

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

ÖĞLE YEMEĞİ HAZIRLANMASINDA KULLANILACAK MALZEMELERİN EVSAFLARINI BELİRTİLEN TEKNİK ŞARTNAMESİ

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

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

GIDA MALZEMELERİNE AİT TEKNİK ŞARTNAME ÖZELLİKLERİ

ET VE ET ÜRÜNLERİ EVSAFI

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

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

2.ET DÖNER: Taze rengi parlak ve canlı, üzerinde kan artığı ve yabancı madde (kıyma, sakatat ve diğer organların parçaları) olmamalıdır. Dönerlik et yumuşak olmalı, marina edilmiş olmalı ŐiŐe takılı vaziyette kesime hazır 30 kg'lık, 60 kg'lık, ve 120 kg'lık ŐiŐlerde ocaklara takılmak üzere taze olarak teslim edilecektir. Porsiyonda 150 g çiğ olarak dana eti kullanılacaktır. PiŐirilen et dönerin %90'ı yaprak (rostoluk) et ve %10 u kuyruk yağından olacaktır.

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

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

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

Gelen et yüzeyinde lekelenme, morarma, beneklenme, çürük olmayacaktır. Gelen etlerde ekşi koku olmayacaktır. Gelen etlerde tüy diplerinde tam veya yarı belirgin kan lekeleri olmayacaktır. Etler usulüne uygun kesilip temizlenmiş, insan besini olarak tüketime engel bir durumda olmayıp günlük kesim olacaktır.Gelen tavuk etleri çok zayıf, iyi gelişmemiŐ veya kaŐektik (yeterli gelişme gösterememiŐ) olmayacaktır.Derisi anormal derecede koyu renkli olmayacaktır. Veteriner hekim tarafından muayenesi yapılmış olup bunu belirten belge muayene komisyonuna sunulacaktır.Et yüzeyindeki herhangi bir kir, kan artığı, tüy olmayacaktır. Temiz, hijyenik plastik kasalarda ve gıdayla temasında sakınca olmayan ambalaj materyaline sarılmıŐ olacaktır. Etler 1-3°C'de gelecektir.Taşıma aracının soğuk hava tertibatlı(frigofirik)özelliikte olacak ve soğutucusu malın taŐınması ve boşaltılması sırasında da çalıŐır durumda olacaktır.Teslimata çıkacak etler, araca yüklenmeden önce 0-3°C arasındaki soğuk hava depolarında, hijyenik poşetlerde muhafaza edilmiş olacaktır..Bu Teknik Şartnamede bahsedilmeyen diğer hususlar Türk Gıda Kodeksi ve ekleri hükümlerinde belirtilen esaslar dahilindedir.

4.BALIK : Kokusuz, pullar parlak, gözler berrak, hafif kabarık, kornea parlak ve Şeffaf olmalıdır. Solungaç kapağı kapalı ve koyu kırmızı adale kısmı elastiki ve iç organları temizlenmiş olmalıdır. Strafor kutularda buzlanmıŐ olarak teslim edilmelidir.Balıklar soğutuculu (frigofirik) ambalajlarda taŐınmalı, ürün +4 derecede teslim edilmelidir.Tarım ve

Köy İşleri Bakanlığı tarafından verilen veteriner sağlık raporu ve dezenfeksiyon belgesi olmalı, bu belgelerde balığın üretim tarihi, teslim tarihi, yüklenici ismi ve kaşesi, adeti, ağırlığı, markası ve bu belgelerin o balığa ait olduğunu gösteren seri numarası yer almalıdır.

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

GIDA MALZEMESİ EVSAFI

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

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

Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2001/29) uygun olacaktır. Üretici firmanın ‘‘T.K.İ.B’’ nin Gıda Sicil ve Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır. **İstenilen analiz metodları:** iyot sayısı / sabunlaşma sayısı/kırılma indisi /yoğunluk / mineral yağ aranması/ nitrit tayini/ peroksit sayısı

2.RİVİERA ZEYTİNYAĞI (18 KG'LİK TENEKE)

1. Kırılma indisi 40° C de 1.477-1.4705 olmalıdır.
2. Bağıl yoğunluk 20 °C de 0,910 - 0,916 olmalıdır.
3. Serbest asitil oleik asit cinsinden en çok % ≤ 1.0 olmalıdır. Çözünmeyen safsızlıklar en çok % 0.05 m/m ve sabunlaşma miktarı en çok % 0.005 m/m olacaktır.
4. Peroksit sayısı riviera yağlarda en çok 15 miliekivalen, aktif oksijen/ kg yağ olacaktır.
5. Eterde çözülmeyen yabancı madde ile kül maksimum %0,05 olacaktır.
6. Sabunlaşma sayısı mgKOH/g 184-196 olacaktır.
7. İyot sayısı 75-94 olacaktır.
8. Sabunlaşmayan madde max.≤15 olacaktır.
9. Besin öğeleri 100 gramda enerji en az 810 kcal, kolesterol 0 mg, Sodyum0g,Vit. E 15 mg, protein 0 mg, karbonhidrat 0 mg olmalıdır
- 10.18 kg.lık teneke ambalajlı, TS damgalı, Güneş ışığından korunmuş olmalıdır.
- 11.Mineral yağ bulunmamalıdır.
- 12.Birinci kalitede olacaktır.

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

İstenilen analiz metodları: Sterol kompozisyonu/UV özgül soğurma

3.MARGARİN (250 g X 48 Adet Bulunan 12 kg'lık KOLİ)

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

Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2008/21) uygun olacaktır.

Üretici firmanın ‘T.K.İ.B’ nin Gıda Sicil ve Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır. **İstenilen analiz metodları:** kuru madde ve rutubet miktarı/ toplam uçucu madde/ yoğunluk/ kurşun

4.PİLAVLIK PİRİNÇ(1.SINIF BALDO 25 veya 50 Kg'LİK AMBALAJLARDA)

1. Pirinç son sene mahsulü ve fabrikada temizlenmiş iyi pilav olma vasfına haiz tabii renkte ve kokuda, baldo cins olacaktır.
2. Pirinçler küflü, küf kokulu veya gri renkli tabii kokusu bozulmuş ıslanmış, ekşimiş, kurt ve böcek yenikli olmayacaktır.
3. Bozuk, lekeli tane, çöp, kabuk ve çeltikli tane % 1 (Yüzde bir)'i geçmeyecektir.
4. Taş, toprak, kum gibi yabancı cisimlerin oranı %5'i geçmeyecektir.
5. Yarım ve yarımdan küçük kırık pirinç taneleri %7'e kadar olabilir.

6. Pirinçlerin rutubeti en fazla %14,5 olmalıdır. Her ne maksatla olursa olsun kimyevi maddelerle muamele görmüş olmayacaktır.
7. İthal malı pirinç kabul edilmez. Pirinçler bir kilo pişirildikten sonra çeşni ve artım bakımından uygun görüldüğü takdirde kabul edilir.
8. Pirinçler standart olarak 50 (elli) kilo olabilecek aynı, temiz sağlam ambalajlarda teslim edilecektir. Malın cinsi ve net miktarı kolayca okunabilecek büyüklükte baskı mürekkebi ile yazılacaktır.

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

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

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

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

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

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

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

İstenilen analiz metodları: kuru madde ve rutubet miktarı/ kurşun/bozuk dane

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

1. 1. sınıf, son sene mahsulü ve yerli üretim olacaktır.
2. Yeter derecede kurumamış nemli, ıslak, kızışmış, çimlenmiş, olgunlaşmamış, küflü ve fena kokulu olmayacaktır. Rutubet miktarı en fazla % 12 olabilir.
3. Canlı böcek ve her türlü haşarattan, hayvansal kalıntılardan arı olacaktır.
4. Kırmızı mercimekler kaynatıldığında yarım saatte tamamen pişmiş olacaktır

5. Çöp ve muhtelif tohumlardan ibaret ve nebati yabancı kısımlar % 0,5 (binde beş) gramı geçmeyecektir.
6. Temiz ve sağlıklı torbalarda teslim edilecektir.
7. 25 veya 50 kg'lık ambalajlarda olacaktır.

Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2003/25) uygun olacaktır. Üretici firmanın "T.K.İ.B" nin Gıda Sicil ve Üretim İzni" belgesi olmalıdır. **İstenilen analiz metodları:** Boya aranması/kurşun

8 YEŞİL MERCİMEK (25 veya 50 Kg'lık AMBALAJLARDA)

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

Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2003/25) uygun olacaktır. Üretici firmanın "T.K.İ.B" nin Gıda Sicil ve Üretim İzni" belgesi olmalıdır. **İstenilen analiz metodları:** kuru madde ve rutubet miktarı/ kül tayini

9. KURU FASULYE (25 veya 50 Kg'lık AMBALAJLARDA)

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

Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine ve TS 141'e uygun olacaktır. Üretici firmanın "T.K.İ.B" nin Gıda Sicil ve Üretim İzni" belgesi olmalıdır. **İstenilen analiz metodları:** kurşun/bozuk dane

10. NOHUT (25 veya 50 Kg'lık AMBALAJLARDA)

1. Nohutlar son sene mahsulü, 1. sınıf ve yerli üretim olacaktır.
2. Yaş normalden fazla rutubetli, küflü, küf kokulu, kurtlu, böcekli v.s. herhangi bir yabancı madde olmayacaktır.
3. Taş, toprak, kum miktarı %1'i geçmeyecektir.

4. Delikli tane miktarı 1 kg 'da 2 adedi geçmeyecektir.
5. Nohutlarda pişme durumu, hepsinin aynı derecede olmalıdır. Rutubeti %14'den fazla olmamalıdır. Yabancı ve ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmış, boyanmış, suni olarak ağartılmış olmamalıdır, sağlığa zararlı veya zararsız herhangi bir madde içermemelidir.
6. 25 veya 50 kg'lık ambalajlarda olacaktır.

Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine ve TS 142'e uygun olacaktır. Üretici firmanın "T.K.İ.B" nin Gıda Sicil ve Üretim İzni" belgesi olmalıdır. **İstenilen analiz metodları:** Kurşun/bozuk dane

11.AŞURELİK BUĞDAY (25 veya 50 Kg'lık AMBALAJLARDA)

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

Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Üretici firmanın "T.K.İ.B" nin Gıda Sicil ve Üretim İzni" belgesi olmalıdır. **İstenilen analiz metodları:** Protein/rutubet/okrat

12. MAKARNA (5 Kg'lık AMBALAJLARDA)

İÇERİĞİ : Durum buğdayı irmiği : %88-89
: Su % 11-12

BESİN ÖĞELERİ : (Pişmemiş 100 g da)

: Enerji 345 kcal.
: Protein 10,5g (min)
: Karbonhidrat 75,9 g
: Yağ 0,30 g olmalıdır.

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

Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2002/20) uygun olacaktır. Üretici firmanın "T.K.İ.B" nin Gıda Sicil ve Üretim İzni" belgesi olmalıdır.

İstenilen analiz metodları: pişme durumu/ suya geçen madde oranı tayini/ auramin

13. ARPA ŞEHİRİYE (5 Kg'lık AMBALAJLARDA)

İÇERİĞİ : Durum buğdayı irmiği : %88-89

: Su % 11-12

BESİN ÖĞELERİ: (Pişmemiş 100 g da)

: Enerji 345 kcal.

: Protein 10,5g (min)

: Karbonhidrat 75,9 g

: Yağ 0,30 g olmalıdır

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

İstenilen analiz metodları: Boya aranması/okratoksin

14. İRMİK (25 veya 50 Kg'lık AMBALAJLARDA)

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

İstenilen analiz metodları: benek sayısı tayini/rutubet/auramin

15. UN TİP 1 (50 KG. LİK AMBALAJLARDA)

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

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

İstenilen analiz metodları: irilik tayini/ kuru gluten tayini/asitlik(yağ asitliği)

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

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

İstenilen analiz metodları: Rutubet miktarı tayini

17. NIŞASTA(1.SINIF - 25 Kg'LIK AMBALAJLARDA)

1. Beyaz renkte olup yabancı maddelerle karışık olmayacaktır.
2. 1. kalitede olup son sene ürünü olacaktır.
3. Küflü ve küf kokulu olmayacaktır.
4. Mısır nişastası olacaktır.
5. 25 kg'lık torbalarda olacaktır.

Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine ve TS2970'e uygun olacaktır. Üretici firmanın "T.C. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın Gıda Sicil ve Gıda Üretim İzni" belgesi olmalıdır.

İstenilen analiz metodları: İrilik tayini/rutubet/asitlik/okratoksin

18. TUZ (YEMEKLİK 750g X 30 Adet BULUNAN 22,5 kg'lık KOLİ)

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

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

İstenilen analiz metodları: İrilik/rutubet/potasyum iyodat/kurşun

19.KARABİBER (1. SINIF ÇEKİRDEK, 1 KG'LIK AMBALAJLARDA)

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

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

İstenilen analiz metodları: Kurşun/hafif daneler tayini/aflatoksin

20. PUL BİBER (1 Kg'lık AMBALAJLARDA)

1. 1. kalitede olacaktır. Son sene mahsulü olacaktır.
2. 1 kg'lık ambalajda olacaktır, ve gelen parti için aflatoksin analizi raporu istenecektir.
3. Küflü ve küf kokulu olmayacaktır, içinde yabancı madde olmayacaktır.
4. Parlak koyu kırmızı renkte olacaktır. İçerisinde çekirdek olmayacaktır.

Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2000/16) uygun olacaktır. Üretici firmanın "T.K.İ.B" nin Gıda Sicil ve Üretim İzni" belgesi olmalıdır.

İstenilen analiz metodları:Kurşun/aflatoksin

21. KÖFTE BAHARATI (1 Kg'lık AMBALAJLARDA)

1. kalitede olacaktır. Son sene mahsulü olacaktır.
- 1 kg'lık ambalajlarda olacaktır.
- Küflü ve küf kokulu olmayacaktır, içinde yabancı madde olmayacaktır.

Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2000/16) uygun olacaktır. Üretici firmanın "T.K.İ.B" nin Gıda Sicil ve Üretim İzni" belgesi olmalıdır.

İstenilen analiz metodları:Kurşun/aflatoksin/rutubet

22. KEKİK (1 Kg'lık AMBALAJLARDA)

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

Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2000/16) uygun olacaktır. Üretici firmanın "T.K.İ.B" nin Gıda Sicil ve Üretim İzni" belgesi olmalıdır.

