**AĞRI DAĞI ANADOLU LİSESİ PANSİYONUNA 48 (KIRKSEKİZ) KALEM KURU GIDA MAL ALIMI İŞİNE AİT TEKNİK ŞARTNAMEDİR.**

1. Gıda maddeleri ve ambalajları Türk Gıda Kodeksine ve Türk standartlarına uygun olması şarttır.
2. Bütün gıda maddelerinin Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı üretim izinlerinin olması ve izin ve numarasının ambalaj üzerinde yazılı olması şarttır.
3. İhaleye konulan gıda maddeleri**,** idarenin istediği zamanda ve istediği miktar dâhilinde getirilip, AĞRI DAĞI ANADOLU LİSESİ PANSİYONUNDA teslim alınacaktır. Talep edilen gıda maddeleri yükleniciye en az bir gün önceden bildirilecektir. Bu gıda maddelerinin nakliye masrafları, ambara konulması işlemi tamamen yükleniciye aittir, yüklenici bu işler için idareden ekstra masraf talebinde bulunamaz. Alınacak bütün gıda maddeleri neti üzerinden işlem görecektir.
4. Teslimatlar mesai saatlerinde (09.00-15.00) ve sipariş edilen miktarda getirilecektir.
5. Muayene komisyonunca kabul edilmeyen gıda maddeleri geri çevrilir.Yüklenici aynı gün içinde yenisiyle değiştirmek zorundadır.
6. Yüklenici tarafından şartname ve sözleşmeye aykırı olarak getirilen mallar ilgili memur tarafından teslim alınıp ve buna ait teslim makbuzu kesilmiş olsa dahi, sözleşme ve şartname hükümlerinin tatbikine engel olamaz. Malların pansiyon ambarına teslimi, ambarın kapasitesine göre parça parça yapılabilir. Günlük tüketim malzemelerinden olan yoğurt, yumurta, beyaz peynir, kaşar peynir v.b. mallar günlük olarak ihtiyaç duyuldukça, kısım kısım alınacaktır. Malların ambara teslimi ile ilgili yukarıda belirtilen durumlarda değişiklik yapmak idarenin inisiyatifindedir.
7. İhalesi yapılan gıda maddelerinin muayenesi, muayene komisyonu kabul heyeti tarafından yapılacaktır, uygun görülen gıda maddelerinin tartım ve sayım işlerinin yapılarak teslim alınması sağlanacaktır. Evsaf ve şartlar ile gıda tüzüğüne uygun olarak getirilmeyen gıda maddeleri, muayene kabul heyeti tarafından kabul edilmeyerek geri iade edilir, iade edilen malların yerine evsaf ve şartlara uygun olan malların getirilmesi aynı gün içerisinde sağlanır. Gıdanın tamamı alınmayacak, bozulması muhtemel gıdalar ihtiyaç kadar alınacak, diğerleri yüklenicinin deposunda muhafaza edilecek ve istenildiği zaman muayene komisyonunun gözetiminde teslim edilecek, bu işlemler için tutanak tanzim edilecektir.

 Evsaf ve şartlara uygun olarak getirilmeyen gıda maddeleri idarenin belirtmiş olduğu süre içerisinde yüklenici tarafından hemen kaldırılmak zorundadır, kaldırılmayan malların zayiinden idare mesul değildir, iade olunan malları yüklenici kaldırmadan gider ise idare bu malların en kısa zamanda kaldırılmasını sağlayıp, bu işe ait bütün masraflarda yükleniciden tahsil edecektir.

1. Gıda maddelerini yüklenici vaktinden evvel idareye vermek ister ise, idare bu malları alıp almamakta serbesttir.
2. Alınacak bütün gıda maddelerinin tartım işlemleri, ambarda bulunan baskülde yapılacaktır, tartım işlerine esas Kurum baskülüdür. Yüklenici ister ise tartım ve sayım işlerinde hazır bulunabilir.
3. Tüm gıda maddeleri doğal yapılarını kaybetmemiş ve iyi kalite olacaktır.
4. Gıda maddeleri net ağırlık üzerinden alınır.
5. Ambalaj üzerinde orijinal TSE veya ISO amblemi bulunacaktır.

**ALINACAK KURUGIDA MADDELERİNİN TEKNİK ÖZELLİKLERİ**

1. **Makarna (0.5-1 Kg’lık Paket, 1. Kalite Durum Buğdayı):** Makarnalar fiyong, düz, kelebek v.b. çeşitlerde alınacaktır. 1. kalite durum buğdayı irmiğinden üretilmiş 0.5-1 kg’lık paketlerde olacak. Türk gıda Kodeksi makarna tebliğine uygun olacak. Makarnalar, kendine has renk, koku ve tatta olacaktır. Yabancı koku ve tat olmayacaktır. Kirlenmiş, küflü, canlı/cansız kurtlu, böcekli veya bunlara ait izler ve zararlılarca yenik olmayacaktır. Yabancı madde bulunmayacaktır. Kaynar damıtık suya atılıp kaynatıldığında en çok 20 (yirmi) dakikada pişecektir. Piştiği anda kaygan, parlak görünüm olacak ve dağılmayacaktır. Birbirine yapışık olmayacaktır.1. Kalite Yeni sene mahsulü olacaktır.

