

T.C.
MILLÎ SAVUNMA BAKANLIĞI
TEKNİK HİZMETLER DAİRESİ BAŞKANLIĞI
ANKARA

HAZIR KURU ÇORBALIK
TEKNİK ŞARTNAMESİ

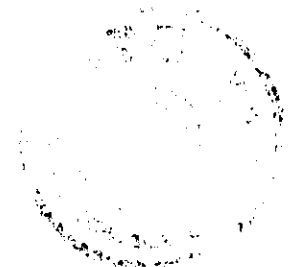
SARTNAME NO:
TEK.H.: 06-133F

TARİH _____ :
MAYIS 2017

1. Bu onaylı teknik şartname, yayım tarihinden itibaren yürürlüğe girer.
2. Bu onaylı teknik şartnamenin yürürlükten kaldırılma tarihi^[1]:
31 Aralık 2022
3. Bu onaylı teknik şartname üzerinde, değişiklik yapılamaz.
4. Kasım 2012 tarihli ve TEK.H.: 06-133E numaralı Hazır Kuru Çorbalık Teknik Şartnamesi yürürlükten kaldırılmıştır.
5. Bu onaylı teknik şartname, kapak dahil toplam 6 (altı) sayfadan ibarettir.

[1]: Bu tarihten önce ihalesine çıkılmış veya sözleşmesi imzalanmış dosyalarda, "yürürlükten kaldırılma tarihi" hükmü uygulanmayacaktır.

9 21 22 23



1. KONU

Bu teknik şartname, Türk Silâhlı Kuvvetleri ihtiyacı için satın alınacak **Hazır Kuru Çorbalık** teknik özelliklerini, denetim ve muayene metotlarını ve ilgili diğer hususları konu alır.

2. GENEL HUSUSLAR**2.1. Tanımlar**

- 2.1.1. Hazır Kuru Çorbalık: Ocak 2010 tarihli TS 3190'da tanımlandığı gibidir.
- 2.1.2. Gerçek Dolum Miktarı: Hazır Ambalajlı Mamullerin Ağırlık ve Hacim Esasına Göre Net Miktar Tespitine Dair Yönetmelik'te tanımlandığı gibidir.
- 2.1.3. Hazır Ambalajlı Gıda: Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği'nde tanımlandığı gibidir.
- 2.1.4. Nominal Dolum Miktarı: Hazır Ambalajlı Mamullerin Ağırlık ve Hacim Esasına Göre Net Miktar Tespitine Dair Yönetmelik'te tanımlandığı gibidir.
- 2.1.5. Yabancı Madde: Ocak 2010 tarihli TS 3190'da tanımlandığı gibidir.

2.2. Kısaltmalar

- 2.2.1. Çorbalık: Hazır Kuru Çorbalık
- 2.2.2. Yönetmelik: Hazır Ambalajlı Mamullerin Ağırlık ve Hacim Esasına Göre Net Miktar Tespitine Dair Yönetmelik.

2.3. Kapsamı

- 2.3.1. Bu teknik şartname, sadece hazır kuru çorbalığı kapsar.
- 2.3.2. Bu teknik şartname, hazır kuru domates çorbalığı, geleneksel yöntemle üretilen tarhana ve çabuk çorbayı kapsamaz.

3. İSTEK VE ÖZELLİKLER**3.1. Genel İstekler**

- 3.1.1. Satın alınacak çorbalık miktarı, ihale dokümanında belirtildiği gibi olacaktır.
- 3.1.2. Çorbalık, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği ve Gıda Maddeleri Tüzüğü'nde yer alan ve bu teknik şartnamede belirtilmeyen hususlara uygun olacaktır. Bu husus, yüklenici tarafından gıda üreticisinin yazılı beyanına dayalı olarak muayenelerde Muayene ve Kabul Komisyonuna yazılı olarak taahhüt edilecektir.
- 3.1.3. Kalite güvence ve ürün kalite belgeleri ile ilgili hususlar, yürürlükte olan TSK Mal Alımları Kalite Güvence Hizmetleri Yönergesinde yer alan esaslar dahilinde, ihale dokümanında belirtildiği gibi olacaktır.
- 3.1.4. Kodlandırma işlemi, yürürlükte olan MSB Millî Kodlandırma Hizmetleri Yönergesi esaslarına göre yapılacaktır.