İstenilen analiz metodları:Kurşun/aflatoksin

23. KURU NANE (1 Kg'lık AMBALAJLARDA)

- Son sene mahsulü ve 1.sınıf olacaktır.
- Yabancı maddelerden ari olacaktır. Kendine has koku, tat ve görünümde olacaktır.
- 1 kg'lık ambalajlarda olacaktır.

Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası, üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2000/16) uygun olacaktır. Üretici firmanın "T.K.İ.B" nin Gıda Sicil ve Üretim İzni" belgesi olmalıdır.

İstenilen analiz metodları:Kurşun/aflatoksin

24. TOZ KIRMIZI BİBER(1 KG'LIK AMBALAJLARDA)

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

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

İstenilen analiz metodları:Aflatoksin/Para Red Tayini (HPLC)

25.KÖRİ (1 Kg'lık AMBALAJLARDA)

1. Kendine özgü renk ve kokuda olmalıdır. 1. sınıf olacaktır.
- 2.Kendine has tat, renkte olmalı, içinde yabancı madde bulunmamalı, küflenmiş, topaklanmış, bozulmuş olmayacaktır.
- 3.İçerisinde canlı veya cansız böcek artıkları, boya, nişasta ve benzeri maddeler katılmış olmamalıdır.
- 4.Ambalajı taşıma, saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, rutubet geçirmeyecek insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır.
- 5.1 kg'lık orijinal fabrika ambalajında olmalıdır. Nem miktarı %12,kuru madde de kül oranı ise en çok %8 olacaktır.
- 6.Son kullanma tarihinden önce bozulan köri firma tarafından değiştirilecektir.

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

İstenilen analiz metodları:Aflatoksin/Para Red tayini(HPLC)/Kurşun

26.KUŞ ÜZÜMÜ (1.SINIF - 1 Kg'lık AMBALAJLARDA)

1. Son senenin mahsulü ve 1. sınıf olacaktır.
2. 1 kg.lık torbalarda olacaktır, 25 g'da tane sayısı 200-500 arasında olacaktır.

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

İstenilen analiz metodları:Rutubet miktarı tayini/aflatoksin/okratoksin/kurşun

27.DOLMALIK FISTIK (1.SINIF - 1 Kg'lık AMBALAJLARDA)

1. Son sene mahsulü olacaktır.
2. 1. kalitede olacaktır, taneler dolgun, bütün ve iri olmalıdır.
3. 1 kg'lık torbalarda olacaktır.
4. Yerli üretim olacaktır.

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

İstenilen analiz metodları:Rutubet miktarı tayini

28.HİNDİSTAN CEVİZİ (1 Kg'lık AMBALAJLARDA)

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

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

İstenilen analiz metodları:Rutubet miktarı tayini/Toplam küf-maya/Uçucu olmayan eter ekstraktı

29. VANİLYA(ŞEKERLİ) - (1 Kg'lık AMBALAJLARDA)

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

Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Üretici firmanın "T.K.İ.B" nin Gıda Sicil ve Üretim İzni" belgesi olmalıdır.

İstenilen analiz metodları:Toplam şeker/rutubet/sülfatlandırılmış kül

30.TOZ TARÇIN (1 Kg'lık AMBALAJLARDA)

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

Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası , üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2000/16) uygun olacaktır. Üretici firmanın "T.K.İ.B" nin Gıda Sicil ve Üretim İzni" belgesi olmalıdır.

İstenilen analiz metodları:Uçucu yağ/kurşun

31.KAKAO (1.SINIF - 1 Kg'LIK AMBALAJLARDA)

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

Ambalaj üzerinde ürünün adı,firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2000/10) uygun olacaktır. Üretici firmanın "T.K.İ.B" nin Gıda Sicil ve Üretim İzni" belgesi olmalıdır.

İstenilen analiz metodları: Asitte çözünmeyen kül miktarı/kül tayini/yağ tayini/kuru madde ve rutubet miktarı

32. TOZ ŞEKER (1.SINIF 50 Kg'lık AMBALAJLARDA)

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

Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2006/40) uygun olacaktır. Üretici firmanın "T.K.İ.B" nin Gıda Sicil ve Üretim İzni" belgesi olmalıdır.

İstenilen analiz metodları: Kurutma kaybı/rengi tipi/kurşun/invert şeker/polarizasyon değeri

33. KESME ŞEKER (1 Kg'lık AMBALAJLARDA)

1. Birinci sınıf olacaktır. Küpler düzgün sıralanmış ve dağınık olmayacaktır. Küp tanelerin her biri 2,5-5 g ağırlığında olacaktır.
2. 1000 g lık paketlerde ambalajlanmış olacaktır.

Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2006/40) uygun olacaktır. Üretici firmanın "T.K.İ.B" nin Gıda Sicil ve Üretim İzni" belgesi olmalıdır.

İstenilen analiz metodları: Kurşun/invert şeker/polarizasyon

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

1. kalitede olacaktır. Koyu renkli, tozsuz olacaktır. İçinde sap, yaprak artığı, çöp olmayacaktır. İçerisinde boya maddesi olmayacaktır. Denendiğinde çay tadı verecektir.
2. Orijinal ambalajında olacaktır. 1 kg'lık ambalajlarda teslim edilecektir.

Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2008/42) uygun olacaktır. Üretici firmanın "T.K.İ.B" nin Gıda Sicil ve Üretim İzni" belgesi olmalıdır.

İstenilen analiz metodları:Rutubet/kül/su ekstraktı tayini/kafein/selüloz/aflatoksin

35. CEVİZ İÇİ (10 Kg'lık AMBALAJLARDA)

Son sene mahsülü olacaktır. 1. kalitede olacaktır. Sıkı, dolgun taneli, iyi gelişmiş, normal görünüş ve tatda, sağlam olmalıdır. Mantar, böcek yaraları, çürük ve küflenmiş olmamalıdır. Canlı-cansız hiçbir böcek izi bulunmamalı, içi buruşmuş veya nemini iyice kaybetmiş, yağlanmış veya acımış olmamalı, içi birbirinden ayrılan bölmeler kuru olmalıdır. Gelen parti için aflatoksin analizi raporu istenecektir Nem oranı %5'i geçmemelidir. 10 kg'lık ürünün özelliğini bozmayacak ambalajlarda getirilecektir. Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Üretici firmanın "T.K.İ.B" nin Gıda Sicil ve Üretim İzni" belgesi olmalıdır.

İstenilen analiz metodları:Kuru gluten(öz) tayini/küflü taneler/aflatoksin/rutubet miktarı tayini

36. KURU ÜZÜM (AŞURELİK 5 KG'LIK AMBALAJLARDA)

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

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

İstenilen analiz metodları:Küflü taneler/rutubet miktarı tayini

37.KURU İNCİR (AŞURELİK 1 veya 2,5 KG'LIK AMBALAJLARDA)

Son sene ürünü, 1. kalite olacaktır. içinde canlı cansız kurt, böcek ve bunların yumurtaları bulunmayacaktır. Taneler üzerinde çil, benek, kuş yeniği bulunmayacaktır. Taneler yapışmış olmayacaktır. Kendine özgü koku, tat ve renkte olmalıdır.

1 veya 2,5 kg.lık orijinal fabrika ambalajlarda teslim edilecektir.

Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine ve TS 541'e uygun olacaktır. Üretici firmanın "T.K.İ.B" nin Gıda Sicil ve Üretim İzni" belgesi olmalıdır.

İstenilen analiz metodları:Rutubet miktarı tayini/H2O2 analizi(hidrojen peroksit)

38.KURU KAYISI (AŞURELİK 5 KG'LIK AMBALAJLARDA)

1. Son sene ürünü olacak,
2. 1. Kalitede olacaktır.
3. Rengi açık sarı, içinde canlı cansız kurt, böcek ve bunların yumurtaları bulunmayacaktır. Çekirdeksiz olacaktır, taneler üzerinde çil, benek, kuş yeniği bulunmayacaktır.
4. Taneler yapışmış olmayacaktır.
5. Kendine özgü kokuda olmalıdır.
6. 5 kg.lık Orijinal Fabrika ambalajlarda teslim edilecektir.

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

İstenilen analiz metodları:Rutubet miktarı tayini /H2O2 analizi(hidrojen peroksit)

39. FINDIK İÇİ (AŞURELİK 5 KG'LIK AMBALAJLARDA)

Son sene mahsülü olacaktır. 1. kalitede olacaktır. Sıkı, iyi gelişmiş, normal görünüş ve tatda, sağlam olmalı. böcek yaraları, çürük ve küflenmiş olmamalı. Canlı-cansız hiçbir böcek izi bulunmamalı, içi buruşmuş veya nemini iyice kaybetmiş, yağlanmış veya acımuş olmamalı, içi birbirinden ayrılan bölmeler kuru olmalıdır. Gelen parti için aflatoksin analizi raporu istenecektir Nem oranı %5'i geçmemelidir. 5 kg'lık ürünün özelliğini bozmayacak orijinal fabrika ambalajlarda olacaktır.Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine ve TS 3075'e uygun olacaktır. Üretici firmanın "T.K.İ.B" nin Gıda Sicil ve Üretim İzni" belgesi olmalıdır.

İstenilen analiz metodları:Aflatoksin/kuru madde ve rutubet

40.REÇEL (1.SINIF KARIŞIK - 1 VEYA 3 Kg'lık AMBALAJLARDA)

1. Mahalli adetlere göre reçellik hale gelmiş taze meyvelerden sadece %100pancar şekerinden ve en az % 50 tane olmak üzere konserve şeklinde imal edilmiş olacaktır. Reçellerin ana maddesi piyasanın en Ekstra Kalite meyvelerden olacak meyveler temiz yıkanmış (Gül hariç) yapraklarından, çer ve çöplerinden tamamen temizlenmiş, canlı cansız her türlü kurt, böcek gibi haşarattan ve meyvelerin çekirdeklerinden ari olacaktır.
2. Ana madde ile şeker muayyen bir kıvama getirilmiş ve reçelin rengi tabii olacak.
3. Reçeller şekerlenmiş, ekşimiş, boyanmış, yanık is, gaz, benzin ve küf kokulu olmayacak , Reçele jeloz, zamk ve nisai maddeler katılmış olmayacaktır.
4. Reçeller yeni ürün olacaktır.
5. 1 kg veya 3 kg'lık ambalajlarda ve 1. sınıf olacaktır

Ambalaj üzerinde ürünün adı,firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2006/55) uygun olacaktır.

İstenilen analiz metodları:Meyve oranı tayini/boya aranması/osmofilik maya/sorbik asit

41.ZEYTİN (5 veya 10 Kg.lık AMBALAJLARDA)

1. 1. sınıf olacaktır.
2. Salamura halinde 5 veya 10 kg.lık teneke kutularda olacaktır.
3. Orijinal Fabrika ambalajında olacaktır.
4. 100 gr'ında 30-35 Adet zeytin bulunacaktır.

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

İstenilen analiz metodları: Asitlik/tuz/demir/kalay

42.SALÇA (5 Kg.lık TENEKE KUTULARDA)

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

Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Üretici firmanın "T.K.İ.B" nin Gıda Sicil ve Üretim İzni" belgesi olmalıdır..

İstenilen analiz metodları: Boya aranması/siyah leke tayini/arsenik/yabancı madde tayinleri

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

1.Bezelyeler standart büyüklükte (ort 5-6 mm çapında) ve yapısı konserve içerisinde homojen olmalıdır. Bezelye taneleri içinde olması gerekenden daha küçük yapılı taneler bulunmamalıdır.Bezelyeler olması gerekenden diri olmamalı ancak yuvarlak mevcut yapısını kaybedecek kadar yumuşamış olmamalıdır.Konserve içerisinde kabuk atmış ürün bulunmamalıdır.Ürün taze bezelye olacak,kart taneler bulunmayacaktır.Konserve sıvı içeriği ve kullanılan katkı maddeleri, Türk Gıda Kodeksi'nde belirtilen normlarda olmalıdır.Konserve tepesi boşluğu da Türk Gıda Kodeksi'nde belirtilen normlarda olmalıdır.

2. Konservelerin kutulu brüt ağırlıkları şartnamede yazılı gramdan aşağı olmayacak. Bu gramajlardan fazla gelenler şartnamede yazılı gram sayılacak ve işbu fazlalıkları için müteahhidince herhangi bir itiraz veya talepte bulunulmayacaktır. Konservelerin vezin kontrolü içindeki suyu süzülme (süzme amacıyla bir süzgeç içerisine dökülen sebzelerden damla kesilinceye kadar) bekletilmek suretiyle yapılır. Kutuların arasında tesadüf edilebilecek cüz'i fabrikasyon noksanlıklar açılıp tartılan diğerleri ile birlikte istenilen gramaj vasıtasının altına düşmemek şartıyla kabul edilir.

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

---Firmanın Ticari Ünvanı ve tescilli markası

--Firmanın adresi,üretildiği yerin açık adresi

---Üretim İzin no

---Malın adı/çeşidi/boyu/derecesi

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

---Parti no/seri no

---Net ağırlık

---Türk Gıda Kodeksine uygundur ifadeleri bulunmalıdır.

4.Konserve tenekeleri üzerinde,şişme yapmış,yamukluk ya da her türlü şekil bozukluğu oluşmuş olanlar firmaya geri iade edilecektir.Ürünler,kuruma,dış ambalajlanmış(mukavva koli) şeklinde teslim edilmelidir.Dış ambalajda da firma adı/ürün adı/adres bilgileri olmalıdır.

- 5.Kuruma ürün teslimi sırasında ürünün net ağırlığı üzerinden hesaplanıp alınacaktır
- 6.Ürünün kurum deposuna istiflenmesi işlemi firmaya ait olacaktır.
- 7.Ürün kuruma istenilen zamanda ve istenilen miktarlarda getirilecektir.
- 8.Ürün kuruma getirildiğinde,max. Üçte birlik raf ömrünü tamamlamış olacaktır.
- 9.5 kg.lık tenekelerde olacaktır. Son sene ürünü olup, tenekeler üzerinde tarih belirtilmiş olacaktır. 1. kalitede olacaktır.

