

Cevizli Erişte

Erişte 60 gr
Ceviz 20 gr
Tuz 0.5 gr
Yağ 10 gr

Sosyete Mantısı

Yufka 75 gr
Dana Eti(kemiksiz) 60 gr
Yoğurt 100 gr
Sıvı Yağ 5 gr
Tuz 0.5 gr
Kuru Soğan 10 gr
Salça 7 gr

Domatesli Pirinç Pilavı

Pirinç 60 gr.
Domates 50 gr.
Yağ 10 gr.
Tuz 1 gr.

Bulgur Pilavı

Bulgur 60 gr.
Salça 10 gr.
Kuru soğan 10 gr.
Yağ 10 gr
Tuz 1 gr.

Mercimekli Bulgur Pilavı

Bulgur 50 gr.
Yeşil mercimek 10 gr.
Kuru soğan 10 gr.
Salça 10 gr.
Yağ 15 gr.
Tuz 1 gr.

Salçalı Makarna

Makarna 60 gr.
Salça 10 gr.
Yağ 20 gr.
Tuz 1 gr.

Peynirli Makarna

Makarna 60 gr.
Peynir 30 gr.
Yağ 20 gr.
Tuz 1 gr.

Fırın Makarna

Makarna 60 gr.
Yumurta ¼ Adet
Süt/yoğurt 50 gr.
Kaşar peynir 30 gr

B peynir 30 gr.
Yağ 10 gr.
Un 10 gr.
Maydanoz 1/10 Adet
Tuz 1 gr.

Spagetti Makarna

Makarna 60 gr.
Salça 10 gr.
Yağ 15 gr.
Tuz 1 gr

İç Pilav

Pirinç 60 gr.
Kuş üzümü 5 gr.
Çam Fıstığı 5 gr.
Karabiber 0.5 gr.
Yağ 15 gr.
Tuz 1 gr.
Dereotu 1/20 Demet

Nohutlu Pirinç Pilavı

Pirinç 50 gr.
Nohut 20 gr.
Yağ 15 gr.
Tuz 1 gr.

Domatesli Bulgur Pilavı

Bulgur 60 gr.
Domates 50 gr.
Sivri Biber 20 gr.
Kuru soğan 10 gr.
Yağ 15 gr.
Tuz 1 gr.

Mevhane pilavı

Bulgur 60 gr.
Kuru soğan 10 gr.
Salça 5 gr.
Yağ 10 gr.
Karabiber 0.2 gr.
Kuru nane 0.2 gr.
Pul biber 0.2 gr
Tuz 1 gr.

Sebzeli Pirinç Pilavı

Pirinç 60gr
Havuç 10gr.
Bezelye 10gr
Mısır 10 gr.
Yağ 10gr.
Dere Otu 1 gr.
Tuz 1gr.

Mısırlı Pirinç Pilavı

Pirinç 60gr
Mısır 20 gr.
Yağ 10gr.
Tuz 1gr.

Peynirli Börek

Yufka 100 gr.
Yumurta ¼ Adet
Yağ 20 gr.
Peynir 40 gr.
Süt/yoğurt 50 gr.
Maydanoz 10 gr.
Tuz 1 gr.

Peynirli Gül Böreği

Yufka 100 gr.
Yumurta ¼ Adet
Yağ 20 gr.
Peynir 40 gr.
Süt/yoğurt 50 gr.
Maydanoz
Tuz 1 gr.

Çin Böreği

Yufka 100 gr.
Kıyma/tavuk 50 gr.
Bezelye 10 gr.
Havuç 10 gr.
Soğan 20 gr.
Ceviz 5 gr.
Karabiber 0.5 gr.
Yumurta ¼ adet
Galeta Unu 20 gr.
Sıvı Yağ 30 gr.
Tuz 1 gr.

Sigara Böreği

Yufka 100 gr.
Peynir 40 gr.
Maydanoz 10 gr.
Yumurta 1/8 Adet
Yağ 30 gr.

Peynirli Kol Böreği

Yufka 100 gr.
Peynir 40 gr.
Yumurta ¼ Adet
Maydanoz 10 gr.
Süt/yoğurt 50 gr.
Yağ 20 gr.
Tuz 1 gr.

Ispanaklı Börek

Yufka 100 gr.
Ispanak 100 gr.
Yumurta ¼ Adet
Maydanoz 10 gr.
Soğan 20 gr.
Süt/yoğurt 20 gr.
Yağ 20 gr.
Tuz 1 gr.

Patatesli Börek

Yufka 100 gr.
Patates 75 gr.
Soğan 20 gr.
Yumurta ¼ Adet
Maydanoz 10 gr.
Süt/yoğurt 50 gr.
Yağ 20 gr.
Tuz 1gr.

Kıymalı Börek

Yufka 100 gr.
Dana eti* 60 gr.
Yumurta ¼ adet
Yağ 20 gr.
Süt/yoğurt 50 gr.
Maydanoz 1/8 adet
Tuz 1 gr.

Peynirli Milföy Böreği

Dondurulmuş Milföy Hamuru 100 gr.
Peynir 25 gr.
Maydanoz 1/8 Adet
Yumurta 1/8 Adet

ÇORBALAR**Yayla Çorbası**

Yoğurt 60 gr.
Pirinç 20 gr.
Yumurta 1/8 Adet
Un 10 gr.
Yağ 5 gr.
Nane 0,5 gr.
Tuz 1 gr.

Ezogelin Çorbası

Mercimek 20 gr.
Pirinç 10 gr.
Un 5 gr.

Yağ 5 gr.
Bulgur 10 gr.
Karabiber 0,5 gr.
Kuru nane 0,5 gr.
Salça 10 gr.
Limon ¼ adet
Tuz 1 gr.

Bahçevan Çorbası

Ayçiçek Yağı 2 gr
Zeytinyağı 3 gr
Buğday Unu 10 gr
Domates 30 gr
Domates Salçası 5 gr
Karabiber 1 gr
Bezelye 30 gr
Havuç 30 gr
Patates 40 gr
Tuz 0.5 gr

Düğün Çorbası

Dana eti* 50 gr.
Havuç 10 gr
Kuru Soğan 10 gr
Maydanoz 2 gr
Un 10 gr.
Süt veya yoğurt 50 gr.
Yumurta 10 gr
Limon 1/8 adet
Ayçiçek Yağı 2 gr
Zeytinyağı 3 gr
Tuz 1 gr.

Sebze Çorba(Kış)

Ayçiçek Yağı 2 gr
Zeytinyağı 3 gr
Beyaz Lahana 20 gr
Dereotu 2 gr
Havuç 30 gr
Karabiber 1 gr
Kereviz 20 gr
Limon 20 gr
Patates 20 gr
Pırasa 10 gr
Kuru Soğan 10 gr
Pirinç 20 gr
Tuz 2 gr

Mercimek Çorbası

Mercimek 40 gr.
Un 5 gr.
Yağ 10 gr.
Salça 5 gr.

Limon ¼ adet
Tuz 1gr.

Havuç Çorba

Ayçiçek yağı 2 g
Zeytinyağı 3 g
Buğday Unu 10 g
Havuç 50 g
Karabiber 1 g
Tuz 0.5 g
Süt 30 g

Köz Patlıcan Çorbası

Ayçiçek yağı 2 g
Zeytinyağı 3 g
Buğday Unu 10 g
Patlıcan 50 g
Karabiber 1 g
Tuz 0.5 g
Süt 30 g

Kaşarlı Domates Çorbası

Un 20 gr.
Süt 20 gr.
Salça 15 gr.
Yağ 10 gr.
Kaşar 10 gr.
Tuz 1 gr.

Şehriye Çorba

Şehriye 20 gr.
Salça 10 gr.
Limon ¼ Adet
Yumurta 1/8 Adet
Un 5 gr.
Tuz 1 gr.

Tarhana Çorba

Tarhana 20 gr.
Salça 5 gr.
Yağ 10 gr.
Nane 0,5 gr
Tuz 1 gr.

Kremalı Sebze Çorba(kış)

Kereviz 25 gr.
Havuç 25 gr.
Lahana 25 gr.
Patates 25 gr.
Un 5 gr.
Süt 20 gr
Yumurta 1/20 Adet
Yağ 5 gr.
Limon 1/8 Adet

Tuz 1 gr.

Kremalı Sebze Çorba(yaz)

Kabak 25 gr.

Havuç 25 gr.

Patates 25 gr.

Un 5 gr.

Süt 20 gr

Yumurta 1/20 Adet

Yağ 5 gr.

Limon 1/8 Adet

Tuz 1 gr.

Kremalı mantar çorbası

Mantar 20 gr.

Un 5 gr.

Süt 20 gr

Yumurta 1/20 adet

Limon 1/8 adet

Yağ 5 gr.

Tuz 1gr.

Anadolu Çorba

Y. Mercimek 30 gr.

Erişte 7 gr.

Yağ 5 gr.

Un 5 gr.

Salça 5 gr.

Nane 5 gr

Tuz 1 gr

Köylü çorba

Aşurelik buğday 15 gr

Nohut 5 gr

K.fasulye 5 gr

Yoğurt 50 gr

K.nane 0,5 gr.

Yağ 5 gr.

Un 5 gr

Tuz 1gr

Ayran Ası Çorba

Aşurelik Buğday 20 gr

Nohut 10 gr

Yoğurt 50 gr

Nane 0,5 gr

Mısır 5 gr

Sıvıyağ 5 gr

Tuz 1 gr

Safak Çorba

Süt 20 gr

Tel Şehriye 5 gr

Domates 10 gr

Yeşil Biber 5 gr

Un 5 gr

Sıvı Yağ 5 gr

Tuz 1 gr

Gemici Çorba

Yoğurt 50 gr

Aşurelik Buğday 10 gr

Kuru Fasulye 5 gr

Nohut 5 gr

Yumurta 1/12 Adet

Un 3 gr

Nane 1 gr

Sıvı Yağ 1 gr

Tuz 1 gr

Kremalı Mısır Çorba

Ayçiçek yağı 2 gr

Zeytinyağı 3 gr

Buğday Unu 10 gr

Maydanoz 2 gr

Kuru Soğan 5 gr

Tuz 0.5 gr

Krema 5 gr

Süt 30 gr

Mısır 30 gr

Toyga Çorbası

Ayçiçek yağı 2 gr

Zeytinyağı 3 gr

Buğday 20 gr

Buğday Unu 50gr

Kırmızı Biber 1 gr

Kuru Nane 0.5 gr

Nohut 20 gr

Tuz 0.5 gr

Süzme Yoğurt 50 gr

Yumurta 10 gr

Terbiyeli Tavuk Suyu Çorba

Ayçiçek yağı 2 gr

Zeytinyağı 3 gr

Karabiber 1 gr

Limon 20 gr

Maydanoz 2 gr

Şehriye 25 gr

Tavuk Göğüs 30 gr

Tuz 0.5 gr

Yumurta 10 gr

Bülent Özcan
İdari ve Mali İşler Müdürü

Merve Nur Dönmez
Diyetisyen

Nazire Büsra Yücel
Diyetisyen

Yüzük Çorbası

Ayçiçek yağı 2 gr
Zeytinyağı 3 gr
Buğday Unu 5 gr
Kuru Nane 0.5 gr
Nohut 10 gr
Tuz 0.5 gr
Domates Salçası 10 gr
Mantı 30 gr

Tarhana Çorba

Ayçiçek yağı 2 gr
Zeytinyağı 3 gr
Buğday Unu 5 gr
Domates Salçası 5 gr
Kırmızı Biber 1 gr
Kuru Sarımsak 1 gr
Tarhana 30 gr
Tuz 0.5 gr

Alaca Çorba

Yeşil Mercimek 35 gr
Aşurelik Buğday 10 gr
Un 5 gr
Sıvı Yağ 5 gr
Salça 5 gr
Tuz 1 gr

Kapya Biber Çorbası

Ayçiçek yağı 2 gr
Zeytinyağı 3 gr
Buğday Unu 10 gr
Kapya Biber 50 gr
Karabiber 1 gr
Tuz 0.5 gr
Süt 30 ml

Lebeniye Çorba

Ayçiçek yağı 2 gr
Zeytinyağı 3 gr
Buğday Unu 5 gr
Dana Eti(kemiksiz) 50 gr
Yarma 20 gr
Tuz 0.5 gr
Kuru Nane 0.5 gr
Yumurta 10 gr
Süzme Yoğurt 50 gr
Nohut 10 gr

Kremalı Brokoli Çorba

Ayçiçek yağı 2 gr
Zeytinyağı 3 gr
Buğday Unu 10 gr
Karabiber 1 gr
Kuru Sarımsak 1 gr

Kuru Soğan 10 gr
Brokoli 50 gr
Krema 5 gr
Süt 30 ml
Tuz 0.5 gr

Mengen Çorba

Tavuk Göğüs Eti* 25 gr
Yoğurt 50 gr
Un 10 gr
Yumurta 1/8 Adet
Dereotu 1/10 adet
Salça 5 gr
Sıvı Yağ 5 gr
Tuz 1 g

SALATALAR**Karışık salata (yaz)**

Domates 100 gr.
Salatalık 20 gr.
Marul 50 gr.
Taze Soğan isteğe bağlı 10 gr
Maydanoz 1/10 Adet
Sivri biber 20 gr.
Limon ¼ Adet
Nar ekşisi isteğe bağlı 5 gr.
Sıvı yağ 5 gr.
Tuz 1gr.

Mısırlı Brokoli Salatası

Brokoli 100 gr
Havuç 50 gr
Zeytin Yağ 10 gr
Sarımsak 1 gr
Limon ¼ adet
Tuz 1 gr
Mısır 40 g

Karışık Salata (kış)

Marul 1/6 Adet
Havuç 20 gr.
Kara Lahana 30 gr.
Limon ¼ Adet
Nar ekşisi isteğe bağlı 5 gr.
Sıvı yağ 5 gr.
Tuz 1 gr.

Köz Patlıcan Salatası

Köz Patlıcan 100 g
Kuru Soğan 20 g
Zeytinyağı 5 g
Kuru Sarımsak 1 g
Domates 50 g
Çarliston Biber 10 g
Maydanoz 10 g

Karabiber 1 g
Kırmızı Biber 1 g
Limon 50 g
Tuz 0.5 g

Yoğurtlu Közlenmiş Kapya Biber

Salatası

Kapya Biber 150g
Kuru Sarımsak 1 g
Tuz 0.5 g
Süzme Yoğurt 150 g
Zeytinyağı 5 g

Kabak Tarator

Kabak 200 g
Yoğurt 75 g
Süzme Yoğurt 75 g
Zeytinyağı 5 g
Tuz 1 g

Babagannuş

Zeytinyağı 5 g
Domates 40 g
Kuru Sarımsak 1 g
Kuru Nane 0.5 g
Kırmızı Biber 40 g
Maydanoz 1 g
Patlıcan 200 g
Yeşil Biber 20 g
Limon 5 g
Tuz 0.5 g

Aysberg Salata

Aysberg 1/6 adet
Domates 50 gr.
Kuru Soğan 15 gr.
Mısır 10 gr.
Sıvı yağ 5 gr.
Limon ¼ adet
Nar ekşisi isteğe bağlı 5 gr.
Tuz 1 gr.

Patates salata

Patates 200 gr.
Sıvıyağ 5 gr.
Limon ¼ Adet
Maydanoz 1/8 Demet
Taze soğan 25 gr.
Çarliston biber isteğe bağlı 20 gr.
Tuz 1 gr.

Kırmızı pancar salata

Kırmızı pancar 150 gr.
Maydanoz ¼ Demet
Sirke 5 gr.
Limon ¼ Adet

Zeytinyağı 20 gr.
Taze soğan 20 gr.
Tuz 1gr.

Piyaz

K.Fasulye 50 gr.
K. Soğan 20 gr
Yumurta ¼ Adet
Maydanoz 1/10 Demet
Zeytin 10 gr
Sıvı yağ 10 gr
Limon ¼ Adet
Tuz 1 gr

Makarna Salatası

Makarna 40 gr
Turşu 20 gr
Havuç 10 gr
Mayonez 10 gr
Süzme Yoğurt 30 gr
Dereotu 1/10 demet
Tuz 1 gr.

Kereviz Salatası

Kereviz 100 gr
Süzme Yoğurt 50 gr
Mayonez 10 gr
Ceviz İçi 5 gr
Maydanoz 1/10 demet
Sarımsak 1 gr
Tuz 1 gr

Rus Salatası

Patates 35 gr
Havuç 35 gr
Bezelye 35 gr
Turşu 30 gr
Mayonez 15 gr.
Yoğurt 10 gr.
Tuz 1 gr

Brokoli Salatası

Brokoli 100 gr
Havuç 50 gr
Zeytin Yağ 10 gr
Sarımsak 1 gr
Limon ¼ adet
Tuz 1 gr

Havuç Tarator

Havuç 200 gr

Yoğurt 150 gr

Zeytin Yağ 5 gr

Cacık

Yoğurt 150 gr

Salatalık 75 gr

Nane 1 gr

Sıvı yağ 5 gr

Tuz 1 gr

Poşet Yoğurt 200 gr.**Poşet Ayran** 200 gr**Turşu (karışık)** 100 gr (susuz net ağırlık)**Kornişon turşu** 100 gr. Susuz net ağırlık)**MEYVELER**

Elma 200 gr.

Armut 200 gr.

Üzüm 200 gr.

Şeftali 200 gr.

Erik 200 gr.

Mandalina 200 gr.

Portakal 200 gr.

Kayısı 200 gr.

Kavun 500 gr.

Karpuz 500 gr.

Kiraz 200 gr.

Çilek 200 gr.

Yenidünya 200 gr.

Muz 200 gr

GARNİTÜRLER

Domates 100 gr

Salatalık 100 gr

Domates 50 gr + Salatalık 50 gr

Domates 50 gr + Biber 50 gr

Patates 100 gr

Kırmızı Soğan 100 gr

Kıyap Biber 100 gr

Köy Biberi 100 gr

Sivri Biber 100 gr

Çarliston Biber 100 gr

Mantar Piyazı 100 gr

Karnabar 100 g

Brokoli 100 gr

Brüksel Lahana 100 gr

Mısır 100 gr

Havuç 100 gr

Amerikan Salata 100 gr

Rus Salatası 100 gr

Karışık Sebzeler 100 gr

TATLILAR**Baklava** cevizli ya da antepfıstıklı
(Hazır miktar 120 gr.)**Kalbura Bastı** (Hazır miktar 120 gr.)

Un 40 gr.

İrmik 10 gr.

Şeker 50 gr.

Yumurta 1/8 Adet

Yoğurt 20 gr.

Yağ 10 gr.

Ceviz içi 10 gr.

Karbonat 1 Adet

Tulumba Tatlısı (Hazır miktar 120 gr.)

Un 50 gr.

Şeker 50 gr.

Yumurta 1/4 Adet

Yağ 20 gr.

Kabak Tatlısı

Balkabağı 250 g

Ceviz İçi 30g

Toz Şeker 75 g

Aşure

Buğday 15 gr.

K.Nohut 15 gr.

K.Fasulye 15 gr.

Şeker 50 gr.

K. Üzüm 10 gr.

K. Kayısı 10 gr.

Fındık 5 gr

İncir 10 gr

Portakal 10 gr.

Nar 10 gr.

Hindistan cevizi 3 gr.

Revani

Un 20 gr.

Şeker 50 gr.

İrmik 30 gr.

Yumurta ½ Adet

Yağ 20 gr.

Hindistan cevizi 0.5 gr.

Ceviz içi 10 gr.

Maraş Dondurma(kap)

Dondurma 100ml.

