**ŞERİFE BACI MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ MÜDÜRLÜĞÜ 2016 YILI D.P.Y. ÖĞRENCİLER İÇİN KURU GIDA TEKNİK ŞARTNEMESİ**

**1-KURU FASULYE: 2017** üretim tarihli 1. sınıf ürünü olacaktır. 5-25 kg torbalarda olacaktır. İçerisinde yabancı madde bulunmayacak, çok küçük ve güve kurt yeniği olmayacaktır. Komisyon isterse denedikten sonra alıp almamakta serbesttir. Boyu 8 mm olacaktır. TSE ve en az ISO 9001 belgeli olacak.

**2- ŞEHRİYE:** Şehriyeler yeni yıl mahsulü olacak, irmikten mamül piyasanın en iyi cinsinden olacak, içinde yabancı hiçbir madde bulunmayacaktır. 1. Kg lık ambalajlar içinde olacaktır. TSE belgeli olacak, son kullanma tarihi geçmiş şehriyeler alınmayacak, alınan şehriyeler mal teslimi tarihi itibariyle en az 1 Yıl kullanımlı olacaktır. TSE ve en az ISO 9001 belgeli olacak.

Tarım ve Köy İşleri Bakanlığından izinli olacaktır. TSE –EN- İSO belgeli olanlar tercih edilecektir.

**3- YEŞİL MERCİMEK** :Yeşil mercimek iri taneli, tez pişkin cinsinden, yeni sene (2017 yılı) mahsulü olacak, piyasanın en iyi cinsi ve birinci nevi malından olacaktır. Mercimek bozuk, çürük, rutubetli, ezik, taşlı, tozlu ve boyalı olmayacak, içinde böcek ve böcek yenikli taneler bulunmayacaktır. Ambalajı temiz yeni ürüne ait çuvallarda gelmeli, üzerinde firma adı, standart numarası, çeşidi, ürün yılı, net ağırlığı, son kullanma tarihi yazılı olmalıdır.

Tarım ve Köy İşleri Bakanlığından izinli olacaktır. TSE –EN- İSO ve HACCP belgeli olanlar tercih edilecektir.

**4- BUĞDAY DENİ :** (1 veya 5 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 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

**5-ERİŞTE (KESME MAKARNA):** Sert buğday irmiğinin tekniğine uygun ve su ile yoğrularak elde edilen hamurun sade biçimlendirilip kurutulması sureti ile elde edilen mamullerdir. Hiçbir katkı maddesi bulunmayacaktır. Kirlenmiş, küflü, canlı-cansız kurtlu, böcekli, zararlılarca yenik olmayacak, bunlara ait izler görülmeyecektir. Kaynar suya atılıp kaynatıldığında en çok 20 dakikada pişecektir. Kırıldığında kesit düz görünüşte ve lekesiz olacaktır. Çatlak ve kırık miktarı her ambalajda net miktarı %2’sini geçmeyecektir. E.coli bulunmayacaktır. Aerobik bakteriler en çok 100.000, maya sayısı en çok 500.000, küf sayısı en çok 500.000 olacaktır. 1 kg’lık paketlerde alınacaktır.

**6-PİLAVLILIK PRİNÇ :** Pirinç Baldo sınıfından, fabrika malı, makine ve kalburdan geçmiş, yeni sene (2017 yılı) mahsulü olacaktır. Birer kilogramlık paketlerde koliler halinde teslim edilecektir. Küf ve rutubet kokmayacak, başka bir kokusu bulunmayacaktır. İçinde; çeltik, toprak, taş vs. bulunmayacak, pirinç kırık ve lekeli olmayacak, kendi kırığı % 5’i geçmeyecektir. Pirinç pilav olarak pişirilmek suretiyle muayene edilecek, iyi piştiği, lapalaşmadığı ve yeteri kadar su alarak kabardığı görüldükten sonra kabul edilecektir.

Tarım ve Köy İşleri Bakanlığından izinli olacaktır. TSE –EN- İSO belgeli olanlar tercih edilecektir.

**7- ŞEHRİYE:** Şehriyeler yeni yıl mahsulü olacak, irmikten mamül piyasanın en iyi cinsinden olacak, içinde yabancı hiçbir madde bulunmayacaktır. 1. Kg lık ambalajlar içinde olacaktır. TSE belgeli olacak, son kullanma tarihi geçmiş şehriyeler alınmayacak, alınan şehriyeler mal teslimi tarihi itibariyle en az 1 Yıl kullanımlı olacaktır. TSE ve en az ISO 9001 belgeli olacak.

Tarım ve Köy İşleri Bakanlığından izinli olacaktır. TSE –EN- İSO belgeli olanlar tercih edilecektir.

**8-BULGUR :** 1- Durum buğdayından elde edilmiş olmalıdır. Yeni sene ürünü olacaktır.2- Rutubet %13 den çok olmayacaktır.3- Hiç kırılmamış tanelerin toplamı %1 i geçmeyecektir. Diğer özellikleri ise TSE 2284 e uygun olmalıdır.4- Bulgur, bozulmuş, küflenmiş, ekşimiş,acımış, boyanmış olmayacaktır. Sağlığa zararsız da olsa herhangi bir kimyasal maddeyi ihtiva etmeyecektir. Tabii olmayan bir lezzet ve koku bulunmayacak, canlı ve cansız haşere ve parazitleri veya bunların kalıntıları ve sağlığa zararlı olabilecek herhangi bir maddeyi ihtiva etmeyecektir.5- Standart çuvallar içerisinde getirilecektir. Çuvallarda malın cins üretici firma adı , net ağırlığı, imal tarihi yazılı olacaktır.

**9-MAKARNA:** Sert buğday irmiğinin tekniğine uygun ve su ile yoğrularak elde edilen hamurun sade biçimlendirilip kurutulması sureti ile elde edilen mamullerdir. Hiçbir katkı maddesi bulunmayacaktır. Kirlenmiş, küflü, canlı-cansız kurtlu, böcekli, zararlılarca yenik olmayacak, bunlara ait izler görülmeyecektir. Kaynar suya atılıp kaynatıldığında en çok 20 dakikada pişecektir. Kırıldığında kesit düz görünüşte ve lekesiz olacaktır. Çatlak ve kırık miktarı her ambalajda net miktarı %2’sini geçmeyecektir. E.coli bulunmayacaktır. Aerobik bakteriler en çok 100.000, maya sayısı en çok 500.000, küf sayısı en çok 500.000 olacaktır. 1 kg’lık paketlerde alınacaktır. TSE ve en az ISO 9001 belgeli olacak

