudur.

✱ **Alınacak buğday unu kuru maddedeki kül miktarı en çok %0,55 olan Tip 550 un olacaktır.**

Genel özellikleri:

1. Kendine özgü tat ve kokuda olmalı, acıma, ekşime, küflenme, kokuşma ve bozulma vb. yabancı tat ve koku bulunmamalıdır.
2. Kendine özgü renk ve görünüşte olmalı, gözle görülen yabancı madde bulunmamalıdır.
3. Rutubet miktarı en çok %14,5 olmalıdır.
4. Canlı ve/veya cansız böcek ve/veya parçalarını içermemelidir.
5. Ağartma işlemi (klorlama dahil) uygulanmamış olmalıdır.
6. Buğday unun tip özellikleri (Tip 1)
   - Kuru maddedeki kül miktarı en çok % 0,55
   - Kuru maddedeki ham selüloz miktarı en çok % 0,1
   - Kuru maddedeki protein miktarı en az % 10,5
   - Asitlik sülfirik asit cinsinden kuru maddede maksimum % 0.07 olacaktır.
   - En az % 98' i 212 mikronluk 70 nolu elekten geçmelidir.
7. Buğday unları imal tarihinden itibaren en az 7 günlük doğal olgunluk devresini tamamlamış olmalıdırlar.

Katkı Maddeleri: Buğday unlarında kullanılmasına izin verilen katkı maddeleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 2. bölümünde yer alan hükümlere uygun olmalıdır.

Bulaşanlar: Buğday unlarında bulaşanların miktarı Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 4. bölümünde yer alan hükümlere uygun olmalıdır.

Pestisit Kalıntıları: Buğday ununun üretiminde kullanılan buğdaylardaki pestisit kalıntı miktarı, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 5. bölümünde buğdaylar için belirlenen limitleri aşmamalıdır.

Hijyen: Buğday unları Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 7. bölümünde yer alan genel kurallara uygun olarak üretilmelidir.

Diğer Hususlar:

1. Üretici firma buğday ununa ait "İşletme Onay Belgesi" veya "İşletme Kayıt Belgesi "ne sahip olacaktır. Ayrıca İSO 22000:2018 gıda güvenliği belgesine sahip olacaktır. Bu iki belge mal tesliminde muayene komisyonuna teslim edilecektir.
2. Burada belirtilmeyen hususlarda TSE' nün ilgili standarttı ve"Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği" hükümleri geçerli olacaktır.
3. Muayene komisyonu gerekli gördüğü an ve sıklıkta buğday ununun analizlerinin yapılmasını isteyecektir. Bununla ilgili tüm masraflar satıcıya ait olacaktır.

4. Ayrıca analiz sonuçları TSE' nün ilgili standarttı ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'ne göre değerlendirilecektir.

Ambalajlama:

1. Ambalajlar yeni, içindeki unu iyi bir durumda koruyabilecek özellikte ve en fazla 25 kg net ağırlıkta olacaktır.
2. Ambalajlar uygun kalınlıkta karton olacaktır. Ambalajların ağızları açılmayacak biçimde yapıştırılmış olacaktır
3. Un ambalajları üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak biçimde yazılır, basılır veya etiket halinde takılır. Basma yoluyla işaretlemede unun boyanmaması gereklidir.
    - Firmanın adı, adresi
    - Türk Gıda Kodeksine göre üretildiği ibaresi
    - Buğday ununun hangi amaçla kullanılacağı ibaresi
    - Maksimum kül miktarı
    - Maksimum protein miktarı
    - Malın çeşidi, tipi
    - Parti, seri numarası
    - İmal tarihi (ay ve yıl olarak)
    - Son kullanma tarihi (ay ve yıl olarak)
    - Net ağırlığı (gr veya kg olarak)
4. Unlar işleme yerlerinde, depo ve taşıma esnasında fena koku yayan, nemli, tatlarına ve diğer özelliklerine etki yapmayacak maddelerle bir arada bulundurulmamalıdır.
5. Malın kesin kabulünden itibaren en az 4 aylık garantisi verecektir. Bu sürede bozulan veya böceklenen buğday unu anında bedelsiz olarak yeni ürünlerle değiştirilecektir.
6. Teslim edilen ürünler tek partide üretilmiş olacaktır.

Taşıma:

1. Buğday ununun taşınması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Taşıma ve Depolama Bölümü'nde yer alan kurallara uygun olacaktır.
2. Buğday ununun kuruma taşınmasında kullanılan araçlar; günlük temizlikleri yapılmış, tam kapalı kabinli (ek bir örtü ya da branda ile kapatılmayan) olacaktır.. Buğday ununu etkileyecek başka bir ürün taşınmayacaktır.
3. Araçların içleri temiz olacaktır, yabancı madde bulunmayacaktır. Buğday unu araç içerisinde plastik platformlar üzerinde bulunacaktır.
4. Araçlarda nem olmayacaktır. Buğday ununda ıslaklık olmayacaktır.
5. Ürünlerin depoya taşınması raf teslimi şeklinde olacaktır.

Dyt. Zeynep ÇEPİK

Dyt. Burcu GANDAR

DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ BESLENME VE DİYET BÖLÜMÜ	DOMATES SALÇASI TEKNİK ŞARTNAMESİ	Form No: Ş.M.045 Rev. Tarihi/No:

Domates salçası : Domates bitkisinin (Lycopersicum esculentum P.Mill) olgun, sağlam, kırmızı renkli ve taze meyvelerin iyice yıkanıp ezildikten sonra ısıtılarak veya ısıtılmaksızın tekniğine göre kabuk, çekirdek ve lif gibi parçalarından ayrılarak elde edilen domates pulpunun belli bir kuru maddeye kadar vakumda konsantre edilerek hermetik kaplarda ısıl işlem ile dayanıklı hale getirilerek gerektiğinde yemeklik tuz ilave edilerek hazırlanmış bir mamüldür.

- **Alınacak salça duble konsantre olacaktır.**
- **Duble konsantre salça, domates salçasının suda çözünebilen tuzsuz kuru madde miktarının % 28-30 arasına kadar konsantre edilmesi ile elde edilen bir mamuldür.**

Duyusal ve fiziksel özellikleri

1. Tipine uygun kırmızı renkte olacaktır.
2. Kendine has tat ve kokuda olacak, yabancı tat ve koku bulunmayacaktır.
3. Kendine has homojen görünüşte olacaktır.
4. Kutu doldurma oranı en az % 90 (v /v) olacaktır.
5. Siyah leke miktarı en çok 2 ad / gr olacaktır.
6. Yabancı madde bulunmayacaktır.

Kimyasal özellikleri:

1. İndirgen şeker miktarı, toplam kuru maddelerinin en az % 40'ı (m / m) olacaktır.
2. Toplam asitlik, sitrik asit (susuz) cinsinden toplam kuru maddenin en çok % 10'u (m/ m) olacaktır.
3. Suda çözünen kuru madde (tuz hariç) miktarı
   Duble konsantre salçada en az % 28 (m / m) olacaktır.
4. Tuz miktarı (kuru maddede) en çok % 2,5 (m / m) olacaktır.
5. Salçada konsantre oranı %28'in üstünde olması tercih nedeni olacaktır

Mikrobiyolojik özellikler:

1. Salça 37 C derece ve 55 C derece'de 7 gün yapılan inkübasyonu sonrası, ambalajlarda sızıntı ve bombaj görülmeyecektir.
2. Salça kutularının inkübasyon öncesi ve sonrası pH'ları arasındaki fark 0,5 pH'dan fazla olmayacaktır.
3. Salçada mikroorganizmalardan ve başka etkenlerden kaynaklanan hiçbir toksit madde bulunmayacaktır.

Diğer Hususlar:

1. Üretici firma salçaya ait "İşletme Onay Belgesi" veya "İşletme Kayıt Belgesi"ne sahip olacaktır. Ayrıca İSO 22000:2005 gıda güvenliği belgesine sahip olacaktır. Bu iki belge mal teslimine muayene komisyonuna teslim edilecektir.
2. Burada belirtilmeyen hususlarda "Türk Gıda Kodeksinin hükümleri ve "Gıda Mevzuatı hükümleri" geçerli olacaktır.
3. Bu şartnamede belirtilmeyen hususlar TSE' nün ilgili standarttı ve Türk Gıda Kodeksi hükümleri geçerlidir.
4. Muayene komisyonu gerekli gördüğü an ve sıklıkta domates salçasının analizlerinin yapılmasını isteyecektir. Bununla ilgili tüm masraflar satıcıya ait olacaktır.
5. Ayrıca analiz sonuçları TSE' nün ilgili standarttı ve Türk Gıda Kodeksi hükümlerine göre değerlendirilecektir.

Ambalaj:

1. Salçalar, salçaların özelliğini bozmayan, salçanın tat ve kokusunu etkilemeyen teneke kutulara konulacaktır.
2. Kutu imalatında kullanılan saçlar okside olmamış, yeni, temiz, sağlam ve passız tenekelerden yapılmış olacaktır.
3. Kutularda kenetlenen yerlerin yüzleri birbiri ile sıkı şekilde uyuşmuş olacaktır. Kutularda sızdırmaya yol açabilecek herhangi bir imalat hatası bulunmayacaktır.
4. Kutuların biçimleri bozulmamış, bombajsız, sızıntısız ve passız olacak, kenet hatası olmayacaktır.
5. Salçalar 5/1'lik kutularda net ağırlığına göre alınacaktır.
6. Kutuların salça ile temasta bulunan kısımları uygun bir lak ile kaplanmış olacaktır. Kullanılan lakın ürünün renk, lezzet ve diğer özelliklerine zararı olmayacaktır. Kutularda kullanılan contalarda kadmiyum, arsenik ve antimon gibi hiçbir zehirli madde bulunmayacaktır.
7. Teneke kutuların üzerine aşağıdaki bilgiler kapaklardan biri veya gövde üzerine silinmeyecek, bozulmayacak ve sonradan değiştirilmeyecek şekilde yazılmış, basılmış veya litograf baskı ile yazılmış olacaktır. Teneke kutularda kağıt etiketleme kabul edilmeyecektir.
    - Firmanın adı, adresi, tanıtıcı işareti,
    - Malın adı,
    - Seri Kod numarası,
    - Son kullanma tarihi (ay, yıl olarak),
    - Standartın işaret ve numarası (TS 1466) veya Türk Gıda Kodekssine uygundur ibaresi
    - Net ağırlığı (gr veya kg olarak),
    - Brix oranı
    - İçindekiler

8. Salçanın garanti süresi mal kabulünden itibaren 12 ay olacaktır. Tesliminden sonra muhafaza esnasında, bombaj meydana gelenlerde, bozulanlar olursa, her türlü masraf satıcıya ait olmak koşuluyla yenisiyle değiştirilir
9. Teslim edilen ürünler tek partide üretilmiş olacaktır

Taşıma:

1. Domates salçasının taşınması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Taşıma ve Depolama Bölümü'nde yer alan kurallara uygun olacaktır.
2. Domates salçasının kuruma taşınmasında kapalı kasa araçlar kullanılacaktır. Domates salçasını etkileyecek başka bir ürün taşınmayacaktır.
3. Araçların içleri temiz olacaktır. Domates salçası araç içerisinde plastik platformlar üzerinde bulunacaktır.
4. Araçlarda nem olmayacaktır.
5. Ürünlerin depoya taşınması raf teslimi şeklinde olacaktır

Dyt. Zeynep ÇEPİK

Dyt. Burcu GANDAR

DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ BESLENME VE DİYET BÖLÜMÜ	**YEMEKLİK ZEYTİNYAĞI TEKNİK ŞARTNAMESİ**	Form No: TŞ.M.085 Rev. Tarihi/No:

Bu şartnamede gıda olarak tüketime uygun olan zeytinyağlarını kapsar.

Zeytinyağı: Sadece zeytin ağacı (Olea europaea sativa Hoffm. et Link) meyvelerinden elde edilen yağlardır. Solvent kullanılarak ekstrakte edilen veya reesterifikasyon işlemi görmüş (natürel trigliserid değiştirilmiş) yağlar ve diğer cins yağlarla karışımı bu tanımın dışındadır.

Ürün Özellikleri: Bu şartname kapsamındaki ürünlerin özellikleri aşağıda verilmiştir.

a. ***Natürel Zeytin Yağları:*** Zeytin ağacı meyvesinden doğal niteliklerinde değişikliğe neden olmayacak bir ısıl ortamda, sadece yıkama, sızdırma, santrifüj ve filtrasyon işlemleri gibi mekanik veya fiziksel işlemeler uygulanarak elde edilen, berrak, yeşilden sarıya değişebilen renkte, kendine özgü tat ve kokuda olan doğal halinde gıda olarak tüketilebilen yağlardır.

b. ***Ekstra Natürel Sızma Zeytinyağı:*** Serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden her 100 gramda 1.0 gramdan fazla olmayan yağlardır.

- Natürel Birinci Zeytinyağı: Serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden her 100 gramda 0.2 gramdan fazla olmayan yağlardır.
- Natürel İkinci Zeytinyağı: Serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden her 100 gramda 3.3 gramdan fazla olmayan yağlardır.

c. ***Rafine Zeytinyağı:*** Zeytin ham yağının doğal trigliserid yapısında değişikliğe yol açamayan metotlarla rafine edilmeleri sonucu elde edilen, sarının değişik tonlarında rengi olan, kendine özgü tat ve kokuda bir yağdır. Serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden her 100 gramda 0.3 gramdan fazla olmamalıdır.

d. ***Riviera Zeytinyağı:*** Rafine zeytinyağı ile gıda olarak doğrudan tüketilebilecek natürel zeytinyağları karışımlarından oluşan, yeşilden sarıya değişen renkte, kendine özgü tat ve kokuda bir yağdır. Serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden her 100 gramda 1,5 gramdan fazla olmamalıdır.

e. ***Kalite ve Saflık Kriterleri:*** Yemeklik zeytinyağlarının kalite ve saflık kriterleri aşağıda verilmektedir.

- **Yemeklik Zeytinyağlarının Kalite ve Saflık Kriterleri**

1- Kalite Kriterleri:

1.1.Nem ve Uçucu Madde	Maksimum (%)
Rafine Zeytinyağları	0.1
Riviera Zeytinyağları	0.1

1.2. Çözülmeyen Safsızlıklar	Maksimum (%m/m)
Rafine Zeytinyağları	0.05
Riviera Zeytinyağları	0.05

1.3. Peroksit Değeri	Maksimum (meq aktif oksijen /kg yağ)
Rafine Zeytinyağları	5
Riviera Zeytinyağları	15

1.4. Ültraviyole Işığında Özgül Soğutma	270nm. De delta E

Rafine Zeytinyağları	<=1.10	<=1.16
Riviera Zeytinyağları	<=1.90	<=1.15

1.5. Sabunlaşmayan Madde (Petrol Eteri)	Maksimum(g/kg)
Rafine Zeytinyağları	15
Riviera Zeytinyağları	15

1.6. Mumsu Maddeler (C40+C42+C44+C46)	mg/kg
Rafine Zeytinyağları	<=350
Riviera Zeytinyağları	<=350

1.7. Halojen Solventler

Her biri halojene Solventin maksimum konsantrasyonu 0.1 mg/kg'ı, Halojen solventlerin toplamının maksimum konsantrasyonu 0.2 mg/ kg'ı geçmemelidir.

2- Saflık Kriterleri:

2.1. Yoğunluk SU)	0.910 – 0.916 (20°C / 20°C
2.2. Kırma İndisi	
Rafine Zeytinyağı	1.4677 – 4700 (n D 20°C)
Riviera Zeytinyağı	
2.3. Sabunlaşama Sayısı	
Rafine Zeytinyağı	184 – 196 KOH/ KG
Riviera Zeytinyağı	
2.4. İyot Sayısı(Wiis)	
Rafine Zeytinyağı	78 – 88
Riviera Zeytinyağı	

2.6. Triglideritlerin 2- Pozisyonundaki Palmitik ve Stearik Asit Toplamı

	Maksimum(%)
Rafine Zeytinyağı	1.8
Riviera Zeytinyağı	1.8

2.7.2. Toplam Sterol İçeriği Minimum (mg/kg)	
Rafine Zeytinyağı	1000
Riviera Zeytinyağı	1000

2.8. Eritrodiol ve Uvaol İçeriği (Toplam Steroller İçinde)	(%)
Rafine Zeytinyağı	<=4.5
Riviera Zeytinyağı	<=4.5

Trans Yağ Asitleri	C 18:1 T C18:2 T + C 18:3 T
	% %
Rafine Zeytinyağı	=<0.20 =<0.30

Riviera Zeytinyağı	=<0.20	=<0.30

Tohum Yağlarının Tespiti

Gerçek ve teorik ECN 42 trigliserid içeriği arasındaki maksimum fark:

	Maksimum
Rafine Zeytinyağı	0.4
Riviera Zeytinyağı	0.3

2.11. Rafine Bitkisel Yağların Tespiti

	Stigmastadienler	
	Ppm	R1
Rafine Zeytinyağı	=<50	=<12
Riviera Zeytinyağı	=<50	=<12

★ **Alınacak Ürün Riviera Zeytinyağıdır.**

Katkı Maddeleri: Tüm zeytinyağlarında kullanılan katkı maddelerine ait değerler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin "Katkı Maddeleri" Bölümünde rafine zeytinyağları için verilen değerlere uygun olmalıdır.

Bulaşanlar: Yemeklik zeytinyağlarında bulaşanlar miktarı Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin "Bulaşanlar" Bölümünde belirtilen limitlere uygun olmalıdır.

Hijyen: Yemeklik zeytinyağları Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin "Hijyen" Bölümünde yer alan genel kurallara uygun olarak işlenmelidir.

Mikrobiyolojik Özellikleri: Yemeklik zeytinyağının mikrobiyolojik özellikleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin "Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği"ne uygun olacaktır.

Diğer Hususlar:

1. Üretici firma yemeklik zeytinyağına ait "İşletme Onay Belgesi" veya "İşletme Kayıt Belgesi "ne sahip olacaktır. Ayrıca İSO 22000:2018 gıda güvenliği belgesine sahip olacaktır. Bu iki belge mal tesliminde muayene komisyonuna teslim edilecektir.

2. Bu şartnamede belirtilmeyen hususlar TSE' nün ilgili standarttı Türk Gıda Kodeksi "Yemeklik Zeytinyağı ve Yemeklik Prina Yağı Tebliği" hükümleri geçerlidir.

3. Muayene komisyonu gerekli gördüğü an ve sıklıkta yemeklik zeytinyağının analizlerinin yapılmasını isteyecektir. Bununla ilgili tüm masraflar satıcıya ait olacaktır.

4. Ayrıca analiz sonuçları TSE' nün ilgili standarttı ve Türk Gıda Kodeksi "Yemeklik Zeytinyağı ve Yemeklik Prina Yağı Tebliği"ne göre değerlendirilecektir.

Ambalajlama, Etiketleme- İşaretleme:

1- Yemeklik zeytinyağlarının ambalajlanmasında Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin "Ambalajlama, Etiketleme- İşaretleme" Bölümüne uygun ambalaj materyalleri

kullanılmalı ve etiketleme işlemi bu bölüme uygun olmalıdır. Tenekeler yeni, kullanılmamış, temiz ve kuru olacaktır.

2- Teneke yüzeyinde ezik, göçük, bombe, deformasyon, pas, oksitlenme, korozyon, çatlak, keskin kenar veya sızıntıya neden olabilecek herhangi bir hasar bulunmayacaktır.

- Aşağıdaki işaretleme bilgileri de etiket üzerinde yer almalıdır.

1- Ürünün oleik asit cinsinden serbest yağ asitliği,
2- Ürün özellikleri ile uyumlu ürün adı
3- Yemeklik zeytinyağı, içindeki net ağırlığı en az 16,380 gr olan ambalajlar olacaktır.
4- Tenekelerin kalınlıkları 0.3mm olacaktır.(kalay hariç)
5- Tenekelerin en az bir yan yüzüne
   a. Firmanın adı, adresi, ticari unvanı,
   b. Adı, sınıfı ve tipi
   c. İmal tarihi (gün, ay, yıl olarak)
   d. Brüt ve net ağırlığı,
   e. Asit yüzdesi
   f. İlgili standarttın işaret ve numarası veya Türk Gıda Kodeksi 'ne uygundur ibaresi
   g. Son kullanma tarihi (gün, ay, yıl olarak)
   h. Yağın yapımında kullanılan maddelerinin isimlerini silinmekle çıkmayacak şekilde yazılı olacaktır.
6- Satıcı firma malın kesin kabulünden itibaren bir yıllık garanti verecektir. Bu sürede bozulan ürünler bedelsiz yeni ürünlerle değiştirilecektir.
7- Teslim edilen ürünler tek partide üretilmiş olacaktır.

Taşıma ve Depolama:

1. Yemeklik zeytinyağının taşınması ve depolanması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Taşıma ve Depolama Bölümü'nde yer alan kurallara uygun olacaktır.

2. Yemeklik zeytinyağının kuruma taşınmasında kullanılan araçlar; günlük temizlikleri yapılmış, tam kapalı kabinli (ek bir örtü ya da branda ile kapatılmayan) olacaktır.

3. Araçla yemeklik zeytinyağını etkileyecek başka bir ürün taşınmayacaktır.

4. Araçların içleri temiz olacaktır. Yemeklik zeytinyağı araç içerisinde plastik platformlar üzerinde bulunacaktır.

5. Yemeklik zeytinyağının depolanmasında ve taşınmasında uygun olamayan sıcaklıkların ve doğrudan güneş ışığı almasından kaçınılmalıdır.

6. Ürünlerin depoya taşınması raf teslimi şeklinde olacaktır.

Dyt. Zeynep ÇEPİK

Dyt. Burcu GANDAR

DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ BESLENME VE DİYET BÖLÜMÜ	**KURU FASULYE TEKNİK ŞARTNAMESİ**	Form No: TŞ.M.053 Rev. Tarihi/No:

Kuru fasulye: Baklagiller (Leguminosae) familyasının, fasulye (Phaseolus vulgaris L.) türüne giren bitki çeşitlerinin kurutulmuş taneleridir.