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

İstenilen analiz metodları: Dolum oranı/süzme ağırlık/aerobik anaerobik mikroorganizma sayısı/demir tayini/alkolde çözünmeyen madde tayini

44.DONUK VIŞNE (2,5 veya 5 Kg'lık AMBALAJLARDA)

Kendine özgü kokusu olmalı, kötü koku olmamalıdır. Dondurulmuş vişneler saplarından ve çekirdeklerinden ayrılmış IQF(tanelenmiş şok sistemi) sistemi ile dondurulmuş olmalıdır. İçerisinde hiçbir yabancı madde içermemelidir.Vişne büyüklükleri standart büyüklükte,irilikte ve olgunlukta olmalıdır.(min 1 cm çapında).Patojen kökenli mikroorganizma ile küf-maya bulunmayacaktır. Kurt olmamalı,böcek,kuş vb yeniği bulunmamalıdır.Dondurulmuş vişneler hiçbir katkı maddesi içermemelidir. Dondurulmuş vişne -18 °C de ve en az 18 ay muhafaza edilebilecektir.%90-95 rutubette depolanacak ve taşınacaktır. Frigofirik araçlarda getirilmelidir.Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 10. Bölümündeki gibi olacaktır. Aracın sıcaklık belgesi istenildiği takdirde gösterilmelidir Uygun şartlarda muhafaza edildiği halde garanti süresi içinde bozulan ürünler yenisi ile değiştirilecektir. Üretici firma ,dondurulmuş vişneye ait Gıda Üretim Sertifikasına sahip olacaktır.İhaleyi alan firma teslimat aşamasında Ürün Analiz Sertifikalarını muayene komisyonuna ibraz edecektir.Bu teknik şartnamede belirtilmeyen hususlar yönünden Gıda Maddeleri Tüzüğü ve Türk Gıda Kodeksi hükümleri geçerli olacaktır.

2.5-5 kg'lık polietilen torbalarda 5 -10-15 kg lık mukavva kutular içinde getirilmelidir.Ambalajların üzerinde cinsi,brüt miktarı,net miktarı,firmanın adı ve adresi,tanıtıcı işareti,seri numarası,imal tarihi,son kullanım tarihi(ay yıl olarak) veya raf ömrü,imal tarihi,içindekiler bulunmalıdır.Üretici firmanın "Tarım ve Köyişleri Bakanlığının Gıda Sicil ve Gıda Üretim İzni" belgesi olmalıdır..

İstenilen analiz metodları:Mikrobiyolojik analizler

45.DONUK İSPANAK (2,5 veya 5 Kg'lık AMBALAJLARDA)

Donuk ıspanakların kendine özgü kokusu olmalıdır, kötü kokmamalıdır. Dondurulmuş ıspanaklar yıkandıktan ve tekniğe uygun bir şekilde haşlandıktan sonra hücre zarı parçalanmadan IQF (tanelenmiş şok dondurma) sistemi ile dondurulmuş olmalıdır. İçerisinde kesinlikle yabancı madde bulunmamalıdır. Kendisine has tat ve renkte olacak, yabancı tat bulunmayacaktır. Ispanaktan başka bitkisel kaynaklı yabancı madde içermemelidir. Dondurulmuş ıspanaklarda kesinlikle hiçbir katkı maddesi kullanılmamalıdır. Ispanaklar doğranmış olmalı, blok şeklinde dondurulmuş olmayacaktır. Dondurulmuş taze ıspanaklar 18 °C de muhafaza edilecektir. Uygun şartlarda muhafaza edildiği halde garanti süresi içinde bozulan ürünler yenisi ile değiştirilecektir. Max 4-6 dk da sert saplar pişmelidir. Ispanaklarda kesinlikle kum olmamalıdır. 2,5 veya 5 Kg'lık 40 mikron kalınlığında polietilen naylon torba içerisinde 10 kg'lık karton kolilerde teslim edilecektir.Teslimat sipariş verildikçe tamamlanacaktır. .Frigofirik araçlarda getirilmelidir.Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi

Yönetmeliği'nin 10. Bölümündeki gibi olacaktır. Aracın sıcaklık belgesi istenildiği takdirde gösterilmelidir. Üretici firma ,dondurulmuş vişneye ait Gıda Üretim Sertifikasına sahip olacaktır. İhaleyi alan firma teslimat aşamasında Ürün Analiz Sertifikalarını muayene komisyonuna ibraz edecektir. Bu teknik şartnamede belirtilmeyen hususlar yönünden Gıda Maddeleri Tüzüğü ve Türk Gıda Kodeksi hükümleri geçerli olacaktır.

Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Üretici firmanın "Tarım ve Köyişleri Bakanlığının Gıda Sicil ve Gıda Üretim İzni" belgesi olmalıdır.

Üretici firmanın "Tarım ve Köyişleri Bakanlığının Gıda Sicil ve Gıda Üretim İzni" belgesi olmalıdır..

İstenilen analiz metodları: Mikrobiyolojik analizler

46. DONUK TAZE FASULYE (2,5 veya 5 Kg'lık AMBALAJLARDA)

Kendine özgü kokusu olmalıdır, kötü koku olmamalıdır. Dondurulmuş taze fasulye, günlük olarak gelen taze fasulyelerin yıkanıp uçları kesildikten sonra iki veya üç parçaya bölünüp tekniğe uygun şekilde haşlandıktan sonra hücre zarı parçalanmadan IQF (tanelenmiş şok dondurma) sistemi ile dondurulmuş olmalıdır. İçerisinde kesinlikle yabancı madde bulunmamalıdır. Kendisine has tat ve renkte olmalı, yabancı tat bulunmamalıdır. Dondurulmuş taze fasulyede kesinlikle hiçbir katkı maddesi kullanılmamalıdır. 1000 g örnek numunede saplı veya ucu alınmamış taze fasulye oranı 4 adedi, taze fasulye üzerinde oluşan 6 mm den büyük koyu kahverengi lekeler 8 adedi, 6 mm den küçük siyah kahverengi lekeler de 10 adedi geçmeyecektir. Büyük boy fasulye taneleri (6 cm üstünde), %7 yi geçmemelidir. Kesim sırasında iri fasulye içinden çıkan serbest tane miktarı 12 adedi geçmemelidir. Taze fasulyeler kaynayan suya atıldığında 30-35 dk içerisinde dağılmadan pişme özelliği göstermeli, sert olmamalıdır. Dondurulmuş taze fasulyeler -18 °C de muhafaza edilecektir. Frigofirik araçlarda getirilmelidir. Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 10. Bölümündeki gibi olacaktır. Aracın sıcaklık belgesi istenildiği takdirde gösterilmelidir. Üretici firma ,dondurulmuş ıspanağa ait Gıda Üretim Sertifikasına sahip olacaktır. İhaleyi alan firma teslimat aşamasında Ürün Analiz Sertifikalarını muayene komisyonuna ibraz edecektir. Bu teknik şartnamede belirtilmeyen hususlar yönünden Gıda Maddeleri Tüzüğü ve Türk Gıda Kodeksi hükümleri geçerli olacaktır.

2,5 veya 5 Kg'lık 40 mikron kalınlığında polyetilen naylon torba içerisinde 10 kg.lık karton kolilerde teslim edilecektir.

Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9'uncu bölümündeki gibi olacaktır. Ambalajların üzerinde cinsi, brüt miktarı, net miktarının, firmanın adı ve adresi tanıtıcı işareti, seri numarası, imal tarihi bulunmalıdır. Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2004/46) uygun olacaktır. Üretici firmanın "Tarım ve Köyişleri Bakanlığının Gıda Sicil ve Gıda Üretim İzni" belgesi olmalıdır..

İstenilen analiz metodları: Mikrobiyolojik analizler

47. DONUK MISIR (2,5 veya 5 Kg'lık AMBALAJLARDA)

Kendine özgü kokusu olmalıdır, kötü koku olmamalıdır. Mısırlar, koçanlarından ayrılarak tane halinde getirildikten sonra uygun teknik ile haşlanarak IQF (tanelenmiş şok dondurma) sistemi ile dondurulmuş olmalıdır. İçerisinde kesinlikle yabancı madde ve katkı maddesi bulunmamalıdır. Kendine has süt kıvamında olmalı, çiğnendiğinde sert olmamalıdır.

1000 g örnek numunede mısır bitkisine ait parçalar ve mısır koçanı (bitkisel yabancı madde) 4-8 adedi geçmeyecektir. Mısırdaki bitkisel kaynaklı yabancı madde bulunmayacaktır. 1000 g örnek numunede lekeli mısır 5-8 adedi geçmeyecektir. 1000 g örnek numunede hasarlı - kırık

tane miktarı %3 w/w-%6 w-w oranını geçmeyecektir.Mısırlar kaynayan suya atıldığında 25-30 dk içerisinde dağılmadan pişme özelliği göstermeli,sert olmamalıdır.Dondurulmuş mısırlar -18°C’de en az 24 ay muhafaza edilebilecektir. 2,5 veya 5 Kg’lık 40 mikron kalınlığında polyetilen naylon torba içerisinde 10 kg.lık karton kolilerde teslim edilecektir. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9’uncu bölümündeki gibi olacaktır. Ambalajların üzerinde cinsi, brüt miktarı, net miktarının, firmanın adı ve adresi tanıtıcı işareti, seri numarası, imal tarihi bulunmalıdır.

Frigofirik araçlarda getirilmelidir. Taşıma ve depolama gıda kodeksi yönetmeliğinin 10’uncu bölümündeki gibi olacaktır.Aracın sıcaklık belgesi istenildiği takdirde gösterilmelidir. Son kullanma tarihinden önce bozulan, numuneden farklı çıkan dondurulmuş mısırlar yapılan sözleşmeye göre değiştirilir. Üretici firma ,dondurulmuş mısıra ait Gıda Üretim Sertifikasına sahip olacaktır.İhaleyi alan firma teslimat aşamasında Ürün Analiz Sertifikalarını muayene komisyonuna ibraz edecektir.Bu teknik şartnamede belirtilmeyen hususlar yönünden Gıda Maddeleri Tüzüğü ve Türk Gıda Kodeksi hükümleri geçerli olacaktır.

Ambalaj üzerinde ürünün adı,firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2004/46) uygun olacaktır.

Üretici firmanın ‘‘Tarım ve Köyişleri Bakanlığının Gıda Sicil ve Gıda Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır..

İstenilen analiz metodları:Mikrobiyolojik analizler

48. DONUK BROKOLİ (2,5 veya 5 Kg’lık AMBALAJLARDA)

Kendine özgü kokusu olmalıdır, kötü koku olmamalıdır. Pişirildiğinde sert kalmamalı, dağılmamalı ve rengi kararmamalıdır. Dondurulmuş brokoli - 18°C’de olmalıdır. İçerisinde yabancı madde ve katkı maddesi olmamalıdır. Kendine has tat ve renginde olmalıdır. 20-40 mm veya 40-60 mm büyüklüğünde olmalıdır.1000 g örnek numunede sararmış brokoli oranı 3-7 yi,düzensiz çiçek oranı 10-17 adedi geçmemelidir. Boylama işlemine tabi tutulup hücre zarı parçalanmadan IQF (tanelenmiş şok dondurma) sistemi ile dondurulmuş olmalıdır. 2,5 veya 5 Kg’lık 40 mikron kalınlığında polyetilen naylon torba içerisinde 5-10-15kg.lık karton kolilerde teslim edilecektir. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9’uncu bölümündeki gibi olacaktır. Ambalajların üzerinde cinsi, brüt miktarı, net miktarının, firmanın adı ve adresi tanıtıcı işareti, seri numarası, imal tarihi bulunmalıdır.

Frigofirik araçlarda getirilmelidir. Aracın sıcaklık belgesi istenildiği takdirde gösterilmelidir..

Uygun şartlarda muhafaza edildiği halde garanti süresi içerisinde bozulan ürünler yenisi ile değiştirilecektir. Taşıma ve depolama gıda kodeksi yönetmeliğinin 10’uncu bölümündeki gibi olacaktır. Üretici firma ,dondurulmuş brokoliye ait Gıda Üretim Sertifikasına sahip olacaktır.İhaleyi alan firma teslimat aşamasında Ürün Analiz Sertifikalarını muayene komisyonuna ibraz edecektir.Bu teknik şartnamede belirtilmeyen hususlar yönünden Gıda Maddeleri Tüzüğü ve Türk Gıda Kodeksi hükümleri geçerli olacaktır.

Ambalaj üzerinde ürünün adı,firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2004/46) uygun olacaktır. Üretici firmanın ‘‘Tarım ve Köyişleri Bakanlığının Gıda Sicil ve Gıda Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır..

İstenilen analiz metodları:Mikrobiyolojik analizler

49.DONUK BRÜKSEL LAHANASI (2,5 veya 5 Kg’lık AMBALAJLARDA)

Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Pişirildiğinde tadı acı olmamalıdır. Taneler bütün halde, parçalanmamış ve standart büyüklükte olmalı, pişirildiğinde sert kalmamalıdır. Dondurulmuş brüksel lahanası -18 °C’ de olmalıdır.

Kesinlikle yabancı madde ve katkı maddesi bulunmamalıdır. Kendine has tat ve renginde olacaktır. Dondurulmuş brüksel lahanası boylamaya tabi tutulup tekniğine uygun bir şekilde haşlandıktan sonra hücre zarı parçalanmadan IQF (tanelenmiş şok dondurma) sistemi ile dondurulmuş olmalıdır. 2.5 kg veya 5 kg'lık naylon torba (40 mikron kalınlığında polietilen) içerisinde ve 2'li veya 4'lü ambalajların bulunduğu karton kolilerde veya 10 kg'lık naylon torbalara (40 mikron kalınlığında polietilen) konulan karton kolilerde teslim edilecektir. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9'uncu bölümündeki gibi olacaktır. Üretici firma ,dondurulmuş brüksel lahanasına ait Gıda Üretim Sertifikasına sahip olacaktır.İhaleyi alan firma teslimat aşamasında Ürün Analiz Sertifikalarını muayene komisyonuna ibraz edecektir.Bu teknik şartnamede belirtilmeyen hususlar yönünden Gıda Maddeleri Tüzüğü ve Türk Gıda Kodeksi hükümleri geçerli olacaktır.

Ambalajların üzerinde cinsi, brüt miktarı, net miktarı, firmanın adı ve adresi, tanıtıcı işareti, seri numarası, imal tarihi, metal dedektöründen geçirildiğine dair damga bulunmalıdır.Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 10'uncu bölümündeki gibi olacaktır.Son kullanma tarihinden önce bozulan, numuneden farklı çıkan dondurulmuş brüksel lahanası yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir. Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 10'uncu bölümündeki gibi olacaktır. Aracın sıcaklık belgesi istenildiği takdirde gösterilmelidir. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2004/46) uygun olacaktır. Üretici firmanın "Tarım ve Köyişleri Bakanlığının Gıda Sicil ve Gıda Üretim İzni" belgesi olmalıdır..