**PİŞMEMİŞ MAKARNA İÇİN ENERJİ VE BESİN ÖĞELERİ (100 Gr İçin)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ENERJİ DEĞERİ** | **YAĞ** | **DOYMUŞ YAĞ** | **KARBAN HİDRAT** | **ŞEKERLER** | **LİF** | **PROTEİN** | **TUZ** |
| **1.514 kj – 357 kcal** | **1.7 g** | **0.4 g** | **73.3 g** | **2.5 g** | **2.9 g** | **10.7 g** | **0.004 g** |

1. **Sıvı Yağ (Ayçiçek Yağı 5 Lt ’LıkPET KAVANOZLARDA): Ayçiçeği yağı, 5 litrelikPet Kavanozlarda olacak**, olacaktır. Yağın rengi berrak, açık sarı ve tortusuz olacaktır. Ambalajların üzerinde imal yeri, üretim yeri ve tarihi, firma adı açık ve belli bir şekilde yazılı olacaktır. Üretici firmalar**, TS-ISO 9001, TS-ISO 9002** belgelerinden her hangi birine sahip olacaktır. Kırılma indisi 40°C de 1.461-1.468 olmalıdır. Bağıl yoğunluk 20 °C de 0,918-0,923 olmalıdır. 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. 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. Eterde çözülmeyen yabancı madde ile kül maksimum %0,05 olacaktır. Sabunlaşma sayısı mgKOH/g 188-194 olacaktır. İyot sayısı 118-141 olacaktır. Sabunlaşmayan madde max.≤15 olacaktır. Besin ögeleri 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. 5 Lt’lıkpet kavanoz ambalajlı, TS damgalı, Güneş ışığından korunmuş olmalıdır. Mineral yağ bulunmamalıdır. 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 metotları: iyot sayısı / sabunlaşma sayısı/kırılma indisi /yoğunluk / mineral yağ aranması/ nitrit tayini/ peroksit sayısı.
2. **Pilavlık Pirinç (1.Sınıf GÖNEN Baldo, 1-5 Kg’lık Ambalajlarda):** Pilavlık GÖNEN BALDO cinsi pirinç 1-5 kg’lık Ambalajlarda olacaktır. 1. Kalite, kırıksız, rutubetsiz, böceksiz, temiz olacaktır. %5 üzerinde kırık tespit edilen pirinç paketleri iade edilecektir. En az 1000 adeti 30-32 gr olacaktır. Cinsi A sınıfı Gönen Baldo olacaktır. Ambalajı temiz, yeni, üzerinde firma adı ve ürün hakkında bilgiler bulunan paketler olmalıdır. Mahsul yılı üzerinde yazılı olmalı ve yeni sene mahsulü olacaktır. Yerli Pişirilerek denenecek olumlu sonuç alınırsa kuruma kabul edilecektir.

**PİŞMEMİŞ GÖNEN BALDO PİRİNÇ İÇİN ENERJİ VE BESİN ÖĞELERİ (60 Gr Kuru İçin)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ENERJİ DEĞERİ** | **YAĞ** | **DOYMUŞ YAĞ** | **KARBAN HİDRAT** | **ŞEKERLER** | **LİF** | **PROTEİN** | **TUZ** | **FOLİK ASİT** | **FOSFOR** |
| **205 kcal** | **0.3 g** | **0.1 g** | **45.1 g** | **0.0 g** | **1.8 g** | **4.3 g** | **0 g** | **18 qg** | * 1. **mg**
 |

1. **Kuru Fasulye (1-5 Kg’lık Ambalajlarda, DERMASON Cinsi 10 Milim, Yerli):** 1-5 kg’lık Ambalajlarda yeni mahsul Dermason cinsi 10 milim yöresel yerli ürün alınacak mutfak ambarı ürünü denemeden ürün alimi yapmayacak kesinlikle ithal ürün alınmayacaktır, ISLATILDIĞI ZAMAN % 90 ORANINDA homojen olması gerekir. Taneleri dolgun, parlak olmalı, buruşmuş olmamalıdır. Nem oranı % 15’i geçmemelidir.. İçerisinde yabancı madde bulunmayacaktır. Renk, koku ve lezzeti beğenilmeyen ürün, komisyon tarafından iade edip yenisi ile değiştirilecektir. Taş, toprak, kum bulunmamalıdır. Taneler çabuk pişmeli, ve bir kısım pişmeyen cinslerle karıştırılmış olmamalıdır. Yeni sene mahsulü Taşlı, topraklı, küflü, ıslak, çürük, cılız, siyah taneler ve herhangi bir yabancı madde bulunmayacaktır. Ambalaj numarası, çeşidi, ürün yılı, net ağırlığı yazılı olmalıdır. TS 141’e uygun olmalıdır. Pişirilerek denenecek olumlu sonuç alınırsa kabul edilecektir. Piyasanın en iyisi olacaktır.

**PİŞMEMİŞ DERMASON KURU FASULYE İÇİN ENERJİ VE BESİN ÖĞELERİ (50 Gr Kuru İçin)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ENERJİ DEĞERİ** | **YAĞ** | **DOYMUŞ YAĞ** | **KARBAN HİDRAT** | **ŞEKERLER** | **LİF** | **PROTEİN** | **TUZ** | **POTASYUM** | **FOSFOR** |
| **141kcal** | **0.7g** | **0.2 g** | **14.7g** | **2.4 g** | **16.1 g** | **10.9 g** | **0 g** | **463.5 mg** | **183.5 mg** |

1. **Nohut( 1-5 Kg’lık ambalajlarda, KOÇBAŞI cinsi Tane en az 12 Milim):** En az 1 en fazla 5 kg’lık paketlerde, yeni sene mahsulü taneleri normal özellikte yeter derecede kurumuş mümkün olduğu kadar homojen ve normal büyüklükte olacaktır. Yerli üretim, Yeni sene mahsulü Koçbaşı cinsi Taneler dolgun ve en az 12 mm olmalı, buruşmuş mat renkte olmamalıdır. Nem oranı % 15’i geçmemelidir. Taş, toprak, kum bulunmamalıdır. Ambalajlar temiz, yeni ve ürüne ait olacaktır. Ambalaj üzerinde firmanın adı, TS numarası, parti numarası, çeşidi, boyu, derecesi, ürün yılı, net ağırlığı yazılı olmalıdır. Pişirilerek denenecek ve olumlu sonuç alınırsa kabul edilecektir.

