

4. Süt içinde arsenik, civa vb. insan sağlığına zararlı hiçbir madde bulunmayacaktır.
5. Süt, kaynatıldığında ve %68 'lik Etil Alkolle eşit miktarda karıştırıldığında kesilmeyecektir (çürümeyecek, pıhtılaşmayacaktır).
6. Asitlik derecesi PH cinsinden en çok 6 olacaktır.
7. Sütler homojenize edilmiş olmalıdır. Homojenizasyon oranı % 96'dan az olmamalıdır.

MİKROBİYOLOJİK ÖZELLİKLERİ

1. Sütte patojen mikroorganizma e.coli ve bunların toksinleri bulunmayacaktır.
2. Sütlerin 1 mililitresinde koliform bakteri sayısı 10'dan çok ve soprafit jerm sayısı 40.000'den çok olmayacaktır.

UZUN ÖMÜRLÜ SÜT

1. Yoğunluğu 1.028 ila 1.038 arasında olacaktır.
2. Pastörizasyon yöntemi ile yapılmış olacaktır.
3. Alınacak olan çiğ süt kendine özgü renk, koku, tad, kıvam ve görünüşte olacaktır.
4. Sütler, ağzı kapalı, temiz, poşette teslim edilecektir.
5. Sütler hiçbir yabancı madde içermeyecek, temiz bir şekilde teslim edilecektir. İçerisine hiçbir yabancı madde katılmamış ya da içinden hiçbir maddesi alınmamış olmalıdır.
6. Sütte yavan tat, acı, ekşi veya tuzlu tat, balıgımsı koku ve tat veya madeni tat vb. gayri tabi bir tat ve koku olmayacaktır.
7. Bulaşıcı hastalığa tutulmuş ve antibiyotik almış (insana geçen) hayvanın sütü olmayacaktır. Süt, boyanmış olmayacaktır.
8. Sterilize sütler ekstra veya 1.sınıf çiğ süttten (TS 1018) tekniği ile sterilize edilmiş olacaktır.
9. Sterilize sütler süütün sterilizasyon ve bileşim özelliklerini bozmayan sağlığa zarar vermeyen 200-250 ml'lik sıvı, gaz, ışık, mikroorganizma geçirmeyen kaplarda aseptik ambalajlanmış olacaktır.
10. Doğal ve katkısız olacaktır.
11. Sterilize sütlerin ambalajları üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılı ve basılı olacaktır.
 - i. Firmanın ticaret unvanı veya kısa adı, adresi, varsa tescilli markası
 - ii. Bu standardın işaret ve numarası (TS 1192 şeklinde)
 - iii. Parti numarası
 - iv. Malın adı (UHT sterilize süt)
 - v. Tipi
 - vi. Miktarı, litre olarak
 - vii. İmal tarihi (ay, gün, yıl)
 - viii. Son kullanma tarihi (ay, gün, yıl)
12. Ambalajları deforme olmuş, bombe yapmış, patlamış yada kapağı gevşemiş, çökelti ve benzeri bozulma belirtileri gösteren sterilize sütler alınmaz.
13. Sütler açıldığında doğal renk, tat ve kokusunda olacaktır.
14. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır
15. Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş ,taşınmış ve depolanmış olmalıdır.

KİMYASAL ÖZELLİKLERİ

1. Sütteki süt yağı miktarı ,en az %3,8 olacaktır. İstenildiğinde yarım yağlı süt istenebilir.
2. Yağsız kuru madde miktarı en az 9.0 olacaktır.

Erkan KAHRAMAN
Personel Sorumlusu

Emine BUR
Diyetisyen

Hamza YAZICI
Güvenlik Şefi

Nazife EROĞLU
Hemşire

3. 0-5 ml'si 0.5 mg fenol değerinden çok fosfataz aktivitesi göstermemeli, metalimsi, pişmiş ve okside olmuş, tabii olmayan bir tat ve kokuda homojenize edilmiş olmalıdır.
4. Süt içinde arsenik, civa vb. insan sağlığına zararlı hiçbir madde bulunmayacaktır.
5. Süt, kaynatıldığında ve %68 'lik Etil Alkolle eşit miktarda karıştırıldığında kesilmeyecektir (çürümeyecek, pıhtılaşmayacaktır).
6. Asitlik derecesi PH cinsinden en çok 6 olacaktır.
7. Sütler homojenize edilmiş olmalıdır. Homojenizasyon oranı % 96'dan az olmamalıdır.

MİKROBİYOLOJİK ÖZELLİKLERİ

1. Sütte patojen mikroorganizma e.coli ve bunların toksinleri bulunmayacaktır.
2. Sütlerin 1 mililitresinde koliform bakteri sayısı 10'dan çok ve soprafit jerm sayısı 40.000'den çok olmayacaktır.

YUMURTA TEKNİK ŞARTNAMESİ

- 1-Kabuk: Temiz, sağlam, şekli normal ve normal sertlikte, su veya başka bir sıvıyla yıkanmamış, zımparalanmamış olmalıdır.
- 2-Yumurtalarda hava boşluğu 5-8 mm arasında olmalıdır.
- 3-Yumurtalar bir kaba kırıldığında sarıları canlı ve kabarık duracaktır. Sarısı tam ortada, beyazı berrak, yoğunluğu tam olmalı, dağılmamalıdır.
- 4-Bozulmuş ve sarısı dağılan yumurtalar kabul edilmeyecektir.
- 5-Üzerinde yabancı madde bulunmamalı, temiz, sarı ve beyaz renk, kendine özgü tat ve renkte beneksiz, kansız, kokusuz olmalı.
- 6-Yumurtalar çatlak, ıslak, küflü, bozuk, çürük olmamalıdır. Kırık ve çatlak yumurtalar kabul edilmeyecektir.
- 7-Koliform grubu bakterilerden salmonella, maya ve küf GMT'nin öngördüğü limitin üstünde olmayacaktır.
- 8-Yüzdürme yöntemiyle muayenede (110 gr. tuz, 1 litre su) yumurta batmalıdır.
- 9-Tanesi 62-70 gr.(large veya L) ağırlığında olacaktır.

BEYAZ PEYNİR TEKNİK ŞARTNAMESİ (TUZLU-TUZSUZ)

1. Muntazam 7*7*7 küp şeklinde, kesitinde hammadde den veya işleme tekniğinden meydana gelen hiçbir bozukluğu olmayan normal kıvamda (yumuşak veya az sert olabilir), parlak beyaz renkte, tadı ve kokusu normal olmalıdır. Kesitteki görünüşü parlak olmalı ve gözenek ihtiva etmemelidir.
2. Beyaz peynir; pastörize süt (TS 1019) standardına uygun sütlerin imalat tekniğine göre işlenmesi ve en az 4 ay olgunlaştırılması sonucu elde edilen kendine has şekil, renk, koku, tat ve aroması olan peynir olmalıdır.
3. 1'nci sınıf yağlı peynirlerden olmalıdır. (TS 591)
4. Niteliğine göre (yağsız, orta yağlı, yağlı gibi) özelliğe sahip olmalı.
5. Şekilleri düzensiz kalıplar olmamalı, görünümü parçalı, yarık ve süngerimsi yapıda çok gözenekli olmamalıdır. Cıvık, pelte gibi çok yumuşak ya da çok sert olmamalı.
6. Rengi kirli beyaz, kötü koku ve tatda olmamalı, küflü veya bozuk olmamalıdır.
7. Homojen yapıda ve tatta (tuzu vs.) olmalıdır.
8. Peynir tenekeleri açıldığında malaşlı (mantarlaşmış) olmayacaktır.
9. Kafi miktarda salamurası olacaktır. Peynirler kuru madde üzerinden tuzu aşırı miktarda olmayacaktır.
10. Peynirin ihtiva ettiği süt yağı miktarı (kuru madde üzerinden) %40 tan daha az olmayacaktır.
1. Peynir, süzme ağırlıktan teslim alınacaktır

Erkan KAHRAMAN
Personel Sorumlusu

Emine BUR
Diyetisyen

Hamza YAZICI
Güvenlik Şefi

Nazife EROĞLU
Hemşire

2. Asitlik derecesi %2-3'den fazla olmamalı, tuz miktarı kuru maddede %8-10'dan fazla olmamalıdır.
3. Hastalıklı hayvan sütünden yapılmış olmayacak, 1.kalite süttten hazırlanmış olmalıdır.
4. Beyaz peynirde kuru madde oranı en az % 40 olmalı ve içerisinde patojen mikroorganizmalar ve E.coli bulunmamalıdır. Ayrıca, koliform grubu bakteri sayısı 100 adet/g. dan fazla olmayacaktır.
5. Hammadde kuruluşunda ileri gelme deliği olmayan, imalat hatasından ileri gelen delik sayısı ortalama 10'lu geçmeyen, kesit ve görünüşte olacaktır.
6. Beyaz peynir, alındığında yükleniciden muayene ve deney raporu istenir. Bu raporda aşağıdaki bilgiler olmalıdır.

- Muayene ve deney tarihi.
 - Muayene ve deneylerde uygulanan standartların numaraları.
 - Sonuçların gösterilmesi
 - Standartta uygun olup olmadığı.
 - Rapor tarih ve numarası.
 - Toplu teslimatlarda verilen peynirin yağ, protein oranını belirten rapor getirilecektir.
7. Alınacak peynirlerin ambalajları üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak, silinmeyecek, bozulmayacak şekilde yazılır, basılır veya etiketlere yazılarak yapıştırılır.
 - i. Yüklenicinin ticaret unvanı veya kısa adı, adresi veya varsa tescilli markası
 - ii. Bu standardın işaret ve numarası (TS 591) şeklinde
 - iii. Malın adı
 - iv. Tipi
 - v. Sınıfı
 - vi. En az net ağırlığı (Salamura hariç kg olarak)
 - vii. İmalat tarihi (ay ve yıl)
 - viii. Parti veya seri numarası
 - ix. Yüklenicice önerilen en son kullanma tarihi veya raf ömrü,

TESLİMAT

1. Malzemeler, firma tarafından hastane ambarına teslim edilecektir.
2. Malzemelerin taşınması firmaya aittir, tesliminde ayrıca taşıma ücreti talep edilmeyecektir.
3. Malzemenin taşındığı araç ve ambalajın temizlik şartlarına uygun taşıyan ve teslim eden personelin kişisel hijyene uygun iş giysisi olacaktır.
4. Beyaz peynir teslimatı, teneke kutularda ağzı kapalı şekilde olacaktır (Tuzlu ve tuzsuz peynir için de aynı şartlar geçerlidir).
5. Üzerinde, üretim ve son kullanma tarihi belirtilmiş şekilde olacaktır.

SİPARİŞ

1. Günlük süt, yoğurt, peynir talebi en geç saat 9.30-10.00 saatleri arasında Hastanelerimize teslim edilecektir.
2. Günlük bildirilen siparişlerde bir değişiklik olduğu takdirde durum kuruma 1 gün önceden bildirilecektir.

KAŞAR PEYNİRİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Taze kaşar olacaktır.
2. Kendine özgü tat ve kokuda olacak, kesiti düz, pürüzsüz ve homojen bir yapıda, kumumsu ve kaba olmayan, ufalanmayan, fazla sert veya fazla yumuşak olmayan yapıda olacaktır.
3. Kaşar peyniri peynir görünüşü donuk, beyaza veya koyu sarıya kaçan renkte, acımuş, kokmuş, tadı ve rengi değişmiş, içine nişasta katılmış olmayacaktır.

Erkan KAHRAMAN
Personel Sorumlusu

Emine BUR
Diyetisyen

Hamza YAZICI
Güvenlik Şefi

Nazife EROĞLU
Hemşire

4. Kabuğu temiz, parlak ve sert olacaktır.
5. Rengi, saman sarısından koyu saman sarısına kadar olacak.
6. Kesitin renk ve görünüşü ise parlak, homojen görünüşte ve olacaktır.
7. Piyasada satılan iyi mallardan (1. Sınıf) olacaktır.
8. Su miktarı, ağırlıkça en çok %40, tuz miktarı kuru maddede % 3-7 arasında olacaktır. Vakumlanmış sağlığa uygun poşette teslim edilecektir.
9. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır.
10. Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş ,taşınmış ve depolanmış olmalıdır.
11. Peynirlerin ambalajları üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak, silinmeyecek, bozulmayacak şekilde yazılır, basılır veya etiketlere yazılarak yapıştırılır.
 - i. Yüklenicinin ticaret unvanı veya kısa adı, adresi veya varsa tescilli markası
 - ii. Bu standardın işaret ve numarası (TS 591) şeklinde
 - iii. Malın adı
 - iv. Tipi
 - v. Sınıfı
 - vi. En az net ağırlığı (Salamura hariç kg olarak)
 - vii. İmalat tarihi (ay ve yıl)
 - viii. Parti veya seri numarası
 - ix. Yüklenicice önerilen en son kullanma tarihi veya raf ömrü,

LOR PEYNİRİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Tabii rengine ve kokusunda olmalı. Acıymış, ekşimiş, küflenmiş olmamalıdır.
2. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır.
3. Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş ,taşınmış ve depolanmış olmalıdır. Lor peynir ambalajlarının her birinin üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılır.

