

üzerinde en fazla 60 siyah nokta bulunabilir ve böcek kökenli her nokta 30m'den büyük olmamalıdır. Unun en az % 98'i 212 mikronluk 70'nolu elekten geçmelidir. 10 kg'lık kağıt ambalajlarda teslim alınacaktır. Klorlama dahil, ağartma işlemi uygulanmış olmayacaktır. Ambalajların üzerinde, unu hangi amaçla kullanılacağı, maximum kül ve minimum protein miktarları belirtilmelidir. Ambalajların üzerinde firma adı, adresi, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığının izni, üretim tarihi ve son kullanma tarihi yazılı olacaktır. Yaş öz gluten miktarı 35'ten fazla olacaktır. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

PİRİNÇ UNU

Yalnız pirinçten yapılmış olmalı ve içinde yabancı unlar bulunmamalıdır. Temiz, rengi beyaz, kendine özgü renk ve kokuda olacaktır. Kızışmış, acı, ekşimiş, kokmuş olmayacaktır. İçinde böcek, kurt ve diğer canlı-cansız parazitler ve bunların benzeri kirlilikler bulunmayacaktır. Orijinal 250 gr.lık ambalajlarda teslim edilecektir. Ambalaj üzerinde gıda maddesinin adı, net miktarı, üretici ve paketleyici firmanın adı, tescilli markası, adresi ve üretildiği yer, üretim ve son kullanma tarihi, üretim yılı, Tarım Köy İşleri Bakanlığının izni, parti numarası ve/veya seri numarası, bulunmalıdır. Pirinç ununun, kalite sistem belgesi olacaktır. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

BUĞDAY NIŞASTASI

Buğdaydan usulüne göre elde edilmiş buğday nişastası olacaktır. Elde edildiği maddenin adını taşıyacaktır. Hangi cins maddenin nişastası ise yalnız ona ait olacak, başka cins ile karıştırılmayacaktır. Toz halinde beyaz renkte ve homojen yapıda, kendine has tat ve kokuda olacaktır. Acılaşmış, küflenmiş, ekşimiş, nemlenmiş olmayacaktır. Nem oranı patates nişastasında en fazla % 18, buğday, mısır ve pirinç nişastalarında ise % 13 olacaktır. Kül miktarı %1'den fazla olmayacaktır. 5'er kg'lık ambalajlarda olacak ambalaj üzerinde, firma adı, adresi, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığının izni, net ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihi olacaktır. Nişastanın kalite sistem belgesi olacaktır. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

CEVİZ İÇİ

Yeni sene ürünü ve piyasanın en iyi cinsinden olacaktır. Ceviz içleri, sarı veya koyu saman rengine, sağlam, ikiye bölünmüş olacaktır. Küflü, kurtlu, hastalıklı, acı, buruşuk, tamamen kurumuş, rengi bozulmuş, çürük, örümcekleşmiş ve herhangi bir haşere tarafından yenilmiş olmayacaktır. Nem oranı % 5'li geçmemelidir. Cevizler, insan sağlığı yönünden uygun, 5 kg'lık orijinal ambalajlarda teslim edilecektir. Ambalajın üzerinde firma adı, adresi, TS numarası, net ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihi, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığının izni yazılı olacaktır. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ceviz içi ilgili müteahhit firma tarafına gerekli idari şartname hükümleri uygulanarak değiştirilecektir. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

KAKAO

Piyasada satılanın en iyisi olacaktır. Koyu kahverenginde, suda kolayca eriyebilecek toz halinde olacaktır. İçerisinde kabuk, tohum, diğer yabancı maddeler bulunmayacak, şeker katılmış olmayacaktır. Kurtlanmış, böceklenmiş, acı, nemlenmiş, topaklaşmış, kötü koku oluşmuş olmayacaktır. Kakao tozunda rutubet miktarı küttele en fazla %9 olmalıdır. Topaklanmayı önleyiciler kakao kuru karışımında 10 gr/kg ile sınırlı olmalıdır. Orijinal 50 Kg'lık içi naylon, dışı kalın kağıt ambalajlarda teslim edilecektir. Ambalaj üzerinde gıda maddesinin adı, net miktarı, üretici ve paketleyici firmanın adı, tescilli markası, adresi ve üretildiği yer, üretim ve son kullanma tarihi, üretim yılı, Tarım Köy İşleri Bakanlığının izni, parti numarası ve/veya seri numarası, bulunmalıdır. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan kakao müteahhit firma tarafından nakliye ücreti kendine ait olmak kaydıyla değiştirilecektir. 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

TAHİN HELVASI

Piyanın en iyisi ve kakao karışımı olacaktır. Yalnız şekerden yapılmış olacaktır. Kendine has tat, lezzet ve yapıda olacak, ağza alındığında kolayca eriyecek, kesildiğinde ise dağılmayacaktır. Tahin miktarı en az % 50, yağ miktarı susam yağı olarak en az % 25 olacaktır. Protein miktarı en az % 9, toplam şeker en çok % 45, nem en çok % 3 ekstrakte edilmiş yağda asitlik en çok % 2 (oksit asit cinsinden) olacaktır. Acı, bayatlamış, kokusu değişmiş, küflenmiş, rengi kararmış, yağı dışı vurmuş, macunlanmış olmayacaktır. Haşere parçaları, böcek kalıntıları v.b. yabancı maddeler bulunmayacaktır. Sakızimsı görünüm veren helva kabul edilmez. Orijinal, 80 gr'lık jelatin ambalajlarda teslim edilecektir. Ambalajın üzerinde helvaya katılan maddeler açık olacak yazılı olacaktır. Helvanın tahin miktarı, yağ miktarı (susam yağı olarak), protein miktarı, toplam şeker miktarı analizi, Hıfzısıhha'ya yaptırılacak ve belgelendirilecektir. Ambalajlar ezik, delik olmayacaktır. Ambalajın üzerinde firma adı, adresi, cinsi, TS numarası, üretim ve son kullanma tarihi, net ağırlığı, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı'nın izni bulunacaktır. Helvanın imal edildiği yerin "kalite sistem belgesi" olmalıdır. İmal tarihi günümüze en yakın, son kullanma tarihi günümüze en uzak tarih tercih edilecektir. Son kullanma tarihinden önce bozulan tahin helvası müteahhit firma tarafından "idari şartname" hükümlerine göre değiştirilecektir. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

KİMYON

Piyasada satılan en iyi cinsten, kendine özgü koku ve tatla olacaktır. Küflenmiş, bayatlamış, bozulmuş olmayacaktır. İçerisinde yabancı madde, canlı ve cansız böcek artıkları, boya, nişasta ve benzeri maddeler katılmış olmamalıdır. Ambalajları hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek bir malzemeden yapılmış olmalıdır. orijinal ambalajda olmalı, ambalajların üzerinde firma adı, adresi, cinsi, TS numarası, üretim ve son kullanma tarihi, net ağırlığı, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı'nın izni bulunacaktır. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

KEKİK

Kendine özgü renk, tat ve aromada olacak, küflenmiş, çürümüş, yabancı tad ve koku almış olmayacak, içinde canlı böcek veya böcek kalıntıları görülmeyecektir. Nem miktarı en çok % 12, sap parçaları ve tohum miktarı en çok % 10, yabancı madde ise en fazla % 2 olacaktır. Orijinal ambalajlarda bulunacaktır. Dış ambalajı çuval, iç ambalajı naylon poşetli olmak üzere çift ambalajlı olacak. Numune orijinal ambalajda teslim edilecek. Üretici firmanın adı, üretim yeri ve tarihi ambalaj üzerinde belirtilecek. Kekik kalite sistem belgesi olmalıdır. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

TURŞU (KARIŞIK) EVSAFI

Kendi has renk ve görünüşte, sebzesi yumuşamamış dağılmamış, çürümemiş ve küflenmemiş, salamuralı salyalaşmamış ve yabancı madde bulunmamalıdır. Net ağırlığında, süzme ağırlığı oranı en az %70, her çeşit sebzelerin süzme ağırlığına oranı en az % 3, en çok % 25 olmalıdır. Karışık turşuyu etkileyen veya karışık turşudan etkilenmeyen sağlığa zararlı olmayan laklı teneke ambalajlar içerisinde olmalıdır. Turşu, süzme ağırlıktan teslim alınacaktır. Ambalaj üzerinde malın adı, imal tarihi, tipi, süzme ağırlığı, son kullanma tarihi ve raf ömrü, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığının izni yazılı olacaktır. Turşunun kalite sistem belgesi olmalıdır. Yeni üretim olacak. 20 kg'lık teneke ambalajlarda, Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.

KARBONAT

Sodyum bikarbonat olacaktır. Beyaz renkte olup, içine taş, kum ve yabancı madde bulunmayacaktır. Nemlenmiş, topaklanmış olmayacaktır. İnsan sağlığına zararsız 1 kg'lık ambalajlarda teslim edilecektir. Ambalajın üzerinde firma adı, adresi, cinsi, TS numarası, üretim ve son kullanma tarihi, net ağırlığı, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı'nın izni bulunacaktır. Karbonatın kalite sistem belgesi olmalıdır. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

Erkan KARIRAMAN
Personel Sorumlusu

Emine BUR
Diyetisyen

Hamza YAZICI
Güvenlik Şefi

Nazife EROĞLU
Hemşire

KÖFTE BAHARI

Ana maddesi karabiber, tatlı kırmızı toz biber, az miktarda defne yaprağı, kekik ve karanfilden oluşmalıdır. Piyasada satılan en iyi cinsten, kendine özgü koku ve tatla olacaktır. Küflenmiş, bayatlamış, bozulmuş olmayacaktır. İçerisinde yabancı madde, canlı ve cansız böcek artıkları, boya, nişasta ve benzeri maddeler katılmış olmamalıdır. Orijinal ambalajda olmalıdır. Ambalajın üzerinde firma adı, adresi, cinsi, TS numarası, üretim ve son kullanma tarihi, net ağırlığı, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı'nın izni bulunacaktır. Köfte baharının kalite sistem belgesi olmalıdır. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

DEFNE YAPRAĞI

Piyasada satılan en iyi cinsten, kendine özgü koku ve tatla olacaktır. İçerisinde yabancı madde, canlı ve cansız böcek artıkları ve benzeri maddeler katılmış olmamalıdır. Yapraklar delikli ve lekeli olmamalıdır. Orijinal ambalajda olmalıdır. Ambalajın üzerinde firma adı, adresi, cinsi, TS numarası, üretim ve son kullanma tarihi, net ağırlığı, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı'nın izni bulunacaktır. Defne yaprağının kalite sistem belgesi olmalıdır.