 **PİŞMEMİŞ KOÇBAŞI 12 MİLİM NOHUT İÇİN ENERJİ VE BESİN ÖĞELERİ (50 Gr Kuru İçin)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ENERJİ DEĞERİ** | **YAĞ** | **DOYMUŞ YAĞ** | **KARBAN HİDRAT** | **ŞEKERLER** | **LİF** | **PROTEİN** | **TUZ** | **FOLİK ASİT** | **FOSFOR** |
| **167kcal** | **2.7 g** | **0.3 g** | **21.7 g** | **3.4g** | **11.5 g** | **9.3 g** | **0 g** | **23 qg** | **198.5 mg** |

1. **Bulgur( 1.Sınıf 1-5 Kg’lık Ambalajlarda İri Plavlık ):** TS 2284’e uygun son sene mahsulü, taneleri sağlam, parlak, sarı renkli, iri ve eşit büyüklükte temiz, kendine özgü renk, tat ve kokudaYeni sene mahsulü olacak. Bozulmuş, topraklanmış, küflenmiş, ekşimiş, mayalanmış olmayacaktır.Normal kaliteli buğdaydan kaynatılarak kurutulduktan sonra savrulacak kabukları ayrılıp hazırlanmış olacaktır. Boyanmamış, suni olarak ağartılmamış olacak, içinde insan sağlığına zararlı zararsız hiçbir yabancı madde bulunmayacaktır.İçerisinde canlı, cansız haşere yada parazitler veya bunların parçacıkları ile yumurta yada dışkıları olmayacaktır.Mutfak şartlarında usulüne uygun olarak pişirildiğinde lapa olmayacaktır.Bulgur içerisinde taş, toprak, kum, çöp ve yabancı ot oranı %2’yi geçmeyecektir.Sıfır (0) no’lu elekten geçen tuz kısmı %1’i geçmeyecektir.Bulgur standart olarak net 1-5 kg’ lık temiz, sağlam ambalajlarda teslim edilecektir.

**PİŞMEMİŞ PİLAVLIK BULGUR İÇİN ENERJİ VE BESİN ÖĞELERİ (60 Gr Kuru İçin)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ENERJİ DEĞERİ** | **YAĞ** | **DOYMUŞ YAĞ** | **KARBAN HİDRAT** | **ŞEKERLER** | **LİF** | **PROTEİN** | **TUZ** | **POTASYUM** | **FOSFOR** |
| **214kcal** | **2.4 g** | **0.2 g** | **39 g** | **1.3 g** | **4.1 g** | **7.3 g** | **0 g** | **163.8 mg** | * 1. **mg**
 |

1. **Kırmızı Mercimek (1.Sınıf, 1-5 Kg’lık Ambalajlarda):** 1-5 kg’lık paketlerde, yeni yıl mahsulü, temiz kırıksız cilalı ve nemsiz olacak. Kesinlikle yerli üretim Türk malı cinsi ibarnamesı bulunacaktır TS 143’e uygun kaliteli ve son sene ürünü olacaktır. Top tane olarak bilinen kırmızı mercimek olacaktır.İçerisinde yabancı madde bulunmayacak, ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmış ve boyanmış olmayacaktır.Kırmızı mercimekler standart olarak net 1-5 kg’ lık temiz, sağlam ambalajlarda teslim edilecektir.
2. **Arpa Şehriye (0.5-1kg’lık Paket) :** Şehriyeler yeni mahsul olacak. Piyasanın en iyi cinsinden olacak, içinde yabancı hiçbir madde olmayacaktır. 1. kalite durum buğdayı irmiğinden üretilmiş 0.5-1 kg’lık paketlerde olacak. Türk gıda Kodeksi makarna tebliğine uygun olacak. Şehriyeler, kendine has renk, koku ve tatta olacaktır. Yabancı koku ve tat olmayacaktır. Kirlenmiş, küflü, canlı/cansız kurtlu, böcekli veya bunlara ait izler ve zararlılarca yenik olmayacaktır. Yabancı madde bulunmayacaktır. Kaynar damıtık suya atılıp kaynatıldığında en çok 20 (yirmi) dakikada pişecektir. Piştiği anda kaygan,parlak görünüm olacak ve dağılmayacaktır. Birbirine yapışık olmayacaktır.1. Kalite Yeni sene mahsulüolacaktır.

**PİŞMEMİŞ ARPA ŞEHRİYE İÇİN ENERJİ VE BESİN ÖĞELERİ (100 Gr İçin)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ENERJİ DEĞERİ** | **YAĞ** | **DOYMUŞ YAĞ** | **KARBAN HİDRAT** | **ŞEKERLER** | **LİF** | **PROTEİN** | **TUZ** |
| **1.514 kj – 357 kcal** | **1.7 g** | **0.4 g** | **73.3 g** | **2.5 g** | **2.9 g** | **10.7 g** | **0.004 g** |

1. **Tel Şehriye (0.5-1kg’lık Paket) :** Şehriyeler yeni mahsul olacak. Piyasanın en iyi cinsinden olacak, içinde yabancı hiçbir madde olmayacaktır. 1. kalite durum buğdayı irmiğinden üretilmiş 0.5-1 kg’lık paketlerde olacak. Türk gıda Kodeksi makarna tebliğine uygun olacak. Şehriyeler, kendine has renk, koku ve tatta olacaktır. Yabancı koku ve tat olmayacaktır. Kirlenmiş, küflü, canlı/cansız kurtlu, böcekli veya bunlara ait izler ve zararlılarca yenik olmayacaktır. Yabancı madde bulunmayacaktır. Kaynar damıtık suya atılıp kaynatıldığında en çok 20 (yirmi) dakikada pişecektir. Piştiği anda kaygan,parlak görünüm olacak ve dağılmayacaktır. Birbirine yapışık olmayacaktır.1. KaliteYeni sene mahsulü olacaktır.