- Yüklenici adı, tescilli markası ve adresi
- Türk Malı deyimi (TM işareti)
- Bu standardın işareti ve numarası
- Malın adı
- Katkı maddesi grubu
- Tipi ve yağ miktarı
- Net ağırlığı
- İmal tarihi (ay ve yıl olarak)
- Seri numarası
- Parti numarası

KREMA EVSAFI :

1. Pastörize süttten imal edilmiş olmalıdır.
2. 0.5-1 L'lik tetra pak kutularda teslim edilmelidir.
3. Yabancı tat, koku ve renk değişikliği olmamalıdır.
4. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır.
5. Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş ,taşınmış ve depolanmış olmalıdır. Ambalajlarının her birinin üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılır.

- Yüklenici adı, tescilli markası ve adresi
- Türk Malı deyimi (TM işareti)
- Bu standardın işareti ve numarası
- Malın adı

Erkan KAHRAMAN
Personel Sorumlusu

Emine BUR
Diyetisyen

Hamza YAZICI
Güvenlik Şefi

Nazife EROĞLU
Hemşire

- Katkı maddesi grubu
- Tipi ve yağ miktarı
- Net ağırlığı
- İmal tarihi (ay ve yıl olarak)
- Seri numarası
- Parti numarası

UNLU MAMULLER TEKNİK ŞARTNAMESİ

YUFKA TEKNİK ŞARTNAMESİ

Ekstra- ekstra veya undan yapılmış olacaktır. Küflü, ıslak, bayat, yırtık, kalın, yanık, kurumuş, ekşi kokuda, çatlak, parçalanmış, birbirine yapışmış olmayacaktır. Su miktarı % 43' den fazla, tuz miktarı % 2' den fazla olamaz. 6 adedi 1 kg gelmelidir. Çapı 75-80 cm. olmalıdır. Yufkalar çiğ olarak ağızda çiğnendiğinde çatırtı hissedilmeyecektir. İnsan sağlığına zarar vermeyecek materyalden yapılmış 5 kg'lık kağıt ambalajlarda teslim edilecektir. Ambalajda üretici yüklenici adı, net ağırlığı, imal tarihi yazılı olacaktır. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır. Türk gıda kodeksi unlu gıdalar tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır.

TEL KADAYIF TEKNİK ŞARTNAMESİ

Ekstra- ekstra veya undan yapılmış olacaktır. Ele alındığında kolayca birbirinden ayrılıp dökümlü olacaktır. Bayat, küflü, yapışık, aşırı kurumuş, ekşi kokuda olmayacaktır. Nem miktarı % 16'yı geçmeyecektir. Tel kadayıfların teslimi, temiz naylon ambalajlar içinde olacaktır. Ambalaj üzerinde imal ve teslim tarihleri, teslim eden firma adı ve kaşesi bulunacaktır. Döküm kadayıflarından olacaktır.

EKMEK KADAYIF TEKNİK ŞARTNAMESİ

Ekstra- ekstra veya undan yapılmış olacaktır. Pişmeden önce herhangi bir yabancı tat, koku ve acılık hissedilmeyecektir. İyi cins ekmek kadayıfı olacaktır. Hamur, bayat, yanık, ıslak, çatlak, kırık, kurtlu, kurt yenikli, küflü, küf kokulu olmayacaktır. Ekmek kadayıflarının her tarafı aynı kalınlıkta olacaktır. Pişirildiği zaman normal derecede büyüyecektir. Pişirilirken kırılıp dağılmayacaktır. Temiz ambalaj içerisinde teslim edilecek. Üzerinde Türk Gıda Kodeksine uygun etiket bilgileri olacaktır. Ambalajda üretici yüklenici adı, net ağırlığı, imal tarihi yazılı olacaktır.

KEMALPAŞA TEKNİK ŞARTNAMESİ

Tatlılar kendine özgü pişkinlikte olacak, yanık – çiğ görünümlü olmayacaktır. Tatlılarda acıma, ekşime, bayatlama olmayacaktır. Kırık tatlı miktarı en çok % 2 (adet/adet) olacaktır. Tarife göre hazırlandığında şurubu iyice çekmiş olacak, kendine özgü renk, tat, koku, kıvam ve görünüşte olacaktır. Tatlılarda, şurubu konulduğunda dağılma olmayacaktır.

Muayene Metotları:

Duyusal Muayene: Tatlıların hem kuru halde iken, hem de birim ambalaj üzerindeki hazırlama tarifinde belirtilen şekilde hazırlanıp, soğutulduktan sonra duysal muayeneye tabi tutulacaktır. Duyusal muayenesi, bakılarak, koklanarak, tadılarak yapılacaktır.

Fiziki Muayene: Kırık tatlı miktarı; numune olarak alınmış ambalaj içindeki kırılmış ve ufalanmış tatlılar sayılarak yapılacaktır. Gramaj tespiti; Tatlılar kuru halde iken, tartılarak yapılacaktır. Kemalpaşa tatlısının her biri 3±0.5 gr. olacaktır. Birim ambalajlar 10 kg'lık olacaktır. Ambalaj üzerindeki etiket bilgileri Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır. Ambalajlar delinmiş olmayacaktır.

MANTI TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Manti, kendine has beyaz renkte olup, çok açık ya da koyu renkte olmamalı, kırılıp içine bakıldığında etin doğal pembe rengi çok değişmemiş kahverengi tonda olmalı, kirlenmiş, gözle görülebilir yabancı madde, küflü, canlı-cansız, kurtlu veya bunlara ait izler ve zararlılarca yenik olmamalıdır.
2. Piştiği anda kayan, parlak görünümde olmalı, birbirine yapışmış olmamalı ve dağılmamalıdır. Manti kendine has kokuda olup, yabancı koku içermemelidir. Acılaşma, ekşime, sonucu meydana gelen koku bozukluğuna rastlanmamalıdır.

Erkan KAMRAMAN
Personel Sorumlusu

Emine BUR
Diyetisyen

Hamza YAZICI
Güvenlik Şefi

Nazife EROĞLU
Hemşire

3. Mantı dana kıymadan yapılmış olacak, soya kıymasından yapılmış olmayacaktır. Gerekğinde mantı içinde etin analizi, hastanenin belirlediği yer ve zamanda, ücreti ilgili firma tarafından ödenerek yaptırılacaktır.
4. Mantı kaynar suda 20 dakika pişirildiğinde kendine has tadı olmalıdır. Uygun içerikte hazırlanmış (yoğurt, tereyağı, salça) karışım ile yine doğru tarzda muamelesi sonucunda tüketime hazır hale geldiğinde birbirine yapışmayan, hamurlaşmayan ve damağa yapışmayan, kendine has tatta olmalıdır.
5. Mantı hamurunun kalınlığı en çok 1 mm. olmalıdır. Mantı ortadan düzgün ayrıldığında içbükey homojen yapıda ve pembe-kahverengi renkte olmalıdır.
6. Plastik esaslı 5 kg'lık ambalajlarda teslim edilecektir. Ambalaj üzerindeki etiket bilgileri Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.
7. Mantı dondurulmuş olacaktır. Dondurulmuş mantı frigotik araçlarla teslim edilecektir.

MİLFÖY HAMURU TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Yüzeyi düzgün ve pürüzsüz olmalı, yırtık ve çatlak olmamalıdır.
2. Dondurulmuş bir adedi 50 gram olacak şekilde paketlenmiş olacaktır.
3. Gözle görülen yabancı madde bulunmamalı ve homojen yapıda olmalıdır.
4. Pişirilmeden önce ve sonra kendine has tat ve kokuda olmalıdır. Acılaşmış, ekşimiş ve tabii olmayan tat ve koku içermemelidir.
5. Yağ oranı minimum %6, nem oranı maksimum %60 olmalıdır.
6. Karton kolilerde -18 °C de donuk zincir kırılmadan taşınmalıdır.
7. Orijinal ambalajında olmalı ve ambalaj üzerinde; üretici firma adı, içeriği, net miktarı, üretim ve son kullanma tarihi bulunmalıdır.
8. Dondurulmuş olacaktır. Milföy hamuru, frigotik araçlarla teslim edilecektir.

GALETA UNU TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Extra-extra veya extra undan yapılmış olup, nem miktarı % 6 oranında olmalıdır.
2. Görünüş, renk, koku ve lezzeti normal olmalı, tabii olmayan fena koku, acılık, ekşilik olmamalıdır.
3. Küflenmiş, kirlenmiş, kurt ve böcekli olmamalı, içinde fare pisliği, çuval döküntüsü, kıl ve ip parçası vb. cisimler bulundurulmamalıdır.

HAMUR TATLILARI TEKNİK ŞARTNAMESİ:

Baklava, havuç dilimi, şekerpare ve benzeri hamur tatlılarının pişmiş olarak bir porsiyon miktarı 130-150 gr. arası olacaktır. Revani ve ekmek kadayıfı 150 – 200 gr. olacaktır.

YAŞ PASTA TEKNİK ŞARTNAMESİ: Tüm çeşitlerinde servis edilecek porsiyon miktarları 125-150 gr. arası olacaktır.

TAZE SEBZE VE MEYVE TEKNİK ŞARTNAMESİ

Not 1: Sebzeler siparişe göre, istenildiği zamanda, mazeretsiz olarak kurumumuza teslim edilecektir.

Not 2: Sebzeler siparişe göre, kurumumuza istenildiği zamanda, mazeretsiz olarak teslim edilecektir. Teslimat 9.00-11.00 arasında olacaktır.

Not 3: Özel teknik şartnamede belirtilen satın alma ile ilgili tarihler özel durumlarda ve gerekli olduğu hallerde geçersizdir.

Sebze ve meyvelerin yıl içinde alınacağı aylar

Elma: Ekim-Mayıs	Kuru Soğan: Her Ay
Portakal: Kasım-Nisan	Patates: Her Ay
Mandalina: Ekim-Şubat	Yeşil Soğan: Ocak-Temmuz
Üzüm: Temmuz-Ekim	Marul: Eylül -Haziran

Erkan KAHRAMAN
Personel Sorumlusu

Emine BUR
Diyetisyen

Hamza YAZICI
Güvenlik Şefi

Nazife EROĞLU
Hemşire

Armut: Temmuz-Kasım	Hıyar: Mayıs-Ekim
Kayısı: Haziran-Ağustos	Dere Otu: Her Ay
Şeftali: Temmuz-Ekim	Maydanoz: Her Ay
Kiraz: Haziran	Domates: Nisan -Kasım
Vişne: Temmuz	T.Kabak: Mayıs-Kasım
Çilek: Nisan-Haziran	Pırasa: Kasım-Mayıs
Muz: Her ay	B.Lahana: Kasım-Nisan
K.Erik: Mayıs-Ağustos	K.Lahana: Kasım-Mayıs
Y.Erik: Mayıs-Haziran	Ispanak: Kasım-Nisan
Ayva: Ekim-Ocak	Havuç: Eylül-Nisan
Malta Eriği: Nisan-Mayıs	Kereviz: Kasım-Mart
Limon: Her Ay	Karnabahar: Kasım-Mart
Karpuz: Haziran-Ekim	S.Yaprak: Her Ay
Kavun: Temmuz-Kasım	Semiz Otu: Mart -Haziran
T.Bakla: Nisan-Haziran	Dolma Biber: Haziran-Ekim
T.Fasulye: Haziran-Ekim	Çarliston Biber: Mayıs -Ekim
Patlıcan: Mayıs -Kasım	

1. PATATES EVSAFI: Yeni sene ürünü olacak, pişirildiğinde dağılmayacak cinsten (sarı) olacaktır. Islak, donmuş, çürümüş, yumuşamış, küflenmiş, filiz işaretli olmayacak, aşırı şekil bozuklukları, üzerinde çapa yarası, çatlaklar, kesikler, kemirici izler, berelenmeler bulunmayacak, et kısmında 5 mm'den daha derinlere nüfuz eden gri, mavi ve siyah kabuk altı lekeleri, oyuklar, iç kusurlar, patates yumru uyuzu hastalığı belirtileri olmayacak; sağlam, temiz, sıkı yapılı kabuğu düzgün ve iyi olgunlaşmış olacaktır. Patateslerin % 50'si 200 gramdan, % 40'ı 150 gramdan, % 10'u 100 gramdan eksik olmayacaktır. Piyasada satılan patateslerin en iyi cinsinden (1. Sınıf) olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış nem, yabancı madde bulunmayacaktır. En büyük ambalajın net ağırlığı 80 kg'ı geçmeyecektir.