Şekerpare (Hazır 120 gram)Bülent Özcan
İdari ve Mali İşler MüdürüMerve Nur Dönmez
DiyetisyenNazire Büşra Yücel
Diyetisyen

Şekerpare(kuru) 50 gr
Şeker 50 gr
Ceviz 10 gr
Vanilya 0,5 gr

İncirli Keşkül

Süt 200 gr.
Şeker 50 gr.
Yumurta 10/1 Adet
Nişasta 10 gr.
Fındık 5 gr.
Vanilya 5 gr.
İncir 10 gr.

Keşkül

Süt 200 gr.
Şeker 50 gr.
Yumurta 10/1 Adet
Nişasta 10 gr.
Fındık 5 gr.
Vanilya 5 gr.

Şam Tatlısı

İrmik 10 gr
Un 50 gr
Şeker 50 gr
Margarin 10 gr
Yumurta ½ Adet
Kabartma Tozu 0.5 gr
Vanilya 0.5 gr

Güllac

Güllac 40 gr
Şeker 50 gr
Süt 160 gr
Ceviz 5 gr
Fındık 5 gr

Tahin Helva 80 gr.

(tekli paket halinde) Kakaolu ya da
sade istenebilir.

Lokma Tatlısı (Hazır 120 gram)

Un 50 gr.
Şeker 50 gr.
Yağ 30 gr.
Tarçın 0.1 gr.
Maya 2 gr.

Tel Kadayıf (Hazır 120 gram)

Kadayıf 50 gr.
Şeker 50 gr.

Ceviz 10 gr.
Yağ 10 gr.
Limon 1/10 Adet

Kemalpaşa Tatlısı (Hazır 120 gram)

Kemalpaşa Tatlısı 30 gr.
Şeker 50 gr.
Ceviz 10 gr.
Hindistan Cevizi 1 gr.

Kazandibi

Süt 150gr.
Şeker 50gr.
Nişasta 10gr.
Vanilya 0,5gr.

Ayva tatlısı

Ayva 200gr.
Ceviz 5gr
Fındık 5gr.

Sütlü irmik tatlısı

Süt 150gr.
İrmik 20gr.
Nişasta 10gr.
Vanilya 1gr.
Ceviz/fındık 10gr.

Kakaolu Puding

Süt 200gr.
Kakao 5gr.
Nişasta 10gr.
Şeker 50gr
Hindistan cevizi 0.5gr

İrmik Helvası

İrmik 50 gr.
Şeker 50 gr.
Süt 20 gr.
Yağ 20 gr.
Çam fıstığı 0,5 gr.
Tarçın 0,5 gr.

Sütlac

Süt 200 gr.
Şeker 50 gr.
Pirinç 20 gr.
Nişasta 10 gr.
Tarçın 0,5 gr.
Vanilya 0,5 gr.

Vişne Hoşafı

Vişne 50 gr.
Şeker 40 gr.

Erik Hoşafı

Kuru Erik 50 gr.
Şeker 40 gr.

Kayısı Hoşafı

Kuru Kayısı 50 gr.
Şeker 40 gr.

Üzüm Hoşafı

Üzüm 50 gr.
Şeker 40 gr.

Vişne Komposto

Taze vişne 100 gr.
Şeker 40 gr.

Böğürtlén Komposto

Taze Böğürtlén 100 gr.
Şeker 40 gr.

Erik Komposto

Taze Erik 100 gr.
Şeker 40 gr.

Kayısı Komposto

Taze Kayısı 100 gr.
Şeker 40 gr.

Ayva Komposto

Ayva 100 gr.
Şeker 40 gr.

Elma Komposto

Elma 100 gr.
Şeker 40 gr.

Çilek Komposto

Çilek 100 gr
Şeker 40 gr

**TATLANDIRICIYLA YAPILAN
TATLILAR****Diyet muhallebi**

Süt 200 gr.
Pirinç unu 20 gr.
Suni tatlandırıcı 4 tablet

Diyet komposto

Taze meyve 100 gr.
Suni tatlandırıcı 4 tablet

Diyet hoşaf

Kuru meyve 50 gr
Suni tatlandırıcı 4 tablet

Diyet Pelte

Nişasta 20 gr.
Suni Tatlandırıcı 4 tablet

Diyet limonlu pelte

Nişasta 20 gr.
Limon ½ adet
Suni tatlandırıcı 4 tablet

Bülent Özcan
İdari ve Mali İşler Müdürü

Merve Nur Dönmez
Diyetisyen

Nazire Büsra Yücel
Diyetisyen

MADDE 18. GIDA MADDELERİ İLE İLGİLİ EVSAFLAR

1. GRUP: KIRMIZI ET VE ÜRÜNLERİ

KIRMIZI ET EVSAFI VE GENEL ŞARTLAR

1. Etler Karkas (erkek) dana eti olacaktır.
2. Gövde eti kemiği en çok % 13-16 arasında olacaktır. Etin yağ oranı en çok %10-12 arasında olacaktır.
3. Etin rengi pembe, kırmızı arası olacaktır. Lifleri ince, kesit yüzeyleri taneler çok sık veya sık, kesit yüzeyi kadife gibi, kıvamı sert ve elastik olacaktır.
4. Kasların arasında ve lenf gövdelerinde hafif yağ zerrecikleri olacaktır. Gövdelerin dış yüzü ince beyaz, katı ve sert olan bir kabuk yağı ile örtülü olacaktır. Et yağları ete bitişik halde olacaktır.
5. Etlerde sakatatlar, böbrek yağı, karın boşluğu ve kavram yağı, fazla olan iç yağları olmayacaktır.
6. Teslim edilen parçalar aynı hayvana ait olacaktır. Yani aynı kesimin kol ve budu teslim edilecek, farklı parçalar kabul edilmeyecektir.
7. Etlerde hiçbir hastalık belirtisi olmayacak, enjeksiyon iltihabı olmayacak, Kesilmiş et üzerinde yabancı bir madde (Deri, Kıl, Pislik, Dışkı, Toprak vs.) bulunmayacaktır.
8. Etlerin kabulü kesimden sonra en az 24 saat sonra yapılacaktır. Etler uygun şartlarde dinlendirilmiş ve soğutulmuş, rigormortisi tamamlanmış olacaktır. Aynı gün kesilmiş sıcak et kabul edilmeyecektir. kesim tarihi en çok 3(Üç) gün öncesi olabilir. Daha eski etler kabul edilemez.
9. Omuz sivripleri, göğüs kemiği ve kuyruk ile haya kemiği kalem yeri iyice kemikleşmemiş . Kemik başları ışıltılı beyaz veya gri renkte, kemik iliği koyu renkte olacaktır.
10. Etler yumuşamış, nemli, küflü ve ekşimsi kokulu yapışkan, parlak kırmızı olmayacaktır. Etlerde et ve yağ renginde değişme, yeşilimsi, mavi, kahverengi, siyah renk oluşumu, renkte matlaşma(donuklaşma) olmayacaktır. Çok kartlaşmış, zayıf, cılız ve sümüksü yapıda olan etler kabul edilmeyecektir.
11. kontrol teşkilatınca onaylanmayan etler kabul edilmeyecek ve kabul görmeyen etin yerine yenisi aynı gün içerisinde en geç 1 saatte yüklenici tarafından kuruma getirilmesi sağlanacaktır. Değişmediği takdirde idari şartnamede belirtilen cezai hükümler uygulanır.
12. Etlik ile ilgili özellikler aşağıda belirtildiği gibi olmalıdır.
 - Gövde dolgun tıksız ve derindir.
 - Sokum geniş ve dolgundur.
 - Butlar dolgun ve yuvarlaktır.
 - But profili dış bükeydir.
 - Antrkot kabarık yoğun ve dolgundur.
 - Omuz kabarık ve dolgundur.
13. Etler tekniğine göre taze olarak verilecektir. Donmuş ve ithal malı etler kabul edilmeyecektir.
14. Yemeğin çeşidine göre sadece but ya da sadece kol olarak dana eti istenebilir. Dana but etleri sırsız, kısa but olarak gelecektir. Rosto et için ayrıca nuar istenebilir.

Bülent Özcan
İdari ve Mali İşler Müdürü

Merve Nur Dönmez
Diyetisyen

Nazire Büsra Yücel
Diyetisyen

15. Muayene komisyonu uygun gördüğü hallerde yemeğin özelliğine göre süt danası isteyecektir. Süt danalarında sığır etinde bulunan bütün özellikler olacaktır.
16. Dana Kıyma mutfakta hazırlanacaktır.
17. Tarım ve Orman Bakanlığında ruhsatlı kombina, mezbahane, soğuk hava deposu ve parçalama ünitelerinden 3285 sayılı Hayvan Sağlığı Zabıtası Kanunu, Gıda Maddeleri Tüzüğü'nün 137-138-139-140-141. Maddelerine ve ilgili yönetmeliklere uygun olarak kesilmiş, depolanmış ve nakledilmiş, uygun damgalanmış olacaktır.
18. Gövdelerdeki "veteriner kontrol damgası" daire şeklinde, 3,5 cm çapında, mavi renkte ve okunaklı olmalıdır. Damga üzerinde etin kesildiği yerin sicil numarası, etin cinsi, etin işlendiği şehrin plaka numarası yazılı olacaktır. Karkasın gövdesinde eti muayene yapan veterinerin etiketi olacaktır. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından verilen veteriner sağlık raporu ve dezenfeksiyon belgesi olmalı, bu belgelerde etin kesim tarihi, teslim tarihi, yüklenici ismi ve kaşesi, adeti, ağırlığı, markası ve bu belgelerin o ete ait olduğunu gösteren et üzerindeki soğuk damga numarası/seri numarası yer almalıdır. Etlerle ilgili tesis veterinerlerinin dışında, bakanlık veterinerinin de hazırladığı rapor olacaktır. Et üzerinde kesim haneye ait kodlu mühür, okunaklı şekilde basılmış olacaktır. Küpe numarası da bulunacaktır. Kesim raporu ve makbuzu, menşei raporu bulunmalıdır. Ayrıca kontrol için gerekli olabilecek her türlü belge istenildiği takdirde kontrol komisyonuna verilecektir. Belgeleri eksik olan etler kabul edilmeyecektir.
19. Gerek görüldüğünde etler, idarenin belirleyeceği yer ve zamanda giderleri firma tarafından karşılanmak üzere analize tabii tutulur.
20. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.
21. Yukarıda belirtilmeyen şartlar için gıda maddeleri tüzüğü'nün ilgili maddelerine bakılacak ve eklerindeki hükümler esas alınacaktır.
1. **TESLİMAT :** Teslim yapan firmanın arabası temiz , soğuk hava zincirini devam ettirecek soğutma sistemli (frigorifik) ve et taşımaya uygun olacaktır. Araçta etten başka bir şey bulunmamalıdır Etler araç içerisinde kancalara asılı halde, üzerleri kefenle (file beziyle) örtülü ve ağızları bağlı olacaktır. Her ne şartta olursa olsun etler araç içinde yere konmuş vaziyette getirilmeyecek. Aksi takdirde iade edilecek yada cezai işlem yapılacaktır. Araç dezenfeksiyon belgesi her teslimatta mutlaka olacaktır. Aracın ısı nem takip belgesi istenildiği takdirde gösterilecektir. Etler maksimum +4°C de olmalıdır. Etleri getiren personelin kıyafeti de duruma uygun nitelikte (başlıklı muşamba perdesi, uzun çizme ve et taşımaya uygun eldiven olmalıdır. Araba içinde eti veren personel galoş giyip arabaya çıkacaktır. Dana eti depoya teslim edilecektir. Mal tesliminde Yükleniciyi temsil eden sorumlu kişi bulunacaktır.

DANA CİĞERİ EVSAFI

1. Karaciğerin sıhhatli hayvanlardan alındığı veteriner tarafından belirlenecek ve genel görünüşleri itibarıyla kusursuz olacaktır.
2. Karaciğer, yüreksiz ve akciğersiz olarak alınacaktır. Gıdaya uygun ambalajlarda teslim edilecektir. Kurum; ciğeri bütün(zarı soyulmamış) veya ızgaralık/kuşbaşı(zarı soyulmuş ve damarları temizlenmiş) olarak isteyebilir.
3. Etler nakil sırasında temiz, poşetlenmiş, soğuk zincirli, hijyen şartlarına uygun şekilde kuruma ulaştırılacaktır.
4. Dondurulmuş olmayacaktır.
5. Entegre tesislerde üretim yapıldığı belgeyle gösterilecektir.
6. TSE ve Türk Gıda Kodeksi'ne uygun olacaktır.
7. Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır.

Bülent Özcan
İdari ve Mali İşler Müdürü

Merve Nur Dönmez
Diyetisyen

Nazire Büşra Yücel
Diyetisyen

8. Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından verilen veteriner sağlık raporu ve dezenfeksiyon belgesi olmalı, bu belgelerde etin kesim tarihi, teslim tarihi, yüklenici ismi ve kaşesi, adeti, ağırlığı, markası ve bu belgelerin o ete ait olduğunu gösteren seri numarası yer almalıdır.
9. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

KOYUN ETİ EVSAFI

1. Sağlık bakanlığınca müsaade edilmiş mezbahası olan yerlerden gıda maddeleri mevzuatının uygun kesilmiş hayvan etleri olacak ve hayvan sağlık zabıtası ve tüzüğü ve etlerin teftiş yönetmeliği hükümlerine göre muayene edilmiş ve buradaki şartlara uygun damgalanmış olacaktır.
2. Gövde etlerde baş, deri, tarsal ve diz eklemlerinin altındaki ayak kısımları, solunum sindirim organları, kalp, dalak iç ve yağları, sidik kesesi, kordonu, döllenme organları ve bağlantı noktasından itibaren kuyruk (yağlı kuyruklarda) bulunmayacaktır.
3. Koyun eti erkek 1-3 yaş arasında olacak, kuyruksuz ve sakatatsız olarak teslim edilecektir. Gövde ağırlığı 14±3 kg olacaktır.
4. Etliklik ile ilgili özellikler
 - Gövde dolgun, derin, tıkrız ve gövde profili türüne göre olmalıdır.
 - Butlar yuvarlak, dolgun, uzun ve iri boğumlu, but profili dış bükey.
 - Omuzlar kabarık ve belirli
 - Boyun ve bacaklar kısa ve dolgun
 - Kemikler ince ve kısa
 - Kas çukurları belirsiz
 - Sırt profili az belirgindir
 - Kabuk yağlarının tümü veya bir kısmı kılçıklaşmış ve kısmen düzgün, kalınlığı 1 mm, karın leğen duvarı az belirgin ve kaygan pullanma ve sert, rengi beyaz, böbreği 1/3 fazlası yağla örtülüdür.
5. Karkas koyun eti olacaktır. Kefenle örtülmüş olacaktır. Etin rengi pembe veya açık pembe, kıvam sert, lifleri çok ince ve kaygan, eklem kıkırdakları saydam görünümlü ve mavimsi beyaz ışıltılı, kemik iliği ışıltılı pembe renkte, Haya kemiği kıkırdağı kolaylıkla kesilebilir halde olacaktır.
6. Etler kesilip yüzüldükten sonra normal şartlarda en az altı saat bekletildikten sonra veya soğuk hava deposunu en az 24 saat dinlendirildikten sonra etler soğukluğunu muhafaza ederek, soğuk hava tertibatlı araçlarla kuruma ulaştırılacaktır.,
7. Donmuş ve ithal malı etler kabul edilmeyecektir. Koyun eti soğuk hava zincirini devam ettirecek kapalı özel araçlarla(frigorifik) nakliye edilecektir.
8. Etler yumuşamış nemli, küflü ve ekşimiş, kokulu, yapışkan, parlak kırmızı rengimsi olmayacaktır
9. Etlerde hiçbir hastalık belirtisi olmayacak, kan, pislik (dışkı sindirim organı muhteviyatı gibi) yabancı maddelerle kirlenmiş olmayacaklardır. Gövde eti kemiği %15-20 arasında olacaktır.
10. Etlerde normal oranda (asgari yarım santim kalınlığında) bir yağ tabakası bulunacaktır.
11. Yemeğin cinsine göre gerektiğinde but getirilecektir. Yemeğin çeşidine göre kontrol teşkilatının isteği doğrultusunda kuzu eti getirilebilir. Kuzular 1 yaşından büyük olmayacaktır. Erkek kuzu olacaktır. Üzerinde görünür yağ olmayacaktır. İçerisinde tendon, kıkırdak ve kemik kalıntıları olmayacaktır.

12.Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından verilen veteriner sağlık raporu ve dezenfeksiyon belgesi olmalı, bu belgelerde etin kesim tarihi, teslim tarihi, yüklenici ismi ve kaşesi, adeti, ağırlığı, markası ve bu belgelerin o ete ait olduğunu gösteren seri numarası yer almalıdır.

13.Mal tesliminde Yükleniciyi temsil eden sorumlu kişi bulunacaktır.

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

KUYRUK YAĞI EVSAFI

Koyun kuyruk yağı olacaktır. Kuyruk yağı normal olarak bünyeleri içinde bulunanlardan başka hayvanın diğer nesiçlerini veyahut herhangi yabancı bir unsuru ihtiva etmeyecekler, bozulmuş, kokmuş, küflenmiş ve kirlenmiş olmayacaktır. Kuyruk yağları; özel koku, renk ve lezzette olacaklardır. Terkiplerindeki safi yağ miktarı % 96 dan aşağı olmayacak, tuzsuz olacaktır.Tuzsuz olanlarda tuz oranı % 0,5 den, asiditeleri % 2 dereceden fazla bulunmayacaktır. Zararsız da olsa herhangi bir kimyevi maddeyi ve yabancı bir yağı ve deri kazıntı yağlarını ihtiva etmeyecekler ve hiç bir boya ile boyanmış olmayacaklardır. Ambalajın üzerinde; yağ imalathanesinin isim ve adresi, yağın elde edildiği hayvanın ve uzvunun ismi, tuzsuz olduğu açıkça yazılı bir etiket bulunacaktır. Beyaz renkte olacak, dondurulmuş olmayacak, taze olacaktır. Mal tesliminde Yükleniciyi temsil eden sorumlu kişi bulunacaktır. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

SUCUK EVSAFI

Piyananın en iyisi (1. Sınıf) , yerli üretim olacaktır. Kendine özgü tat ve kokuda, normal renkte, yumuşak yapıda olmalıdır. Kesim yüzeyi mozaik görünüm vermeli, hava boşluğu bulunmamalıdır. Üzerinde lekeler, küf, yapışkanlaşma, çillenme ve kesecikleşmeler olmamalıdır. Sucuk fermente ve %100 dana etinden yapılmış olmalıdır. İç organ ve bağ dokusu, boya, tek tırnaklı hayvan etleri içermemeli, ambalajlı olmalıdır. Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır. Türk gıda kodeksi et ürünleri tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır. Ambalaj üzerine firmanın adı, adresi, varsa tescilli markası, sınıfı, boyu, çeşit, ticari tipi, ürün yılı, net ağırlığı, TSE işareti ve TS numarası

, parti numarası ve/veya seri numarası, üretim ve son kullanma tarihi, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izni belirtilecektir. İçeriği protein, yağ ve karbonhidrat olarak belirtilmelidir. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

DANA SOSİS EVSAFI

Piyananın en iyisi (1. Sınıf) , yerli üretim olacaktır. Dolgun, kırmızıya yakın renkte, düzgün görünümlü, gevrek, kendine özgü tat ve kokuda olmalıdır. Üzerinde lekeler, küf, yapışkanlaşma, çillenme ve kesecikleşmeler olmamalıdır. Sosis %100 dana etinden yapılmış olmalıdır. Tek tırnaklı hayvan eti, iç organ, boya içermemelidir. Üzerine parmakla basıldığında iz kalmamalı, kesildiğinde bıçağa yapışmamalıdır. Hafif tütüslü, baharatlı, haşlanmış et lezzeti ve kokusunda ve ambalajlı olmalıdır. Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır. Türk gıda kodeksi et ürünleri tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır. Ambalaj üzerine