★ **Alınacak kuru fasulyelerin sınıfı dermason, boyu; orta iri boy, derecesi ise birinci derece olacaktır.**

Duyusal ve Fiziksel Özellikleri:

1. Kuru fasulyeler; çimlenmiş, kızışmış, küflü, ekşi, doğal olmayan koku ve lezzette olmayacaktır.

2. Kuru fasulyelerde; canlı- cansız parazitler, bunların aksamı ve ifrazatları bulunmayacaktır.

3. Çavdarmahmuzu, diğer mantar hastalıkları nedeniyle sürmeli ve rastıklı taneler ve diğer yabancı zararlı herhangi bir madde ihtiva etmeyecek, boyanmayacak ve yağlamayacaktır.

4. Boy sınırları içerisinde kalmak üzere belirli tane çaplarına göre yapılan ayrı partilerde diğer boylardan olan tane karışımı toplamı ağırlıkça % 10'u geçmeyecektir.

5. İçinde bulunan yıl elde olunan kuru fasulyeler ile daha önceki yıl veya yıllarda elde olunan kuru fasulyeler birbirine karıştırılmayacaktır.

6. Satın alınacak kuru fasulyeler son sene ürünü olacak ve önceden ıslatılmadan normal şartlarda pişirildiğinde bütün kuru fasulyelerin pişirme süresi 3,5 saati geçmeyecektir.

7. İrilik ve çeşit bakımından homojen olacaktır.

8. Yabancı madde miktarı en çok % 1olacaktır.

9. Kalbur altı miktarı ağırlıkça en çok %1 olacaktır.

10. Bozuk tane miktarı ağırlıkça en çok %1 olacaktır.

11. Kırık tane miktarı ağırlıkça en çok %1 olacaktır.

12. Diğer çeşitlerden taneler ağırlıkça en çok %5 olacaktır.

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

Diğer Hususlar:

1. Üretici firma kuru fasulyeye ait "İşletme Onay Belgesi" veya "İşletme Kayıt Belgesi "ne sahip olacaktır. Ayrıca İSO 22000:2018 gıda güvenliği belgesine sahip olacaktır. Bu iki belge mal tesliminde muayene komisyonuna teslim edilecektir.

2. Burada belirtilmeyen hususlarda TSE' nün ilgili standarttı ve"Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği" hükümleri geçerli olacaktır.

3. Muayene komisyonu gerekli gördüğü an ve sıklıkta kuru fasulyenin analizlerinin yapılmasını isteyecektir. Bununla ilgili tüm masraflar satıcıya ait olacaktır.

4. Ayrıca analiz sonuçları TSE' nün ilgili standarttı ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'ne göre değerlendirilecektir.

Ambalajlama:

1. Ambalajlar taşıma ve saklama süresince kuru fasulyeleri koruyacak nitelikte uygun malzemeden yapılmış olacaktır.

2. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme sağlam, temiz, kuru, kokusuz olacaktır.

3. Kuru fasulyeler polipropilen çuvallara veya içindeki miktarda kuru fasulyeyi taşıyabilecek sağlamlıkta jüt kanaviçe çuvallara konulacaktır. Çuvallar hiç kullanılmamış(yeni) olacaktır.

4. Çuvallar ağızları eksiz sicim veya polipropilen veya naylon iplerle yanlardan kulak yapılarak dikilecektir.

5. Ambalaj ağırlıkları en çok net 25 kg olacaktır.

6. Ambalajlar üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılmış veya basılmış olacaktır.

- Firmanın adı, adresi
- Malın adı
- Parti numarası
- Çeşidi, Derecesi, boyu
- Ürün yılı
- Son kullanma tarihi
- Net ağırlığı
- Muhafaza şartları
- Standarttın işaret ve numarası veya Türk Gıda Kodeksi'ne göre üretildiği ibaresi
- Üretim izni tarihi ve numarası

7. Satıcı firma malın kesin kabulünden itibaren 6 aylık garanti verecektir. Bu sürede bozulan veya böceklenen ürünlerle hemen değiştirilecektir.

Taşıma:

1. Kuru fasulyenin taşınması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Taşıma ve Depolama Bölümü'nde yer alan kurallara uygun olacaktır.

2. Kuru fasulyenin kuruma taşınmasında kullanılan araçlar; günlük temizlikleri yapılmış, tam kapalı kabinli (ek bir örtü ya da branda ile kapatılmayan) olacaktır. Kuru fasulyeyi etkileyecek başka bir ürün taşınmayacaktır.

3. Araçların içleri temiz olacaktır. Kuru fasulye araç içerisinde plastik platformlar üzerinde bulunacaktır.

4. Araçlarda nem olmayacaktır. Kuru fasulyede ıslaklık olmayacaktır.

5. Ürünlerin depoya taşınması raf teslimi şeklinde olacaktır.

Dyt. Zeynep GEPİK

Dyt. Burcu CANSAR

DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ BESLENME VE DİYET BÖLÜMÜ	**NOHUT TEKNİK ŞARTNAMESİ**	Form No: TŞ.M.062 Rev. Tarihi/No:

Nohut; Baklagiller (Leguminosae) familyasının nohut (cicer arietinum L.) türüne giren bitki çeşitlerinin kurutulmuş tanelerindir.

✷ **Alınacak nohutların çeşidi yuvarlak nohut, boyu iri boy, derecesi birinci derece olacaktır.**

Duyusal ve fiziksel özellikleri:

1. Nohutlar çimlenmiş, kızışmış, küflü, ekşi, doğal olmayan koku ve lezzette olmayacaktır.

2. Nohutlar denenerek alınacaktır.

3. Nohutlarda; canlı – cansız parazitler, bunların aksamı ve ifrazı bulunmayacaktır.

4. Çavdarmahmuzu, diğer mantar hastalıkları nedeniyle sürmeli ve rastıklı taneler ve diğer yabancı zararlı herhangi bir madde ihtiva etmeyecek, boyanmayacak ve yağlanmayacaktır.

5. Boy sınırları içerisinde kalmak üzere belirli tane çaplarına göre yapılan ayrı partilerde diğer boylardan olan tane karışımı toplamı ağırlıkça % 10'u geçmeyecektir.

6. İçinde bulunan yıl mahsulü nohutlara, diğerleri karıştırılmayacaktır.

7. Nohutlar son sene mahsulü olacak ve önceden ıslatılmadan normal şartlarda pişirildiğinde bütün nohutların pişme süresi 4 saati geçmeyecektir. İrilik ve çeşit bakımından homojen olacaktır.

8. Yabancı madde miktarı en çok % 0,5

9. Kalbur altı ağırlıca en çok %1

10. Bozuk tane ağırlıkça en çok % 1

11. Kırık tane ağırlıkça en çok % 1

12. Diğer çeşitlerden karışma ağırlıkça en çok % 5 olacaktır.

13. Nohutların boyu en az 9 mm olacaktır.

Kimyasal özellikleri:

Nohutlarda rutubet miktarı en çok % 14,5 olacaktır.

Diğer Hususlar:

1. Üretici firma nohuda ait "İşletme Onay Belgesi" veya "İşletme Kayıt Belgesi "ne sahip olacaktır. Ayrıca ISO 22000:2018 gıda güvenliği belgesine sahip olacaktır. Bu iki belge mal teslîminde muayene komisyonuna teslim edilecektir.

2. Burada belirtilmeyen hususlarda TSE' nün ilgili standarttı ve"Türk Gıda Kodeksi" hükümleri geçerli olacaktır.

3. Muayene komisyonu gerekli gördüğü an ve sıklıkta nohudun analizlerinin yapılmasını isteyecektir. Bununla ilgili tüm masraflar satıcıya ait olacaktır.

4. Ayrıca analiz sonuçları TSE' nün ilgili standarttı ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'ne göre değerlendirilecektir.

Ambalajlama:

1. Ambalajlar taşıma ve saklama süresince nohutları koruyacak nitelikte uygun malzemeden yapılmış olacaktır.

2. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme sağlam, temiz, kuru, kokusuz olacaktır.

3. Nohutlar polipropilen çuvallara veya içindeki miktarı taşıyabilecek sağlamlıkta jüt kanaviçe çuvallara konulacaktır.

4. Çuvalların ağızları eksiz sicim veya polipropilen veya naylon iplerle yanlardan kulak yapılarak dikilecektir.

5. Ambalajların ağırlıkların en çok 25 kg olacaktır.

6. Ambalajların üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılmış veya bastırılmış olacaktır

- Firmanın adı, adresi
- Malın adı
- Seri ve kod numarası
- Çeşidi, Derecesi, boyu
- Ürün yılı
- Son kullanma tarihi
- Net ağırlığı
- Muhafaza şartları
- Üretim izin tarihi ve numarası
- Standarttın işareti ve numarası veya Türk Gıda Kodeksi'ne göre üretildiği ibaresi

7. Satıcı firma malın kesin kabulünden itibaren en az 6 aylık garanti verecektir. Bu sürede bozulan veya böceklenen ürünler, yeni ürünle bedelsiz olarak hemen değiştirilecektir.

8. Teslim edilen ürünler tek partide üretilmiş olacaktır.

Taşıma:

1. Nohudun taşınması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Taşıma ve Depolama Bölümü'nde yer alan kurallara uygun olacaktır.

2. Nohudun kuruma taşınmasında kullanılan araçlar; günlük temizlikleri yapılmış, tam kapalı kabinli (ek bir örtü ya da branda ile kapatılmayan) olacaktır. Nohudu etkileyecek başka bir ürün taşınmayacaktır.

3. Araçların içleri temiz olacaktır. Nohut araç içerisinde plastik platformlar üzerinde bulunacaktır.

4. Araçlarda nem olmayacaktır. Nohutta ıslaklık olmayacaktır.

5. Ürünlerin depoya taşınması raf teslimi şeklinde olacaktır.

Dyt. Zeynep GEPİK

Dyt. Burcu GANDAR

DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ BESLENME VE DİYET BÖLÜMÜ	**MAKARNA TEKNİK ŞARTNAMESİ**	Form No: TŞ.M.058 Rev. Tarihi/No:

Makarna ; Makarnalık sert buğday durum irmiğinin tekniğine uygun ve su ile yoğrularak elde edilen hamurun sade olarak biçimlendirilip kurutulması suretiyle elde edilen mamuldür.

✶ **Alınacak makarna ve erişteler sade olacaktır. Katkılı ve zenginleştirilmiş olmayacaktır.**

✶ Alınacak Makarnanın Tipleri:

1. **Uzun makarna tipleri (fırın makarna)**
2. **Kesme makarna(talebe göre ince kesme veya fiyonk)**
3. **Şehriye (Tel ve arpa şehriye) olacaktır.**
4. **Erişte**

Genel özellikleri:

1. Kirlenmiş, gözle görünür küflü, canlı-cansız kurtlu, böcekli veya bunlara ait izler ve zararlılarca yenik olmamalıdır.
2. Tüm ürünler Kendine has renk, koku ve tat da olmalı, yabancı koku ve tat olmamalı, içinde yabancı madde ve boya bulunmamalıdır.
3. Erişteler ezik,,birbirine yapışmış,dağılmış,basık,yanık,hamurlaşmış olmamalı,içlerinde karışmamış halde un,tuz,katkı maddeleri ve bunların topakları ile yabancı madde bulunmamalı
4. Erişteler kavrulmuş şekilde teslim edilecektir
5. Tuz konulmamalıdır.(Tabi tuzu %1 bulunabilir.)
6. Kaynar suya atılıp kaynatıldığında en çok 20 dakika da pişmelidir.
7. Piştiği anda kaygan, parlak görünümde olmalı, dağılmamalıdır.
8. Kuru madde esasına göre suya geçen madde miktarı en çok %10 olmalıdır.
9. Makarna kırıldığında kesit düzgün görünüşte ve lekesiz olmalıdır.
10. Rutubet miktarı en çok %13 olacaktır.
11. Katı maddedeki kül miktarı en çok %1 olacaktır.
12. Protein miktarı katı maddede en az %10,5 olacaktır.

Mikrobiyolojik Özellikler: Türk Gıda Kodeksi mikrobiyolojik kriterler tebliğine uygun olacaktır.

Diğer Hususlar:

1. Üretici firma makarna, erişte, tel ve arpa şehriye 'ye ait "İşletme Onay Belgesi" veya "İşletme Kayıt Belgesi "ne sahip olacaktır. Ayrıca ISO 22000:2018 gıda güvenliği belgesine sahip olacaktır. Bu iki belge mal tesliminde muayene komisyonuna teslim edilecektir.
2. Burada belirtilmeyen hususlarda TSE' nün ilgili standarttı ve"Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği" hükümleri geçerli olacaktır.
3. Muayene komisyonu gerekli gördüğü an ve sıklıkta makarnanın analizlerinin yapılmasını isteyecektir. Bununla ilgili tüm masraflar satıcıya ait olacaktır.
4. Ayrıca analiz sonuçları TSE' nün ilgili standarttı ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'ne göre değerlendirilecektir.

Ambalajlama:

1. Ürünlerin tamamı, özel mevzuatlarda müsaade edilen ve makarnaya kalite açısından olumsuz tesir etmeyen malzemelerle ambalajlanır. Bu ambalajlar yeni, temiz, kuru ve kokusuz olmalıdır.

2. Ürünlerin ambalajının net ağrılığı en fazla 5 kg olacaktır.

3. Ürünler ve bunların içinde bulundukları ambalajlar, işleme yerlerinde, depolarda veya taşıma esnasında, fena koku yayan ve bunları kirletecek olan maddelerle bir arada bulundurulmamalıdır.

4. Ürünler rutubetsiz ve serin yerlerde tutulmalı, güneş ışığından korunmalı, yağmur altında yüklenip boşaltılmamalıdır.

5. Ürün ambalajı üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek şekilde yazılır veya basılır.

- Firmanın adı, adresi
- Malın adı, çeşidi, tipi
- Standart'ının işaret ve numarası veya Türk Gıda Kodeksi'ne göre üretildiği ibaresi
- Seri, kod numarası
- İmalat ve son kullanma tarihi (ay ve yıl olarak)
- Net ağırlığı (gr veya kg olarak)
- İçindekiler

6. Satıcı firmanın malın kesin kabulünden itibaren en az 6 aylık garanti verecektir. Bu sürede bozulan ya da böceklenen ürünler yenisi ile değiştirilecektir.

7. Teslim edilen ürünler tek partide üretilmiş olacaktır.

Taşıma:

1. Ürünlerin taşınması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Taşıma ve Depolama Bölümü'nde yer alan kurallara uygun olacaktır.

2. Ürünlerin kuruma taşınmasında kullanılan araçlar; günlük temizlikleri yapılmış, tam kapalı kabinli (ek bir örtü ya da branda ile kapatılmayan) olacaktır. Makarnayı etkileyecek başka bir ürün taşınmayacaktır.

3. Araçların içleri temiz olacaktır. Ürünler araç içerisinde plastik platformlar üzerinde bulunacaktır.

4. Araçlarda nem olmayacaktır. Ürünlerde ıslaklık olmayacaktır.

5. Ürünlerin depoya taşınması raf teslimi şeklinde olacaktır

Dyt. Zeynep GEPİK

Dyt. Burcu GANDAR

DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ BESLENME VE DİYET BÖLÜMÜ	**TOZ ŞEKER TEKNİK ŞARTNAMESİ**	Form No: TŞ.M.081 Rev. Tarihi/No:

Kristal Toz Şeker; Tek başına veya şekerli besin maddelerinin yapılmasında kullanılan sakkarozun kristallendirilmesi ile elde edilen şekerdir.

- **Alınacak şekerin sınıfı; sınıf 2 (kristal şeker), tipi; tip 1 rafine şeker olacaktır.**
- **Ayrıca 4 gramlık özel ambalajlarda poşet şeker alınacaktır.**

Genel Özellikler:

1. Şekerde nişasta bulunmayacaktır.
2. Şekerde yabancı madde bulunmayacaktır.

Fiziksel ve Kimyasal Özellikler:

1. Polar şeker; en az % 99,7
2. İnvert şeker; en çok% 0.04
3. İletkenlik külü; en çok %0,0108
4. Kurutma kaybı; en çok% 0.06
5. Kükürt dioksit (SO2); en çok 15 mg/kg
6. Arsenik (As); en çok 1 mg/kg
7. Bakır(Cu); en çok 2 mg/kg
8. Kurşun(Pb); en çok 0,5 mg/kg olmalıdır

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

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

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

Diğer Hususlar:

1. Üretici firma toz şekere ait "İşletme Onay belgesi" veya "İşletme Kayıt Belgesi "ne sahip olacaktır. Ayrıca ISO 22000:2018 belgesine sahip olacaktır. Bu iki belge mal tesliminde muayene komisyonuna teslim edilecektir.
2. Burada belirtilmeyen hususlarda TSE' nün ilgili standarttı ve"Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği" hükümleri geçerli olacaktır.
3. Muayene komisyonu gerekli gördüğü an ve sıklıkta makarnanın analizlerinin yapılmasını isteyecektir. Bununla ilgili tüm masraflar satıcıya ait olacaktır.
4. Ayrıca analiz sonuçları TSE' nün ilgili standarttı ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'ne göre değerlendirilecektir.

Ambalajlama:

1. Şekerin özelliğini bozmayan, şekerden etkilenmeyen ve nem geçirmeyen türden mevzuatına uygun gıda ambalajlarından olacaktır.
2. Net ağırlığı en fazla 50 kg'lık ambalajlarda olacaktır.Poşet şekerler kağıt ambalajlarda ve en az 4 gram şeker ihtiva edecektir.

3. Ambalaj için kullanılacak malzeme temiz ve dış ortamdan gelebilecek bulaşmalara karşı koruyucu özellikte olacaktır.

4. Ambalaj üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılacak veya basılacaktır.

- 1-Firma adı ve adresi
- 2-Standardın işaret ve numarası (TS 861) veya "Türk Gıda Kodeksi" ne uygundur ibaresi
- 3-Malın adı
- 4-Sınıfı ve tipi
- 5-Net kütlesi
- 6-İmalat ve son kullanma tarihi.

Taşıma:

1. Toz şekerin taşınması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Taşıma ve Depolama Bölümü'nde yer alan kurallara uygun olacaktır.

2. Toz şekerin kuruma taşınmasında kullanılan araçlar; günlük temizlikleri yapılmış, tam kapalı kabinli (ek bir örtü ya da branda ile kapatılmayan) olacaktır. Toz şekeri etkileyecek başka bir ürün taşınmayacaktır.

3. Araçların içleri temiz olacaktır. Toz şeker araç içerisinde plastik platformlar üzerinde bulunacaktır.

4. Araçlarda nem olmayacaktır. Toz şekerde ıslaklık olmayacaktır.

5. Ürünlerin depoya taşınması raf teslimi şeklinde olacaktır.

Dyt. Zeynep GEPİK

Dyt. Burcu GÜNDAĞ

DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ BESLENME VE DİYET BÖLÜMÜ	**KURU KAYISI TEKNİK ŞARTNAMESİ**	Form No: TŞ.M.054 Rev. Tarihi/No:

Kuru Kayısı: Armeniaca vurgaris Lam (Prunus ermeniaca L.) türüne giren ağacın sağlam, olgun meyvelerinin güneşte veya bilinen diğer metotlardan biri ile kurutulmuş, kükürtlenmiş olan üründür.

Bozuk Kuru Kayısı: Çeşidine özgü renk, tat ve kokusunu yitirmiş kuru kayısıdır.

Hasarlı Kuru Kayısı: Böcekler, kemiriciler ve diğer haşereler tarafından yenmiş, mekanik işlemler sonunda yırtılmış veya parçalara ayrılmış kuru kayısıdır.

Fermente Olmuş Kuru Kayısı : Fermantasyon etkisi ile çeşidine özgü tadı, karakteristik görünüşü belirgin şekilde değiştirilmiş olan kuru kayısıdır.

Küflenmiş Kuru Kayısı : Görülebilir derecede küf lifleri bulunan kuru kayısıdır.

Vuruk Kuru Kayısı: Herhangi bir sebeple bir veya birkaç yerinde sertlik veya çil'den başka leke bulunan kuru kayısıdır.

Çilli Kuru Kayısı : Çilli kuru kayısı, Clasterosponum mantarından meydan gelen ve bir yüzden 15'ten fazla kendi renginden koyu renkteki çapı 1 mm' den büyük çilleri taşıyan meyvedir.

Kesik Kuru Kayısı: Üzerinde çıplak gözle görülebilir kum, kil, toprak, çamur gibi kirletici madde bulunan kuru kayısıdır.

Başlıca Renk Kusurları: Meyve yüzeyinin üçte birinden fazlasının siyahlaşması ve yüzeyin yarısından fazlasının anormal renkli veya önemli derecede renksizleşmesi; kurutulmuş kuru kayısının aşırı derecede kahverengimsi rengi, meyve kükürt dioksit ile muamele edilmemiş ise kusur sayılmaz. Gri, sarımtırak gri renk; pas rengi veya kırmızı renkler anormal sayılmaz. Anormal renk veya renksiz, aşırı derecede olgunlaşma, fermentasyon, kükürt dioksit düzeyinin düşük olması, çürüme, düşük rutubet, yıllanma (yaş) ve böcek istilası gibi çeşitli faktörlere bağlıdır.

Başlıca Yapı Kusurları: Meyvenin bir kısmında etli kısmın yokluğu (tüm meyvenin dörtte birine ulaşan miktarda), sertleşme, aşırı kuruma veya çukurluk.

Sıcak Zararı: Meyvenin görünüşüne, lezzet ve kokusuna, tüketimine etki yapan ve kurutma esnasında meydana gelen aşırı derecede sıcağa maruz kalma veya güneş yanığının sebep olduğu zarar.

Kalluslar (Nasırlaşmış Doku): Yara izleri (dolu vuruntusu, bereler v.b.), viral hastalıkların sebep olduğu bozuk şekillenme.

Yaralar: Çatlaklar, yırtıklar veya kırıklar (meyvenin değerli kısmına etki yapan).

Bozulma: Meyvenin mikroorganizmalar etkisiyle yapısının bozulması.

Böcek Zararı: Böcek veya hayvansal parazitlerin sebep olduğu görülebilir zararlar, ölü böceklerin veya böcek kırıntılarının bulunması.

Yabancı Bitkisel Maddeler: Ürüne bağlı zararsız bitkisel maddelerdir.

Olgunlaşmamış (Ham) Meyve: Yüzeyinin bir kısmı yeşilimsi veya hafif gri renkte, yapısı sertleşmiş, muhtemelen daha az tatlı veya mayhoş tatta meyve.