İstenilen analiz metodları: Mikrobiyolojik analizler

50. MEYVE SUYU (200 ML'LİK AMBALAJLARDA)

Birinci kalitede olacaktır. Kendine özgülü tat,koku ,renk ve görünüşte olmalıdır.Yabancı tat ve koku içermemelidir.200ml±5 şeklinde ,uygun ambalajlarda olacaktır.Meyve sularında üretimin doğasından kaynaklanabilecek etil alkol miktarı en çok 5.0 g/l , laktik asit miktarı en çok 0.6 g/l, uçucu asit miktarı en çok 0.4 g/l olmalıdır. Meyve suyunda kullanılacak şekerlerde su oranı %2 den fazla olmamalıdır. Ambalajların dolun oranı hacimce en az %90 olmalıdır.Meyve suyu ve benzeri ürünlere sükröz, invert şeker şurubu,glukoz şurubu,dektroz,früktoz ve meyveden elde edilmiş şekerler katılabilir.Ürüne katılan şeker miktarı asitliği düzenlemek için kuru madde üzerinden 15gr/lt.den tatlandırmak için ise 150g/lt.den fazla olmamalıdır.Yüklenici,son kullanma tarihinin dolmasına 4 ay kala kullanılmamış ürünü değiştirmeye taahhüt etmelidir.Yükleniciler,ambalajı açıldığında kullanıma uygun olmayan,hatalı,bozuk olduğu tespit edilen ürünü,yenileri ile ücretsiz olarak değiştirecektir.Miadı içinde bozulduğu görülen ürünler yüklenici tarafından 15 gün içinde yenileriyle değiştirilmelidir.Ürünlerin tümünün etkilendiği durumlarda 24 saat içinde yenileri temin edilmelidir ve bunu belirten yazılı taahhütname Muayene Kabul Komisyonu'na verilmelidir.Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2006/56) uygun olacaktır. Üretici firmanın "T.K.İ.B' nin Gıda Sicil ve Üretim İzni" belgesi olmalıdır.

İstenilen analiz metodları: Meyve oranı(pulp) tayini/osmofilik maya sayımı

51. MEYVE SUYU (1 LT'LİK AMBALAJLARDA)

1. kalitede olacaktır. Kendine özgülü tat,koku ,renk ve görünüşte olmalıdır.Yabancı tat ve koku içermemelidir. 1000 ml.'lik uygun ambalajlarda olacaktır. Meyve sularında üretimin doğasından kaynaklanabilecek etil alkol miktarı en çok 5.0 g/l , laktik asit miktarı en çok 0.6 g/l, uçucu asit miktarı en çok 0.4 g/l olmalıdır. Meyve suyunda kullanılacak şekerlerde su oranı %2 den fazla olmamalıdır. Ambalajların dolun oranı hacimce en az %90 olmalıdır.

Meyve suyu ve benzeri ürünlere sükröz, invert şeker şurubu, glukoz şurubu, dekstroz, früktoz ve meyveden elde edilmiş şekerler katılabilir. Ürüne katılan şeker miktarı asitliği düzenlemek için kuru madde üzerinden 15gr/lt.den ,tatlandırmak için ise 150gr/lt.den fazla olmamalıdır Meyve suyu oranı karışık meyve nektarı ,portakal nektarı ve şeftali nektarı için en az %50,kayısı nektarı için en az %40 ve vişne nektarı için en az %35 olmalıdır.

Yüklenici,son kullanma tarihinin dolmasına 4 ay kala kullanılmamış ürünü değiştirmeye taahhüt etmelidir.Yükleniciler,ambalajı açıldığında kullanıma uygun olmayan,hatalı,bozuk olduğu tespit edilen ürünü,yenileri ile ücretsiz olarak değiştirecektir.Miadı içinde bozulduğu görülen ürünler yüklenici tarafından 15 gün içinde yenileriyle değiştirilmelidir.Ürünlerin tümünün etkilendiği durumlarda 24 saat içinde yenileri temin edilmelidir ve bunu belirten yazılı taahhütname Muayene Kabul Komisyonu'na verilmelidir.Ambalaj üzerinde ürünün adı,firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2006/56) uygun olacaktır. Üretici firmanın ‘‘T.K.İ.B’’ nin Gıda Sicil ve Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır..

İstenilen analiz metodları: Meyve oranı(pulp) tayini/mikrobiyolojik analiz

52.DOĞAL KAYNAK SUYU 19 Lt Damacana, 200 ml.lik kapalı bardak suyu, Sağlık Bakanlığınca 25 Temmuz 2001 tarih ve 24473 sayılı yönetmelik ile 27 Haziran 2003 tarih ve 25151 sayılı Resmi Gazetede yayınlanan Doğal Kaynak, Maden ve İçme suları ile Tıbbi suların istihali, ambalajlanması ve satışı hakkındaki yönetmelik ile 17 Şubat 2005 tarih ve 25730 sayılı resmi gazetede yayınlanan İnsani Tüketim Amaçlı Sular hakkındaki yönetmeliğe uygun doğal kaynak suyu olacaktır. İşlenmiş su kesinlikle olmayacaktır. Yüklenici firma ayda bir genel şartlarda belirtilen yönetmeliklere uygun olarak, bağlı kurumumuzca belirlenen Ankara Hıfzıssıhha veya Gıda Tarım Hayvancılık Bakanlığına laboratuvarlarda kimyasal ve bakteriyolojik su tahlilleri yaptıracak ve bu tahlillerin sonucu idareye verecektir. Yaptırılan bu tahlillerin bedeli yüklenici firmaya aittir. Her ayın suya ait olan, su analiz limit değerlerinde (Ph değeri:7-8, Nitrit: bulunmayacaktır, arsenik 0.01 mg/L) olacaktır.Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliği' nin 9' uncu bölümündeki gibi olacaktır. Ambalajların üzerinde firma adı, adresi, net ağırlığı, parti seri numarası, üretim tarihi ve son kullanma tarihi bulunmalıdır. Etikete veya kabın üzerine görünür bir şekilde yazılmalıdır. Taşıma Gıda kodeksi Yönetmeliği' nin 10' uncu bölümündeki gibi olacaktır. Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliği' nin 10' uncu bölümündeki gibi olacaktır. Damacana (Doğal Kaynak) sular 19 litrelik damacanası PVC şişelerde, bardak sular ise 200 ml şeffaf PVC bardaklarda olacaktır. 1,5 ve 0,5 litrelik sular Pet veya PVC'den yapılmış geri dönüşümsüz kaplarda olacaktır. Mutfak ve yemekhanelerin ihtiyaç miktarlarına göre su sebilleri temin edilecektir.

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

54.EKMEK EVSAFI :Ekmekler 66-72 randımanlı (tip 2), Toprak Mahsulleri Ofisi standartlarına uygun, francala unundan pişmiş net 50 g lık poşetler halinde olacaktır.İmalatta ekşi maya kullanılmayacak, Pres maya (TS 3522) kullanılacaktır. Küçük ekmekler, gıda maddeleri tüzüğü ve Belediye Gıda maddeleri nizamnamesindeki evsafta olacaktır.

Ekmeklerin teslimi 250'lik plastik kasalar içerisinde tuzlu, tuzsuz, kepekli şekilde yapılacaktır. Ekmekler günlük üretim olacak, bayat ekmek olmayacaktır. Alınan ekmekler arasında muayene komisyonunca fark edilmeyen, tüketim esnasında bayat olduğu saptanan ekmekler firmaca aynı gün içerisinde değiştirilecektir. Ekmeklerin konulduğu plastik kasalar temiz olacaktır. Kırık, çatlak, yağlı, çamurlu, kirli kasalara ekmek konulmayacaktır. Yüklenici ekmeği; kurumun istediği tevzi yerlerinde teslim edecektir. Teslimat sırasında yükleniciyi temsil eden kişi hazır bulunacaktır. Diyetisyenin isteğine göre ekmekler çeşitlendirilir.

BÖREK VE TATLILARIN EVSAFI

1.BAKLAVA : Tatlılar Antep fıstıklı olacaktır.Tüm tatlılarda iç malzemesi olarak aşağıda belirtilen miktarlarda antepfıstığı kullanılacak ve kullanılan antepfıstığı “TS 1280 İç Antepfıstığı Standardizasyon Tebliğine” uygun olacaktır.İçerisine yabancı madde karışmış unlar olmayacaktır. Orijinal ambalajında bulunan unlar kullanılacaktır. Glütteni yaş iken açık renk ve elastik olacaktır.Kullanılan nişasta I. Sınıf ekstra kalite olacaktır. Beyaz renkte homojen görünüşte toz halinde olacaktır. Acılaşmış, küflenmiş, nemlenmiş veya herhangi bir şekilde kendi niteliğini yitirmiş olmayacaktır. Yabancı tat ve koku içermeyecektir. Orijinal, insan sağlığına uygun ambalajlarda olacaktır Üretilen ürünlerde süt tozu kullanılmayacaktır. Tatlıda kullanılacak yağlar birinci kalite ve mutlaka TSE belgeli olacaktır. Kullanılan yağın % 30'u tereyağı olacaktır. Tereyağı esansı v.b. katkı maddeleri kullanılmayacaktır. Kullanılan yağlar kendine özgü kokusunu tadını korumuş olmalı, yanmış yağ kokusu içermemeli, yabancı koku çekmemiş olmalıdır. Hamur ve şurup yapımında kullanılan su içme suyu niteliğinde olacaktır. Tatlılarda yalnızca “Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliğine” uygun beyaz şekerden üretilmiş şuruplar kullanılacaktır. Glikoz şurubu, glikozlu tatlandırıcılar, siklamat, sakkarin, laktoz gibi yapay tatlandırıcılar kullanılmayacaktır. Kullanılan yumurta taze olacaktır. Hava boşluğu 1 cm'den fazla olan yumurtalar kullanılmayacaktır. Tatlı için kullanılan yardımcı diğer malzemeler insan sağlığına uygun özelliklerde olacaktır. Tatlıların iç malzemeleri yeterli miktarlarda ve her yere eşit ve dengeli yayılmış biçimde olacaktır. Tatlıların altı ve üstü iyi pişmiş, hamurlaşmamış, yanmamış, her tarafı eşit kalınlıkta, eşit büyüklükte kesilmiş, taze ve günlük hazırlanmış olacaktır. Tatlılar şekerlenmemiş olacaktır.Ürünlerde kullanılan tüm hammaddelerin mikrobiyolojik ve kimyasal analiz raporları ürünle birlikte tarafımıza teslim edilecektir.Kurumumuzca ürünler en geç saat 09.00'a kadar görüldükten sonra, kurum tarafından belirlenen mutfaklara saat 10.00'dan önce dağıtımlar yapılacaktır. Her siparişte ürünlerden alınan numuneler kurumun belirlediği Tarım Bakanlığı Koruma Kontrol Müdürlüklerine bağlı laboratuvarlarda tahlilleri yapıp masrafları firma tarafından karşılanacaktır. Üretici firmaya siparişler bir gün önce verilecektir. Sipariş verildikten sonra 24 saat içerisinde ürünler hazırlanarak teslim edilecektir.

Baklava Kullanılacak Malzemeler

| Malzemenin | Birim Ölçüsü | |
|---------------------|---------------------|-------------|
| Un | 1 | kg |
| Antepfıstığı | 400 | g |
| Şeker | 3 | kg |
| Yağ | 800 | g |
| Nişasta | 600 | g |
| Yumurta | 3 | Adet |
| Süt | 500 | g |

Servis edilecek tatlının porsiyon miktarına dikkat edilecektir. Baklavaların porsiyon ölçüsü 3-4 adet olup, ortalama ağırlığı toplam 120-130 g olacaktır

2.KADAYIF :Tatlılar antepfıstıklı olacaktır.Tüm tatlılarda iç malzemesi olarak aşağıda belirtilen miktarlarda antepfıstığı kullanılacak ve kullanılan antepfıstığı “TS 1280 İç Antepfıstığı Standardizasyon Tebliğine” uygun olacaktır.Tatlıda kullanılacak un 1. Kalitede ve “Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Buğday Unu Tebliğine” uygun olacaktır. Unlarda nemlenme ve nemlenmeye bağlı topaklanma olmayacaktır.İçerisinde yabancı madde karışmış unlar olmayacaktır. Orijinal ambalajında bulunan unlar kullanılacaktır. Glütteni yaş iken açık renk ve elastik olacaktır. Kullanılan nişasta I. Sınıf ekstra kalite olacaktır. Beyaz renkte homojen görünüşte toz halinde olacaktır. Acılaşmış, küflenmiş, nemlenmiş veya herhangi bir şekilde kendi niteliğini yitirmiş olmayacaktır. Yabancı tat ve koku içermeyecektir. Orijinal, insan sağ-lığına uygun ambalajlarda olacaktır. Üretilen ürünlerde süt tozu kullanılmayacaktır. Tatlıda kullanılacak yağlar mutlaka TSE belgeli olacaktır. Kullanılan yağın % 30’u tereyağı olacaktır. Tereyağı esansı v.b. katkı maddesi kullanılmayacaktır. Kullanılan yağlar kendine özgü kokusunu tadını korumuş olmalı, yanmış yağ kokusu içermemeli, yabancı koku çekmemiş olmalıdır. Hamur ve şurup yapımında kullanılan su içme suyu niteliğinde olacaktır.Tatlılarda yalnızca “Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliğine” uygun beyaz şekerden üretilmiş şuruplar kullanılacaktır. Glikoz şurubu, glikozlu tatlandırıcılar, siklamat, sakkarin, laktoz gibi yapay tatlandırıcılar kullanılmayacaktır. Kullanılan yumurta taze olacaktır. Hava boşluğu 1 cm’den fazla olan yumurtalar kullanılmayacaktır. Tatlı için kullanılan yardımcı diğer malzemeler insan sağlığına uygun özelliklerde olacaktır. Tatlıların iç malzemeleri yeterli miktarlarda ve her yere eşit ve dengeli yayılmış biçim-de olacaktır. Tatlıların altı ve üstü iyi pişmiş, hamurlaşmamış, yanmamış, her tarafı eşit kalınlıkta, eşit büyüklükte kesilmiş, taze ve günlük hazırlanmış olacaktır.Tatlılar şekerlenmemiş olacaktır. Ürünlerde kullanılan tüm hammaddelerin mikrobiyolojik ve kimyasal analiz raporları ürünle birlikte tarafımıza teslim edilecektir. Kurumumuzca ürünler en geç saat 09.00’a kadar görüldükten sonra, kurum tarafından belirlenen mutfaklara saat 10.00’den önce dağıtımlar yapılacaktır. Her siparişte ürünlerden alınan numuneler kurumun belirlediği Tarım Bakanlığı Koruma Kontrol Müdürlüklerine bağlı laboratuvarlarda tahlilleri yapıp masrafları firma tarafından karşılanacaktır. Üretici firmaya siparişler bir gün önce verilecektir. Sipariş verildikten sonra 24 saat içerisinde ürünler hazırlanarak teslim edilecektir.