2. KURU SOĞAN EVSAFI: Bütün, temiz, sağlam, don vurmamış, sıkı, sert ve filizlenmemiş olacaktır. En azından iki dış kabuğu bulunacak, üzerinde kurumuş saplar bulunmayacaktır. Kokmuş, çürümüş anormal gelişmeden ötürü şişkinleşmiş olmayacak, kök püskülleri genellikle koparılmış olacaktır. Dolgun ve tıkcı bir halde bulunacaktır. Soğanların % 75'i 100 gramdan büyük olacak, % 25'i 75 gramdan büyük olacaktır. 75 gramdan küçük soğanlar kabul edilmeyecektir. Piyasada satılan kuru soğanların en iyi cinsinden (1. Sınıf) olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış nem, yabancı madde bulunmayacaktır. Ambalajlar file veya torba şeklinde olacak ve ağırlıklar 50 kg'ı geçmeyecektir.

3. TAZE SOĞAN EVSAFI: Dış etkenlerden zarar görmemiş, sağlam, temiz, taze, tohuma kaçmamış, kök saçları çamursuz, iyi gelişmiş olacak, çeşidi tipik renk özelliğini gösterecektir. Beyaz gövde ve yeşil yaprak kısmı ezilmemiş, berelenmemiş ve soğan başı oluşmamış olacak, üzerlerinde parazit ve hastalık nedenleriyle oluşan zararlar bulunmayacaktır. Piyasada satılan taze soğanların en iyi cinsinden (1. Sınıf) olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış nem, yabancı madde bulunmayacaktır. Taze soğanlar dağınık olmayacaktır. Demetler halinde olacaktır. Ambalajlı olacaktır.

4. BEYAZ LAHANA: Bütün, temiz, sağlam, taze, yaprakları gevşememiş, açılmamış ve çiçeklenme belirtileri göstermemiş, sapsız en alt yaprağın biraz altında düzgün şekilde, yaprakları zedelenmeden kesilmiş ve top halinde olacaktır. Berelenmeler, böcek ve hastalıkların neden olduğu zararlar, don vurgunları olmayacaktır. Yaprakları sararmış, esmerleşmiş, kart olmayacaktır. Piyasada satılan lahanaların

Erkan KAHRAMAN
Personel Sorumlusu

Emine BUR
Diyetisyen

Hamza YAZICI
Güvenlik Şefi

Nazife EROĞLU
Hemşire

en iyi cinsinden (1. Sınıf) olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık, yabancı madde bulunmayacaktır. Lahanelerin sapları kellenin dibinden itibaren 1 cm.den uzun olmamak üzere kesilmiş olacaktır. Lahanelerin yemek yapmaya elverişli olmayan kalın üst kart yaprakları alınmış olacaktır. Lahaneleri donduracak derece soğuk aylarda (aralık, ocak, şubat) soğuktan muhafaza maksadıyla %10 fire düşmek suretiyle lahanalar dış kapaklarıyla birlikte teslim edilebilir. İkmalin aksamaması için ve ihtiyacın karşılanması amacıyla yüklenici fireyi dikkate alarak istenilen miktardan % 10'un fazlasını getirerek muayeneye arz etmek zorundadır. Lahana kapuskalık ve dolmalık istendiği zaman talep edilen evsafata getirilmesi şarttır. Lahaneler en az sarmalık hariç 3 (üç) kg ağırlığında olması şarttır.

5. KIRMIZI LAHANA: Bütün, sıkı etli, temiz, sağlam, taze, pörsümemiş, odunlaşmamış, dondan zarar görmemiş, yaprakları dağılmamış, kartlaşmamış olacaktır. Böcek yenikleri, yan kökleri olmayacak, enine kesildiğinde içten dışa doğru bir ortak merkezli dairelere sahip olacak, beyaz renkli damarlar görülmeyecektir. Taze göbeğini tam sarmış lahanalardan olacaktır Piyasada satılan kırmızı lahanaların en iyi cinsinden (1.Sınıf) olacak, üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık, yabancı madde bulunmayacaktır. Ambalajlı olacaktır. Her bir lahananın ağırlığı tartıldığında 250 gr.dan aşağı olmayacaktır.

6. DOMATES EVSAFI: Bütün, sağlam, taze görünüşlü, olgun, kızarmış, şekil, görünüş ve gelişme bakımından çeşidin tipik özelliğini gösterip sıkı etli ve kusursuz olacaktır. Sap taraflarında yeşil sertlik bulunmayacak, buruşuk, çamurlu ve topraklı, sarı ve yeşil miktarı % 2' den fazla olmayacaktır. Ortalama 150 gr civarında olacaktır. Piyasada satılan domateslerin en iyi cinsinden (1.Sınıf) olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık, yabancı madde bulunmayacaktır. Ambalajlı olacaktır. Domatesler temiz, sağlam kasalarda, en fazla iki sıra halinde dizilmiş getirilecektir.

7. PIRASA EVSAFI: Bütün, tohuma kaçmamış, taze görünüşlü, sağlam, temiz olacak, kart, donmuş, ıslatılmış, sararmış ve solmuş olmayacak. Çürüme ve bozulma belirtisi olmayacaktır. Beyaz kısmı 50 cm, yaprak kısmı 20 cm uzunluğunda olacaktır. Pırasalar 3-3.5 cm çapında olacak, kökünden itibaren saplarına doğru olan kısmı yeşillenmiş bir halde olacaktır. Köklerin üzerinde toprak, çamur gibi şeyler bulunmayıp güzel yıkanmış olacaktır. Bıçakla enine kesildiğinde tabakalar birbirinden ayrı görülmeyecektir. Piyasada satılan pırasanın en iyi cinsinden (1.Sınıf) olacaktır, üzerinde yabancı tat ve koku, yabancı madde bulunmayacaktır. Pırasalar demet halinde, poşetli teslim edilir.

8. İSPANAK- PAZI EVSAFI: Sağlam, taze ve körpe, temiz, kök kısmı dip yaprakların altından 1 cm'yi geçmeyecek şekilde kesilmiş olacaktır. Üzerlerinde parazit veya hastalık zararları bulunmayacak, don vurmuş olmayacak, çiçeklerine belirtileri göstermeyecektir. Yaprak ve sapları kart, çürük, sararmış, buruşmuş olmayacaktır. Kökleri bir araya getirilerek demet yapılmış bir halde olacak, demetler içinde yabancı ve zehirli otlar bulunmayacaktır. Piyasada satılan ıspanağın en iyi cinsinden (1. Sınıf) olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık, yabancı madde bulunmayacaktır. Ambalajlı olacaktır.

9. HAVUÇ EVSAFI: Taze, körpe, sıkı yapılı, koflaşmamış, odunlaşmamış, sağlam, yan kök oluşturmamış, temiz ve çatlamamış olacaktır. Çürük, yumuşak, kart olmayacak, üzerinde haşereler tarafından tahribat, yanık, berelenmeler ve don zararları bulunmayacaktır. Boyları 20-25 cm'den fazla, ağırlıkları 150 gr'ın altında olmayacaktır. Piyasada satılan havucun en iyi cinsinden (1. Sınıf) olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık ve yabancı madde bulunmayacaktır. Ambalajlı olacaktır. Yenmeyecek sap ve yapraklarından tamamen ayrılmış olacaktır. Kırık havuçlar olmayacaktır.

10. KAVUN EVSAFI: Bütün, sağlam, temiz, yeterince gelişmiş ve olgun, taze görünüşlü, çeşidine özgü şekil ve renkte, lezzetli olacaktır. Üzerinde çatlak ve bereler bulunmayacaktır. Ezik, çürümüş, küflenmiş, parçalanmış, delik, acı, fena kokulu, içi salyalaşmış ve kabuk kısmı yumuşamış olmayacaktır. Olgunlaşım hasat edildiğinde sapları kopmayıp üzerinde kalan çeşitlerde sapların uzunluğu 3 cm'yi geçmeyecektir. Ortalama 3 kg civarında olacak, piyasada satılan kavunların en iyi cinsinden (1. Sınıf) olacaktır. Üzerinde yabancı madde, anormal dış nem, yabancı tat ve koku bulunmayacaktır.

11. ELMA EVSAFI: Bütün, sağlam, temiz, kokulu ve tatlı olacaktır. Olgunlaşmamış, mayhoş, lezzetsiz olmayacak; şekil, irilik ve renk bakımından yetiştikleri bölgeye göre çeşidinin özelliklerini taşıyacak, meyve sapı zedelenmemiş olacaktır, kesildiği zaman sert ve sulu olacak, küflenmemiş ve unlaşmamış

Erkan KAHRAMAN
Personel Sorumlusu

Emine BUR
Diyetisyen

Hamza YAZICI
Güvenlik Şefi

Nazife EROĞLU
Hemşire

olacaktır. Bir adedi 225 – 250 gr, piyasada satılan elmaların en iyi cinsinden (1. Sınıf) olacaktır. Elmalar temiz 2'li, kasalar içinde teslim edilecektir. Elmalar, ayrı cins ve kalitede olmayıp, aynı kalitede olacaktır. Kompostolar ve elma tatlıları için golden elma, yemelik için kırmızı elma getirilecektir.

12. ARMUT EVSAFI: Yeni sene ürünü, bütün, sağlam, temiz, irilik ve renk bakımlarından yetiştikleri bölgeye göre, çeşidinin özelliklerini taşıyacak, meyve sapı zedelenmemiş olacaktır. Piyasada satılan armutların en iyi cinsinden (1. Sınıf) olacak, kabuk zarlari siyahlaşmamış, çürük, kurtlu, ham, kumlu, çamurlu ve kirli olmayacaktır. Armutlar, sulu ve tatlı olacaktır. Buruk lezzette ve kuru olmayacaktır. Armutların ağırlığı yaz aylarında 150 ile 200 gr. kış aylarında 100 ile 150 gr alınır. Kış aylarında 2'li veya 3'lü kasalarda teslim edilir. Armutlar yaz aylarında tekli kasalarda getirilecektir.

13. AYVA EVSAFI: Bütün, sağlam, temiz olacak, şekil, renk, tat ve koku bakımından yetiştigi bölgeye göre çeşidinin tipik özelliklerini taşıyacak, kabuk yüzeyinin en az % 90'ı havasız ve düzgün olacak, meyvenin dış görünüşünü ve duysal özelliklerini etkileyecek herhangi bir özrü bulunmayacak, meyve eti sağlam olacaktır. Büyük boydaki iyi cins sarı renkte ve kendisine has kokuda, tatlı veya mayhoş lezzette ve sulu ekmek ayvasından olacaktır. Yenildiği zaman boğazı tıkayan, susuz ve çok buruşuk ayvalar kabul edilmeyecektir. Acı, ezik, çürük, ham ve burucu lezzette olmayacaktır. Kurt yeniği, gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı tat ve koku, küf bulunmayacaktır. Bir adedi 250 gramdan aşağı olmayacak, 5 kilogramındaki meyve sayısı 17 – 25 adet olacaktır. Piyasada satılan ayvaların en iyi cinsinden (1. Sınıf) ve ambalajlı olacaktır

14. TAZE KABAK EVSAFI: Piyasada satılan iyi cins taze ve körpe sakız kabaklardan olacaktır. Üstün nitelikte, düzgün şekilli, çekirdeklenmemiş, tazeliğini kaybetmemiş, sağlam, çeşidinin kendine özgü renginde, pörsümemiş, temiz olacak, üzerlerinde hiçbir özür bulunmayacaktır. 200 gramdan küçük olmayacaktır. Piyasada satılan en iyi cinsten (1. Sınıf) olacak ve ambalajda bulunacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık, yabancı madde bulunmayacaktır. Dolmalık kabaklar, dolmalık niteliğinde olacaktır.

15. PATLICAN EVSAFI: Piyasada satılan iyi cins kemer patlıcanlardan olacaktır. Taze, körpe ve tabii rengini almış olacak, mor olmayacaktır. Bütün, sağlam, taze, yeterince gelişmiş, sıkı yapılı, körpe, doğal renginde ve parlak olacaktır. Acı, çürümüş, bozulmuş, eti liflenmiş ve odunsu yapıda ya da çekirdekleri aşırı gelişmiş, yeşil veya esmer renk almış, gevşek, çamurlu topraklı olmayacaktır. Bir adedi 150 gramdan küçük olmayacak, karnıyarık ve imambayıldı için yaklaşık boyu 20 cm, çapı 4 – 4.5 cm kadar olan patlıcanlar alınacaktır. Yemeğin cinsine göre bostan patlıcanlarından alınabilir Uygun ambalaj içinde olacaktır. Piyasadaki patlıcanların iyi cinsinden (1. Sınıf) olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık, yabancı madde bulunmayacaktır.