**10- MANTI:** Mantıda kullanılacak un 1.Kalitede ve “Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Buğday Unu Tebliğine” uygun olacaktır. İçerisinde %100 dana kıyması kullanılacaktır. Soya kullanılmayacaktır. Hamuru çok kalın veya ince olmayacaktır.1 kg. mantı içerisinde 10 g baharat, 50 g soğan ve 250 g dana kıyma olacaktır. Mantı taneleri orta irilikte olacaktır. Mantılar birbirine yapışmış, gevşemiş ve kıyma içermeyen tane olmayacaktır. Ürün “Türk Gıda Kodeksi Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliğine” uygun olarak paketlenecektir. Üzerinde üretim ve tüketim tarihi olacaktır. 500 gr veya 1 kg lık ambalajlarda teslim edilecektir. TSE ve en az ISO 9001 belgeli olacak

**11- KIRMIZI MERCİMEK** :Kırmızı mercimek tez pişkin cinsinden, yeni sene (2017 yılı) mahsulü olacak, piyasanın en iyi cinsi ve birinci nevi malından olacaktır. Mercimek bozuk, çürük, rutubetli, ezik, taşlı, tozlu ve boyalı olmayacak, içinde böcek ve böcek yenikli taneler bulunmayacaktır. Ambalajı temiz yeni ürüne ait çuvallarda gelmeli, üzerinde firma adı, standart numarası, çeşidi, ürün yılı, net ağırlığı, son kullanma tarihi yazılı olmalıdır.

Tarım ve Köy İşleri Bakanlığından izinli olacaktır. TSE –EN- İSO ve HACCP belgeli olanlar tercih edilecektir.

**12-NOHUT: 2017** üretim tarihli 1. sınıf olup içerisinde yabancı madde bulunmayacaktır. Çok küçük, güve ve kurt yeniği olmayacaktır. Komisyon isterse denedikten sonra alıp almamakta serbesttir. Boyu 10 mm olacaktır. 5-10 kg torbalarda ve torbalarda yırtık sökük olmayacaktır. İçinde yabancı maddeler olmayacaktır. TSE ve en az ISO 9001 belgeli olacak.

**13- TURŞU:** Turşular 1 nolu kornişon taze mahsül olacak, sirkeden yapılmış, eski, acımış ve bozulmuş olmayacaktır. Turşular büyük tenekelerde getirilecek tenekeler net üzerinde darası düşülecektir sonra hesaplanacaktır. Bir teneke turşuda, turşunun sirkeden yapılmış olan su nispeti sebze nispetinin 1/5 inden fazla olmayacak. Turşu içerisindeki ürünler canlılığını ve tazeliğini muhafaza etmiş olacak, ezilmiş olmayacak, tuz oranı normal olacak, ihtiyaca göre istenildiği zaman alınacak, tenekeler üzerinde imalatçı firma, adı, adresi, markası, imal tarihi, son kullanma tarihi, TSE numarası ve net ağırlığı yazılı olacaktır. Brüt ağırlık ile net ağırlık arasındaki fark mal olarak alınır, brüt ağırlık üzerinden teslim alınmaz.

Tarım ve Köy İşleri Bakanlığından izinli olacaktır. TSE –EN- İSO belgeli olanlar tercih edilecektir.

**14-KURU KAYISI**:2017 Yeni sene ürünü piyasanın birinci sınıf şekerpare kuru kayısılarından olacaktır. Ezilmiş, kurtlanmış, nemlenmiş, küflenmiş olmayacaktır. Küf kokusu ve içinde hiçbir yabancı madde bulunmayacaktır. Piyasa teamülü ambalajlar içerisinde teslim edilecektir. Ambalaj üzerinde üretici firma adı, imal tarihi ve net ağırlığı yazılı olacaktır

Tarım ve Köy İşleri Bakanlığından izinli olacaktır. TSE –EN- İSO belgeli olanlar tercih edilecektir.

**15- KURU ÜZÜM :** Yeni sene mahsulünden, çekirdeksiz İzmir kuru üzümü standart (10) numara olacaktır. Ayıklanmış, temiz, kuru olacak, rutubetlenmiş, küflenmiş, siyahlı ve karışık olmayacak. Üzümler 5 Kg.lık sandık içinde olacaktır. Ambalaj üzerinde firmanın adı, TS numarası, TS 3411 parti numarası tipi, net ağırlığı, ürün yılı yazılı olacaktır. Nem % 16’yı geçmeyecektir. Kaynatıldığı zaman bütün taneleri yenilecek bir halde şişip kabaracaktır.

Tarım ve Köy İşleri Bakanlığından izinli olacaktır. TSE –EN- İSO belgeli olanlar tercih edilecektir.

**16-KURU İNCİR :** Son sene ürünü ve piyasanın iyi cins tatlı kuru incirlerinden lacaktır.Kurtlu , kurt yenikli böcekli , küflü , küf kokulu ,çürük , şekerlenmiş , parçalanmış , ıslak , sulanmış ve ekşimiş olmayacaktır. Genel görünümü iyi olmasına karşın aralarında rastlanacak kurtlu , kurt yenikli ve yabancı cisim bulunmayacaktır. her bir incirin ağırlığı 20 gr aşağı olmayacaktır. Genel olarak bu ağırlık tuttuğu taktirde, 20 gr dan noksan incirler, 15 gr dan aşağı olmamak şartıyla %10 a kadar aynen kabul edilir, fazlası reddedilir.Kuru incirler piyasa teamüllü ve sağlam sandıklar içinde getirilecektir ve her sandık üzerinde cinsi, net kilo ağırlığı, üretim tarihi, son kullanma tarihi soğuk damga veya şablon ile yazılmış olacaktır.

**17-FINDIK İÇİ :**  İyi cins kavrulmuş fındık içinde , yeni sene ürünü olacaktır. Fındık içleri temiz olacaktır. Küflü , çürük , ekşi , kurtlu , kurt yenikli , ıslak , rutubetli , bayat , tabii hal ve rengini değiştirmiş ,tozlu , topraklı , taşlı , çamurlu , taneleri ezilmiş ve ufalanmış olmayacaktır. Dış ve iç kabuklardan tamamen ayrılmış olacaktır. Kırık tane miktarı %1 e kadar fireli olarak kabul edilecektir. İyi kavrulmuş , bayatlamamış , fındık içlerine has koku , lezzet ve sertlik derecesinde olacaktır. Standart temiz bez veya naylon torbalarda teslim edilecektir. Torba üzerinde üretici firmanın adı , kaşesi , imal ve son kullanma tarihleri bulunacaktır.

**18-FISTIK İÇİ :** İlk kullanma tüzüğüne ve TSE’ye uygun olmalı ve ambalaj üzerinde belirtilmelidir. İlgili ürün, piyasada en çok tanınan markalardan ve 1.kalite olacaktır. TSE ve en az ISO 9001 belgeli olacak.