3.2. Teknik İstekler**3.2.1. Duyusal ve Fiziksel Özellikler**

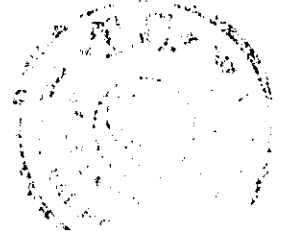
- 3.2.1.1. Pişirilmeden önce kendine has tatta olacak, yabancı tat içermeyecektir.
- 3.2.1.2. Pişirilmeden önce kendine has kokuda olacak, yabancı koku içermeyecektir.
- 3.2.1.3. Pişirilmeden önce kendine has renkte olacaktır.
- 3.2.1.4. Tarifine göre pişirildikten sonra kendine has tatta olacak, yabancı tat içermeyecektir.
- 3.2.1.5. Tarifine göre pişirildikten sonra kendine has kokuda olacak, yabancı koku içermeyecektir.
- 3.2.1.6. Tarifine göre pişirildikten sonra kendine has görünüşte olacaktır.

Handwritten signatures and initials.



- 3.2.1.7. Pişirilmeden önce topaklaşma olmayacaktır.
- 3.2.1.8. Gözle görülebilir böcek ve/veya böcek parçaları ile kurt içermeyecektir.
- 3.2.1.9. Yabancı madde bulunmayacaktır.
- 3.2.2. Kimyasal Özellikler**
- 3.2.2.1. Rutubet miktarı, Ocak 2010 tarihli TS 3190'da Çizelge 2'de belirtilen limitlere uygun olacaktır.
- 3.2.2.2. %10 (on)'luk HCl'de çözünmeyen kül (kuru maddede) miktarı, Ocak 2010 tarihli TS 3190'da Çizelge 2'de belirtilen limitlere uygun olacaktır.
- 3.2.2.3. Ambalajı üzerindeki hazırlama tarifine göre sulandırılarak hazırlanan çorbalarda yağ miktarı, Nisan 2014 tarihli TS 3190/T2'de belirtilen limitlere uygun olacaktır.
- 3.2.2.4. Ambalajı üzerindeki hazırlama tarifine göre sulandırılarak hazırlanan çorbalarda tuz (NaCl) miktarı, Ocak 2010 tarihli TS 3190'da Çizelge 2'de belirtilen limitlere uygun olacaktır.
- 3.2.2.5. Ambalajı üzerindeki hazırlama tarifine göre sulandırılarak hazırlanan çorbalarda protein miktarı, Ocak 2010 tarihli TS 3190'da Çizelge 2'de belirtilen limitlere uygun olacaktır.
- 3.2.2.6. Ambalajı üzerindeki hazırlama tarifine göre sulandırılarak hazırlanan çorbalarda kreatinin miktarı, Ocak 2010 tarihli TS 3190'da Çizelge 2'de belirtilen limitlere uygun olacaktır. Bu özellik Ocak 2010 tarihli TS 3190'da Çizelge 2'de belirtilen ürünler için aranacaktır.
- 3.2.3. Mikrobiyolojik Özellikler**
- 3.2.3.1. *Salmonella*, Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği'nde belirtilen limitlere uygun olacaktır.
- 3.3. Ambalajlama ve Etiketleme İstekleri**
- 3.3.1. Gıda ile temas eden ambalaj malzemesi, gıdalarda kullanılabilir olacaktır. Bu husus, yüklenici tarafından gıda üreticisinin yazılı beyanına dayalı olarak muayenelerde Muayene ve Kabul Komisyonuna yazılı olarak taahhüt edilecektir.
- 3.3.2. Hazır ambalajlı gıdanın nominal dolun miktarının Yönetmelik kapsamında olması halinde; gerçek dolun miktarlarının kontrol sonucu, Yönetmelik'te belirtilen esaslar dâhilinde kabul edilebilir olacaktır (Hazır ambalajlı gıdanın nominal dolun miktarının Yönetmelik kapsamında olmaması halinde, bu isteğe bakılmayacaktır).
- 3.3.3. Hazır ambalajlı gıdanın nominal dolun miktarının Yönetmelik kapsamında olması halinde; hazır ambalajlı gıdanın gerçek dolun miktarlarının ortalaması, nominal dolun miktarından az olmayacaktır. (Hazır ambalajlı gıdanın nominal dolun miktarının Yönetmelik kapsamında olmaması halinde, bu isteğe bakılmayacaktır).
- 3.3.4. Etiket bilgileri, Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği hükümlerine uygun olacaktır.
- 3.3.5. Gıda ile temas eden ambalajlar, kapatılmış olacaktır.
- 3.3.6. Gıda ile temas eden ambalajlar, delinmiş ve/veya yırtılmış olmayacaktır.
- 3.3.7. Ambalajlama ve etiketleme ile ilgili diğer hususlar, ihale dokümanında belirtildiği gibi olacaktır.
- 4. DENETİM VE MUAYENELER İÇİN NUMUNE ALMA**
- 4.1. Denetim ve Muayeneler için numune alma işlemi, yürürlükte olan TSK Mal Alımları Denetim, Muayene ve Kabul İşlemleri Yönergesi esaslarına göre yapılacaktır.
- 4.2. Ambalajı, ambalaj ağırlığı, son tüketim tarihi veya tavsiye edilen tüketim tarihi, parti veya seri numarası aynı olan ve bir defada muayeneye sunulan çorbalıklar, bir parti sayılacaktır.
- 4.3. Numune alma işlemi, (gerçek dolun miktarları ve gerçek dolun miktarlarının ortalaması muayenesi hariç), Haziran 2007 tarihli TS 2664'e göre yapılacaktır.