Kadayif Tatlısı Kullanılacak Malzemeler

| Malzemenin | Birim Ölçüsü | |
|---------------------|----------------|-----------|
| | Kadayif | 1 |
| Yağ | 500 | g |
| Şeker | 2,5 | kg |
| Antepfıstığı | 350 | g |

Servis edilecek tatlının porsiyon miktarına dikkat edilecektir. Kadayifin porsiyon ölçüsü 1 adet olup, ortalama ağırlığı 120-130 g olacaktır.

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

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

Tulumba Tatlısında Kullanılacak Malzemeler

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

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

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

Şekerpare Tatlısında Kullanılacak Malzemeler

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

Şerbeti İçin Kullanılacak Malzemeler

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

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

5.SU BÖREĞİ :Börekler peynirli olacaktır. Börek yapımında I.sınıf ekstra böreklik veya baklavalık un kullanılacak, peynir ve kullanılacak diğer malzemeler “Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği” kriterlerine uygun olacaktır Börekte kullanılacak un “Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Buğday Unu Tebliğine” uygun olacaktır. İçerisinde yabancı madde karışmış unlar kullanılmayacaktır. Orijinal ambalajında bulunan unlar kullanılacaktır. Yeni sene mahsulü buğdaydan üretilmiş un kullanılacaktır. Gluteni yaş iken açık renk ve elastik olacaktır. Kullanılan nişasta I. Sınıf ekstra kalite olacaktır. Beyaz renkte homojen görünüşte toz halinde olacaktır. Acılaşmış, küflenmiş, nemlenmiş veya herhangi bir şekilde kendi niteliğini yitirmiş olmayacaktır. Yabancı tat ve koku içermeyecektir. Orijinal, insan sağlığına uygun ambalajlarda olacaktır. Su Böreğinde kullanılacak yağlar mutlaka birinci kalite ve TSE belgeli olacaktır. Kullanılan yağın % 30’u tereyağı olacaktır. Tereyağı esansı v.b. gibi katkı maddeleri kullanılmayacaktır.

Kullanılan yağlar kendine özgü kokusunu tadını korumuş olmalı, yanmış yağ kokusu içermemeli, yabancı koku çekmemiş olmalıdır. Böreklerde kullanılan beyaz peynir I. Sınıf olacaktır. Parlak, beyaz renkte, hoş tat ve kokuda olacaktır. Kullanılan yumurta taze olacaktır. Hava boşluğu 1 cm’den fazla olan yumurtalar kullanılmayacaktır. Börek için kullanılan yardımcı diğer malzemeler insan sağlığına uygun özelliklerde olacaktır.Böreklerin iç malzemeleri yeterli miktarlarda ve her yere eşit ve dengeli yayılmış biçimde olacaktır. Börekler altı ve üstü iyi pişmiş, hamurlaşmamış, yanmamış, her tarafı eşit kalınlıkta, eşit büyüklükte kesilmiş, taze ve günlük hazırlanmış olacaktır. Ürünlerde kullanılan tüm hammaddelerin mikrobiyolojik ve kimyasal analiz raporları ürünle birlikte tarafımıza teslim edilecektir..Kurumumuzca numuneler en geç saat 09.00’a kadar görüldükten sonra, kurum tarafından belirlenen mutfaklara saat 10.00’den önce dağıtımlar yapılacaktır. Her siparişte ürünlerden alınan numuneler kurumun belirlediği Tarım Bakanlığı Koruma Kontrol Müdürlüklerine bağlı laboratuvarlarda tahlilleri yapıp masrafları firma tarafından

karşılacaktır. Üretici firmaya siparişler bir gün önce verilecektir. Sipariş verildikten sonra 24 saat içerisinde ürünler hazırlanarak teslim edilecektir.

Su Böreğinde kullanılacak Malzemeler:

| Malzemenin | Birim Ölçüsü | |
|---------------------|---------------------|-------------|
| Un | 1 | kg |
| Yağ | 400 | g |
| Yumurta | 6 | Adet |
| Nişasta | 300 | g |
| Beyaz peynir | 400 | g |
| Su | 1 | kg |

Su böreğinin porsiyon ölçüsü 1'er (bিরer) dilim olup ortalama ağırlığı 140-150 g olacaktır.

6.KOL BÖREĞİ :Börekler kıymalı olacaktır. Börek yapımında I.sınıf ekstra böreklik veya baklavalık un kullanılacaktır. İçerisindeki kıyma % 100 dana etinden olup, katkı maddesi, yabancı madde ve soya vb. yabancı madde içermeyecektir. Börekte kullanılacak un "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Buğday Unu Tebliğine" uygun olacaktır. Unlarda nemlenme ve nemlenmeye bağlı topaklanma olmayacaktır.İçerisinde yabancı madde karışmış unlar kullanılmayacaktır. Orijinal ambalajında bulunan unlar kullanılacaktır.Glüteni yaş iken açık renk ve elastik olacaktır.Kol böreğinde kullanılacak yağlar mutlaka birinci kalite ve TSE belgeli olacaktır.Kullanılan yağlar kendine özgü kokusunu tadını korumuş, yanmış yağ kokusu içermemeli, yabancı koku çekmemiş olacaktır.Börek için kullanılan yardımcı diğer malzemeler insan sağlığına uygun özelliklerde olacaktır.Böreklerin iç malzemeleri yeterli miktarlarda ve her yere eşit ve dengeli yayılmış biçimde olacaktır. Börekler altı ve üstü iyi pişmiş, hamurlaşmamış, yanmamış, her tarafı eşit kalınlıkta, eşit büyüklükte kesilmiş, taze ve günlük hazırlanmış olacaktır.Ürünlerde kullanılan tüm hammaddelerin mikrobiyolojik ve kimyasal analiz raporları ürünle birlikte tarafımıza teslim edilecektir. Kurumumuzca ürünler en geç saat 09.00'a kadar görüldükten sonra, kurum tarafından belirlenen mutfaklara saat 10.00'dan önce dağıtımlar yapılacaktır. Her siparişte ürünlerden alınan numuneler kurumun belirlediği Tarım Bakanlığı Koruma Kontrol Müdürlüklerine bağlı laboratuvarlarda tahlilleri yapıp masrafları firma tarafından karşılanacaktır.Üretici firmaya siparişler bir gün önce verilecektir. Sipariş verildikten sonra 24 saat içerisinde ürünler hazırlanarak teslim edilecektir.

Kol Böreğinde Kullanılacak Malzemeler

| Malzemenin | Birim Ölçüsü | |
|--------------------------|---------------------|-------------------------|
| Un | 1 | kg |
| Yumurta | 1 | Adet (Büyük Boy) |
| Bitkisel Margarin | 120 | g (%90 Yağlı) |
| Kıyma | 250 | g |
| Kuru Soğan | 150 | g |
| Baharat | 30 | g |
| Su | 1 | kg |

Kol böreğinin porsiyon ölçüsü 2'ser (ikişer) dilim olup ortalama ağırlığı 140-150 g olacaktır.

MEYVE VE SEBZE EVSAFI

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

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

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

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

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

6.KARNABAHAAR: Şekilleri düzgün, yapısı sıkı dokulu, beyaz renkte, çiçekler arasında yaprak sürmüş, böcek yeniği veya hastalıkların meydana getirdiği zararlar, donuk ve bereler olmayacaktır. Çürük, fena kokulu, bayat, rengi değişmiş, ıslak, çamurlu, topraklı, kirli olmayacaktır. En küçüğü 1 kg dan aşağı olmayacaktır. Yeşil yaprakları tek sıra dibinden kesilmiş olacaktır.

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

8.MANTAR:Beyaz renkte, ne çok küçük ne de çok büyük olacaktır. Bütün, temiz, sağlıklı, taze, pörsümemiş, yabancı tat ve koku almamış, özürsüz, kendine özgü, renk, şekil ve görünüşte olacaktır. Kültür mantarı olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış nem, yan madde bulunmayacak, çamurlu ve topraklı olmayacaktır. Pişirme şekline göre ilgili tipte istenecektir.

9.PIRASA:Kartlaşmış, çamurlu, pörsük, cılız, ıslak, olmayacaktır. Yenen beyaz kısmı 50 cm. uzunluğunda olmalıdır, uçları beyazın bitiminden 15 cm. kadar uzunlukta kesilmiş olacaktır. Pırasalar orta kalınlıkta ve 3 cm.den ince olmayacak, kökünden itibaren saplarına doğru tedricen yeşillenmiş bir halde olacaktır. Pırasalar demetlenmiş ve püskülleri kesilmiş ve temiz olarak getirilecektir. Pırasalar çürük, ezik, donuk, sararmış olmayacaktır

10.ISPANAK: Ispanaklar taze, körpe olup, sararmış, buruşuk, yaprakları haşarat tarafından yenmiş olmayacaktır. Çamurlu, topraklı, böcekli ve acı olmayacaktır.

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

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

13.KIVIRCIK : Taze, körpe olup, sararmış, buruşuk, yaprakları haşarat tarafından yenmiş olmayacaktır. Çamurlu, topraklı, böcekli ve acı olmayacaktır.

14.AYSBERK: Taze, körpe, yaprakları haşere tarafından yenmemiş olacaktır. Sararmış, buruşuk, çamurlu, böcekli, topraklı olmayacaktır. Acı tat ve tohuma kaçmış olmayacaktır. Yapraklar sargın olacaktır.

15.MOR KIVIRCIK: Taze, körpe olup, sararmış, buruşuk, yaprakları haşarat tarafından yenmiş olmayacaktır. Çamurlu, topraklı, böcekli ve acı olmayacaktır.

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

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

18.BAL KABAĞI:Bütün, sağlam, temiz, taze görünüşlü, olgun, kabuk rengi kurşuni beyaz, et rengi turuncudan koyu turuncuya kadar değişen tonlarda olacaktır. Üzerinde şekil bozuklukları ve özür olmayacaktır. Sapları 2 cm. den fazla olmayacaktır. Ve her kabağın ağırlığı 5 kg.dan aşağı olmayacaktır. İçi kof olmayacaktır.

19.DOLMALIK BİBER

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

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

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

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

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

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

25.DEREOTU : Dereotları dış etkenlerden zarar görmemiş, sağlam ve temiz olacaktır. Taze ve körpe görünüşlü, solmamış olacaktır. Kendine mahsus doğal kokusunu kaybetmemiş olacaktır. Sararmış, donmuş, çamurlu, topraklı, fena kokulu ve tohuma kaçmış olmayacaktır. Üzerlerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları olmayacaktır. Aşırı nem içermeyecektir. Demetlerin hepsi aynı cins ve piyasadaki normal büyüklükte olacaktır

26.ROKA DEMET

Roka dış etkenlerden zarar görmemiş, taze ve körpe görünüşlü, solmamış, sağlam ve temiz olacaktır. Üzerlerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları ve aşırı nem olmayacaktır. Yabancı tat ve koku ihtiva etmeyecektir. Demetleri piyasadaki normal büyüklükte olacaktır.

27.TERE DEMET:Tere dış etkenlerden zarar görmemiş olacaktır. Taze ve körpe görünüşlü solmamış, sağlam ve temiz olacaktır. Üzerlerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları, aşırı nem, yabancı tat ve koku ihtiva etmeyecektir. Demetleri piyasadaki normal büyüklükte olacaktır.

28.TAZE NANE:Taze naneler dış etkenlerden zarar görmemiş, sağlam ve temiz olacaktır. Taze ve körpe görünüşlü, solmamış olacaktır. Kendine mahsus doğal kokusunu kaybetmemiş olacaktır. Üzerlerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları bulunmayacaktır. Çamurlu, sararmış, tohuma kaçmış olmayacaktır. Demetleri piyasadaki normal büyüklükte olacaktır.

29.REYHAN:Reyhan dış etkenlerden zarar görmemiş, sağlam ve temiz olacaktır. Taze ve körpe görünüşlü, solmamış olacaktır. Kendine mahsus doğal kokusunu kaybetmemiş olacaktır. Üzerlerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları bulunmayacaktır. Çamurlu, sararmış, tohuma kaçmış olmayacaktır. Demetleri piyasadaki normal büyüklükte olacaktır.

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

31.KAVUN:Kavunlar olgun, tatlı, ince kabuklu olacaktır, kurt yenikli, delikli, acı, fena kokulu, içi yumuşamamış kirlili ve çamurlu olmayacaktır. Kavunların en küçüğü 3 kg.dan az olmayacaktır. 7. ve 11 ay arası verilecektir

32.PORTAKAL:Don yemiş, ezik, çürümüş, küflenmiş, kabukları buruşmuş, suyunu çekmiş olmayacaktır. Bir adedinin ağırlığı 200 gramdan az olmayacaktır. Washington veya Finike

olacaktır. Orijinal ambalajlı sandıklarda diyagonal şekilde dizili olacaktır. 11. ve 4. aylar arasında verilecektir

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

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

35.KİRAZ :Kırmızı renkte olgun ve doğal tadında olacak, ezik, çürük olmayacaktır. Ebatları çok küçük olmayacak, olgun, sıkı etli, sapları düşmemiş olacak, zamanla durmaktan buruşmuş, çürümüş, siyahlanmış, içi kurtlanmış, bozulmuş, tabii lezzetini kaybetmiş olmayacaktır. 6. ve 8. aylar arasında verilecektir

36.PAPAZ ERİĞİ:Taze, körpe olacak, ekşi, ezik, şekli bozuk, haşarat tarafından yenilmiş yaralı bereli olmayacaktır. Çamurlu ve topraklı olmayacak, doğal lezzetini kaybetmemiş olacaktır. Kuruma, kasa içinde gelecektir. 5.ve 6.aylar arasında verilecektir

37.MALTA ERİĞİ:Taze, tatlı ve olgun olacaktır. Çok küçük ve ham olmayacak çürük, ezik ve tabii lezzetini kaybetmiş olmayacak, haşarat tarafından yenilmiş yaralı, bereli olmayacaktır. Çekirdeği çok büyük olmayacak, 4 adedi 100 g gelecektir.5.ve 6.aylar arasında verilecektir

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

39.TAZE ÜZÜM:Ezik, ekşi, tabii renk ve hali değişmiş, çürük, küflü, kurumuş, buruşmuş, çok kalın kabuklu olmayacaktır. Üzümler kalın kabuklu olmayacaktır. Salkım halinde taneleri dökülmemiş, sağlam sandık içinde muntazam istif edilmiş olarak getirilecektir. Üzümlerin salkım ağırlığı 200 g dan aşağı olmayacaktır. Sapları yeşil olacak ve salkımlarda taneler seyrek olacak ve kurumuş tane bulunmayacaktır. 6.ve 11.ay arası verilecektir

40.ÇİLEK:Çilekler olgun, tatlı, doğal tat ve renginde olacaktır. Bekletilmiş, yumuşamış, kirli ve çamurlu olmayacaktır. Hepsi aynı irilikte olup, kasanın altı ve üstü aynı özelliği taşıyacaktır. Ezik, çürük, küflü, sulanmış olmayacaktır. 4.ve 7.aylar arası verilecektir.