16. SALATALIK EVSAFI: Salatalıklar taze ve körpe olacaktır. Tohuma kaçmış, sararmış, çürük, ezik ve acı olmayacaktır. Bütün, sağlam, temiz, yeterince olgunlaşmış, iyi gelişmiş, çeşidine özgü renk ve diğer özelliklere sahip, düzgün biçimli olacaktır. Çekirdekleri sertleşmiş, sararmış olmayacaktır. Üzerinde dolu, parazit ve hastalık nedeniyle oluşmuş zararlar bulunmayacaktır. Uygun ambalajda olacaktır. Piyasadaki salatalıkların iyi cinsinden (1. Sınıf) olacaktır. Boyu 20 cm den, çapı 4 cm.den aşağı olmayacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık, yabancı madde bulunmayacaktır.

17. BAMYA EVSAFI: Dış etkenlerden zarar görmemiş, bütün, sağlam, temiz, odunlaşmamış, şekil ve renk bakımından çeşidin tipik özelliklerini gösterecek, üzerinde hiçbir leke bulunmayacak, yumuşak ve gevrek, çekirdekleri küçük ve sertleşmemiş olacaktır. Kart ve sararmış, çamurlu, topraklı, üstü siyah olmayacaktır. Piyasada satılan bamyaların en iyi cinsinden (1. Sınıf) olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık, yabancı madde bulunmayacaktır. Ambalajlı olacaktır.

18. TAZE ERİK EVSAFI: Bütün, sağlam, temiz, olgun, şekil, gelişme ve renk bakımından çeşidin tipik özelliklerini gösterecek, kusursuz, doğal lezzetini kaybetmemiş olacaktır. Çürük, ezik, çamurlu ve haşere tarafından zarar görmüş, kurtlu olmayacaktır. Çeşidine göre meyve yüzeyi puslu (dumanlı), etli ve sulu yapıda olacaktır. Piyasada satılan eriklerin en iyi cinsinden (1. Sınıf) olacak, yabancı madde, anormal dış nem bulunmayacaktır. Ambalajlı olacaktır.

Erkan KAHRAMAN
Personel Sorumlusu

Emine BUR
Diyetisyen

Hamza YAZICI
Güvenlik Şefi

Nazife EROĞLU
Hemşire

19. KAYISI EVSAFI: Şekerpare, tatlı ve hafif mayhoş lezzette kayıslardan olacaktır. Ham, ezik, ekşi, yeşil, çürük, tozlu, topraklı, çok yumuşak, beklemeden ekşimiş, buruşmuş, kurtlu, kurt yenikli olmayacaktır. Kayısı çekirdeklerinin içi tatlı olacak, kayısılar içinde zerdali olmayacaktır. Kayısılar orta büyüklükte şekerpare kayıslardan olacaktır. Küçük ve cılız kayısılar kabul edilmeyecektir. Kayısılar temiz tekli kasalarda teslim edilecektir. Bütün, sağlam, temiz, taze, olgun olacak; ezilmiş, buruşmuş, lezzetsiz olmayacaktır. Şekil, gelişme ve renk bakımından, yetiştikleri bölgeye göre, çeşidin tipik özelliklerini gösterecek ve kusursuz olacaktır. Piyasada satılan kayısıların en iyi cinsinden (1.Sınıf) olacaktır. Yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat bulunmayacaktır. Ambalajlı olacaktır.

20. MANDALİNA EVSAFI: Dolgun, tatlı, sulu, sağlam, temiz olacak, görünüş ve renk bakımından kendine has özellikte olacaktır. Küflü, çürük, buruşuk, donmuş, suyu çekilmiş, ezik, ham, ekşi, çok çekirdekli, mekanik etmenlerden oluşan yaralanmalar ve kapanmış olsa da büyük kesikler olmayacaktır. Sapları silme kesilmiş olacak, piyasada satılan mandalinaların en iyi cinsinden (1.Sınıf) olacaktır. Mandalinaların her birinin büyüklüğü ortalama 100 gram olacaktır. 10 adeti, 1 kg'dan aşağı olmayacaktır. Mandalinalar iki sıralı tahta kasalarda getirilecektir. Yabancı tat ve koku, dış kısmında aşırı nem bulunmayacaktır.

21. LİMON EVSAFI: Piyasada mevsimine göre satılan iyi, sulu yatak limonlarından olacaktır. Yeşil, ezik, çürük, kurumuş, suyu çekilmiş, donmuş, don çalığı, çok yumuşak, küflenmiş, doğal özelliklerini kaybetmiş, kalın kabuklu olanlar alınmayacaktır. Limonların en küçüğü 75 gr.dan az olmayacaktır. Bütün, sağlam, temiz, sulu olacak, görünüş, gelişme ve renk bakımından kendine has özellikte olacaktır. Küflü, çürük, ufak, buruşuk, olmayacaktır. Sapları silme kesilmiş olacaktır. Sararmış ve zamanında koparılmış, piyasada satılan limonların en iyi cinsinden (1.Sınıf) olacaktır. Yabancı tat ve koku, dış kısmında aşırı nem bulunmayacaktır. 180'lik ambalajlı sandıklarda, diyagonal şekilde dizili olacaktır.

22. ŞEFTALİ EVSAFI: İyi cins, tatlı ve kendine has hafif mayhoş lezzetteki yarma şeftalilerden olacaktır. Ham, ezik, çürük, kurtlu, pörsük, beklemiş ve kirli olmayacaktır. Olgun, bütün, sağlam, yetiştigi bölgeye göre çeşidin tipik şekli, gelişme ve renginde olacak, hiç bir özü bulunmayacak, kurt yenikleri olmayacaktır. Çürüme, mantarlar veya diğer bozulmalardan dolayı tüketime elverişliliğini yitirmiş olmayacaktır. Biri 225 – 250 gr arasında olacaktır, en iyi kalite (1. Sınıf) olacaktır. Anormal dış nem, yabancı tat ve koku ve yabancı madde bulunmayacaktır. Uygun ambalajlı ve tek sıra halinde olacaktır.

23. PORTAKAL EVSAFI: Piyasada satılan iyi cins, doğal, rengini almış, kendisine has tatlılığı, koku ve lezzeti olan Washington veya yafa portakallardan olacaktır. Yeşil, ham, ezik, ekşi, çürük, soluk, kirli, küflü, pörsük, yumuşamış, suyu çekilmiş kabuğu kalın ve sertleşmiş olmayacaktır. Dolgun etli, sulu, tatlı, sağlam, temiz olacak, görünüş ve renk bakımından kendine has özellikte olacaktır. Küflü, çürük, donmuş, suyu çekilmiş, mekanik etmenlerden oluşan hasarlar olmayacaktır. Sapları silme olarak kesilecek, piyasada satılan malın en iyi cinsinden (1. Sınıf) olacaktır. Bir adeti 200 – 250 gr kadar gelecektir. Uygun ambalajlı sandıklarda dizili olacaktır. Yabancı tat ve koku, dış kısmında aşırı nem bulunmayacaktır.

24. KARPUZ EVSAFI: Piyasada satılan olgun, iyi ve tatlı karpuzlardan olacaktır. Ham, kabak, ezik, içini yemiş ve içi boşalmış, yumuşamış, çürük, çatlak, kurtlu, tatsız, zamanı geçmiş, elyafi iplikleşmiş, ekşimiş ve kalın kabuklu fazla çekirdekli olmayan cinsten olacaktır. Üzerleri topraklı kirli, çamurlu olmayacaktır. Kesildiğinde içleri kırmızı (tatlı olmak şartı ile) renkte olacaktır. Bütün, sağlam, yeterince olgunlaşmış ve sıkı yapılı, yarılmamış, çeşidine özgü renk ve şekilde, iyi gelişmiş ve lezzetli olacaktır. Etinin rengi ve tadı çeşidin olgun durumundaki tipik özelliklerini gösterecektir. Karpuz sapları en fazla 5 cm. olacaktır. Bir adedi en azından 3 kg. olup, piyasada satılan iyi kalite (1.Sınıf) karpuzlardan olacaktır. Üzerlerinde yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat bulunmayacaktır.

25. TAZE ÜZÜM EVSAFI: Salkımlar şekil, irilik, renk bakımından çeşidin tipik özelliklerini gösterecek, sağlam, temiz ve özürsüz olacaktır. Taneler pörsümemiş, olgun ve sapa yapışık olacak, salkım üzerinde muntazam aralıklarla dağılacak ve pusları bozulmamış olacaktır. Yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat, hastalık ve haşerelerin meydana getirdiği zarar izleri olmayacak, taneler muntazam, iyi gelişmiş olacak, tabii hali ve rengi değişmiş ekşi, buruşuk, kurumuş, çürük, ezik, küflü, koruk üzümlerden ve salkımlarda dökülme olan üzümlerden

Erkan KAHIRAMAN
Personel Sorumlusu

Emine BUR
Diyetisyen

Hamza YAZICI
Güvenlik Şefi

Nazife EROĞLU
Hemşire

olmayacaktır. Piyasada satılan üzümlerin en iyi cinsinden (1.Sınıf), iri taneli üzümlerin en az salkım ağırlığı 250 gr, ufak taneli üzümlerin ise 200 gr olacaktır. Ambalajlı olacaktır.

26. TAZE FASULYE EVSAFI: Piyasada satılan iyi cins Ayşe kadın, sırik fasulyelerden olacaktır. Taze ve körpe olacak, büküldüğü zaman kırılacaktır. Katiyen kılçıklı olmayacaktır. Çamurlu, ıslak, pörsük, sararmış, kartlaşmış, çürük olmayacaktır. Meyve kabuğu bütün, sağlam, temiz ve çeşide özgü renkte, elle kolayca kırılacak durumda taze, düzgün şekilli, gevrek, tohumları küçük ve gevrek olacaktır. Böcek ve hastalık zararları, kara leke yanığı hastalığının izleri, dolu yarası ve çürüklük izleri dahil hiç bir leke bulunmayacaktır. Piyasada en iyi cins maldan (1. Sınıf) olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, yabancı madde bulunmayacaktır. Ambalajlı olacaktır.

27. MARUL EVSAFI: Bütün, sağlam, taze, temiz ve kuru, toprak bulaşıklı yapraklardan ayıklanmış tipin kendine özgü renginde, iyi oluşmuş, düzgün şekilli, sıkı olacak, üzerlerinde parazit ve hastalıklardan meydana gelen ve yenilmesini engelleyen zararlar, don ve fiziksel hasarlar bulunmayacaktır. Göbeği iyi oluşmuş ve tek göbekli olacak, çiçeklenme belirtisi göstermeyecektir. Piyasada satılan en iyi mallardan (1. Sınıf) olacaktır. 500 gr olacaktır. Kökleri dip yapraklarına yakın ve düzgün şekilde kesilmiş olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık, yabancı madde bulunmayacaktır. Ambalajlı olacaktır.

28. MANTAR EVSAFI: Piyasada satılanın en iyisinden olacaktır. Bütün, temiz, taze, pörsümemiş, yabancı tat ve koku almamış, kendine özgü renk, şekil, görünüşte ve özürsüz olacaktır. Kültür mantarı olacak, uygun ambalajda bulunacaktır. Üzerinde anormal dış nem, çamur ve toprak bulunmayacaktır. Dış yüzeyi kararmış olmayacaktır. Mantarlar orta boyda, insan sağlığına uygun 5 kg'lık ambalajlarda ve ambalajların üzerinde firma adı adresi, net miktarı, üretim ve son kullanma tarihleri bulunacaktır. Mantarlar ikiye bölündüğünde ara kesidi beyaz renkte olacaktır.

29. SEMİZOTU EVSAFI: Dış etkenlerden zarar görmemiş, sağlam, iyi gelişmiş, yaprakları, bütün, zedelenmemiş, taze ve körpe olacaktır. Sararmış, pörsümüş, kartlaşmış, tohuma kaçmış, ezik, çürük, kırışmış, çamurlu ve normalinden fazla ıslak olmayacaktır. Çeşidi tipik rengini gösterecek, üzerinde parazit ve hastalık nedeniyle oluşan zararlar bulunmayacak, çiçeklenme belirtileri göstermeyecektir. Gövdeler alttan itibaren geniş yapraklı olacaktır. Demetler halinde olacak ve demetlerin ağırlığı yaklaşık 0.5 kg civarında bulunacak, demetlerin bağlanmasında, yumuşak gövde ve yaprakları zedelemeyecek özellikte gereç kullanılacaktır. Demetler içinde yabancı ve zehirli otlar olmayacaktır. Piyasada satılan en iyi cins maldan (1. Sınıf) olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, yabancı madde bulunmayacaktır. Ambalajlı olacaktır.