Bülent Özcan
İdari ve Mali İşler Müdürü

Merve Nur Dönmez
Diyetisyen

Nazire Büşra Yücel
Diyetisyen

firmanın adı, adresi, varsa tescilli markası, sınıfı, boyu, çeşit, ticari tipi, ürün yılı, net ağırlığı, TSE işareti ve TS numarası , parti numarası ve/veya seri numarası, üretim ve son kullanma tarihi, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izni belirtilecektir. İçeriği protein, yağ ve karbonhidrat olarak belirtilmelidir. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

DANA SALAM EVSAFI

Piyanın en iyisi (1. Sınıf) , yerli üretim olacaktır. Kendine has görünüş, renk, lezzet, koku ve aromada olmalıdır. Salam kılıfları parlak ve gergin olmalı, kılıflarda yarı ve çatlaklar kılıfla dolgu arasında boşluklar bulunmamalıdır. Üzerinde lekeler, küf, yapışkanlaşma, çillenme ve kesecikleşmeler olmamalıdır. Salam %100 dana etinden yapılmış olmalıdır. Parmakla basıldığında iz bırakmayan gerginlikte olmalı, enine ve boyuna yapılan kesiklerde hava boşluğu cidarlarda hava boşluğu ve renk değişikliği olmamalı yapışkan olmamalı, yağ parçalarının rengi kendine özgü olmalıdır. Kesildiğinde bıçağa yapışmamalıdır. Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır. Türk gıda kodeksi et ürünleri tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır. Ambalaj üzerine firmanın adı, adresi, varsa tescilli markası, sınıfı, boyu, çeşit, ticari tipi, ürün yılı, net ağırlığı, TSE işareti ve TS numarası, parti numarası ve/veya seri numarası, üretim ve son kullanma tarihi, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izni belirtilecektir. İçeriği protein, yağ ve karbonhidrat olarak belirtilmelidir. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

2. GRUP: HİNDİ, TAVUK ETİ VE ÜRÜNLERİ

TAVUK ETİ EVSAFI

1. Tavuk eti yerli üretim olacaktır.
2. Tarım ve Orman Bakanlığı'ndan ruhsat alınmış tesislerde, veteriner hekim kontrolünde kesilip, ambalajlanıp, etiketlenmiş tavuk etleri olacaktır. Hiçbir hastalık belirtisi ve bozulma olmayacaktır
3. Tavuğun kendine has beyaz rengi ve kokusu olacak, dondurulmuş ya da şoklanmış tavuk olmayacaktır.
4. Derisi tüylerinden iyice temizlenmiş olacaktır. Kursak, kuyruk, kuyruk üstü yağ guddesi, soluk borusu, iç yağlar ve iç organlarından tamamen temizlenmiş olacaktır.
5. Taze kesim olacaktır. Miadı yaklaşmış ürünler olmayacaktır. Yüzeyde kaygan bir tabaka, siyah leke, morluk, sarı-yeşil renk, dip tüyler olmamalıdır. Tüy diplerinde tam veya yarı belirgin kan lekelerin olmamalıdır.
6. Tavuk eti bozulmamış, kokuşmamış, acılaşmamış, donma yanığına uğramamış, (etin yüzey kısımlarında oluşan muntazam olmayan ve zamanla genişleyen sarı lekeler, koku sinmemiş, kendine özgü renk, koku ve görünüşte olacak, ağır kusurlu olmayacaktır.
7. Etlerde yabancı madde bulunmayacaktır. Etlerde anabolizan maddelerden stilbenler, anaboliksteroidler ve zeranol bulunmayacaktır. Tiyobarbiturik asit (TBA) değeri yürürlükte olan TS 12326'daki limitlere uygun olacaktır. Amonyak miktarı, PH değeri yürürlükte olan TS 12326' de belirtilen limitlerde olacaktır. Antibiyotik kalıntısı bulunmayacaktır.

Bülent Özcan
İdari ve Mali İşler Müdürü

Merve Nur Dönmez
Diyetisyen

Nazire Büşra Yücel
Diyetisyen

8. Etler kaşektik veya kart olmayacaktır. Etlerin muayenesi gözle, elle, koklanarak, haşlandıktan ve kendi yağında kızardıktan sonra kokusuna bakılarak, tartılarak yapılacaktır.
9. Tavuk etlerinin taşınması soğuk zincir ile iç sıcaklığı 0-2°C'de olacaktır. Tavuk etleri soğuk hava zincirini devam ettirecek kapalı özel araçlarla(frigorifik) nakliye edilecektir. Aracın iç yüzüğü temiz ve hijyenik olacaktır. Ayrıca aracın ısı-nem takip belgesi istenildiği takdirde gösterilecektir.
10. Tavukların ambalaj içlerinde su olmayacaktır. Tavuk etinin ambalajı, oluklu mukavvadan imal edilmiş karton koli olup, tek sıra veya iki sıra halinde dizili ve arada jelatin olmalıdır. Tavuk etleri, içindeki malın dışarıdan görünmesini engellemeyecek nitelikte polietilen ve benzeri malzemelerden yapılmış ambalajlar içerisine konmuş şekilde teslim edilecektir. Nakliye ambalajları; yırtık, delik, patlak, ıslak, yağ emmiş, nakliye ambalajın iç yüzeyine nüfuz edecek şekilde kirlenmiş olmayacaktır. Ambalajın ek yerleri dağılmış olmayacaktır.
11. Tavuk teslimi yapılırken her teslimatta Veteriner sağlık raporu ve araç dezenfeksiyon belgesi bulunacaktır. Ayrıca menşei belgesi de teslim edilecektir.
12. Tavuk etleri ambalajı üzerine veya ambalajlar içine konulacak etiketlerde ve firmanın getireceği raporda aşağıdaki bilgiler, silinmeyecek, bozulmayacak şekilde okunaklı yazılmalıdır.
 - Tavuk etlerinin tipi, sınıfı, ağırlığı, adeti, markası
 - Kesim tarihi,
 - Teslim tarihi,
 - TSE işareti ve TS numarası
 - Veteriner hekim onayı,
 - Teslim eden firma adı ve kaşesi
 - Üretim ve son kullanma tarihi
 - Bu belgelerin o ete ait olduğunu gösteren seri numarası yer alacaktır.
13. Her ambalajda bulunan etlerin aynı çeşitteki, en büyükle en küçük parça arasındaki kütle farkı % 10'u geçmeyecektir.
14. Mal tesliminde Yükleniciyi temsil eden sorumlu kişi bulunacaktır. Ayrıca taşıma yapan personelin kıyafet ve görünümü hijyen kurallarına uygun olacaktır.(eldiven, önlük, kolluk, maske, bone, galoş vb. takacaktır.)
15. Gerek görüldüğünde tavuk etleri idarenin belirleyeceği yer ve zamanlarda giderleri yüklenicinin karşılanmak üzere analize tabi tutulur.
16. Tavuk göğüs bonfile eti; kemiksiz ve isteğe göre derisiz veya derili, taze kesim olacaktır.
 - Usulüne göre kesilmiş olan tavuk göğüs, sırt kısmı ve kemiklerinin alınmasıyla elde edilmiş şekilde getirilecektir.
 - Göğüs; orta derecede derin ve uzun göğüs kemiğinin sivri kısmına kadar tüm uzunluğunca, taşıdığı et dolayısıyla onu yuvarlak bir görünüm vermeye yetecek kadar etli, üzerinde boyun bulunmayan, kanat ve kıkırdak kısmı tamamen çıkarılmış, sırt kemiği alınmış olacaktır.
 - Derisiz tavuk göğüs ortalama 500 gr, derili ise ortalama 600gr ağırlığında olacaktır.(±%10)

Bülent Özcan
İdari ve Mali İşler Müdürü

Merve Nur Dönmez
Diyetisyen

Nazire Büşra Yücel
Diyetisyen

17. Tavuk baget; kemikli baget olarak teslim edilecektir. Bagetler dolgun etli, taze kesim, ağırlıkları ortalama 125gr (± 10 gr) olacaktır.
18. Sırsız derili but; isteğe göre kemikli ya da kemiksiz taze kesim olacaktır. But parçalarına bel kemiği dâhil edilmemiş olacaktır. Butun kuyruk sokumu alınmış olmalıdır. Sırsız but dolgun etli ağırlıkları ortalama 250gr (± 20 gr) olacaktır. Kemiksiz but ise ortalama 200gr (± 20 gr) olacaktır.
19. Tavuk pirzola (kemikli ya da kemiksiz); derili kalçanın kemiğinden sıyrılarak kemiği koparılmadan, derisi üzerinde bırakılmış halde taze kesim olacaktır. Kemikli pirzola ortalama 200gr(± 10 gr) olacaktır. Kemiksiz pirzola ise ortalama 170gr (± 10 gr) olacaktır.
20. Tavuk kanat; yaprak kanat ve taze kesim olacaktır. Her bir parça ortalama 45gr (± 10 gr) olacaktır.
21. Tavuk hazır schnitzel; sunuma hazır halde(sadece ısıtma işlemi kalmış), taze olacaktır. Her bir parça 100gr (± 10 gr) olacaktır.
22. Yukarıdaki belirtilen evsaf, talepte bulunulan bütün tavuk eti çeşitleri için geçerlidir.
23. Tüm tavuk eti çeşitleri TSE ve Türk Gıda Kodeksine uygun 1. Sınıf olacaktır.
24. Tüm tavuk eti çeşitleri Gıda Maddeleri Mevzuatının uygun maddesindeki özellikleri taşıyacaktır.

3. GRUP: BALIK ETİ VE ÜRÜNLERİ

BALIK EVSAFI

1. Balıklar hiçbir bozulmaya uğramadan, tazeliğini muhafaza eder şekilde getirilecektir.
2. Taze, kokusuz, pullar parlak, gözler berrak, hafif kabarık kornea parlak şeffaf, Solungaç kapağı kapalı ve koyu kırmızı, adale kısmı elastiki olmalıdır. İç organları tamamen temizlenmiş ve kafaları kesilmiş olarak strafor kutularda buzlanmış olarak, 0- 4 °C'de teslim edilecektir.
3. Balığın genel görünüşü parlak ve diri vaziyette olacaktır. Parmakla deriye basıldığında, deri hemen eski haline gelmelidir. Amonyak kokusu, kan pıhtısı, bere, çürük olmamalıdır.
4. Balıklar soğutuculu (frigorifik) arabalarda taşınmalıdır. Teslim yapan araç iç yüzeyi temiz ve hijyenik olacak, aynı anda su ürünleriyle, başka ürünlerin bir arada taşınması için kullanılmayacaktır. Soğuk zincir bozulmadan teslimat yapılacaktır. Aracın ısı-nem takip belgesi istenildiği takdirde gösterilecektir.
5. Tedarikçi firmanın ISO belgesi olmalıdır. Üretici firmanın ürün ile ilgili izin belgelerini ve raporları olmalıdır.
6. Menüye ve mevsime göre kontrol teşkilatı tarafından dondurulmuş balık istenebilir. Dondurulmuş balıklar; mezgit, palamut, somon ve uskumru çeşitlerinden olacaktır.
7. Veteriner sağlık raporu ve dezenfeksiyon belgesi getirilecektir. Bu belgelerde balığın üretim tarihi, teslim tarihi, firma ismi ve kaşesi, ağırlığı, markası ve bu belgelerin getirilen balığa ait olduğunu gösteren seri numarası yer alacaktır. Gıda üretim ve gıda sicil numaraları da getirilecektir.
8. Balıklar plastik esaslı ambalaj içinde tekli veya çift sıra halinde, üzerleri jelatinle kapalı olacak şekilde teslim edilecektir
9. Mal tesliminde Yükleniciyi temsil eden sorumlu kişi bulunacaktır.
10. Kontrol teşkilatı tarafından kabul edilmeyen balıkların yerine yenisi aynı gün içinde en geç 1 saatte yüklenici firma tarafından getirilmesi sağlanacaktır.
11. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

Bülent Özcan
İdari ve Mali İşler Müdürü

Merve Nur Dönmez
Diyetisyen

Nazire Büşra Yücel
Diyetisyen

4. GRUP: UNLU MAMÜLLER (NORMAL EKMEK, KEPEKLİ EKMEK vb.)

EKMEK EVSAFI

1. Ekmekler TSE'ye uygun, ekmeğin çeşidine göre en az %70-80 randımanlı undan yapılmış olacaktır.
2. İmalatta ekşi maya kullanılmayacak, pres maya (TSE 3522) kullanılacaktır.
3. Ekmek çeşitleri ihtiyaca göre beyaz, tuzsuz, kepekli, tam buğday, çavdar, mısır, glutensiz vb. çeşitlerde istenebilir.
4. Ambalajların üzerinde üretim ve son kullanma tarihleri, üretici firma, adı, adresi, net ağırlığı ve içeriği belirtilecektir.
5. Ekmekler günlük olarak temin edilecektir.
6. Ekmekler günlük üretim olacak bayat ekmek olmayacaktır, alınan ekmekler arasında kontrol komisyonunca fark edilmeyen, tüketim esnasında bayat olduğu saptananlar aynı gün içerisinde değiştirilecektir. Dışından bakıldığında iyi pişmiş ve kabarmış olacak, az pişmiş, basık ve yanık olmayacaktır.
7. Kesildiği zaman iç kısmı süngerimsi yapıda olacak, gözenekler mümkün olduğunca homojen olacak, büyük hava boşlukları bulunmayacaktır. Hamur ve yapışkan olmayacak, karışmamış halde un, tuz vb. maddelerin topakları ve yabancı madde bulunmayacaktır.
8. Kendine has koku, görünüm ve lezzette olacak, yabancı tat ve koku bulunmayacaktır.
9. Ekmeklerde tuz oranı en fazla %1,5 olacaktır.
10. Üretimi, depolanması ve taşınması gibi her aşaması Türk gıda kodeksi yönetmeliğine uygun olacaktır.
11. Rutubet oranı en çok %38 olacaktır.
12. Taşıma araçları ve taşıma ambalajları temiz ve hijyenik olacaktır. Aracın ısı-nem takip belgesi istenildiği takdirde gösterilecektir. Ekmeklerin konulduğu plastik kasalar temiz olacak, kırık, çatlak, yağlı, çamurlu, kirli kasalar olmayacaktır.
13. Üretici firmanın Tarım ve Orman Bakanlığı'nda üretim izni bulunmalıdır.
14. Burada belirtilmeyen hususlarda Gıda Maddeleri tüzüğü ve Türk Gıda Kodeksi yönetmeliği hükümleri uygulanacaktır.

PİDE EVSAFI:

1. En az %70-80 randımanlı undan yapılmış olmalıdır.
2. Su miktarı % 20'den fazla olmamalı, iyi pişmiş ve kabarmış kendine has koku, görünüm ve lezzette olmalıdır
3. Yanık, hamur, yapışkan, kurumuş olmamalıdır, içinde yabancı madde, un topakları vb. olmayacaktır. Belediye tarafından tespit edilen ağırlığın altında bulunmamalıdır. İnsan sağlığına zarar vermeyecek materyalden yapılmış temiz kağıt Ambalajlarda olmalıdır. Ambalaj üzerinde üretici adı, net ağırlığı, imal tarihi yazılı olacaktır.
4. Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır. TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.
5. Türk gıda kodeksi unlu gıdalar tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır.
6. Ambalajda üretici yüklenici adı, net ağırlığı, imal tarihi yazılı olacaktır.

Bülent Özcan
İdari ve Mali İşler Müdürü

Merve Nur Dönmez
Diyetisyen

Nazire Büşra Yücel
Diyetisyen

YUFKA EVSAFI

1. Extra-extra ya da extra undan yapılmış olacaktır.
2. Küflü, ıslak, bayat, yırtık, kalın, yanık, kurumuş, ekşi kokuda, çatlak, parçalanmış, birbirine yapışmış olmayacaktır.
3. Su miktarı % 20' den fazla, tuz miktarı % 2' den fazla olamaz.
4. 6 adedi 1 kg gelmelidir. Çapı 75-80 cm. olmalıdır.
5. Yufkalar çiğ olarak ağızda çiğnendiğinde çatırtı hissedilmeyecektir. İnsan sağlığına zarar vermeyecek materyalden yapılmış temiz kağıt ambalajlarda teslim edilecektir.
6. Ambalajda üretici yüklenici adı, net ağırlığı, imal tarihi yazılı olacaktır.
7. Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır. TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.
8. TSE ve Türk Gıda Kodeksi'ne uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretleme, taşınmış ve depolanmış olmalıdır.

ETİMEK (TUZLU/TUZSUZ) EVSAFI

1. Hazır kızarmış ekmek olacaktır.
2. En az 125gr'lık poşet ambalajlarda olacaktır.
3. Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır. TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

5. GRUP: YUMURTA, SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ

GENEL ŞARTLAR

1. +2 - 4°C'de frigorifik araçlarla nakli yapılacaktır.
2. Teslim yapan araç iç yüzeyi temiz ve hijyenik olacaktır. Soğuk zincir bozulmadan teslimat yapılacaktır. Aracın ısı-nem takip belgesi istenildiği takdirde gösterilecektir.
3. Tüm ürünler, yerli üretim, Türk Gıda Kodeksi, TSE, Gıda Maddeleri Tüzüğü vb. hükümlere uygun olacaktır.

YOĞURT EVSAFI

1. Yoğurtlar; kendine has hoş tat, koku, kıvam, renk, yapı ve görünüşte olacaktır.
2. Dış Görünüş; parlak, süt renginde, serum ayrılması olmamış, çatlak ve gaz kabarcığı bulunmayan temiz ve homojen olacaktır.
3. Kıvam: Kaşıkla alınan kesit dolgun kıvamda, düzgün yapıda, karıştırıldığında koyu bir akıcılık kazanan, serumu hemen ayrılmayan yapıda; ağızda ise dille damak arasında kolay dağılmayan dolgun yapıda ve homojen olacaktır. Kumlu yapıda olmayacaktır.
1. Yabancı koku, alkolümsü, yanık tat, yemek kokusu, mayamsı tat olmayacaktır. Görülebilir kirlilik ve renk değişikliği olmayacaktır.
2. Tat; kendine has hafif ekşimsi veya tatlımsı tatta olacaktır. Yoğurtlar ekşi, küfümsü, sabunsu, yanık vb. yabancı tatta olmayacaktır.
3. İçerisinde yabancı madde bulunmayacak, başka maddelerle karıştırılmış olmayacak, toz, gübre, kıl, bitki artıkları, böcekler, kan, cerahat gibi maddeler bulunmayacaktır.

Bülent Özcan
İdari ve Mali İşler Müdürü

Merve Nur Dönmez
Diyetisyen

Nazire Büşra Yücel
Diyetisyen

4. Yoğurt TSE standartlarına uygun homojenize edilmiş pastörize sütlerin *Streptococcus thermophilus* ve *Lactobacillus bulgaricus*'un etkisiyle laktik asit fermantasyonu sonucunda elde edilmiş olacaktır.
5. Yoğurt, hazır direkt kültür kullanılarak yapılmalıdır.
6. Yoğurtlar tam yağlı, yarım yağlı veya az yağlı olarak istenebilir. Yağ miktarı tam yağlılarda en az %3,8, yarım yağlılarda %1.5-2 arası , az yağlılarda ise en fazla %1.5 olmalıdır. Yoğurdun içinde süt yağından başka yağ bulunmayacaktır.
7. Tarator, mantı vb. yemeklerde süzme yoğurt kullanılacaktır.
8. Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır.
9. Her ambalaj üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak biçimde bulunacaktır.
 - Firma adı, ve adresi varsa tescilli markası
 - TSE işareti ve TS numarası
 - Seri Numarası
 - Malın Adı
 - İmal ve son kullanma Tarihi(gün, ay, yıl olarak)
 - Net Ağırlığı (Kg. veya gr.)
 - Yüklenicice önerilen son kullanma tarihi veya raf ömrü
10. Yoğurtta patojen mikroorganizma, E.coli ve bunların toksinleri bulunmayacaktır. Yoğurdun 1 gr.da 10 dan çok koliform bakteri, 100'den çok maya ve küf olmayacaktır.
11. Yoğurtta jelatin, nişasta gibi kıvam verici maddeler bulunmayacaktır.
12. Yoğurtta peroksidaz deneyi negatif sonuç vermelidir.
13. Ürünün ve firmanın TSE, İSO vb. gerekli belgelere sahip olması gerekmektedir.
14. Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır.