**PİŞMEMİŞ TEL ŞEHRİYE İÇİN ENERJİ VE BESİN ÖĞELERİ (100 Gr İçin)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ENERJİ DEĞERİ** | **YAĞ** | **DOYMUŞ YAĞ** | **KARBAN HİDRAT** | **ŞEKERLER** | **LİF** | **PROTEİN** | **TUZ** |
| **1.514 kj – 357 kcal** | **1.7 g** | **0.4 g** | **73.3 g** | **2.5 g** | **2.9 g** | **10.7 g** | **0.004 g** |

1. **Siyah Kuru Çay (1.Sınıf Filiz, 0.5-1 Kg’lık Paket) :** Birinci sınıf filiz çayından olacaktır. Özel imalat çay olmayacaktır Paketleri açılmamış, yırtılmamış, ıslanmamış veya herhangi bir şekilde sağlığa zararlı işlem görmüş ve tahriş edilmiş olmayacaktır. İçindeki çay tozu oranı çok cüzi miktarda olmalıdır. Kendine has görünüş renk ve kokuda olmalı, yabancı madde (lift ve çöp ) bulunmamalıdır. Paketler 0.5-1 kg. olacaktır. Ambalaj üzerinde firma adı, TS numarası sınıfı, net miktarı, paketleme tarihi, (ay,yıl), seri numarası raf ömrü yazılı olmalıdır. TS 4600’e uygun Yeni sene mahsulüolmalıdır
2. **Toz Şeker (5 Kg’lık Torba) :** 5 kg lık temiz çuvallarda teslim edilecek, içerisinde yabancı madde olmayacak, rutubetsiz olacaktır. Rafine toz şeker, iletkenlik külü en çok % 0,0108 ( yüzde sıfır nokta sıfır yüz sekiz) olan beyaz şekerdir. Toz şeker akıcı olacaktır. Yabancı madde bulunmayacaktır. Polarizasyon Değeri (OZ) : En az 99.7 (doksan dokuz nokta yedi) (dahil), İletkenlik külü (%m/m) : En çok % 0.0108zde sıfır nokta sıfır yüz sekiz) (dahil), İnvert şeker miktarı (%m/m): En çok % 0.04(yüzde sıfır nokta sıfır dört) (dahil), Kurutma Kaybı (%/m/m) : % 0.1(yüzde sıfır nokta bir) (dahil), Arsenik (As) : en çok 1 (bir) mg/kg, Bakır (cu):En çok 2 (iki) mg/kg, Kurşun(Pb): en çok 0.5 (sıfır nokta beş) mg/kg olacaktır. Şekerde mikroorganizmalardan ve diğer etkenlerden kaynaklanan hiçbir toksik madde bulunmayacaktır. Duyusal, Fiziksel ve Kimyasal Muayeneler; gözle ve elle incelenerek, tartılarak, ölçülerek TS 861 standardına göre yapılacaktır. Türk Gıda Kodeksi ve 21/10/1999 tarih ve 9910 nolu şeker Tebliğine uygun olacaktır. Yerli ürün olup ithal olmayacaktır.
3. **Domates Salçası (5 Kg’lık Teneke, En Az 30-32 Brix Katılık Oranı, Tuz Oranı En Fazla %5): 5 kg.lık tenekede olacak. 30-32 BRİX KATILIK ORANI OLACAKTIR**. Domates salçası tipine uygun kırmızı renkte, kendine has, tat, ve kokuda, kendine has homojen görünüşte, kutu doldurma oranı, en az % 90 (doksan)(v/v), siyah leke miktarı en çok 2 (iki) ad/g olacaktır. Gözle görünür yabancı madde, yabancı tat ve koku bulunmayacaktır. Yeni sene üretimi olacaktır. Net kg. üzerinden alınacaktır.
4. **İyotlu Tuz (0.5-1 kg’lık Ambalajlı Paketlerde) :** Kendine uygun normal görünüm renk, lezzet ve çekilme iriliğinde iyotlu tuz olacak, içerisinde yabancı madde bulunmayacaktır. Ham tuzun (sodyum klorür) tamamen eritilmek suretiyle yabancı maddelerinden fiziki ve kimyevi usullerle temizlenerek saf halde kristalleştirilmesiyle elde edilmiş olacaktır. Üretiminde nem tutucu (sodyum alüminyum silikat) ve potasyum iyodat kullanılacaktır. Sofra tuzları 0.5-1 kg’lık ambalajlanmış paketler halinde getirilecektir.
5. **Karışık Turşu (5 Kg’lık Ambalajlı Pet kavanozlarda, Ve Süzme Ağırlıktan Değerlendirilecek) :** Taze mahsül olup temiz , yara ve beresi olmayan lahana, biber, salatalık, havuç, domatesin uygun oranlarda sirke, asetik asit ve salamura ile fermente edilmiş ürün alınacaktır.Turşunun kendine özgü tadı ve kokusu olmalıdır. Suyunda koyulaşma ve salyalanma olmayacaktır. Koruyucu madde izin verilenden 1 kg’a 1 gr’ı geçmeyecektir. Bakır, demir bulunmamalıdır. Sirke %1, tuz %7, asetik asit %4’den fazla olmamalıdır. Keskin sirke tadı olmamalıdır. Yeni üretim olacak, üzerinde net ve süzme ağırlığı belirtilmiş olacak, kilosu süzme ağırlığından değerlendirilecektir, 5 kg’ lık ambalajlarda, Türk gıda kodeksine uygun olacaktır. TSE, ISO ve HACPP belgesi bulunacak ve ambalajlarda belirtilecek. Net ağırlığı üzerinden alınacaktır.
6. **AŞURELİK BUĞDAY:** Normal vasıftaki buğdaydan usulüne göre yapılmış ve piyasadaki en iyi cinsten olacaktır. Küflü, küf kokulu ,ıslak, topaklanmış,doğal hal ,lezzet ve rengi değişmiş olmayacaktır. 0 numaralı elekten geçen kısım %0,5 ‘ten fazla olmayacaktır. Kum , taş , toprak vs ot tohumları olmayacaktır. Rutubet miktarı%13’ü geçmeyecektir. Ambalajların üzerinde üretici firma adı, imal tarihi ve net ağırlığı yazılı olacaktır. Yeni sene mahsulü olup 1-5 kg’lık ambalajlarda getirilecektir.