Sınıflandırma: Alınacak kuru kayısıların grubu natürel, tipi uzunlamasına iki parçaya ayrılmış (yarım), sınıfı extra, boyu 1 kg' daki dane sayısı en fazla 200 adet olacaktır.

Duyusal Özelikleri:

- **Genel Özelikleri :**
  - Kuru kayısılar sağlam ve temiz olacaktır.
  - Kuru kayısılar yeni sene mahsulü olacaktır.
  - Yabancı tat ve koku bulunmayacaktır. Kükürt kokusu yabancı koku sayılmaz.
  - Kuru kayısılarda canlı ve cansız parazitler, böcekler ve parçaları, böcek lavları, kurt v.b. bulunmayacaktır.
  - Aşırı ıslak olmayacaktır.
- **Gurup Özelikleri :**

Natürel Kuru Kayısı: Kükürt dioksit ile işlem görmeden kurutulmuş meyve olacaktır.

Tip Özellikleri: Uzunlamasına iki parçaya ayrılmış yarım kuru kayısılarda, yarımların büyüklüğü birbirine yakın olacaktır. Bunlara yapışık çekirdek veya çekirdek kırıkları bulunmayacaktır.

Sınıf Özellikleri: Ekstra: Bu sınıfa giren kuru kayısılar; kurutma olgunluğunda toplanmış, renkçe yeterince bir örnek (açık sarı, sarı, sarı portakal, portakal ve koyu portakal şeklindeki renk sıralaması normal kabul edilebilir.), ürünün genel görünümünü, muhafazasını etkilemeyen çok hafif yüzeysel kusurlar hariç hiç kusur bulunmayacak.

Toleranslar:

Tip Toleransı: Tiplerin her birinde bulunabilecek başka kuru kayısı oranı kütlece %1' i geçmeyecektir.

Sınıf Toleransları:

1. Kuru kayısıların renk ve yapılarında önemli kusurlar (güneş yanığı, vuruk) en fazla %5 olacaktır.
2. Kuru kayısılarda çilli meyve oranı en fazla % 3 olacaktır.
3. Kuru kayısılarda lezyonlar ve kalluslar (yara, bere) oranı en fazla %3 olacaktır.
4. Kuru kayısılarda çürük, bozuk oranı en fazla %1 olacaktır.
5. Kuru kayısılarda böceklerin ve ölü parazitlerin sebep olduğu kusurlarda en fazla %1 olacaktır.
6. Kuru kayısılarda küflü meyve oranı en fazla % 1 olacaktır.
7. Kuru kayısılarda kirli meyve oranı en fazla %2 olacaktır.

8. Kuru kayısılarda yabancı madde (çekirdekleri çıkarılmış meyvelerde bulunan) en fazla 0.5 olacaktır.

- ❖ Yabancı madde toleransı içinde metal, cam ve benzeri sert maddelere müsaade edilmez.

Boy Toleransı : Bütün sınıflarda % 25' e kadar bir üst veya alt boya giren ya da %10'a kadar daha farklı boyda kuru kayısılar bulunabilecektir.

Kimyasal Özellikleri :

1. Rutubet miktarı en çok % 25 (m/m) olacaktır.

2. Kükürtlenmiş kuru kayısılarda kükürt dioksit miktarı en çok 2000 mg/ kg olacaktır.

3. HCL'de çözünmeyen kül miktarı en çok 1 mg/kg olacaktır.

4. Aspergillus flavus ve Aspergillus parasiticud türlerine ait küfler tarafından meydana getirilen Afatoksin B1 en çok 5 ppb (B1 +B2 +G1 +G2) toplamı en çok 10 ppb olacaktır.

Mikrobiyolojik Özellikleri : Kuru kayısıların mikrobiyolojik özellikleri TS 632' ye ve Türk Gıda Kodeksi mikrobiyolojik kriterler tebliğine uygun olacaktır.

Diğer Hususlar:

1. Üretici firma kuru kayısı veya kurutulmuş meyvelere ait "İşletme Onay Belgesi" veya "İşletme Kayıt Belgesi"ne sahip olacaktır. Bu iki belge mal tesliminde muayene komisyonuna teslim edilecektir.

2. Burada belirtilmeyen hususlarda TSE' nün ilgili standarttı ve"Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği" hükümleri geçerli olacaktır.

3. Muayene komisyonu gerekli gördüğü an ve sıklıkta kuru kayısının analizlerinin yapılmasını isteyecektir. Bununla ilgili tüm masraflar satıcıya ait olacaktır.

4. Ayrıca analiz sonuçları TSE' nün ilgili standarttı ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'ne göre değerlendirilecektir.

Ambalajlama :

Kuru kayısılar net ağırlığı en fazla 1kg olan birim ambalajlara, birim ambalajlarda taşımada bunları iyi koruyacak nakliye ambalajlarına (uygun oluklu mukavva kutu ambalaj a) konulacaktır.

1. Kuru kayısıların birim ambalajları üzerine aşağıdaki bilgiler, okunaklı, sonradan değiştirilmeyecek şekilde yazılmış ve basılmış olacaktır.

- Firmanın Adı, adresi, Tescilli markası,
- Malın adı (sınıfı, tipi, boyu, grubu belirtilecektir.),
- Seri /Kod numarası, Parti (taksit)no, sözleşme no,
- Firma tavsiyesi edilen son kullanım tarihi veya raf ömrü
- İmal tarihi (ay, yıl, olarak)
- Net ağırlığı(g veya kg olarak)

2. Kuru kayısılar ürünü nemden, ışıktan, havadan, tozdan, mikroplardan, yabancı koku, böcek ve farelerden koruyacak tipte ambalaj materyali ile ambalajlanmış olacaktır.

3. Teslim edilen ürünler tek partide üretilmiş olacaktır.

4. Kuru kayısılar, özelliğini bozacak fena kokulu maddelerin bulunduğu yerlerde depolanmayacak, kapalı, serin ve kuru yerlerde muhafaza edilecektir.

5. Nakliye ambalajı üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak, ambalaja sağlam, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılmış veya bastırılmış olacaktır.

- Nakliye ambalajı brüt ağırlığı,
- İhtiva ettiği birim ambalaj sayısı,
- Malın adı (sınıfı, tipi, boyu, grubu belirtilecektir.)
- İmalat tarihi (ay, yıl, olarak),son kullanım tarihi veya raf ömrü
- Net ağırlığı(g veya kg olarak)
- Muhafaza şartları.

Taşıma:

1. Kuru kayısının taşınması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Taşıma ve Depolama Bölümü'nde yer alan kurallara uygun olacaktır.

2. Kuru kayısının kuruma taşınmasında kullanılan araçlar; günlük temizlikleri yapılmış, tam kapalı kabinli (ek bir örtü ya da branda ile kapatılmayan) olacaktır. Kuru kayısıyı etkileyecek başka bir ürün taşınmayacaktır.

3. Araçların içleri temiz olacaktır. Kuru kayısı araç içerisinde plastik platformlar üzerinde bulunacaktır.

4. Araçlarda nem olmayacaktır. Kuru kayısıda ıslaklık olmayacaktır.

5. Ürünlerin depoya taşınması raf teslimi şeklinde olacaktır.

Dyt. Zeynep GEPİK

Dyt. Burcu GANDAR

DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ BESLENME VE DİYET BÖLÜMÜ	**KURU ÜZÜM TEKNİK ŞARTNAMESİ**	Form No: TŞ.M.055 Rev. Tarihi/No:

Kuru Üzüm : Vitis vinifera L.türüne giren kültür bitkilerinin sağlam, olgun meyvelerinin güneşte veya bilinen diğer metodlardan biri ile kurutulmuş, kükürtlenmiş olan üründür.

★ **Alınacak kuru üzümün sınıfı ekstra sınıf kuru üzüm olacaktır.**

Duyusal ve Fiziksel Özellikleri:

1. Kuru üzüm yeni mahsul üzümlerden üretilmiş olacaktır.
2. Kuru üzümler ezilmiş, sulanmış, kurumuş, küflenmiş ve çürümüş olmayacaktır.
3. Kuru üzümler kendine has renk, koku, tat ve lezzette, çekirdeksiz olacaktır.
4. Elle ovalandığında kuru üzüm taneleri birbirinden ayrılacaktır.
5. Kuru üzümler şekerlenmiş, ekşimiş, acımış, böceklenmiş, topaklanmış, kirlenmiş, kararmış veya bu gibi üzümlerle karıştırılmış olamayacaktır.
6. Kuru üzümlerin sapları çıkarılmış olacaktır.
7. Burada belirtilmeyen hususlarda yürürlükte olan TS 3411 deki kurallar geçerli olacaktır.

Kimyasal Özellikleri:

1. Kuru üzümdeki nem oranı en çok %16 olacaktır.
2. Kükürtdioksit miktarı, ağartılmış kuru üzümlerde yürürlükte olan "Türk gıda Kodeksi Renklendiriciler ve Tatlandırıcılar Dışındaki Gıda Katkı Maddeleri Tebliği" nin kurutulmuş meyveler için belirtilen limitlere uygun olacaktır.
3. Sıvı yağ miktarı, yürürlükte olan TS 3411 de belirtilen limitlere uygun olacaktır.

Mikrobiyolojik Özellikleri : Yürürlükte olan "Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği" nde Kurutulmuş meyveler ve sebzeler bölümünde belirtilen limitlere uygun olacaktır.

Toksikolojik Özellikleri:

1. Aflatoksin miktarı, yürürlükte olan "Türk gıda Kodeksi Gıda Maddelerinde Belirli Bulaşanların Maksimum Seviyelerinin Belirlenmesi Hakkında Tebliğ" de fındık, yer fıstığı ve diğer yağlı kuru meyveler, yağlı tohumlar, incir, üzüm ve kurutulmuş meyveler ve bunlardan üretilen işlenmiş gıdalar için belirtilen limitlere uygun olacaktır.
2. Okratoksin miktarı, yürürlükte olan "Türk gıda Kodeksi Gıda Maddelerinde Belirli Bulaşanların Maksimum Seviyelerinin Belirlenmesi Hakkında Tebliğ" de kuru üzüm için belirtilen limitlere uygun olacaktır.
3. Yukarıda belirtilen toksinler haricinde mikroorganizmalardan kaynaklanan toksin bulunmayacaktır.

Diğer Hususlar:

1. Üretici firmanın kuru üzüme ait "İşletme Onay Belgesi" veya "İşletme Kayıt Belgesi "ne sahip olacaktır. Ayrıca ISO22000:2018 gıda güvenliği belgesine sahip olacaktır. Bu iki belge mal teslimde muayene komisyonuna teslim edilecektir
2. Burada belirtilmeyen hususlarda TSE' nün ilgili standarttı ve"Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği" hükümleri geçerli olacaktır.
3. Muayene komisyonu gerekli gördüğü an ve sıklıkta kuru üzümün analizlerinin yapılmasını isteyecektir. Bununla ilgili tüm masraflar satıcıya ait olacaktır.
4. Ayrıca analiz sonuçları TSE' nün ilgili standarttı ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'ne göre değerlendirilecektir.

Ambalajlama : Kuru üzümler net ağırlığı en fazla 1kg olan birim ambalajlara, birim ambalajlarda taşımada bunları iyi koruyacak nakliye ambalajlarına (uygun oluklu mukavva kutu ambalaj) konulacaktır.Nakliye ambalajı en fazla 1 kg olacaktır.

1. Kuru üzümlerin birim ambalajları üzerine aşağıdaki bilgiler, okunaklı, sonradan değiştirilmeyecek şekilde yazılmış ve basılmış olacaktır.

- Firmanın Adı, adresi, Tescilli markası,
- Malın adı (sınıfı, tipi, boyu, grubu belirtilecektir.),
- Seri /Kod numarası, Parti (taksit)no, sözleşme no,
- Firma tavsiyesi edilen son kullanım tarihi veya raf ömrü
- İmal tarihi (ay, yıl, olarak)
- Net ağırlığı(g veya kg olarak)
- TS 3411 veya "Türk Gıda Kodeksine Göre Üretilmiştir" ibaresi

2. Kuru üzüm ürünü nemden, ışıktan, havadan, tozdan, mikroplardan, yabancı koku, böcek ve farelerden koruyacak tipte ambalaj materyali ile ambalajlanmış olacaktır.

3. Kuru üzümler, özelliğini bozacak fena kokulu maddelerin bulunduğu yerlerde depolanmayacak, kapalı, serin ve kuru yerlerde muhafaza edilecektir.

4. Nakliye ambalajı üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak, ambalaja sağlam, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılmış veya bastırılmış olacaktır.

- Nakliye ambalajı brüt ağırlığı,
- İhtiva ettiği birim ambalaj sayısı,
- Malın adı (sınıfı, tipi, boyu, grubu belirtilecektir.)
- İmalat tarihi (ay, yıl, olarak)
- Son kullanım tarihi veya raf ömrü
- Net ağırlığı(g veya kg olarak)
- Muhafaza şartları.

Taşıma:

1. Kuru üzümün taşınması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Taşıma ve Depolama Bölümü'nde yer alan kurallara uygun olacaktır.

2. Kuru üzümün kuruma taşınmasında kullanılan araçlar; günlük temizlikleri yapılmış, tam kapalı kabinli (ek bir örtü ya da branda ile kapatılmayan) olacaktır. Kuru üzümü etkileyecek başka bir ürün taşınmayacaktır.

3. Araçların içleri temiz olacaktır. Kuru üzüm araç içerisinde plastik platformlar üzerinde bulunacaktır.

4. Araçlarda nem olmayacaktır. Kuru üzümün ambalajında ıslaklık olmayacaktır.

5. Teslim edilen ürünler tek partide üretilmiş olacaktır.

6. Ürünlerin depoya taşınması raf teslimi şeklinde olacaktır.

Dyt. Zeynep GEPİK

Dyt. Burcu GANDAR

DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ BESLENME VE DİYET BÖLÜMÜ	**BULGUR TEKNİK ŞARTNAMESİ**	Form No: TŞ.M.044 Rev. Tarihi/No:

Bulgur; Sert buğdayların (Triticium durum), tekniğine uygun olarak temizlenmesi, haşlanması, kurutulması, dövülüp elenerek kepeklerinden ayrılması ve kırılması ile elde edilen bir üründür.

✶ **Alınacak bulgur; ekstra sınıfı pilavlık bulgur olacaktır.**

Genel özellikleri:

1. Bulgur taneleri, sağlam, temiz bulgura has renk, tat ve kokuda olacaktır.
2. Bulgur taneleri, ekşimiş, acımış, gözle görülebilen küflenme veya küflenmeden dolayı tadında ve kokusunda bir değişiklik meydana gelmiş olmayacaktır.
3. Bulgurda kurt, canlı / cansız böcek veya bunların parçaları, yumurtaları ve benzeri kirlilikler bulunmayacaktır.
4. Bulgurlarda taş, toprak, kum, çöp v.b. bulunmayacaktır.
5. Buğdaylardan başka hububat taneleri miktarı en çok %1 olacaktır.
6. Çok iri tane miktarı en çok %1 olacaktır.
7. Beyazlı tane miktarı en çok %1 olacaktır.
8. Elek altı miktarı en çok %0,5 olacaktır.

Kimyasal özellikleri:

1. Rutubet miktarı en çok %13 olacaktır.
2. Kül miktarı (kuru maddede) en çok %1.75 olacaktır.
3. Boya bulunmayacaktır.

Mikrobiyolojik özellikleri:

Bulgurun mikrobiyolojik özellikleri Türk Gıda Kodeksi'nin "Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği"ne uygun olacaktır.

Diğer Hususlar:

1. Üretici firma bulgura ait "İşletme Onay Belgesi" veya "İşletme Kayıt Belgesi "ne sahip olacaktır. Ayrıca İSO 22000:2018 gıda güvenliği belgesine sahip olacaktır. Bu iki belge mal teslimine muayene komisyonuna teslim edilecektir.
2. Burada belirtilmeyen hususlarda TSE' nün ilgili standarttı ve"Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği" hükümleri geçerli olacaktır.
3. Muayene komisyonu gerekli gördüğü an ve sıklıkta bulgurun analizlerinin yapılmasını isteyecektir. Bununla ilgili tüm masraflar satıcıya ait olacaktır.
4. Ayrıca analiz sonuçları TSE' nün ilgili standarttı ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'ne göre değerlendirilecektir.

Ambalajlama:

1. Ambalajlama taşıma ve saklama süresince bulgurları koruyacak nitelikte uygun malzemeden yapılmış olacaktır.
2. Ambalajlamaların yapımında kullanılan her çeşit malzeme sağlam, temiz, kuru ve kokusuz olacaktır.
3. Ambalajlardaki bulgurun net ağırlığı en azla 25 kg olacaktır.

4. Ambalajların üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak, sonradan değiştirilmeyecek şekilde yazılmış veya basılmış olacaktır.

   - Firmanın adı, adresi
   - Malın adı,
   - Tipi
   - Seri ve parti numarası
   - İmal ve son kullanma tarihi
   - Net ağırlık
   - Standarttın işaret ve numarası veya "Türk Gıda Kodeksi"ne uygun olarak üretildiği ibaresi
   - Muhafaza şartları

5. Satıcı firma malın kesin kabulünden itibaren 6 aylık garanti verecektir. Bu sürede bulgurlarda bozulma veya böceklenme oluştuğunda bedelsiz olarak yeni ürünle değiştirilecektir.
6. Teslim edilen bulgurlar tek parti üretim olacaktır.

Taşıma:

1. Bulgurun taşınması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Taşıma ve Depolama Bölümü'nde yer alan kurallara uygun olacaktır.
2. Bulgurun kuruma taşınmasında kullanılan araçlar; günlük temizlikleri yapılmış, tam kapalı kabinli (ek bir örtü ya da branda ile kapatılmayan) olacaktır. Bulgur etkileyecek başka bir ürün taşınmayacaktır.
3. Araçların içleri temiz olacaktır. Bulgur araç içerisinde plastik platformlar üzerinde bulunacaktır.
4. Araçlarda nem olmayacaktır. Bulgurda ıslaklık olmayacaktır.
5. Ürünlerin depoya taşınması raf teslimi şeklinde olacaktır.

Dyt. Zeynep GEPİK

Dyt. Burcu GAZDAR

DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ BESLENME VE DİYET BÖLÜMÜ	**PİRİNÇ UNU TEKNİK ŞARTNAMESİ**	Form No: TŞ.M.065 Rev. Tarihi/No:

Pirinç Unu ; İnce öğütülmüş, kaba kısımlarının elenerek ayrılmış bir pirinç mamulüdür.

Genel Özellikleri:

1. Pirinç ununda rutubet miktarı %14 'den fazla olmamalı.

2. Pirinç ununda protein miktarı (kuru madde de) %6'nın altında olmamalı

3. Pirinç ununda kuru madde de kül miktarı %7'den ve külün %10'luk hidroklorik asitte çözünmeyen kısmı %20'den fazla olmamalı

4. Pirinç unu temiz, kendine özgü renk, koku, tad ve görünüşte olmalı, içinde yabancı madde bulunmamalı, ayrıca, kızarmış, acımış, ekşimiş, küflenmiş, kokmuş veya herhangi bir şekilde kendine özgü niteliğe değişmiş olmamalı

5. Pirinç ununun mikroskobik incelemesinde pirinç nişastasından başka nişasta taneciği görülmemeli

6. Pirinç unu içinde böcek, kurt ve diğer canlı, cansız parazitler, bunların kalıntı ve benzeri kirlilikleri ile kavuz parçacıkları bulunmamalı

7. Pirinç unu boyanmış veya renk ağartma işlemine uğramış olmamalı

8. Pirinç unu zararsız da olsa kimyasal maddelerle muamele edilmiş olmamalıdır.

Boy Toleransı: Pirinç ununda göz açıklığı 224 mikron olan elek üzerinde kalan miktar %1'i geçmemelidir.

Diğer Hususular:

1. Üretici firma pirinç ununa ait "İşletme Onay Belgesi" veya "İşletme Kayıt Belgesi "ne sahip olacaktır. Ayrıca İSO 22000:2018 gıda güvenliği belgesine sahip olacaktır. Bu iki belge mal tesliminde muayene komisyonuna teslim edilecektir.

2. Bu şartnamede belirtilmeyen hususlar TSE' nün ilgili standarttı Türk Gıda Kodeksi "Pirinç unu Tebliği" hükümleri geçerlidir.

3. Muayene komisyonu gerekli gördüğü an ve sıklıkta pirinç ununun analizlerinin yapılmasını isteyecektir. Bununla ilgili tüm masraflar satıcıya ait olacaktır.

4. Ayrıca analiz sonuçları TSE' nün ilgili standarttı ve Türk Gıda Kodeksi "Pirinç unu Tebliği"ne göre değerlendirilecektir.

Ambalajlama:

Ambalajlar; yeni, temiz içindeki malı iyi bir durumda koruyabilecek nitelikte olmak üzere, insan sağlığına zararsız maddelerden yapılmış en fazla 500 gr'lık orijinal paketler şeklinde olmalıdır. Ambalaj polietilen iç, karton dış ambalajdan imal edilmiş olmalıdır. Ayrıca nakliye ambalajı olacaktır.

1. Pirinç unu birim ve nakliye ambalajlarının üzerine aşağıdaki bilgiler, okunaklı olarak silinmeyecek biçimde yazılıp veya basılacaktır.

- Firmanın adı, adresi varsa tescilli markası
- İlgili standarttın işaret ve numarası veya Türk Gıda Kodeksi'nin uygunluk ibaresi
- Malın adı
- İmal ve son kullanma tarihi (gün, ay ve yıl olarak)
- İmal ve son kullanma tarihi (gün, ay ve yıl olarak)
- Net Ağırlığı

2. Satıcı firma malın kesin kabulünden itibaren en az 4 aylık garanti verecektir. Bu sürede bozulan ya da böceklenen pirinç unu yenisi ile değiştirilecektir.
3. Teslim edilen ürünler tek partide üretilmiş olacaktır.

Taşıma:

1. Pirinç ununun taşınması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Taşıma ve Depolama Bölümü'nde yer alan kurallara uygun olacaktır.
2. Pirinç unun kuruma taşınmasında kullanılan araçlar; günlük temizlikleri yapılmış, tam kapalı kabinli (ek bir örtü ya da branda ile kapatılmayan) olacaktır. Pirinç ununu etkileyecek başka bir ürün taşınmayacaktır.
3. Araçların içleri temiz olacaktır. Pirinç unun araç içerisinde plastik platformlar üzerinde bulunacaktır.
4. Araçlarda nem olmayacaktır. Pirinç ununda ıslaklık olmayacaktır.
5. Ürünlerin depoya taşınması raf teslimi şeklinde olacaktır.