AYRAN EVSAFI

1. Pastörize süttten imal edilmiş olacaktır.
2. Ayrarlar istenildiğinde tuzsuz olarak getirilecektir.
3. Kendine has tat, koku ve görünüşte ve koyu kıvamlı (yoğunluğu 1.020'den az olmayacak) olacaktır.
4. Ayrar yapımında kullanılan su T.S.'ye uygun olmalıdır ayrarda gözle görülebilir, kirlilik belirtisi olmamalıdır. Asitlik, laktik asit oranı % 0,6 dan aşağı ve % 1,6 dan yukarı olmamalıdır. Ayrar kıvamlı olmalı, aşırı sulu olmamalıdır. 1 ml'sinde 10'dan çok koliform grubu organizma, 100'den çok küf ve maya olmayacaktır.
5. 200 ml'lik gıda temasına uygun sağlığa zararlı olmayan tek kullanımlık alüminyum folyo kapaklı plastik bardak ambalajlarda teslim edilmelidir. Ambalajda delik, kirlilik, aşınma, bombelik vb. durumlar olmayacaktır. Ekşilik, acılık, yanık, is vb. yapancı tat, koku ve aroma içermeyecektir. Ambalaj üzerinde tuzlu veya tuzsuz olduğu belirtilmelidir.

Bülent Özcan
İdari ve Mali İşler Müdürü

Merve Nur Dönmez
Diyetisyen

Nazire Büşra Yücel
Diyetisyen

6. Ayrarın süt yağı oranı en az %1,8, süt proteini oranı en az %2 olacaktır. En fazla %1 oranında tuz içerecektir. Kontrol teşkilatının isteğine göre yarım yağlı veya tam yağlı olarak getirilecektir.
7. Türk Gıda Kodeksi'ne uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır.
8. Her ambalaj üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak biçimde bulunacaktır.

- Firma adı, ve adresi varsa tescilli markası
- TSE işareti ve TS numarası
- Seri Numarası
- Malın Adı
- İmal ve son kullanma Tarihi (gün, ay, yıl olarak)
- Net Ağırlığı (Kg, gr. veya ml)
- Yüklenicice önerilen son kullanma tarihi veya raf ömrü

9. Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır.

PAKET SÜT EVSAFI

1. UHT yöntemiyle sterilize edilmiş inek sütünden imal edilecektir.
2. Sterilize edilen sütler otomatik cihazlarda sütün sterilizasyonu ve bileşim özelliklerini bozmayacak ve insan sağlığına zarar vermeyecek nitelikte ağızları hava almayacak veya akıtmayacak şekilde tetrapak ambalajlarda getirilecektir.
3. Sütün rengi, kokusu, tadı kendine has olmalıdır.
4. Sütün 1 ml'sindeki saprofit jerm sayısı 40000'den, koliform bakteri sayısı 10'dan çok olmayacaktır.
5. Sütte E.coli ve sağlık için zararlı herhangi bir mikro organizma ve bunların toksinleri bulunmayacaktır.
6. Sütte hiçbir yabancı madde ve bozulmayı önleyecek herhangi bir madde bulunmayacaktır.
7. Kahvaltı ve ara öğünler için verilecek sütler 200 ml'lik olacaktır. Bu sütler kontrol teşkilatının isteği doğrultusunda tam yağlı (en az %3,8 süt yağı), yarım yağlı (en az %1,5 süt yağı) veya laktozsuz süt olarak istenebilir. Yağsız kuru madde miktarı en az 9,0 olacaktır.
8. Kokusu kötü, rengi bozuk, pis, tortu bırakan sütler alınmayacaktır.
9. Her ambalaj üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak biçimde bulunacaktır.

- Firma adı, ve adresi varsa tescilli markası
- Tam yağlı veya yarım yağlı olduğu
- TSE işareti ve TS numarası
- Seri Numarası
- Malın Adı
- İmal ve son kullanma Tarihi (gün, ay, yıl olarak)
- Net Ağırlığı (Kg, gr, l veya ml)

10. Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır.

Bülent Özcan
İdari ve Mali İşler Müdürü

Merve Nur Dönmez
Diyetisyen

Nazire Büsra Yücel
Diyetisyen

11. Ambalajlar ezik, delik, patlak, bombe olmuş, kapağı gevşemiş ve kirli olmayacaktır.
12. 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.
13. Süt içinde arsenik, civa vb. insan sağlığına zararlı hiçbir madde bulunmayacaktır.
14. Süt, kaynatıldığında ve %68 'lik Etil Alkolle eşit miktarda karıştırıldığında kesilmeyecektir (çürümeyecek, pıhtılaşmayacaktır).
15. Asitlik derecesi PH cinsinden en çok 6 olacaktır.
16. Sütler homojenize edilmiş olmalıdır. Homojenizasyon oranı % 96'dan az olmamalıdır.
17. Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır.
18. TSE ve Türk Gıda Kodeksi'ne uygun olacaktır.

BEYAZ PEYNİR EVSAFI (NORMAL-TUZSUZ)

1. Pastörize inek sütünden yapılmış 1. Sınıf peynirlerden olacaktır.
2. Beyaz peynir; pastörize süt standardına uygun sütlerin imalat tekniğine göre işlenmesi ve en az 90 gün olgunlaştırılması sonucu elde edilen kendine has şekil, renk, koku, tat ve aroması olan peynir olmalıdır.
3. Düzgün, pürüzsüz, muntazam şekillerde, homojen, bozulmamış kalıplar halinde, içi ve dışı parlak beyaz, kendine has görünüş, koku ve tatta olacaktır. Kesitinde hammaddeden veya işleme tekniğinden meydana gelen hiçbir bozukluğu olmayan normal kıvamda (yumuşak veya az sert olabilir) olmalı, Cıvık, pelte gibi çok yumuşak ya da çok sert olmamalıdır. Kesitteki görünüşü parlak olmalı ve gözenek ihtiva etmemelidir. Görünümü parçalı, yarık ve süngerimsi yapıda çok gözenekli olmamalıdır.
4. Rengi kirli beyaz, küflü, acı, ekşi, bozulmuş, kötü tat ve kokuda olmamalıdır. Peynirler elle ezildiğinde pütürlü dağılmalıdır.
5. Kontrol teşkilatının isteği doğrultusunda tam yağlı, yarım yağlı ve az yağlı çeşitlerde normal ve tuzsuz olarak istenebilir. Tuz miktarı kuru maddede en çok %10 olmalıdır. Tuzsuz peynirlerde ise tuz miktarı en çok %0,2 olmalıdır. Peynirlerin kuru maddedeki süt yağı oranı tam yağlı peynirlerde en az %45, yarım yağlı peynirlerde %25-45, az yağlı peynirlerde %10-25 olacaktır.
6. Beyaz peynir kalıplar halinde, hiç kullanılmamış temiz, passız, peynir kalitesini bozmayacak, hiçbir sızıntı yapmayacak şekilde kapatılmış, bombesiz, insan sağlığına zarar vermeyen, gıdayla temasa uygun paketlenişle alınır. Peynir paketi açıldığında malaşlı (mantarlaşmış) olmayacaktır. Peynir tenekelerinde gazlı veya kokmuş delik ve akan bir madde bulunmayacaktır.
7. Peynirlerin içinde ağırlaştırıcı antiseptik herhangi bir madde bulunmayacaktır. İçerisinde patojen mikroorganizmalar ve E.coli bulunmamalıdır.
8. TSE ve Türk Gıda Kodeksi'ne uygun olacaktır.
9. Alınacak peynirlerin ambalajları üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak, silinmeyecek, bozulmayacak şekilde yazılır, basılır veya etiketlere yazılarak yapıştırılır.

- Yüklenicinin ticaret unvanı veya kısa adı, adresi veya varsa tescilli markası
- Tam yağlı/ yarım yağlı / az yağlı olduğu
- TSE işsreti ve TS numarası
- Malın adı

Bülent Özcan
İdari ve Mali İşler Müdürü

Merve Nur Dönmez
Diyetisyen

Nazire Büşra Yücel
Diyetisyen

- Tipi
- Sınıfı
- Net ağırlığı
- İmalat tarihi ve son tüketim tarihi (gün, ay, yıl olarak)
- Parti veya seri numarası
- Yüklenicice önerilen son kullanma tarihi veya raf ömrü

KAŞAR PEYNİRİ EVSAFI

1. Piyasada satılan en iyi cins (1. Sınıf), yerli üretim, pastörize inek sütünden yapılmış taze kaşar olacaktır.
2. Kendine özgü tat ve kokuda olacak, kesiti düz, pürüzsüz ve homojen bir yapıda olacaktır. Kumumsu ve kaba olmayan, ufalanmayan, fazla sert veya fazla yumuşak olmayan yapıda olacaktır. Rendelendiğinde topaklanmayacak ve rendelenebilir sertlikte olacaktır. İçerisinde beyazlamış kısımlar, hava kabarcıkları bulunan boşluklar olmayacaktır.
3. Fena kokulu, ekşi, acı, kurtlu, kurt ve fare yenikli, ezilmiş, kırılmış olmayacaktır.
4. Rengi, parlak saman sarısından koyu saman sarısına kadar olacak. Peynir görünüşü donuk, beyaza veya koyu sarıya kaçan renkte, acımış, kokmuş, tadı ve rengi değişmiş, içine nişasta katılmış olmayacaktır. Kabuğu temiz, parlak ve sert olacaktır.
5. Tam yağlı olacaktır. Süt yağı oranı en az %45 olacaktır, tuz miktarı kuru maddede % 3-7 arasında olacaktır.
6. İçerisinde patojen mikroorganizmalar ve E.coli bulunmamalıdır.
7. Vakumlanmış insan sağlığına zarar vermeyen, gıdayla temasa uygun ambalajlarda teslim edilecektir. Ambalajlarda bombe, yırtık ve darbe olmayacaktır.
8. Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır. TSE ve Türk Gıda Kodeksi 'ne uygun olacaktır.
9. Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır.
10. Peynirlerin ambalajları üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak, silinmeyecek, bozulmayacak şekilde yazılır, basılır veya etiketlere yazılarak yapıştırılır.

- Yüklenicinin ticaret unvanı veya kısa adı, adresi veya varsa tescilli markası
- TSE işareti ve TS numarası
- Malın adı
- Tipi
- Sınıfı
- Net ağırlığı
- İmalat tarihi ve son tüketim tarihi (gün, ay, yıl olarak)
- Parti veya seri numarası
- Yüklenicice önerilen en son kullanma tarihi veya raf ömrü,

Bülent Özcan
İdari ve Mali İşler Müdürü

Merve Nur Dönmez
Diyetisyen

Nazire Bülent Yücel
Diyetisyen

LOR PEYNİRİ EVSAFI

1. Piyasada satılan en iyi cins (1. Sınıf), yerli üretim, pastörize inek sütünden yapılmış lor peyniri olacaktır.
2. Tabii renginde ve kokusunda olmalı. Acımuş, ekşimiş, küflenmiş, kokuşmuş olmamalıdır. Peynirlerin içinde ağartıcı antiseptik herhangi bir madde bulunmayacaktır.
3. Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır. TSE ve Türk Gıda Kodeksi 'ne uygun olacaktır.
4. Tam yağlı olacak. Süt yağı oranı en az %45, nem oranı en çok %75, Ph en az 5 olacaktır. %99 oranında peynir altı suyu, %1 oranında tuzdan oluşacaktır.
5. Vakumlanmış insan sağlığına zarar vermeyen, gıdayla temasa uygun ambalajlarda teslim edilecektir. Ambalajlarda bombe, yırtık ve darbe olmayacaktır.
6. 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
- TSE işareti ve TS numarası
- Malın adı
- Tipi, sınıfı
- Net ağırlığı
- İmalat tarihi ve son kullanma tarihi (gün, ay, yıl olarak)
- Seri ve/veya parti numarası
- Yüklenicice önerilen en son kullanma tarihi veya raf ömrü,

KREMA EVSAFI

1. Pastörize süttten imal edilmiş olmalıdır.
2. Yabancı tat, koku ve renk değişikliği olmamalıdır. Acımuş, ekşimiş, küflenmiş, kokuşmuş olmamalıdır.
3. Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır. TSE ve Türk Gıda Kodeksi 'ne uygun olacaktır
4. 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.

- Firmanın adı, tescilli markası ve adresi
- TSE işareti ve TS numarası
- Malın adı
- Tipi ve yağ miktarı
- Net ağırlığı
- İmalat tarihi ve son kullanma tarihi (gün, ay, yıl olarak)
- Seri ve/veya Parti numarası
- Yüklenicice önerilen en son kullanma tarihi veya raf ömrü,

Bülent Özcan
İdari ve Mali İşler Müdürü

Merve Nur Dönmez
Diyetisyen

Nazire Büşra Yücel
Diyetisyen

YUMURTA EVSAFI

1. Yumurta kabuğu; Temiz, sağlam, pürüzler olmamalı, şekli normal ve normal sertlikte olmalıdır. Çatlak, pislik ve kan lekesi bulunmamalıdır. Su veya başka bir sıvıyla yıkanmamış, zımparalanmamış olmalıdır.
2. Yumurtalarda hava boşluğu 4mm'den fazla olmamalıdır.
3. Yumurta akı; berrak, saydam ve jel kıvamında olacak, yabancı madde içermeyecektir.
4. Yumurta sarısı ışık muayenesinde merkezde yuvarlak gölge şeklinde görülecek, yumurtanın döndürülerek hareket ettirilmesinde merkezden belirgin şekilde ayrılmayacak ve yabancı madde içermeyecektir.
5. Yumurtanın içeriğinde gözle görülebilir embriyo bulunmayacaktır.
6. Yumurtalar bir kaba kırıldığında sarıları canlı ve kubbeli durmalıdır, parmakla basıldığında sarısı hemen dağılmamalıdır. Sarısı tam ortada, beyazı berrak, yoğunluğu tam olmalıdır.
7. Bozulmuş ve sarısı dağılan yumurtalar kabul edilmeyecektir.
8. Üzerinde yabancı madde bulunmamalı, temiz, sarı ve beyaz renk, kendine özgü tat ve renkte beneksiz, kansız, kokusuz olmalıdır.
9. Yumurtalar çatlak, ıslak, küflü, bozuk, çürük olmamalıdır. Kırık ve çatlak yumurtalar kabul edilmeyecektir.
10. Koliform grubu bakterilerden salmonella, maya ve küf GMT'nin öngördüğü limitin üstünde olmayacaktır.
11. Yüzdürme yöntemiyle muayenede (110 gr. Tuz, 1 litre su) yumurta batmalıdır.
12. Tanesi 65-70 gr. (Large veya L) ağırlığında olacaktır.
13. Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır. TSE ve Türk Gıda Kodeksi'ne uygun olacaktır.
14. Yumurtanın son tüketim tarihi yumurtlama tarihinden itibaren 28 günden fazla olmayacaktır.
15. Yumurtalar temiz viollerle, üstü streç filmle sıkı bir şekilde örtülmüş ve ayrıca kolilenmiş biçimde teslim edilecektir. Ambalajların üzerinde aşağıdaki bilgiler basılı olmalıdır;

- Firmanın adı, tescilli markası ve adresi
- TSE işareti ve TS numarası
- Malın adı
- Tipi
- Net ağırlığı
- İmalat tarihi ve son kullanma tarihi (gün, ay, yıl olarak)
- Seri ve/veya Parti numarası
- Yüklenicice önerilen en son kullanma tarihi veya raf ömrü,

6. GRUP: TAZE SEBZE VE MEYVE

Bütün sebze ve meyveler ilgili mevzuata (TS) uygun olacaktır.

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,

Bülent Özcan
İdari ve Mali İşler Müdürü

Merve Nur Dönmez
Diyetisyen

Nazire Büşra Yücel
Diyetisyen

temiz, sıkı yapılı kabuğu düzgün ve iyi olgunlaşmış olacaktır. Piyasada satılan patateslerin en iyi cinsinden (1. Sınıf), yerli üretim olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış nem, yabancı madde bulunmayacaktır. Aralarında tesadüf edilebilecek bu tip kusurlu patateslerden, filizlenmiş veya filizi kırılmışlar Mart ve Nisan aylarında %2'ye kadar aynen alınır. Yılın diğer aylarında bu miktar %2'yi geçmeyecektir. Çapa yaralı patatesler %2'yi geçmeyecektir. Haşlamalık (adedi 100gr'lık) ve kızartmalık (iri boy) olarak istenebilir. Patateslerin % 50'si 200 gramdan, % 40'ı 150 gramdan, % 10'u 100 gramdan eksik olmayacaktır. İlgili mevzuata (TS vb.) uygun olacaktır.

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 kalıntılarından, 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. Yerli üretim olacaktır. Yeni mahsul olup yaprakları kesilmiş çürük ve ezik olmayacaktır. Sapsız olacaktır.

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 tıkHz 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), yerli üretim olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış nem, yabancı madde bulunmayacaktır.

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), yerli üretim olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış nem, yabancı madde bulunmayacaktır. Taze soğanlar dağınık olmayacaktır. Demetler halinde olacaktır. Ambalajlı olacaktır.

BEYAZ LAHANA: Bütün, temiz, sağlam, taze, yaprakları gevşememiş, açılmamış ve çiçeklenme belirtileri göstermemiş, sapları 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 en iyi cinsinden (1. Sınıf), yerli üretim olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık, yabancı madde bulunmayacaktır. Lahanaların sapları kellenin dibinden itibaren 1 cm.den uzun olmamak üzere kesilmiş olacaktır. Lahanaların yemek yapmaya elverişli olmayan kalın üst kart yaprakları alınmış olacaktır. Lahanaları 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 evsafıta getirilmesi şarttır.

Bülent Özcan
İdari ve Mali İşler Müdürü

Merve Nur Dönmez
Diyetisyen

Nazme Büsra Yücel
Diyetisyen

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), yerli üretim olacaktır. üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık, yabancı madde bulunmayacaktır. Ambalajlı olacaktır.

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, teslim edilir.

ISPANAK- 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.

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.

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), yerli üretim 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.

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), yerli üretim 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.

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), yerli üretim olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış nem, yabancı madde bulunmayacaktır. Kökleri, dip yapraklara yakın ve düzgün şekilde kesilmiş olacaktır. Ambalajlı olacaktır.

MANTAR EVSAFI: Piyasada satılanın en iyisinden, yerli üretim 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 ambalajlarda ve ambalajların üzerinde firma adı adresi, net miktarı, üretim ve son kullanma tarihleri bulunacaktır. Mantarlar ikiye bölündüğünde ara kesidi beyaz renkte olacaktır.

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), yerli üretim olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, yabancı madde bulunmayacaktır. Ambalajlı olacaktır.

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, yerli üretim olacaktır. Sararmış, çamurlu ve topraklı olmayacaktır. Maydanozların bulunduğu 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.