30. AYSBERG EVSAFI: Aysbergler taze ve körpe olacaktır. Acı, tohuma kaçmış, sararmış, pörsümüş yapraklı, kurt yenikli olmayacaktır. Bütün, sağlam, temiz ve kuru, toprak bulaşığı yapraklarından ayıklanmış, dolgun olacak, yapraklarında haşere yeniği, don zararları ve fiziksel hasarlar bulunmayacaktır. Aysbergler göbeğini tam sarmış ve kapalı olacaktır. Ağırlığı 250 gramın altında olmayacak, piyasada satılan aysbergin en iyi cinsinden (1. Sınıf) olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış nem, yabancı madde bulunmayacaktır. Kökleri, dip yapraklara yakın ve düzgün şekilde kesilmiş olacaktır. Ambalajlı olacaktır.

31. MUZ EVSAFI: Piyasada satılan iyi cins muzun olgunlaşmış olacak, ham ve sert olmayacaktır. Çürük, donmuş veya don çalığı kalın kabuklu olmayacaktır. Temiz, sağlam, bütün, parlak renkli, sıkı, iyi gelişmiş, doğal lezzette olacak, yenilebilirlik durumunu etkileyen yara, bere, çürüklük, ezilme ve diğer bozulmalar olmayacak, haşere, soğuk ve sıcaktan oluşmuş zararlar, güneş ve ilaç yanıkları, mekanik etkilerden meydana gelen bozukluklar, kabuk yarılmaları, kopmaları olmayacak, dış kısımlarında aşırı nem bulunmayacaktır. Hevenk şeklinde ise üst kısmında 15 cm, alt kısmında 10 cm uzunluğunda sap kalacaktır. Meyve uçlarında çiçeklerden pistiler koparılmış olacaktır. Her birinin ağırlığı 250 gr. olacaktır. Muzlar, sandık içerisinde gövdelerinden kesilmiş olarak salkımlar halinde getirilecektir.

Erkan KAHRAMAN
Personel Sorumlusu

Emine BUR
Diyetisyen

Hamza YAZICI
Güvenlik Şefi

Nazife EROĞLU
Hemşire

32. YENİ DÜNYA EVSAFI: Turuncu renkte, tatlı ve lekesiz, en küçük meyve çapı 35 mm, normal olgunlaşmış ve tatlı olacaktır. Çürük ezik ve buruşukluk olmayacaktır. Kasalarda sıralanmış altı ve üstü aynı ebatlarda olacaktır.

33. KURU SARIMSAK EVSAFI: Sarımsaklar sağlam, yeni sene ürünü, başları iri dişli, sıkı, temiz, beyaz ile açık krem rengi tonlarında, kendine has tatta (ağız yakmayacak derecede) olmalıdır. Sarımsaklar küflerden, hastalıklardan, topraktan, gübre ve ilaç artıklarından, dış kabuklardan, saplardan, yabancı tattan, yapraklardan ve köklerden, canlı ve ölü böceklerden, böcek kalıntılarında, çıplak gözle veya herhangi bir durumda büyüteçle görülebilen kemirici zararlarından arınmış olmalıdır. Dondan hasar görmüş, filizlenmiş ve küflenmiş olmamalıdır. Sarımsak temiz, sağlam ve kuru ambalajlara konmalıdır. Yeni mahsul olup yaprakları kesilmiş çürük ve ezik olmayacaktır. Sapsız olacaktır.

34. DOLMALIK BİBER EVSAFI: Dolmalık biberler bütün, sağlam, temiz, iyi gelişmiş, parlaklığını ve yeşilliğini korumuş, taze görünüşlü olmalıdır. Dolmalık biberlerde yabancı tat, anormal dış nem, don zararı, çürük, acı, kızarmış, ezik, parçalanmış iyileşmemiş yaralar ve güneş yanıkları bulunmamalıdır. Her ambalajdaki dolmalık biberler çeşit, sınıf, boy, olgunluk bakımından bir örnek olmalıdır. Etli veya zeytinyağlı cinsi isteğe göre belirlenecektir. Yeşil, 7-8 cm boyunda olacaktır. Çapı 60-70 mm olacaktır. Ambalajlar taşıma, muhafaza süresince dolma biberleri iyi bir şekilde koruyacak ve yapımında kullanılan sağlığa zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kuru, kokusuz, mukavva veya tahta harici malzemeden hazırlanmış kasa, kutu, tabla olmalıdır. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile içine konulacak kağıt vb. malzeme, ürüne zarar vermemeli, bunların üzerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep ve boya ile etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zambak, toksik veya diğer şekilde insan sağlığına zarar verecek yapıda olmamalıdır. Basılı kağıt kullanıldığında, yazılı yüzün dışa gelmesine ve ürün ile temas etmemesine dikkat edilmelidir. Ambalajların içerisinde belirtilenlerin dışında hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.

35. MAYDANOZ EVSAFI: Maydanozlar dış etkenlerden zarar görmemiş, taze, körpe görünüşlü olmalıdır. Maydanozların üzerinde kimyasal gübre ve ilaç artıkları, aşırı nem, yabancı tat bulunmamalıdır. Demetler içinde yabancı otlar, tohuma kaçmış maydanozlar bulunmamalıdır. Her ambalaj içindeki demetler ve bu demetlerdeki maydanozlar çeşit, sınıf ve renk bakımından bir örnek olmalıdır. Her demette yaklaşık olarak 100 gr maydanoz bulunmalıdır. Demetlerdeki maydanozun sapı 10 cm' yi geçmeyecek şekilde kesilmiş olacaktır. Piyasada satılan en iyi cinsten olacaktır. Sararmış, çamurlu ve topraklı olmayacaktır. Maydanozların konduğu ambalajlar taşıma sırasında ürünün iyi korunmasını sağlayacak şekilde ve uygun nitelikteki malzemeden yapılmış olmalıdır. Ambalaj içinde kullanılacak kağıt veya diğer malzeme yeni, temiz ve insan sağlığına zararsız olmalıdır. Basılı kağıt kullanıldığında yazılı kısmın dışa gelmesine ve ürüne değmemesine dikkat edilmelidir.

36. KIRMIZI TURP EVSAFI: Çürümüş, donmuş, buruşmuş, ıslak ve çamurlu içleri pörsümüş olmayacaktır. En küçüğü 150 gramdan az olmayacaktır. Temiz, taze olacaktır. Gevrek, kendine has kokulu ve lezzetli olacaktır, kesildiği zaman içi mantarlaşmış olmayacaktır.

37. VIŞNE EVSAFI: Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins aşılı vişnelerden taze etli iri taneli ve kendine has lezzette olacaktır. Ezik, çürük, ham, bayat, küflü, tozlu, topraklı ve çamurlu olmayacaktır. Temiz tekli kasalar içinde getirilecektir.

38. ÇİLEK EVSAFI: Piyasada satılan en iyi cins (1. Sınıf) çileklerden olacaktır. Çöp, yaprak, toz, toprak vs. yabancı maddelerden arınmış bulunacaktır. Ezilmiş, ekşimiş, ham ve küflenmiş, parçalanmış, kurtlu olmayacaktır. Şekil ve renk bakımından çeşidi tipik özelliklerini gösterecek, olgunluk, renk ve irilikçe bir örnek görünüşte, parlak olacak, tam gelişmiş olacak elden geçirmeye dayanacak sertlikte olacak, çanak yaprakları ile kısa yeşil sapları çileğin üzerinde bulunacaktır. Tekli, temiz kasalar içinde getirilecektir.

39. KIRAZ EVSAFI: Kirazlar bütün, taze görünüşlü, sağlam, olgun, sıkı etli, temiz ve sapları düşmemiş (hasat sırasında sapından kopan çeşitler hariç) olmalıdır. Kirazlarda gözle görülebilir yabancı madde, kimyasal madde artıkları, anormal dış nem, yabancı tat bulunmamalıdır. Kirazlar zamanla durmaktan buruşmuş, çürümüş, siyahlaşmış, içi kurtlanmış, bozulmuş, doğal lezzetini kaybetmiş olmamalıdır. Her

Erkan KAHRAMAN
Personel Sorumlusu

Emine BUR
Diyetisyen

Hamza YAZICI
Güvenlik Şefi

Nazife EROĞLU
Hemşire

ambalaj içinde bulunan kirazlar; çeşit, sınıf, boy ve orijin bakımından bir örnek olmalıdır. Piyasada satılan en iyi cins, olgunlaşmış, taze ve lezzetli Napolyon kirazlardan olacaktır. Kirazlar temiz, tekli kasalar içinde getirilecektir. Ambalajlar taşıma, muhafaza süresince kirazları iyi bir şekilde koruyacak ve sağlığa zarar vermeyecek nitelikte, yeni, temiz, kuru, kokusuz, mukavva veya tahta harici diğer malzemeden hazırlanmış kutu, tabla, sandık olmalıdır. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile içine konulacak oluklu mukavva, delikli kağıt ve benzeri malzeme, yeni, temiz ve kokusuz olmalı, ürüne zarar vermemeli, bunların üzerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep ve boya ile etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zambak, toksik veya diğer şekilde insan sağlığına zarar verecek yapıda olmamalıdır. Basılı kağıt kullanıldığında, yazılı yüzün dışa gelmesine ve ürün ile temas etmemesine dikkat edilmelidir. Ambalajların içinde belirtilenlerin dışında hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.

40. KARNABAHAHAR EVSAFI: Piyasada satılan iyi cins karnabaharlardan olacaktır. Beyaz renkte, top halinde ve çiçekleri sağlam, sıkı ve esmerleşmemiş olacaktır. Karnabaharların sapları çiçek kısmından dışa doğru üstüne gelen yaprak dibinden itibaren tamamen kesilmiş olacaktır. Yaprakların üst uçları, çiçek kısımları açıkta kalacak şekilde kesilmiş olacaktır. Rengi hafiften de olsa koyulaşmış, kurtlaşmış, çürük, beyaz çiçeği az, yeşil yaprağı ve kökü çok karnabaharlar alınmayacaktır. Tamamen dağılmış, donmuş, çürümüş, fena kokulu, çamurlu, pörsük, bayat, ezik, böcekli ve iyi vasıfta olmayan karnabaharlar alınmayacaktır. Karnabaharlar arasında tesadüf edilecek çiçeği tamamen veya kısmen dökülmüş ya da dağılmış olanlardan göbek kısmının 1/5 i aşmamak şartıyla aynen alınır. Karnabaharların üzerinde 2 adetden fazla yaprak bulunmayacaktır.

41. DEREOTU EVSAFI: Dereotları, dış etkenlerden zarar görmemiş, taze ve körpe görünümlü, solmamış, sağlam, temiz, demetler halinde bağlanmış olmalıdır. Dereotlarının üzerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları ile aşırı nem bulunmamalıdır. Dereotları sararmış, donmuş, çamurlu-topraklı, fena tatta olmamalıdır. Dereotları tohuma kaçmış olmamalıdır. Her ambalaj içindeki demetler ve bu demetlerdeki dereotları, çeşit, sınıf ve renk yönünden bir örnek olmalıdır. Her demette yaklaşık olarak 50 gr dereotu bulunmalıdır. Demetler, en alt yaprakçık ayırım noktaları bir hizaya gelecek biçimde yapılmalıdır. Bu hizadaan itibaren yaprak sapı, uzunluğu 5 cm'i geçmeyecek şekilde, düzgün olarak kesilmelidir. Demetler içinde yabancı otlar bulunmamalıdır. Ambalajlar taşıma sırasında ürünün iyi korunmasını sağlayacak biçimde ve uygun nitelikteki malzemeden yapılmış olmalıdır. Ambalaj içerisinde kullanılacak kağıt veya diğer malzeme yeni, temiz ve insan sağlığına zararsız olmalıdır. Basılı kağıt kullanıldığında yazılı kısmın dışa gelmesine ve ürüne değmemesine dikkat edilmelidir. Ambalajlar içerisinde dereotundan başka hiçbir madde bulunmamalıdır.