ÇAM FISTIĞI

Yeni sene ürünü olacaktır. Piyasada satılan malın en iyi cinsinden olacaktır. Taneleri bütün, dolgun, iri olacaktır. Çürük, küflü, fena kokulu, nemli, kurtlanmış olmayacaktır. Orijinal ambalajda olmalıdır. Ambalajın üzerinde firma adı, adresi, cinsi, TS numarası, üretim ve son kullanma tarihi, net ağırlığı, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı'nın izni bulunacaktır. Çam fıstığının kalite sistem belgesi olmalıdır. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

KUŞ ÜZÜMÜ

Yeni sene ürünü olacaktır. Piyasada satılan malın en iyi cinsinden olacaktır. Sulanmış, ekşimiş, küflenmiş ve kurtlanmış olmayacaktır. Beklemeye bağlı şekerlenme ve topaklanma olmayacaktır. İçerisinde taş, toprak, çöp gibi yabancı maddeler bulunmayacaktır. Orijinal ambalajda olmalıdır. Kuş üzümünde, 25 gramındaki tane sayısı 200- 500 adet olacaktır. Ambalajın üzerinde firma adı, adresi, cinsi, TS numarası, üretim ve son kullanma tarihi, net ağırlığı, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı'nın izni bulunacaktır. Kuş üzümünün kalite sistem belgesi olmalıdır. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

VANİLYA

1. kalite, temiz ve rutubetsiz olacak, ideal koku ve tatla olacaktır. Usulüne uygun öğütülmüş vanilyalardan olacaktır. Orijinal ambalajda olmalıdır. Ambalajın üzerinde firma adı, adresi, cinsi, TS numarası, üretim ve son kullanma tarihi, net ağırlığı, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı'nın izni bulunacaktır. Vanilyanın kalite sistem belgesi olmalıdır. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

KURU MAYA

İçinde Doğal maya (*Saccharomyces cerevisiae*), bitki kökenli sorbitan monostearat olmalıdır. 100 gr'lık ambalajlarda olmalıdır. Maya kendisinin 4-5 katı ılık suda 15 dakika bekletilerek denenecektir. İstant kuru maya olmalıdır. Orijinal ambalajda olmalıdır. Ambalajın üzerinde firma adı, adresi, cinsi, TS numarası, üretim ve son kullanma tarihi, net ağırlığı, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı'nın izni bulunacaktır. Kuru mayanın kalite sistem belgesi olmalıdır. 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

TATLI BİSKÜVİ

Ekstra-ekstra undan yapılmış, piyasadaki bisküvilerden en iyisinden gevrek bir örnek yapı ve görüntüde, kendine özgü renk, hoş tat ve kokuda olmalı, yabancı tat ve koku almamış ve boyanmamış olmalıdır. Kirlenmiş, acımış, küflü, kurtlu, böcek ve zararlılarca yenilmiş olmamalıdır. Bisküvilerin üstü yazılı olanlarında yazılar okunaklı ve şekiller belirgin olmalıdır. Ambalajlar, taşıma ve saklama süresince bisküvileri kırılmadan, yağ emmeyen, rutubet çekmeyen nitelikte, temiz, kuru, kokusuz, insan sağlığına zararsız ve sağlam olmalıdır. Ambalajın üzerinde; firma adı, TS numarası, adresi, cinsi, üretim ve son kullanma tarihi, net ağırlığı, Tarım Köy İşleri Bakanlığı'nın izni, bisküvinin besin ögesi içeriğinin analizi belirgin olarak yazılı olacaktır. Rutubet % 6'dan az olacaktır.

Bisküvinin imal edildiği yerin kalite sistem belgesi olmalıdır. Teslimat esnasında üretim tarihi en yakın, son kullanım tarihi ise en uzak olacaktır. İlgili ünite de tat analizi yapıldıktan sonra karar verilen markadan teslim alınacaktır. Bisküviler, , tek sıra halinde naylon ambalajlar içinde, katon kutulara sıralı dizilmiş halde olacaktır. Muayene komisyonu gerektiğinde marka ve cins tercihi yapabilir. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

TUZLU BİSKÜVİ

Ekstra-ekstra undan yapılmış, piyasadaki bisküvilerden en iyisinden gevrek bir örnek yapı ve görüntüde, kendine özgü renk, hoş tat ve kokuda olmalı, yabancı tat ve koku almamış ve boyanmamış olmalıdır. Kirlenmiş, acımış, küflü, kurtlu, böcek ve zararlılarca yenilmiş olmamalıdır. Bisküvilerin üstü yazılı olanlarında yazılar okunaklı ve şekiller belirgin olmalıdır. Ambalajlar, taşıma ve saklama süresince bisküvileri kırılmadan, yağ emmeyen, rutubet çekmeyen nitelikte, temiz, kuru, kokusuz, insan sağlığına zararsız ve sağlam olmalıdır. Ambalajın üzerinde; firma adı, TS numarası, adresi, cinsi, üretim ve son kullanma tarihi, net ağırlığı, Tarım Köy İşleri Bakanlığı'nın izni, bisküvinin besin ögesi içeriğinin analizi belirgin olarak yazılı olacaktır. Rutubet % 6'dan az olacaktır.

Bisküvinin imal edildiği yerin kalite sistem belgesi olmalıdır. Teslimat esnasında üretim tarihi en yakın, son kullanım tarihi ise en uzak olacaktır. İlgili ünite de tat analizi yapıldıktan sonra karar verilen markadan teslim alınacaktır. Bisküviler, , tek sıra halinde naylon ambalajlar içinde, katon kutulara sıralı dizilmiş halde olacaktır. Muayene komisyonu gerektiğinde marka ve cins tercihi yapabilir. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

İRMİK

Temiz, kendine özgü renk, koku, tat ve görünüşte olacaktır. İrmikler; kızışmış, acımış, ekşimiş, küflenmiş, kokmuş, nemlenmiş, örümcekleşmiş, kurtlanmış olmayacaktır. İçinde parazit ve yabancı madde bulunmayacaktır. Rengi hafif sarımtırak veya sarı olacaktır. İri buğday irmiği olacaktır. Rutubet miktarı en fazla %14.5 olacaktır. Protein miktarı, kuru maddede en az %10.5 olacaktır. Kül miktarı, kuru maddede en çok %1 olmalıdır. Asitlik en çok %0.05 olmalıdır. Pişirilerek denenecek, olumlu sonuç alınır sa kabul edilecektir. Un haline getirilip elendikten sonra kuru gluten miktarı %10'dan az olmayacak, elastikiyeti normal olacaktır.

500 gr'lık ambalajlarda olacak. 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, irmiğin grubu bulunmalıdır. İrmüğün, kalite sistem belgesi olacaktır. Ambalajlar düzgün, temiz olacaktır. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

REÇEL

Ekstra geleneksel reçel (şekerler ve meyvelerin belirli kıvama getirilmiş karışımı) olacaktır. Meyve oranı en az % 45 olmalıdır. Refraktometre ile tayin edilen çözünebilir kuru madde içeriği % 68' den daha az olamaz. PH değeri 2,8-3,5 aralığında olmalıdır. Renklendirici bulanmamalıdır. Kutuların dolun oranı en az % 90 olmalıdır. Reçellerin ana maddesi en iyi meyvelerden olacak, temiz yıkanmış, çöp, çekirdeklerinden tamamen temizlenmiş, canlı – cansız her türlü böcek, kurt gibi haşereler bulunmayacaktır. Parlak, canlı,

Erkan KAHRAMAN
Personel Sorumlusu

Emine BUR
Diyetisyen

Hamza YAZICI
Güvenlik Şefi

Nazife EROĞLU
Hemşire

yapıldığı meyvelerin rengi baskın, meyvemsi ve hoş tadı olacaktır. Kararma, çok koyu veya cıvık, yanık, küf, is, benzin, gaz vb. yabancı koku, ekşime gibi yabancı tatta olmayacak ve jelatin, zatk vb. maddeler katılmamış olacaktır. Piyasada satılan iyi cins mallardan (1.sınıf) olacaktır. Şekerlenmiş olmayacaktır. 25 gr'lık özel ambalajlarda olmalıdır. Paketlerin üzerinde firma adı, adresi, üretim ve son kullanma tarihi, 100 gr' da bulunan meyve ve şeker miktarı, net miktarı, Tarım ve Köy İşlerinin izni belirtilmelidir. Reçellerin "kalite sistem belgesi" olmalıdır. İmal tarihi günümüze en yakın, son kullanma tarihi günümüze en uzak reçeller tercih edilecektir. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır. Reçeller vişne, çilek, kayısı reçeli çeşitlerinde olacaktır.