DEREOTU EVSAFI: Dereotları, dış etkenlerden zarar görmemiş, taze ve körpe görünüşlü, 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. Piyasada satılan en iyi cinsten, yerli üretim olacaktır. 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

Bülent Özcan
İdari ve Mali İşler Müdürü

Merve Nür Dönmez
Diyetisyen

Nazire Büşra Yücel
Diyetisyen

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.

KIRMIZITURP EVSAFI: Çürümüş, donmuş, buruşmuş, ıslak ve çamurlu içleri pörsümüş olmayacaktır. Piyasada satılan en iyi cinsten, yerli üretim olacaktır. En küçüğü 150 gramdan az olmayacaktır. Temiz, taze olacaktır. Gevrek, kendine has kokulu ve lezzetli olacaktır, kesildiği zaman içi mantarlaşmış olmayacaktır.

KARNABAHAR EVSAFI: Piyasada satılan iyi cins, yerli üretim 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 adetten fazla yaprak bulunmayacaktır.

BROKOLİ EVSAFI: Taze görünüşlü sağlam (tüketimini engelleyecek hayvansal parazitlerin ve hastalıkların neden oldukları zararlar, belirgin don vurmaları, bere ve çürükler bulunmayan), temiz (gözle görülebilen yabancı madde bulunmamalıdır.) olmalıdır. Renk ve boy bakımından çeşidinin tipik özelliklerini göstermelidir. Kök kısmı kesilmiş olmalıdır.

KEREVİZ EVSAFI : Piyasada satılan iyi cins, yerli üretim 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.

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), yerli üretim olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dışıslaklık, yabancı madde bulunmayacaktır. Ambalajlı olacaktır. Domatesler temiz, sağlam kasalarda, en fazla iki sıra halinde dizilmiş getirilecektir.

TAZEKABAK EVSAFI: Piyasada satılan iyi cins, yerli üretim, 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 dışıslaklık, yabancı madde bulunmayacaktır. Dolmalık kabaklar, dolmalık niteliğinde olacaktır.

BALKABAĞI EVSAFI: Yeni yıl ürünü, bütün, sağlam, temiz, taze görünüşlü, olgun, kabuk rengi kurşuni beyaz, et rengi turuncudan koyu turuncuya kadar değişen tonlarda, doğal lezzette, dış kabuğu sarı ve yeşil renkte olacaktır. İnce kabuklu, sert, muayene edildiğinde içine batmayacak şekilde olacak, ezik, çürük ve çatlak olmayacaktır. Ortalama ağırlıkları 3-4

Bülent Özcan
İdari ve Mali İşler Müdürü

Merve Nur Dönmez
Diyetisyen

Nazire Büşra Yücel
Diyetisyen

kg olacaktır. Bayat olamayacak, piyasada bulunan iyi cinsten, yerli üretim olacaktır. Muayenede kendine has renkte pişkin olacaktır.

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 200 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), yerli üretim olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık, yabancı madde bulunmayacaktır.

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), yerli üretim olacaktır. Boyu 20 cm den, çapı 4 cm.den aşağı olmayacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık, yabancı madde bulunmayacaktır.

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), yerli üretim olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık, yabancı madde bulunmayacaktır. Ambalajlı olacaktır.

TAZE FASULYE EVSAFI: Piyasada satılan iyi cins, yerli üretim Ayşe kadın, sırık 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.

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 yerli üretim bezelye olacaktır .

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

DOLMALIK BİBER EVSAFI: Dolmalık biberler bütün, sağlam, temiz, iyi gelişmiş, parlaklığını ve yeşilliğini korumuş, taze görünümlü olmalıdır. Piyasada satılan iyi cins, yerli üretim olacaktır. Dolmalık biberlerde yabancı tat, anormal dış nem, don zararı, çürük, acı, kızarmış, ezik, parçalanmış iyileşmemiş yaralar ve güneş yanıkları bulunmamalıdır. Her

Bülent Özcan
İdari ve Mali İşler Müdürü

Merve Nur Dönmez
Diyetisyen

Nazire Büşra Yücel
Diyetisyen

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. Her biri 50-60 gr 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 zambk, 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.

ÇARLİSTON BİBER EVSAFI: 1.sınıftan, yerli üretim, 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 zambk, 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.

KAVUN EVSAFI: Bütün, sağlam, temiz, yeterince gelişmiş ve olgun, taze görünümlü, çeşidine özgü şekil ve renkte, lezzetli olacaktır. Üzerinde çatlak ve bereler bulunmayacaktır. Ezik, çürümüş, küflenmiş, parçalanmış, delik, acı, fena kokulu, içi salyalanmış ve kabuk kısmı yumuşamış olmayacaktır. Olgunlaşıp 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), yerli üretim olacaktır. Üzerinde yabancı madde, anormal dış nem, yabancı tat ve koku bulunmayacaktır.

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 olacaktır. Bir adedi 200 gr, piyasada satılan elmaların en iyi cinsinden (1. Sınıf) olacaktır. Elmalar temiz 2'li, kasalar içinde teslim edilecektir. Elmalar, aynı cins ve kalitede olacaktır. Kompostolar ve elma tatlıları için golden elma, yemelik için kırmızı elma getirilecektir.

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 zarları siyahlaşmamış, çürük, kurtlu, ham, kumlu, çamurlu ve kirli olmayacaktır. Armutlar, sulu ve tatlı olacaktır. Buruk lezzette ve kuru olmayacaktır. Armutların ağırlığı 200 gr olacaktır.

Bülent Özcan
İdari ve Mali İşler Müdürü

Merve Nur Dönmez
Diyetisyen

Nazire Büşra Yücel
Diyetisyen

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 200 gramdan aşağı olmayacaktır. Piyasada satılan ayvaların en iyi cinsinden (1. Sınıf) ve ambalajlı olacaktır

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.

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, kayıslar içinde zerdali olmayacaktır. Kayıslar orta büyüklükte şekerpare kayıslardan olacaktır. Küçük ve cılız kayıslar kabul edilmeyecektir. Kayıslar 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 kayısların en iyi cinsinden (1. Sınıf) olacaktır. Yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat bulunmayacaktır. Ambalajlı olacaktır.

PORTAKAL EVSAFI: Piyasada satılan iyi cins, doğal, rengini almış, kendisine has tatlılığı, koku ve lezzeti olan Washington veya Navel 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 adedi en az 200 gr olacaktır. Uygun ambalajlı sandıklarda dizili olacaktır. Yabancı tat ve koku, dış kısmında aşırı nem bulunmayacaktır.

SIKMALIK PORTAKAL EVSAFI : piyasada satılan en iyi cins (1.sınıf), doğal rengini almış, kendisine has tatlılığı, koku ve lezzeti olan kaliteli portakallardan olacaktır. Yeşil, ham, ezik, ekşi, çürük, soluk kirli, küflü, pörsük, yumuşamış, acılaşmış, suyu çekilmiş, kabuğu kalın ve sertleşmiş olmayacaktır. Portakalların büyüklüğü 180-200 gr olacaktır.

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), yerli üretim olacaktır. Mandalinaların her birinin büyüklüğü ortalama 100 gram olacaktır. 10 adedi, 1 kg'dan aşağı olmayacaktır. Mandalinalar iki sıralı tahta kasalarda getirilecektir. Yabancı tat ve koku, dış kısmında aşırı nem bulunmayacaktır.

Bülent Özcan
İdari ve Mali İşler Müdürü

Merve Nur Dönmez
Diyetisyen

Nazire Büşra Yücel
Diyetisyen

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 100 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.

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, yetiştiği 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. Bir adedi 200 gr'dan az olmayacak, eniyi kalite (1. Sınıf) olacaktır. Anormal dış nem, yabancı tat ve koku veya yabancı madde bulunmayacaktır. Uygun ambalajlı ve tek sıra halinde olacaktır.

NEKTARİN EVSAFI: İyi cins tatlı ve kendine has koku ve lezzette olacaktır. Ham, ezik, çürük, kurtlu, pörsük, beklemiş ve kirli olmayacaktır. Bir adedi 200 gr'dan az olmayacaktır. Nektarın lerviyollere dizili şekilde, hasar görmeden kasalarda getirilecektir.

NAR EVSAFI: İyi cins, olgun kırmızı renkte, kendisine has kokuda, tatlı ve yeni mahsul olacaktır. Acı, tatsız, ham, ezik, küflü, küf kokulu, kurtlu, kurt yenikli olmayacaktır. Kesildiğinde içi çürük olmayacaktır. En küçüğü 250 gr'dan az olmayacaktır. Tozlu, topraklı, kirli olmayacaktır. İki sıralı halde temiz sağlam kasalarda getirilecektir.

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, elyafı 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 az 5 kg olacak, piyasada satılan iyi kalite (1.Sınıf) karpuzlardan olacaktır. Üzerlerinde yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat bulunmayacaktır.

TAZE ÜZÜM EVSAFI: Salkımlar yeni kesilmiş 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 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.

MUZ EVSAFI: Piyasada satılan iyi cins muzun olgunlaşmış olması olacak, ham ve sert olmayacaktır. Çürük, donmuş veya don çalığı kalın kabuklu olmayacaktır. Dış kabukta kararma ve çillenme olmayacaktır. Temiz, sağlam, bütün, parlak renkli, sıkı, iyi gelişmiş, doğal lezzette olacak, yenilebilirlik durumunu etkileyen yara, bere, çürüklük, ezilme ve diğer

Bülent Özcan
İdari ve Mali İşler Müdürü

Merve Nur Dönmez
Diyetisyen

Nazire Büşra Yücel
Diyetisyen

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 pistiller koparılmış olacaktır. Her birinin ağırlığı 200 gr dan az olmayacaktır. Muzlar, sandık içerisinde gövdelerinden kesilmiş olarak salkımlar halinde getirilecektir.

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.

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. Saplarından ayrılmış olmayacaktır. Temiz tekli kasalar içinde getirilecektir.

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

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 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.

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

7. GRUP KURU ERZAK MALZEME EVSAFI

KONSERVE FASÜLYE EVSAFI

1. Ürünü etkilemeyen, insan sağlığına zararlı olmayan vehermetik olarak kapatılan teneke kutu ambalajında olacaktır.
2. Ambalaj üzerinde aşağıdaki bilgiler; bozulmayacak, silinmeyecek şekilde ve okunaklı olarak kağıt veya baskı etiket vb. şekilde yazılmalıdır.

Bülent Özcan
İdari ve Mali İşler Müdürü

Merve Nur Dönmez
Diyetisyen

Nazire Büşra Yücel
Diyetisyen

- 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
 - 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 Orman Bakanlığı'nın izninin bulunması gereklidir.
3. Taze fasulyeler ilgili TSE ' ye uygun, baş ve sapları ile varsa kılçıkları alınarak birkaç parçaya bölünmüş olmalıdır. Konservedeki fasulyeler aynı çeşitten, etli, dağılmamış, fazla yumuşamamış, oldukça sert durumda olmalı, dolgu suyu fazla bulanık göstermemeli ve tuz miktarı % 2 'yi geçmemelidir.
 4. Konserve edilmiş fasulyeler; çeşidine özgü renk, tat ve kokuda olmalı, yabancı tat ve koku ile içinde yabancı maddeler bulunmamalıdır.
 5. Taze fasulye konserve içinde tuzdan başka herhangi bir katkı maddesi bulunmamalıdır.
 6. Konserve süzme ağırlığı net ağırlığın % 60'ından az, tepe boşluğu kalan hacminin %10'undan çok olmamalıdır.
 7. 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.
 8. Bu ambalajlar nakliyata tahammül edecek şekilde sağlam yapılı olacaktır.
 9. 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.
 10. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.
 11. Konserve kutularının kapakları içeri çökük veya kabarmış (bombe yapmış) olmayacaktır. Kutuların hiçbir yerinde delik, deşik, çatlak, ezik ve pas bulunmayacaktır.
 12. Konserve süzme ağırlık üzerinden teslim alınacaktır. Konserve içerisine konan domates, kutunun altında ve üstünde olacaktır. Konservenin kalite sistem belgesi olmalıdır. HACCP belgesi olmalıdır.

KONSERVE BEZELYE EVSAFI

1. Ürünü etkilemeyen, insan sağlığına zararlı olmayan vehermetik olarak kapatılan teneke kutu ambalajında olacaktır.
2. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı'nın izniyle çalışan bir müesseseden imal edilmiş olacaktır.
3. Kutunun etiket bilgileri (Türk Gıda Kodeksine ve TSE'ye uygun olacaktır.)
4. Bezelye taneleri sağlam, bütün, zedesiz, temiz, eziksiz, çeşidine özgü doğal renk, tat ve kokuda aynı irilikte olmalıdır. 3 numara iri boy bezelye alınmalı.
5. 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

Bülent Özcan
İdari ve Mali İşler Müdürü

Merve Nur Dönmez
Diyetisyen

Nazire Büşra Yücel
Diyetisyen

edilebilecek cüz'i fabrikasyon noksanlıklar açılıp, tartılan değerleri ile birlikte istenilen gramajın altına düşmemek şartıyla kabul edilebilir. Bu ambalajlar nakliyata dayanacak şekilde düzgün ve sağlam olmalıdır.

6. 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
- 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 Orman Bakanlığı'nın izninin bulunması gereklidir.

7. Konserve süzme ağırlık üzerinden alınacaktır.

8. 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. Konservenin kalite sistem belgesi olmalıdır.

9. Konserve kutularının kapakları içeri çökük veya kabarmış (bombe yapmış) olmayacaktır. Kutuların hiçbir yerinde delik, deşik, çatlak, ezik ve pas bulunmayacaktır.

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

KONSERVE TÜRLÜ EVSAFI

1. Ürünü etkilemeyen, insan sağlığına zararlı olmayan vehermetik olarak kapatılan tenek kutu ambalajında olacaktır.
2. Türlü konserve yapımında kullanılan taze sebzeler aşağıdaki özelliklerde olmalıdır.
3. **Taze Fasulyeler;** TS 797'de belirtilen özelliklere uygun, baş ve sapları ile varsa kılçıkları alınarak birkaç parçaya bölünmüş olmalıdır.
4. **Patlıcan;** TS 1255'de belirtilen özelliklere uygun, kabukları soyulmuş veya aralıklı soyulmuş ve parça halinde doğranmış olmalıdır.
5. **Biber;** TS 1205'de belirtilen özellikteki dolmalık biberlerden sap ve tohum kısımları alınmış ve kesilmiş olmalıdır.
6. **Domates;** TS 794'de belirtilen özelliklere uygun ve enine dilimlenmiş, kalınca iki dilim halinde olmalı ve türlünün alt ve üstüne konulmalıdır.
7. **Sakız kabağı;** TS 1898'de belirtilen özelliklere uygun, çekirdeği az, eti dağılmayan kabaklardan olmalı ve kabuğu alınmış parçalar halinde doğranmış bulunmalıdır.
8. **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.

9. Türlü Konservenin Özellikleri :

Kendine özgü tat ve kokuda olmalı, hiçbir yabancı tat, koku ve madde bulunmamalı.

İçindeki sebzeler, fazla sert veya pişmiş olmamalı

Bülent Özcan
İdari ve Mali İşler Müdürü

Merve Nur Dönmez
Diyetisyen

Nazire Büşra Yücel
Diyetisyen

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 konserve, 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

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
- 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 Orman Bakanlığı'nın izninin bulunması gereklidir.

10. Konserve ambalajlarındaki etiket bilgileri Türk Gıda Kodeksine ve TSE'ye uygun olacaktır.
11. Konserve kutularının kapakları içeri çöktük veya kabarmış (bombe yapmış) olmayacaktır. Kutuların hiçbir yerinde delik, deşik, çatlak, ezik ve pas bulunmayacaktır.
12. 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.
13. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

KONSERVE BAMYA EVSAFI

1. Ürünü etkilemeyen, insan sağlığına zararlı olmayan vehermetik olarak kapatılan teneke kutu ambalajında olacaktır.
2. 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.
3. Dolgu sıvısı bulanmamış ve salıyanmamış, 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.

Bülent Özcan
İdari ve Mali İşler Müdürü

Merve Nur Dönmez
Diyetisyen

Nazire Büsra Yücel
Diyetisyen

11. 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
 - 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 Orman Bakanlığı’nın izninin bulunması gereklidir.
4. Konserve kutularının kapakları içeri çökük veya kabarmış (bombe yapmış) olmayacaktır. Kutuların hiçbir yerinde delik, deşik, çatlak, ezik ve pas bulunmayacaktır.
5. Kutunun etiket bilgileri Türk Gıda Kodeksine ve TSE’ye uygun olacaktır. Konservenin kalite sistem belgesi olmalıdır.
6. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

KONSERVE MISIR EVSAFI

1. Ürünü etkilemeyen, insan sağlığına zararlı olmayan vehermetik olarak kapatılan teneke kutu ambalajında olacaktır.
 2. Kendine has tat koku ve renkte, kendine özgü renk ve kokuda olmalıdır.
 3. Kutu dolun oranı en az %90 olmalıdır. Kutuların biçimi mekanik etkenlerle biçimleri bozulmamış ve hermetik özelliğini kaybetmemiş olacaktır. İçinde yabancı madde bulunmamalıdır.
 4. Konserve kutularının kapakları içeri çökük veya kabarmış (bombe yapmış) olmayacaktır. Kutuların hiçbir yerinde delik, deşik, çatlak, ezik ve pas bulunmayacaktır.
 5. Dolgu suyu bulanıklık göstermemeli ve tuz miktarı %2’yi geçmeyecektir.
 6. 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 numarası
 - Net ağırlık
 - Brüt ağırlık
 - 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 Orman Bakanlığı’nın izninin bulunması gereklidir.

Bülent Özcan
İdari ve Mali İşler Müdürü

Merve Nur Dönmez
Diyetisyen

Nazire Büşra Yücel
Diyetisyen

7. TSE ya da Türk Gıda Kodeksi uygunluğu bulunmalıdır.
8. T.K.B nın ilgili sayısı ve üretim izni bulunmalıdır.
9. 1. kalite, genetik özelliği değiştirilmemiş olmalı ve ithal mısır olmamalıdır.
10. Bu ürün muayene komisyonu tarafından teslim alınırken, ambalaj üzerinde yazan net ağırlık değil, süzme ağırlık ile teslim alınacaktır.

KONSERVE GARNİTÜR EVSAFI

1. Ürünü etkilemeyen, insan sağlığına zararlı olmayan vehermetik olarak kapatılan teneke kutu ambalajında olacaktır.
2. Bezelye, küp doğranmış havuç ve patatesten oluşacaktır. Sebzeler taze, kendine has koku, tat ve renkte olacak yabancı tat ve konu bulunmayacaktır.
3. İçerisinde değişik renkli, lekeli taneler, yabancı maddeler olmayacaktır.
4. Kutu doldurma oran %90'dan az, süzme ağırlığı %60'dan az olmayacaktır.
5. Dolgu suyu bulanıklık göstermemeli ve tuz miktarı %2'yi geçmeyecektir.
6. Süzme kütleinde bezelye oranı en az %40, havuç oranı en az %25, patates oranı en fazla %25 olacaktır.
7. Konserve kutularının kapakları içeri çökük veya kabarmış (bombe yapmış) olmayacaktır. Kutuların hiçbir yerinde delik, deşik, çatlak, ezik ve pas bulunmayacaktır.
8. TSE ya da Türk Gıda Kodeksi uygunluğu bulunmalıdır.
9. 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 numarası
 - Net ağırlık
 - Brüt ağırlık
 - 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 Orman Bakanlığı'nın izninin bulunması gereklidir.