Dyt. Zeynep ÇEPİK

Dyt. Burcu GANDAR

DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ BESLENME VE DİYET BÖLÜMÜ	**MISIR UNU TEKNİK ŞARTNAMESİ**	Form No: TŞ.M.120 Rev. Tarihi/No:

Mısır unu: Mısır bitkisi (Zea mays L.) tanelerinin embriyolarının yabancı maddelerden temizlenip ve tavlanarak tekniğine uygun olarak öğütülmesiyle elde edilen üründür.
Ekmeklik Un; Teknolojik özellikleri ekmek yapımına uygun mısırların öğütülmesiyle elde edilen mısır unudur.

★**Alınacak mısır unu kuru maddedeki kül miktarı en çok %0,55 olan, mısır unu olacaktır.**

Genel özellikleri:

1. Kendine özgü tat ve kokuda olmalı, acıma, ekşime, küflenme, kokuşma ve bozulma vb. yabancı tat ve koku bulunmamalıdır.
2. Kendine özgü renk ve görünüşte olmalı, gözle görülen yabancı madde bulunmamalıdır.
3. Rutubet miktarı en çok %14,5 olmalıdır.
4. Canlı ve/veya cansız böcek ve/veya parçalarını içermemelidir.
5. Ağrıtma işlemi (klorlama dahil) uygulanmamış olmalıdır.

- Kuru maddedeki kül miktarı en çok % 0,55
- Kuru maddedeki ham selüloz miktarı en çok % 0,1
- Kuru maddedeki protein miktarı en az % 10,5
- Asitlik sülfirik asit cinsinden kuru maddede maksimum % 0.07 olacaktır.
- En az % 98' i 212 mikronluk 70 nolu elekten geçmelidir.

Katkı Maddeleri: Mısır unlarında kullanılmasına izin verilen katkı maddeleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 2. bölümünde yer alan hükümlere uygun olmalıdır.

Bulaşanlar: Mısır unlarında bulaşanların miktarı Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 4. bölümünde yer alan hükümlere uygun olmalıdır.

Pestisit Kalıntıları:Mısır ununun üretiminde kullanılan mısırlardaki pestisit kalıntı miktarı, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 5. bölümünde buğdaylar için belirlenen limitleri aşmamalıdır.

Hijyen: Mısır unları Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 7. bölümünde yer alan genel kurallara uygun olarak üretilmelidir.

Diğer Hususlar:

1. Üretici firma mısır ununa ait "İşletme Onay Belgesi" veya "İşletme Kayıt Belgesi "ne sahip olacaktır. Ayrıca İSO 22000:2018 belgesine sahip olacaktır. Bu iki belge mal tesliminde muayene komisyonuna teslim edilecektir.
2. Burada belirtilmeyen hususlarda TSE' nün ilgili standarttı ve"Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği" hükümleri geçerli olacaktır.
3. Muayene komisyonu gerekli gördüğü an ve sıklıkta mısır ununun analizlerinin yapılmasını isteyecektir. Bununla ilgili tüm masraflar satıcıya ait olacaktır.
4. Ayrıca analiz sonuçları TSE' nün ilgili standarttı ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'ne göre değerlendirilecektir.

Ambalajlama:

1. Birim ambalajlar yeni, içindeki unu iyi bir durumda koruyabilecek özellikte ve en fazla 1 kg net ağırlıkta olacaktır.Nakliye ambalajları oluklu mukavva ve en fazla 10 kg lık olacaktır.
2. Ambalajlar birim ve nakliye ambalajı olmak üzere iki çeşit olacaktır. Her iki ambalajın üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak biçimde yazılır, basılır veya etiket halinde takılır. Basma yoluyla işaretlemede unun boyanmaması gereklidir.
    - Firmanın adı, adresi
    - Türk Gıda Kodeksine göre üretildiği ibaresi
    - Maksimum kül miktarı
    - Maksimum protein miktarı
    - Malın çeşidi, tipi
    - Parti, seri numarası,izin numarası
    - İmal tarihi (ay ve yıl olarak)
    - Son kullanma tarihi (ay ve yıl olarak)
    - Net ağırlığı (gr veya kg olarak)
3. Unlar işleme yerlerinde, depo ve taşıma esnasında fena koku yayan, nemli, tatlarına ve diğer özelliklerine etki yapmayacak maddelerle bir arada bulundurulmamalıdır.
4. Malın kesin kabulünden itibaren en az 4 aylık garantisi verecektir. Bu sürede bozulan veya böceklenen mısır unu anında yeni ürünlerle değiştirilecektir.

Taşıma:

1. Mısır ununun taşınması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Taşıma ve Depolama Bölümü'nde yer alan kurallara uygun olacaktır.
2. Mısır ununun kuruma taşınmasında kullanılan araçlar; günlük temizlikleri yapılmış, tam kapalı kabinli (ek bir örtü ya da branda ile kapatılmayan) olacaktır. Mısır ununu etkileyecek başka bir ürün taşınmayacaktır.
3. Araçların içleri temiz olacaktır, yabancı madde bulunmayacaktır. Mısır unu araç içerisinde plastik platformlar üzerinde bulunacaktır.
4. Araçlarda nem olmayacaktır. Mısır ununda ıslaklık olmayacaktır.
5. Ürünlerin depoya taşınması raf teslimi şeklinde olacaktır.

Dyt. Zeynep ÇEPİK

Dyt. Burcu GANDAR

BİSKÜVİ (TS 2383)

- Bisküvi; tahıl unu veya unları, içine kabarmayı sağlayıcı maddeler, beyaz şeker, yemeklik nebati yağ ve gerektiğinde glikoz, invert şeker, süt tozu, yumurta, peynir altı suyu tozu, nişasta gibi yenilebilen maddeler, katkı maddeleri katıldıktan sonra içilebilir nitelikte su ile yoğrularak ve tekniğe uygun olarak işlenip, şekil verilip, pişirilmesi ile hazırlanan bir mamuldür.

✱ **Alınacak bisküvinin tipi tatlı, çeşidi sade olacaktır. Biçimi Petit Beurre olacaktır.**

Duyusal ve fiziksel özellikleri:

1. Kendine has renk ve kokuda olacaktır.
2. Yabancı tat ve koku içermeyecektir. Acımış veya sabunumsu bir tatta olmayacaktır.
3. Gevrek bir yapı ve bir örnek görünüşte olamayacaktır. Kirli ve zedelenmiş olmayacaktır.
4. Yabancı madde bulunmayacaktır.
5. Net ağırlık ortalaması, işaretlemede belirtilen net ağırlığa uygun ocaktır.
6. Çeşni maddeleri içermeyecektir.

Kimyasal özellikleri:

1. Rutubet miktarı en çok %6 (m/m) olacaktır.
2. Ekstrakte edilen yağda asitlik oleik asit cinsinden en çok %1,5 olacaktır.
3. Ekstrakte edilen yağda peroksit değeri en çok 10 meq /kg olacaktır.
4. Toplam şeker kuru maddede en az %15 (m/m) olacaktır.
5. Tuz miktarı en çok %1 (m/m) olacaktır.
6. Kül miktarı (tuz hariç kuru maddede) en çok %1 olacaktır.

Mikrobiyolojik özellikleri:

Bisküvinin mikrobiyolojik özellikleri Türk Gıda Kodeksi'nin "Mikrobiyolojik kriterler Tebliği"ne uygun olacaktır.

Diğer Hususlar:

1. Üretici firma bisküviye ait "İşletme Onay Belgesi" veya "İşletme Kayıt Belgesi"ne sahip olacaktır. Ayrıca İSO 22000:2018 gıda güvenliği belgesine sahip olacaktır. Bu iki belge mal tesliminde muayene komisyonuna teslim edilecektir.
2. Burada belirtilmeyen hususlarda TSE' nün ilgili standarttı ve"Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği" hükümleri geçerli olacaktır.
3. Muayene komisyonu gerekli gördüğü an ve sıklıkta bisküvinin analizlerinin yapılmasını isteyecektir. Bununla ilgili tüm masraflar satıcıya ait olacaktır.
4. Ayrıca analiz sonuçları TSE' nün ilgili standarttı ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'ne göre değerlendirilecektir.

Ambalajlama:

1. Bisküviler selefan veya oriented polipropilen (OPP) malzeme ile veya çeşitlerinden biri ile ambalajlanacaktır.
2. Birim ambalajların net ağırlığı en fazla 1 kg olacaktır. Birim ambalajların konulduğu nakliye ambalajında en fazla 5 kg olacaktır. Nakliye ambalajları mukavva kutuda olacaktır.

3. Ambalajlar, bisküviler ambalajları dışa doğru zorlamayacak şekilde gevşek olacaktır.
4. Mukavva kutu kapakları kapatıldığında boşluk kalmayacaktır. Yüzleri birbirine bağlayan kısımlar iyi yapışmış olacaktır.
5. Birim ve nakliye ambalajların üzerinde aşağıdaki bilgiler silinmekle çıkmayan baskılı kağıt etiketlere yazılıp iyi yapıştırılmış, birim ambalaja da basılmış şekilde olacaktır:
   - Firmanın adı, adresi
   - Malın adı, tipi, çeşidi
   - Parti ve seri numarası
   - İmalat ve son kullanma tarihi (ay ve yıl olarak)
   - Net ağırlığı (gr veya kg olarak)
   - Standarttın işaret ve numarası veya Türk Gıda Kodeksi'ne uygundur ibaresi
   - İçindekiler
   - "Rutubetsiz ve serin yerde saklayınız" ibaresi
   - Nakliye ambalajının brüt ağırlığı
6. Satıcı firma malın kesin kabulünden itibaren 1 yıl garanti verecektir. Bu sürede bozulan bisküviler hemen yeni ürünlerle değiştirilecektir.
7. Teslim edilen ürünler tek partide üretilmiş olacaktır.

Taşıma:

1. Bisküvinin taşınması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Taşıma ve Depolama Bölümü'nde yer alan kurallara uygun olacaktır.
2. Bisküvinin kuruma taşınmasında kullanılan araçlar; günlük temizlikleri yapılmış, tam kapalı kabinli (ek bir örtü ya da branda ile kapatılmayan) olacaktır.
3. Araçla bisküviyi etkileyecek başka bir ürün taşınmayacaktır.
4. Araçların içleri temiz olacaktır. Bisküvi araç içerisinde plastik platformlar üzerinde bulunacaktır.
5. Araçlarda nem olmayacaktır. Bisküvide ıslaklık olmayacaktır.
6. Ürünlerin depoya taşınması raf teslimi şeklinde olacaktır.

Dyt. Zeynep ÇEPİK

Dyt. Burcu GANDAR

DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ BESLENME VE DİYET BÖLÜMÜ	**HAZIR KEK TEKNİK ŞARTNAMESİ**	Form No: TŞ.M.049 Rev. Tarihi/No:

Hazır Kek: Buğday ununa, şeker, yenilebilir yağlar, yumurta, süt tozu, tuz ve Türk Gıda Kodeksinde kabul edilen kabarmayı sağlayan maddeler, lezzet verici ve diğer katkı maddelerinin su eklenerek karıştırıldıktan sonra uygun biçimde işlenmesi, şekil verilmesi ve pişirilmesi sonucunda ambalajlanması ile elde edilen bir üründür.

Lezzet ve Çeşni Verici Maddeler: Keklere lezzet ve çeşni vermek amacıyla katılan vanilya, fındık, marmelat, kuru meyve parçacıkları, karamel, üzüm v.b. gibi maddelerdir.

Yabancı Madde: Keklere katılmasına izin verilen maddelerin dışındaki her türlü maddelerdir.

Çeşitler: Kekler, imalatında kullanılan lezzet, koku ve aroma veren maddelere göre

1. ***Dolgulu Kek:*** Çeşitli meyve marmelatlı, kakao kremalı vb,
2. ***Meyveli Kek:*** Karışık meyveli, üzümlü,
3. ***Kakaolu Kek:*** Kakao, fındıklı kakaolu, vb. gibi çeşitlere ayrılır.

✱ **Alınacak kek dolgulu, kakaolu ve meyveli olacaktır. Her parti kek tesliminde bu üç çeşit kek eşit olarak teslim edilecektir.**

✱ **Alınacak kek net ağırlığı en az 35 gram olacaktır.**

Duyusal ve Fiziksel Özellikleri:

1. Kek, kendine has renk, görünüş, koku ve tatta olacaktır.
2. Kek usulüne göre pişmiş olacak, az pişmiş, hamur, yapışkan ve yanık olmayacaktır.
3. Kekte gözle görülebilir yabancı madde bulunmayacaktır.
4. Keklerde, acıma, ekşime, küflenme, kurtlanma, topaklaşma, kokuşma, bayatlama, bozulma, büyük yarıklar ve boşluklar, kuruma, sertleşme, ufalanma, ezilme ve dağılma olmayacaktır.

Çeşni Maddeleri Miktarları:

1. ***Meyve miktarı (kuru maddede) :***
   - Karışık meyveli keklerde: En az %17 olacaktır.
   - Üzümlü keklerde: En az %15 olacaktır.
2. ***Dolgu Maddesi:*** En az %10 olacaktır.

Kimyasal Özellikleri: Kekte çeşni maddeleri (marmelat, karamel ve kuru meyve parçacıkları vb.) ayrıldıktan sonra sade kek kısımlarında aranacaktır.

1. Rutubet Miktarı: En çok %20 olacaktır.
2. Kül Miktarı (Kuru maddede): En çok %3 olacaktır.
3. Protein Miktarı (Kuru maddede):En az %4.5 olacaktır.

4. Toplam Şeker Miktarı (Kuru maddede): %25 – 40 arasında olacaktır.
5. Yağ Miktarı (Kuru maddede): En az %15 olacaktır.
6. Ekstrakte Edilen Yağın Asitliği (Kuru maddede, oleik asit cinsinden): En çok %2 olacaktır.

Mikrobiyolojik Özellikleri:

1. Mezofillik Aerobik Bakteri Sayısı (kob/g): En çok $1x10^4$ olacaktır.
2. Staphylococcus aureus Sayısı: Bulunmayacaktır.
3. Küf ve maya Sauısı (kob/g): En çok 1×10^3 adet/g olacaktır.
4. Clostridium perifringes (kob/g): En çok $1 x10^1$ olacaktır.
5. E.coli: Bulunmayacaktır.
6. Salmonella: 25 gramında bulunmayacaktır.
7. Hazır keklerde mikroorganizmalarda veya başka etkenlerden kaynaklanan hiçbir toksit madde bulunmayacaktır.

Katkı Maddeleri: Türk Gıda Kodeksinde keklere katılmasına izni verilen maddelerdir.

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

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

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

Diğer Hususlar:

1. Üretici firmanın hazır keke ait "İşletme Onay Belgesi" veya "İşletme Kayıt Belgesi "ne sahip olacaktır. Ayrıca İSO 22000:2018 gıda güvenliği belgesine sahip olacaktır. Bu iki belge mal tesliminde muayene komisyonuna teslim edilecektir.
2. Burada belirtilmeyen hususlarda TSE' nün ilgili standarttı ve"Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği" hükümleri geçerli olacaktır.
3. Muayene komisyonu gerekli gördüğü an ve sıklıkta hazır kekin analizlerinin yapılmasını isteyecektir. Bununla ilgili tüm masraflar satıcıya ait olacaktır.
4. Ayrıca analiz sonuçları TSE' nün ilgili standarttı ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'ne göre değerlendirilecektir.

Ambalajlama ve Etiketleme:

1. Kekler, birim ambalaj ve nakliye ambalajı olmak üzere iki şekilde ambalajlanacaktır.
2. Hazır keklerin birim ambalajları ve nakliye ambalajlarının ağırlık toleransları Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.
3. Birim ambalaj materyali için; ilgili Bakanlıktan yurt içinde üretilen veya ithal olup da yurt içinde işlenerek kullanılmış bir ambalaj materyali ise "Üretim İzin Belgesi", ithal malzeme olup da işlenmeden direkt ambalajlamada kullanılan bir ambalaj materyali ise "Kontrol

Belgesi" ve "Gümrük Giriş Beyannamesi"ni muayenelerde Muayene Komisyonuna teslim edecektir.

4. Keklerin birim ambalajı, taşıma ve saklama süresince keklerin özelliklerini koruyabilecek nitelikte yeni, temiz, kuru ve kokusuz, keklerin özelliğini bozmayan tat ve kokusuna tesir etmeyen nitelikte, yağ emmeyen, çok katlı laminasyonlu malzemeden yapılmış olacaktır.

5. Kekler net olarak en az 35g ağırlıkta ambalajlanmış olacaktır. Kekler değişik geometrik şekillerde olabilecektir.

6. Ambalajlar üzerinde aşağıdaki bilgiler; okunaklı, sonradan değiştirilmeyecek şekilde yazılmış veya basılmış olacaktır.

- Ürün adı (Çeşidi),
- Firmanın adı, adresi ve varsa Tescilli Markası,
- İmalat tarihi (ay ve yıl olarak)
- Sözleşme No, Seri no, Parti Taksit No
- Son kullanma tarihi (ay ve yıl olarak) veya raf ömrü
- Net ağırlığı (g veya kg olarak)
- İçindekiler

7. Birim ambalajlar, taşımada bunları koruyacak daha büyük mukavva kutu ambalajlara konulacaktır. Ambalaj malzemesi içindeki ağırlığı parçalanmadan ve deforme olmadan, taşınabilecek kalınlık ve sağlamlıkta olacaktır.

8. Birim ambalajlar, nakliye ambalajları içinde dağılmayacak şekilde kapatılmış olacaktır.

9. Nakliye ambalajı üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı, ambalaja sağlam, silinmeyecek bir şekilde basılmış veya yapıştırılmış olacaktır.

- Firma adı veya Tanıtıcı Adresi
- Ürün adı(çeşidi)
- İçerdiği Birim Ambalaj adedi
- Brüt ağırlığı
- İmal tarihi (ay ve yıl olarak)
- Son kullanma tarihi(ay ve yıl olarak)
- "RUTUBETSİZ VE SERİN YERDE SAKLAYINIZ" ibaresi

10. Hazır keklerin garanti süresi kesin kabul tarihinden itibaren en az 6 ay olacaktır. Garanti süresi içinde bozulan kekler yüklenici tarafından garanti kapsamında değiştirilecektir.

Taşıma:

1. Hazır kekin taşınması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Taşıma ve Depolama Bölümü'nde yer alan kurallara uygun olacaktır.

2. Hazır kekin kuruma taşınmasında kullanılan araçlar; günlük temizlikleri yapılmış, tam kapalı kabinli (ek bir örtü ya da branda ile kapatılmayan) olacaktır. Hazır keki etkileyecek başka bir ürün taşınmayacaktır.

3. Araçların içleri temiz olacaktır. Hazır kek araç içerisinde plastik platformlar üzerinde bulunacaktır.

4. Araçlarda nem olmayacaktır. Hazır kekin ambalajlarında ıslaklık olmayacaktır.

5. Ürünlerin depoya taşınması raf teslimi şeklinde olacaktır.

Dyt. Zeynep GEPİK

Dyt. Burcu GANDAZ

DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ BESLENME VE DİYET BÖLÜMÜ	**SİYAH ÇAY TEKNİK ŞARTNAMESİ**	Form No: TŞ.M.068 Rev. Tarihi/No:

Siyah Çay : Camellia sinensis (Linnaeus) O.Kuntze türünün farklı varyetelerinin yaş çay yaprağı (iki buçuk yaprak) ,tomurcuk ve bunlara bitişik taze sap kısımlarının uygun yöntemlerle işlenmesiyle elde edilen üründür.

- **Alınacak çay, siyah çay ve piyasadaki adıyla filiz çay olacaktır.**
- **Alınacak poşet çay 2 gramlık süzdürülebilir poşette ve kapaklı kâğıt ambalajda olacaktır.**

Yabancı Madde: Yabancı madde çayın dışındaki bütün maddeleri ifade eder.

Duyusal özellikleri:

1. Düzgün görünüşte, siyah veya koyu bakır renkli olmalı, lif ve çöp içermemeli
2. Dem rengi koyu kırmızı ve kırmızımsı görünüşte, parlak olmalı mat ve bulanık, tortulu veya esmerimsi olmamalıdır.
3. Dili çeker durumda buruk olmalı ve dolgun özellikte olmalı.
4. Aroması çaya has ve hoş olmalıdır.
5. Gözle görülebilen yabancı madde bulunmamalıdır.
6. Çaylar denenerek alınacaktır.

Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri:

Özellikler	**Değerler**
Okside Olmamış Parça(m/m) %	En çok 8
Su Ekstraktı (Kuru maddede) (m/m) %	En az 29
Suda Çözünen Külde Alkalilik(KOH) cinsinden %	En az 1,5 – en çok 3
Kafein (Kuru maddede) (m/m)%	En az1,5
Toplam Kül Miktarı(Kuru maddede),(m/m) %	En az 4, en çok 8

Mikrobiyolojik Özellikleri: Siyah çayın mikrobiyolojik özellikleri Türk Gıda Kodeksinin "Mikrobiyolojik kriterler" tebliğine uygun olacaktır.

Diğer Hususlar:

1. Üretici firma siyah ait "İşletme Onay Belgesi" veya "İşletme kayıt Belgesi "ne sahip olacaktır: Ayrıca ISO 22000:2018 gıda güvenliği belgesine sahip olacaktır. Bu iki belgeden biri mal tesliminde muayene komisyonuna teslim edilecektir.
2. Bu şartnamede belirtilmeyen hususlar TSE' nün ilgili standarttı Türk Gıda Kodeksi "Siyah çay Tebliği" hükümleri geçerlidir.
3. Muayene komisyonu gerekli gördüğü an ve sıklıkta siyah çayın analizinin yapılmasını isteyecektir. Bununla ilgili tüm masraflar satıcıya ait olacaktır.
4. Ayrıca analiz sonuçları TSE' nün ilgili standarttı ve Türk Gıda Kodeksi "Siyah çay Tebliği"ne göre değerlendirilecektir.

Katkı Maddeleri: Siyah Çayda kullanılan katkı maddelerine ait değerler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 2'inci bölümüne uygun olacaktır.

Bulaşanlar: Siyah çayındaki bulaşanların Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 4'üncü bölümüne uygun olacaktır.