7. **KURU ÜZÜM :** Yeni sene mahsulü olacaktır.İri olacaktır.Küflenmiş, ezilmiş, kutlanmış olmayacaktır. Kendine has doğal renk ve kokuda olacaktır.Fiziki muayene sırasında el ile ovalandığında taneler birbirinden ayrılacaktır.Rutubet miktarı %16’dan fazla olmayacaktır.Sağlam sandıklar ve karton ambalajlar içinde ve her sandık üzerinde cinsi, net kg ağırlığı ,tarihi, son kullanma tarihi, soğuk damga veya şablon ile yazılmış olacaktır.5 kg’lık orjinal paket ambalajlarda getirilecektir.
8. **KURU KAYISI:** Yeni sene ürünü olup piyasada satılan iyi cins şekerpare kuru kayısılarından olacaktır. Kurtlu, çürüklü, küflü, kurt yenikli olmayacak normal büyüklükte olup, ezik, parçalanmış, şekerlenmiş, sulanmış ve ekşimiş olmayacaktır. İçinde hiçbir yabancı madde olmayacaktır. Kayısılar 1.sınıf ve köpük kayısı olacaktır. Kayısılar sandıklar veya karton ambalajlar içerisinde cinsi ve net kilo miktarı soğuk damga veya şablonla yazılacaktır. 5 kg’lık özel ambalajlarında, en fazla iki sıra şeklinde istiflenmiş olarak getirilecektir.
9. **Yeşil Mercimek:**  İyi kaliteli Yeşil mercimekten olacaktır. Yeni sene ürünü olacaktır. Yabancı, ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmış, boyanmış ve hangi amaçla olursa olsun kimyasal maddelerle işlenmiş, yağlamak ve fırınlamak suretiyle parlatılmış, kurutulmuş olmayacaktır. Taneleri normal büyüklükte olacaktır. Hiç kırılmamış tane miktarı %1 den, rutubet %14 den fazla olmayacaktır. Standart olarak temiz ve sağlam bez veya naylon torbalarda teslim edilecektir. 1 Kg’lık Ambalajlarda üzerinde veya içindeki etikette üretici firma adı, cinsi, net ağırlığı, imal tarihi yazılı olacaktır.
10. **Konserve Bezelye (5 Kg’lık Teneke, Süzme Ağırlık Net Ağırlığın %60’ından Az Olmayacak):** En az 5 kg kutularda 3 mm lik tanelerde olmalı, kutularda kabarıklık, delik, pas lekesi olmamalıdır. Yeni tarihli olmalı, bombaj yapmamış, etiket bilgileri imal yeri, üretim yeri ve tarihi, firma adı ve son kullanma tarihleri açık ve belli bir şekilde yazılı olacaktır. İçinde yabancı madde olmamalıdır. Konservelerin dolgu suyu içindeki tuz miktarı %2’yi geçmeyecek konservelerin içinde esas gıda maddesiyle müsaade edilmiş bulunanlardan gayri yabancı bir gıda maddesi ve boya katılmış olmayacaktır. Konservelerin içinde tuzdan başka hiçbir katkı maddesi bulunmayacak. Konservelerin süzme ağırlığı net ağırlığının % 60’ından az olmayacak. Ürünler süzme ağırlık üzerinden hesaplanacaktır.
11. **Fasülye Konserve (5 Kg’lık Kutularda, Süzme Ağırlık Net Ağırlığın %60’ından Az Olmayacak):** En az 5 kg kutularda olmalı, kutularda kabarıklık, delik, pas lekesi olmamalıdır. Yeni tarihli olmalı, bombaj yapmamış, etiket bilgileri imal yeri, üretim yeri ve tarihi, firma adı ve son kullanma tarihleri açık ve belli bir şekilde yazılı olacaktır. İçinde yabancı madde olmamalıdır. Konservelerin dolgu suyu içindeki tuz miktarı %2’yi geçmeyecek konservelerin içinde esas gıda maddesiyle müsaade edilmiş bulunanlardan gayri yabancı bir gıda maddesi ve boya katılmış olmayacaktır. Konservelerin içinde tuzdan başka hiçbir katkı maddesi bulunmayacak Konservelerin süzme ağırlığı net ağırlığının % 60’ından az olmayacak. Ürünler süzme ağırlık üzerinden hesaplanacaktır.
12. **Margarin :** Normal görünüşte kendisine has koku ve lezzette sarı renkte olmalıdır. Eritildiklerinde tamamen berrak, tortusuz, mütecanis, mayi yağ halini alacaktır. Safi yağ nispeti %98 olacaktır. Erime dereceleri 36 dereceyi geçmeyecektir. Acılık teamülü menfi olacaktır. Boyalı olmayacaktır. Hayvani margarinlerle karıştırılmış olmayacaktır. 250 Gr’lık Ambalajlar içinde ve üzerinde net kg ağırlığı, tarihi, son kullanma tarihi, yazılmış olacaktır.
13. **Un (1-5 Kg’lık Paket):** 1-5 kg lik paketlerden Kendine özgü tat ve kokuda olmalı, acı, ekşi, ekşime, küflenme, kokuşma ve bozulma vs., yabancı tat ve koku bulunmamalıdır. Yaş gluten normal elastikiyette olmalı. Rutubet %14 den fazla olmamalıdır. Un ambalajları üzerindeki bilgiler okunaklı olarak, silinmeyecek şekilde yazılır, basılır veya etiket halinde takılır. Basma yoluyla işaretlemede unun boyanmaması gereklidir.