DOMATES SALÇASI EVSAFI

1. Taze kırmızı domateslerin ezilmiş, kabuklarından ve çekirdeklerinden ayrılmış olan mutfak tuzu ilavesi ve teneke kutulara konulmak suretiyle hazırlanmış olacaktır.
2. Domateslerden başka cins sebze ve meyve ezmeleri, zararsız da olsa ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmış ve boyanmış olmayacaktır.
3. Salçada renk kaybı, lezzet bozukluğu, yabancı koku, küf olmayacaktır.
4. Ürünü etkilemeyen, insan sağlığına zararlı olmayan vehermetik olarak kapatılan teneke kutu ambalajında olacaktır. Teneke kutular bombesiz, mekanik tesirle biçimleri bozulmamış, sızıntısız, passız olmalıdır. 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

Bülent Özcan
İdari ve Mali İşler Müdürü

Merve Nur Dönmez
Diyetisyen

Nazire Büşra Yücel
Diyetisyen

- Standardın işareti ve numarası
- Sınıfı (varsa)
- Parti, seri veya kod numarası
- Net ağırlık
- Brüt ağırlık
- 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 Orman Bakanlığı'nın izninin bulunması gereklidir.

5. Salçanın brix oranı (tuz hariç) %32'den az olmayacaktır. Tuz miktarı en fazla %5 olacaktır. Doluluk oranı %90'dan az olmayacaktır.
6. Kontrol komisyonu diyet yemekleri için tuzsuz salça da isteyebilir.
7. Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izninin bulunması gereklidir.
8. Salçanın kalite sistem belgesi olmalıdır. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

SIVI AYÇİÇEK YAĞI EVSAFI

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 l'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, standardın işareti ve 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.

ZEYTİNYAĞI EVSAFI

Yemeğin çeşidine göre zeytinyağlı yemeklerde Riviera, salatalarda sızma 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 tat ve kokuda olacaktır. Acıymış olmayacaktır. Peroksit değeri maksimum %15 meq aktif oksijen/kg yağ olmalıdır. 5-10 l'lik 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 ve Orman Bakanlığının izni, parti numarası ve/veya seri numarası, standardın işareti ve TS 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.

Bülent Özcan
İdari ve Mali İşler Müdürü

Merve Nur Dönmez
Diyetisyen

Nazire Büşra Yücel
Diyetisyen

KURU FASULYE EVSAFI

Yeni ürün, piyasada satılan en iyi kalitede, yerli üretim olacak, eski ürünle karışık olmayacaktır. Bayat, mat, buruşuk, ıslanmış, 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. İri taneli çabuk pişen cinsten olacak, pişirildiğinde tanelerin hepsi aynı anda pişmiş ve irilenmiş olacaktır. Yabancı ve kırık tane oranı en fazla % 1, nem oranı en fazla % 13 olacaktır. Gelişi güzel alınan 100 adet fasulyenin ağırlığı 60 g.'dan eksik olmayacaktır. Taneleri iri, yeter derecede kurumuş ve hepsi aynı boyda olacaktır. İnsan sağlığına zarar vermeyen, gıdayla temasa uygun olmalıdır. Çuvallar üzerinde firma adı, adresi, standardın işareti ve TS numarası, ürün yılı, üretim ve son kullanma tarihi, Tarım ve Orman Bakanlığı'ndan onaylı olacaktır. Kuru fasulyenin işlendiği yerin edildiği yerin "kalite sistem belgesi" olacaktır Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

NOHUT EVSAFI

Yeni ürün, piyasada satılan en iyi kalitede, yerli üretim olacak, eski ürünle karışık olmayacaktır. Bayat, mat, buruşuk, ıslak, kırık taneli, bozuk, küflenmiş, çürümüş, lekelenmiş, kendine özgü renk ve kokusunu yitirmiş, filizlenmiş, böceklenmiş, böcek ve diğer zararlılar tarafından yenmiş veya delinmiş olmayacaktır. Yabancı ve kırık tane oranı en fazla % 1, nem oranı en fazla % 13 olacaktır. Gelişi güzel alınan 100 adet nohudun ağırlığı 60 g.'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, gıdayla temasa uygun olacaktır. Çuvallar üzerinde firma adı, adresi, standardın işareti ve TS numarası, ürün yılı, üretim ve son kullanma tarihi, Tarım ve Orman Bakanlığı'ndan onaylı olacaktır. Nohudun işlendiği yerin edildiği yerin "kalite sistem belgesi" olacaktır. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

BARBUNYA EVSAFI

Yeni ürün, piyasada satılan en iyi kalitede, yerli üretim olacak, eski ürünle karışık olmayacaktır. Bayat, mat, buruşuk, ıslak, 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 ve kırık tane oranı en fazla %1, nem oranı en fazla %13 olacaktır. Gelişi güzel alınan 100 adet barbunyanın ağırlığı 60 g'dan eksik olmayacaktır. Taneleri iri, yeter derecede kurumuş olacaktır. İnsan sağlığına zarar vermeyen, gıdayla temsa uygun. Çuvallar 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 ve Orman Bakanlığı'nın izni, parti numarası ve/veya seri numarası, orijin ülke, ürün yılı bulunmalıdır. Barbunyanın kalite sistem belgesi olacaktır. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

Bülent Özcan
İdari ve Mali İşler Müdürü

Merve Nur Dönmez
Diyetisyen

Nazire Büşra Yücel
Diyetisyen

KIRMIZI MERCİMEK EVSAFI

Yerli üretim, son sene mahsulü, piyasada satılan en iyi kalitede olacaktır. Mercimekler kendine özgü doğal renk ve kokuda olmalı, ıslanmış ve ıslatılıp kurutulmuş ve 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. Nem oranı en çok % 14 olacaktır, Taneleri aynı zamanda pişecek özellikte olmalıdır. Pişirilerek denenecek olumlu sonuç alınırsa kabul edilecektir. Mercimeğin "kalite sistem belgesi" olmalıdır. İnsan sağlığına zarar vermeyen, gıdayla temasa uygun, ambalajlarda olacaktır. Ambalajlarda teslim alınacaktır. Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, standardın işareti ve TS numarası, ürün yılı, üretim ve son kullanma tarihi, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izni olacaktır. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

YEŞİL MERCİMEK EVSAFI

Yerli üretim, son sene mahsulü, piyasada satılan en iyi kalitede olacaktır. Mercimek kendine özgü doğal renk ve kokuda olmalı, ıslanmış ve ıslatılıp kurutulmuş ve 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 nem oranı en çok % 12 olacaktır. Taneler aynı zamanda pişecek özellikte olmalıdır. Pişirilerek denenecek; olumlu sonuç alınırsa kuruma kabul edilecektir. Mercimeğin "kalite sistem belgesi" olmalıdır. HACCP belgesi olmalıdır. İnsan sağlığına zarar vermeyen orijinal ambalajlarda teslim alınacaktır. Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, standardın işareti ve TS numarası, ürün yılı, üretim ve son kullanma tarihi, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izni, boylanmış yeşil mercimeğin tane iriliği belirtilecektir. TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

BULGUR EVSAFI

Yeni sene mahsulü, piyasada satılan en iyi kalitede, durum buğdayından 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 kütlege % 10'dan fazla olmamalıdır.

Bülent Özcan
İdari ve Mali İşler Müdürü

Merve Nur Dönmez
Diyetisyen

Nazire Büşra Yücel
Diyetisyen

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, standardın işareti ve TS numarası, seri ve kod numaralarından en az biri, net kütlesi, son kullanma tarihi, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izni belirtilecektir. Bulgur orijinal ambalajında olacaktır. Bulgurun kalite sistem belgesi olmalıdır. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

İRMİK EVSAFI

Sert durum buğdayından usulüne uygun üretilmiş irmiklerden, yeni sene ürünü, piyasada satılan en iyi kalitede olacaktır. Temiz, kendine özgü renk, koku, tat ve görünüşte olacaktır. İrmikler; kızılmış, acımış, ekşimiş, küflenmiş, boyalı, kokmuş, nemlenmiş, örümceklenmiş, kurtlanmış olmayacaktır. İçinde parazit ve yabancı madde bulunmayacaktır. Rengi hafif sarımsı veya sarı olacaktır. İri buğday irmiği olacaktır. Nem oranı en fazla %13 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 kabul edilecektir. Un haline getirilip elendikten sonra kuru gluten miktarı %10'dan az olmayacak, elastikiyeti normal olacaktır. 500 g'lık insan sağlığına zarar vermeyen, gıdayla temasa uygun, orijinal 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 ve Orman Bakanlığının izni, standardın işareti ve TS numarası, parti numarası ve/veya seri numarası, orijin ülke, gerektiğinde kullanım bilgisi ve/veya muhafaza şartları, irmiğin grubu bulunmalıdır. İrmik, kalite sistem belgesi olacaktır. Ambalajlar düzgün, temiz olacaktır. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

PIRİNÇ EVSAFI

Yeni sene mahsulü, yerli üretim, piyasada satılan en iyi kalitede olacaktır. Kirlenmiş, acımış, 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) %1'i geçmeyecektir. Pirinç içerisinde çeltik ve kargo pirinç miktarı en çok %0.01 oranında olacaktır. 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, adresi ve üretildiği yer, üretim ve son kullanma tarihi, üretim yılı, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izni, parti numarası ve/veya seri numarası, standardın işareti ve TS numarası, orijin ülke, pirincin tane uzunluğu bulunmalıdır. Pirincin, kalite sistem belgesi olacaktır. Ambalaj insan sağlığına zarar vermeyen, gıdayla temasa uygun çuvallarda olacaktır. Pirinç pişirilerek denenecek, olumlu

Bülent Özcan
İdari ve Mali İşler Müdürü

Merve Nur Dönmez
Diyetisyen

Nazire Büşra Yücel
Diyetisyen

sonuç alınırsa kabul edilecektir. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

ARPA-TEL ŞEHİRİYE EVSAFI

Yeni sene mahsulü, yerli üretim, piyasada satılan en iyi kalitede olacaktır. Buğday irmiğinden usulüne göre yapılmış arpa ve tel şehriyelerden olacaktır. Buğday irmiğinden başka irmik veya nişasta karıştırılmış olmayacaktır.. 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, standardın işareti ve TS numarası, üretim ve son kullanma tarihi, net miktarı, parti numarası ve/veya seri numarası, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın 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 insan sağlığına zarar vermeyen, gıdayla temasa uygun paketler halinde alınacaktır. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

İNCE ERİŞTE EVSAFI

Yeni sene mahsulü, yerli üretim, piyasada satılan en iyi kalitede olacaktır. 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. Erişte % 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, ambalajlarda olacaktır. Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, üretim ve son kullanma tarihi, parti numarası ve/veya seri numarası, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izni, besin içerikleri, standardın işareti ve TS numarası, net ağırlığı belirtilecektir. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

MAKARNA EVSAFI

Yeni sene mahsulü, yerli üretim, piyasada satılan en iyi kalitede olacaktır. 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

Bülent Özcan
İdari ve Mali İşler Müdürü

Merve Nur Dönmez
Diyetisyen

Nazire Büşra Yücel
Diyetisyen

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, ambalajlarda, düdüğü (ince uzun), boncuk, yüksük, dirsek, burğu, yassı fırın, spagetti makarna çeşitlerinde olacaktır. Diyet yemekler için 350 g'lık paketlerde kepekli ya da tam buğday makarna getirilecektir. Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, üretim ve son kullanma tarihi, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izni, besin içerikleri, parti numarası ve/veya seri numarası, standardın işareti ve TS numarası, net ağırlığı belirtilecektir. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

BUĞDAY UNU EVSAFI

Yeni sene mahsulü, yerli üretim, piyasada satılan en iyi kalitede olacaktır. Birinci nevi un olmalıdır. Beyaz hafif sarımtırak renkte, kendine özgü tat ve kokuda olmalı, acı, ekşime, kokuşma, kızışmış, küflenmiş, ıslanmış, topraklanmış, kurtlu, böcekli, kelekli ve herhangi bir şekilde karışmış olmayacaktır. Canlı veya cansız böcek ve parçalarını içermemelidir. Nem oranı en çok % 13 olmalıdır. Nemlenme ve nemlenmeye bağlı topaklaşma olmayacaktır. Kuru maddede protein miktarı en az % 10.5 olmalıdır. Altı numaralı elek üstü %5'den fazla olmayacaktır. Asitlik sülfürik asit cinsinden kuru maddede en çok %0.07 olmalıdır.. Klorlama dahil, ağartma işlemi uygulanmış olmayacaktır. Ambalajların üzerinde, unu hangi amaçla kullanılacağı, maximum kül ve minimum protein miktarları belirtilmelidir. Diyet yemekleri için kağıt ambalajlarda tam buğday unu getirilecektir. Ambalajların üzerinde firma adı, adresi, parti numarası ve/veya seri numarası, Tarım ve Orman Bakanlığının izni, üretim tarihi ve son kullanma tarihi, standardın işareti ve TS numarası, malın çeşidi (Ekmeklik, bisküvilik vb.) yazılı olacaktır. Yaş öz glüten miktarı 27'den az olmayacak, normal elastikiyette olacaktır. Un tip 650 olacaktır. Yapılacak yemeğe göre kontrol teşkilatının isteği doğrultusunda farklı tiplerde un getirilebilir. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

PİRİNÇ UNU EVSAFI

Yeni sene mahsulü, yerli üretim, piyasada satılan en iyi kalitede olacaktır. Yalnız pirinçten yapılmış olmalı ve içinde yabancı unlar bulunmamalıdır. Temiz, rengi beyaz, kendine özgü renk ve kokuda olacaktır. Kızışmış, acımış, ekşimiş, kokmuş olmayacaktır. İçinde böcek, kurt ve diğer canlı-cansız parazitler ve bunların benzeri kirlilikler bulunmayacaktır. Zararsızda olsa kimyasal madde ile işlem görmüş olmayacaktır. Pirinç ununda nem oranı % 14'den çok, protein miktarı % 6'nın altında olmayacaktır. Ambalaj üzerinde gıda maddesinin adı, net miktarı, üretici ve paketleyici firmanın adı, tescilli markası, adresi ve üretildiği yer, standardın işareti ve TS numarası, üretim ve son kullanma tarihi, üretim yılı, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izni, parti numarası ve/veya seri numarası bulunmalıdır. Pirinç ununun, kalite sistem belgesi olacaktır. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

MERCİMEK UNU EVSAFI

Yeni sene mahsulü, yerli üretim, piyasada satılan en iyi kalitede olacaktır. 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,

Bülent Özcan
İdari ve Mali İşler Müdürü

Merve Nur Dönmez
Diyetisyen

Nazire Büşra Yücel
Diyetisyen

koku, tat ve görünüşte olmalı, içinde yabancı madde bulunmamalı, ayrıca kızıymış, 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 paketler şeklinde olmalıdır. Ambalajların ağzı, katlanarak, yapıştırılmak, toplanarak bağlanmak veya madeni şerit ile tutturmak suretiyle kapatılır. Ayrıca bir dış ambalaj içerisinde de konulabilir. Firmanın kısa adı veya tescilli markası ve adresi, malın adı, çeşidi, grubu, sınıfı, standardın işareti ve TS numarası, 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 Orman Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır. Söz konusu gıda, TSE ve Türk gıda kodeksi unlu gıdalar tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır.

GALETA UNU EVSAFI

Yeni sene mahsulü, yerli üretim, piyasada satılan en iyi kalitede olacaktır. Kendine özgü tat, renk ve kokuda olacak, küflenmiş, kirlenmiş, acımış, kurt, böcek, çöp olmamalı, yabancı tat ve koku bulunmamalıdır. İçinde fare pisliği, çuval döküntüsü, kıl ve ip parçası vb. cisimler bulunmamalıdır.

Nem miktarı en çok % 6 oranında olmalıdır. İnsan sağlığına zarar vermeyen, gıdayla temasa uygun orijinal ambalajlarda olacaktır. Ambalaj üzerinde gıda maddesinin adı, net miktarı, üretici ve paketleyici firmanın adı, tescilli markası, adresi ve üretildiği yer, standardın işareti ve TS numarası, üretim ve son kullanma tarihi, üretim yılı, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izni, parti numarası ve/veya seri numarası bulunmalıdır. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

TARHANA EVSAFI

Yeni sene mahsulü, yerli üretim, piyasada satılan en iyi kalitede ve acısız olmalıdır. Tarhanada renk sarımtırak, turuncu olmalı, kendine has koku, tat, görünümde olmalıdır. Yabancı madde içermemelidir. Firmanın kısa adı veya tescilli markası ve adresi malın adı, çeşidi, grubu, sınıfı, standardın işareti ve TS numarası, 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 Orman Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır. Hazır tarhana çorbası olmayacaktır. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

BUĞDAY NIŞASTASI EVSAFI

Yeni sene mahsulü, yerli üretim, piyasada satılan en iyi kalitede olacaktır. 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 % 13 olacaktır. Kül miktarı %1'den fazla olmayacaktır. ambalajlarda olacak ambalaj üzerinde, firma adı, adresi, standardın işareti ve TS numarası, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izni, parti numarası ve/veya seri numarası, net ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihi olacaktır. Nişastanın kalite sistem belgesi olacaktır.

Bülent Özcan
İdari ve Mali İşler Müdürü

Merve Nur Dönmez
Diyetisyen

Nazire Büşra Yücel
Diyetisyen

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

TATLI/TUZLU/KEPEKLİ BİSKÜVİ EVSAFI

Yeni sene mahsulü, yerli üretim, piyasada satılan en iyi kalitede olacaktır. 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, acımuş, küflü, kurtlu, böcek ve zararlılarca yenilmiş olmamalıdır. Pötibör özelliği taşınmalıdır. 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, standardın işareti ve TS numarası, adresi, cinsi, üretim ve son kullanma tarihi, net ağırlığı, , parti numarası ve/veya seri numarası, Tarım ve Orman 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 tat analizi yapıldıktan sonra karar verilen markadan teslim alınacaktır. Bisküviler, tek sıra halinde naylon ambalajlar içinde, karton kutulara sıralı dizilmiş halde olacaktır. Kontrol komisyonu gerektiğinde cins tercihi yapabilir. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

ÇAY EVSAFI

Piyanın 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. Suda kaynatıldığı zaman berrak ve güzel kokulu olacaktır. Nem oranı %6'yı geçmeyecektir. İçinde sap, yaprak artığı, çöp olmayacaktır.. Poşet siyah çaylar en az 2 gr'lık poşetler halinde 25'li veya 100'lü kutularda olacaktır. Kahvaltı ve ara öğünler için bitki/meyve çayları getirilecektir. Bitki/meyve çayları bu evsafa uygun olacak şekilde kontrol teşkilatının istediği çeşitlerde en az 2 gr'lık poşetler halinde 20'li kutularda olacaktır. Poşetleme sırasında zımba teli kullanılmayacaktır, her poşet kendi kağıt paketinin içinde 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 ve Orman Bakanlığı'nın izni, parti numarası ve/veya seri numarası, standardın işareti ve TS numarası, orijin ülke, gerektiğinde kullanım bilgisi ve/veya muhafaza şartları bulunmalıdır. Çayın kalite sistem belgesi olacaktır. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır. Kontrol teşkilatının isteği doğrultusunda poşet siyah çay getirilebilir.