KAHVALTILIK KUTU BAL

Süzme çiçek balı olacaktır. Rengi altın sarısı olmalıdır. Şekerlenmiş olmayacaktır. İçinde yabancı madde, parazit, arı parçaları ve yavru arı içermemelidir. İçinde nişasta bulunmamalıdır. Kendine ait doğal koku ve tada sahip olmalıdır. Yabancı koku ve tat içermemelidir. İnvert şeker miktarı çiçek balında %65 'ten az olamaz. Rutubet %20'den fazla olmamalıdır. Sakaroz en çok %5 olmalıdır. Suda çözünmeyen madde miktarı en çok %0,1 olmalıdır. Mineral madde-kül miktarı %6'yı geçmemelidir. Asitlik miktarı 40 meq/kg 'dan fazla olmamalıdır. Diastaz sayısı 8'den az olmamalıdır. HMF (hidroksi metil furfural) miktarı 40 mg/kg'dan fazla olmamalıdır. Ticari glukoz içermemelidir. Balın şeker protein oranını ölçen C 13 analizi sonucu -1'den düşük olmalıdır. Naftalin bulunmamalıdır. Çiçek balında fruktoz ve glikoz şekerlerinin yalnız başlarına veya toplamı 100 gr.'da 60 gr.dan az olamaz. Standart 20 gr.lık kapalı ambalajlarda olacaktır. Ambalaj üzerinde gıda maddesinin adı, net miktarı, üretici ve paketleyici firmanın adı, tescilli markası, adresi ve üretildiği yer, Tarım Köy İşleri Bakanlığının izni, parti numarası ve/veya seri numarası, balın orijini, balın piyasaya sunuş şekli, balın toplandığı yıl üretim tarihi olarak, satışa hazır hale geldiği tarih dolmuş tarihi olarak belirtilecektir. Balın, kalite sistem belgesi olacaktır. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

KAHVALTILIK TEREYAĞ

1.sınıf kahvaltılık pastörize tereyağı olacaktır. Sarımsı, homojen renkte olacak Tat ve kokusu hoş olmalıdır. Yabancı tat ve koku içermemelidir. Su salmış, çok sert veya yumuşak, yapışkan, elastik yapıda, unumsu kumlu, donuk, parçalanmış yapıda olmayacaktır. Benekli, dalgalı, alacalı, çok koyu veya çok açık, soluk renkte olmayacaktır. Rutubet en çok %16 olmalıdır. Süt yağı miktarı kütlece en az %82, asiditesi en çok süt asidi cinsinden %18 olmalıdır. 1 gr'da 20'den çok küf ve maya bulunmamalıdır. Rechard-Meisal sayısı en az 22 olmalıdır.

Bakteriyolojik nitelikleri aşağıdaki gibi olmalıdır.(adet/gr.)

Toplam bakteri	<10.000
Koliformlar	<10
Proteolitik organizmalar	<1000
Lipolitik	<1000
Pseudomonas frangi	<10
Psikrofilikler	<1000

15 gr.lık orijinal ambalajlarda olacaktır. PVC ambalaj üzerine Al veya kalay folyo yüksek ısıda preslenmek suretiyle kaplanacaktır. Erimiş, patlamış ambalajlar kabul edilmeyecektir. Ambalaj üzerinde gıda maddesinin adı, net miktarı, üretici ve paketleyici firmanın adı, tescilli markası, adresi ve üretildiği yer, üretim ve son kullanma tarihi, üretim yılı, Tarım Köy İşleri Bakanlığının izni, parti numarası ve/veya seri numarası, bulunmalıdır. Tereyağın, kalite sistem belgesi olacaktır. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

ZEYTİN

Piyanın en iyisi olacaktır. Cins olarak sele zeytini, gemlik zeytini olacaktır. Zeytinin rengi, kabuktan itibaren siyah ve siyaha yakın tonlarda olmalı, bu renk zeytin etinin 1 ile 2 mm'sine veya yarısına işlemlidir. Temiz ve sağlam olmalı, yabancı tat ve koku ihtiva etmemelidir. Zeytinin eti, çekirdeğine

Erkan KAHRAMAN
Personel Sorumlusu

Emine BUR
Diyetisyen

Hanra YAZICI
Güvenlik Şefi

Nazife EROĞLU
Hemşire

yapışmayacaktır. Grup ve tipine has yeme olgunluğunda ve yenilebilir özellikte olmalıdır. Kirli, kokuşmuş, özellikleri kaybolmuş, kurtlanmış ve küflenmiş olmamalıdır. Her türlü parazit, böcek veya bunların parçalarını ihtiva etmemelidir. Etli taneli, küçük çekirdekli olmalıdır. Ambalaj içindeki zeytinlerin çeşidi, sınıfı, grubu, tipi ve stili aynı olmalıdır. Ambalaj içerisinde zeytinin eti ile derisi arasında hava kabarcığı olan taneler bulunmayacaktır. Zeytinin içinde acı, çürük, yumuşak, olgunlaşmamış taneler bulunmayacaktır. Zeytin tane adedi, 100 gr.da 31'i aşmayacaktır. 100 gr. zeytinin çekirdekleri iyice temizlendikten sonra, bu çekirdeklerin ağırlığı 21 gr.'mı geçmeyecektir. Tuz oranı siyah salamurada %7, sele zeytininde %10, yeşil zeytinde %6 olacaktır. Salamura suyu temiz olacak, yabancı tat ve koku içermeyecek, görünüşü berrak olacak, gözle görülen yabancı madde içermeyecektir. Zeytinlere tat analizi yapılacaktır. Ambalaj temiz olacak, ambalajın üzerinde; firma adı, TS numarası, adresi, cinsi, üretim ve son kullanma tarihi, net ağırlığı, Tarım Köy İşleri Bakanlığı'nın izni, zeytinin grubu (yeşil, siyah), kalite ve sınıfı, tipi(sele, salamura), boyu ve derecesi belirgin olarak yazılı olacaktır. Zeytinin kalite sistem belgesi olmalıdır. Zeytin 10 kg'lık teneke ambalajlarda teslim edilecektir. Zeytin süzme ağırlık üzerinden teslim alınacaktır. Şansa bağlı olarak ambalajlar açıldığında, hepsinde aynı kalite görülecektir. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

ERİTME PEYNİR

Birinci sınıf, yağlı, sade eritme peyniri olacaktır. Eritme peynirinde rutubet miktarı kütlece en çok % 60 olmalıdır. Eritme peynirinde belirtilen çeşni maddeleri ve katkı maddelerinden başka herhangi yabancı madde bulunmayacaktır. Tuz miktarı (NaCl) kuru maddede en çok % 7 olmalıdır. Peynirde pH değeri en az 5,5 olmalıdır. E.Coli bulunmamalıdır. Patojen staphylococcus aureus bulunmamalıdır. 1 gramında 100 adetten çok koliform bakteri, 100 adetten çok maya ve küf bulunmamalıdır. Süt yağı miktarı katı maddede; Yağlı eritme peynirinde kütlece en az % 30 olmalıdır. Ambalajlar bakılarak, tartılarak muayene edilmelidir. Eritme peynirin ambalajında aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek bozulmayacak şekilde yazılır, basılır yahut etiketlere yazılarak yapıştırılır. Firmanın ticaret unvanı veya kısa adresi, bu standardın işaret ve numarası (TS 2176 şeklinde), malın adı (eritme peynir), imalat seri/kod numarası, ihtiva ettiği çeşni maddesi, çeşidi, sınıfı, tipi, en az net ağırlığı (g veya kg olarak), imalat tarihi, son kullanma tarihi ve raf ömrü, eritme peynirler ortalama 25 gr.lık alüminyum folyo içerisinde, üçgen prizma şeklinde ambalajlarda olmalıdır. Peynirin "kalite sistem belgesi" olmalıdır. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

KURU İNCİR

Yeni sene ürünü ve piyasanın ev iyisi (1.sınıf) olacaktır. Bütün, sağlam olacak, kimyasal madde, yabancı tat ve koku, ölü böcek ve böcek kalıntıları ve canlı kurt bulunmayacaktır. Usulüne uygun kurutulmuş olacaktır. Hasarsız, güneş yanıklı, yarı ve çatlaksız olacak, temiz olacaktır. Renkçe ballı kabuğu mevsimine uygun yumuşaklıkta olacak, çeşidin ve tipin özelliklerini taşıyacaktır. Ekşi, şekerlenmiş, küflenmiş, ıslanıp tekrar kurutulmuş, sulanmış, güvelenmiş, olmayacaktır. Nem oranı % 20-22, 1 kg' daki meyve tanesi sayısı en çok 60 adet olacaktır. İncir 7 numaradan küçük olmayacaktır. Karton ambalajda dizili olacaktır. Orijinal ambalajda bulunacaktır. Ambalajların üzerinde Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı'nın izni bulunacaktır. İmal edildiği yerin "kalite sistem belgesi" olmalıdır. İmal tarihi günümüze en yakın, son kullanma tarihi günümüze en uzak tarih tercih edilecektir. Son kullanma tarihinden önce bozulan kuru incir müteahhit firma tarafından "idari şartname" hükümlerine göre değiştirilecektir. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

KURU KAYISI (ŞEKERSİZ ŞEKERPARE)

Çekirdekleri çıkarılmış, sağlam, temiz, yeni sene ürünü, açık sarı renkte olacaktır. Her türlü canlı cansız kurt, böcek ve bunların yuva ve yumurtaları olmayacaktır. Taneler üzerinde çil, vuru, benek, kuş yeniği, parçalanmalar, yapışmalar olmayacak. Nem miktarı % 25, 100 gr.'daki tane sayısı 10-12 adet olacaktır. SO2 miktarı % 0,2 'yi geçmeyecektir. Piyasada satılan iyi cins maldan (1.sınıf) olacaktır. 5 kg.'lık karton ambalajlarda olacaktır. Numune orijinal ambalajında teslim edilecektir. Ambalaj üzerine firmanın adı, adresi, varsa tescilli markası, sınıfı, boyu, çeşit, ticari tipi, ürün yılı, net ağırlığı belirtilecektir. Kuru kayısının "kalite sistem belgesi" olacaktır. Son kullanma tarihi günümüze en uzak, imal tarihi teslim