42. ÇARLİSTON BİBER EVSAFI: 1.sınıftan, taze ve tatlı, sararmamış ve kartlaşmamış olacaktır. İstenildiğinde acısı getirilecektir. Çapı 40 mm, uzunluğu 200 mm, şekli düzgün olacaktır. Çarliston biberler bütün, sağlam, temiz, iyi gelişmiş, parlaklığını ve sarımtırak yeşil rengini muhafaza etmiş, taze görünümlü olmalıdır. Çarliston biberlerde yabancı tat, anormal dış nem, don zararı, çürük, acı, kızarmış, ezik, parçalanmış, yaralar ve güneş yanıkları bulunmamalıdır. Her ambalajdaki çarliston biberler çeşit, sınıf, boy, olgunluk bakımından bir örnek olmalıdır. Ambalajlar taşıma, muhafaza süresince çarliston biberleri iyi bir şekilde koruyacak ve sağlığa zarar vermeyecek nitelikte, yeni, temiz, kuru, kokusuz, mukavva veya tahta harici malzemeden hazırlanmış, kutu, tabla, olmalıdır. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile içine konulacak kağıt ve benzeri malzeme, yeni, temiz ve kokusuz olmalı, ürüne zarar vermemelidir. Bunların üzerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep ve boya ile etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zambak, toksik veya diğer şekilde insan sağlığına zarar verecek yapıda olmamalıdır. Basılı kağıt kullanıldığında, yazılı yüzün dışa gelmesine ve ürün ile temas etmemesine dikkat edilmelidir. Ambalajların içerisinde belirtilenlerin dışında hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.

43. KIZILCIK EVSAFI: İyice olgunlaşmış olacak, ezik, çürük ve içinde yabancı madde bulunmayacaktır.

44. BALKABAĞI EVSAFI: İnce kabuklu, sert, muayene edildiğinde içine batmayacak şekilde olacak, ezik, çürük ve çatlak olmayacaktır. Ortalama ağırlıkları 3-4 kg olacaktır. Bayat olamayacak, piyasada bulunan iyi cinsten olacaktır. Muayenede kendine has renkte pişkin olacaktır.

Erkan KAHRAMAN
Personel Sorumlusu

Emine BUR
Diyetisyen

Hamza YAZICI
Güvenlik Şefi

Nazife EROĞLU
Hemşire

45. ÜZÜM YAPRAĞI EVSAFI: İnce olacak, derin parçalı olmayacak, varilde teslim edilecektir. Salamura olacaktır. Körpe asma yapraklarından oluşmuş olacak, kart olmayacaktır. Sap kısımları ayrılmış olacaktır.

46. KIVIRCIK EVSAFI: Bütün, sağlam, taze, temiz ve kuru, toprak bulaşıklı yapraklardan ayıklanmış tipin kendine özgü renginde, düzgün şekilli, sıkı olacak, üzerlerinde parazit ve hastalıklardan meydana gelen ve yenilmesini engelleyen zararlar, don ve fiziksel hasarlar bulunmayacaktır. Göbeği iyi oluşmuş ve tek göbekli olacak, çiçeklenme belirtisi göstermeyecektir. Piyasada satılan en iyi cins kıvırcıklardan (1. Sınıf) olacaktır. 700-750 gr arasında olacaktır. Kökleri dip yapraklarına yakın ve düzgün şekilde kesilmiş olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış nem, yabancı madde bulunmayacaktır. Ambalajlı olacaktır.

47. BEZELYE (ARAKA) EVSAFI : Arakalar taze ve körpe olacaktır. Büküldüğü zaman kırılacak, topraklı, ıslak, buruşmuş, sararmış, taneleri ayrılmış, pişmeyecek ve yenmeyecek derecede kartlaşmış olmayacaktır. İçinde hiçbir yabancı nebat bulunmayacak, birinci sınıf bezelye olacaktır .

48. TAZE BAKLA EVSAFI : Piyasada satılan iyi cins sakız baklalardan olacaktır. Büküldüğünde kırılacak tazelik evsafında bulunacaktır. Çürük, tüylü, pörsük, buruşmuş, kararmış, çamurlu, ıslak, kırışmış ve kartlaşmış, kılçıklı olmayacaktır.

49. KEREVİZ EVSAFI : Piyasada satılan iyi cins kök kerevizlerden alınacaktır. Çamurlu, çürük, içi boşalmış, liflenmiş, donmuş, gevşemiş, ezik ve rengi kararmış olmayacaktır. Köklerdeki püsküller ve üzerindeki yapraklar tamamen kesilecektir. Kerevizlerin her biri 200 gr.dan aşağı, 400 gr.dan yukarı olmayacaktır.

50. SIKMALIK PORTAKAL EVSAFI : Sıkmalık portakal, tatlı, sulu olacak, ezik, ekşi, kemale ermemiş, yeşil olmayacaktır. 11. ve 5. aylar arasında verilecektir.

51. DONDURULMUŞ SEBZELER : Bir öğünde her bir yemek için; kişi başına 125-175 gr. olarak hesaplanacaktır. Dondurulmuş ürünlerin uygun şartlarda taşınması ve saklanması yükleniciye aittir. Dondurulmuş sebze ve meyveler (40 mikron kalınlığında, polyetilen) mavi naylon torba içerisinde 10 kg 'lık karton kolilerde teslim edilecektir. Dondurulmuş sebzeler -18 C 'den daha düşük sıcaklıkta ve %90-95 nem ortamında depolanacak ve soğuk zincir kırılmadan taşınacaktır. Gelen ürünlerde yumuşama ve çözülme belirlendiğinde alınmayacaktır. Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, ürünle ilgili barkod no'su, ürünün cinsi üretim ve son kullanma tarihi, net ağırlığı bulunacaktır. Kendine has tat, koku ve renginde olacak, yabancı tat ve koku bulunmayacaktır. Kesinlikle hiçbir katkı maddesi bulunmayacaktır. Kullanım sırasında dondurulmuş sebze paketlerinde görülen herhangi bir renk veya koku değişikliğinde veya pişme sırasında görülebilecek bozukluk sonucu kullanılan dondurulmuş sebzelerin miktarı ve oluşacak maddi zararları (kullanılan et, yağ vb) yüklenicinin karşılaması zorunludur.

KURU ERZAK MALZEME TEKNİK ŞARTNAMESİ

KONSERVE FASÜLYE

Ürünü etkilemeyen, insan sağlığına zararlı olmayan ve hermetik olarak kapatılan teneke kutu ambalajında olacaktır.

Ambalaj üzerinde aşağıdaki bilgiler; bozulmayacak, silinmeyecek şekilde ve okunaklı olarak kağıt veya baskı etiket vb. şekilde yazılmalıdır.

- Firmanın ticari unvanı veya kısa adı, adresi, tescilli markası
- Malın adı
- Standardın işareti ve numarası
- Sınıfı (varsa)
- Parti, seri veya kod numarasında biri
- Net ağırlık
- Brüt ağırlık

Erkan KAHRAMAN
Personel Sorumlusu

Emine BUR
Diyetisyen

Hamza YAZICI
Güvenlik Şefi

Nazife EROĞLU
Hemşire

- Süzme ağırlık
- İmal tarihi
- Firmaca tavsiye edilen son tüketim tarihi veya raf ömrü
- "Her iki kapak tarafı şişmiş ve sızıntılı kutuları almayınız." Yazılı ifadesi.
- Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı'nın izninin bulunması gereklidir.

Taze fasulyeler ilgili TSE ' ye uygun, baş ve sapları ile varsa kılçıkları alınarak birkaç parçaya bölünmüş olmalıdır. Konserveyedeki fasulyeler aynı çeşitten, etli, dağılmamış, fazla yumuşamamış, oldukça sert durumda olmalı, dolgu suyu fazla bulanık göstermemeli ve tuz miktarı % 2 'yi geçmemelidir.

Konserve edilmiş fasulyeler; çeşidine özgü renk, tat ve kokuda olmalı, yabancı tat ve koku ile içinde yabancı maddeler bulunmamalıdır.

Taze fasulye konserve içinde tuzdan başka herhangi bir katkı maddesi bulunmamalıdır.

Konserve süzme ağırlığı net ağırlığın % 60'ından az, tepe boşluğu kalan hacminin %10'undan çok olmamalıdır.

Konservelerin kontrolü içindeki suyu süzülme (süzme ameliyesi bir süzgeç içerisinde dökülen sebzelerden damlama kesilinceye kadar bekletilmek) suretiyle yapılır. Kutuların arasında tesadüf edilecek cüz'i fabrikasyon noksanlıklar açılıp, tartılan değerleri ile birlikte, istenilen gramaj vasıtasının altına düşmemek şartıyla kabul edilir.

Konserve kutuları 6 tane 5 kg'lık mukavva kutular içerisinde teslim edilecektir. Bu ambalajlar nakliyata tahammül edecek şekilde sağlam yapılı olacaktır.

Kabul edilen malların normal şartlar altında 6 ay müddetle bozulmamasını, müteahhidi taahhüt edecektir. 6 ay sonunda bozulma belirtisi gösteren kutular iade edilecektir. Gerekli idari şartname uygulanarak müteahhit firma tarafından değiştirilecektir.

Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

Kutular mekanik etkilerle biçimleri bozulmamış, bombajsız ve dış yüzü passız olacaktır. Konserve süzme ağırlık üzerinden teslim alınacaktır. Konserve içerisinde konan domates, kutunun altında ve üstünde olacaktır. Konserve kalite sistem belgesi olmalıdır. HACCP belgesi olmalıdır.

BEZELYE KONSERVE

1. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı'nın izniyle çalışan bir müesseseden imal edilmiş olacaktır.
2. Kutunun etiket bilgileri (Türk Gıda Kodeksine ve TSE'ye uygun olacaktır.)
3. Bezelye taneleri sağlam, bütün, zedersiz, temiz, eziksiz, çeşidine özgü doğal renk, tat ve kokuda aynı irilikte olmalıdır. 3 numara iri boy bezelye alınmalı.
4. Konservelerde tuz miktarı % 2'yi geçmemelidir. Kutu doldurma oranı % 90'dan, süzme oranı % 60'dan az olmamalıdır. Dolgu suyu bulanık olmamalıdır. Konservelerin kontrolü içindeki suyu süzülme (süzülme işlemi; bir süzgeç içerisinde dökülen sebzelerde damlama kesilinceye kadar bekletilmek) suretiyle yapılır. Kutuların arasında tesadüf edilebilecek cüz'i fabrikasyon noksanlıklar açılıp, tartılan değerleri ile birlikte istenilen gramajın altına düşmemek şartıyla kabul edilebilir. Konserveler 6 adet, 5 kg'lık kutular halinde, mukavva kutular içinde olmalıdır. Bu ambalajlar nakliyata dayanacak şekilde düzgün ve sağlam olmalıdır.
5. Kutularda imal ve son kullanma tarihi olacaktır. Konserve süzme ağırlık üzerinden alınacaktır.
6. Kutuların içinde asıl gıda ile birlikte yenilmesine ve katılmasına müsaade edilen maddeler dışında katkı maddesi olmamalıdır. Konserve türleri, değişik markalardan numuneler görüldükten; gerektiğinde açılarak pişirdikten sonra karar verilip teslim alınacaktır. Konserve kalite sistem belgesi olmalıdır.
7. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

TÜRLÜ KONSERVE

Türlü konserve yapımında kullanılan taze sebzeler aşağıdaki özelliklerde olmalıdır.

Taze Fasulyeler; TS 797'de belirtilen özelliklere uygun, baş ve sapları ile varsa kılçıkları alınarak birkaç parçaya bölünmüş olmalıdır.

Patlıcan; TS 1255'de belirtilen özelliklere uygun, kabukları soyulmuş veya aralıklı soyulmuş ve parça halinde doğranmış olmalıdır.

Biber; TS 1205'de belirtilen özellikteki dolmalık biberlerden sap ve tohum kısımları alınmış ve kesilmiş olmalıdır.

Erkan KAHRAMAN
Personel Sorumlusu

Emine BUR
Diyetisyen

Hamza YAZICI
Güvenlik Şefi

Nazife EROĞLU
Hemşire

Domates; TS 794'de belirtilen özelliklere uygun ve enine dilimlenmiş, kalınca iki dilim halinde olmalı ve türünün alt ve üstüne konulmalıdır.

Sakız kabağı; TS 1898'de belirtilen özelliklere uygun, çekirdeği az, eti dağılmayan kabaklardan olmalı ve kabuğu alınmış parçalar halinde doğranmış bulunmalıdır.

Bamya; TS 2122'de belirtilen özelliklere uygun, çekirdeği küçük, körpe, fazla yumuşamamış, 1,5 – 6 cm. boyunda bütün başları kesilmiş ve piştiğinde dağılmayan bamyalardan olmalıdır.