41.ŞEFTALİ :Şeftaliler mevsimlik olacak; ham, yeşil, susuz, çürük, ezik, kurt yenikleri olmayacak ve olgun yenilebilecek durumda olacaktır. Lezzetli, tatlı, sulu, olmalı ve çekirdeği kolay ayrılmalıdır. Kasalarda tek sıra gelmelidir. Tanesi 175–200 g olmalıdır. 6.ve 9.aylar arası verilecektir.

42.KAYISI:Olgun, tatlı, kokulu, sarı turuncu renkte taze olacaktır. Ezilmiş, buruşmuş, lezzetsiz, çamurlu, çok küçük, ham benekli olmayacaktır. 4 adedi 130–150 g gelecek etli kısım çekirdekten sonra ayrılmalıdır. Şekerpare olacaktır. 6.ve 8. aylar arasında verilecektir.

43.AYVA:Ayvular yeşilimtırak veya sarı renkte kendine has kokulu, tatlı ve mayhoş lezzette sulu olacaktır. Ayvular temiz ve sağlam sandıklarda getirilecektir. Acı, ezik, çürük, kurtlu, ham ve burucu lezzette olmayacak, kesildiğinde içi kahverengi olmayacaktır. 9.ve 3. aylar arasında verilecektir

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

45.KEREVİZ:Piyasada satılan iyi cins kök kerevizlerden olacaktır. Çamurlu, çürük, içi boşalmış, kart, lifleşmiş, donmuş, gevşemiş, ezik ve rengi kararmış olmayacaktır. Kendine has kokusu olacaktır.

46.ARMUT:Armutlar ezik, çürük, buruşuk, yaralı ve böcek yenikli olmayacaktır ve birinci sınıf olacaktır. Ortalama ağırlığı 200 g olacaktır. Kasanın her tarafında armut ebadı aynı olacaktır. Yabancı madde ve ilaç artıkları, anormal dış nem, yabancı koku veya tat bulunmamalıdır. 7.ve 3. Aylar verilir.

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

48.BROKOLİ :Şekilleri düzgün, yapısı sıkı dokulu, yeşil renkte, çiçekler arasında yaprak sürmüş, böcek yeniği veya hastalıkların meydana getirdiği zararlar, donuk ve bereler olmayacaktır. Çürük, fena kokulu, bayat, rengi değişmiş, ıslak, çamurlu, topraklı, kirli olmayacaktır.

49.BEYAZ LAHANA:Piyasada satılan iyi cins beyaz veya hafif sarımtırak renkte, taze ve olgun lahanalardan olacaktır. Çamurlu, siyahlaşmış, çürük, donmuş ve haşarat yenikli olmayacaktır.

50.MUZ:Piyasada satılan en iyi cins ithal muz olacaktır. Fazla köklü olmayacaktır. Yeşil renkli, fazla kahverengi, siyahlaşmış, ezik ve çürük olmayacaktır. Tanesi 200 g olacaktır. TSE'nin TS 1802 sayılı maddesine uygun olacaktır. 12 ay verilir.

51.NAR:Olgun, tatlı, doğal tat ve renginde olacaktır. Bekletilmiş, yumuşamış, kirli ve çamurlu olmayacaktır. Acı, ezik, çürük, kurtlu, ham ve burucu lezzette olmayacak, kesildiğinde içi çürük olmayacaktır. 10.ve 2. Aylar verilir

SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİN EVSAFI

1. AYRAN (200ml): Ayrar sıvı halde ve homojen olmalı, tadı ve kıvamı doğal olmalı, gözle görülebilir kirlilik belirtisi ve renk değişikliği olmamalıdır, yabancı tat ve koku hissedilmemeli, tam yağlı olmalıdır.Kuru madde (yağsız) %(m/m)olarak en az 6.0; yoğunluk, g/ml olarak en az 1.02; tuz (NaCl) miktarı %(m/m) olarak en az 1,5 g protein miktarı 2.0-2.5 g arası olmalıdır.

Ayrar, içindeki ürünün niteliğini bozmayan, üründen etkilenmeyen ve sızdırmaz olarak kapatılabilen uygun kaplarda getirilmelidir.

Ambalaj üzerinde, firma ticari ünvanı ve adresi, mamulün adı, tipi, imalat tarihi (gün, ay ve yıl olarak), yağ oranı (%(m/m) olarak), net miktarı (en az ml veya L olarak), tuz oranı(%(m/m) olarak), son kullanma tarihi bulunmalıdır.

Ayran 10°C'un altında taşınmalıdır. Taşıma sırasında kapalı araçlar kullanılmalıdır.

2. YOĞURT POŞET 1/5'LİK (200g): 200 g lık ambalajlarda teslim edilmelidir. Homojenize edilmiş yoğurtların rengi, kokusu, tadı ve kıvamı doğal olmalı, kirlenmiş, iyi fermente olmamış, küflenmiş, acımış, ekşimiş ve kıvamı sulu olmamalıdır. Yoğurtlarda patojen mikro organizma ve E.coli bulunmamalıdır. Tam yağlı süttten yapılmış olmalı, %3 süt yağı, içermelidir. Ambalajlar üzerinde üretim ve son kullanma tarihleri, firma adı ve adresi bulunmalıdır

3. AÇIK SÜT: Pastörize süt kendine has tat ve kokuda olmalı, pişmiş, yanık, metalik, okside olmuş veya hoş olmayan tat ve kokuda olmamalıdır.Pastörize sütte sediment miktarı, 100 ml'de en çok 0.1mg olmalıdır.Pastörize süt TS 1019'da belirtilen kimyasal ve mikrobik özellikleri içermelidir.

1.sınıf ve yağlı süt olmalı, süt yağı oranı en az % 3,5 olmalıdır.Ürünler 1lt, 5 lt ve 10 lt lik alüminyum nonaseptik vakumlu ambalajlarda veya polimer astarlı karton kutularda teslim edilmelidir.Firma bu standartlarda uygun olarak imal edildiğini beyan ettiği pastörize sütler için istendiğinde standartlarda uygunluk beyannamesi vermek ya da göstermek zorundadır Burada belirtilmeyen diğer hususlar Gıda Maddeleri Çiğ Süt Ve Isıl İşlem Görmüş İçme Sütler Tebliği ile TSE'de belirtilen tüm hususlar dahilinde olmalıdır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun ve tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.

4. AÇIK YOĞURT: Yoğurt, çiğ pastörize sütlerin en az 90°de 15–30 dk. Isıtılıp, mayalanma derecesine kadar soğutulduktan sonra, yoğurt mayası katılarak kendine has ve kokusu kıvamında, yoğurt kütlelerini, canlı olarak içeren şekilde olmalıdır.Yoğurt düzgün kıvamlı, homojen kitle yapısında olmalıdır, dipte tortu bulunmamalı, içinde veya kaymak tabakası altında ve üstünde yoğurt suyu ayrılması, gaz oluşumu gösteren guddeler bulunmamalıdır.Yoğurtta, gözle görülebilir kirlilik belirtisi ve renk değişikliği olmamalı, safi inek sütünden ve yağlı olarak imal edilmiş olmalıdır. Asitlik oranı en az %0.8, en çok % 1.6 olmalıdır. Yoğurtlar tam yağlı süttten yapılmış olup ve 100 g da 3g süt yağı içermelidir. İçerisinde süt yağından başka yağ bulunmamalıdır.Yoğurtlar, kirlenmiş, iyi fermente olmamış, küflenmiş, acımış, kıvamı bozuk olmamalıdır. Yoğurtların rengi, kokusu, tadı, kıvam ve görünüşü doğal olmalıdır.

Ürünler 1lt, 3 lt , 10 lt ve 20 lt lik ambalajlarda gelecektir.Ambalaj sağlığa uygun polipropilen veya polistren malzemeden yapılmış olmalıdır

5.SÜZME YOĞURT: Süzme yoğurtlarda en çok %70 su, 100 gramından 2,5 gr süt yağı olmalıdır.Süzme yoğurtlarda, tuz ve yağ dışında süt kuru maddesi miktarı %30 'dan az, asitlik derecesi süt asidi hesabıyla %2.25'den , küf ve maya sayısı bir gramda 50'den çok olmamalı ve içinde patojen mikroorganizma bulunmamalıdır.Süzme yoğurtlar, yoğurdun niteliğini bozmayan insan sağlığına zarar vermeyen ve dışarıdan kirlenmeyi önleyen ambalajlarda getirilmelidir. Bunların üzerinde gün, ay ve yıl olarak yapım tarihi, yapımçı firmanın adı, adresi varsa tescil edilmiş markası, yağlılık oranı, okunaklı biçimde belirtilmelidir.

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

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

7.TAZE KAŞAR PEYNİR:1–2 kg.lık vakumlu ambalajlarda, doğal renk, tat ve kokuda olmalıdır. Kaşar peynirleri yapım tarihlerinden 60 günden az olmak üzere olgunlaşma süresinin bitimine kadar 4-10°C de bekletilmelidir. Taze kaşar peynirinde rutubet miktarı kütlice en çok %45 olmalıdır .Ambalaj üzerinde pastörize süttten imal edilmiştir ibaresi, üretim ve son kullanma tarihi, firma adı, adresi ve TS numarası (TS 3272) bulunmalıdır.Ambalajlarda bombe, yırtık ve darbe olmamalıdır.

8.DONDURMA (SADE): Sade dondurma, süt ve vanilya aromaları hariç olmak üzere, aroma maddeleri ve çeşni maddeleri ihtiva etmeyen dondurma karışımından elde edilen dondurmayı ifade etmelidir. Buna göre;Dondurma üretiminde kullanılan süt, en az pastörizasyon veya pastörizasyona eş değer bir ısıl işlem görmüş olmalı ve “Türk Gıda Kodeksi - Çiğ Süt ve Isıl İşlem Görmüş İçme Sütleri Tebliği” nde belirtilen şartlara uygun olacaktır. Bu Tebliğ kapsamındaki ürünler kendine has tat, koku ve yapıda olacaktır. Hacim genişlemesi sade dondurmada en fazla %100 olacaktır.Kullanılacak aroma maddeleri “Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nin Gıda Aroma Maddeleri” bölümüne uygun olacaktır. Bu kurallara ek olarak; üretiminde çeşni maddesi kullanılmayan dondurmalarda aroma maddesi kullanılamaz. Ancak sade dondurmada süt ve vanilya aromalarının kullanımına izin verilir.Bu kapsamda yer alan ürünler “Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme” bölümünde yer alan genel kurallara uygun olarak ambalajlanmalı, etiketlenmeli ve işaretlenmelidir. Bu genel kurallara ek olarak, kuruma alınacak ürünler “Türk Gıda Kodeksi–Dondurma Tebliğine” uygun olacaktır.

| Ürün Grupları | Özellikler | | | |
|-----------------------------|---------------------------------|------------------------|---------------------------------|---------------------------------------|
| | Toplam Kuru Madde (Ağırlıkça %) | Süt Yağı (Ağırlıkça %) | Yağsız Kuru Madde (Ağırlıkça %) | Yağsız Süt Kuru Maddesi (Ağırlıkça %) |
| Yarım Yağlı Dondurma(En az) | 31 | 3 | 28 | 10 |
| Yağlı Dondurma (En az) | 36 | 8 | 28 | 10 |
| Tam Yağlı Dondurma (En az) | 40 | 12 | 28 | 10 |

TEMİZLİK MALZEMELERİNE AİT TEKNİK ŞARTNAME ÖZELLİKLERİ

BULAŞIK MAKİNELERİNDE VE YÜZEYLERİN TEMİZLİĞİNDE KULLANILACAK TEMİZLİK VE SARF MALZEMELERİN EVSAFI

1. SIVI BULAŞIK DETERJANI (ELDE YIKAMAYA UYGUN)

Suda kolay çözünecek pH 6,5-7,5 arası her türlü suda etkili olup, suyu yumuşatmalı ve tortu bırakmamalıdır, homojen ve katılaşmamış olmalıdır. Geniş bir su sıcaklığı aralığında etkili olmalıdır. Deterjan kötü kokulu ve içerisinde yabancı madde bulunmamalıdır. Cilde ve temizlenen malzemeye zararlı ve aşındırıcı olmamalıdır. Kolayca durulanabilir özellikte olup, toksik (zehirleyici) etkiye neden olmamalıdır. 25 veya 30 kg'lık ambalajlarda teslim edilmelidir.

Ambalaj üzerinde firmanın ticari unvanı, kısa adı, adresi varsa tescilli markası olmalıdır. Ürünün adı,sınıfı,tipi, TSE'ye uygunluğunu, net miktarını, üretim ve son kullanma tarihlerini (gün,ay,yıl olarak) gösterir bilgiler bulunmalıdır. Üretimle ilgili olarak parti seri ve kod numaralarından en az birisi belirtilmiş olmalıdır.Taşıma,depolama ve kullanımla ilgili açıklayıcı bilgiler ve alınması gerekli koruyucu tedbirler üzerinde olmalıdır.

2.SIVI BULAŞIK YIKAMA DETERJANI

Ürün, sadece bulaşık makinelerinde ve özel dozajlama sistemleri ile birlikte kullanılabilir olmalıdır.Her sertlik derecesindeki suda etkili olmalıdır.Donmuş yağ ve kirleri çözmeli, bulaşığı en iyi şekilde temizlenmesini sağlamalıdır. AB Direktiflerine uygun olarak hazırlanmış 16 maddelik Ürün Güvenlik Bilgi Formu olmalıdır.