Erkan KAHRAMAN
Personel Sorumlusu

Emine BUR
Diyetisyen

Hamza YAZICI
Güvenlik Şefi

Nazife EROĞLU
Hemşire

gününe en yakın olmalıdır. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan kuru kayısı müteahhit firma tarafından nakliye ücreti kendine ait olmak şartıyla değiştirilecektir. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

FINDIK İÇİ

Yeni sene ürünü ve piyasanın en iyi cinsinden olacaktır. 1 sınıf kalitede, çürük, küflü, kurtlu, kırık, fena kokulu, bayat, acılaşmış olmayacaktır. Herhangi bir haşere tarafından yenilmiş olmayacaktır. Kuru olacak, nem miktarı % 5'i geçmeyecektir. Fındıklar düzgün taneli, tozsuz, kavrulmuş ve ağartılmış olacaktır. Rengi beyaz-açık bej arasında olacaktır. Fındıklar 5 kg'lık orijinal ve insan sağlığına uygun materyalden yapılmış ambalajlarda teslim alınacaktır. Kabuksuz olacaktır. Paketlerin üzerine firma adı, adresi, TS numarası, net ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihi, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı'nın izni yazılı olacaktır. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan fındık içi ilgili müteahhit firma tarafına gerekli idari şartname hükümleri uygulanarak değiştirilecektir. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

TUZ

- 1- Tuz beyaz renkte olmalı ve yabancı madde içermemelidir. Sofra tuzu homojen olmalı, tane büyüklüğü, göz açıklığı 1000 mm' lik elekten tamamı, 210 mm' lik elekten ise en çok % 20' lik kısmı geçecek büyüklükte olmalıdır.
- 2- Rutubet oranı sofra tuzunda kütlece en çok % 0,5 olmalıdır.
- 3- NaCl miktarı, katkı maddeleri hariç olmak üzere sofra tuzunda kuru maddede en az % 98 olmalıdır.
- 4- Sofra tuzuna 50-70 mg/ kg oranında potasyum iyodür veya 25-40 mg/kg potasyum iyodat katılması zorunludur.
- 5- Tuzda asitte çözünmeyen madde miktarı, asitte çözünmeyen katkı maddeleri hariç olmak üzere kütlece en çok %0,5 olmalıdır.
- 6- Tuzda suda çözünmeyen madde miktarı, suda çözünmeyen katkı maddeleri hariç olmak üzere kütlece en çok % 0,5 olmalıdır.
- 7- Tuzdaki katkı maddeleri ve bulaşanlar Türk Gıda Kodeksi yönetmeliğini hükümlerine uygun olmalıdır.
- 8- İyotlu sofra tuzları, koyu renk (mavi vb.) ambalajlarda olacak; ambalaj üzerinde "iyotlu sofra tuzu" ibaresi, üretim ve son kullanma tarihi, içine giren iyot miktarı, firma adı, adresi bulunacaktır.
- 9- Sofra tuzları 500 gr ' lık tuzluk biçimindeki kutu ambalajlarda, yemeklik tuz, 1.5 kg'lık ambalajlarda teslim alınacaktır.
- 10- Su ile 5 kere yıkamaya tabi tutulduğunda içinde tuz harici hiçbir madde görülmeyecektir.
- 11- Tuzun "kalite sistem belgesi" olacaktır.
- 12- Yemeklik ve sofra tuzları iyotlu olacaktır.

KURU NANE

Kendine özgü tat, koku ve renkte olmalı, yabancı tat ve koku almış olmamalı, içersinde canlı böcekler, gözle görülebilen veya görülmeyen ölü böcekler ve bunların kalıntıları ve diğer zararlıların kalıntıları bulunmamalıdır. Nane içinde yabancı madde en çok % 0.1, rutubet en çok % 10, toplam kül en çok % 10, sap, dal, ve parçacıkları en çok % 5 olmalıdır. 25 kg' lık dış ambalajı çuval, iç ambalajı naylon olacaktır. Numune orijinal ambalajlarda teslim edilecektir. Ambalaj üzerinde, üretici firmanın adı, üretim yeri ve nanenin ürün yılı belirtilecektir. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

PUL KIRMIZI BİBER

Piyasada satılan en iyi cinsinden (1. sınıf) olacaktır . Bayatlamış, boyanmış,bozulmuş, güvelenmiş, küflenmiş ,topaklaşmış,nemlenmiş olmayacaktır.Kurutulmuş olacaktır.İçinde yabancı madde bulunmayacak,kendine has tat ,koku ve renkte olacaktır.Yabancı tat ve koku almamış olacaktır.İçinde canlı-cansız böcekler olmamalıdır.Su ile yıkamaya tabi tutulduğunda biber yaprağı ve gövdesinden başka madde bulunmayacaktır.Yemeklik bitkisel sıvı yağ kütlece %8'i,kendinden olan sap ve dal parçaları kütlece

Erkan KAHRAMAN
Personel Sorumlusu

Emine BUR
Diyetisyen

Hançer YAZICI
Güvenlik Seki

Nazife EROĞLU
Hemşire

%1'i,çekirdek ve parçaları %40'ıaşmamalıdır..Rutubet oranı %15,yabancı madde en çok %0.5 m/m, Toplam kül en çok %17, %10 luk HCL'de çözünmeyen kül en çok %1,uçucu yağ en az 0.2 ml/100 gr,yemeklik tuz en az %0.9 m/m olmalıdır.Mikrobiyolojik kriterleri aşağıdaki gibi olmalıdır.

	n	c	m	M
Salmonella spp	5	0	25 gr'da bulunmalı	
Staphylococcus aureus(kob/gr)	5	3	1×10^2	1×10^3
Basillus cereus (kob/gr)	5	3	1×10^3	1×10^5
Escherichia coli (kob/gr)	5	3	1×10	1×10^2
E.coli 0157:H7	5	0	25 gr'da bulunmalı	
Sülfite indirgeyen clostridium(kob/gr)	5	3	1×10^2	1×10^4
Maya-küf (kob/gr)	5	3	1×10^2	1×10^4
Mezofilik aerobik bakteri	5	3	1×10^4	1×10^6

n: numune sayısı

c: mikroorganizma sayısı "m" ile "M" arasında bulunabilen maksimum numune sayısı

m: Tüm numunelerde bulunabilecek maksimum mikroorganizma sayısı

M: "c" sayıda numunede bulunabilecek maksimum mikroorganizma sayısı

5 kg'lık dış ambalajı çuval, iç ambalajı naylon poşetli olmak üzere çift ambalajlı olacaktır. 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, paketleme tarihi bulunmalıdır. Pul biberin, kalite sistem belgesi olacaktır. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır. Pul biberin aflatoksin içerip içermediği ile ilgili hıfsısıha raporu olacaktır.

KARABİBER

Piyasada satılan en iyi cinsinden (1. sınıf) olacaktır . Bayatlamış, bozulmuş, güvelenmiş, küflenmiş, topaklaşmış, nemlenmiş olmayacaktır. İçinde yabancı madde bulunmayacak, kendine has tat ,koku ve renkte olacaktır.Yabancı tat ve koku almamış olacaktır.İçinde canlı-cansız böcekler olmamalıdır. Öğütülmemiş,tane karabiber olacaktır. Gereklikçe, belirli zaman aralıklarında tane karabiber idaremizin görevlendirdiği bir personelin kontrolünde firma yetkilisi tarafından öğütülecektir. Yabancı madde en çok %1 m/m,rutubet en çok %12,toplam kül en çok %8 m/m,%10'luk HCL'de çözünmeyen kül en çok %1 m/m,uçucu olmayan eter ekstrat en az %6 m/m,selüloz en çok %18 m/m,uçucu yağ en az 2 ml/100 gr. olmalıdır. Mikrobiyolojik kriterleri aşağıdaki gibi olmalıdır.

	n	c	m	M
Salmonella spp	5	0	25 gr'da bulunmalı	
Staphylococcus aureus(kob/gr)	5	3	1×10^2	1×10^3
Basillus cereus (kob/gr)	5	3	1×10^3	1×10^5
Escherichia coli (kob/gr)	5	3	1×10	1×10^2
E.coli 0157:H7	5	0	25 gr'da bulunmalı	
Sülfite indirgeyen clostridium(kob/gr)	5	3	1×10^2	1×10^4
Maya-küf (kob/gr)	5	3	1×10^2	1×10^4
Mezofilik aerobik bakteri	5	3	1×10^4	1×10^6

Erkan KAHİRAMAN
Personel Sorumlusu

Emine BUR
Diyetisyen

Hamza YAZICI
Güvenlik Şefi

Nazife EROĞLU
Hemşire

n: numune sayısı

c: mikroorganizma sayısı "m" ile "M" arasında bulunabilen maksimum numune sayısı

m: Tüm numunelerde bulunabilecek maksimum mikroorganizma sayısı

M: "c" sayıda numunede bulunabilecek maksimum mikroorganizma sayısı

5 kg'lık dış ambalajı çuval, iç ambalajı naylon poşetli olmak üzere çift ambalajlı olacaktır. Ambalaj üzerinde gıda maddesinin adı, net miktarı, üretici ve paketleyici firmanın adı, tescilli markası, adresi ve üretildiği yer, üretim ve son kullanma tarihi, üretim yılı, Tarım Köy İşleri Bakanlığının izni, parti numarası ve/veya seri numarası, paketleme tarihi bulunmalıdır. Karabiberin, kalite sistem belgesi olacaktır. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

ZEYTİNYAĞI

Riviera zeytin yağı olacaktır. Yeşilden sarıya değişen renkte olacaktır. Serbest yağ asitli oleik asit cinsinden her 100 gr'da %15'den fazla olmamalıdır. 20 °C'de berrak, tortusuz, kendine has tatta ve kokuda olacaktır. Acılaşmış olmayacaktır. Peroksit değeri maksimum %15 meq aktif oksijen/kg yağ olmalıdır. 10 kg'lık teneke ambalajlarda teslim edilecektir. Ambalajlar düzgün, temiz, paslanmamış, bombe yapmamış ve ezilmemiş olacaktır. 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, serbest yağ asidi yüzdesi bulunmalıdır. Zeytinyağının, kalite sistem belgesi olacaktır. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