**19-CEVİZ İÇİ :** Piyasada satılan son sene ürünü ve iyi cins ceviz içlerinden olacaktır.Çürük, küflü, küf kokulu, rutubetli, ıslak, kurtlu, kurt yenikli,taşlı-topraklı,kirli,çok siyahlaşmış,fazla kırıklı,parçalanmış,ezilmiş, ve acımış olmayacaktır. Ceviz içi dişlerini örten zarın rengi siyahlaşmamış, esas ceviz kısmı beyazlığını kaybetmemiş, acımamış ve ekşimemiş olmalıdır. Cevizlerin dış ve iç kabukları çıkarılmış olmalıdır. Dış ve iç kabuklar toplamı ( kırılma ve ayıklama işlemi esnasında gözden kaçan ) %1 i geçmemeli. İçinde yabancı madde bulunmayacak ve muayene komisyonunun beğeneceği evsafda olacaktır. Piyasaya teamüllü sandık ambalajlarda getirilecek, ambalajlarda firma adı, cinsi, imal ve son kullanma tarihi ve net miktarı yazılı olacaktır.

**20- BADEM İÇİ:** İlk kullanma tüzüğüne ve TSE’ye uygun olmalı ve ambalaj üzerinde belirtilmelidir. İlgili ürün, piyasada en çok tanınan markalardan ve 1.kalite olacaktır. TSE ve en az ISO 9001 belgeli olacak.

**21-FASULYE KONSERVE:** 1. Sınıf konserve türü olacaktır. Türlüde bulunan her bir besin kendi standartlarına gösterilen kalite özelliğini taşımalıdır. Kendine özgü tat ve kokuda olmalıdır. Sebzeler fazla sert ve çok pişmiş olmamalıdır. Süzme ağırlığının % 60 ından az olmamalıdır. Türlüde bulunan sebzelerin süzüldükten sonra fasulye ve patlıcan ayrı ayrı %25 -30 biber,%5-10 domateslere uymayan konserve türü kabul edilmez. Standart kokular içinde taze en iyi konserve türü olacaktır. Konserveler teslim alınırken net gramaj üzerinden teslim alınacaktır. Konserveler TSE Belgeli olacaktır**. 5 kg lık** yeni tenekelerde olacaktır. Son kullanma tarihi geçmiş konserveler alınmayacaktır. Alınacak konserveler mal teslimi tarihi itibariyle en az **18 Ay** kullanma tarihli olacaktır. TSE ve en az ISO 9001 belgeli olacak.

**22 -KONSERVE BAMYA: S**on kullanım tarihi 2**0/06/2018** den sonraki bir tarih olacaktır. 1. sınıf konserve bezelye olacaktır. Piyasada satılanın en iyisi olacaktır. Son kullanma tarihi geçmiş bezelyeler teslim alınmayacaktır. Alınan bezelyeler en az bir yıl kullanımlık olacaktır.5 kg lık tenekelerde olacaktır. TSE ve en az ISO 9001 belgeli olacak.

**23-TÜRLÜ KONSERVE:** 1. Sınıf konserve türü olacaktır. Türlüde bulunan her bir besin kendi standartlarına gösterilen kalite özelliğini taşımalıdır. Kendine özgü tat ve kokuda olmalıdır. Sebzeler fazla sert ve çok pişmiş olmamalıdır. Süzme ağırlığının % 60 ından az olmamalıdır. Türlüde bulunan sebzelerin süzüldükten sonra fasulye ve patlıcan ayrı ayrı %25 -30 biber,%5-10 domateslere uymayan konserve türü kabul edilmez. Standart kokular içinde taze en iyi konserve türü olacaktır. Konserveler teslim alınırken net gramaj üzerinden teslim alınacaktır. Konserveler TSE Belgeli olacaktır**. 5 kg lık** yeni tenekelerde olacaktır. Son kullanma tarihi geçmiş konserveler alınmayacaktır. Alınacak konserveler mal teslimi tarihi itibariyle en az **18 Ay** kullanma tarihli olacaktır. TSE ve en az ISO 9001 belgeli olacak.

**24-BEZELYE KONSERVE: K**ullanım tarihi **30/06/2018** den sonraki bir tarih olacaktır. 1. sınıf konserve bezelye olacaktır. Piyasada satılanın en iyisi olacaktır. Son kullanma tarihi geçmiş bezelyeler teslim alınmayacaktır. Alınan bezelyeler en az bir yıl kullanımlık olacaktır.5 kg lık tenekelerde olacaktır. TSE ve en az ISO 9001 belgeli olacak.

**25- GARNİTÖR KONSERVE** **K**ullanım tarihi **30/06/2018** den sonraki bir tarih olacaktır. 1. sınıf konserve bezelye olacaktır. Piyasada satılanın en iyisi olacaktır. Son kullanma tarihi geçmiş bezelyeler teslim alınmayacaktır. Alınan bezelyeler en az bir yıl kullanımlık olacaktır.5 kg lık tenekelerde olacaktır. TSE ve en az ISO 9001 belgeli olacak.

26- TOZ ŞEKER: 50 kg lık torbalarda kristal toz şeker olacaktır. Nemli, küflü, ıslak ve taşlanmış olmayacak. İçinde yabancı madde, protein, mikro organizma, maya taşımamalıdır. Duygusal ve nesnel yönden kalite kontrolü yapılan şekerle ve bu standartlara uymadığı takdirde kabul edilmeyecektir. TSE standartlarında olacaktır. Son kullanma tarihi 2016 tarihinden sonraki bir tarih olacaktır. TSE ve en az ISO 9001 belgeli olacak.

**27-. KURU ÇAY**: 1. sınıf kalitesinde siyah çay olacak şekilde 1 kg’ lık paketlerde olacak. Delinmiş, yırtılmış, sızıntılı, açılmış, koli ve paketler kabul edilmeyecektir. Çay 01.10.2017 üretimi ve son ullanım tarihi 31/12/2018 den sonraki bir tarih olacaktır.

**28- KEPÇAP**: **1-**Acılı ve acısız şekilde karışık olarak teslim edilmelidir **2-**500gr. veya 1kg. ‘lık orijinal kutularında olmalıdır. **3-**Ambalajları üzerinde üretim ve son kullanma tarihi, etiket bilgileri, firma adı-adresi ve tescilli markası açıkça belirtilmiş olmalıdır. **4-**Ambalajı TSE normlarına uygun olmalıdır. **5-**Teslim tarihinde raf ömrü en az 6 ay olmalıdır. **6-**Türk Gıda Kodeksi ‘ne uygun şekilde üretilmiş olmalıdır. TSE ve en az ISO 9001 belgeli olacak.