Ürün, Sağlık Bakanlığı üretim bildirim belgesine ve imalata yeterlilik belgesine sahip olmalıdır. Ürünün kalite kriterlerine göre hazırlanmış analiz sertifikası olmalıdır. Satıcı firma, teslimatı yapılan ürünün etiketinde belirtilen üretim tarihine ait üretici firma tarafından hazırlanan analiz sertifikasını vermelidir.

Firma ISO 9001:2000 , ISO 14001:2004 ,TSE İSG-OHSAS, TS 18001 belgelerine ve üretim yerine ait Sağlık Bakanlığı'ndan alınmış ruhsata sahip olmalıdır.

Görünümü hafif sarı / renksiz berrak sıvı olmalıdır. Ürün yağ çözücü olarak alkali madde içermeli, ürün toplam alkalitesi Sodyum Oksit cinsinden (%Na₂O): minimum 7.0 olmalıdır.

Ürün kompleks yapıcı olarak sudaki sertliği bağlayıcı madde içermeli, ürünün direkt pH değeri (20 °C) 13.00 – 14.00 olmalıdır.

Satıcı firma, ürünü kullanırmak için tesislerdeki tüm bulaşık makinelerine otomatik dozaj sistemi kurmalıdır.Otomatik dozaj sistemi 24 V elektrikle çalışan bir sistem olmalıdır. IP 65 güvenlik standardına sahip olmalıdır. Tesislerimizde bulunan 1000 tabak/saat, 2000 tabak/saat ve üzeri kapasiteli bulaşık makinelerine kurulacak otomatik dozaj sistemlerinin, yıkama tankındaki deterjan konsantrasyonunu ölçebilen hissedici sisteme sahip olmalıdır.Dozej sistemi ürün bittiğinde kullanıcıyı optik ve akustik olarak ikaz edecek özellikte olmalıdır.Dozej sisteminin her türlü bakım, onarım ve servis hizmetlerini çalışılan süre içerisinde bedelsiz olarak yerine getireceğini garanti etmelidir.Dozej sistemleri ile ilgili yazılı olarak bildirilecek arıza çağrılarında 24 saat içinde müdahale ederek, sorunu gidermelidir.

Ambalaj malzemesi High density polietilen malzemedan imal edilmiş olmalıdır.Kendi malzemesiyle dolu olan orijinal açılmamış ambalaj, 23 °C'de ± 2 olan bir ortamda 24 saat bekletildikten sonra, 1 metre yükseklikten 45° eğimli bir platformdan kaydırılarak düşürüldükten sonra patlamayacak ve herhangi bir noktasından çatlamayacak nitelikte olmalıdır.Kendi malzemesiyle dolu

olan orijinal açılmamış ambalaj, 20° eğik bir düzlem üzerinde muhtelif konumlarda konulduğunda dengede duracaktır. Kendi malzemesiyle dolu olan orijinal açılmamış ambalaj, ters çevrilerek 5 dakika bu şekilde bekletildikten sonra, kapaklar, gözle ve elle muayene edildikten sonra sızdırmayacak ve akmayacaktır. Ürünlerin ambalaj kapakları mühürlü kapaklı olacaktır. Ürün 23,3 veya 30 lt'lik Poli Etilen ambalaj içinde olmalıdır.

Teslimat sırasında ve depolama sırasında ürün etiketleri sağlam, ambalaj üzerine tam yapışmış ve okunabilir nitelikte olması gerekir. Ürün etiketinde ürünün adı, ürünün hakkında kısa açıklama, ürünün net ağırlığı, kullanım şekli, fiziksel özellikleri, kimyasal bileşimi, depolama bilgileri, tehlike işareti ve güvenlik önlemleri, tüketicinin dikkatine yönelik uyarıları, üretici firmanın adı, üretici firmanın adresi, üretim tarihi ve üretim numarası bulunması gerekir.

3. BULAŞIK İÇİN LEKE SÖKÜCÜ BASTIRMA MADDESİ

Yıkama ile çıkmayan kahve, çay, nişasta gibi lekeler bulunan materyallerin temizliğinde kullanılmalıdır. Bulaşıkların üzerinde kuruyarak kalan artıkları ön daldırma yöntemiyle gidermelidir. Porselen, cam, paslanmaz çelik ve plastikten yapılmış materyale uygun olmalıdır.

Ürün, Sağlık Bakanlığı üretim bildirim belgesine ve imalata yeterlilik belgesine sahip olmalıdır. AB Direktiflerine uygun olarak hazırlanmış 16 maddelik Ürün Güvenlik Bilgi Formu olmalıdır.

Ürünün kalite kriterlerine göre hazırlanmış analiz sertifikası olmalıdır. Satıcı firma, teslimatı yapılan ürünün etiketinde belirtilen üretim tarihine ait üretici firma tarafından hazırlanan analiz sertifikasını verecektir.

Firma ISO 9001:2000, ISO 14001:2004, TSE İSG-OHSAS, TS 18001 belgelerine ve üretim yerine ait Sağlık Bakanlığı'ndan alınmış ruhsata sahip olmalıdır.

Görünümü sarı-yeşil berrak sıvı olmalıdır. Ürün leke çıkarma özelliğini sağlamak üzere klor bazlı ağartıcı içermelidir. Ürünün içerdiği aktif klor miktarı en az %3 olmalıdır. Ürün alkali özellikli olup, toplam alkalinite değeri % Na₂O (sodyum oksit) cinsinden en az % 10.0-10.5 veya potasyum hidroksit cinsinden % 5-10 olmalıdır. Ürünün % 1'lik pH değeri 11.5-12.5 olmalıdır. Ürün su sertlik bağlayıcı madde fosfat içermelidir ve miktarı en az %8.0 olmalıdır. Ürün korozyon önleyici silikat içermelidir ve miktarı en az % 3.0 olmalıdır.

Ambalaj malzemesi High density polietilen malzemedan imal edilmiş olmalıdır. Kendi malzemesiyle dolu olan orijinal açılmamış ambalaj, 23 °C'de ± 2 olan bir ortamda 24 saat bekletildikten sonra, 1 metre yükseklikten 45° eğimli bir platformdan kaydırılarak düşürüldükten sonra patlamayacak ve herhangi bir noktasından çatlamayacak nitelikte olmalıdır. Kendi malzemesiyle dolu olan orijinal açılmamış ambalaj, 20° eğik bir düzlem üzerinde muhtelif konumlarda konulduğunda dengede duracaktır. Kendi malzemesiyle dolu olan orijinal açılmamış ambalaj, ters çevrilerek 5 dakika bu şekilde bekletildikten sonra, kapaklar, gözle ve elle muayene edildikten sonra sızdırmayacak ve akmayacaktır. Ürünlerin ambalaj kapakları mühürlü kapaklı olacaktır. Ürün 5 veya 23 lt'lik Poli Etilen ambalaj içinde olmalıdır.

Teslimat sırasında ve depolama sırasında ürün etiketleri sağlam, ambalaj üzerine tam yapışmış ve okunabilir nitelikte olması gerekir. Ürün etiketinde ürünün adı, ürünün hakkında kısa açıklama, ürünün net ağırlığı, kullanım şekli, fiziksel özellikleri, kimyasal bileşimi, depolama bilgileri, tehlike işareti ve güvenlik önlemleri, tüketicinin dikkatine yönelik uyarıları, üretici firmanın adı, üretici firmanın adresi, üretim tarihi ve üretim numarası bulunması gerekir.

4. SERT SULAR İÇİN SIVI DURULAMA MADDESİ

Ürün, sadece bulaşık makinelerinde ve özel dozajlama sistemleri ile birlikte kullanılabilir olmalıdır. Ürün içerdiği yüzey aktif maddeler sayesinde makineden çıkan temizlenmiş bulaşığın lekesiz kurummasını sağlamalıdır. Kireç birikimini önleyerek cam, metal ve porselen yemek

takımlarının parlaklığını korumalıdır. AB Direktiflerine uygun olarak hazırlanmış 16 maddelik Ürün Güvenlik Bilgi Formu olmalıdır.

Ürün, Sağlık Bakanlığı üretim bildirim belgesine ve imalata yeterlilik belgesine sahip olmalıdır. Ürünün kalite kriterlerine göre hazırlanmış analiz sertifikası olmalıdır. Satıcı firma, teslimatı yapılan ürünün etiketinde belirtilen üretim tarihine ait üretici firma tarafından hazırlanan analiz sertifikasını verecektir.

Firma ISO 9001:2000 , ISO 14001:2004 ,TSE İSG-OHSAS, TS 18001 belgelerine ve üretim yerine ait Sağlık Bakanlığı'ndan alınmış ruhsata sahip olmalıdır.

Görünümü renkli berrak sıvı olmalıdır. Ürün durulama özelliği sebebiyle, asidik karakteristikte olmalıdır. Ürünün direkt pH değeri (20°C) 1.00-2.50 aralığında olmalıdır. Ürünün toplam asidite değeri (%Na₂O cinsinden) min. %3.5 olmalıdır.Ürünün içerdiği noniyonik aktif maddelerin oranı min. %8.5 olmalıdır. Ürünün içerdiği aktif maddeler doğada min % 80 oranında biyolojik olarak parçalanabilirlik özelliğine sahip olmalıdır.

Satıcı firma, ürünü kullanırmak için tesislerdeki tüm bulaşık makinelere otomatik dozaj sistemi kurmalıdır. Otomatik dozaj sistemi 24 V elektrikle çalışan bir sistem olmalıdır. IP 65 güvenlik standardına sahip olmalıdır. Tesislerimizde bulunan 1000 tabak/saat, 2000 tabak/saat ve üzeri kapasiteli bulaşık makinelerine kurulacak otomatik dozaj sistemlerinin, yıkama tankındaki deterjan konsantrasyonunu ölçebilen hissedici sisteme sahip olmalıdır. Dozaj sistemi ürün bittiğinde kullanıcıyı optik ve akustik olarak ikaz edecek özellikte olmalıdır.Dozaj sisteminin her türlü bakım, onarım ve servis hizmetlerini çalışılan süre içerisinde bedelsiz olarak yerine getireceğini garanti etmelidir.Dozaj sistemleri ile ilgili yazılı olarak bildirilecek arıza çağrılarında 24 saat içinde müdahale ederek, sorunu gidermelidir.

Ambalaj malzemesi High density polietilen malzemeden imal edilmiş olmalıdır.Kendi malzemesiyle dolu olan orijinal açılmamış ambalaj, 23 °C'de ± 2 olan bir ortamda 24 saat bekletildikten sonra, 1 metre yükseklikten 45° eğimli bir platformdan kaydırılarak düşürüldükten sonra patlamayacak ve herhangi bir noktasından çatlamayacak nitelikte olmalıdır.Kendi malzemesiyle dolu olan orijinal açılmamış ambalaj, 20° eğik bir düzlem üzerinde muhtelif konumlarda konulduğunda dengede duracaktır. Kendi malzemesiyle dolu olan orijinal açılmamış ambalaj, ters çevrilerek 5 dakika bu şekilde bekletildikten sonra, kapaklar, gözle ve elle muayene edildikten sonra sızdırmayacak ve akmayacaktır. Ürünlerin ambalaj kapakları mühürlü kapaklı olacaktır. Ürün 20.8 veya 30 lt'lik Poli Etilen ambalaj içinde olmalıdır.

Teslimat sırasında ve depolama sırasında ürün etiketleri sağlam, ambalaj üzerine tam yapışmış ve okunabilir nitelikte olması gerekir. Ürün etiketinde.ürünün adı, ürünün hakkında kısa açıklama, ürünün net ağırlığı, kullanım şekli, fiziksel özellikleri, kimyasal bileşimi, depolama bilgileri, tehlike işareti ve güvenlik önlemleri, tüketicinin dikkatine yönelik uyarıları, üretici firmanın adı, üretici firmanın adresi, üretim tarihi ve üretim numarası bulunması gerekir.

5. AĞIR YAĞ ÇÖZÜCÜ

Ürün yer,duvar,davlumbaz,gider gibi ağır kirli ve yağlı yüzey ve ekipmanların genel temizliği için kullanılabilir olmalıdır.Az köpürmesi nedeniyle, fırçalı otomatik yıkama makinelerinde kullanılmaya uygun olmalıdır.

Ürün, Sağlık Bakanlığı üretim bildirim belgesine ve imalata yeterlilik belgesine sahip olmalıdır.AB Direktiflerine uygun olarak hazırlanmış 16 maddelik Ürün Güvenlik Bilgi Formu olmalıdır.

Ürünün kalite kriterlerine göre hazırlanmış analiz sertifikası olmalıdır. Satıcı firma, teslimatı yapılan ürünün etiketinde belirtilen üretim tarihine ait üretici firma tarafından hazırlanan analiz sertifikasını verecektir.

Firma ISO 9001:2000 , ISO 14001:2004 ,TSE İSG-OHSAS TS 18001 belgelerine ve üretim yerine ait Sağlık Bakanlığı'ndan alınmış ruhsata sahip olmalıdır.

Görünümü renksiz berrak sıvı olmalıdır. Ürün yağ ve kir çözücü özel solventler içermelidir. Ürün yüksek alkali olmalı ve pH değeri 12.0-13.0 olmalıdır.Ürünün toplam alkalinite değeri (Na₂O

cinsinden) min. %2.5 veya fosfonat cinsinden %0,5-1,5 olmalıdır. Ürün yağ çözücü noniyonik aktif madde içermeli ve miktarı min. %1.0 olmalıdır. Ürün parfüm içermelidir. Ürün korozyon inhibitörü içermelidir. Ürünün içerdiği aktif maddeler doğada min. %80 oranında biyolojik olarak parçalanabilirlik özelliğine sahip olmalıdır.

Ambalaj malzemesi High density polietilen malzemedan imal edilmiş olmalıdır. Kendi malzemesiyle dolu olan orijinal açılmamış ambalaj, 23 °C'de ± 2 olan bir ortamda 24 saat bekletildikten sonra, 1 metre yükseklikten 45° eğimli bir platformdan kaydırılarak düşürüldükten sonra patlamayacak ve herhangi bir noktasından çatlamayacak nitelikte olmalıdır. Kendi malzemesiyle dolu olan orijinal açılmamış ambalaj, 20° eğik bir düzlem üzerinde muhtelif konumlarda konulduğunda dengede duracaktır. Kendi malzemesiyle dolu olan orijinal açılmamış ambalaj, ters çevrilerek 5 dakika bu şekilde bekletildikten sonra, kapaklar, gözle ve elle muayene edildikten sonra sızdırmayacak ve akmayacaktır. Ürünlerin ambalaj kapakları mühürlü kapaklı olacaktır. Ürün 5 veya 22,2 lt'lik Poli Etilen ambalaj içinde olmalıdır.