CEVİZ İÇİ EVSAFI

Yeni sene ürünü ve piyanın en iyi cinsinden olacaktır. Ceviz içleri, sarı veya koyu saman rengine, sağlam, ikiye bölünmüş olacaktır. Küflü, kurtlu, ıslak, taşlı, topraklı, kötü kokulu, hastalıklı, acımuş, buruşuk, tamamen kurumuş, rengi bozulmuş, çürük, örümcekleşmiş ve herhangi bir haşere tarafından yenilmiş olmayacaktır. Nem oranı % 5'i geçmemelidir. Cevizler, insan sağlığı yönünden uygun, ambalajlarda teslim edilecektir. Ambalajın üzerinde firma adı, adresi, standardın işareti ve TS numarası, net ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihi, parti numarası ve/veya seri numarası, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izni yazılı

Bülent Özcan
İdari ve Mali İşler Müdürü

Merve Nur Dönmez
Diyetisyen

Nazire Büşra Yücel
Diyetisyen

olacaktır. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ceviz içi değiştirilecektir. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

FINDIK İÇİEVSAFI

Yeni sene ürünü, yerli üretim, iri ve piyasanın en iyi cinsinden olacaktır. 1 sınıf kalitede, çürük, küflü, kurtlu, kırık, parçalanmış, yanık, fena kokulu, bayat, acılaşmış olmayacaktır. Herhangi bir haşere tarafından yenilmiş olmayacaktır. Kuru olacak, nem miktarı % 5'i geçmeyecektir. Fındıklar düzgün taneli, tozsuz, kavrulmuş olacaktır. Rengi beyaz-açık bej arasında olacaktır. Kullanılacak yemeğe göre kontrol teşkilatı file yada kıyılmış fındık isteyebilir. Fındıklar orijinal ve insan sağlığına uygun materyalden yapılmış ambalajlarda teslim alınacaktır. Dış ve iç kabukları olmayacaktır. Paketlerin üzerine firma adı, adresi, TS numarası, net ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihi, parti numarası ve/veya seri numarası, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı'nın izni yazılı olacaktır. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan fındık içi değiştirilecektir Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

ÇAM FISTIĞI EVSAFI

Yeni sene ürünü olacaktır. Piyasada satılan malın en iyi cinsinden olacaktır. Taneleri bütün, dolgun, iri kendine has koku, renk ve tatta olacaktır. Çürük, küflü, fena kokulu, nemli, acı, ekşimiş, rengini kaybetmiş, kirli, kurtlanmış olmayacaktır. Kırık miktar %2'yi geçmeyecektir. Nem oranı en fazla %8 olacaktır. Orijinal ambalajda olmalıdır. Ambalajın üzerinde firma adı, adresi, cinsi, TS numarası, parti numarası ve/veya seri numarası, üretim ve son kullanma tarihi, net ağırlığı, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izni bulunacaktır. Çam fıstığının kalite sistem belgesi olmalıdır. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

KUŞ ÜZÜMÜ EVSAFI

Yeni sene ürünü olacaktır. Piyasada satılan malın en iyi cinsinden olacaktır. Sulanmış, ekşimiş, küflenmiş, rengini kaybetmiş, ekşi, acı, çürük, kurtlanmış, güvelenmiş olmayacaktır. 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, parti numarası ve/veya seri numarası, üretim ve son kullanma tarihi, net ağırlığı, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izni bulunacaktır. Kuş üzümünün kalite sistem belgesi olmalıdır. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

KAKAO EVSAFI

Piyasada satılanın en iyisi olacaktır. Koyu kahve rengine, 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 kütleye en fazla %9 olmalıdır. Orijinal naylon ya da kağıt ambalajlarda teslim edilecektir. Ambalaj üzerinde gıda maddesinin adı, net miktarı, üretici ve paketleyici firmanın adı, tescillimarkası, adresi ve üretildiği yer, üretim

Bülent Özcan
İdari ve Mali İşler Müdürü

Merve Nur Dönmez
Diyetisyen

Nazire Büşra Yücel
Diyetisyen

ve son kullanma tarihi, üretim yılı, Tarım Köy İşleri Bakanlığının izni, parti numarası ve/veya seri numarası, TS numarası bulunmalıdır. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan kakao mütahit firma tarafından nakliye ücreti kendine ait olmak kaydıyla değiştirilecektir. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

VANİLYA EVSAFI

1. kalite, temiz ve rutubetsiz olacak, ideal koku, renk ve tatta olacaktır. Usulüne uygun öğütülmüş vanilyalardan olacaktır. Bayatlamış, küflenmiş, bozulmuş, topaklanmış olmayacaktır. Orijinal ambalajda olmalıdır. Ambalajın üzerinde firma adı, adresi, cinsi, TS numarası, parti numarası ve/veya seri numarası, üretim ve son kullanma tarihi, net ağırlığı, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izni bulunacaktır. Vanilyanın kalite sistem belgesi olmalıdır. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

KURU MAYA ESAFI

İçinde Doğal maya (*Saccharomyces cerevisiae*), bitki kökenli sorbitanmonostearat olmalıdır. Kendine has renk, tat ve kokuda olacaktır. Ekşimiş, küflenmiş, topaklanmış olmamalıdır. 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, parti numarası ve/veya seri numarası, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izni bulunacaktır. Kuru mayanın kalite sistem belgesi olmalıdır. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

KARBONAT EVSAFI

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

KİMYON EVSAFI

Piyasada satılan en iyi cinsten, kendine özgü renk, koku ve tatta olacaktır. Küflenmiş, bayatlamış, bozulmuş, topaklanmış, yabancı tat ve kokuda olmayacaktır. İçerisinde yabancı madde, canlı ve cansız böcek artıkları, boya, nişasta ve benzeri maddeler katılmış olmamalıdır. Nem oranı en fazla %10 olacaktır. ambalajlarda olacaktır. 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, parti numarası ve/veya seri numarası, net ağırlığı, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izni bulunacaktır. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

Bülent Özcan
İdari ve Mali İşler Müdürü

Merve Nur Dönmez
Diyetisyen

Nazire Büşra Yücel
Diyetisyen

KEKİK EVSAFI

Piyasada satılan en iyi cinsten, kendine özgü renk, tat ve kokuda olacaktır. Küflenmiş, çürümüş, bayatlamış, topaklanmış, yabancı tat ve kokuda olmayacaktır. İçerisinde yabancı madde, canlı ve cansız böcek veya böcek kalıntıları görülmeyecektir. Nem miktarı en çok %10 olacaktır. orijinal ambalajlarda bulunacaktır. Ambalajları hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek bir malzemeden yapılmış olmalıdır. Ambalajlarda firma adı, adresi, cinsi, TS numarası, üretim ve son kullanma tarihi, parti numarası ve/veya seri numarası, net ağırlığı, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izni bulunacaktır. Kekik'in kalite sistem belgesi olmalıdır. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

TURŞU (KARIŞIK) EVSAFI

Karışıma giren her bir sebze/meyve kendi has renk ve görünüşte, yumuşamamış, dağılmamış, çürümemiş ve küflenmemiş, salamura salyalaşmamış ve yabancı madde bulunmamalıdır. Turşu suyunu içindeki tabii sirke miktarı (asit, asetik) cinsinden %1- %5 arasında olacaktır. Turşu suyundaki tuz miktarı (sodyum klorür) %4'den fazla olmayacaktır. İçerisinde muhafaza için antiseptik maddeler katılmamış olacaktır. 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, parti numarası ve/veya seri numarası, TS numarası, son kullanma tarihi ve raf ömrü, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığının izni yazılı olacaktır. Turşunun kalite sistem belgesi olmalıdır. Yeni üretim olacak, olacaktır. Teneke kutular mekanik tesirle biçimleri bozulmamış, bombesiz, sızıntısız, passız olacak, delik, deşik ve çatlak olmayacaktır. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

KÖFTE BAHARATI EVSAFI

. Karabiber, Tatlı Kırmızı Biber, az miktarda Karanfil, Defne
Ana maddesi karabiber, tatlı kırmızı toz biber, az miktarda defneyaprağı, kekik, yenibahar, karanfilden oluşmalıdır. Piyasada satılan en iyi cinsten, kendine özgü koku ve tatta olacaktır. Küflenmiş, bayatlamış, bozulmuş, topaklanmış olmayacaktır. İçerisinde yabancı madde, canlı ve cansız böcek veya böcek artıkları, boya, nişasta ve benzeri maddeler katılmış olmamalıdır. Nem oranı en fazla %10 olacaktır. Orijinal ambalajda olmalıdır. Ambalajın üzerinde firma adı, adresi, cinsi, TS numarası, parti numarası ve/veya seri numarası, üretim ve son kullanma tarihi, net ağırlığı, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izni bulunacaktır. Köfte baharatının kalite sistem belgesi olmalıdır. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

DEFNE YAPRAĞI EVSAFI

Piyasada satılan en iyi cinsten, kendine özgü koku ve tatta olacaktır. İçerisinde yabancı madde, canlı ve cansız böcek veya böcek artıkları, boya vb. maddeler olmamalıdır. Küflenmiş, bozulmuş olmamalıdır. Yapraklar delikli ve lekeli olmamalıdır. İnsan sağlığına zarar vermeyecek orijinal ambalajda olmalıdır. Ambalajın üzerinde firma adı, adresi, cinsi, TS numarası, parti numarası ve/veya seri numarası, üretim ve son kullanma tarihi, net ağırlığı,

Bülent Özcan
İdari ve Mali İşler Müdürü

Merve Nur Dönmez
Diyetisyen

Nazire Büşra Yücel
Diyetisyen

Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izni bulunacaktır. Defne yaprağının kalite sistem belgesi olmalıdır. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

TUZ EVSAFI

Piyasada satılan en iyi cinsinden (1. sınıf) olacaktır. 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. Rutubet oranı en çok % 0,5 olmalıdır. NaCl miktarı en az % 98 olmalıdır. Sofra tuzuna 50-70 mg/ kg oranında potasyum iyodür veya 25-40 mg/kg potasyum iyodat katılması zorunludur. Diyet hastaları için kontrol teşkilatının talebi doğrultusunda iyotsuz tuz getirilecektir. İyotlu sofrata tuzları, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek, ışığı geçirmeyecek ve özelliklerini bozmayacak ambalajlarda olacak; ambalaj üzerinde "iyotlu sofrata tuzu" ibaresi, üretim ve son kullanma tarihi, içine giren iyot miktarı, TS numarası, parti numarası ve/veya seri numarası, firma adı, adresi bulunacaktır. Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izni bulunacaktır Tuz, ambalajlarda teslim alınacaktır. Tuzun "kalite sistem belgesi" olacaktır. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

KURU NANE EVSAFI

Piyasada satılan en iyi cinsinden (1. sınıf) olacaktır. Kendine özgü tat, koku ve renkte olmalıdır. Küflenmiş, çürümüş, bayatlamış, topaklanmış, yabancı tat ve kokuda olmayacaktır. İçerisinde sap, saman, çöp, canlı ve cansız böcekler ve bunların kalıntıları ve diğer zararlıların kalıntıları bulunmamalıdır. Nem oranı en çok % 10 olacaktır. İnsan sağlığına zarar vermeyecek, gıda ile uygunorijinal ambalajlarda teslim edilecektir. Ambalaj üzerinde, üretici firmanın adı, üretim yeri ve nanenin ürün yılı, üretim ve son kullanma tarihi, TS numarası, parti numarası ve/veya seri numarası belirtilecektir. Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izni bulunacaktır. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

KIRMIZI PUL/TOZ (ACI/TATLI) BİBER EVSAFI

Piyasada satılan en iyi cinsinden (1. sınıf) olacaktır . Bayatlamış, boyanmış, bozulmuş, güvelenmiş, küflenmiş, topaklanmış, nemlenmiş olmayacaktır. Kurutulmuş olacaktır. İçinde yabancı madde bulunmayacak, kendine has tat ,koku ve renkte olacaktır. Yabancı tat ve koku almamış olacaktır. İçinde canlı-cansız böcek ve bunların kalıntıları olmayacaktır. Su ile yıkamaya tabi tutulduğunda biber gövdesinden başka madde bulunmayacaktır. Nem oranı en çok %10 olacaktır. İnsan sağlığına zarar vermeyecek, gıda ile uygun orijinal 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 ve Orman Bakanlığı'nın izni, parti numarası ve/veya seri numarası, TS numarası, paketleme tarihi bulunmalıdır. Aflatoksin içermeyecektir. Pul biberin, kalite sistem belgesi olacaktır. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

Bülent Özcan
İdari ve Mali İşler Müdürü

Merve Nur Dönmez
Diyetisyen

Nazire Büsra Yücel
Diyetisyen

KARABİBER EVSAFI

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 böcek ve bunların kalıntıları olmamalıdır. Boya maddesi katılmamış olmalıdır. Ele alındığında renk ve yağ vermeyecektir. Nem oranı en çok %10 olacaktır. İnsan sağlığına zarar vermeyecek, gıda ile uygun orijinal 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, parti numarası ve/veya seri numarası, TS numarası, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izni, paketleme tarihi bulunmalıdır. Aflatoksin içermeyecektir. Karabiberin, kalite sistem belgesi olacaktır. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

SUSAM EVSAFI

Piyanın en iyisi (1.Sınıf), yerli üretim olacaktır . Yeni sene mahsulü, iyi cins susamlardan olmalıdır. Kendine özgü renk, koku ve tatta olacaktır. Küflü, kötü kokulu, acımış, ekşimış, topaklanmış, nemlenmiş, güvelenmiş, taşlı, topraklı, kirli ve tabii rengini kaybetmiş olmayacaktır. İçinde canlı-cansız böcek ve bunların kalıntıları ve yabancı madde bulunmayacaktır. Boya maddesi katılmamış olmalıdır. Nem oranı en çok %8 olmalıdır. Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır. Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır. İnsan sağlığına zarar vermeyecek, gıda ile uygun orijinal 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, parti numarası ve/veya seri numarası, TS numarası, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izni, paketleme tarihi bulunmalıdır. Aflatoksin içermeyecektir. Karabiberin, kalite sistem belgesi olacaktır. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

TOZ ŞEKER/KÜP ŞEKER EVSAFI

Şeker, şeker pancarından yapılmış yerli üretim olacaktır. Nemli, taşlaşmış, topaklaşmış olmayacak, içerisinde yabancı madde, taş, toprak bulunmayacaktır. Doğal özelliklerini kaybetmemiş, kendine has tat ve kokuda, kristal şeker olacaktır. Küp şekerler ise 2,5 g'lık tek sargılı paketlerde olacaktır. kahvaltılar için kontrol teşkilatının isteği doğrultusunda 4 veya 5 g'lık tekli ambalajlarda da getirilebilir. Şeker, beyaz şekeri etkilemeyen ve beyaz şekerden etkilenmeyen insan sağlığına zararlı olmayan ve beyaz şekerin özelliklerini bozmayan pamuklu, jüt, sentetik, elyafı, karton, kâğıt veya bunların birkaçının bir arada kullanıldığı malzemedan yapılmış ambalajlar içinde alınır. Jüt çuvalarda verilen beyaz şeker torbaları, kraft kâğıdı veya insan sağlığına zarar vermeyen plastik malzeme ile astarlanmış olmalıdır. Ambalaj üzerinde gıda maddesinin adı, net miktarı, üretici ve paketleyici firmanın adı, tescilli markası, adresi ve üretildiği yer, üretim ve son kullanma tarihi, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izni, TS numarası, parti numarası ve/veya seri numarası bulunmalıdır. Şekerin, kalite sistem belgesi olacaktır. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

Bülent Özcan
İdari ve Mali İşler Müdürü

Merve Nur Dönmez
Diyetisyen

Nazire Büşra Yücel
Diyetisyen

KURU ÜZÜM (ÇEKİRDEKSİZ) EVSAFI

Yeni sene ürünü, yerli üretim, bütün, temiz piyasadaki en iyi cins olacaktır. Sulanmış, ekşimiş, ezilmiş, kurtlanmış, küflenmiş, şekerlenmiş, topaklanmış, kirli, beyaz renkli, çürük, böcek zararı, canlı ve cansız böcek ve kalıntıları ve zararlı maddeler olmayacaktır. Sultaniye cinsi, ağartılmamış(natürel) grubu, rengine göre 11 tip numara üzüm olacaktır. Kuru üzüm, standart(iri) boyda olacaktır.. El ile ovalandığı zaman taneler birbirinden ayrılacaktır. Nem oranı en çok %16 olacaktır. Kaynatıldığı zaman bütün tanelerin yenilecek bir halde şişip, kabaracaktır. gıdaya uygun, insan sağlığına zarar vermeyen (sağlam ve sızdırmaz karton kutularda, havası alınarak paketlenmiş) orijinal ambalajlarda olacaktır. Ambalaj üzerinde firmanın adı, adresi, varsa tescilli markası, sınıfı, boyu, çeşit, ticari tipi, ürün yılı, net ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihi, TS numarası, parti numarası ve/veya seri numarası, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izni bulunacaktır. Üzümün "kalite sistem belgesi" olmalıdır. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

KURU İNCİR EVSAFI

Yeni sene ürünü, yerli üretim ve piyasanın en iyisi (1.sınıf) olacaktır. Bütün, sağlam olacak, kimyasal madde, yabancı tat ve koku, canlı ve cansız böcek ve böcek kalıntıları 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, kurtlanmış olmayacaktır. Kutudaki incirlerin tanelerinin ağırlığı 20 gr'dan aşağı olmayacaktır. İncirler, 15 gr'dan az olmamak şartıyla %10'a kadar aynen kabul edilecektir. Nem oranı en çok % 20 olacaktır, 1 kg' daki meyve tanesi sayısı en çok 60 adet olacaktır.gıdaya uygun, insan sağlığına zarar vermeyen (sağlam ve sızdırmaz karton kutularda, havası alınarak paketlenmiş) orijinal ambalajlarda olacaktır. Ambalaj üzerinde firmanın adı, adresi, varsa tescilli markası, sınıfı, boyu, çeşit, ticari tipi, ürün yılı, net ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihi, TS numarası, parti numarası ve/veya seri numarası, Tarım ve Orman 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 incirler değiştirilecektir. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

KURU KAYISI (ŞEKERSİZ ŞEKERPARE) EVSAFI

Çekirdekleri çıkarılmış, sağlam, temiz, yeni sene ürünü, yerli üretim ve piyasanın en iyisi(1. Sınıf) olacaktır. Her türlü canlı cansız kurt, böcek ve bunların yuva ve yumurtaları olmayacaktır. Taneler üzerinde çil, vuru, benek, kuş yeniği, parçalanmalar, yapışmalar olmayacak. Nem oranı en çok % 25 olacaktır. 100 gr.'daki tane sayısı 10-12 adet olacaktır. gıdaya uygun, insan sağlığına zarar vermeyen (sağlam ve sızdırmaz karton kutularda, havası alınarak paketlenmiş) orijinal ambalajlarda olacaktır. Ambalaj üzerine firmanın adı, adresi, varsa tescilli markası, sınıfı, boyu, çeşit, ticari tipi, ürün yılı, net ağırlığı, TS numarası, parti numarası ve/veya seri numarası, üretim ve son kullanma tarihi, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izni belirtilecektir. Kuru kayısının "kalite sistem belgesi" olacaktır. Son kullanma tarihi günümüze en uzak, imal tarihi teslim gününe en yakın olmalıdır. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan kuru kayısı değiştirilecektir. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