14. **Kırmızı Pul Biber (1 Kg’lık Ambalajlı Paket):** Yabancı madde oranı Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliğinde belirtilen değerlere uygun olacak. 1. Kalite, temiz ve rutubetsiz olacak, yabancı tat ve koku almamış, böcek ve kalıntılarını içermeyecektir. Pul Biber Küflenmiş yabancı tat ve koku almış olmamalıdır. Hiçbir surette içerisinde yabancı madde boya nişasta vs. katılmış olanı almayacaktır. TS 7306’ya uygun olacaktır. Ambalaj üzerinde firma adı, TS numarası parti numarası, sınıfı (orta ) net ağırlığı imal tarihi son kullanma tarihi yazılı olacaktır. Orta boy ( Sinek kanadı) veya iri boyda ( keperik) olacak, piyasada satılan 1. Sınıf maldan olacaktır. Nem oranı en çok % 24 olacaktır.
15. **Karabiber (1 Kg’lık Ambalajlı Paket):** Yabancı madde oranı Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliğinde belirtilen değerlere uygun olacak. 1. Kalite, temiz ve rutubetsiz olacak, yabancı tat ve koku almamış, böcek ve kalıntılarını içermeyecektir.**kara biber** Küflenmiş yabancı tat ve koku almış olmamalıdır. Hiçbir surette içerisinde yabancı madde boya nişasta vs. katılmış olanı almayacaktır. TS 7306’ya uygun olacaktır. Ambalaj üzerinde firma adı, TS numarası parti numarası, sınıfı (orta ) net ağırlığı imal tarihi son kullanma tarihi yazılı olacaktır. Orta boy ( Sinek kanadı) veya iri boyda ( keperik) olacak, piyasada satılan 1. Sınıf maldan olacaktır. Nem oranı en çok % 24 olacaktır.
16. **Piknik Krem Çikolata (20 Gr’lık Ambalajlı Paket):** 20 Gr’lık Ambalajlı Paketlerde Ambalaj üzerinde firmanın adı, TS numarası, parti numarası, çeşidi, boyu, derecesi, ürün yılı, net ağırlığı yazılı olmalıdır.%45 oranında fındık ezmesi içerecektir. İçeriğinde trans yağ, koruyucu ve renklendirici maddeler kullanılmayacak. Genetiği değiştirilmemiş soya lesitini ve kimyasal reaksiyonlarla elde edilen doğala özdeş aroma kullanılmayacak.
17. **Piknik Reçel (20 Gr’lık Ambalajlarda) :** 20 gr’lık çilek, kayısı, gül ve vişne reçelleri olacaktır. Türk Gıda Kodeksi reçel, jöle, marmelat ve tatlandırılmış kestane tebliğine uygun olacaktır. Piyasada bilinen kaliteli ürünlerden oluşacaktır.
18. **Piknik Krem Peynir (20Gr’lık Ambalajlı Paket):** 20 gr’lıkyapım tarihi, son kullanma tarihi, pastörize olduğu belirtilmiş sağlığa uygun ambalajlarda olmalıdır. Piyasada bilinen kaliteli ürünlerden oluşacaktır. Ambalaj üzerinde firmanın adı, TS numarası, parti numarası, çeşidi, boyu, derecesi, ürün yılı, net ağırlığı yazılı olmalıdır.
19. **Piknik Bal (Şeker Karışımı Olmayan 20 Gr’lık Süzme Çiçek Balı) :** Vakumlu poşetlerde süzme çiçek bal getirilecektir. En az 20 Gr’lık paketler olacaktır. Şeker karışımı olmayacaktır. Kendine has kokusu olacak G.M.T. ne uygun evsafta olacaktır. TS 3036’ya uygun olmalıdır. Ambalaj üzerinde firma adı, miktarı, imal ve son kullanma tarihi yazılı olacaktır. Fermente olmuş, küflenmiş, anormal koku ve tatta olmayacak, yabancı madde bulunmayacaktır. İçinde canlı ve cansız arı ve diğer böcekler ile bunların artıkları, yan parçaları, nişasta, parafin, gliserin, kum, toprak olmayacaktır. Koku, tat ve görünüm bakımından TS 3036 standartlarına uygun olmalı ve naftalin kokusu içermemelidir. Piyasada bilinen kaliteli ürünlerden oluşacaktır.
20. **Piknik Yağ (10 Gr’lık Ambalajlarda):** 10gr’lık, pastörize edilmiş, üzerinde yapıldığı sütün adı, yapım tarihi, son kullanma tarihi, pastörize olduğu belirtilmiş sağlığa uygun ambalajlarda olmalıdır. Kesinlikle %82 süt yağı içerecektir. Türk Gıda kodeksinin 9. maddesine ve TS1331 standartlarına uygun olmalıdır.Piyasada bilinen kaliteli ürünlerden oluşacaktır.
21. **Piknik Tahin Pekmez (20Gr’lık Ambalajlarda):** Koyu renk ve kıvamda, kendine has koku ve lezzete olacak. Pekmezlere hariçten şeker, glikoz ve herhangi muhafaza maddeleri yabancı ve ağırlaştırıcı maddeler katılmış olmayacak. Pekmez temiz ve Paketler 20gr içinde teslim edilecek. Gıda maddeleri tüzüğüne uygun olacaktır. Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, TS numarası, imal ve son kullanma tarihi yazılı olacaktır. Kendine has koku ve lezzette olacaktır. Piyasada satılan tahinin en iyisi ve en kalitelisi olacaktır. Mal teslim tarihi itibariyle en az 1 yıl kullanımlı olacaktır. Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, TS numarası, imal ve son kullanma tarihi yazılı olacaktır. Paketler 20 gr.dık ambalajlar halinde olmalıdır. 1 yıl içinde tüketilemeyen ve miadı dolan malzeme geri iade edilecek, yenisi ile değiştirilecektir.