Pestisit Kalıntıları: Siyah Çayda pestisitleri miktarı Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 5'inci bölümünde verilen değerlere uygun olacaktır.

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

Ambalajlama:

1. Siyah çay; sağlığa zararlı olmayan ve çayın özelliklerini etkilemeyecek niteliklere Sahip kağıt, karton ambalaj malzemeleri içerisinde olacaktır.

2. Ambalaj içindeki çayın net miktarı en fazla 1 kg olacaktır.

3. Ayrıca alınacak poşet çaylarda 2 gram net çay olacaktır.

4. Ambalajlar üzerinde aşağıdaki bilgiler bozulmayacak, silinmeyecek şekilde okunaklı olarak kağıt veya baskı (litograf) etiket şekilde yazılmalıdır.

- Firmanın adı, adresi
- Malın adı (siyah çay)
- Standarttın işaret ve numarası (TS 4600) veya Türk Gıda siyah çay tebliğe uygundur ibaresi
- Sınıfı
- Net miktarı
- Paketleme tarihi (ay ve yıl olarak)
- Son kullanma tarihi

5. Doğrudan güneş ışığı almayan yerlerde muhafaza edilmiş olmalı. Yabancı kokulu maddelerle (deri, tütün, balık, gazyağı vb.) bir arada bulunmamalı ve ıslanmamalıdır.

6. Teslim edilen ürünler tek partide üretilmiş olacaktır.

Taşıma:

1. Siyah çayın taşınması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Taşıma ve Depolama Bölümü'nde yer alan kurallara uygun olacaktır.

2. Siyah çayın kuruma taşınmasında kullanılan araçlar; günlük temizlikleri yapılmış, tam kapalı kabinli (ek bir örtü ya da branda ile kapatılmayan) olacaktır. Çayı etkileyecek başka bir ürün taşınmayacaktır.

3. Araçların içleri temiz olacaktır. Siyah çay araç içerisinde plastik platformlar üzerinde bulunacaktır.

4. Araçlarda nem olmayacaktır. Çayda ıslaklık olmayacaktır.

5. Ürünlerin depoya taşınması raf teslimi şeklinde olacaktır.

Dyt. Zeynep CEPİNİ

Dyt. Burcu CANDAR

Karışık Turşu: Ayrı yapılan hıyar turşusu, domates turşusu, yeşil biber turşusu, lahana turşusu, kırmızı biber turşusu, havuç turşusu ve benzeri diğer turşuların belli oranda karıştırılmasıyla elde edilen mamuldür.

Kornişon Turşusu: Küçük boy, diri, sert dokulu ve taze kornişon salatalıklardan yapılmış olmalıdır. Salatalıklar 3–6 cm uzunluğunda, ince kabuklu, çekirdeksiz veya az çekirdekli olmalı, turşu suyu berrak ve içeriği homojen olmalıdır.

★ **Satın alınacak turşunun tipi salamura karışık ve kornişon turşu olacaktır.**

Duyusal Özellikleri:

1. Karışıma giren her bir turşu sebzesi kendine has renk ve görünüşte olacaktır. Karışıma giren lahana oranı en çok %15 olacaktır.

2. Karışıma giren her bir turşu sebzesi yumuşamamış, dağılmamış, çürümemiş, küflenmemiş olacaktır.

3. Karışık turşunun salamurasında siyahlaşma, koyulaşma ve salyalaşma olmayacaktır.

4. Yabancı madde bulunmayacaktır.

5. Karışıma giren turşu sebzelerinin kendine has tat ve kokularında olacak, yabancı tat ve koku bulunmayacaktır. Turşularda küf, alkol, kokuşma kokusu, acıma ve buruklaşma gibi tat bozuklukları olmayacaktır.

Fiziksel Özellikleri:

1. Süzme Kütlesinin net kütleye oranı en az %55 olacaktır.

2. Her çeşit sebzenin süzme ağırlığının oranı en az %3 en çok %25 olacaktır.

Kimyasal Özellikleri:

1. Karışık turşuda metalik kontaminasyonlar aşağıdaki gibi olacaktır.
Bakır :en çok 5mg/kg
Çinko :en çok 5mg/kg
Demir :en çok 15mg/kg
Kalay :en çok 250mg/kg
Kurşun :en çok 0.5mg/kg

2. Karışık turşularda toplam asitlik (laktik asit olarak) en az %0.5 en çok %2 olacaktır.

3. Salamuralı karışık turşularda toplam asitlik (laktik asit olarak) en az %0.5 en çok %2 olacaktır.

Mikrobiyolojik özellikleri: Karışık turşu mikrobiyolojik özellikleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin "Mikrobiyolojik kriterler Tebliği"ne uygun olacaktır.

Diğer Hususlar:

1. Üretici firmanın karışık turşuya ait "Gıda üretim sertifikası'na ve "Gıda sicil sertifikası'na sahip olacaktır. Ayrıca İSO 22000: 2018 gıda güvenliği belgesine sahip olacaktır. Bu üç belge mal tesliminde muayene komisyonuna teslim edilecektir.

2. Burada belirtilmeyen hususlarda TSE' nün ilgili standarttı ve"Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği" hükümleri geçerli olacaktır.

3. Muayene komisyonu gerekli gördüğü an ve sıklıkta karışık turşuyu Hıfzısıhha Enstitüsü" veya kurumun uygun gördüğü laboratuar da tüm tahlillerin yapılmasını isteyecektir. Bununla ilgili tüm masraflar satıcıya ait olacaktır.

4. Ayrıca analiz sonuçları TSE' nün ilgili standarttı ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'ne göre değerlendirilecektir.

Ambalajlama ve İşaretleme:

1. Karışık turşu ve kornişon turşular, ürün içeriğini etkilemeyen, turşudan etkilenmeyen ve sağlığa zararlı olmayan sızdırmaz teneke kaplarda veya gıda ile temasa uygun, kaliteli metal ambalajlarda sunulacaktır. Kapak kilitleri sağlam, kolay açılabilir ve hijyenik yapıda olacaktır.

2. Karışık turşu ve kornişon turşuların net ağırlığı en fazla 10 kg olacaktır.

3. Metal ambalajların hiçbir yerinde delik, sızıntı, bulunmayacak. Biçimleri bozulmuş ve bombaj yapmış olmayacaktır.

4. Turşu ambalajları üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılmış veya basılmış olacaktır.

- Firmanın adı ve adresi
- Son kullanma tarihi
- Süzme ağırlığı
- TS 41214 ibaresi veya Türk Gıda Kodeksi'ne uygunluk ibaresi
- Seri ve kod numarası
- İmalat tarihi
- Kullanılan katkı maddeleri grubu ve adı
- Malın adı
- Tipi

5. Satıcı firma malın kesin kabulünden itibaren altı aylık garanti verecektir. Bu sürede bozulan ürünler bedelsiz yeni ürünlerle değiştirilecektir.

6. Teslim edilen ürünler tek partide üretilmiş olacaktır.

Taşıma:

1. Karışık ve kornişon turşunun taşınması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Taşıma ve Depolama Bölümü'nde yer alan kurallara uygun olacaktır.

2. Karışık ve kornişon turşunun kuruma taşınmasında; günlük temizlikleri yapılmış, tam kapalı kabinli (ek bir örtü ya da branda ile kapatılmayan) kullanılacaktır. Karışık ve kornişon turşuyu etkileyecek başka bir ürün taşınmayacaktır.

3. Araçların içleri temiz olacaktır. Karışık ve kornişon turşu araç içerisinde plastik platformlar üzerinde bulunacaktır.

4. Araçlarda nem olmayacaktır.

Dyt. Zeynep ÇEPİK

Dyt. Emrah GANDAR

DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ BESLENME VE DİYET BÖLÜMÜ	LİMON SUYU	Form No: TŞ.M.051 Rev. Tarihi/No:

Limon suyu: Limon suyunun pastörize ve evapore edilmesi ile elde edilen bulanık, pulplu ve akışkan konsantredir..

✱ **Satın alınacak limon suyu extra sınıf, ,ambalaj 1 litrelik olacaktır. BİLEŞİMİ: % 100 limon suyu konsantresi ihtiva eder. Koruyucu madde içermez**

Duyusal ve kimyasal Özellikleri:

Doğal limon tadı ve kokusunda olmalıdır. Yabancı tat ve koku içermemelidir. Taze, olgun sarı limon renginde ve homojen yapıda olmalıdır.Ürün tortu yapmamış olmalıdır. Ürün içerisinde pelteleşmiş kısım bulunmamalıdır..Ürün akıcı kıvamda olmalıdır.Ürünün kolay kullanılabilmesi için kapak kısmında dökme kısmı olmalıdır.Kapak kısmı ağzı açılıp kapanabilir olmalıdır

-Briks : 40-42 %

-Toplam Asitlik : 20,0-32,0 %w/w (sitrik asit cinsinden)

-pH : 2.0-2.6

-Pulp : 2,0-13,0 @ 8 bx olmalıır.

olacaktır. BİLEŞİMİ: % 100 limon suyu konsantresi ihtiva

Mikrobiyolojik özellikleri: Sirkenin mikrobiyolojik özellikleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin "Mikrobiyolojik kriterler Tebliği"ne uygun olacaktır

. Toplam Canlı : max 100 kob / ml

Maya ve Küf : max 30 kob / ml

Escherichia coli : olmamalı

Diğer Hususlar:

1. Üretici firmanın limon suyuna ait "Gıda üretim sertifikası'na ve "Gıda sicil sertifikası'na sahip olacaktır. Ayrıca İSO 22000: 2005 gıda güvenliği belgesine sahip olacaktır. Bu üç belge mal tesliminde muayene komisyonuna teslim edilecektir.

2. Burada belirtilmeyen hususlarda TSE' nün ilgili standarttı ve"Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği" hükümleri geçerli olacaktır.

3. Muayene komisyonu gerekli gördüğü an ve sıklıkta ürünü kurumun uygun gördüğü laboratuvar da analiz yapılmasını isteyecektir. Bununla ilgili tüm masraflar satıcıya ait olacaktır.

4. Ayrıca analiz sonuçları TSE' nün ilgili standarttı ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'ne göre değerlendirilecektir.

Ambalajlama ve İşaretleme:

1. Limon suyu; ürünü etkilemeyen veya sirkeden etkilenmeyen, sağlığa zararlı olmayan polietilen kilitli, kapaklı, plastik ambalajda olacaktır. Kapak kilitleri kolay açılabilir olacaktır.

2. ürünün net ağırlığı 1 lt olacaktır.

3. Polietilen ambalajların hiçbir yerinde delik, sızıntı, bulunmayacak. Biçimleri bozulmuş ve bombaj yapmış olamayacaktır.

4. Ürün ambalajları üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılmış veya basılmış olacaktır.

- Firmanın adı ve adresi
- Son kullanma tarihi
- Net ağırlığı
- Seri ve kod numarası
- İmalat tarihi
- Malın adı
- Tipi
- Allerjen ürün içerikleri

5. Satıcı firma malın kesin kabulünden itibaren altı aylık garanti verecektir. Bu sürede bozulan ürünler bedelsiz yeni ürünlerle değiştirilecektir.

6. Teslim edilen ürünler tek partide üretilmiş olacaktır.

Taşıma:

1. Ürünün taşınması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Taşıma ve Depolama Bölümü'nde yer alan kurallara uygun olacaktır.

2. Ürünün kuruma taşınmasında kapalı kasa araçlar kullanılacaktır. Sirkeyi etkileyecek başka bir ürün taşınmayacaktır.

3. Araçların içleri temiz olacaktır. Ürün araç içerisinde plastik platformlar üzerinde bulunacaktır.

4. Araçlarda nem olmayacaktır.

Dyt. Burcu GANDAR

Dyt. Zeynep ÇEPİK

DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ BESLENME VE DİYET BÖLÜMÜ	**SİRKE**	Form No: TŞ.M.051 Rev. Tarihi/No:

Sirke: Elma veya üzümün mayalar tarafından fermente olabilir şekerlerin etanole dönüşümünü takiben asetik asit bakterileri tarafından etanolün oksidasyonu sonucu asetik asit oluşumuyla üretilen üründür.

- **Satın alınacak sirke extra sınıf,tipi elma sirkesi,ambalaj 1 litrelik olacaktır.**

Duyusal Özellikleri:

1. Kendine has tat ve kokuda olacaktır.
2. Görünümü berrak olacaktır. Bulanık görüntü olmayacaktır.
3. Sirke tortulanmış olmayacaktır.
4. Yabancı madde bulunmayacaktır.

Kimyasal Özellikleri:

1.Sirke bileşiminin toplam asit içeriği(suda serbest asetik asit cinsinden) 40g/l'den az olmamalıdır

2.Kalıntı alkol oranı hacimce %0.5 den fazla olmamalıdır.

3.SİRKEDE TOPLAM KURU MADDE MIKTARI ŞEKER DIŞINDA EN AZ 8 G/L OLMALIDIR.

4.Kül mıktarı en az 0.8 g/l olmalıdır

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

Diğer Hususlar:

1. Üretici firmanın sirkeye ait "Gıda üretim sertifikası'na ve "Gıda sicil sertifikası'na sahip olacaktır. Ayrıca İSO 22000: 2005 gıda güvenliği belgesine sahip olacaktır. Bu üç belge mal tesliminde muayene komisyonuna teslim edilecektir.
2. Burada belirtilmeyen hususlarda TSE' nün ilgili standarttı ve"Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği" hükümleri geçerli olacaktır.
3. Muayene komisyonu gerekli gördüğü an ve sıklıkta sirkeyi kurumun uygun gördüğü laboratuvar da analiz yapılmasını isteyecektir. Bununla ilgili tüm masraflar satıcıya ait olacaktır.
4. Ayrıca analiz sonuçları TSE' nün ilgili standarttı ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'ne göre değerlendirilecektir.

Ambalajlama ve İşaretleme:

1. Sirke; sirkeyi etkilemeyen veya sirkeden etkilenmeyen, sağlığa zararlı olmayan polietilen kilitli, kapaklı, plastik ambalajda olacaktır. Kapak kilitleri kolay açılabilir olacaktır.

2. Sirkenin net ağırlığı en fazla 1 lt olacaktır.

3. Polietilen ambalajların hiçbir yerinde delik, sızıntı, bulunmayacak. Biçimleri bozulmuş ve bombaj yapmış olamayacaktır.

4. Sirke ambalajları üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılmış veya basılmış olacaktır.

- Firmanın adı ve adresi
- Son kullanma tarihi
- Net ağırlığı
- Seri ve kod numarası
- İmalat tarihi
- Kullanılan katkı maddeleri grubu ve adı
- Malın adı
- Tipi
- Allerjen ürün içerikleri

5. Satıcı firma malın kesin kabulünden itibaren altı aylık garanti verecektir. Bu sürede bozulan ürünler bedelsiz yeni ürünlerle değiştirilecektir.

6. Teslim edilen ürünler tek partide üretilmiş olacaktır.

Taşıma:

1. Sirkenin taşınması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Taşıma ve Depolama Bölümü'nde yer alan kurallara uygun olacaktır.

2. Sirkenin kuruma taşınmasında kapalı kasa araçlar kullanılacaktır. Sirkeyi etkileyecek başka bir ürün taşınmayacaktır.

3. Araçların içleri temiz olacaktır. Sirke araç içerisinde plastik platformlar üzerinde bulunacaktır.

4. Araçlarda nem olmayacaktır.

Dyt. Burcu GANDAR

Dyt. Zeynep ÇEPİK

DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ BESLENME VE DİYET BÖLÜMÜ	**BAHARAT TEKNİK ŞARTNAMESİ**	Form No: TŞ.M.037 Rev. Tarihi/No:

Bu şartnamede geçen;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Kırık Yaprak: En çok ¼'ü kopmuş yaprağı,

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

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

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

Beyaz biber- Ak biber: Piper nigrum L. Türüne giren bitkilerin, olgunlaştıktan sonra toplanıp tekniğine uygun olarak kurutulmuş ve dış kabukları soyulmuş meyvelerinin tane veya öğütülmüş halini,

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

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

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

Defne Yaprağı: Lauıus nobilis L. türüne giren bitkilerin tekniğine uygun olarak kurutulmuş yaprağını,

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

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

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

Kişniş: Coriandrum sativum L.türüne giren bitkilerin küre şeklindeki sarımsı yeşilden açık kahverengine kadar değişen renklerdeki meyvelerinin tekniğine uyun olarak kurutulmuş veya bunların öğütülmüş halini,

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

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

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

Hindistan Cevizi: Palmiyegiller (Arecaceae) familyasından, cocus cinsinin c. nucifera türüne giren tropikal bölgelerde yetişen meyvesi yenen palmiye türü bitkinin kurutularak toz haline getirilmiş şeklini

Susam: Pedeliaceae familyasının, sesamum indicum türüne giren anavatanı Afrika olan bitkinin kapsül meyvelerinin içinde bulunan tohumların kurutulup kavrulmasıyla elde edilen ürünü

Köri: Kimyon,karabiber,zerdecal,kisniş,karanfil,kakule,zencefil,hintcevizi,demirhindi ve acı kırmızıbiber karışımından oluşan bir baharat karışımını

Sarımsak tozu: Allium sativum L. türüne ait otsu kültür bitkisinin tekniğine uygun olarak, kabuk kısmının soyulup,ezilip kurutulup toz haline getirilmiş halini

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

Zerdeçel: Zingiberaceae familyasının Curcuma longa türüne ait sarı çiçekli, büyük yapraklı, çok yıllık otsu bir bitki cinsinin öğütülmüş halini ifade eder.

Alınacak baharat öğütülmüş formdaki baharat olacak. Extra sınıf özelliği taşıyacak.

Ürün Özellikleri: Bu şartname kapsamındaki ürünlerin özellikleri aşağıda verilmiştir:

- Baharatın fiziksel ve kimyasal özellikleri aşağıdaki tablolara uygun olacaktır.

Tane Baharatın Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri

Baharat	Yabancı madde En çok (%m/m)	Rutubet En çok (%)	Toplam Kül k.m. En çok (%m/m)	%10'luk HCL de çözülmeyen kül k.m En az (%m/m)	Uçucu olamayan eter ekstraktı k.m En çok (%m/m)	Selüloz k.m. En çok (%m/m)	Uçucu yağ k.m En az (%m/100g)	Kırık tane En çok (%m/m)	Bozuk Tane En çok (%m/m)	Az gelişmiş ve cılız tane En çok (%m/m)	Buruşuk tane Kapsül En çok (%m/m)	Siya tane En çok (%m
Anason	3	10					1,5		1			
Beyaz biber –ak biber	0,5	14	2	0,3	6,5	6	1	3				10
Çam Fıstığı	0,7	8						10	1,5		1	
Karabiber	1	12	8	1	6	18	2			4		
Kimyon	2	10	9	1,5			2					
Kişniş	2	12	7	1,5			0,4	10	2			
Kuş Üzümü	0,5	15										

Öğütülmüş Baharatın Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri

Baharat	Yabancı madde En çok (%m/m)	Rutubet En çok (%)	Toplam Kül k.m En çok (%m/m)	%10'luk HCK'de çözünmeyen kül k.m. En çok (%m/m)	Uçucu olamayan eter ekstraktı k.m En çok (%m/m)	Selüloz k.m. En çok (%m/m)	Uçucu yağ k.m En az (%m/100g)	Yemeklik tuz En çok (%m/m)	Boy özelliği Elek göz Açıklığı Mm	Suda çözünen ekstrakt k.m En az (%m/m	Kalsiyum oksit(CaO) k.m En çok (%m/m)
Beyaz biber-ak biber	Bulunmamalı	14	2	0,3	6,5	6	0,7		0,63		
Karabiber	Bulunmamalı	12	8	1	6	17,5	1,5		0,63		
Karanfil	Bulunmamalı	10	7	0,5		13	14		0,63		
Kimyon	Bulunmamalı	10	9	1,5			1,7		0,56		
Kırmızı biber(acı)	Bulunmamalı	11	9	1,5	12	25	0,2		0,56		
Kırmızı biber (tatlı)	Bulunmamalı	11	8	1	12	25	0,2		0,56		
Kişniş	Bulunmamalı	12	7	1,5			0,2		0,5		
Pul kırmızı biber	0,5	15	17*	1	12		0,2	9			
Tarçın	Bulunmamalı	12		2			1*		0,45		

Yukarıda yer alan özelliklere ek olarak; ağartılmış zencefillerde; suda çözünen kül k.m de en az %1,9; alkolde çözünen ekstrakt k.m. de %5,1 olmalıdır.
*Sonuçların hesaplanmasında kuru madde esas alınacaktır.
**Ağartılmış veya ağartılmamış zencefillerde uçucu olmayan eter ekstraktı değerleri en çok olarak verilmiştir.

Yaprak Baharatın Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri

Baharat	**Yabancı madde** En çok (%m/m)	**Rutubet** En çok (%)	**Toplam Kül k.m** En çok (%m/m)	**10'luk HCK'de çözünmeyen kül k.m.** En çok (%m/m)	**Selüloz k.m.** En çok (%m/m)	**Uçucu yağ k.m** En az (%m/100g)	**Sap ve dal parçacıkları** En çok (%m/m)	**Kırık yaprak parça** En çok (%m/m)	**Lekeli yaprak** En çok (%m/m)	**Yaprak boyu** (mm)	**Suda çözülmeyen kül miktarı** k.m. (%m/m)
Defne yaprağı	0,1	8	7	1,5	30	1*		15	10		
Kekik	2	12	14	5		1*	10				
Nane	0,1	10	10			0,7*	5				

Kekikte; sap ve dal parçacıkları kekik tohumunu da kapsar.
*Sonuçlarda hesaplanmasında kuru madde esas alınacaktır.

Diğer Baharatlar Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri

Baharat	**Yabancı madde** En çok (%m/m)	**Rutubet** En çok (%)	**Uçucu yağ k.m** En az (%m/100g)	**Suda çözünen ekstrakt k.m** En az (%m/m	**Kırık parça** En çok (%m/m)	**Bozuk parça** En çok (%m/m)	**Kabuk Kalınlığı** En çok (mm)	**Kalsiyum oksit(CaO) k.m** En çok (%m/m)	**Uçucu olamayan eterekst. K.m** En az (%m/m)	**Yağ asidi Laurik asit** En çok (%m/m)	**Ana Karanfil** En çok (%)	**Başsız Karanfil** En çok (%)	**Koker karanfil** En çok (%)
Hindistan cevizi	Bulunmamalı	3							65	3			
Karanfil (bütün)	1	12	17								4	5	3
Tarçın	1	12	1*				0,2						

(kabuk)													

Bu tabloda yer alan baharatın kül ve%10'luk HCL'de çözülmeyen kül değerleri öğütülmüş formları ile aynıdır.
*Sonuçların hesaplanmasında kuru madde esas alınmayacaktır.