A D A A



4.4. Gerçek dolun miktarları muayenesi için numune alma işlemi, parti büyüklüğüne göre Yönetmelik'te tahribatsız muayene için belirlenen esaslara göre yapılacaktır.

4.5. Gerçek dolun miktarlarının ortalaması muayenesi için numune alma işlemi, parti büyüklüğüne göre Yönetmelik'te tahribatsız muayene için belirlenen esaslara göre yapılacaktır.

5. DENETİM VE MUAYENE

5.1. Genel Hususlar

5.1.1. Denetim ve muayeneler, yürürlükte olan TSK Mal Alımları Denetim, Muayene ve Kabul İşlemleri Yönergesi esaslarına göre yapılacaktır.

5.1.2. Yüklenici tarafından karşılanan ve muayenelerde kullanılacak tüm cihaz ve ölçü aletlerinin kalibrasyonlarının yapıldığına dair kalibrasyonu yapan akredite firma/kurum veya kuruluşun verdiği muayene esnasında geçerliliği bulunan belge/sertifika, muayeneler sırasında Muayene ve Kabul Komisyonuna ibraz edilecektir.

5.2. Denetim ve Muayene Metotları

5.2.1. Fiziksel Muayene

5.2.1.1. Duyusal Muayene: Pişirilmeden önce gözle ve elle incelenerek, tadılarak ve koklanarak, tarifine göre pişirildikten sonra bakılarak, tadılarak ve koklanarak yapılacaktır.

5.2.1.2. Yabancı Madde Aranması: Gözle ve elle incelenerek yapılacaktır.

5.2.1.3. Ambalaj Muayenesi: Gözle ve elle incelenerek ve ayrıca etiketlerin etiketleme ve işaretleme ile ilgili özellikleri içerip içermedikleri kontrol edilerek yapılacaktır.