**29-TAHİN HELVASI :** Tahin helvaları kendine has yapı (tekstür) tipine uygun tat lezzet ve renkte olmalı, tahin helvasında haşere ve haşere parçaları, böcek kalıntıları vb. madde bulunmamalıdır Tahin miktarı en az %50, yağ miktarı, susam miktarı yağı olarak en az %25, protein miktarı en az %9, toplam şeker miktarı (sakaroz olarak) en çok %45, rutubet miktarı en çok %3, ham selüloz en çok %1,65, kül miktarı en çok %1,75 olmalıdır.Tahin helvasındaki yağ, susam yağı olmalıdır tahin helvasına susam yağı dışında başka bir yağ katılmaz. Ancak toz kakao katılanlarda kakaodan gelen miktar ve imalatında katkı maddesi kullanılanlarda stabilizan ve emülgatörlerden gelen yağ kullanılabilir. Bütün veya parça halindeki yağlı kuru meyveler ve kurutulmuş meyve ve % 8 den az olmamalıdır. (bu değer mamulün bütün kütlesi üzerinden hesaplanır) Tahin helvasına nişasta ve nişastalı maddeler ve her hangi diğer yabancı maddeler katılmaz Tahin helvalar 75 gr.’lık paketlerde olacaktır. Tahin helvası ambalajı üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılmalı, basılmalı veya etiket halinde takılmalıdır. Firmanın ticaret unvanı veya kısa adı , tescilli markası , adresi Bu standardın işareti ve numarası Parti numarası Mamulün adı Mamulün tipi Muhteviyat , katkı maddelerinin isimleri İmal tarihi (ay ve yıl olarak) Firmaca tavsiye edilen son kullanma tarihi

**30-SİYAH ZEYTİN :** Asit veya başka bir madde ile acılığı giderilmez. Sadece tuzlu su ile salamura yapılır.Yeme olgunluğuna gelmiş olacaktır. Temiz ve sağlam olmalı, yabancı tat ve koku ihtiva etmemelidir. Eti, çekirdeğine yapışmayacaktır. Grup ve tipine has yeme olgunluğunda ve yenebilir özelikte olmalıdır. Ambalaj içindeki zeytinlerin çeşidi, sınıfı, grubu, tipi ve stili aynı olmalıdır. Kirli, kokuşmuş, özellikleri kaybolmuş, kurtlanmış veya küflenmiş olmamalıdır. Her türlü parazit, böcek veya bunların parçalarını ihtiva etmemelidir. Gözle görülür yabancı madde bulunmamalı, zararsız yabancı madde 1 kg da en çok 1 adet olmalıdır. Her tane irilik derecesindeki zeytinlerin en küçük tanesi en büyük tanesinin yatay eksenleri arasındaki fark en çok 4 mm olmalıdır. Asit veya bir başka madde ile olgunlaştırılmamış olmalıdır. Eski sene mahsulü olmalıdır. Siyah zeytinler sağlığa zarar vermeyecek , zeytinin kalitesini bozmayacak , içindeki salamuradan zarar görmeyecek özellikteki ambalajlar içinde getirilir. Ambalajda komisyon tercihi esastır. Zeytin ambalajlarının üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı bir şekilde yazılmalıdır. İmalatçının markası veya kısa adı Malzemenin adı (siyah zeytin) Kalite ve sınıfı (birinci sınıf) Tipi (hazırlama ve işleme şekline göre ) Boyu ve derecesi Net miktarı (süzme ağırlık) İmalat seri numarası TSE işareti ve numarası

**31-YEŞİL ZEYTİN :** Asit veya başka bir madde ile acılığı giderilmez. Sadece tuzlu su ile salamura yapılır.Yeme olgunluğuna gelmiş olacaktır. Temiz ve sağlam olmalı, yabancı tat ve koku ihtiva etmemelidir. Eti, çekirdeğine yapışmayacaktır. Grup ve tipine has yeme olgunluğunda ve yenebilir özelikte olmalıdır. Ambalaj içindeki zeytinlerin çeşidi, sınıfı, grubu, tipi ve stili aynı olmalıdır. Kirli, kokuşmuş, özellikleri kaybolmuş, kurtlanmış veya küflenmiş olmamalıdır. Her türlü parazit, böcek veya bunların parçalarını ihtiva etmemelidir. Gözle görülür yabancı madde bulunmamalı, zararsız yabancı madde 1 kg da en çok 1 adet olmalıdır. Her tane irilik derecesindeki zeytinlerin en küçük tanesi en büyük tanesinin yatay eksenleri arasındaki fark en çok 4 mm olmalıdır. Asit veya bir başka madde ile olgunlaştırılmamış olmalıdır. Eski sene mahsulü olmalıdır. sağlığa zarar vermeyecek , zeytinin kalitesini bozmayacak , içindeki salamuradan zarar görmeyecek özellikteki ambalajlar içinde getirilir. Ambalajda komisyon tercihi esastır. Zeytin ambalajlarının üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı bir şekilde yazılmalıdır. İmalatçının markası veya kısa adı Malzemenin adı (yeşil zeytin) Kalite ve sınıfı (birinci sınıf) Tipi (hazırlama ve işleme şekline göre ) Boyu ve derecesi Net miktarı (süzme ağırlık) İmalat seri numarası TSE işareti ve numarası

**32-TENEKE BEYAZ PEYNİR :** Peynir tam yağlı yeni 18 kg’lık net üzerinde hesaplanıp teslim alınacaktır.tenekeler içinde olacaktır. Kendine özgü tadı, kokusu, rengi olacak. Peynir kalıpları düzgün olup aralarında hava boşluğu veya çizgiler bulunmayacak. Yağ oranı normal olacak. Peynir kalıpları muntazam ve birbirlerine bitişik istif edilmiş salamura ile örtülmüş olacaktır. İçinde ufalanmış peynir parçaları ihtiva eden tenekeler kabul edilmeyecektir. Tenekelerin üzerinde firma adı, üretim ve son kullanma tarihleri yazılı olacak, Peynir beyaz tabii renk ve kokuda olacaktır. Yenildiği zaman dişlerin arasında çatırtı vermeyecektir. Acı küflü fena kokulu olmayacaktır. Peynirin teneke darası ile suyu boşaltıldıktan sonra teslim alınacaktır. Yumuşak ve bıçak ile dilimlenmeyen peynirler kabul edilmeyecektir. Peynirler TSE-EN-İSO Belgeli olacaktır. Son kullanma tarihi geçmiş beyaz peynirler alınmayacaktır. Alınacak peynirlerin en az altı ay kullanma tarihli olacaktır.