BARBUNYA

Yeni ürün olacak, eski ürünle karışık olmayacaktır. Bayat, mat, buruşuk, kırık taneli, bozuk, küflenmiş, çürümüş, lekelenmiş, kendine özgü rengini 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 barbunyanın ağırlığı 60 gr.'dan eksik olmayacaktır. Taneleri iri, yeter derecede kurumuş olacaktır. İnsan sağlığına zarar vermeyen 50 kg.'lık çuvalarda teslim edilecektir. Çuvalar üzerinde gıda maddesinin adı, net miktarı, üretici ve paketleyici firmanın adı, tescilli markası, adresi ve üretildiği yer, üretim ve son kullanma tarihi, üretim yılı, Tarım Köy İşleri Bakanlığının izni, parti numarası ve/veya seri numarası, orijin ülke, ürün yılı bulunmalıdır. Barbunyanın kalite sistem belgesi olacaktır. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

TOZ ŞEKER

Rafine şeker olacaktır. Nemli, taşlaşmış, topaklaşmış olmayacak, içerisinde yabancı madde, taş, toprak bulunmayacaktır. Kendine has tat ve kokuda olacaktır. Polarizasyon < 99.7, iletkenlik külü < 0.04, invert şeker miktarı (%m/m) < 0.04, kurutma kaybı (%m/m) < 0.1, renk tipi (Braunschweig puanı) < 12 olmalıdır. Ambalaj üzerinde gıda maddesinin adı, net miktarı, üretici ve paketleyici firmanın adı, tescilli markası, adresi ve üretildiği yer, üretim ve son kullanma tarihi, üretim yılı, Tarım Köy İşleri Bakanlığının izni, parti numarası ve/veya seri numarası bulunmalıdır. Şekerin, kalite sistem belgesi olacaktır. 25 kg'lık çuvalarda teslim edilecektir. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

SÜRÜLEBİLİR KREM BEYAZ PEYNİR

Birinci sınıf, yağlı sürülebilir krem beyaz peyniri olacaktır. Eritme peynirinde rutubet miktarı kütlece en çok % 60 olmalıdır. Tuz miktarı (NaCl) kuru maddede en çok % 7 olmalıdır. Peynirde pH değeri en az 5,5 olmalıdır. E.Coli bulunmamalıdır. Patojen staphylococcus aureus bulunmamalıdır. 1 gramında 100 adetten çok koliform bakteri, 100 adetten çok maya ve küf bulunmamalıdır. Süt yağı miktarı katı maddede; krem beyaz peynirde kütlece en az % 30 olmalıdır. Ambalajlar bakılarak, tartılarak muayene edilmelidir. Krem beyaz peyniri ambalajında aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek, bozulmayacak şekilde yazılır,

Erkan KAHRAMAN
Personel Sorumlusu

Emine BUR
Diyetisyen

Hamza YAZICI
Güvenlik Şefi

Nazife EROĞLU
Hemşire

basılır yahut etiketlere yazılarak yapıştırılır. Firmanın ticaret unvanı veya kısa adresi, bu standardın işaret ve numarası (TS 2176 şeklinde), malın adı (krem beyaz peynir), imalat seri\kod numarası, ihtiva ettiği çeşni maddesi, çeşidi, sınıfı, tipi, en az net ağırlığı (g veya kg olarak), imalat tarihi, son kullanma tarihi ve raf ömrü vb., Krem beyaz peyniri ortalama 15 gr.lık ağız kısmı folya ile kapatılmış plastik küvet ambalajlarda olmalıdır. Peynirin “kalite sistem belgesi” olmalıdır. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

KAKAOLU FINDIK KREMASI

%60 kakao içeriği olmalıdır. Küflenmiş, şekerlenmiş, donmuş olmayacak. Ambalajların şekilleri düzgün olacak, yırtık ve delik olmayacak. Ambalajda firmanın ticaret unvanı veya kısa adresi, bu standardın işaret ve numarası (TS 2176 şeklinde), malın adı (kakaolu findık kreması), imalat seri\kod numarası, ihtiva ettiği çeşni maddesi, çeşidi, sınıfı, tipi, en az net ağırlığı (g veya kg olarak), imalat tarihi, son kullanma tarihi ve raf ömrü vb., Kakaolu findık kreması ortalama 25 gr.lık ağız kısmı folya ile kapatılmış plastik küvet ambalajlarda olmalıdır. Kakaolu findık kremasının “kalite sistem belgesi” olmalıdır. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

SADE FINDIK EZMESİ

Küflenmiş, şekerlenmiş, donmuş olmayacak. Ambalajların şekilleri düzgün olacak, yırtık ve delik olmayacak. Ambalajda firmanın ticaret unvanı veya kısa adresi, bu standardın işaret ve numarası (TS 2176 şeklinde), malın adı (kakaolu findık kreması), imalat seri\kod numarası, ihtiva ettiği çeşni maddesi, çeşidi, sınıfı, tipi, en az net ağırlığı (g veya kg olarak), imalat tarihi, son kullanma tarihi ve raf ömrü vb., Sade findık ezmesi ortalama 25 gr.lık ağız kısmı folya ile kapatılmış plastik küvet ambalajlarda olmalıdır. Kakaolu findık kremasının “kalite sistem belgesi” olmalıdır. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

POŞET ŞEKER

Kahvaltılarda kullanılmak üzere 10 gr'lık ambalajlarda hazırlanacaktır.

POŞET TUZ

1gr.lık poşetlerde istenecektir.

POŞET BAHARAT

(Karabiber, Nane, Sumak):Gerektiği durumlarda 1gr.lık poşetlerde istenecektir.

MERCİMEK UNU EVSAFI

Mercimek unlarında rutubet miktarı %14'den fazla olmamalı. Mercimek unlarında kuru madde de kül miktarı %13'den ve külün %10'luk hidroklorik asitle çözülmeyen kısmı %0.20'den fazla olmamalı. Mercimek unlarında serbest asitlik %0.50'den fazla olmamalı. Mercimek unlarında protein miktarı (kuru maddede) en az %25 olmalı. Mercimek unları temiz, kendine özgü renk, koku, tat ve görünüşte olmalı, içinde yabancı madde bulunmamalı, ayrıca kızışmış, acımış, ekşimiş, küflenmiş, kokuşmuş, veya herhangi bir şekilde kendine özgü niteliği değişmiş olmamalı. Mercimek unları aynı renk mercimeklerden işlenmiş olmalı, içinde başka renkten mercimek parçacıkları bulunmamalı. Mercimek unları içinde böcek, kurt, küf ve diğer canlı, cansız parazitler, bunların kalıntı ve benzeri kirlilikleri bulunmamalı.

Mercimek unları boyanmış sağlığa zararsız da olsa maddelerle muamele edilmiş olmamalıdır.

Ambalajlar yeni, temiz ve içindeki malı iyi bir halde koruyabilecek nitelikte olmak üzere insan sağlığına zararsız maddelerden yapılmış 250 gr ve 500 gr.'lık paketler şeklinde olmalıdır. Ambalajların ağız, katlanarak, yapıştırılmak, toplanarak bağlanmak veya madeni şerit ile tutturmak suretiyle kapatılır. Ayrıca bir dış ambalaj içerisinde de konulabilir. Yüklenicinin kısa adı veya tescilli markası ve adresi malın adı , çeşidi, grubu , sınıfı , parti numarası , net ağırlığı (kg olarak), imal ve son kullanma tarihi ile ilgili bilgiler ambalajları üzerinde okunaklı olarak, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılmalı veya basılmalıdır.

Erkan K. MİRMAN
Persone Sorumlusu

Emine BUR
Diyetisyen

Hanra YAZICI
Güzelik Şefi

Nazife EROĞLU
Hemşire

Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır. Türk gıda kodeksi unlu gıdalar tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır.

TARHANA

Piyasada satılan yeni mahsul ve acısız olmalıdır. Tarhanada renk sarımtırak, turuncu olmalı, kendine has koku, tat, görünümde olmalıdır. Yabancı madde içermemelidir. Yüklenicinin kısa adı veya tescilli markası ve adresi malın adı, çeşidi, grubu, sınıfı, parti numarası, net ağırlığı (kg olarak), imal ve son kullanma tarihi ile ilgili bilgiler ambalajları üzerinde okunaklı olarak, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılmalı veya basılmalıdır. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır. Türk gıda kodeksi unlu gıdalar tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır.

POŞET ÇAY (ÇAY VE BİTKİ ÇAYLARI)

İyi kalitede kurutulmuş olacaktır. İçerisinde rutubet, yabancı cins madde, küf olmayacaktır. Kendine has koku ve renkte olacaktır. Özel ambalajında olacak üzerinde yüklenicinin adı, net ağırlık, imal tarihi belirtilecektir. Boyalı olmayacak piyasada satılan iyi kalite çaylardan olup, miktarı 2 gramdan az olmayacaktır. 20' lik kutularda olacaktır. Poşetleme sırasında zımba teli kullanılmayacaktır, her poşet kendi kağıt paketinin içinde olacaktır. Yüklenicinin kısa adı veya tescilli markası ve adresi malın adı, çeşidi, grubu, sınıfı, parti numarası, net ağırlığı, imal ve son kullanma tarihi ile ilgili bilgiler ambalajları üzerinde okunaklı olarak, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılmalı veya basılmalıdır. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır. Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır.