5.2.1.3.1. Gerçek Dolun Miktarlarının Tayini: Yönetmelik'te "Hazır Ambalajlı Mamullerin Gerçek Dolun Miktarlarının Kontrolü" başlığı altında belirtilen esaslar dâhilinde tahribatsız muayene metoduna göre yapılacaktır (Tayinde gerekli olan "ambalaj darası", en fazla 20 (yirmi) adet olmak üzere duysal muayenede açılan hazır ambalajların daralarının ortalaması alınarak hesaplanacaktır).

5.2.1.3.2. Gerçek Dolun Miktarlarının Ortalaması Tayini: Yönetmelik'te "Bir parti oluşturan her bir hazır ambalajlı mamullerin ortalama gerçek dolun miktarlarının kontrolü" başlığı altında belirtilen esaslar dâhilinde tahribatsız muayene metoduna göre yapılacaktır.

5.2.2. Laboratuvar Muayenesi

5.2.2.1. Kimyasal Muayene

5.2.2.1.1. Rutubet Miktarı Tayini: Nisan 2001 tarihli TS 1252 EN ISO 1666'ya göre yapılacaktır.

5.2.2.1.2. %10 (on)'luk HCl'de Çözünmeyen Kül (Kuru Maddede) Miktarı Tayini: Şubat 2010 tarihli TS 2383'e göre yapılacaktır. Deneyin tekrarlanabilirlik şartları Ocak 2010 tarihli TS 3190'da "%10 (on)'luk HCl'de Çözünmeyen Kül" başlığı altındaki şartlara uygun olacaktır.

5.2.2.1.3. Ambalajı Üzerindeki Hazırlama Tarifine Göre Sulandırılarak Hazırlanan Çorbalıklarda Yağ Miktarı Tayini: Haziran 2007 tarihli TS 2664'de "Yağ Miktarı ve Yağ Özelliklerinin Tayini" başlığı altında verilen metoda göre yapılacaktır. 1 (bir) litredeki yağ miktarının hesaplanmasında Ocak 2010 tarihli TS 3190'da "protein tayini" başlığı altındaki işlem uygulanacaktır.

5.2.2.1.4. Ambalajı Üzerindeki Hazırlama Tarifine Göre Sulandırılarak Hazırlanan Çorbalıklarda Tuz (NaCl) Miktarı Tayini: Ocak 2010 tarihli TS 5000'e göre yapılacaktır. Deney numunesi olarak Ocak 2010 tarihli TS 5000'de belirtilen öğütülmüş ve kurutulmuş numuneden değil doğrudan çorbadan numune alınacaktır. 1 (bir) litredeki tuz miktarının hesaplanmasında Ocak 2010 tarihli TS 3190'da "protein tayini" başlığı altındaki işlem uygulanacaktır.

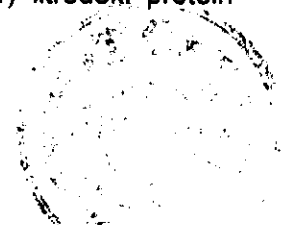
5.2.2.1.5. Ambalajı Üzerindeki Hazırlama Tarifine Göre Sulandırılarak Hazırlanan Çorbalıklarda Protein Miktarı Tayini: Kasım 2001 tarihli TS 1748 ISO 937'ye göre yapılacaktır. Hesaplama faktör olarak 6,25 (altı virgöl yirmibeş) kullanılacaktır. 1 (bir) litredeki protein

↑

Q

Q

JK



miktarının hesaplanmasında Ocak 2010 tarihli TS 3190'da "protein tayini" başlığı altındaki işlem uygulanacaktır.

5.2.2.1.6. Ambalajı Üzerindeki Hazırlama Tarifine Göre Sulandırılarak Hazırlanan Çorbalıklarda Kreatinin Miktarı Tayini: Mart 2002 tarihli TS 7440'a göre yapılacaktır. 1 (bir) litredeki kreatinin miktarının hesaplanmasında Ocak 2010 tarihli TS 3190'da "protein tayini" başlığı altındaki işlem uygulanacaktır.