Türlü Konservenin Özellikleri:

- Kendine özgü tat ve kokuda olmalı, hiçbir yabancı tat, koku ve madde bulunmamalı.
- İçindeki sebzeler, fazla sert veya pişmiş olmamalı
- İçinde, tuz ve limon tuzundan başka bir katkı maddesi bulunmamalı
- Dolgu suyu içindeki tuz miktarı % 2'yi, limon tuzu veya suyu % 0,3'ü geçmemelidir.
- Dolgu suyu fazla bulanık göstermemelidir. Konservenin kalite sistem belgesi alınmalıdır. HACCP belgesi olmalıdır.

• Türlü konservede, sebzeler süzildükten sonra aşağıdaki oranlar bulunmalıdır.

- | | | |
|------------------------|------------------------|-----------------|
| - Taze fasulye % 25-30 | - patlıcan % 25-30 | - biber % 5-10 |
| - domates % 10-15 | - sakız kabağı % 10-15 | - bamya % 10-15 |

Konserveler 5 kg'lık ambalajlarda olacaktır. Konserve ambalajlarındaki etiket bilgileri Türk Gıda Kodeksine ve TSE'ye uygun olacaktır. Konservelerin kontrolü içindeki suyu süzülme (süzme işlemi, bir süzgeç içerisine dökülen sebzelerden damlama kesilinceye kadar bekletilmek) suretiyle yapılır. Konserve süzme ağırlık üzerinden teslim alınacaktır. Kutuların içerisinde tesadüf edebilecek cüz'i fabrikasyon noksanlıklar kabul edilmelidir. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

BAMYA KONSERVE

İlgili TSE ve kodekse uygun, kendine has tat, koku ve renkte olacak, yabancı tat ve koku bulunmayacaktır. Bamyalar kendine has görünüşte, bütün halde, başları konik olarak kesilmiş ve aynı cinsten olacak, körpe, lekesiz, çekirdeği küçük ve sertleşmemiş, fazla yumuşamamış, dağılmamış ve ezilmemiş olacaktır.

Dolgu sıvısı bulanmamış ve salyalanmamış, kutuların durumu mekanik etkenlere biçimleri bozulmamış ve hermetik özelliğini kaybetmemiş, bombajsız ve dış yüzü passız olacak, içinde yabancı madde bulunmayacaktır. Kutu dolum oranı % 90' dan, süzme oranı % 60' dan az olmamalıdır. Bamyanın cinsi sultani bamya olacaktır. Bamyaların boyu; sultani bamya; en çok 7,5 cm'ye kadar, sıvısında tuz oranı en çok % 2, asitlik en çok % 0.5 olacaktır.

İmal tarihi günümüze en yakın, son kullanma tarihi günümüzden en uzak olacaktır. Tekliflerde bamyanın cinsine göre (sultani vs.) fiyat verilecek, süzme ağırlık üzerinden alınacaktır. 5 kg'lık ambalajlarda olmalıdır. Kutunun etiket bilgileri Türk Gıda Kodeksine ve TSE'ye uygun olacaktır. Konservenin kalite sistem belgesi olmalıdır.

SIVI AYÇİÇEK YAĞI

Berrak, tortusuz, açık sarı renkli, şeffaf görünümde, kendine has koku, tat ve görünümde olacaktır. Ham yağın özel koku ve lezzeti giderilmiş olacaktır. Fiziksel ve kimyasal özellikleri TSE ve Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır. Kurumda yemeklerde deneme çok olumlu sonuç verirse kabul edilecektir. Orijinal, 18 lt'lik teneke ambalajlarda bulunacaktır. Yağın dumanlanma noktası yüksek olacaktır. Gıda sanayisinde kullanılabilecek türde, kısa sürede yanmayacak türde olacaktır. Acıymış olmayacaktır. Ambalajlar üzerinde firma adı, adresi, net ağırlığı, TS numarası, üretim numarası, üretim tarihi, son kullanma tarihi, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı'nın izni, içindekiler, SYA yüzdesi bulunacaktır. Ambalajlar düzgün, temiz, paslanmamış, bombe yapmamış, ezilmemiş olacaktır. Yağın, imal edildiği yerin "kalite sistem belgesi" olacaktır.

Erkan KAHRAMAN
Personel Sorumlusu

Emine BUR
Diyensiyen

Hamza YAZICI
Güvenlik Şefi

Nazife EROĞLU
Hemşire

KURU FASULYE

Yeni ürün olacak, eski ürünle karışık olmayacaktır. Bayat, mat, buruşuk, kırık taneli, bozuk, küflenmiş, çürümüş, lekelenmiş, kendine özgü renk ve kokusunu yitirmiş, filizlenmiş, böceklenmiş, böcek ve diğer zararlılar tarafından yenmiş veya delinmiş olmayacaktır. Cinsi şeker fasulye olacaktır. Pişirildiğinde tanelerin hepsi aynı anda pişmiş ve irilenmiş olacaktır. Yabancı tane miktarı % 2'den, taş ve kum miktarı % 1'den, nem oranı % 14'den az olacaktır. Gelişi güzel alınan 100 adet fasulyenin ağırlığı 60 gr.'dan eksik olmayacaktır. Taneleri iri, yeter derecede kurumuş ve hepsi aynı anda pişmiş ve irilenmiş olacaktır. Taneleri iri, yeter derecede kurumuş ve hepsi aynı boyda olacaktır. İnsan sağlığına zarar vermeyen 50 kg.'lık çuvallarda teslim edilecektir. Çuvallar üzerinde firma adı, adresi, TS numarası, ürün yılı, üretim ve son kullanma tarihi olacaktır. , kuru fasulyenin işlendiği yerin edildiği yerin "kalite sistem belgesi" olacaktır. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

NOHUT

Yeni ürün olacak, eski ürünle karışık olmayacaktır. Bayat, mat, buruşuk, kırık taneli, bozuk, küflenmiş, çürümüş, lekelenmiş, kendine özgü renk ve kokusunu yitirmiş, filizlenmiş, böceklenmiş, böcek ve diğer zararlılar tarafından yenmiş veya delinmiş olmayacaktır. Pişirildiğinde tanelerin hepsi aynı anda pişmiş ve irilenmiş olacaktır. Yabancı tane miktarı % 2'den, taş ve kum miktarı % 1'den, nem oranı % 14'den az olacaktır. Gelişi güzel alınan 100 adet nohudun ağırlığı 60 gr.'dan eksik olmayacaktır. Pişirildiğinde hepsi aynı anda pişmiş ve irilenmiş olacaktır. Taneleri iri, yeter derecede kurumuş ve hepsi aynı boyda olacaktır. İnsan sağlığına zarar vermeyen 50 kg.'lık çuvallarda teslim edilecektir. Çuvallar üzerinde firma adı, adresi, TS numarası, ürün yılı, üretim ve son kullanma tarihi olacaktır. Nohudun işlendiği yerin edildiği yerin "kalite sistem belgesi" olacaktır. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

GENDİME EVSAFI

Normal evsaftaki sert buğdaydan dövülüp savrularak kepeğinden ayrılmak suretiyle hazırlanacaktır. Buğday kırması ve kapçıklı buğday bulunmayacaktır. Tabii renk, tad, koku ve mütecanis manzarada olacaktır. Küflü, küf ve fena kokulu, böcek yenikli, ekşi, kızışmış, ıslanmış, kurutulmuş ve topraklanmış olmayacaktır. Taş, toprak, kum ve çöp olmayacaktır. Son sene mahsulü olacaktır. Gendime 25 'lık ambalajlarda olacaktır. Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, üretim ve son kullanma tarihi, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı'nın izni, besin içerikleri, net ağırlığı belirtilecektir. Gendimenin işlendiği yerin edildiği yerin "kalite sistem belgesi" olacaktır. HACCP belgesi olmalıdır. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

KABUKLU KIRMIZI MERCİMEK

Mercimekler kendine özgü doğal renk ve kokuda olmalı, ıslanmış ve ıslatılıp kurutulmuş ve gözle görünür küflü olmamalı, canlı böcek ve hayvansal kalıntı içermemelidir. Yeni ürün olacak, eski ürüne karışık olmayacaktır. Bayat, mat, yağlı veya boyalı olmayacaktır. İçinde yabancı madde (mercimek taneleri arasında bulunan kendinden başka maddeler ile 3 mm' lik yuvarlak delikli elek altına geçen mercimek tane ve parçaları da dahil olmak üzere her türlü madde), kusurlu tane (kızarmış, çimlenmiş, çürümüş, olgunlaşmamış, lekelenmemiş, böcek yenikli ve delik mercimek tane ve parçaları), kırık kabuğu soyulmuş (3 mm' lik yuvarlak delikli elek üzerinde kalan, tanesinin 1/4 'ünden fazlası kırılmış kusurlu olmayan mercimek parçaları ile kabuğunun 1/4 'ünden fazlası soyulmuş kusurlu olmayan mercimek taneleri) olmayacaktır. Mercimekteki katkı maddeleri, bulaşanlar, pestisit kalıntıları, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olacaktır. Rutubet % 14'ü, toplam yabancı madde % 4'ü, taş, toprak ve inorganik maddeler toplam kusurlu taneler %3'ü, böcek, hasarlı tane % 1'i, kızarmış ve çimlenmiş tane % 0.5' i, kırık kabuğu soyulmuş tane % 4'ü geçmemelidir. Taneleri aynı zamanda pişecek özellikte olmalıdır. Pişirilerek denenecek olumlu sonuç alınırsa kabul edilecektir. Mercimeğin "kalite sistem belgesi" olmalıdır. İnsan sağlığına zarar vermeyen ambalajlarda teslim alınacaktır. Ambalaj üzerinde

Erkan KAHRAMAN
Personel Sorumlusu

Emine BUR
Diyetisyen

Hamza YAZICI
Güvenlik Şefi

Nazife EROĞLU
Hemşire

firma adı, adresi, TS numarası, ürün yılı, üretim ve son kullanma tarihi, Tarım Köy İşleri Bakanlığı'nın izni olacaktır. Mercimek 25 lık ambalajlarda olacaktır.

YEŞİL MERCİMEK

Mercimek kendine özgü doğal renk ve kokuda olmalı, ıslanmış ve ıslatılıp kurutulmuş ve gözle görünür küflü olmamalıdır. Canlı böcek ve hayvansal kalıntı olmayacaktır. Yeni ürün olacak, eski ürünle karışık olmayacaktır. Bayat, mat, yağlı veya boyalı olmayacaktır. Mercimekteki katkı maddeleri, bulaşanlar, pestisit kalıntıları Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olacaktır. Boylanmış yeşil mercimek olacaktır. Boylanmış yeşil mercimeklerde etikette belirtilen tane iriliğindeki mercimek oranı %95 olmalıdır.

Boylanmış yeşil mercimekteki rutubet oranı % 12'yi, toplam yabancı madde %1'i, taş, toprak, vb. inorganik maddeler % 0,1'i, toplam kusurlu tane %2'yi, böcek hasarlı tane % 0,5'i aşmamalıdır.

Taneler aynı zamanda pişecek özellikte olmalıdır. Pişirilerek denenecek; olumlu sonuç alınırse kuruma kabul edilecektir. Mercimeğin "kalite sistem belgesi" olmalıdır. HACCP belgesi olmalıdır. İnsan sağlığına zarar vermeyen 25 'lık orijinal ambalajlarda teslim alınacaktır. . Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, TS numarası, ürün yılı, üretim ve son kullanma tarihi, Tarım Köy İşleri Bakanlığı'nın izni, boylanmış yeşil mercimeğin tane iriliği belirtilecektir.

BULGUR

Yeni sene mahsulü olacaktır. Bulgur taneleri, sağlam, temiz, bulgura özgü renk, tat ve kokuda olmalı.Ekşimiş, acı, gözle görülebilen küflenme veya küflenmeden dolayı tadında ve kokusunda bir değişiklik meydana gelmiş olmamalıdır. Bulgurda canlı veya cansız haşere ve parazitlerle bunların parçacıkları, yumurtaları bulunmamalıdır. Nem miktarı en çok % 13 olmalı. Boya içermemeli iri (pilavlık) tip bulgur olmalıdır. İri tip, göz açıklığı 3.55 mm ve 2 mm. olan eleklerle elendiğinde, tamamı 3.55mm.'lik elekten geçmeli, 2.00 mm'lik eleğin üzerinde kalmalıdır. Ancak 2.00mm'lik elek altına geçen kısım kütleece % 10'dan fazla olmamalıdır.

Tolerans sınırları;

Taş, toprak, kum, çöp v.b.madde	en çok	% 0.01
Buğdaydan başka tahıl taneleri	en çok	% 1
Yabancı ot tohumları	en çok	% 0.1
Çok iri tane	en çok	% 1
Beyazlı tane	en çok	% 1

Ambalajlar yeni ve içindeki bulguru en iyi şekilde koruyabilecek özellikte, sağlığa zararsız maddelerden yapılmış, sağlam, temiz olmalıdır.