**33-KAŞAR PEYNİR:** TS 1018(çiğ süt) veya TS 1019(pastörize süt) standardına uygun koyun, keçi, inek veya manda sütlerin karışımı veya birinden olacaktır.Kaşar peyniri tam yağlı birinci sınıf olacaktır.Kaşar peynirlerde rutubet miktarı kütlece en çok %40 olmalıdır.Kaşar peynirlerde süt yağ miktarı tam yağlı kaşarlarda kütlece en az %45 olmalıdır.Kaşar peynirde tuz miktarı kuru maddede kütlece en az %3, en çok %7 olmalıdır.Kaşar peyniri içine nişasta katılmış olmayacaktır.Kaşar peynirde E.coli bulunmayacaktır.Patojen mikroorganizma bulunmayacaktır.Kaşar peyniri 1 gr’ında 100 adetten çok koliform bakteri ve 100 adetten çok maya ve küf bulunmayacaktır.Kaşar peynirleri dikdörtgen şeklinde ambalajlarda gelecektir.(ambalajın ağırlığı 2 kg’ı geçmeyecektir.)Kaşar peynirinin ambalajı üzerinde firmanın adı, adresi, tanıtıcı işareti, malın adı, tipi, ve sınıfı, seri numarası, imal tarihi ve net ağırlığı, TSE damgası bulunacaktır.Satıcı firma tarafından normal ve birlik şartlarında muhafaza durumuna göre 6 ay garanti verecektir.Bu müddet içerisinde meydana gelecek veya görülecek bozulmalarda alıcı şartlarına uygun yeni peynirlerle satıcı firma değiştirme yapacaktır.Muayene komisyonunca istenilen tüm mikrobiyolojik analizler öngörülen yerde ve koşullarda satıcı firma tarafından yaptırılacaktır.Masrafları satıcı firmaya ait olacaktır.

Tarım ve Köy İşleri Bakanlığından izinli olacaktır. TSE –EN- İSO belgeli olanlar tercih edilecektir.

**34- PİKNİK KREM PEYNİR (20 Gr.) :** Tam yağlı olmalı, kendine has olmayan ekşi, acı ve maya tadı ve kokusu bulunmamalıdır. Bir (1) tanesinin gramajı 20 gram olmak üzere kutularda, firma adı, içeriği, raf ömrü, imal ve son kullanma tarihi bulunmalıdır. Malzeme idarenin istediği zamanda idareye teslim edilecek, teslim edilecek malzeme 6 ay miadlı olması gerekmektedir. 6 ay içinde tüketilemeyen ve miadı dolan malzeme geri iade edilecek, yenisi ile değiştirilecektir.

Tarım ve Köy İşleri Bakanlığından izinli olacaktır. TSE –EN- İSO belgeli olanlar tercih edilecektir.

**35- PİKNİK ÇOKOKREM (20 Gr.):** 20 Gramlık ambalajlarda olmalıdır. Çokokrem üzerinde parmak izi, böcek vb. parça kalıntısı, küf ve diğer yabancı maddeler bulunmamalıdır. Çokokrem kendine has tat ve kokuda olmalı, yağdan kaynaklanan sabunumsu, acımsı, yabancı tat ve koku bulunmamalıdır. Ambalajlarda firma adı, adresi, malın adı, içeriği, imalat ve son kullanma tarihi ve net ağırlık bulunmalıdır. Çokokremler 1 nci kalite ürün olmalıdır. Malzeme idarenin istediği zamanda idareye teslim edilecek,

Tarım ve Köy İşleri Bakanlığından izinli olacaktır. TSE –EN- İSO belgeli olanlar tercih edilecektir.

**36-PİKNİK PEKMEZ (20 Gr.):** Kendine has kokusu ve lezeti olmayan ekşi, acı ve maya tadı ve kokusu bulunmamalıdır. Bir (1) tanesinin gramajı 20 gram olmak üzere kutularda, firma adı, içeriği, raf ömrü, imalatı ve son kullanma tarihi bulunmalıdır. Malzeme idarenin istediği zamanda idareye teslim edilecek, teslim edilecek malzeme 6 ay miadlı olması gerekmektedir. 6 ay içinde tüketilemeyen ve miadı dolan malzeme geri iade edilecek, yenisi ile değiştirilecektir.

Tarım ve Köy İşleri Bakanlığından izinli olacaktır. TSE –EN- İSO belgeli olanlar tercih edilecektir.

**37 PİKNİK BAL (20 Gr) :** Piknik bal Gıda Maddeleri Tüzüğüne uygun vakumlu poşetlerde süzme çiçek balı olacaktır. Şekerli, acılı ve başka kokulu olmayacak, kendine has koku, tat ve görünümde olacaktır. Piyasada satılan en iyi cins baldan olacak, en az 20 Gram olacaktır. Üzerinde malın adı, çeşidi, imal tarihi, son kullanma tarihi ve net ağırlığı yazılı olacaktır. İçerisinde canlı ve cansız arı ve diğer böcekler ile bunların artıkları, yan parçaları, nişasta, parafin, gliserin, kum ve toprak olmayacak, G.M.T.’ne ve TSE’nin 3036 sayısına uygun olacaktır. Gerektiğinde tahlile gönderilebilecektir Malzeme idarenin istediği zamanda idareye teslim edilecek, teslim edilecek malzeme 6 ay miadlı olması gerekmektedir. 6 ay içinde tüketilemeyen ve miadı dolan malzeme geri iade edilecek, yenisi ile değiştirilecektir.

Tarım ve Köy İşleri Bakanlığından izinli olacaktır. TSE –EN- İSO belgeli olanlar tercih edilecektir.

**38- PİKNİK REÇEL (20 Gr)** : Piknik reçel Gıda Maddeleri Tüzüğüne ve eklerindeki evsafta ve şartlara uygun, lezzetli, kokusu normal temiz olacaktır. Reçeller taze meyvelerden yapılmış, Gül, kayısı, çilek ve vişne’ den yapılmış olacaktır. Belirtilen meyve oranları % 45’den az % 50’den fazla olmayacaktır. Piyasada satılan en iyi reçellerden olacak, 20 Gramlık vakumlu poşette olacaktır. Üzerinde malın adı, çeşidi, imal tarihi, son kullanma tarihi, net ağırlığı yazılı olacaktır. TSE’nin Gıda standartlarına uygun olacaktır. Gerektiğinde tahlile gönderilebilecektir. Malzeme idarenin istediği zamanda idareye teslim edilecek, teslim edilecek malzeme 6 ay miadlı olması gerekmektedir. 6 ay içinde tüketilemeyen ve miadı dolan malzeme geri iade edilecek, yenisi ile değiştirilecektir.

Tarım ve Köy İşleri Bakanlığından izinli olacaktır. TSE –EN- İSO belgeli olanlar tercih edilecektir.