1. **Piknik Tahin Helva (20 Gr’lık Ambalajlarda): -**Kendine has, tipine uygun tat, lezzet ve renkte olmalı içinde haşere, haşere parçaları vs bulunmayacaktır. Şeker miktarı %45’i geçmeyecektir. Tahin helvasında yağ susam yağı olacaktır. Tahin helvanın yapımında susam yağı dışında başka yağ kullanılmayacaktır. Ancak toz kakao katılanlarda kakaodan gelen miktar kakao yağı ve imalatında katkı maddesi kullanılanlarda stabilizan ve emülgatörlerden gelebilen yağ bulunabilir. Tahin helvasına nişasta ve nişastalı maddeler ve herhangi bir yabancı madde katılmayacaktır. 20 gr ambalajlarda tahin helva olacaktır. Ambalajın üzerinde firma adı veya tescilli markası adresi, parti numarası , mamülün cinsi ve tipi, içerik, katkı maddelerinin isimleri, içindeki şekerin cinsi ve oranı, imal ve son kullanma tarihi silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılacaktır.
2. **Siyah Zeytin (10 Kg’lık Teneke, 1 Kg’da 200-230 Calibre): 10 kg’ lık tenekelerde** TSE 774 zeytin standartlarına uygun olacak. 1 kg 200-230 adet geçmeyecektir. 200-230 calıbre ürünlerden teslim alınacaktır.Yabancı tat ve koku ihtiva etmemeli, tip ve çeşidine has yenilebilme olgunluğunda ve yenilebilme özellikte olmalıdır, ambalaj içindeki zeytinlerin sınıfı, türü ve tipi aynı olmalıdır, kokuşmuş,küflenmiş ve kurtlanmış olmamalıdır, her türlü parazit, böcek veya bunların parçalarını ihtiva etmemelidir, gözle görülür yabancı madde içermemeli. 1. sınıf kahvaltılık zeytin olacaktır.
3. **Taze Kaşar (1 Kg’lık Vakumlu Ambalajlı Paketlerde, Tam Yağlı, %45 Süt Yağı) :** 1 kg.lık vakumlu ambalajlarda, doğal renk, tat ve kokuda olmalıdır. Kaşar peynirleri yapım tarihlerinden 60 günden az olmamak üzere olgunlaşma süresinin bitimine kadar 4-10°C de bekletilmelidir. Taze kaşar peynirinde rutubet miktarı kütlece en çok %45 olmalıdır. Ambalaj üzerinde pastörize sütten imal edilmiştir ibaresi, üretim ve son kullanma tarihi, firma adı, adresi ve TS numarası (TS 3272) bulunmalıdır. Ambalajlarda bombe, yırtık ve darbe olmamalıdır. EN AZ % 45 SÜT YAĞI ORANI OLMALIDIR
4. **Yumurta (Tane En Az 62-73 Gr, 30’lu Koli) : 30 lu kolide olacaktır**. Yıkanmamış olmalı, taze, ortalama ağırlığı 62-73 gr dan aşağı olmamalıdır. Yeni gıda kodeksine göre üzerinde numaralı tarihli ürün alınacaktır. Çatlak, kırık olmamalıdır. Kendine özgü tat, renk ve kokuda beneksiz kansız olmalı. Yabancı madde bulunmamalı. TS 10066’ ya uygun olmalı. Ambalajlarının üzerinde üretim ve son kullanma tarihi olacaktır.
5. **Yoğurt ( 4-5 Kg’lık Kutu, Tam Yağlı Ve Yağsız Katı Madde Miktarı 100 Gr’da En Az 12 Gr):** Yoğurtlar homojen sütten imal edilmelidir. Yoğurtlar 4-5 kg kutularda tek sefer kullanımlık bakterisiz analizli tam vakumlu kapalı son kullanım tarihli yazılı kutularda teslim edilmelidir. Yoğurtlar tam yağlı yoğurt olmalıdır. Görülebilir kirlilik ve renk değişikliği olmamalı. Yağsız katı madde miktarı 100 gr’da en az 12 gr olmalı, Yoğurdun 1 gr ‘ da 10’dan çok koliform bakteri, 95’den çok maya ve küf olmamalı, E.colibulunmamalıdır. Yoğurtta peroksidaz deneyi negatif sonuç vermelidir. Yoğurt parlak süt renginde, serum ayrılması olmamış, çatlak ve gaz kabarcığı bulunmayan, temiz ve homojen olmalı, kaşıkla alınan kesitte dolgun kıvamda, düzgün yapıda, karıştırıldıktan sonra koyu bir akıcılıkta olmalı, kendine has tat ve kokuda olmalıdır. Yoğurt sıhhi şartlarda el değmeden doldurulup kapatılan plastik orijinal kaplarda alınacaktır. Bu kaplarda kullanılan kapaklar sağlığa zarar vermeyecek şekilde Al folyo, plastik vb maddelerden yapılmış olmalıdır. Ayrıca üzerinde son kullanma ve imal tarihi bulunmalıdır.
6. **Süt ( Tam Yağlı İnek Sütü, 1 Litrelik Tetrapak Ambalajlı Paket):** UHT tekniğine göre Sterilize edilmiş, tam yağlı, inek sütünden hazırlanmış olacak, kendine has kokusu, rengi ve lezzeti olacaktır. Ambalajının etiket bilgileri üretim yeri, firma adı, imal ve son kullanma tarihleri açık bir şekilde belli olacaktır. 1 Litrelik Tetrapak ambalajlarda, dayanıklı süt olacaktır. Piyasada bilinen kaliteli ürünlerden oluşacaktır.
7. **Kimyon (1 Kg’lık Ambalajlı Paket):** 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.
8. **Nane (1 Kg’lık Ambalajlı Paket):** Yabancı madde oranı Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliğinde belirtilen değerlere uygun olacak. 1. Kalite, temiz ve rutubetsiz olacak, yabancı tat ve koku almamış, böcek ve kalıntılarını içermeyecektir.Nane Küflenmiş yabancı tat ve koku almış olmamalıdır. Hiçbir surette içerisinde yabancı madde boya nişasta vs. katılmış olanı almayacaktır. TS 7306’ya uygun olacaktır. Ambalaj üzerinde firma adı, TS numarası parti numarası, sınıfı (orta ) net ağırlığı imal tarihi son kullanma tarihi yazılı olacaktır. Orta boy ( Sinek kanadı) veya iri boyda ( keperik) olacak, piyasada satılan 1. Sınıf maldan olacaktır. Nem oranı en çok % 24 olacaktır.
9. **Kekik (1 Kg’lık Ambalajlı Paket):** 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.
10. **Beyaz Peynir ( Tam Yağlı, %45 Süt Yağı) : BEYAZ PEYNİR TEKNİK ŞARTNAMESİ:** Beyaz peynir çiğ inek sütlerin TS 1018 TS 11044 TS 11046 veya karışımlarından pastörize edilmesi veya pastörize inek sütlerin TS 1019 imalat tekniğine göre işlenmesi gerekmektedir. 1.sınıf ve yarım yağlı peynir olmalıdır. İmalat tarihinden itibaren en az 90 gün olgunlaştırılması için bekletilmiş olacaktır. Beyaz peynirler setçe kalıplar halinde hiç kullanılmamış, temiz, passız, peynir kalitesini bozmayacak, hiçbir şekilde sızıntı yapmayacak şekilde kapatılmış olan ve TS EN 10202’ye uygun tenekelerde alınacaktır. Beyaz peynir tabi kokuda ve beyaz renkte, delikli, gözeneksiz olacaktır. Peynir 7-8 cm boyutlarında prizma şeklinde olacaktır. Aranan mikrobiyolojik kriterler aşağıdaki tabloya uygun olacaktır.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Mikroorganizma | n | C | m | M |
| Koagulaz pozitif stafilokoklar | 5 | 2 | 10² | 10³ |
| Salmonella | 5 | 0 | 0/25g-Ml |
| L.monocytogenes | 5 | 0 | 0/25g-mL |