KUTU MEYVE SUYU EVSAFI

Meyve sularında yabancı tat, koku, renk değişikliği olmamalıdır, bombeleşmiş deforme olmamış aseptik ambalajlı olmalıdır. Meyve suları vişne, portakal, şeftali, kayısı olarak gelecektir. Lezzeti, kokusu, görünümü bozuk olmayacaktır. Meyve suları 200 ml'lik özel ambalajlı kutularda olmalıdır. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır. Meyve suyunun İSO ve HACCP belgesi olacaktır. Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır. Son kullanma süresine en az 6 ay süresi olan mamuller kabul edilir. Kutuların üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılı ve basılı olmalıdır.

1. Firmanın ticaret unvanı veya kısa adı, adresi varsa tescilli markası
2. Bu standardın işaret ve numarası (TS 1192 Şeklinde)
3. Parti numarası,
4. Malın adı,
5. Tipi,
6. Miktarı,
7. Üretim ve son kullanma tarihi (ay, gün, yıl)

TAHİNLİ PEKMEZ EVSAFI:

40 gr.lık poşetlerde alınacaktır. Tahin pekmez karışımı; T.S.3792'ye uygun üzüm pekmezinin % 60 (yüzde altmış). T.S.2589'a uygun tahinin % 40 (yüzde kırk) oranında karıştırılması ve homojen hale getirilmesi ile elde edilen mamuldür. Yabancı madde; tahin pekmeze katılmasına müsaade edilenler dışındaki maddeler ile haşere parçaları, sülfeleri, böcek kalıntıları, kıl, çöp vb. maddelerdir. Bu teknik

Erkan KAHRAMAN
Personel Sorumlusu

Emine BUR
Diyetisyen

Hamza YAZICI
Güvenlik Şefi

Nazife EROĞLU
Hemşire

şartname poşet tahin pekmezi karışımı kapsar. Dökme tahin pekmezi karşılamaz. Bu teknik şartnamede "Poşet tahin pekmez karışımı" yerine "Tahin Pekmez" ifadesi kullanılacaktır. Tahin pekmez kendine özgü tat ve kokuda olacaktır. Tahin pekmez acı, ekşi, yanık, küf vb. yabancı tat ve kokuda olmayacaktır. Tahin pekmez kendine özgü kıvam ve görünüşte olacaktır. Pütürlü, şekerlenmiş, topraklanmış yapıda olmayacak, homojen görünüşte olacaktır. Tahin pekmez içerisinde canlı ve cansız böcek, haşere, kurt, küf, taş, çöp vb. hiçbir yabancı madde bulunmayacaktır. Tahin pekmez karışımındaki toplam şeker miktarı (glikoz hesabıyla) en çok % 40 (yüzde kırk) olacaktır. Tahin pekmezde sakaroz bulunmayacaktır. Tahin pekmez karışımındaki kül miktarı ağırlıkça en çok % 3 olacaktır. Tahinli pekmez karışımındaki yağ miktarı ağırlıkça % 20 – 25 arasında olacaktır. PH 5-6 (beş tire altı) arasında olacaktır. Tahin pekmezde suni boya maddesi bulunmayacaktır. Tahin pekmezde kuruyucu madde bulunmayacaktır. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır. Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır. Poşet Tahin pekmez küvetlerinin üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı hitograf baskı ile yazılacaktır.

- Yüklenicinin adı veya markası
- TM veya Türk Malı deyimi
- Cinsi
- Net ağırlığı
- İçinde bulunan maddelerin adları
- İmal ve son kullanma tarihi

KAHVALTILIK MARGARİN EVSAFI :

İyi kaliteli nebati margarin olacaktır. Erime derecesi 36'yi geçmeyecektir. Diğer fiziki ve kimyevi vasıfları gıda maddeleri tüzüğüne uygun olacaktır. Nebati kahvaltılık margarinlerin ihtiva ettikleri safı yağ miktarı %82'den aşağı olmayacaktır. Tuz miktarı %12'den fazla olmayacaktır. Usulüne göre 250 gr'lık paketler halinde olacaktır. Bu yağlara %5 nispetinde nebati lezzetin ve gıda maddelerinin tüzüğünün 9-101 ve 103. cü madde şartları dahilinde A ve D vitaminleri ilave edilebilir. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır. Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır. Tereyağı ambalajlarının üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılır veya basılır.

- Yüklenicinin ticari unvanı, kısa adı, adresi varsa tescilli markası
- Seri veya parti veya seri kod numarası
- Malın adı
- Sınıfı
- Tipi, bu standardın işaret numarası
- Çeşidi
- Net ağırlığı (gram olarak)
- İmal tarihi (gün, ay, yıl olarak)
- Yüklenicice tavsiye edilen tarihi veya raf ömrü
- Soğukta muhafaza edileceği

ÖZEL KIZARTMALIK SIVI YAĞ EVSAFI

Fritözde kullanılmak için özel olarak rafine edilmiş olmalıdır. Piyasadaki en kaliteli çeşit olmalıdır. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır. Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır. Ambalaj üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılmalı, basılmalı veya etiket halinde takılmalıdır.

- Yüklenicinin ticaret unvanı veya kısa adı, tescilli markası, adresi
- Bu standardın işareti ve numarası
- Parti numarası
- Mamulün adı
- Mamulün tipi

Erkan KAHRAMAN
Personel Sorumlusu

Emine BUR
Diyetisyen

Hamza YAZICI
Güvenlik Şefi

Nazife EROĞLU
Hemşire

- Muhteviyat, katkı maddelerinin isimleri
- İmal tarihi (Ay ve yıl olarak)
- Yüklenicice tavsiye edilen son kullanma tarihi

SİRKE EVSAFI

Berrak görünüşte, kendine özgü tat ve kokuda olmalı bulanık olmamalıdır. Sirkeler ; kapalı olarak 70 cc'lik şişeler içerisinde teslim edilir. Her ambalaj üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak biçimde yazılır veya basılır.

- Yüklenicinin adı veya tescilli markası ve adresi
- Bu Standardın işaret numarası (TS 18800 şeklinde)
- Seri Numarası
- Malın Adı
- İmal ve son kullanma Tarihi
- Net Ağırlığı (Kg veya gr.)

GÜL SUYU EVSAFI

Sağlığa zarar vermeyen TS'de belirtilmiş plastik 250 g.'lık şişelerde Kendine has tat, renk ve kokuda olmalıdır. İçinde yabancı bir katkı maddesi bulunmamalı, homojen olmalıdır. Şişe üzerinde imal tarihi, son kullanma tarihi, üretici yüklenici adı, tescilli markası yazılı etiket bulunmalı.

SUSAM EVSAFI

Yeni sene mahsulü, iyi cins susamlardan olmalıdır. Küflü, küf kokulu, acı, ekşimiş, taşlı, topraklı, kirli ve tabii rengini kaybetmiş olmayacaktır. Yabancı maddelerden arınmış olacaktır. Teslim şekli ; standart olarak sağlam ve temiz bez veya naylon torbalar içerisinde olacaktır. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır.

Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş ,taşınmış ve depolanmış olmalıdır. Her ambalaj üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak biçimde yazılır veya basılır.

- Yüklenicinin adı veya tescilli markası ve adresi
- Bu Standardın işaret numarası
- Seri Numarası
- Malın Adı
- İmal ve son kullanma Tarihi
- Net Ağırlığı (Kg veya gr.)

YAŞ HAMUR MAYASI EVSAFI

Kendine has renk ve tat da olacaktır. Yapışkan olmayıp nemli hamur kıvamında ve gri beyaz renkte olacaktır. Ekşimiş ve küflenmiş olmayacaktır. Mayalar gerektiğinde hamur içinde denenecek ekmeği iyi kabarmayan mayalar reddedilecektir. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır. Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş ,taşınmış ve depolanmış olmalıdır.

Her ambalaj üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak biçimde yazılır veya basılır.

- Yüklenicinin adı veya tescilli markası ve adresi
- Bu Standardın işaret numarası
- Seri Numarası
- Malın Adı
- İmal ve son kullanma Tarihi
- Net Ağırlığı (Kg veya gr.)

Erkan KAHRAMAN
Personel Sorumlusu

Emine BUR
Diyetisyen

Hanıza YAZICI
Güvenlik Soru

Nazife EROĞLU
Hemşire

PRALİN EVSAFI

Piyananın en iyisi olacaktır. Kakao yağı, kakao tozu ve şekerden (sakaroz) yapılmış olacaktır. İçinde sağlığa zararsız da olsa hiçbir yabancı madde katılmış olmayacaktır. Acımsı, kötü koku olmuş olmayacaktır. Orijinal insan sağlığına zarar vermeyen ambalajlarda teslim edilecektir. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır. Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır. Her ambalaj üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak biçimde yazılır veya basılır.

- Yüklenicinin adı veya tescilli markası ve adresi
- Bu Standardın işaret numarası
- Seri Numarası
- Malın Adı
- İmal ve son kullanma Tarihi
- Net Ağırlığı (Kg veya gr.)

ACI ÇİKOLATA EVSAFI

Piyananın en iyisi olacaktır. Kakao yağı, kakao tozu ve şekerden (sakaroz) yapılmış olacaktır. Sakaroz dışında diğer bir şeker veya yapay tat verici maddelerle yapılmamış olacaktır. Küflenmiş, acımsı, kurtlanmış, kötü koku oluşmuş, haşereler tarafından yenmiş, nemlenmiş olmayacaktır. Orijinal insan sağlığına zarar vermeyen ambalajlarda olacaktır. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır. Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır. Her ambalaj üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak biçimde yazılır veya basılır.

- Yüklenicinin adı veya tescilli markası ve adresi
- Bu Standardın işaret numarası
- Seri Numarası
- Malın Adı
- İmal ve son kullanma Tarihi
- Net Ağırlığı (Kg veya gr.)