5.2.2.2. Mikrobiyolojik Muayene

5.2.2.2.1. *Salmonella* Aranması: Mart 2005 tarihli TS EN ISO 6579 (Nisan 2007 tarihli TS EN ISO 6579/T1 ve Ocak 2010 tarihli TS EN ISO 6579/AC dahil)'a göre yapılacaktır.

5.2.2.3. Analizler, yukarıda belirtilen metotlar kullanılarak veya spektrometre/ spektrofotometre, ICP spektrofotometre, Atomik Absorpsiyon, Gaz Kromatografisi, HPLC veya teknolojik gelişmelerin paralelinde geliştirilen diğer cihazlar kullanılarak da yapılabilecektir.

6. YARARLANILAN KAYNAKLAR

6.1. Teknik şartnamede yer alan atıf yapılan doküman.

6.2. MSB'nin Kasım 2012 tarihli ve TEK.H.: 06-133E sayılı Hazır Kuru Çorbalık Teknik Şartnamesi.

6.3. MSB'nin 06 Mayıs 2014 tarihli, MTKY: 81152941-4490-394-14/Tek.Hiz.D.Tek. Şartname Ş. sayılı ve "Teknik Şartnamelerden Çıkarılması Planlanan Hususlar" konulu yazısı.

6.4. MSB'nin 23 Ocak 2015 tarihli, MTKY: 81152941-4490-72-15/Tek.Hiz.D.Tek. Şartname Ş. sayılı ve "Teknik Şartnamelerden Yürürlük Süreleri" konulu yazısı.

6.5. MSB'nin 10 Haziran 2016 tarihli, MTKY: 81152941-4490-499-17/Tek.Hiz.D.Tek. Şartname Ş. sayılı ve "Hazır Ambalajlı Gıdanın Eksik Dolum Miktarı" konulu yazısı.

7. EKLER

7.1. Yoktur.

Handwritten signatures and initials.



HAZIRLAYAN VE ONAYLAYAN MAKAM:

TEKNİK ŞARTNAMEYİ HAZIRLAYANLAR



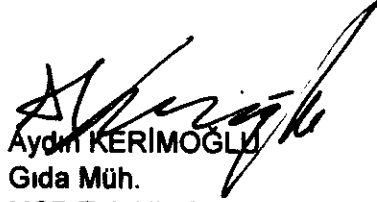
Alev DOĞRU
Gıda Müh.
K.K.Loğ.K.İği



Arzu GÖRKEM
Gıda Müh.
Dz.K.İk.D.Bşk.İği



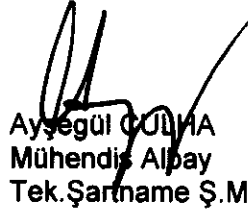
Gülsüm RENÇBER EKMEKÇİ
Gıda Müh.
Hv.Loğ.K.İği



Aydın KERİMOĞLU
Gıda Müh.
MSB Tek.Hiz.D.Bşk.İği

İNCELENMİŞTİR

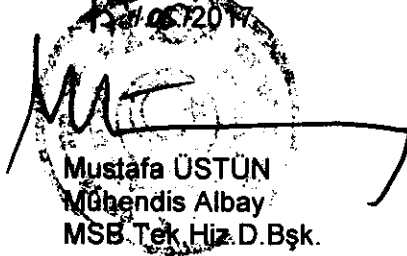
Giyim Kuşam ve Gıda Ks.Md.Yrd.
O.DEMİRDÖĞEN 



Ayşegül GÜLMA
Mühendis Albay
Tek.Şartname Ş.Md.

ONAY

13/05/2017



Mustafa ÜSTÜN
Mühendis Albay
MSB Tek.Hiz.D.Bşk.