**39- PİKNİK TEREYAĞ (20 Gr) :** Gıda Maddeleri Tüzüğü özelliklerine uygun olacak ve ek kararnamede belirtilen nitelikte kahvaltılık yağlardan olacaktır. Hususi en az 20 gr.lık paketler içerisinde ambalajlı olacak, acımış yağlardan olmayacaktır, Ambalajlar üzerinde üretici firmanın adı, markası imal tarihi, son kullanma tarihi, net ağırlığı yazılı olacaktır. Yapı ve görünüş itibarıyla kusursuz, süt yağı miktarı kütlece en az %82 sarımsı homojen renkte birinci sınıf kahvaltılık pastörize tereyağ olacaktır. Lüzumu halinde tahlile gönderilecektir. G.M.T’ne ve TSE’nin 1331 sayısına uygun olacaktır. Malzeme idarenin istediği zamanda idareye teslim edilecek, teslim edilecek malzeme 6 ay miadlı olması gerekmektedir.

\* 6 ay içinde tüketilemeyen ve miadı dolan malzeme geri iade edilecek, yenisi ile değiştirilecektir.

Tarım ve Köy İşleri Bakanlığından izinli olacaktır. TSE –EN- İSO belgeli olanlar tercih edilecektir.

**40.YUMURTA -**Yumurtalar taze olacak ve 30’lük koli şeklinde olacak. Yumurtalar kabukları sağlam, su veya başka bir sıvı ile yıkanmamış, zımparalanmamış ve temiz olacaktır. Yumurta kırıldığı zaman zarı ve beyazı kendine özgü renkte, beneksiz, kansız, kokusuz olmalı ve yumurtada yabancı madde bulunmamalıdır. Her biri 60 gramdan az 65 gramdan fazla olmayacaktır. Hava boşluğu 5 mm/mm’den fazla olmayacaktır. Yumurta sarısı ortada bulunmalı, çevresi oldukça belirgin olmalıdır. Kabuğunda toprak, pislik, kan lekeleri bulunmamalıdır. Yumurtanın şekli muntazam olmalı, girintili, çıkıntılı, pürüzlü olmamalı ve kabuğunda çatlak olmamalıdır. Muayene komisyonunca istenen tüm mikrobiyolojik analizler komisyonun öngördüğü yerde ve şartlarda müteahhit firma tarafından yapılacaktır. Müteahhit firmadan Tarım ve Köyişleri Bakanlığından alınmış üretim izni ve üretim sertifikası belgeleri istenecektir. Yumurta paketleri üzerinde İmal Tarihi, Son Kullanma Tarihi, Firma Adı ve Adresi gramaj miktarı gibi etiket bilgileri olacaktır. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığından izinli olacaktır. TSE –EN- İSO belgeli olanlar tercih edilecektir.

**41-YOĞUT-** Yoğurt TS 1018 ve veya 1019 standartlarına uygun tercihen homojenize edilmiş sütlerin streptococcus thermophilcüs ve lakto bacillus bulgaricusun etkisiyle laktik asit fermantasyonu sonucunda elde edilen ve yoğurt kültürlerini canlı olarak ihtiva eden fermente bir süt ürünüdür Yoğurda işlenecek katı madde miktarını arttırmak için çözümlenebilme oranı en az %98 olan ve özellikleri standardında (TS 1329) belirtilen nitelikte uygun süttozu ile koyulaştırılmış süt kullanılabilir. İstenilen malzemeler en geç 5 gün içerisinde mutfak iaşe ambarına teslim edilecektir.Yoğurtta gözle görülebilir kirlilik belirtisi ve renk değişikliği olmayacaktır. Yoğurt parlak süt renginde temiz ve homojen yapıda olacaktır. Yoğurtta serum ayrılması olmayacak, çatlak ve gaz kabarcığı bulunmayacaktır. Kaşıkla alınan kesit dolgun kıvamda, düzgün yapıda, homojen olarak karıştırıldıktan sonra koyu bir akıcılıkta ve serumu az ayrılan yapıda olacaktır. Dille damak arasında kolay dağılmayan veya az dağılan homojen dolgun yapıda olacaktır. Pütürlü ve dille damak arasında tutulmayan akıcı yapıda olmayacaktır. Süt yağı miktarı tam yağlı yoğurtta en az %3.8, yağlı yoğurtta en az %3.0 olacaktır Yağsız katı madde miktarı tüm yoğurt için 1000gr`da en az %0.8`den az ve %1.6`dan çok olmayacaktır.Tarım ve Köy İşleri Bakanlığından alınmış Üretim İzni Belgesi ve Üretim Sertifikası gibi belgeler istenecektir.

**42-SÜT :** Pastörize süt TS 1018’e uygun ekstra birinci sınıf çiğ sütlerin doğal ve biyolojik özelliklerine zarar vermeden patojen organizmin tamamen diğer organizminde büyük bir çoğunlukla yok edilmesini sağlayacak şekilde özel tesis ve cihazlarda ısıtılıp soğutulması ile elde edilen kendine özgü tat, koku ve kıvamdaki bir süttür.

**STERİLİZE (DAYANIKLI)**

* UHT yöntemiyle işlenen sterilize süt özel düzenlerinde 135 derece ve150 derece çok kısa zamanda (2-6 sn.)’ye süte buhar veya buhar üzerine süt püskürtmek suretiyle direkt ya da plakalı veya borulu sistemle indirekt ısıtılarak elde edilen içme sütü olup homojenize edilmiş her türlü patojen mikroorganizmadan arındırılmış oda sıcaklığında (+20/-1 C) bozulmaya karşı dayanıklılık gösteren norma tat ve kıvamındaki süttür.
* Kurumumuza gelen pastörize veya sterilize sütler içindeki yağ miktarı tam yağlı ve isteğe bağlı olarak yarım yağlı olmalıdır.
* Sütün pastörizasyonu (63-65) C’de 30 dakika (72-75) C’de 15-20 saniye veya hijyenik şartlar gerekiyorsa 85 C’de 1 dakika ısıtılıp hemen 5 c’ye soğutulmak suretiyle uygulanacaktır.
* Pastörize sütler soğutma derecesinde (+5 C’de) ambalajlanacak en çok 10 C’ saklanacak, tam otomatik yıkama-doldurma ve kapatma yapılabilen tesislerde doldurulacaktır.
* Pastörize edilecek çiğ sütler önceden kaynatılmayacak ve içerisinde bozulmayı önleyecek bir madde (formaldehit, soda, borik asit ve salisilik asit, hidrojen peroksit) katılmayacaktır.
* Pastörize sütler kendine özgü renk, tat, koku, kıvam ve görünüşte olacaktır. Pastörize sütlerde yavan tat, acı, ekşi veya tuzlu tat, bağımsı koku ve tat ile madeni veya okside tat vb. gayri tabi bir tat ve koku olmayacaktır.
* Pastörize sütler içerisine vitaminden başka hiçbir madde karıştırılmayacaktır. Pastörize sütler boyanmış olmayacaktır.
* Pastörize sütler kaynatıldığında veya %68’lik etil alkolle eşit miktarda karıştırıldığında kesilmeyecektir (pıhtılaşmayacaktır). Pastörize sütlerin asitlik derecesi pH cinsinden en çok 8,9 olacaktır.
* Pastörize sütler homojenize edilmiş olacaktır.
* Süt yağı miktarı yarım yağlı sütlerden en az %1,5 olacaktır.
* Yağsız kuru madde miktarı en az %9,0 olacaktır.
* Süt içinde arsenik, antimon, civa gibi insan sağlığına zararlı hiçbir toksit madde bulunmayacaktır.
* Pastörize sütlerde patojen mikroorganizma E.coli ve bunların toksinleri bulunmayacaktır.
* Sütlerin 1ml.’sinde koliform bakteri sayısı 10’dan çok ve saprofit term sayısı 40.000’den çok olmayacaktır.
* Pastörize sütlerin 0,5 ml’si 0.05 mg fenel değerinden çok fosfataz aktivitesi göstermeyecektir.