Teslimat sırasında ve depolama sırasında ürün etiketleri sağlam, ambalaj üzerine tam yapışmış ve okunabilir nitelikte olması gerekir. Ürün etiketinde ürünün adı, ürünün hakkında kısa açıklama, ürünün net ağırlığı, kullanım şekli, fiziksel özellikleri, kimyasal bileşimi, depolama bilgileri, tehlike işareti ve güvenlik önlemleri, tüketicinin dikkatine yönelik uyarıları, üretici firmanın adı, üretici firmanın adresi, üretim tarihi ve üretim numarası bulunması gerekir.

6. KİREÇ ÇÖZÜCÜ

Ürün, bulaşık makinelerinde ve diğer ısıtıcı cihazlarda sudan kaynaklanan kireç birikimini çözmek amaçlı kullanılır olmalıdır.

Ürün Ürün, Sağlık Bakanlığı üretim bildirim belgesine ve imalata yeterlilik belgesine sahip olmalıdır. AB Direktiflerine uygun olarak hazırlanmış 16 maddelik Ürün Güvenlik Bilgi Formu olmalıdır.

Ürünün kalite kriterlerine göre hazırlanmış analiz sertifikası olmalıdır. Satıcı firma, teslimatı yapılan ürünün etiketinde belirtilen üretim tarihine ait üretici firma tarafından hazırlanan analiz sertifikasını verecektir.

Firma ISO 9001:2000 , ISO 14001:2004 ,TSE İSG-OHSAS TS 18001 belgelerine ve üretim yerine ait Sağlık Bakanlığı'ndan alınmış ruhsata sahip olmalıdır.

Görünümü renksiz berrak sıvı olmalıdır. Ürün asidik olmalı ve pH değeri (%1'lik çözelti 20 °C) 1.00-2.50 aralığında olmalıdır. Ürün doğada biyolojik olarak tamamen parçalanabilirlik özelliğine sahip olmalıdır.

Ambalaj malzemesi High density polietilen malzemedan imal edilmiş olmalıdır. Kendi malzemesiyle dolu olan orijinal açılmamış ambalaj, 23 °C'de ± 2 olan bir ortamda 24 saat bekletildikten sonra, 1 metre yükseklikten 45° eğimli bir platformdan kaydırılarak düşürüldükten sonra patlamayacak ve herhangi bir noktasından çatlamayacak nitelikte olmalıdır. Kendi malzemesiyle dolu olan orijinal açılmamış ambalaj, 20° eğik bir düzlem üzerinde muhtelif konumlarda konulduğunda dengede duracaktır. Kendi malzemesiyle dolu olan orijinal açılmamış ambalaj, ters çevrilerek 5 dakika bu şekilde bekletildikten sonra, kapaklar, gözle ve elle muayene edildikten sonra sızdırmayacak ve akmayacaktır. Ürünlerin ambalaj kapakları mühürlü kapaklı olacaktır. Ürün 5 veya 5.6 lt'lik Poli Etilen ambalaj içinde olmalıdır.

Teslimat sırasında ve depolama sırasında ürün etiketleri sağlam, ambalaj üzerine tam yapışmış ve okunabilir nitelikte olması gerekir. Ürün etiketinde ürünün adı, ürünün hakkında kısa açıklama, ürünün net ağırlığı, kullanım şekli, fiziksel özellikleri, kimyasal bileşimi, depolama bilgileri, tehlike işareti ve güvenlik önlemleri, tüketicinin dikkatine yönelik uyarıları, üretici firmanın adı, üretici firmanın adresi, üretim tarihi ve üretim numarası bulunması gerekir.

7.EL YIKAMA KÖPÜĞÜ

El temizliğinde kullanılmak üzere, pH'sı 5,5-6,5 arasında, alkali ve sabun içermeyen yapıda olmalıdır. El yıkama köpüğü, homojen görünümlü, tortusuz olmalı, yabancı ve aşındırıcı maddeler ile gözle görülebilen safsızlıklar içermemelidir. Elde herhangi bir artık bırakmadan su ile tamamen uzaklaştırılabilir, normal cilde herhangi bir zararlı etkisi olmamalıdır. Hoş görünümlü ve hoş kokulu olmalıdır. Beyaz veya açık renklerde, kapaklı, sağlam hasarsız bidonlarda olmalıdır.

Ambalaj üzerinde firmanın ticari unvanı, kısa adı, adresi varsa tescilli markası olmalıdır. Ürünün adı,sınıfı,tipini belirtir ibare olmalıdır. Malzemenin özelliklerini ve TSE'ye uygunluğunu, net miktarını üretim ve son kullanma tarihlerini(gün,ay,yıl olarak) gösterir bilgiler bulunmalıdır. Ürün 5-10 veya 30 kg'lık bidonlarda teslim edilmelidir. Üretimle ilgili olarak parti seri ve kod numaralarından en az birisi belirtilmiş olmalıdır. Taşıma, depolama ve kullanımla ilgili açıklayıcı bilgiler ve alınması gerekli koruyucu tedbirler üzerinde olmalıdır.

8.AMONYAKLI MİNERALLİ SIVI YÜZEY TEMİZLEYİCİSİ

İçeriğindeki mikropartiküller ve kremsi yapısı ile çizmeden kolayca temizleyerek çabuk durulanan yapıda olmalıdır. Homojen yapıda ve hoş kokulu olmalıdır. 25 veya 30 kg'lık ambalajlarda teslim edilmelidir. Ambalaj üzerinde firmanın ticari ünvanı, kısa adı, adresi varsa tescilli markası, ürünün adı, sınıfı, tipi, net miktarı, üretim tarihi (gün,ay,yıl olarak) yazılı olmalıdır. Malzemenin özelliklerini ve TSE'ye uygunluğunu gösterir bilgiler bulunmalıdır. Üretimle ilgili olarak parti seri ve kod numaralarından en az birisi belirtilmiş olmalıdır. Taşıma, depolama ve kullanımla ilgili açıklayıcı bilgiler ve alınması gerekli koruyucu tedbirler üzerinde olmalıdır.

9.MEKANİK TEMİZLEME TOZU

Toz şeklinde ve kuru olmalıdır. İnatçı kir ve pas lekelerini kolayca çıkarabilmelidir. Cilde hasar vermeyen yapıda olmalıdır.

Ambalaj üzerinde firmanın ticari unvanı, kısa adı, adresi varsa tescilli markası olmalıdır. Ürünün adı, pH değeri, sınıfı, tipini belirtir ibare olmalıdır. Malzemenin özelliklerini ve TSE'ye uygunluğunu, net miktarını, üretim ve son kullanma tarihlerini(gün,ay,yıl olarak) gösterir bilgiler bulunmalıdır. Üretimle ilgili olarak parti seri ve kod numaralarından en az birisi belirtilmiş olmalıdır. Taşıma, depolama ve kullanımla ilgili açıklayıcı bilgiler ve alınması gerekli koruyucu tedbirler üzerinde olmalıdır. Ürün nem almamış 500 gr'lık orijinal ambalajlarda teslim edilmelidir.

10. ÇAMAŞIR SUYU

Çamaşır suyu en az % 5 oranında sodyum hipoklorit içermelidir. Çamaşır suyu sıvı halde, berrak, sarı renkte , 25 veya 30 kg'luk orijinal ambalajında olmalıdır. Kendine has kokuda olmalıdır. Kokusu ağır ve rahatsız edici olmamalıdır

Ambalaj üzerinde firmanın ticari unvanı, kısa adı, adresi varsa tescilli markası, ürünün adı, sınıfı, tipi, net miktarı, üretim tarihi (gün,ay,yıl olarak) yazılı olmalıdır. Malzemenin özelliklerini ve TSE'ye uygunluğunu gösterir bilgiler bulunmalıdır. Üretimle ilgili olarak parti seri ve kod numaralarından en az birisi belirtilmiş olmalıdır. Taşıma, depolama ve kullanımla ilgili açıklayıcı bilgiler ve alınması gerekli koruyucu tedbirler üzerinde olmalıdır.

11. MATİK SANAYİ TİPİ

Köpüğü ayarlı katkılı komple sentetik toz deterjan olmalıdır. pH değeri $10 \pm 0,5$ olmalıdır. Beyaz ve renkli çamaşırlara uygun olmalıdır. Sabit renkli çamaşırların lekelerini çıkartmalı ve renk değişikliğine neden olmamalıdır. Her türlü sanayi tipi otomatik çamaşır makinelerine uygun olmalıdır. Enzimatik-protein çözücü ve ince toz halinde olmalıdır. Yıkama ile ilgili istendiğinde eğitim ve bilgi aktarımı firma yetkilisince sağlanmalıdır.

Ambalaj üzerinde firmanın ticari unvanı, kısa adı, adresi varsa tescilli markası, ürünün adı, sınıfı, tipini belirtir ibare olmalıdır. Malzemenin özelliklerini ve TSE'ye uygunluğunu, net miktarını, üretim ve son kullanma tarihlerini(gün,ay,yıl olarak) gösterir bilgiler bulunmalıdır. Ürün 3 kg, 20 kg veya 25 kg'lık orijinal paketlerinde olmalıdır. Üretimle ilgili olarak parti seri ve kod numaralarından en az birisi belirtilmiş olmalıdır. Taşıma, depolama ve kullanımla ilgili açıklayıcı bilgiler ve alınması gerekli koruyucu tedbirler üzerinde olmalıdır.

12. YER TEMİZLEME MADDESİ

Yüzey temizleyicinin pH'sı 7,0 olmalıdır. Ürün toksik ve zararlı uçucu madde içermemelidir. Ürünün kullanılan malzemeler üzerinde aşındırıcı ve matlaştırıcı etkisi olmamalıdır. Ürünün cilt,göz ve solunum yollarına irritan etkisi olmamalıdır.

Ambalaj üzerinde firmanın ticari unvanı, kısa adı, adresi varsa tescilli markası, ürünün adı, sınıfı, tipini belirtir ibare olmalıdır. Malzemenin özelliklerini ve TSE'ye uygunluğunu net miktarını, üretim ve son kullanma tarihlerini(gün,ay,yıl olarak) gösterir bilgiler bulunmalıdır. Ürün 5 kg'lık bidonlarda teslim edilmelidir. Üretimle ilgili olarak parti, seri ve kod numaralarından en az birisi belirtilmiş olmalıdır. Taşıma, depolama ve kullanımla ilgili açıklayıcı bilgiler ve alınması gerekli koruyucu tedbirler üzerinde olmalıdır.

13. CAM TEMİZLEME MADDESİ

Cam temizleyici; her türlü cam,ayna,fayans,ocak,kapı,televizyon ve diğer suya dayanıklı sert yüzeyleri iz bırakmadan temizler olmalıdır.Cam temizleyicinin bileşiminde ; anyonik yüzey aktif madde,alkol karışımı ve parfüm olmalıdır.Bileşimde boya kullanılacak ise yüzeyde iz bırakmamalı ve toksik olmamalıdır.Kullanım esnasında cildi tahriş etmemeli ve hoş bir kokusu olmalıdır.

Ambalaj üzerinde firmanın ticari ünvanı, kısa adı, adresi varsa tescilli markası, ürünün adı, sınıfı, tipi, net miktarı, üretim tarihi (gün,ay,yıl olarak) yazılı olmalıdır. Cam temizleyici 5 litrelik plastik bidonlarda orijinal fabrika ambalajında olmalıdır. Ambalaj üzerinde malzemenin özelliklerini ve TSE'ye uygunluğunu gösterir bilgiler bulunmalıdır. Üretimle ilgili olarak parti seri ve kod numaralarından en az birisi belirtilmiş olmalıdır. Taşıma, depolama ve kullanımla ilgili açıklayıcı bilgilerle alınması gerekli koruyucu tedbirler üzerinde olmalıdır.

14.KİREÇ SÖKÜCÜ

Ürün 1 lt.lik ambalaj halinde olmalıdır. pH'sı 1-2 olmalıdır Hidroklorik asit miktarı $> \%15$ olmalı, inhibitör ve deiyonize saf sudan oluşmalıdır. İnorganik asitler $\% 30$ 'dan büyük, noniyonik aktif madde $\% 1.5$ olmalıdır. Ürün toksik ve zararlı uçucu madde içermemelidir.

Ürünün cilt,göz ve solunum yollarına iritan etkisi olmamalıdır.Ürün uygulamayla geride hoş bir koku bırakmalıdır.

Ambalaj üzerinde firmanın ticari unvanı, kısa adı, adresi varsa tescilli markası, ürünün adı, sınıfı, tipini belirtir ibare olmalıdır. Malzemenin özelliklerini ve TSE'ye uygunluğunu, net miktarını, üretim ve son kullanma tarihlerini(gün,ay,yıl olarak) gösterir bilgiler bulunmalıdır. Ürün 5 kg'lık bidonlarda teslim edilmelidir. Üretimle ilgili olarak parti seri ve kod numaralarından en az birisi belirtilmiş olmalıdır. Taşıma, depolama ve kullanımla ilgili açıklayıcı bilgiler ve alınması gerekli koruyucu tedbirler üzerinde olmalıdır.

15.ÇOK AMAÇLI KORUYUCU TABLET

Ürün yuvarlak şekilde ve aktif maddesi paradiklorobenzen olmalıdır. Ürün çeşitli kokularda parfüm içerecek olup, tuvalette bulunan kötü kokuları gidermelidir.100 gr lık poşetlerde en az 200 adet olmalıdır.

Ambalaj üzerinde firmanın ticari unvanı, kısa adı, adresi varsa tescilli markası, ürünün adı, sınıfı,tipini belirtir ibare olmalıdır. Malzemenin özelliklerini ve TSE'ye uygunluğunu, net miktarını, üretim ve son kullanma tarihlerini(gün,ay,yıl olarak) gösterir bilgiler bulunmalıdır. Ürün 5 kg'lık bidonlarda teslim edilmelidir. Üretimle ilgili olarak parti seri ve kod numaralarından en az birisi belirtilmiş olmalıdır. Taşıma, depolama ve kullanımla ilgili açıklayıcı bilgiler ve alınması gerekli koruyucu tedbirler üzerinde olmalıdır.

16. DİSPENSER PEÇETE

Her paket içinde en az 250 adet peçete ve peçete ebatları en az 24cm x 25cm olmalıdır. Peçeteler kaliteli kağıttan ve beyaz renkli olacaktır. Peçetelerin ambalajları yırtık olmayacaktır. Ürünler orijinal aparatları ile temin edecektir.