- Baharat, aşağıdaki tabloda verilen mikrobiyolojik kriterlere uygun olmalıdır.

Baharat İçin Mikrobiyolojik Kriterler

	n	c	m	M
Salmonella spp	5	0	25g'da bulunmamalı	25g'da bulunmamalı
Staphyloccocus aureus (kob/g)	5	3	$1,0 \times 10^2$	$1,0 \times 10^3$
Bascillus cereus (kob/g)	5	3	$1,0 \times 10^3$	$1,0 \times 10^5$
Escherichia coli (kob/g)	5	3	$1,0 \times 10^1$	$1,0 \times 10^2$
E.coli O157:H7	5	0	25g'da bulunmamalı	25g'da bulunmamalı
Sülfit indirgeyen Clostrida (kob/g)	5	3	$1,0 \times 10^2$	$1,0 \times 10^4$
Maya – Küf (kob/g)	5	3	$1,0 \times 10^2$	$1,0 \times 10^4$
Mezofilik aerobik bakteri (kob/g)	5	3	$1,0 \times 10^4$	$1,0 \times 10^6$

n: Numune sayısı
c: Mikroorganizma sayısı "m" ile "M" arasında bulunabilecek maksimum numune sayısı
m: Tüm numunelerde bulunabilecek maksimum mikroorganizma sayısı

1. Baharat kendine özgü tat, koku ve renkte olacak; bayatlamış, kızışmış, küflenmiş, bozulmuş, yabancı tat ve koku almış olmayacak ve böcek yeniği içermeyecektir.
2. Baharatın içerisinde canlı böcekler, gözle görülebilen veya görülmeyen ölü böcekler ve bunların kalıntıları ve diğer zararlıların kalıntıları bulunmayacaktır.
3. Öğütülmemiş baharat, en az %90'ı baharata özgü göz açıklığı belirlenmiş olan eleklerden geçecek şekilde ince çekilmiş olacaktır.
4. Baharat karışımları hariç olmak üzere, baharata nişasta ve benzeri dolgu maddeleri katılmış olmayacaktır.
5. Baharat karışımlarında; baharat oranı kütlece %85'den az olmayacaktır.
6. Pul kırmızıbiberlerde yemeklik bitkisel sıvı yağ kütlece %8'i, kendisinden olan sap ve dal parçaları kütlece %1'i, çekirdek ve parçaları kütlece%40'ı geçmeyecektir.
7. Kuşüzümünde, 25gr'daki tane sayısı200 – 500 arasında olacaktır.

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

Bulaşanlar: Bu şartname kapsamındaki ürünlerdeki bulaşanlar miktarı Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 4'üncü bölümüne uygun olacaktır.

Pestisit Kalıntılar: Bu şartname kapsamındaki ürünlerde pestisitlerin miktarı Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 5'inci bölümünde verilen değerlere uygun olacaktır.

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

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

Diğer Hususlar:

1. Üretici firma baharatlara ait "İşletme Onay Belgesi" veya "İşletme Kayıt Belgesi"ne sahip olacaktır. Ayrıca İSO 22000:2018 belgesine sahip olacaktır. Bu iki belge mal tesliminde muayene komisyonuna teslim edilecektir.
2. Bu şartnamede belirtilmeyen hususlar TSE' nün ilgili standarttı Türk Gıda Kodeksi "Baharat Tebliği" hükümleri geçerlidir.
3. Muayene komisyonu gerekli gördüğü an ve sıklıkta baharatın analizlerinin yapılmasını isteyecektir. Bununla ilgili tüm masraflar satıcıya ait olacaktır.
4. Ayrıca analiz sonuçları TSE' nün ilgili standarttı ve Türk Gıda Kodeksi "Baharat Tebliği"ne göre değerlendirilecektir.

Ambalajlama ve Etiketleme – İşaretleme: Bu şartname kapsamında yer alan ürünlerin ambalajlanması ve işaretlenmesi Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 9'uncu bölümüne uygun olacaktır.

- Baharatlar en fazla 1 kg'lık polietilen iç ve en fazla 10 kg'lık dış mukavva nakliye ambalajlarda olacaktır.
- **Alınacak kırmızı pul biber, 1gram kağıt ambalajlarda poşet kırmızı pul biber olacaktır.**

İlave olarak;
Üretim tarihi olarak; öğütülmüş baharatta paketleme tarihi, diğer ürün yılı esas alınarak etiketleme yapılacaktır.

Taşıma: Bu şartname kapsamında yer alan ürünlerin taşınmasında Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 10'uncu bölümündeki kurallara uygulanacaktır.

- Baharatların kuruma taşınmasında kullanılan araçlar; günlük temizlikleri yapılmış, tam kapalı kabinli (ek bir örtü ya da branda ile kapatılmayan) olacaktır. Araçla baharatları etkileyecek başka bir ürün taşınmayacaktır.
- Satıcı firma malın kesin kabulünden itibaren 1 yıllık garanti verecektir. Bu sürede baharatlarda bozulma veya böceklenme oluştuğunda hemen yeni ürünle bedelsiz olarak değiştirilecektir.
- Ürünlerin depoya taşınması raf teslimi şeklinde olacaktır.

Dyt. Zeynep ÇEPİK

Dyt. Burcu GANDAR

DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ BESLENME VE DİYET BÖLÜMÜ	YEMEKLİK TUZ TEKNİK ŞARTNAMESİ	Form No: TŞ.M.084 Rev. Tarihi/No:

Yemeklik Tuz: Ana maddesi sodyum klorür olan ham tuzdan insan tüketimine uygun nitelikte üretilen tuzlardır.

Sofra Tuzu: Doğrudan tüketiciye sunulan ince toz haline getirilmiş, iyotla zenginleştirilmiş, rafine edilmiş veya edilmemiş yemeklik tuzlardır.

Topaklanmayı Önleyici Maddeler: Gıda partiküllerinin birbirine yapışması eğilimini azaltan veya önleyen maddelerdir.

- **Alınacak tuz,750 gramlık ambalajda iyotlu sofra tuzu olacaktır.**
- **Ayrıca 1gram net tuz içeren kağıt ambalajlarda poşet iyotlu sofra tuzu olacaktır.**

Ürün Özellikleri :

Bu şartname kapsamındaki ürünlerin fiziksel ve kimyasal özellikleri aşağıda verilmiştir:

1. Sofralık tuzlar beyaz renkte olmalıdır.
2. Sofra tuzları homojen olmalı, tane büyüklüğü göz açıklığı 1000 um'lik elekten tamamı geçmeli, göz açıklığı 210mm'lik elekten geçen kısım en çok %20 olmalıdır.
3. Rutubet miktarı sofra tuzlarında kütlece en çok %0,5, gıda sanayinde kullanılan tuzlarda ise en çok % 2 olmalıdır.
4. Sofra tuzlarında 50–70 mg/kg oranında potasyum iyodür veya 52–40 mg/kg oranında potasyum iyodat katılması zorunludur.
5. Sofra tuzlan florid, demir gibi mineraller ve vitaminler ile zenginleştirilebilir.
6. Sodyum klorür miktarı katkı maddeleri hariç olmak üzere sofra tuzlarında kuru maddede en az %98 olmalıdır.
7. Sofralık tuzlarda asitte çözünmeyen madde miktarı, asitte çözünmeyen katkı maddeleri hariç olmak üzere kütlece en çok %0,5 olmalıdır.
8. Sofralık tuzlarda suda çözünmeyen madde miktarı, suda çözünmeyen katkı maddeleri hariç olmak üzere kütlece en çok %0,5 olmalıdır.

Katkı Maddeleri: Sofralık tuzlarda kullanılan katkı maddelerine ait değerler Türk Gıda Yönetmeliğinin "Katkı Maddeleri" bölümünde verilen değerlere uygun olmalıdır. Bunlar dışında yemeklik tuzlara magnezyum oksit en çok 20 g/kg katılabilir.

Bulaşanlar: Sofralık tuzlarda bulaşanların miktarı Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin "Bulaşanlar" bölümünde verilen değerlere uygun olmalıdır.

Hijyen: Sofralık tuzlar Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin "Hijyen Bölümünde yer alan genel kurallara uygun olarak işlenmelidir.

Diğer Hususlar:

1. Üretici firma tuza ait "İşletme Onay Belgesi" veya "İşletme Kayıt Belgesi "ne sahip olacaktır. Ayrıca İSO 22000:2018 gıda güvenliği belgesine sahip olacaktır. Bu iki belge mal tesliminde muayene komisyonuna teslim edilecektir.
2. Bu şartnamede belirtilmeyen hususlar TSE' nün ilgili standarttı Türk Gıda Kodeksi "Yemeklik tuzlar tebliği" hükümleri geçerlidir.

3. Muayene komisyonu gerekli gördüğü an ve sıklıkta yemeklik tuzunun analizlerinin yapılmasını isteyecektir. Bununla ilgili tüm masraflar satıcıya ait olacaktır.

4. Ayrıca analiz sonuçları TSE' nün ilgili standarttı ve Türk Gıda Kodeksi "Yemeklik tuzlar tebliği"ne göre değerlendirilecektir.

Ambalajlama, Etiketleme- İşaretleme:

1. Sofralık tuzların ambalajlanmasında Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin "Ambalajlama, Etiketleme- İşaretleme" bölümüne uygun ambalaj materyalleri kullanılmalı ve etiketleme işlemi bu bölüme uygun olmalıdır. Ancak iyotla zenginleştirilmemiş tuzlardan son tüketim tarihinin belirtilmesi zorunlu değildir.

2. Sofra Tuzlarının etiket bilgisinde, iyot içerdiğini bildiren bir ifade ürün adıyla aynı yüzde yer almalıdır.

3. Etiketin "kuru ve ışıksız ortamda ağzı kapalı olarak muhafaza edilmelidir" ifadesi yer almalıdır.

4. Zenginleştirilmiş sofralık tuzlarda bu amaçla kullanılan maddelerin adı ve miktarı... mg/100 gr olarak etiketinde belirtilmelidir.

5. Tuzlar en çok 750 gr'lık birim ambalajlarda olacaktır.

6. Poşet tuzlar en az 1gramlık net tuz içeren kağıt ambalajlarda olacaktır.

7. Paketler yırtık, delik ve patlak olmayacaktır.

8. Birim ve nakliye ambalajlarına aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak, silinmeyecek şekilde yazılmış veya basılmış olacaktır.

- Malın adı,firmanın adı ve adresi
- Seri, parti numarası
- Ürün yılı ,son kullanma tarihi
- Net ağırlığı
- Muhafaza şartları
- Üretim izin tarihi ve numarası
- Standarttın işaret ve numarası veya Türk Gıda Kodeksi "Yemelik Tuz" tebliğine uygundur ibaresi.

1. ***Taşıma ve Depolama:*** Sofralık Tuzların taşınması ve depolanması sırasında Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin "Taşıma ve Depolama" bölümünde yer alan genel kurallara uyulmalıdır.

2. Teslim edilen ürünler tek partide üretilmiş olacaktır.

3. Yemeklik tuzun kuruma taşınmasında kullanılan araçlar; günlük temizlikleri yapılmış, tam kapalı kabinli (ek bir örtü ya da branda ile kapatılmayan) olacaktır. Araçla balı etkileyecek başka bir ürün taşınmayacaktır.

4. Ürünlerin depoya taşınması raf teslimi şeklinde yapılacaktır.

Dyt. Zeynep ÇEPİK

Dyt. Burcu GANDAR

DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ BESLENME VE DİYET BÖLÜMÜ	**HAZIR TOZ PATATES PÜRESİ TEKNİK ŞARTNAMESİ**	Form No: TŞ.M.121 Rev. Tarihi/No:

Patates ; solanum tuberosum L.türüne giren bitkilerin yumrularının haşlanıp,soğutulup,kabuklarının soyulup,kurutulup,Türk Gıda Kodeksinin uygun gördüğü gıda ve katkı maddelerinin maddelerinin ilavesiyle tekniğine uygun şekilde toz haline getirilmiş yarı mamül bir üründür. .

- **Alınacak hazır toz patates püresinin sınıfı birinci sınıf olacaktır.**

Ürün özellikleri:

1. Kendine özgü, renkte olmalıdır.
2. Kendine has koku, tat ve görünüşte olmalıdır.
3. Kirlenmiş, bozulmuş olmamalıdır
4. İçinde yabancı madde olmamalıdır.
5. Toz patates püresi içerisinde gıda kodeksine uygun olmayan hiçbir madde bulunmayacaktır.
6. Püreye süt ilavesi yapılmamış olacaktır.
7. İçerisinde topaklanma olmayacaktır.
8. Kendine has özelliğini herhangi bir şekilde kaybetmemiş olmamalıdır.
9. Duyusal kontrol yapılarak geleneksel patates püresi tadı aranacaktır.

Kimyasal özellikleri:

1. Toz patates pürenin kuru maddesinde protein miktarı en az %12 olacaktır
2. Rutubet miktarı en çok %10 olacaktır.
3. Tuz miktarı kuru madde de en çok %10 olacaktır.

Mikrobiyolojik özellikleri: Hazır toz patates püresinin mikrobiyolojik özellikleri Türk Gıda Kodeksi'nin "Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği"ne uygun olacaktır.

Katkı Maddeleri: Hazır toz patates püresinde kullanılan katkı maddelerine ait değerler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 2'inci bölümüne uygun olacaktır.

Bulaşanlar: Hazır toz patates püresinde bulaşanların Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 4'üncü bölümüne uygun olacaktır.

Pestisit Kalıntıları: Hazır toz patates püresinde pestisitleri miktarı Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 5'inci bölümünde verilen değerlere uygun olacaktır.

3. Tuz miktarı kuru madde de en çok %10 olacaktır.

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

Diğer Hususlar:

1. Üretici firma Hazır toz patates püresine ait "Gıda üretim sertifikası'na ve "Gıda sicil sertifikası'na sahip olacaktır. Ayrıca ISO 9001:2000 ve HACCP belgelerine sahip olacaktır. Bu dört belge mal tesliminde muayene komisyonuna teslim edilecektir.
2. Burada belirtilmeyen hususlarda TSE' nün ilgili standarttı ve"Türk Gıda Kodeksi" hükümleri geçerli olacaktır.
3. Muayene komisyonu gerekli gördüğü an ve sıklıkta hazır toz patates püresini Hıfzısıhha Enstitüsü" veya kurumun uygun gördüğü laboratuar da tüm tahlillerinin yapılmasını isteyecektir. Bununla ilgili tüm masraflar satıcıya ait olacaktır.
4. Ayrıca analiz sonuçları TSE' nün ilgili standarttı ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'ne göre değerlendirilecektir.

Ambalajlama:

1. Ambalaj malzemesi olarak; Hazır toz patates püresinin özelliğini bozmayacak ve Hazır toz patates püresini etkilemeyecek birim ambalaj polietilen, nakliye ambalajı oluklu mukavva olacaktır.
2. Birim ve nakliye ambalajlarının üzerine aşağıdaki bilgiler basılmış olacaktır.

- İmalatçı firmanın adı, adresi ve markası
- Çeşidi, tipi, izin ve parti numarası
- Malın adı
- Standart no veya "Türk Gıda Kodeksi"ne uygun olarak üretildiği ibaresi
- İmal tarihi (ay ve yıl olarak)
- Net miktarı
- Son kullanma tarihi veya raf ömrü

3. Hazır toz patates püresi en çok 2 kg.lık orijinal birim ambalajlarda olacaktır. Nakliye ambalajları en çok 8 kg olacaktır.
4. Nakliye esnasında rutubet almamalı ve doğrudan güneşe maruz kalmamalıdır. İşleme yerlerinde depolarda ve nakliye esnasında koku yayan, kirleten maddelerle birarada bulundurulmamalıdır.
5. Satıcı hazır toz patates püresi için teslim tarihinden itibaren 6 aylık garanti verecektir. Bu süre zarfında bozulan ürünler ücretsiz olarak yenisiyle değiştirilecektir.

DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ BESLENME VE DİYET BÖLÜMÜ	**HAZIR TOZ PATATES PÜRESİ TEKNİK ŞARTNAMESİ**	Form No: TŞ.M.121 Rev. Tarihi/No:

Taşıma:

1. Hazır toz patates püresinin taşınması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Taşıma ve Depolama Bölümü'nde yer alan kurallara uygun olacaktır.
2. Hazır toz patates püresi kuruma taşınmasında kapalı kasa araçlar kullanılacaktır. Araçta hazır toz patates püresini etkileyecek başka bir ürün taşınmayacaktır.
3. Araçların içleri temiz olacaktır. Hazır toz patates püresin araç içerisinde plastik platformlar üzerinde bulunacaktır.
4. Araçlarda nem olmayacaktır. Hazır toz patates püresinin ambalajında ıslaklık olmayacaktır.

Dyt. Burcu GANDAR

Dyt. Zeynep ÇEPİK

DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ BESLENME VE DİYET BÖLÜMÜ	KURU BARBUNYA TEKNİK ŞARTNAMESİ	Form No: TŞ.M.118 Rev. Tarihi/No:

KURU BARBUNYA

Kuru barbunya, baklagiller (Leguminosae) familyasının, barbunya türüne giren bitki çeşitlerinin kurutulmuş taneleridir.

✱ Alınacak kuru barbunyaların boyu; iri boy, derecesi; birinci derece olacaktır.

Duyusal ve Fiziksel Özellikleri:

1. Kuru barbunya; çimlenmiş, kızışmış, küflü, ekşi, doğal olmayan koku ve lezzette olmayacaktır.
2. Barbunyaların boyu en az 9 mm olacaktır
3. İthal ürün olmayacaktır.
4. Kuru barbunyalar pişirilerek alınacaktır. Normal pişme süresinde pişmeyen ürünler alınmayacaktır.
5. Kuru barbunyalarda; canlı- cansız parazitler, bunların aksamı ve ifrazatları bulunmayacaktır.
6. Çavdarmahmuzu, diğer mantar hastalıkları nedeniyle sürmeli ve rastıklı taneler ve diğer yabancı zararlı herhangi bir madde ihtiva etmeyecek, boyanmayacak ve yağlamayacaktır.
7. Boy sınırları içerisinde kalmak üzere belirli tane çaplarına göre yapılan ayrı partilerde diğer boylardan olan tane karışımı toplamı ağırlıkça % 10'u geçmeyecektir.
8. İçinde bulunan yıl elde olunan kuru barbunyalar ile daha önceki yıl veya yıllarda elde olunan kuru barbunyalar birbirine karıştırılmayacaktır.
9. Satın alınacak kuru barbunyalar son sene ürünü olacak ve önceden ıslatılmadan normal şartlarda pişirildiğinde bütün kuru barbunyaların pişirme süresi 2,5 saati geçmeyecektir.
10. İrilik ve çeşit bakımından homojen olacaktır.
11. Yabancı madde miktarı en çok % 1olacaktır.
12. Kalbur altı miktarı ağırlıkça en çok %1 olacaktır.
13. Bozuk tane miktarı ağırlıkça en çok %1 olacaktır.
14. Diğer çeşitlerden taneler ağırlıkça en çok %5 olacaktır.

Kimyasal özellikleri:

Rutubet miktarı ağırlıkça en çok % 14,5 olacaktır.

Diğer Hususlar:

1. Üretici firma kuru barbunyaya ait "İşletme Onay Belgesi" veya "İşletme Kayıt Belgesi "ne sahip olacaktır. Ayrıca İSO 22000:2005 belgelerinden birine sahip olacaktır. Bu iki belge mal teslimine muayene komisyonuna teslim edilecektir.

2. Burada belirtilmeyen hususlarda TSE' nün ilgili standarttı ve"Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği" hükümleri geçerli olacaktır.

3. Muayene komisyonu gerekli gördüğü an ve sıklıkta kuru barbunyanın analizlerinin yapılmasını isteyecektir. Bununla ilgili tüm masraflar satıcıya ait olacaktır.

4. Ayrıca analiz sonuçları TSE' nün ilgili standarttı ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'ne göre değerlendirilecektir.

Ambalajlama:

1. Ambalajlar taşıma ve saklama süresince kuru barbunyaların koruyacak nitelikte uygun malzemeden yapılmış olacaktır.

2. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme sağlam, temiz, kuru, kokusuz olacaktır.

3. Kuru barbunyalar polipropilen çuvallara veya içindeki miktarda kuru barbunyayı taşıyabilecek sağlamlıkta jüt kanaviçe çuvallara konulacaktır. Çuvallar hiç kullanılmamış(yeni) olacaktır.

4. Çuvallar ağızları eksiz sicim veya polipropilen veya naylon iplerle yanlardan kulak yapılarak dikilecektir.

5. Ambalaj ağırlıkları en çok net 25 kg olacaktır.

6. Ambalajlar üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılmış veya basılmış olacaktır.

- Firmanın adı, adresi
- Malın adı
- Parti numarası
- Çeşidi, Derecesi, boyu
- Ürün yılı
- Son kullanma tarihi
- Net ağırlığı
- Standarttın işaret ve numarası veya Türk Gıda Kodeksi'ne göre üretildiği ibaresi
- Üretim izni tarihi ve numarası

7. Satıcı firma malın kesin kabulünden itibaren 6 aylık garanti verecektir. Bu sürede bozulan veya böceklenen ürünler bedelsiz yeni ürünle hemen değiştirilecektir.

Taşıma:

1. Kuru barbunyaların taşınması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Taşıma ve Depolama Bölümü'nde yer alan kurallara uygun olacaktır.

2. Kuru barbunyanın kuruma taşınmasında kapalı kasa araçlar kullanılacaktır. Kuru barbunyayı etkileyecek başka bir ürün taşınmayacaktır.