|  |
| --- |
| **43-KARABİBER :** Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9.uncu maddesi gereğince ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihi bulunacaktır. Son kullanma tarihinden önce bozulan numuneden farklı çıkan karabiber yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir. Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 10.ncu bölümündeki gibi olacaktır5179 Sayılı gıdaların üretimi, tüketimi ve denetlenmesine dair kanun kapsamındaki ürünler için “Gıda Sicil veya Gıda Üretim Sertifikası” verilmelidir |
| **44- İRMİK:** Temiz kendine özgü renk tat ve görünüşte olmalıdır. Yabancı madde böcek, kurt yenikleri veya parçalar bulunmamalıdır. Piyasada satılan en iyi irmik olmalıdır. **5 veya 10 Kg lık** naylon torbalarda olacaktır. Alınan irmik mal teslimi tarihi itibariyle, en az **10 Ay** kullanım tarihli olacaktır. TSE ve en az ISO 9001 belgeli olacak.  **45-HİNDİSTAN CEVİZİ :** Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Kendine has renk ve tatta olmalı, içinde hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır. Sağlam ve tam olgunlaşmış meyvelerden elde edilmiş olup gevrek ve temiz olacaktır. Rengi beyaz olacak, yumuşak isli, yağı dışa vurmuş, acılaşmış, küflü yada küf kokulu, kurtlu, canlı ve cansız böcek artıkları, tohum kabuğu bulunmayacaktır. Ambalajı taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır. 1 kg’lık orijinal ambalajlarda olmalıdır. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklın çıkan Hindistan cevizi yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir. Ambalaj üzerinde ürünün İSO veya HACCP belgesine sahip olduğunu gösteren işaretler bulunmalıdır. Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, malın adı, net ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihi bulunmalıdır  **46-MISIR UNU :** Mısır, pirinç gibi hububat tekniğine göre elde edilmiş toz halinde beyaz renkte homojen görünüşte olmalıdır. Yabancı tat ve koku ihtiva etmeyecektir. Acımış ekşimiş, küflenmiş veya herhangi bir şekilde kendine özgü niteliğini değiştirmiş olmayacaktır. 150 mikronluk elekte elendiğinde elek üzerinde kalan miktar en çok % 0,5 olacaktır. Gıda maddeleri tüzüğünde yer alan nişasta ile ilgili diğer hükümlerle uygun olmalıdır. Nişastalar kükürtdioksit dışında hiçbir koruyucu madde ile muamele edilmiş olmayacaktır. Rutubet miktarı buğday, mısır,darı, pirinç ,nişastalarında en çok %13 tatlı patates nişastasında %14 ve patates nişastasında en çok %0,2 olmalıdır. Toplam kül mısır,darı, ve pirinç nişastalarında en çok %0,2 tatlı patates nişastasında en çok %0,35 olmalıdır. Yağ (kuru madde ağırlıkça) mısır buğday ,darı nişastalarında en çok %0,15 olacaktır. Diğer nişastalarda aranmayacaktır.  **47- BUĞDAY UNU** : 74 – 76 randımanlı, Gıda Maddeleri Tüzüğüne ve eklerindeki özelliklere uygun 1.sınıf böreklik un olacaktır. Unlar eski, acımış, küflenmiş ve kurtlanmış olmayacak, TSE –EN- İSO 4500 sayısına uygun olacak. Müdürlüğümüzce uygun görülen kilogramalık paketler halinde alınacaktır.  Tarım ve Köy İşleri Bakanlığından izinli olacaktır. TSE –EN- İSO belgeli olanlar tercih edilecektir.  **48-ÇİKOLATA VANİLYA PUDİNG:** Usulüne uygun öğütülmüş vanilyalardan olacaktı. Kendine has koku ve lezzeti olacaktır. 1 gr’lık ambalajlar içerisinde olacak, ambalajlar üzerinde cinsi, markası ve net ağırlığı yazılı olacaktır. TSE –EN- İSO 4500 sayısına uygun olacak. Müdürlüğümüzce uygun görülen kilogramalık paketler halinde alınacaktır.  **49-KİMYON :** Kendine özgü tadı, koku ve lezzeti olmalı. Küflenmiş, boyalı, böcekli olmayacak. Türk Gıda Kodeksine ve TSE standardına uygun olacak. Paketlerin üzerinde firma adı, adresi , malın cinsi, net ağırlığı , üretim ve son kullanma tarihi, TSE damgası yazılı olacaktır. Orijinal paketler içinde olacaktır. 50-LİMON SUYU : Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Doğal limon suyunun tat ve rengindeolacak, gıda maddeleri tüzüğünün belirlediği asitlik düzeyini aşmayacaktır. Limon suyu ortamsıcaklığında olmalıdır. Ambalajı taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, havave rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına  zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır. 1 lt 'likağzı kapaklı ambalajlarda teslim edilecektir. Son kullanma tarihinden önce bozulan  ve numunedenfarklı çıkan limon suyu yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir. Ambalaj üzerinde ürünün ISO veyaHACCP belgelerine sahip olduğunu gösteren işaretler bulunmalıdır. Ambalaj üzerindeki işaretlemeGıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9' uncu bölümündeki gibi olacaktır. Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, malın adı, net ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihi bulunmalıdır  **51-NİŞASTASI :**Buğday, mısır, pirinç gibi tahıllardan usulüne göre elde edilmiş olacaktır.  Yapıldığı maddenin adını taşımış olacak, ayrı cins nişastalardan birbirine karıştırılmış olmayacaktır. Rutubet buğday nişastasında %16, mısır nişastasında %18 den çok olmayacaktır. Diğer hususlar Gıda Maddeleri Tüzüğüne uygun olacaktır. Standart ambalajlar içerisinde, üzerinde cinsi, net ağırlığı, imalatçı firmanın tescilli markası ve adresi, yıl olarak imal tarihi yazılmış olacaktır.  