Peynirin ihtiva ettiği süt yağı miktarı (kuru madde üzerinden)%45’ten daha az olmayacaktır. +4 - 8˚C dereceler arasında muhafazalı nakil edilecektir. Ambalajların her birinin üzerinde firma adı ve tescilli markası, adresi TM işareti, standardın işareti ve numarası(TS 591),malın adı,katkı maddesi grubu ,tipi veya miktarı,net ağırlığı(kg veya gr)olarak seri ve parti numarası,imal ve son kullanma tarihi okunaklı silinmeyecek biçimde yazılı olacaktır. İstendiğinde 1 - 10 kg’lık, ambalajlarda getirilecektir. Peynirler parçalanmamış kalıpları muntazam ve birbirine bitişik duracaktır. Peynirlerin bir kısmı tuzsuz istenebilir. Net gramaj ürünlerden alınacaktır.

1. **Köftelik Bulgur( 1.Sınıf 1-5 Kg’lık Ambalajlarda köftelik Bulgur):** TS 2284’e uygun son sene mahsulü, taneleri sağlam, parlak, sarı renkli ve eşit büyüklükte temiz, kendine özgü renk, tat ve kokuda olacak. Bozulmuş, topraklanmış, küflenmiş, ekşimiş, mayalanmış olmayacaktır.Normal kaliteli buğdaydan kaynatılarak kurutulduktan sonra savrulacak kabukları ayrılıp hazırlanmış olacaktır. Boyanmamış, suni olarak ağartılmamış olacak, içinde insan sağlığına zararlı zararsız hiçbir yabancı madde bulunmayacaktır.İçerisinde canlı, cansız haşere yada parazitler veya bunların parçacıkları ile yumurta yada dışkıları olmayacaktır.Mutfak şartlarında usulüne uygun olarak pişirildiğinde lapa olmayacaktır.Bulgur içerisinde taş, toprak, kum, çöp ve yabancı ot oranı %2’yi geçmeyecektir.Bulgur standart olarak net 1-5 kg’lık temiz, sağlam ambalajlarda teslim edilecektir.

**PİŞMEMİŞ KÖFTELİK BULGUR İÇİN ENERJİ VE BESİN ÖĞELERİ (60 Gr Kuru İçin)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ENERJİ DEĞERİ** | **YAĞ** | **DOYMUŞ YAĞ** | **KARBAN HİDRAT** | **ŞEKERLER** | **LİF** | **PROTEİN** | **TUZ** | **POTASYUM** | **FOSFOR** |
| **214kcal** | **2.4 g** | **0.2 g** | **39 g** | **1.3 g** | **4.1 g** | **7.3 g** | **0 g** | **163.8 mg** | * 1. **mg**
 |

1. **Köfte Harcı (1 Kg’lık Ambalajlı Paket):** 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.
2. **Et Suyu Bulyon (24’lü):** Türk gıda kodeksi, Gıda hijyeni yönetmeliği ile et ürünleri tebliğine uygun olmalıdır. Ambalajlar; yırtık ,ezilmiş, kirli olmayacak. 24 lü tablet halinde paket olacaktır.
3. **TAVUK SUYU BULYON (24’lü):** Türk gıda kodeksi, Gıda hijyeni yönetmeliği ile et ürünleri tebliğine uygun olmalıdır. Ambalajlar; yırtık, ezilmiş, kirli olmayacak. 24 lü tablet halinde paket olacaktır.
4. **Toz Tarçın:** 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.
5. **İrmik (1 Kg’lık Ambalajlı Paket):** Kendine özgü renk ve kokuda olmalıdır. 1. kalite olacaktır. Sert buğdaydan elde edilmiş iri boy ve taze olacaktır. Rengi hafif sarımtırak veya sarı olacak, boyanmış olmayacaktır. Elastikiyeti normal olacaktır. Elek altına geçen miktarın toplamı elek üstündeki miktarın %20’sini geçmemelidir. İçerisinde böcek, böcek kalıntıları ve yabancı madde bulunmayacaktır. Ambalajı bez veya polipropilen elyaflı torbalar veya 25 veya 50 kg lık ambalajlarda teslim edilecektir. 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 Köyişleri Bakanlığının Gıda Sicil ve Gıda Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır.
6. **Nişasta (400 Gr’lık Ambalajlı Paket, Buğday Veya Mısır).** Beyaz renkte olup yabancı maddelerle karışık olmayacaktır. 1. kalitede olup son sene ürünü olacaktır. Küflü ve küf kokulu olmayacaktır. Mısır nişastası olacaktır. 400 GR’lıkamblajlarda 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.
7. **Acı Biber Salçası (5 Kg’lık Teneke, En Az 30-32 Brix Katılık Oranı, Tuz Oranı En Fazla %5):** 5 kg.lık tenekede olacak. 30-32 BRİX KATILIK ORANI OLACAKTIR. Biber salçası tipine uygun kırmızı renkte, kendine has, tat, ve kokuda, kendine has homojen görünüşte, kutu doldurma oranı, en az % 90 (doksan)(v/v), siyah leke miktarı en çok 2 (iki) ad/g olacaktır. Gözle görünür yabancı madde, yabancı tat ve koku bulunmayacaktır. Net gr maş üzerinden alınacaktır.

Bu teknik şartname 48(kırksekiz) maddeden oluşmaktadır.

**NOT: İHALE SAATİNDE NUMUNELER ŞARTNAMEDE BELİRTİLEN ÖZELLİKLERDE VE EKSİKSİZ OLUP, NUMUNESİ OLMAYAN VE EKSİK OLAN İHALE DIŞI BIRAKILACAKTIR.**

 İdare Yüklenici