3. Araçların içleri temiz olacaktır. Kuru barbunya araç içerisinde plastik platformlar üzerinde bulunacaktır.

4. Araçlarda nem olmayacaktır. Kuru barbunyada ıslaklık olmayacaktır.

Dyt. Zeynep ÇEPİK

Dyt- Burcu GANDAR

DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ BESLENME VE DİYET BÖLÜMÜ	**HAZIR KURU TARHANA ÇORBA TEKNİK ŞARTNAMESİ**	Form No: TŞ.M.114 Rev. Tarihi/No:

Hazır Kuru Tarhana: Buğday unu, kırması, irmik ve bunların karışımı ile yoğurt, biber, tuz, soğan, domates ile tat, koku verici sağlığa zararsız bitkisel maddelerin karıştırılıp tekniğine uygun yoğrulduktan ve fermente edildikten sonra kurutulması, öğütülmesi ve elenmesi ile elde edilen yarı mamul bir üründür.

✶ **Alınacak hazır kuru tarhananın sınıfı birinci sınıf tipi karışık tarhana olacaktır. Sipariş verilen tarhana miktarının % 10'u tuzsuz olarak teslim edilecektir.**

Ürün özellikleri:

1. Karışık tarhanaya buğday unu, kırması ve irmikten en az ikisi katılmış olmalıdır.
2. Kendine özgü, sarımtrak kırmızı renkte olmalıdır.
3. Kendine has koku, tat ve görünüşte olmalıdır.
4. Kirlenmiş, bozulmuş olmamalıdır
5. İçinde yabancı madde olmamalıdır.
6. Kuru tarhana içerisinde gıda kodeksine uygun olmayan hiçbir madde bulunmayacaktır.
7. İçerisinde topaklanma olmayacaktır.
8. Kendine has özelliğini herhangi bir şekilde kaybetmemiş olmamalıdır.
9. Duyusal kontrol yapılarak geleneksel tarhana tadı aranacaktır.

Kimyasal özellikleri:

1. Tarhananın kuru maddesinde protein miktarı en az %12 olacaktır
2. Rutubet miktarı en çok %10 olacaktır.
3. Tuz miktarı kuru madde de en çok %10 olacaktır.
4. %67 lik etil alkole gecen asitlik derecesi en az 15,en çok40 olacaktır.
5. Külün %10 luk hidroklorik asitle çözünmeyen kısmı, tuz hariç en çok %0,2 olmalıdır.

Mikrobiyolojik özellikleri: Hazır kuru tarhananın mikrobiyolojik özellikleri Türk Gıda Kodeksi'nin "Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği"ne uygun olacaktır.

Katkı Maddeleri: Hazır kuru tarhanada kullanılan katkı maddelerine ait değerler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 2'inci bölümüne uygun olacaktır.

Bulaşanlar: Hazır kuru tarhananda bulaşanların Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 4'üncü bölümüne uygun olacaktır.

Pestisit Kalıntıları: Hazır kuru tarhanada pestisitleri miktarı Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 5'inci bölümünde verilen değerlere uygun olacaktır.

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

DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ BESLENME VE DİYET BÖLÜMÜ	**HAZIR KURU TARHANA ÇORBA TEKNİK ŞARTNAMESİ**	Form No: TŞ.M.114 Rev. Tarihi/No:

Diğer Hususlar:

1. Üretici firma hazır kuru tarhana ya ait "İşletme Onay Belgesi" veya "İşletme Kayıt Belgesi "ne sahip olacaktır. Ayrıca ISO 22000:2018 gıda güvenliği belgesine sahip olacaktır. Bu iki belge mal teslimine muayene komisyonuna teslim edilecektir.
2. Burada belirtilmeyen hususlarda TSE' nün ilgili standarttı ve"Türk Gıda Kodeksi" hükümleri geçerli olacaktır.
3. Muayene komisyonu gerekli gördüğü an ve sıklıkta hazır kuru tarhananın analizlerinin yapılmasını isteyecektir. Bununla ilgili tüm masraflar satıcıya ait olacaktır.
4. Ayrıca analiz sonuçları TSE' nün ilgili standarttı ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'ne göre değerlendirilecektir.

Ambalajlama:

1. Ambalaj malzemesi olarak; tarhananın özelliğini bozmayacak ve tarhanadan etkilenmeyecek birim ambalaj polietilen iç, nakliye ambalajı oluklu mukavva olacaktır.
2. Birim ve nakliye ambalajlarının üzerine aşağıdaki bilgiler basılmış olacaktır.

- İmalatçı firmanın adı, adresi ve markası
- Çeşidi, tipi, izin ve parti numarası
- Malın adı
- Standart no veya "Türk Gıda Kodeksi"ne uygun olarak üretildiği ibaresi
- İmal tarihi (ay ve yıl olarak)
- Net miktarı
- Son kullanma tarihi veya raf ömrü

3. Hazır kuru tarhanalar en çok 3kg.lık orijinal birim ambalajlarda olacaktır. Nakliye ambalajları en çok 9kg olacaktır.
4. Nakliye esnasında rutubet almamalı ve doğrudan güneşe maruz kalmamalıdır. İşleme yerlerinde depolarda ve nakliye esnasında koku yayan, kirleten maddelerle birada bulundurulmamalıdır.
5. Satıcı hazır kuru tarhanalar için teslim tarihinden itibaren 4 aylık garanti verecektir. Bu süre zarfında bozulan ürünler ücretsiz olarak yenisiyle değiştirilecektir.
6. Teslim edilen ürünler tek partide üretilmiş olacaktır

Taşıma:

1. Hazır kuru tarhananın taşınması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Taşıma ve Depolama Bölümü'nde yer alan kurallara uygun olacaktır.
2. Hazır kuru tarhana kuruma taşınmasında kullanılan araçlar; günlük temizlikleri yapılmış, tam kapalı kabinli (ek bir örtü ya da branda ile kapatılmayan) olacaktır. Araçla hazır kuru tarhanayı etkileyecek başka bir ürün taşınmayacaktır.
3. Araçların içleri temiz olacaktır. Hazır kuru tarhana araç içerisinde plastik platformlar üzerinde bulunacaktır.
4. Araçlarda nem olmayacaktır. Hazır kuru tarhana ambalajında ıslaklık olmayacaktır.
5. Ürünlerin depoya taşınması raf teslimi şeklinde olacaktır.

Dyt. Zeynep GEPİK

Dyt. Burcu GANDAR

DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ BESLENME VE DİYET BÖLÜMÜ	GALETA UNU TEKNİK ŞARTNAMESİ	Form No: TŞ.M.043 Rev. Tarihi/No:

Galeta Unu; yabancı maddelerden temizlenmiş buğday ununa su,tuz,ekmek mayası ve yemeklik yağ ilavesiyle elde edilen üründür.

✱ **Alınacak galeta unu 1.Tip lüks olup %70-%80 randımanlı un olacaktır.**

Genel özellikleri:

1. Kendine özgü tat ve kokuda olmalı, acıma, ekşime, küflenme, kokuşma ve bozulma vb. yabancı tat ve koku bulunmamalıdır.
2. Kendine özgü renk ve görünüşte olmalı, gözle görülen yabancı madde bulunmamalıdır.
3. Rutubet miktarı en çok %24 olmalıdır.
4. Canlı ve/veya cansız böcek ve/veya parçalarını içermemelidir.
5. Galeta unun tip özellikleri (Tip 1)

. Kuru maddedeki kül miktarı en çok % 6

. galeta unları imal tarihinden itibaren en az 7 günlük doğal olgunluk devresini tamamlamış olmalıdırlar.

Katkı Maddeleri: Galeta unlarında kullanılmasına izin verilen katkı maddeleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 2. bölümünde yer alan hükümlere uygun olmalıdır.

Bulaşanlar: Galeta unlarında bulaşanların miktarı Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 4. bölümünde yer alan hükümlere uygun olmalıdır.

Pestisit Kalıntıları:Galeta ununun üretiminde kullanılan buğdaylardaki pestisit kalıntı miktarı, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 5. bölümünde buğdaylar için belirlenen limitleri aşmamalıdır.

Hijyen: Galeta unları Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 7. bölümünde yer alan genel kurallara uygun olarak üretilmelidir

Diğer Hususlar:

1. Üretici firma galeta ununa ait "İşletme Onay Belgesi" veya "İşletme Kayıt Belgesi "ne sahip olacaktır. Ayrıca İSO 22000:2018 gıda güvenliği belgesine sahip olacaktır. Bu iki belge mal tesliminde muayene komisyonuna teslim edilecektir.
2. Burada belirtilmeyen hususlarda TSE' nün ilgili standarttı ve"Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği" hükümleri geçerli olacaktır.
3. Muayene komisyonu gerekli gördüğü an ve sıklıkta galeta ununu analizlerinin yapılmasını isteyecektir. Bununla ilgili tüm masraflar satıcıya ait olacaktır.
4. Ayrıca analiz sonuçları TSE' nün ilgili standarttı ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'ne göre değerlendirilecektir.

Ambalajlama:

1. Ambalajlar yeni, içindeki unu iyi bir durumda koruyabilecek özellikte ve en fazla 2 kg net ağırlıkta olacaktır.
2. Ambalajlar polipropilen elyaftan dokunmuş torba veya polietilen ambalaj olacaktır. İnsan sağlığına zararlı veya kıl dökebilecek malzemeden imal edilmiş çuval veya torba

ambalaj olmayacaktır. Ambalajların ağızları açılmayacak biçimde, uygun, eksiz ve sağlam sicim veya ipliklerle el veya makine ile dikilecektir.

3. Un ambalajları üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak biçimde yazılır, basılır veya etiket halinde takılır. Basma yoluyla işaretlemede unun boyanmaması gereklidir.
    - Firmanın adı, adresi
    - Türk Gıda Kodeksine göre üretildiği ibaresi
    - Maksimum kül miktarı
    - Maksimum protein miktarı
    - Malın çeşidi, tipi
    - Parti, seri numarası
    - İmal tarihi (ay ve yıl olarak)
    - Son kullanma tarihi (ay ve yıl olarak)
    - Net ağırlığı (gr veya kg olarak)
4. Unlar işleme yerlerinde, depo ve taşıma esnasında fena koku yayan, nemli, tatlarına ve diğer özelliklerine etki yapmayacak maddelerle bir arada bulundurulmamalıdır.
5. Malın kesin kabulünden itibaren en az 4 aylık garantisi verecektir. Bu sürede bozulan veya böceklenen galeta unu anında yeni ürünlerle değiştirilecektir.
6. Teslim edilen ürünler tek partide üretilmiş olacaktır.

Taşıma:

1. Galeta ununun taşınması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Taşıma ve Depolama Bölümü'nde yer alan kurallara uygun olacaktır.
2. Galeta ununun kuruma taşınmasında kullanılan araçlar; günlük temizlikleri yapılmış, tam kapalı kabinli (ek bir örtü ya da branda ile kapatılmayan) olacaktır. Galeta unu etkileyecek başka bir ürün taşınmayacaktır.
3. Araçların içleri temiz olacaktır, yabancı madde bulunmayacaktır. Galeta unu araç içerisinde plastik platformlar üzerinde bulunacaktır.
4. Araçlarda nem olmayacaktır. Galeta ununda ıslaklık olmayacaktır.
5. Ürünlerin depoya taşınması raf teslimi şeklinde olacaktır.

Dyt. Zeynep GEPİK

Dyt. Burcu GANDAR

DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ BESLENME VE DİYET BÖLÜMÜ	**KURU MAYA TEKNİK ŞARTNAMESİ**	Form No: TŞ.M.129 Rev. Tarihi/No:

KURU MAYA: Tek hücreli canlılar grubundan olup,"saccharomyces cerevisiae"şuşunun saflaştırılması sonucu elde edilen toz halinde bir mamüldür.

✶ **Alınacak kuru maya 100 gramlık birim ambalajlarda ve extra sınıf ürün olacaktır.**

Ürün özellikleri:

1. Kendine özgü renk, tad ve kokuda olmalıdır.
2. Toz halinde olmalıdır.
3. Kullanım sonucunda en yüksek verimi sağlamalıdır.
4. En fazla karbondioksit çıkışı sağlamalıdır.
5. Kirlenmiş, bozulmuş olmamalıdır
6. İçinde yabancı madde olmamalıdır.
7. İçerisinde topaklanma olmamalıdır.
8. Kendine has özelliğini herhangi bir şekilde kaybetmemiş olmalıdır.
9. Mayalar denenerek kontrol edilecektir. Sonuç istenildiği gibi ise kuruma alınacaktır

Kimyasal özellikleri:

1.Kuru madde oranı %95'in üzerinde olacaktır.
2.Protein oranı/KM %45-51 arasında olacaktır.
3.Glusid oranı/KM %35-45 arasında olmalıdır.
4.Mineral madde oranı/KM %4-7 arasında olmalıdır
5.Nem oranı % 5-6 olacaktır.
6.Ph oranı 4.5-5 arasında olacaktır.

Mikrobiyolojik özellikleri: Kuru mayanın mikrobiyolojik özellikleri Türk Gıda Kodeksi'nin "Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği"ne uygun olacaktır.

Katkı Maddeleri: Kuru mayada kullanılan katkı maddelerine ait değerler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 2'inci bölümüne uygun olacaktır.

Bulaşanlar: Kuru mayada bulaşanların Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 4'üncü bölümüne uygun olacaktır.

Pestisit Kalıntıları: Kuru mayada ki pestisitlerin miktarı Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 5'inci bölümünde verilen değerlere uygun olacaktır.

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

Diğer Hususlar:

1. Üretici firmanın kuru mayaya ait "İşletme Onay Belgesi" veya "İşletme Kayıt Belgesi "ne sahip olacaktır. Ayrıca İSO 22000:2018 gıda güvenliği belgesine sahip olacaktır. Bu iki belge mal tesliminde muayene komisyonuna teslim edilecektir.

2. Burada belirtilmeyen hususlarda TSE' nün ilgili standarttı ve"Türk Gıda Kodeksi" hükümleri geçerli olacaktır.

3. Muayene komisyonu gerekli gördüğü an ve sıklıkta kuru mayanın analizlerinin yapılmasını isteyecektir. Bununla ilgili tüm masraflar satıcıya ait olacaktır.
4. Ayrıca analiz sonuçları TSE' nün ilgili standarttı ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'ne göre değerlendirilecektir.

Ambalajlama:

1. Ambalaj malzemesi olarak; mayanın özelliğini bozmayacak ve mayadan etkilenmeyecek birim ambalaj alüminyum bazlı, çok katlı hava almayan, nakliye ambalajı oluklu mukavva içerisinde olacaktır.
2. Birim ve nakliye ambalajlarının üzerine aşağıdaki bilgiler basılmış olacaktır.

- İmalatçı firmanın adı, adresi ve markası
- Çeşidi, tipi, izin ve parti numarası
- Malın adı
- Standart no veya "Türk Gıda Kodeksi"ne uygun olarak üretildiği ibaresi
- İmal tarihi (gün, ay ve yıl olarak)
- Net miktarı
- Son kullanma tarihi veya raf ömrü

3. Mayalar en çok 100 gr.lık orijinal birim ambalajlarda olacaktır. Nakliye ambalajları da en çok 5 kg olacaktır.
4. Nakliye esnasında rutubet almamalı ve doğrudan güneşe maruz kalmamalıdır. İşleme yerlerinde depolarda ve nakliye esnasında koku yayan, kirleten maddelerle birada bulundurulmamalıdır.
5. Teslim edilen ürünler tek partide üretilecektir.

Taşıma:

1. Kuru mayanın taşınması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Taşıma ve Depolama Bölümü'nde yer alan kurallara uygun olacaktır.
2. Kuru maya kuruma taşınmasında kullanılan araçlar; günlük temizlikleri yapılmış, tam kapalı kabinli (ek bir örtü ya da branda ile kapatılmayan) olacaktır. Araçla mayayı etkileyecek başka bir ürün taşınmayacaktır.
3. Araçların içleri temiz olacaktır. Mayalar araç içerisinde plastik platformlar üzerinde bulunacaktır.
4. Araçlarda nem olmayacaktır. Kuru mayaların ambalajında ıslaklık olmayacaktır.
5. Ürünlerin depoya taşınması raf teslimi şeklinde olacaktır.

Dyt. Zeynep GEPİK

Dyt. Burcu CANDAR

DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ BESLENME VE DİYET BÖLÜMÜ	**BUĞDAY VE MISIR NİŞASTASI TEKNİK ŞARTNAMESİ**	Form No: TŞ.M.061 Rev. Tarihi/No:

Buğday Nişastası: Buğdayın yabancı maddelerinden temizlendikten sonra tekniğine uygun olarak ısıtılması ve koruyucu madde ile muamelesinden sonra santrifüj ve kurutma işlemlerinden geçirilip, öğütülüp ve elenmesi ile elde edilen mamuldür.

Mısır Nişastası: Mısır bitkisinin içinde doğal olarak bulunan ve ıslak öğütme işlemi sonucunda mısırın diğer bileşenleri olan öz, protein ve kepeğin ayrılması ile geriye kalan nişasta sütünün kurutulmasıyla elde edilen mamuldür.

★ **Alınacak nişasta; buğday ve mısır nişastası olacaktır.**

Duyusal özellikleri:

1. Nişastalar, toz halinde, beyaz renkte ve homojen yapıda olmalıdır
2. Kendine has tat ve kokuda, acılaşmamış olmalıdır.
3. Kendine has özelliğini herhangi bir şekilde kaybetmemiş olmalıdır.
4. Birinci kalite ve son sene ürünü olacaktır.
5. Küflü veya küf kokulu olmayacaktır.
6. Nişastalar birbirine karıştırılmış olmayacaktır

Kimyasal özellikleri:

1. Kuru maddede kükürt dioksit en çok %0,01 (m/m)
2. Asit miktarı en çok (100 gr nişasta için sarf edilen N/10'luk NaoH ml olarak miktarı) 2
3. Kuru maddede % 10'luık HCL' de çözülmeyen kül en çok 0,1 (m/m) olmalıdır.
4. Nişastalarda
   Rutubet en çok , % (m/ m) 13
   Toplam protein (kuru maddede) % (m/ m) 1
   Kül (kuru maddede) % (m / m) 0,30 olmalıdır.

Mikrobiyolojik özellikleri: Nişastanın mikrobiyolojik özellikleri Türk Gıda Kodeksi'nin "Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği"ne uygun olacaktır.

Diğer Hususlar:

1. Üretici firma Nişastalara ait "İşletme Onay Belgesi" veya "İşletme Kayıt Belgesi "ne sahip olacaktır. Ayrıca İSO 22000:2018 gıda güvenliği belgesine sahip olacaktır. Bu iki belge mal tesliminde muayene komisyonuna teslim edilecektir.
2. Burada belirtilmeyen hususlarda TSE' nün ilgili standarttı ve"Türk Gıda Kodeksi" hükümleri geçerli olacaktır.
3. Muayene komisyonu gerekli gördüğü an ve sıklıkta nişastanın analizinin yapılmasını isteyecektir. Bununla ilgili masraflar satıcıya ait olacaktır.
4. Ayrıca analiz sonuçları TSE' nün ilgili standarttı ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'ne göre değerlendirilecektir.

Ambalajlama:

1. Ambalaj malzemesi olarak nişastanın özelliğini bozmayacak ve nişastadan etkilenmeyecek polietilen iç, mukavva dış ambalajda olacaktır. Ayrıca nakliye ambalajına konulacaktır.
2. Birim ve nakliye ambalajlarının üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı şekilde basılmış olacaktır.

- İmalatçı firmanın adı, adresi ve markası
- Çeşidi
- Malın adı
- Standart no veya "Türk Gıda Kodeksi"ne uygun olarak üretildiği ibaresi
- İmal tarihi (ay ve yıl olarak)
- Net miktarı
- Son kullanma tarihi veya raf ömrü

3. Nişastalar en çok 500 gr.lık orijinal birim ambalajlarda olacaktır.
4. Nakliye esnasında rutubet almamalı ve doğrudan güneşe maruz kalmamalıdır. İşleme yerlerinde depolarda ve nakliye esnasında koku yayan, kirleten maddelerle bir arada bulundurulmamalıdır.
5. Satıcı, nişastalar için teslim tarihinden itibaren 4 aylık garanti verecektir. Bu süre zarfında bozulan ürünler ücretsiz olarak yenisiyle değiştirilecektir.
6. Teslim edilen ürünler tek partide üretilmiş olacaktır.

Taşıma:

1. Nişastanın taşınması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Taşıma ve Depolama Bölümü'nde yer alan kurallara uygun olacaktır.
2. Nişastanın kuruma taşınmasında kullanılan araçlar; günlük temizlikleri yapılmış, tam kapalı kabinli (ek bir örtü ya da branda ile kapatılmayan) olacaktır. Nişastayı etkileyecek başka bir ürün taşınmayacaktır.
3. Araçların içleri temiz olacaktır, yabancı madde bulunmayacaktır. Nişastalar araç içerisinde plastik platformlar üzerinde bulunacaktır.
4. Araçlarda nem olmayacaktır. Nişasta da ıslaklık olmayacaktır.
5. Ürünlerin depoya taşınması raf teslimi şeklinde olacaktır.

Dyt. Zeynep ÇEPİK

Dyt. Burcu GANDAR

YAPAY TOZ TATLANDIRICI

✶ **Alınacak tatlandırıcı; 10gr toz tatlandırıcı 100gr şekere karşılık gelecek şekilde olmalıdır. 250gr lık ambalajlarda olmalıdır.**

Fiziksel Özellikleri:

1. Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
2. Gıda maddesi ile birlikte kullanıldığında metalik ve acı tat oluşturmamalıdır.
3. Isıya dayanıklı olmalı; ısıyla temasında tadında ve fiziksel özelliklerinde değişiklik olmamalıdır.
4. Beyaz renkte olmalıdır.
5. Tatlandırıcı, şekerden yapılmış sukraloz bazlı granül (toz) formda olmalıdır.
6. Tatlandırıcı kesinlikle aspartam veya sakarin içermemelidir.
7. Tatlandırıcı (toz) ortam sıcaklığında olmalıdır.

Mikrobiyolojik özellikleri: Ürünün mikrobiyolojik özellikleri Türk Gıda Kodeksi'nin "Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği"ne uygun olacaktır.

Diğer Hususlar:

1. Üretici firma ürüne ait "İşletme Onay Belgesi" veya "İşletme Kayıt Belgesi "ne sahip olacaktır. Ayrıca İSO 22000:2018 gıda güvenliği belgesine sahip olacaktır. Bu iki belge mal teslimine muayene komisyonuna teslim edilecektir.
2. Burada belirtilmeyen hususlarda TSE' nün ilgili standarttı ve"Türk Gıda Kodeksi" hükümleri geçerli olacaktır.
3. Muayene komisyonu gerekli gördüğü an ve sıklıkta tatlandırıcımım analizinin yapılmasını isteyecektir. Bununla ilgili masraflar satıcıya ait olacaktır.
4. Ayrıca analiz sonuçları TSE' nün ilgili standarttı ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'ne göre değerlendirilecektir.
5. Kullanım sırasında ya da öncesinde ürünlerde gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde veya pişme sırasında görülebilecek bozukluk sonucu kullanılan ürün miktarı ve oluşacak maddi zararları (kullanılan diğer malzemeler) firmanın karşılaması zorunludur.
6. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürünler firma tarafından değiştirilecektir.