52-TUZ : İyotlo tuz olacaktır. Tuz T.S.E. nin standartlarına ve S.S.Y.B. gıda tüzüğüne uygun hazırlanmış, normal paketlerde dövülmüş vaziyette hiçbir kokusu ve yabancı madde olmayacaktır. Tuz 1 veya 2 Kg. lık naylon torbalar içerisinde 10’ar Kg. lık koliler halinde getirilecek, yırtık ve patlak olanlar kabul edilmeyecektir. Torba ve paket üzerine imalatçı firmanın adı, unvanı ve üretim tarihi belirtilecektir.  Tarım ve Köy İşleri Bakanlığından izinli olacaktır. TSE –EN- İSO belgeli olanlar tercih edilecektir.  53- DOMATES SALÇASI : Salçalar tamamen domatesten yapılmış 28-30 biriks birinci sınıf salça olacaktır. İçinde hiçbir yabancı madde karışımı olmayacaktır. Gıda Maddeleri Tüzüğüne tamamen uygun olacak, TSE’ nin TS 1466 sayısına uygun olacaktır. En son üretilen yılın mahsulü olacak, tenekeler üzerinde imalatçı firma adı, adresi, imal tarihi, son kullanma tarihi, TSE numarası ve net ağırlığı yazılı olacaktır. Brüt (5) Kg. lık teneke kutularda olacak, kutularında şekil bozukluğu ve pas olmayacaktır, net miktarı dikkate alınacaktır. Brüt ağırlık ile net ağırlık arasındaki fark mal olarak alınır, brüt ağırlık üzerinden teslim alınmaz.  Tarım ve Köy İşleri Bakanlığından izinli olacaktır. TSE –EN- İSO belgeli olanlar tercih edilecektir.  **54-KIRMIZI PUL BİBER :** Kendine has koku, renk ve tatta olmalı, İçinde hiçbir yabancı madde olmamalı, boya maddesi katılmış olmamalı, nem oranı %10-20 arasında olmalıdır. 1000gr’lık kendine has paketler içerisinde getirilecektir. Ambalaj üzerinde üretici firma adı, net ağırlığı, imal tarihi yazılı olmalıdır.  Tarım ve Köy İşleri Bakanlığından izinli olacaktır. TSE –EN- İSO belgeli olanlar tercih edilecektir.  **55- ÇEŞNİ :** Çeşitli baharatlar, sebze tozları ve tuzdan mamül olacaktır.(İçerisinde sebze tozları bulunmalıdır) İçerisinde sağlığa zararlı herhangi bir madde bulunmamalıdır. Ambalaj birim ambalajı ve nakliye ambalajından oluşacaktır. Birim ambalajı, plastik ve alüminyum folyo esaslı ambalaj, nakliye ambalajı oluklu mukavva ambalaj şeklinde olacaktır. Ambalaj üzerinde firma adı,adresi,ürünün adı,miktarı, üretim ve son kullanma tarihi veya raf ömrü bulunmalıdır.Ürünün ambalajında TSE veya ISO amblemi olmalıdır. Raf ömrü en az 2 yıl olmalıdır.  **56-TAVUK VE ET BULYON:** Alınacak olan 24 lik paket tavuk ve et suyu piyasanın en kaliteli malından olacaktır. Ambalajında olacak, Ambalajın üzerinde üretim ve son kullanılma tarihi, markası yazılmış olacaktır. Paketlerin üzerinde malın cinsi,ürün yeli net kg. ve varsa temsilci markasını gösteriri bir etiketi bulunması gerekir.Tarım ve Köy İşleri Bakanlığından izinli olacaktır. TSE ve İSO belgeli olanlar tercih edilecektir.  **57- SIVI AYÇİÇEK YAĞ:** Bitkisel yağ olmayacaktır. Piyasanın 1.Sınıf rafine yemeklik ayçiçek yağı olmalıdır. G.M.T.’nün 118 ve 122 nci Maddelerinde belirtilen niteliklerde olan yağlardan olacaktır. TSE’nin TS 886 sayısına uygun olacaktır. Yağlarda yabancı maddelere bulunmayacaktır. Tenekeler içinde bulunacak, 18 Litre. lık tenekelerde orijinal kapağı açılmamış olacak, ambalaj tenekeleri temiz ve küfsüz olacak, tenekelerin üzerinde imalatçı firmanın adı, adresi, imal tarihi, son kullanma tarihi, TSE numarası ve net ağırlığı yazılı olacaktır. Yağ, tortusuz berrak renkte olacaktır, içerisinde başka katkı maddesi bulunmayacaktır. Delik tenekeler yenisi ile değiştirilecektir. Bozuk ve sağlığa zararlı olduğu tespit edilen yağlar iade edilecektir, piyasada bulunan en iyisi ve kalitelisinden olacaktır. Net miktarı dikkate alınacaktır. Brüt ağırlık ile net ağırlık arasındaki fark mal olarak alınır, brüt ağırlık üzerinden teslim alınmaz.  Tarım ve Köy İşleri Bakanlığından izinli olacaktır. TSE –EN- İSO belgeli olanlar tercih edilecektir.  **58- MARGARİN YAĞ:** Provitamin A (Beta karoten) ile boyanmış, benzoık asit, sodyum benzoat margarin 3000 IÜ ve vitamin A 1000 IÜ vitamin D ile vitaminize edilmiş olmalıdır. TS 2812'ye uygun olup, lesitin, mone dipliserit ve sitrik asit ilave edilmiş olmalıdır. Tuzsuz ve bitkisel margarin olacaktır.  Margarinler 250 veya 500 gr'iık orjinal paket ambalajlarda olacaktır. Kendine has tat ve kokuda olacaktır. İçerisinde gözle görülebilen yabancı madde ve gözle görülebilen küf bulunmayacaktır. Bitkisel margarinlerde peroksit değeri, 1000 gramdan en çok 5 milieşdeğer peroksit olacaktır. Erime noktası en çok 36 G olacaktır. Su miktarı kütlece % 16 olacaktır. Bitkisel margarinde, koliform bakteri miktarı en çok 10 adet/gram olacaktır. Bitkisel margarinlerde E. coli hiç bulunmayacaktır. Yağ oranı %80 olacaktır. Toplam küf ve maya sayımı en çok 10 adet/gramolacaktır. Kuru erzak için geçerli olan ön koşullar margarinler için de geçerli olacaktır.  Tarım ve Köy İşleri Bakanlığından izinli olacaktır. TSE –EN- İSO belgeli olanlar tercih edilecektir.  **59-PASTA KREMASI : Krem Patiseri**; süt, şeker, yumurta sarısı, vanilya ve nişasta karışımı ile pişirme şeklinde meydana gelmektedir.  Tarım ve Köy İşleri Bakanlığından izinli olacaktır. TSE –EN- İSO belgeli olanlar tercih edilecektir. |

KOMİSYON BAŞKANI

Seyat VURAL

Müdür Baş Yardımcısı