DONDURMA EVSAFI

Piyananın en iyisi olacaktır. Taze süt ve şekerden (sakaroz) yapılmış olacaktır. Sakaroz dışında diğer bir şeker veya yapay tat verici maddelerle yapılmamış olacaktır. Küflenmiş, acımsı, kurtlanmış, kötü koku oluşmuş, haşereler tarafından yenmiş, nemlenmiş olmayacaktır. Orijinal, insan sağlığına zarar vermeyen ambalajlarda olacaktır. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır. Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır. Soğuk zinciri kırılmadan taşınmış olmalıdır. Her ambalaj üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak biçimde yazılır veya basılır.

- Yüklenicinin adı veya tescilli markası ve adresi
- Bu Standardın işaret numarası
- Seri Numarası
- Malın Adı
- İmal ve son kullanma Tarihi
- Net Ağırlığı (Kg veya gr.)

MANDIRA ŞANTİ (KREM ŞANTİ) EVSAFI

Gözle görülebilir kirlilik olmayacak, rengi parlak olacaktır. Ekşilik, acılık olmayacak, küfümsü metalimsi yanık tat olmayacaktır. Mikserle çırpıldığında kabarma kabiliyeti yüksek olacak, herhangi bir pütürlülük olmayacaktır. Yapı sonradan kendini bırakmamalı, dongun yapı olmayacaktır. Orijinal insan sağlığına zarar vermeyen ambalajlarda olacaktır. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır.

Erkan KAHRAMAN
Personel Sorumlusu

Emine BUR
Diyetisyen

Hamza YAZICI
Güvenlik Şefi

Nazife EROĞLU
Hemşire

Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır. Her ambalaj üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak biçimde yazılır veya basılır.

- Yüklenicinin adı veya tescilli markası ve adresi
- Bu Standardın işaret numarası
- Seri Numarası
- Malın Adı
- İmal ve son kullanma Tarihi
- Net Ağırlığı (Kg veya gr.)

POŞET KEK (50 grlık)

Poşetlerin üzerinde yüklenici adı, markası, içeriği, imal tarihi ve son kullanma tarihi olacaktır. Son kullanma tarihine en az 6 ay süresi olan mamuller kabul edilir. Ambalajın üzerinde cinsi hangi nevi undan ve yağdan yapıldığı, ilave edilmiş diğer maddelerin isimleri ve mamullerin net ağırlığı okunaklı bir şekilde yazılı olacaktır. Boya maddesi kullanılmayacaktır. Taze olacaktır. Ezilmiş ve kırık olmayacaktır. Kekler kurumun isteği doğrultusunda sade, kakaolu veya meyveli olacaktır. Keklerin İSO belgesi olacaktır

PASTACILIK MALZEMELERİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

KATI YAĞ (BAKLAVA İÇİN ÖZEL)

Baklava, kadayıf ve çeşitli yufkalı tatlılar için özel geliştirilmiş olmalıdır. Tereyağ aromalı olmalıdır. Yufkaların kat kat olmasını sağlamalı, yapışmayı önlemelidir. Tatlıların matlaşmasını önlemeli, parlak ve ideal bir renk almasını sağlamalıdır. Kuvvetlendirilmiş urfa yağı aroması içermelidir. 18 kg'lık teneke ambalajlarda olmalıdır.

UN (BAKLAVA İÇİN ÖZEL)

Fiziksel ve kimyasal özellikleri: Yaş öz (gluten) ağırlıkça en az %32 ; Sedimentasyon (kabarma) en az 35 ml , Protein ağırlıkça en az % 32 , su kaldırma ağırlıkça en az %60 , Hamurun dayanıklılığı en az 10 dakika, yumuşama derecesi en az 50 BU, uzayabilirlik en az 170 mm, hamur uzama direnci en az 650 BU olmalıdır.

Yapısal özellikleri:

- Su kaldırmasına bağlı olarak daha fazla ürün elde edilmelidir.
- Yüksek elastikiyete sahip, kuvvetli hamur elde edilmelidir.
- Yufka açılması esnasında kolay açılabilme ve yırtılmama özelliği olmalıdır.
- Pişirme esnasında kenar yapmama özelliği olmalıdır.
- İmalat esnasında dirençli bir hamur olmalıdır.
- Şerbet emme özelliği olmalıdır.
- Baklava yapımı için özel üretilmiş olmalıdır.
- Geç bayatlamalıdır.

10 Kg'lık ambalajlarda olmalıdır. Baklava yapımı için üretilmiş özel amaçlı un olmalıdır.

MARGARİN (PASTA İÇİN ÖZEL)

Pastacılık sektörüne özel yüksek performanslı margarin olmalıdır. Kek ve mayalı hamurlara esnek yapısı sayesinde yüksek performans vermedir. Bayatlamayı geciktirmeli, raf ömrünü uzatmalıdır. Ürünlerin piştikten sonra mükemmel bir renk ve lezzet almalarını sağlamalıdır. Spesiyal pastacılık çeşitlerine uyumlu olmalıdır. Hamurla kolayca bütünleşmeli, homojen bir yapı sağlamalıdır. 2,5 kg'lık bloklar halinde gramaj çizgili paketlerde olmalıdır.

Erkan KAHRAMAN
Personel Sorumlusu

Emine BUR
Diyetisyen

Hamza YAZICI
Gıylenlik Şefi

Nazife EROĞLU
Hemşire

PUDRA ŞEKERİ

1. Rutubet en çok %10 olacaktır.
 2. Piyasada bulunan en ince değirmende öğütülmüş olacaktır. Kendine has kokusu ve lezzetti olacaktır. Küflenmiş, nemli, topaklaşmamış, yabancı koku çekmiş olmayacaktır.
 3. Ambalajı üzerinde firmanın adı, markası, içeriği, imal tarihi, son kullanma tarihi, TSE damgası olacaktır. Ambalaj üzerine sonradan yapıştırılan tarih ve TSE etiketleri kabul edilmeyecektir.
 4. 200-1000 gr.lık ambalajlarda olacaktır. İçinde yabancı madde olmayacaktır.
- | | |
|----------------------|-------------|
| Polarizasyon | 99,7 °S* |
| İletkenlik külü | 0.04 * %m/m |
| İnvert şeker içeriği | 0.04 * %m/m |
| Kurutma kaybı | 0.1 ** |

Renk

Nişasta içeriği 5.0 diğer bir topaklanmayı önleyici kullanılmadığı durumda %m/m olarak

KABARTMA TOZU

Sodyum bikarbonat olacaktır. Beyaz renkte olup, içine taş, kum ve yabancı madde bulunmayacaktır. Nemlenmiş, topaklanmış olmayacaktır. Ambalajın üzerinde firma adı, adresi, cinsi, TS numarası, üretim ve son kullanma tarihi, net ağırlığı, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı'nın izni bulunacaktır. Karbonatın kalite sistem belgesi olmalıdır. 18 kg'lık kolilerde(9*2 kg'lık plastik kavanozlarda olmalıdır.)

MUTFAK ARAÇ-GEREÇLERİ TEKNİK ŞARTNAMESİ(EK-2)

ISITMALI SERVİS ARABASI

- Elektrikli - gazlı ısıtmalı
- Paslanmaz çelik gövde
- 4 bölmeli
- Çatal kaşık yerli
- Bölmeler, gövdeden ayrılabilir özelliğe sahip paslanmaz malzeme.
- Kullanımı ve temizliği kolaydır, yıkanabilir.
- Isı termostatu sayesinde çorbanın istenilen sıcaklıkta kalmasını sağlayarak çorbanın tazeliğini korumalı

BIÇAK STERİLİZATÖRÜ

- Ultraviyole lambası ile muhafaza sağlayacak.
- 0-120 dakika zaman ayarlı olacak.
- 20 bıçak kapasiteli olacak.
- 955*130*600 mm. ebatlarında olacak.
- Kilitli olacaktır.
- En az 2 yıl garantili olacak.

SET ALTI BULAŞIK MAKİNESİ

- 500 tabak / saat Gövde, şase panel ve ısıtıcı boyler paslanmaz çelik
- Yıkama tankı otomatik olarak dolar ve sabit seviye kontrollü
- Yıkama ve durulama suyu sıcaklığı bağımsız iki termostatla uygun yıkama ve durulama için sürekli ve otomatik olarak kontrollü
- Elektrikli elemanlar ve kablolar uluslararası standartlara ve güvenlik tüzüklerine uygun

Erkan KAHRAMAN
Personel Sorumlusu

Emine BİR
Diyetisyen

Hamza YAZICI
Güvenlik Şefi

Nazife EROĞLU
Hemşire

- Tüm parçalara kolayca ulaşılarak, çabuk ve etkin çalışma için kontrol edilebilir
- Tam otomatik yıkama 55 °C da 2 dakikalık yıkama periyodlu.
- Sıcak suyla durulama işlemi 80 - 85 °C' de

BOŞ TEPSİ TOPLAMA ARABASI

- Paslanmaz çelikten üretilmiştir
- Kapasitesi: 2x12 adet Tepsi(37 x53)
- Raflar arası mesafe 80 mm
- 125 mm çapında 2 si frenli 2 si serbest toplam 4 tekerlekli
- Azami yük taşıma kapasitesi: 160 kg

PLATFORM ARABA

- 660 mm* 1070mm*910mm(U*G*Y) ebatlarında olacak.
- Kalın tekerlekli olacaktır.
- Platform ebadı 600*1000 mm olacaktır.
- Paslanmaz çelik (AISI-304 ,18/10 Cr/Ni) olacak.
- 2'si frenli, 2'si frensiz 4 tekerlekli olacak.
- 2 adet yedek tekerleği olacaktır.
- En az 2 yıl garantili olacak.

MUTFAK ROBOTU(EV TİPİ):

- Tüm aksesuarları ile çok işlevli mutfak robotu
- 1.5 litre kapasiteli blender ve robot kabı
- Parçalayıcı bıçak
- Spatula saklama bölümü
- Aksesuarlarını içinde saklayan mutfak robotu
- Rende bıçaklarını saklama haznesi
- Kablo saklama yuvası
- 10 kademeli hız ayar düğmesi
- Paslanmaz çelikten 5 farklı dilimleme ve rendeleme bıçağı
- Narenciye sıkma aksesuarı
- Sert meyve ve sebze sıkma haznesi
- Emniyet kilit sistemi
- En az 2 yıl garantisi olacaktır.
- Blender ve robot kabı beraber makine gövdesinde bulunacaktır.