Ambalajlama:

1. Ambalajı taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır.

2. Ambalaj üzerinde firma adı, malın adı, TS numarası, net ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihi bulunmalıdır. Birim ve nakliye ambalajlarının üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı şekilde basılmış olacaktır.
    a. İmalatçı firmanın adı, adresi ve markası
    b. Çeşidi
    c. Malın adı
    d. Standart no veya "Türk Gıda Kodeksi"ne uygun olarak üretildiği ibaresi
    e. İmal tarihi (ay ve yıl olarak)
    f. Net miktarı
    g. Son kullanma tarihi veya raf ömrü
3. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 1 'inci bölümündeki gibi olacaktır.
4. Etiketleme Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği'ne uygun olacaktır.

Taşıma:

1. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümündeki gibi olacaktır.
2. Yapay tatlandırıcının kuruma taşınmasında kullanılan araçlar; günlük temizlikleri yapılmış, tam kapalı kabinli (ek bir örtü ya da branda ile kapatılmayan) olacaktır. Araçla yapay tatlandırıcıyı etkileyecek başka bir ürün taşınmayacaktır.
3. Tatlandırıcılar 75, 100, 250, 500 veya 1000 gramlık ambalajlarda olmalıdır.
4. Nakliye esnasında rutubet almamalı ve doğrudan güneşe maruz kalmamalıdır.
5. İşleme yerlerinde depolarda ve nakliye esnasında koku yayan, kirleten maddelerle bir arada bulundurulmamalıdır.
6. Ürünlerin depoya taşınması raf teslimi şeklinde olacaktır.

Analiz Periyodu:

Alınan ürünlerin, kurum tarafından gerekli görüldüğü an ve sıklıkta faaliyet konularına göre bakanlıkça yetkilendirilmiş şahit numunelerde analiz yapan, yeterli bilgi ve donanıma sahip, Türk Akreditasyon Kurumu veya Avrupa Akreditasyon Kurumlarına üye kuruluşlarca akredite edilmiş özel veya kamu laboratuarlarında her türlü ödemesi yüklenici firmaya ait olmak kaydı ile kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri yaptırılacaktır.

Dyt. Zeynep ÇEPİK

Dyt. Burcu GANDAR

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

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. Suapanglede 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 ısıl 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:
Supangle tatlısı hazırlanırken hiçbir katkı maddesi kullanılmamış olacak.

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

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 yapılacak.

Diğer Hususlar:

1. Üretici firma sütlü 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 galoş takılmış olacaktır.

4. Ayrıca kurum istediği an ve sıklıkta tatlı imalathanesini 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.

* Supanglenın 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. Zeynep ÇEPİK

Dyt. Burcu GANDAR

DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ BESLENME VE DİYET BÖLÜMÜ	**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 kasenin 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 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:

Profeterol tatlısı hazırlanırken hiçbir katkı maddesi kullanılmamış olacak.

Bulaşanlar:

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

DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ BESLENME VE DİYET BÖLÜMÜ	HAZIR PROFİTEROL TATLISI TEKNİK ŞARTNAMESİ	Form No: TŞ.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 yapılacak.

Diğer Hususlar:

1. Üretici firma sütlü tatlılara ait "İşletme Kayıt Belgesi" veya "İşletme Onay Belgesi "ne, ayrıca ISO 22000:2005 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 Hıfzısıhhada yapılıp 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.
- Profiterol tatlısının konulacağı birim ambalaj kâsesi alüminyum veya kapaklı pp 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.

Dyt. Zeynep ÇEPİK

Dyt. Burcu GANDAR

DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ BESLENME VE DİYET BÖLÜMÜ	**HAZIR ŞURUPLU BAKLAVA TATLISI**	Form No: TŞ.M.098 Rev. Tarihi/No:

Baklava: Baklava hamuru 66 randıman 1. kalite baklavalık buğday unundan, taze günlük yumurta, içme suyu, şeker ve tuzdan oluşur. Baklava hamuru yoğrulup bezelere ayrılır ve aralarına Antep fıstığı ve tereyağı konulur. Pişince 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 fıstık tadı gelmelidir. Her baklava diliminin arası tamamen Antep fıstığı parçalarıyla kaplı olacaktır.
4. Baklavalar 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 kâseler gıda ile temasta bulunan materyaller Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır ve bir kâsenin ağırlığı en az 5 gr olmalıdır.
8. Baklavanın üzeri çıtır çıtır olmalı ve ağza alındığı zaman dağılmalıdır.
9. Baklavaların üzeri sadece Antep fıstığı ile süslenmelidir.
10. Baklavanın şerbeti sadece şekerden yapılacak ve hiçbir katkı maddesi kullanılmamış olacak.
11. Baklavada kullanılan buğday unu, yumurta, içme suyu, tuz, Antep fıstığı ve tereyağı Türk Gıda Kodeksi Hükümlerine uygun olacaktır. Kullanılan fıstığın her partide aflatoksin tahlili yapılmış ve muayene komisyonuna teslim edilmiş olacaktır.
12. Baklavalar 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 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: Baklava hazırlanırken hiçbir katkı maddesi kullanılmamış olacak.

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

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

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, bone, eldiven, ağızlık ve galoş 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:

- 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. Baklavalar 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. Zeynep ÇEPİK

Dyt. Burcu GANDAR

DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ BESLENME VE DİYET BÖLÜMÜ	**HAZIR ŞURUPLU LOR TATLISI**	Form No: TŞ.M.101 Rev. Tarihi/No:

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 kabarık 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 şekerden 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 Yönetmeliği'nin Bulaşanlar bölümüne uygun olacaktır.

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

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. Sevkıyat yapan elemanların kıyafeti temiz, bone, eldiven, ağızlık ve galoş 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:

*Lor tatlısının nakliyesi kapaklı 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 Yönetmeliği'nin Gıdaların Taşınması ve Depolanması bölümündeki kurallara uyacaktır. Bu genel kurallara ek olacak;

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

3. Aynı araçla başka ürün sevkıyatı yapılmamalıdır.

4. Ürünlerin depoya taşınması raf teslimi şeklinde olacaktır.

Dyt. Zeynep GEPİK

Dyt. Burcu CANDAR

DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ BESLENME VE DİYET BÖLÜMÜ	HAZIR ŞURUPLU BASMA KADAYIF TATLISI	Form No: TŞ.M.099 Rev. Tarihi/No:

Basma Kadayıf: Basma Kadayıf yapılırken ince ve taze kadayıf, kadayıf tip 550 un ve içme suyundan el değmeden imal edilmiş olmalıdır. Tel kadayıf, tereyağı, şeker ve cevizden oluşan şuruplu tatlıdır.

Ürünün Özellikleri:

Duyusal Özellikleri:

1. Kadayıflar küçük küçük kesilerek tepsilere yeterince konulur.
2. Tepsiler tereyağı ile yağlanır.
3. Kadayıfın arasına sadece beyaz ceviz konulur. Yenildiği zaman ağza ceviz tadı gelmelidir. Her kadayıf porsiyonunun içi tamamen beyaz ceviz parçalarıyla kaplanmış olacaktır.
4. Kadayıflar kızarmış ve her tarafı aynı renkte olmalıdır.
5. Tepsinin ağırlığı ortalama 6 kg olacaktır.
6. Kadayıfın 1 âdetinin ağırlığı ortalama 150 gr gelmelidir.
7. Kadayıflar süslenirken sadece Antep fıstığı ile süslenmelidir.
8. Kadayıfın şerbeti sadece şekerden yapılacak hiçbir katkı maddesi kullanılmayacak.
9. Kadayıf şerbetini tam çekmiş ve üzeri kıtır olacak.
10. Basma Kadayıfta kullanılan tel kadayıf, un, içme suyu, ceviz ve tereyağı Türk Gıda Kodeksi Hükümlerine uygun olacaktır. Kullanılan cevizin aflatoksin tahlili yapılmış ve muayene komisyonuna teslim edilmiş olacaktır.
11. Basma kadayıflar günlük ve taze hazırlanmış 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: Basma Kadayıflar hazırlanırken hiçbir katkı maddesi kullanılmamış olacak.

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

Hijyen: Basma Kadayıf Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Gıda Hijyen bölümünde yer alan kurallara uygun olarak üretilmiş olacaktır. Kadayıfın bulunduğu tepsilerin temizliğinde gıda kodeksine uygun dezenfektanlı deterjanlarla temizliği yapılacak.

Diğer Hususlar:

1. Üretici firma şuruplu tatlılara ait "Gıda Üretim Sertifikası" ve "Gıda sicil Sertifikası"na ayrıca HACCP / ISO 22000:2005 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 galoş 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: Basma Kadayıf paslanmaz krom - çelik tepsilerde olacak ve üzerlerini tepsi tam kapatacak şekilde kapaklarla kapalı olacak. Tepsilerin yapımında kullanılan malzeme gıda kodeksinin ambalajlama ve depolama şartlarına uygun olmalıdır..Kadayıflar 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. Zeynep ÇEPİK

Dyt. Burcu CANDAR

DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ BESLENME VE DİYET BÖLÜMÜ	**HAZIR SÜTLAÇ TATLISI TEKNİK ŞARTNAMESİ**	Form No: TŞ.M.108 Rev. Tarihi/No:

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 ısıl 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:
Sütlaç hazırlanırken hiçbir katkı maddesi kullanılmamış olacak.

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

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

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, bone, 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:

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

*Sütlaçın 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 Yönetmeliği'nin Gıdaların Taşınması ve Depolanması bölümündeki kurallara uyacaktır. Bu genel kurallara ek olacak;

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

b-Aynı araçla başka ürün sevkıyatı yapılmamalıdır.

c-Ürünlerin depoya taşınması raf teslimi şeklinde olacaktır.

Dyt. Zeynep ÇEPİK

Dyt. Burcu CANDAR

DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ BESLENME VE DİYET BÖLÜMÜ	**HAZIR KEŞKÜL TATLISI TEKNİK ŞARTNAMESİ**	Form No: TŞ.M.095 Rev. Tarihi/No:

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

Duyusal Özellikler:

1. Sütlü 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 kasenin ağırlığı en az 5 gr olmalıdır.

5. Hazır Keşkül tatlısında kullanılan tüm gıdalarTürk 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:

1. Üretici firma sütlü 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. Zeynep ÇEPİK

Dyt. Burcu GANDAR

TRİLEÇE TATLISI

Trileçe hamuru un, taze günlük yumurta, süt, şeker, kabartma tozu karışımından oluşan kekin, yoğunlaştırılmış şekerli süt ile birleşmesi ve üzerinde parlaklık ve lezzet veren karamel sosu ile süslenmesi ile oluşan tatlıdır.

Ürünün Özellikleri:

1-Tatlı Üretim yapılan işletme HACCP kurallarına uygun üretim yapmalıdır.
2-Üretilen ürün ve ürün hammaddeleri dahil, üretim aşamalarında, depolanmasında, sevk edilmesinde ve diğer tüm aşamalarında HACCP kuralları ve; yürürlükte olan güncel
2.a.Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu
2.b. Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliği
2.c.Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği
2.d. Türk Gıda Kodeksi - Gıdalarda Kullanılan Renklendiriciler Tebliği,
2.e.Türk Gıda Kodeksi - Gıdalarda Kullanılan Tatlandırıcılar Tebliği
2.f.Türk Gıda Kodeksi – Renklendiriciler ve Tatlandırıcılar Dışındaki Gıda Katkı Maddeleri Tebliği
2.g. Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliğin
2.h.Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği
2.ı.Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği
2.j. Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği
2.k. Türk Gıda kodeksi, yürürlükte olan en son güncel Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme yönetmeliği ve Gıda ile temas eden madde ve malzemeler yönetmeliği ve ilgili güncel diğer kanun, talimat, yönetmelik, tebliğ ve tadillerine uygun olmalıdır.
3-Trileçenin dilimleri, yüksekliği, kabarıklığı 3 cm den az olmamalı, dilimler yaklaşık 6x6 cm ve porsiyon 120 gr. olmalıdır. Ağırlık sütlü şerbet hariç süzdürülmüş ağırlıktır. Gramajı uygun olmayan ürün oranı paket bazında %3 ü geçmemelidir. Kontrol esnasında bu oranı geçen tatlıların tüm partisi teslim alınmayacaktır.
4-Üretici firma ürün içerisinde kullandığı hammaddelerin kalite kriterlerini, marka ve üretim yerlerini ve içeriğini İdareciye ibraz etmekle yükümlüdür.
5- Tirileçe kullanılan, un, içme suyu, şeker, yağ, süt ve Türk Gıda Kodeksi Hükümlerine uygun olacaktır.
6-Trileçe, İyi pişmiş, iyi kabarmış, kendine has renginde, kararmamış, yanmamış, hamurlaşmamış, eşit oranda pişmiş, düzgün dilimlenmiş, lezzetli, şekerli süt miktarı normal, uygun oranda üzeri karamel sosu ile kaplanmış olmalıdır.
7-Trileçe de sadece Türk Gıda kodeksi şeker tebliğinde geçen, Rafine Şeker kullanılmalıdır. (çözeltiler, şuruplar, invert şeker ve türevleri vb. kullanılmayacaktır). Tatlıda kullanılacak şeker, şeker pancarından imal edilmiş olmalıdır.
8-Trileçe, süt şerbetini tam çekmiş ve süngerimsi olmalı, hamurlamış veya kuru olmamalıdır.
9-Trileçeler, günlük ve taze hazırlanmış olacaktır.
10- Ürün kendine has renk, tat koku ve sıcaklıkta olmalıdır. Donuk ve buz parçacıkları olan ürün kabul edilmeyecektir.
11-Ürün üretim aşamalarında kesinlikle alüminyum malzeme kullanılmayacaktır.
12-Teslim edilecek tatlılar tek porsiyonluk şeffaf, gıdaya uygun sızdırmaz kapaklı ambalaj ile paketlenmiş olarak teslim edilecektir. Üzerlerinde üretim tarihi ve son tüketim tarihi etiketi ve üretici firma ve içerik bilgileri içeren etiket yer almalıdır.
13-Her parti mal tesliminden önce duyusal değerlendirme yapılır.
14-Muayene komisyonun onayı olmadığı takdirde ürün iade edilir. 2 saat içinde yeni ürün getirilerek telafisi sağlanmalıdır.

15-Her parti mal ve teslim noktası için iki adet şahit numune için fazladan, bedelsiz orijinal ürün bırakılacaktır.

Diğer Hususlar:

16-Muayene komisyonu gerekli gördüğü an ve sıklıkta ürünleri kurumun uygun gördüğü laboratuvarda tahlillerin yapılmasını isteyebilecektir. Bununla ilgili tüm masraflar yükleniciye ait olacaktır.

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

Taşıma ve Depolama

18- Bu şartname kapsamındaki yer alan ürünlerin taşınması ve depolanması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Gıdaların Taşınması ve Depolanması bölümündeki kurallara uyacaktır.

19-Ürünün taşındığı araç, araç iç yüzeyi, yalıtım ve soğutma fanlarının çalışması, soğutma fanları dış yüzeyleri dahil araç içi dezenfeksiyonu HACCP gereği tam ve eksiksiz yapılmış olmalıdır.

20-Ürün frigolu araçlarla, HACCP kurallarına uygun şekilde, taşınmalıdır.

21-Ürünün taşındığı araç, hijyenik özellikte, yalıtımlı ve temiz olacaktır. Araç içerisinde tahta palet, ve farklı özellikte ambalaj malzemeleri, olmayacaktır. Araç içi duvar yüzeyleri ve zemini temiz ve hijyenik olacaktır.

22-Ürünün taşındığı frigorifik araçta kötü koku yayan maddeler, toz, pislik, çöp, saman v.b. yabancı maddeler bulunmayacaktır. Araç sıcaklığı 0-+4°C, olmalıdır.

23-Taşıma için kullanılan araç başka herhangi bir işte kullanılmayacaktır.

24-Ürünün araçtan taşınması ve kurum deposuna istiflenmesi işlemi yükleniciye aittir. Ürünün araçtan çıkarılıp, kontrol edilip kabulünün yapılıp depoya taşınması süresi 30 dakikayı geçmemelidir. Bunun için gerekli çalışan kadrosu ve diğer konuların temini firmanın sorumluluğundadır.

25-Taşıma yapan personelin etik ve ahlaki kurallara uygun davranması, etrafa ve işleyişe zarar verecek hal ve davranışlardan kaçınması gerekmektedir. Personelin kişisel temizliği hijyen kurallarına uygun olmalıdır. Çalışan sevkiyat esnasında, tek kullanımlık önlük, bone ve eldiven kullanmalıdır.

26-Yukarıda sayılan ürün özellikleri ile ambalaj ve taşıma koşulları muayene sırasında aranacaktır.

Ambalajlama, Etiketleme ve İşaretleme :

27- Ürün ambalaj ve etiketi; Türk Gıda kodeksi, yürürlükte olan en son güncel Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme yönetmeliği ve Gıda ile temas eden madde ve malzemeler yönetmeliği, ve ilgili diğer tebliğ ve tadillerine uygun olacaktır.

28-Ürün kişi başı 130 gramlık porsiyonlanmış sızdırmaz kapaklı, şeffaf ambalajlarda olmalıdır. Ambalajlarda Tebliğe uygun yazılması gerekli bilgileri ve ürün cinsi, içeriği, üretim tarihi ve son kullanma tarihi net ve okunaklı etiket olmalıdır. Bu etiket ürünün kapağının üzerine değil, ürünün açılma noktasına yapıştırılması gereklidir. Ürün sevkiyatı mukavva kolilerde; her kolide aynı adet ürün gelecek şekilde olmalı ve ürünler kolilere; akma, dökülme yapmayacak şekilde korunaklı yerleştirilmelidir.

29-Tüm kalite, onay, kanuni evrak, ve üretim, depolama, taşıma ve sevk esnasında kullanılan kimyasal maddeler ve bunların ilgili kurumlardan alınmış onay belgeleri, işin başında ve süreç içinde istenildiğinde, İdareciye ibraz edilecektir.

Mal Kabul:

30- Yukarda sayılan şartname maddelerinden, herhangi biri ya da birkaçının, mal alım komisyonu tarafından uygunsuzluğu görüldüğü takdirde, konu ile ilgili tutanak tutularak yüklenici konu ile ilgili sözlü ve yazılı olarak haberdar edilecek, ve 2 saat içinde şartnameye uygun yeni ürünün yüklenici tarafından tedarik ve sevki yapılacaktır.
31-İdare tarafından siparişi verilen ürün teslimat esnasında toplam adet ve kilogram olarak da kontrolü yapılıp uyumsuzluk dahilinde verilen toplam adet bazında irsaliye düzeltilecektir
32-İdareci gerek gördüğü zaman ve sıklıkla, ürün için, fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik analiz talep edebilecek ve analiz bedeli yükleniciye ait olacaktır.
33-Mal alımı sırasında fark edilemeyecek durumda olan, kalite bozuklukları ve idareciden kaynaklanmayan kusurlu durumlar için, idarecinin ürün iade garantisi olacaktır.

6698 Sayılı Kişisel Verilerin Korunması Kanunu'na (KVKK) uygun olmalıdır.

T.C. Cumhurbaşkanlığı Dijital Dönüşüm Ofisi tarafından yayınlanan Bilgi ve İletişim Güvenliği Rehberi'ne uyumlu olmalıdır.

Yükleniciler idarenin (Dokuz Eylül Üniversitesi) Kişisel Verileri Koruma Kanunu, ISO/IEC 27001 standardı, Cumhurbaşkanlığı Dijital Dönüşüm Ofisi Bilgi ve İletişim Güvenliği Rehberi kapsamındaki bilgi güvenliği politikalarına, uygulamalarına, düzenlemelerine, kararlarına ve taleplerine riayet edecektir.

İş Bu Teknik Şartname 33 Maddeden Oluşmaktadır.

Dyt. Zeynep ÇEPİK

Dyt. Burcu GANDAR

DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ BESLENME VE DİYET BÖLÜMÜ	**HAZIR ŞURUPLU ŞEKERPARE TATLISI**	Form No: TŞ.M.097 Rev. Tarihi/No:

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 tatlısında 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 olmamalıdır.
8. Şekerparelerin üstüne bütün fındık konulmalıdır.
9. Şerbete sadece şeker kullanılmalıdır ve hiçbir katkı maddesi kullanılmamalıdır.
10. Şekerpare tatlısında 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
Maya	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.

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 yapılacak.

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. Sevkıyat yapan elemanların kıyafeti temiz, bone, eldiven, ağızlık ve galoş 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. Sevkıyat yapan araçlar kapalı kasa, frigorifik ve içleri temiz olacak. Frigorifik araçlar gıda kodeksine uygun bakteri üretmeyen malzemeden yapılmış olmalıdır.

3. Aynı araçla başka ürün sevkıyatı yapılmamalıdır.

Dyt. Zeynep ÇEPİK

Dyt. Burcu GANDAR

DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ BESLENME VE DİYET BÖLÜMÜ	**HAZIR AŞURE TATLISI TEKNİK ŞARTNAMESİ**	Form No: TŞ.M.095 Rev. Tarihi/No:

Aşure: Buğday, şeker ve su karıştırılarak kaynatılır. Kaynatılan karışıma üzüm,kayısı,incir,kuş üzümü ve nişasta karıştırılarak tekrar kaynatılır ve tatlı istenilen gramajlarda kaselere alınarak soğumaya bırakılır. Aşurelerin üzeri ceviz, Hindistan cevizi ve tarçın ile süslenecek.

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 Yönetmeliği'nin Bulaşanlar bölümüne uygun olacaktır.

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

Diğer Hususlar:

1. Üretici firma tatlı üretimina ait "İşletme Kayıt Belgesi" "ne ayrıca ISO 22000:2018 gıda güvenliği belgesine sahip olacaktır. Bu iki belge mal teslimine 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:

- 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 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. Zeynep ÇEPİK

Dyt. Burcu GANDAR