Ambalaj üzerinde, firma adı, adresi varsa tescilli markası, bulgurun tipi (pilavlık veya köftelik) imal tarihi, parti seri ve kod numaralarından en az biri, net kütlesi, son kullanma tarihi, Tarım Köy İşleri Bakanlığının izni belirtilecektir. Bulgur 25 'lık orijinal ambalajında olacaktır. Bulgurun kalite sistem belgesi olmalıdır. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

PIRİNÇ

Yeni sene mahsulü olacaktır. Kirlenmiş,acı, küflenmiş olmamalı.Yabancı tat ve koku içermemelidir. Karıştırılmış olmayacaktır. Pirincin rutubet oranı en fazla %14.5 olmalıdır. Pilavlık pirinç, uzun taneli pirinç(tane boyu 6 mm'den fazla ve aynı zamanda uzunluk/genişlik oranı 2'den fazla 3'den az olan) olacaktır. Pilavlık pirincin cinsi lüks baldo olacaktır. Osmancık baldo olmayacaktır. Pirinçte; kırık tane(1/4 'ü kırılmış) %3'ü geçmeyecektir. Ham tane ve tebeşirleşmiş tane (iyi olgunlaşmamış veya gelişimi tamamlamamış çeltiklerden elde edilen yeşil veya yeşilimsi renkteki taneler ile çeşitli nedenlerle süt beyazı rengi almış ve tebeşir görünümünde bulunan tane) en fazla %3 olmalıdır. Mandık yada kırmızı tane (yüzeyi kırmızı renkli pericarp ile kaplı tane) en fazla %2 olmalıdır. Kırmızı çizgili tane (Pericarp kalıntısı olarak çeşide has olmayan değişik yoğunlukta kırmızı çizgiler içeren tane) en fazla%2 olmalıdır.Hasarlı tane (ısı,rutabet,hastalık,böceklenme ve diğer sebeplerden dolayı sararmış,çeşitli büyüklükte siyah ve

Erkan KAHRAMAN
Personel Sorumlusu

Emine BUR
Diyetisyen

Hamza YAZICI
Güvenlik Şefi

Nazife EROĞLU
Hemşire

kahverengi lekeler içeren ve böcek yenikli tane) en fazla %1.5 olmalıdır.Yabancı madde (pirinç tanesi dışındaki böcek veya böcek parçaları ile kalıntıları,yabancı tohumlar,kabuk,kepek,saman gibi organik maddeleri ile taş,kum ve toprak gibi inorganik maddeler) olmamalıdır. Ambalaj üzerinde gıda maddesinin adı,net miktarı,üretici ve paketleyici firmanın adı,tescilli markası,adres ve üretildiği yer, üretim ve son kullanma tarihi,üretim yılı,Tarım Köy İşleri Bakanlığının izni,parti numarası ve/veya seri numarası,orijin ülke,pirincin tane uzunluğu bulunmalıdır.Pirincin, kalite sistem belgesi olacaktır. Ambalaj 50 kg'lık çuvallarda olacaktır. Pirinç pişirilerek denenecek, olumlu sonuç alınırca kabul edilecektir. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

ARPA-TEL ŞEHRİYE

Ekstra veya ekstra-ekstra buğday unu veya irmiğinden yapılmış olacaktır. Tabii renkte, kokuda ve tatta olacaktır. İçinde canlı-cansız kurt, böcek ve bunların yumurtası olmayacaktır. Küflü, nemli, güvelenmiş, kırılmış, lekelenmiş olmayacaktır. Pişirilerek denenip alınacaktır. Nem miktarı % 13'ü geçmeyecektir. % 1 tuz içeren kaynar suda 20 dakikada hepsi pişmiş olacaktır. Pişme sonucunda dağılan ve yapışık hamur olan şehriyeler alınmayacaktır. Şehriyeler orijinal paketlerde olacaktır. Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, içeriği, TS numarası, üretim ve son kullanma tarihi, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığının izni bulunacaktır. Şehriyenin kalite sistem belgesi olmalıdır. Pişirilmeden evvel veya sonra ağızda çiğnendiği zaman ekşi lezzette ve fena kokuda olmayacaktır. Yendikten sonra ağızda, boğazda acılık ve yanıklık duyulmayacaktır. Şehriyeler 5 veya 10 kg'lık paketler halinde alınacaktır. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

İNCE (ÇORBALIK) ERİŞTE

Kendisine has tat ve kokuda olmalıdır. Rutubet miktarı en çok % 13 olmalıdır. Kül miktarı en çok % 1 olmalıdır. Protein miktarı kuru maddede en çok % 10 olmalıdır. Son yıl ürünü sert durum buğdayından yapıldığı yazılı olacaktır. İçinde yabancı madde ve boya bulunmayacaktır. Kırıldığında kesit parlak olacaktır. Pişirilmeden önce ağızda çiğnendiği zaman ekşi lezzette ve kötü kokuda olmayacaktır. Yenildikten sonra ağızda, boğazda acılık ve yanıklık duyulmayacaktır. Kırılmış, küflenmiş, kirlenmiş, kurt, böcek ve fare pisliği olmayacaktır. Makarnalar % 1 tuz ihtiva eden kaynar suya atılarak 20 dakika pişirildiğinde suyu bulandırmayacaktır. Pişme sonucunda dağılan, yapışık hamur olan eriştelere alınmayacaktır. Sarı ve parlak renkli olmalı, unsuz görünümlü olmalıdır. Suyu geçen madde % 6'nın altında olmalıdır. % 96 'lık etil alkole geçen asitlik miktarı % 0,05 den çok olmamalıdır. Eriştenin "kalite sistem belgesi" olmalıdır. Erişte, 5 Kg'lık ambalajlarda olacaktır. Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, üretim ve son kullanma tarihi, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığının izni, besin içerikleri, net ağırlığı belirtilecektir. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

MAKARNA

Kendisine has tat ve kokuda olmalıdır. Rutubet miktarı en çok % 13 olmalıdır. Kül miktarı en çok % 1 olmalıdır. Protein miktarı kuru maddede en çok % 10 olmalıdır. Son yıl ürünü sert durum buğdayından yapıldığı yazılı olacaktır. İçinde yabancı madde ve boya bulunmayacaktır. Kırıldığında kesit parlak olacaktır. Pişirilmeden önce ağızda çiğnendiği zaman ekşi lezzette ve kötü kokuda olmayacaktır. Yenildikten sonra ağızda, boğazda acılık ve yanıklık duyulmayacaktır. Kırılmış, küflenmiş, kirlenmiş, kurt, böcek ve fare pisliği olmayacaktır. Makarnalar % 1 tuz ihtiva eden kaynar suya atılarak 20 dakika pişirildiğinde suyu bulandırmayacaktır. Pişme sonucunda dağılan, yapışık hamur olan makarnalar alınmayacaktır. Sarı ve parlak renkli olmalı, unsuz görünümlü olmalıdır. Suyu geçen madde % 6'nın altında olmalıdır. % 96 'lık etil alkole geçen asitlik miktarı % 0,05 den çok olmamalıdır. Makarnanın, eriştenin, kesme makarnanın "kalite sistem belgesi" olmalıdır. Makarna, 5 Kg'lık ambalajlı düdük (ince uzun), boncuk, yüksük, dirsek makarna çeşitlerinde ve 500 gram'lık ambalajlı yassı fırın, spagetti makarna çeşitlerinde olacaktır. Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, üretim ve son kullanma tarihi, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığının izni, besin içerikleri, net ağırlığı belirtilecektir. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

Erkan KAHRAMAN
Personel Sorumlusu

Emine BUR
Diyetisyen

Hamza YAZICI
Güvenlik Şefi

Nazife EROĞLU
Hemşire

KURU ÜZÜM (ÇEKİRDEKSİZ)

Yeni sene ürünü, bütün, temiz olacaktır. Sulanmış, ekşimiş, ezilmiş, kurtlanmış, küflenmiş, şekerlenmiş, beyaz renkli, çürük, böcek zararı, canlı ve ölü böcek ve diğer hayvansal zararlı maddeler olmayacaktır. Sultaniye cinsi, ağartılmamış(natürel) grubu, rengine göre 11 tip numara üzüm olacaktır. Kuru üzüm, standart(iri) boyda olacaktır. 100 gr'mındaki tane adedi 301-370 adet olacaktır. Bekleme ve şekerlenmeye bağlı topaklanma olmayacaktır. Topaklanmış kısımlar iki el arasına alındığı zaman taneler birbirinden ayrılacaktır. Nem %15-16, SO₂ miktarı % 0,5 olacaktır. Kaynatıldığı zaman bütün tanelerin yenilecek bir halde şişip, kabarmayacaktır. 5'er kg'lık karton ambalajlarda olacaktır. Numune orijinal ambalajında teslim edilecektir. Ambalaj üzerinde firmanın adı, adresi, varsa tescilli markası, sınıfı, boyu, çeşit, ticari tipi, ürün yılı, net ağırlığı belirtilecektir. Üzümün "kalite sistem belgesi" olmalıdır. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

ÇAY

Piyasanın en iyi kalitede çayı olacaktır. Koyu renkli, tozsuz olacaktır. Küflenmiş, ıslak olmayacaktır. Dışardan yabancı koku çekmiş olmayacaktır. İçerisinde boya maddesi olmayacaktır. Demlenip kontrol edilmeden alınmayacaktır. Denendiğinde çay aroması verecektir. Nem oranı %6'yı geçmeyecektir. İçinde sap, yaprak artığı, çöp olmayacaktır. Çaylar, Çaykur' un ürettiği markalardan olacaktır. 1 kg' lık paketler halinde teslim edilecektir. Ambalaj üzerinde gıda maddesinin adı, içindekiler, net miktarı, üretici ve paketleyici firmanın adı, tescilli markası, adresi ve üretildiği yer, üretim ve son kullanma tarihi, Tarım Köy İşleri Bakanlığının izni, parti numarası ve/veya seri numarası, orijin ülke, gerektiğinde kullanım bilgisi ve/veya muhafaza şartları bulunmalıdır. Çayın kalite sistem belgesi olacaktır. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

DOMATES SALÇASI

Suda eriyen kuru madde oranına göre ikili-duble (kıvamlı koyu, kuru madde oranı %28-30 Brix) olmalıdır. Domates çekirdek ve kabukları üründe bulunmamalı. Salçadaki siyah noktalar 1 gr'da %2'yi geçmemelidir. Salçada PH =3.7-4.5 olmalıdır. Su miktarı %82'den, tuz miktarı %6 dan fazla olamamalıdır. Salçada renk kaybı, lezzet bozukluğu (yanık tat), yabancı koku, küf olmayacaktır. 5kg'lık teneke kutularda olmalıdır. Teneke bombajsız, mekanik tesirle biçimleri bozulmamış, sızıntısız, passız olmalıdır. Kutu doldurma oranı en az %90 olmalıdır. Ambalaj üzerinde aşağıdaki bilgiler; bozulmayacak, silinmeyecek şekilde ve okunaklı olarak kağıt veya baskı etiket vb. şekilde yazılmalıdır. Salça denenecek, yemeğe koyu renk veren tercih edilecektir.

- Firmanın ticari unvanı veya kısa adı, adresi, tescilli markası
- Malın adı
- Standardın işareti ve numarası
- Sınıfı (varsa)
- Parti, seri veya kod numarasında biri
- Net ağırlık
- Brüt ağırlık
- İmal tarihi
- Firmaca tavsiye edilen son tüketim tarihi veya raf ömrü

Tarım ve Köy İşleri Bakanlığının izninin bulunması gereklidir. Salçanın kalite sistem belgesi olmalıdır. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

BUĞDAY UNU

Birinci nevi un olmalıdır. Buğday unu, yabancı tat, koku, canlı veya cansız böcek ve parçalarını içermemelidir. Acıma, ekşime, küflenme, kokuşma, bozulma olmamalı, kendine özgü renk ve görünümde olmalı. Rengi beyaz sarımsak olmalıdır. Nem oranı en çok % 14.5 olmalıdır. Nemlenme ve nemlenmeye bağlı topaklaşma olmayacaktır. Kuru maddede protein miktarı en az % 10.5 olmalıdır. Asitlik sülfürik asit cinsinden kuru maddede en çok %0.07 olmalıdır. Unun kirlilik deneyi; 6 cm. çapındaki filtre kağıdı

Erkan KAHRAMAN
Personel Sorumlusu

Emine BUR
Diyetisyen

Hamza YAZICI
Güvenlik Şefi

Nazife EROĞLU
Hemşire