ÇIRPMA TELİ (KÜÇÜK):

- 40 cm. uzunluğunda, 2 numara olacak.
- iç içe 3 tel göbekli olacak.
- Paslanmaz çelik saplı, paslanmaz çelik telli olacak.

ÇIRPMA TELİ(BÜYÜK):

- 75 cm uzunluğunda, 4 numaralı, 3 göbekli, tahta saplı olacaktır.
- Teller tahtanın içine gömülü olacak, puntalı olmayacaktır.

Erkan KAHRAMAN
Personel Sorumlusu

Emine BUR
Diyetisyen

Hamza YAZICI
Güvenlik Şefi

Nazife EROĞLU
Hemşire

SİNEK ÖLDÜRÜCÜ CİHAZ

- Sineği çekmek için özel tip ampulleri olmalıdır.
- Cihaz Sanayi Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır.
- Cihaz en az 2 sene garantili olmalıdır.
- Elektrikli olmalıdır.
- Izgaralı olmalıdır.
- 110 m2 alana etki etmelidir.

NUMUNE ÇUBUĞU

- Paslanmaz çelikten yapılmış olacaktır.
- Çuvalın alt kısmından numune almak için kullanılacaktır.

PROB TERMOMETRE

- 13.3 cm prob uzunluğu olmalıdır.
- Üstten başlıklı olmalıdır.
- Otomatik kapanabilir olmalıdır.
- Hassasiyet $\pm 1^{\circ}\text{C}$, çözünürlüğü $0,1^{\circ}\text{C}$ olmalıdır.
- İğne ucunun kapağı olmalıdır.
- Dijital göstergeli olacak
- Pilleri şarj edilebilir özellikte olacaktır. Pil şarj etme makinesi olmalıdır.
- Yemeklerin iç sıcaklığının kontrolünde kullanılacaktır.
- En az 2 yıl garantili olacaktır.
- IP 67 koruma sınıfına sahip su geçirmez özellikte olmalıdır.
- Yıkanebilir özellikte olmalıdır.
- Hold/Max./Min. özellikleri olmalıdır.
- Ölçüm aralığı $-40^{\circ}\text{C} \dots 230^{\circ}\text{C}$ arasında olmalıdır.
- Cihazla birlikte kalibrasyon sertifikası da verilmelidir.

SICAKLIK VE NEM KAYDEDİCİ (TERMOHİGROMETRE)

- Sıcaklık ölçümü $-20^{\circ}\text{C} \dots 60^{\circ}\text{C}$ olmalıdır.
- Nem ölçümü $0 \dots \%100$ olmalıdır.
- Sıcaklık ölçüm hassasiyeti $\pm 0,5^{\circ}\text{C}$ ($0^{\circ}\text{C} \dots 60^{\circ}\text{C}$ arası), $\pm 1^{\circ}\text{C}$ ($-20^{\circ}\text{C} \dots 0^{\circ}\text{C}$) olmalıdır.
- Nem ölçüm hassasiyeti $\pm \%2,5$ ($\%10 \dots \%90$ arası) $\pm \%5$ ($\%0 \dots \%10$ arası ve ($\%90 \dots \%100$ arası) olmalıdır.
- Fonksiyonlar MAX/HOLD/ $^{\circ}\text{C}$ veya $^{\circ}\text{F}$
- Çözünürlük $0,1^{\circ}\text{C}$ ve $\%0,1$ olmalıdır.
- $3^{1/2}$ ekran(2000 counts) olmalıdır.
- Ekran aydınlatması olmalıdır.
- Darbeye dayanıklı dış kılıfı olmalıdır.
- Boyutları $173*60,5*38$ mm, ağırlık 185 gr olmalıdır.
- Pilleri şarj edilebilir özellikte olacaktır.
- Nem standardı ($\%75$) bulunmalıdır.
- Depoların köşelerine konulacak, nem ve sıcaklık ölçümünde kullanılacaktır.
- En az 2 yıl garantili olacaktır.
- LCD ekranı olmalıdır.
- Cihaz kaydedici özelliğe sahip olmalıdır.
- Cihaz istenilen sıklıkta otomatik olarak nem ve sıcaklık değerlerini kaydedebilmelidir.
- Cihazın 16000 veri kapasitesi bulunmalıdır.

Erkan KAHRAMAN
Personel Sorumlusu

Emine BUR
Diyetisyen

Hamza YAZICI
Güvenlik Şefi

Nazife EROĞLU
Hemşire

- Kaydedilen veriler USB bağlantısı ile istenildiği zaman PC ortamına aktarılabilirdir.
- Darbeye dayanıklı olmalıdır.
- Kalibrasyon sertifikası ile birlikte verilmelidir.
- Cihazla birlikte USB bağlantısı ve bilgisayar yazılımı da verilmelidir.

HORTUM

- Bükülüp, kıvrılmayacak şekilde, yumuşak, 30 ± 2 m. uzunluğunda en az 3 katlı, arasından metal-çelik geçen özellikte, yüksek sıcaklıkta suya dayanıklı olacaktır.
- Hortumun sarılabilmesi için paslanmaz çelik aparatı olacaktır.

ERZAK RAFI

- Yükseklik: 200cm
- Genişlik: 186 cm
- Derinlik: 31-60cm
- Raf yüksekliği ayarlanabilir
- Rafların taşıma kapasitesi 25-60kg

PLATFORM TERAZİ

- 600 kg tartma kapasiteli, endüstriyel tip olacaktır.
- Otomatik dara sıfırlama özelliği olmalıdır.
- Ölçme hassasiyeti 100-200 gr olmalıdır.
- Ölçme platformu 800x900 mm ebatlarında paslanmaz çelik tablalı olacaktır.

ÇİFT SAPLI KIZARTMA TAVASI

- Paslanmaz çelik (18/10 CrNi) olacak
- 100 cm çapında, 18 cm yüksekliğinde
- 3 tabanlı olacaktır.

TENCERE ÇEŞİTLERİ

- Ev tipi mutfaklarda kullanılmak üzere 6 ebat paslanmaz çelik, kapaklı, yanmaz kulplu, dayanıklı tencere.

FIRIN TEPSİ

- Paslanmaz Çelik AISI 304 kalite (18/10 Cr-Ni) olacaktır.
- mm ve 65 mm yüksekliğinde olacaktır.
- Tepsiler saplı ve kapaklı olacaktır.
- Kapakların kulpları tepsi kenarına girme olacak, taşıma esnasında yukarı doğru çıkacaktır
- Kapaklar aynı düzlükte kalacaktır.
- Kapaklar gastronom küvetlere uygun olacaktır.
- Küvetlerin sap boşlukları ve kepçe delikleri olacaktır.
- Saç kalınlıkları en az 2 mm olacaktır.
- Ağırlığı en az 2,5-3 kg olacaktır.
- Kalın olacak, ısıyla eğilme göstermeyecektir.

TEL KEVGİR

- Paslanmaz Çelik AISI 304 kalite (18/10 Cr-Ni) olacaktır.
- Kalın telli
- 28 cm çapında

Erkan KAHRAMAN
Personel Sorumlusu

Emine BUR
Diyetisyen

Hamza YAZICI
Güvenlik Şefi

Nazife EROĞLU
Hemşire

- Altından 2 adet tel boruyla destekli
- Sapı monoblok olacaktır.

TEL SÜZGEÇ

- Paslanmaz Çelik AISI 304 kalite (18/10 Cr-Ni) olacaktır.
- 30 cm çapında alttan 2 adet tel boruyla destekli olacaktır.
- Sapı monoblok olacaktır.
- Kalın telli

KEPÇE

- Paslanmaz Çelik AISI 304 kalite (18/10 Cr-Ni) olacaktır.
- 10 cm. Çapında, 220 gr. kapasitede, 3 numara olacaktır(100 adet).
- 20.5 cm çapında, 1170 gr kapasitede, 8 numara olacaktır(15 adet).
- 25.5 cm çapında, 2000 gr kapasitede, 9 numara olacaktır(15 adet).
- 8 ve 9 numara kepçelerde yandan 2 adet destekli olacaktır.
- 2 mm kalınlığında olacaktır.
- Sapları monoblok olacaktır.

SOYACAK

- ABS saplı olacaktır.

TULUMBA KESME MAKİNESİ:

- 0.37kw-1400 D/Dk 220 V-380 V motor gücü.
- 6-7 dakika şekillendirme süresi.
- 4 farklı uzunlukta şekil verme imkan

MUTFAK ROBOTU:

- 0.37 kw-1400 D/Dk 220 V-380 V motor gücü.
- 6-7 dakika şekillendirme süresi.
- 4 farklı uzunlukta şekil verme imkan

KESME (DOĞRAMA) BLOKLARI

- Politen olacaktır.
- Beyaz, yeşil, mavi, kırmızı renklerde, oluksuz olacaktır.
- 50*70 cm boyutlarında, 5 cm yüksekliğinde olacaktır.

RENKLİ SAPLI BİÇAKLAR

- 30 cm ebadında, paslanmaz çelik AISI 304 kalite (18/10 Cr-Ni) olacaktır.
- ABS plastik saplı, 2.5 mm kalınlığında olacaktır.
- Beyaz (10 adet), sarı (40 adet), yeşil(70 adet), kırmızı(70 adet), mavi (10 adet) renk ve sayılarda olacaktır.

Erkan KAHRAMAN
Personel Sorumlusu

Emine BUR
Diyensyen

Hamza YAZICI
Güvenlik Şefi

Nazife EROĞLU
Hemşire