Bülent Özcan
İdari ve Mali İşler Müdürü

Merve Nur Dönmez
Diyetisyen

Nazire Büşra Yücel
Diyetisyen

SİYAH ZEYTİN (NORMAL-TUZSUZ) EVSAFI

Piyanın en iyisi (1.Sınıf), yerli üretim olacaktır. Gemlik kuru sele tipi siyah dolgun taneli iyi terbiye edilmiş, ekstra kalite zeytin olmalıdır Zeytinler temiz ve sağlam olmalı, yabancı tat ve koku ihtiva etmemeli. Eti çekirdeğine yapışmamış olmalıdır. Her tane irilik derecesindeki zeytinlerin en küçük tanesi ile en büyük tanesinin yatay eksenleri arasındaki fark en çok 4 mm olmalıdır. 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. Zeytin tane boyutu (S) olacak ve 1 kg'daki tane adedi 290-320'yi aşmayacaktır. Tuz oranı siyah sele zeytininde %10'u geçmeyecektir. İhtiyaca göre kontrol teşkilatının isteği doğrultusunda tuzsuz ve az tuzlu zeytin getirilecektir. Az tuzlu zeytinde tuz oranı en fazla %3 olacaktır. Salamura suyu temiz olacak, yabancı tat ve koku içermeyecek, görünüşü berrak olacak, yabancı madde içermeyecektir. Zeytinlere tat analizi yapılacaktır. Ambalaj içerisinde zeytinin eti ile derisi arasında hava kabarcığı olan taneler bulunmayacaktır. Zeytinin içinde acı, çürük, yumuşak, olgunlaşmamış taneler bulunmayacaktır. Siyah zeytinler sağlığa zarar vermeyecek, zeytinin kalitesini bozmayacak, içindeki salamuradan zarar görmeyecek, gıdayla temasa uygun, temiz, passız, sızıntı yapmayan özellikteki ambalajlarda olacaktır. Ambalajın üzerinde; firma adı, standardın işareti ve TS numarası, adresi, cinsi, üretim ve son kullanma tarihi, net ağırlığı, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izni, parti numarası ve/veya seri numarası, zeytinin grubu (yeşil,siyah), kalite ve sınıfı, tipi (sele), boyu ve derecesi belirgin olarak yazılı olacaktır. Zeytinin kalite sistem belgesi olmalıdır. Rastgele ambalajlar açıldığında, hepsinde aynı kalite görülecektir. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

YEŞİL ZEYTİN (NORMAL-TUZSUZ) EVSAFI

Piyanın en iyisi (1.Sınıf), yerli üretim olacaktır. Yağlı doğal çizik yeşil zeytin olacak işlem görmüş yeşil zeytin olmayacaktır. Dolgun taneli iyi terbiye edilmiş, ekstra kalite salamura zeytin olmalıdır. Zeytinler temiz ve sağlam olmalı, yabancı tat ve koku ihtiva etmemeli. Eti çekirdeğine yapışmamış olmalıdır. Her tane irilik derecesindeki zeytinlerin en küçük tanesi ile en büyük tanesinin yatay eksenleri arasındaki fark en çok 4 mm olmalıdır. 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. Zeytin tane boyutu (S) olacak ve 1 kg'daki tane adedi 290-320'yi aşmayacaktır. Tuz oranı çizik yeşil zeytinde %7'yi geçmeyecektir. İhtiyaca göre kontrol teşkilatının isteği doğrultusunda tuzsuz ve az tuzlu zeytin getirilecektir. Salamura suyu temiz, zeytinlerin üzerini tamamen örtmüş olacak, yabancı tat ve koku içermeyecek, görünüşü berrak olacak, yabancı madde içermeyecektir. Zeytinlere tat analizi yapılacaktır. Ambalaj içerisinde zeytinin eti ile derisi arasında hava kabarcığı olan taneler bulunmayacaktır. Zeytinin içinde acı, çürük, yumuşak, olgunlaşmamış taneler bulunmayacaktır. Yeşil zeytinler sağlığa zarar vermeyecek, zeytinin kalitesini bozmayacak, içindeki salamuradan zarar görmeyecek, gıdayla temasa uygun, temiz, passız, sızıntı yapmayan özellikteki ambalajlarda olacaktır. Ambalajın üzerinde; firma adı, standardın işareti ve TS numarası, adresi, cinsi, üretim ve son kullanma tarihi, parti numarası ve/veya seri numarası, net ağırlığı, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izni, zeytinin grubu (yeşil,siyah), kalite ve sınıfı, tipi (sele vb.), boyu ve derecesi belirgin olarak yazılı olacaktır.

Bülent Özcan
İdari ve Mali İşler Müdürü

Merve Nur Dönmez
Diyetisyen

Nazire Büşra Yücel
Diyetisyen

Zeytinin kalite sistem belgesi olmalıdır. Rastgele ambalajlar açıldığında, hepsinde aynı kalite görülecektir. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

SİRKE EVSAFI

Piyanın en iyisi (1.Sınıf), yerli üretim olacaktır. Berrak görünüşte, kendine özgü tat ve kokuda olmalı, bulanık olmamalıdır. Kontrol teşkilatının isteği doğrultusunda elma veya üzüm sirkeli olacaktır. Sirkeler; 1 veya 2 l'lik kilitli-çekmeli kapaklı şişeler içerisinde teslim edilir. Şişe kapaklarında koruma jelatini bulunacaktır. Her ambalaj üzerinde; firma adı, standardın işareti ve TS numarası, adresi, cinsi, üretim ve son kullanma tarihi, net ağırlığı, parti numarası ve/veya seri numarası, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izni belirgin olarak yazılı olacaktır. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

GÜL SUYU EVSAFI

Taze gül yapraklarından usulüne göre tatlı yapımında kullanmak üzere üretilmiş, kendine has koku, renk, tat, kıvam ve berraklıkta, 1. Kalitede olacaktır. Sağlığa zarar vermeyen, TS'de belirtilmiş 250 veya 500 ml'lik ambalajlarda olacaktır. İçinde yabancı madde ve katkı maddesi bulunmamalı, homojen olmalıdır. Ambalaj üzerinde, standardın işareti ve TS numarası, imal tarihi, son kullanma tarihi, üretici, yüklenici adı, tescilli markası, parti numarası ve/veya seri numarası, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izni yazılı etiket bulunmalıdır. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

YAŞ MAYA 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 Orman Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır. Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır. İnsan sağlığına zarar vermeyen, gıdaya teması uygun, orijinal ambalajlarda olacaktır. Ambalaj üzerinde yüklenicinin adı veya tescilli markası ve adresi, standardın işareti ve TS numarası, parti numarası ve/veya seri numarası, malın adı, üretim ve son kullanma tarihi, net ağırlığı, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izni belirgin olarak yazılı olacaktır. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

DAMLA ÇİKOLATA EVSAFI

Piyanın en iyisi (1. Kalite) olacaktır. Granül şeklinde olacak, renginde ve kokusunda bozulma olmayacaktır. Küflenmiş, acımuş, kurtlanmış, kötü koku oluşmuş, haşereler tarafından yenmiş, nemlenmiş olmayacaktır. Bitter çikolatadan imal edilmiş olacaktır. içinde canlı ve cansız böcek ve böcek kalıntıları, yabancı madde olmayacaktır. İnsan sağlığına zarar vermeyen , gıdayla temasa uygun orijinal ambalajlarda olacaktır. Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır. Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş ,taşınmış ve depolanmış olmalıdır. Her ambalaj üzerinde, firma adı veya tescilli markası ve adresi, standardın işaret ve TS numarası, parti numarası ve/veya seri numarası, malın adı, İmal ve son kullanma Tarihi, net ağırlığı, Tarım ve Orman

Bülent Özcan
İdari ve Mali İşler Müdürü

Merve Nur Dönmez
Diyetisyen

Nazire Büşra Yücel
Diyetisyen

Bakanlığı'nın izni belirgin olarak yazılı olacaktır. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

PUDRA ŞEKERİ

Piyananın en iyisi (1. Kalite), yerli üretim olacaktır. En ince değirmende öğütölmüş olacaktır. Rutubet en çok %10 olacaktır. Kendine has kokusu ve lezzetti olacaktır. Küflenmiş, nemli, topaklaşmamış, yabancı koku çekmiş olmayacaktır. Canlı ve cansız böcek ve böcek kalıntıları, yabancı madde bulunmayacaktır. İnsan sağlığına zarar vermeyen, gıdayla temasa uygun orijinal ambalajlarda olacaktır. Ambalajı üzerinde firmanın adı, markası, içeriğı, imal tarihi, son kullanma tarihi, standardın işareti ve TS numarası, parti numarası ve/veya seri numarası, net ağırlığı, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izni belirgin olarak yazılı olacaktır. Pudra şekerinin kalite sistem belgesi olacaktır. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

KABARTMA TOZU

Piyananın en iyisi (1. Kalite) olacaktır. Beyaz renkte olup, içine taş, kum, canlı ve cansız böcek ve böcek kalıntıları, yabancı maddeler bulunmayacaktır. Nemlenmiş, topaklanmış olmayacaktır. İnsan sağlığına zarar vermeyen, gıdayla temasa uygun, 10g'lık orijinal paketlerde olacaktır. Ambalajın üzerinde firma adı, adresi, cinsi, standardın işareti ve TS numarası, üretim ve son kullanma tarihi, parti numarası ve/veya seri numarası, net ağırlığı, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izni bulunacaktır. Karbonatın kalite sistem belgesi olmalıdır. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

KREM ŞANTİ EVSAFI

Toz şeklinde, piyananın en iyisi (1. Kalite), yerli malı olacaktır. Doğal özelliğini kaybetmemiş, kendine has ren, tat ve kokuda olacaktır. Gözle görülebilir kirlilik olmayacak, rengi parlak olacaktır. Ekşilik, acılık, nemlenmiş, topaklanmış olmayacak, küfümsü, metalimsi yanık tat olmayacaktır. Mikserle çırpıldığında kabarma kabiliyeti yüksek olacak, herhangi bir pütürlölük olmayacaktır. Yapı sonradan kendini bırakmamalı, dongun yapı olmayacaktır. İnsan sağlığına zarar vermeyen, gıdayla temasa uygun orijinal ambalajlarda olacaktır. Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır. Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş ,taşınmış ve depolanmış olmalıdır. Her ambalaj üzerinde firma adı veya tescilli markası ve adresi, standardın işareti ve TS numarası, üretim ve son kullanma tarihi, parti numarası ve/veya seri numarası, net ağırlığı, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izni bulunacaktır. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

TEL ÇİĞ KADAYIF EVSAFI

Ekstra- ekstra veya ekstra undan usulüne göre hazırlanmış olacaktır. Piyananın en iyisi (1. Kalite) yerli üretim olacaktır. Döküm kadayıflardan olacaktır. Ele alındığında kolayca birbirinden ayrılacaktır. Bayat, küflü, kurtlu, yanık, yapışık, ekşimiş, aşırı kurumuş, ekşi kokuda olmayacaktır. Tel kalınlığı ortalama 1 mm olacak ve tel tel ayrılacaktır. Nem miktarı % 16'yı geçmeyecektir. Tel kadayıflar kendine has renk, koku ve tatta olacaktır. Tel kadayıflar, insan sağlığına zarar vermeyen, gıdayla temasa uygun orijinal ambalajlarda olacaktır. Her ambalaj üzerinde firma adı veya tescilli markası ve adresi, standardın işareti ve

Bülent Özcan
İdari ve Mali İşler Müdürü

Merve Nur Dönmez
Diyetisyen

Nazire Büşra Yücel
Diyetisyen

TS numarası, üretim ve son kullanma tarihi, parti numarası ve/veya seri numarası, net ağırlığı, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izni bulunacaktır. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

EKMEK KADAYIF EVSAFI

Ekstra- ekstra veya ekstra undan usulüne göre hazırlanmış olacaktır. Piyasanın en iyisi (1. Kalite) yerli üretim olacaktır. Pişmeden önce herhangi bir yabancı tat, koku ve acılık hissedilmeyecektir. 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. İnsan sağlığına zarar vermeyen, gıdayla temasa uygun, Temiz, orijinal ambalaj içerisinde teslim edilecek. Her ambalaj üzerinde firma adı veya tescilli markası ve adresi, standardın işareti ve TS numarası, üretim ve son kullanma tarihi, parti numarası ve/veya seri numarası, net ağırlığı, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izni bulunacaktır. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

KEMALPAŞA EVSAFI

Ekstra- ekstra veya ekstra undan usulüne göre hazırlanmış olacaktır. Piyasanın en iyisi (1. Kalite) yerli üretim olacaktır. Tatlılar kendine özgü pişkinlikte olacak, yanık – çiğ görünümlü olmayacaktır. Hamur, bayat, yanık, ıslak, çatlak, kırık, kurtlu, kurt yenikli, küflü, küf kokulu olmayacaktır. Tatlılarda acıma, ekşime, bayatlama olmayacaktır. Tarife göre hazırlandığında şurubu iyice çekmiş olacak, kendine özgü renk, tat, koku, kıvam ve görünüşte olacaktır. Tatlılarda, şurubu konulduğunda dağılma olmayacaktır. İnsan sağlığına zarar vermeyen, gıdayla temasa uygun, Temiz, orijinal ambalaj içerisinde teslim edilecek. Her ambalaj üzerinde firma adı veya tescilli markası ve adresi, standardın işareti ve TS numarası, üretim ve son kullanma tarihi, parti numarası ve/veya seri numarası, net ağırlığı, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izni bulunacaktır. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

SALAMURA DOLMALIK/SARMALIK YAPRAK EVSAFI

Piyasanın en iyisi (1. Kalite) , yerli üretim salamura yaprak olacaktır. Yapraklar taze ve körpe hemen hemen aynı büyüklükte, sap kısımları ayrılmış, muntazam demetler halinde olacaktır. İnce olacak, derin parçalı, yırtmaçlı, kalın tüylü, kart olmayacaktır. Tuz oranı % 30'dan fazla olmayacaktır. İnsan sağlığına zarar vermeyen, gıdaya teması uygun, orijinal ambalajlarda olacaktır. Ambalaj üzerinde firma adı veya tescilli markası ve adresi, TS numarası, malın adı, imalat seri\kod numarası, çeşidi, sınıfı, tipi, net ağırlığı, imalat tarihi, son kullanma tarihi ve raf ömrü, parti numarası ve/veya seri numarası, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izni bulunmalıdır. Söz konusu her bir gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

Bülent Özcan
İdari ve Mali İşler Müdürü

Merve Nur Dönmez
Diyetisyen

Nazire Büşra Yücel
Diyetisyen

8. GRUP: PİKNİK GRUBU

PİKNİK REÇEL EVSAFI

Ekstra geleneksel reçel (şekerler ve meyvelerin belirli kıvama getirilmiş karışımı) olacaktır. Meyve oranı en az %45 olmalıdır. Refraktometre ile tayin edilen çözünabilir kuru madde içeriği %68'den daha az olamaz. PH değeri 2,8-3,5 aralığında olmalıdır. Renklendirici bulunmamalıdır. 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, 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 tatla olmayacak ve jelatin, zambak vb. maddeler katılmamış olacaktır. Piyasada satılan iyi cins mallardan (1.sınıf) olacaktır. Şekerlenmiş olmayacaktır. Gıdaya uygun, insan sağlığına zarar vermeyen özel ambalajlarda olmalıdır. Alüminyum folyo yüksek ısıda preslenmek suretiyle kaplanacaktır. Erimiş, patlamış vb. hasarlı ambalajlar kabul edilmeyecektir. Ambalajın üzerinde firma adı, adresi, üretim ve son kullanma tarihi, 100 g' da bulunan meyve ve şeker miktarı, net miktarı, TS numarası, parti numarası ve/veya seri numarası, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izni belirtilmelidir. Reçellerin "kalite sistem belgesi" olmalıdır. İmal tarihi günümüze en yakın, son kullanma tarihi günümüze en uzak reçeller tercih edilecektir. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır. Vişne, çilek, kayısı, gül, şeftali, portakal vb. hastane diyetisyenleri tarafından belirlenecek çeşitte olacaktır.

PİKNİK BAL EVSAFI

Piyananın en iyisi (1. Sınıf), Süzme çam ya da çiçek balı olacaktır. Ballar tahammür etmeye başlamış, ekşimiş, tüylenme, anormal koku ve lezzet oluşmuş ve herhangi bir nedenle bozulmuş, kirlenmiş olmamalı, saydam görünümlü olmalıdır. Şekerlenme ya da herhangi bir tortu bulunmayacaktır. 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. Nem oranı en çok %23 olmalıdır. Gıdaya uygun, insan sağlığına zarar vermeyen özel ambalajlarda olmalıdır. Alüminyum folyo yüksek ısıda preslenmek suretiyle kaplanacaktır. Erimiş, patlamış vb. hasarlı 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, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izni, parti numarası ve/veya seri numarası, TS numarası, balın orijini, balın piyasaya sunuş şekli ,balın toplandığı yıl üretim tarihi olarak,satışa hazır hale geldiği tarih dolun tarihi olarak belirtilecektir..Balın, kalite sistem belgesi olacaktır. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

PİKNİK KAHVALTILIK TEREYAĞ EVSAFI

Piyananın en iyisi (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. Süt yağı miktarı kütlece en az %82, asiditesi en çok süt asidi cinsinden %18 olmalıdır.Gıdaya uygun, insan sağlığına zarar vermeyen özel ambalajlarda olmalıdır. PVC ambalaj üzerine

Bülent Özcan
İdari ve Mali İşler Müdürü

Merve Nur Dönmez
Diyetisyen

Nazire Büşra Yücel
Diyetisyen

Alüminyum folyo yüksek ısıda preslenmek suretiyle kaplanacaktır. Erimiş, patlamış vb. hasarlı ambalajlar kabul edilmeyecektir. Ambalaj üzerinde gıda maddesinin adı, net miktarı, üretici ve paketleyici firmanın adı, tescillimarkası, adresi ve üretildiği yer, üretim ve son kullanma tarihi, üretim yılı, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izni, parti numarası ve/veya seri numarası, TS numarası bulunmalıdır. Tereyağın, kalite sistem belgesi olacaktır. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

PİKNİK ERİTME ÜÇGEN PEYNİR EVSAFI

Piyasanın en iyi cinsi (1. Sınıf) , yağlı, pastörize sütün, sade eritme peyniri olacaktır E.Coli bulunmamalıdır. Patojen staphylococcusaureus bulunmamalıdır. Yabancı madde içermeyecektir. Peynirin rengi bozuk, küflü, ufalanmış, jöleleşmiş olmayacaktır. Ambalajlar bakılarak, tartılarak muayene edilmelidir. Eritme peynirler, insan sağlığına zarar vermeyen özel ambalajlarda olacaktır. Eritme peynir Alüminyum folyo içerisinde, üçgen prizma şeklinde ambalajlarda olmalıdır. Erimiş, patlamış vb. hasarlı ambalajlar kabul edilmeyecektir. Eritme peynirin ambalajında aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek bozulmayacak şekilde yazılır, basılır yahut etiketlere yazılarak yapıştırılır. Firmanın ticaret unvanı veya kısa adresi, TS numarası, malın adı, imalat seri/kod numarası, ihtiva ettiği çeşni maddesi, çeşidi, sınıfı, tipi, net ağırlığı, parti numarası ve/veya seri numarası, imalat tarihi, son kullanma tarihi ve raf ömrü, , Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izni bulunmalıdır. Peynirin "kalite sistem belgesi" olmalıdır. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

PİKNİK KREM BEYAZ PEYNİR EVSAFI

Piyasanın en iyi cinsi (1. Sınıf) , yağlı, pastörize sütün, sade krem peyniri olacaktır. Diyet hastaları için hastane diyetisyenlerinin isteği doğrultusunda tuzsuz krem peynir getirilecektir. E.Coli bulunmamalıdır. Patojen staphylococcusaureus bulunmamalıdır. Yabancı madde içermeyecektir. Peynirin rengi bozuk, küflü, ufalanmış, jöleleşmiş olmayacaktır. Krem beyaz peynir gıdaya uygun, insan sağlığına zarar vermeyen özel ambalajlarda olacaktır. PVC ambalaj üzerine Alüminyum folyo yüksek ısıda preslenmek suretiyle kaplanacaktır. Erimiş, patlamış vb. hasarlı ambalajlar kabul edilmeyecektir. Ambalajlar bakılarak, tartılarak muayene edilmelidir. Krem beyaz peyniri ambalajında aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek bozulmayacak şekilde yazılır, basılır yahut etiketlere yazılarak yapıştırılır. Firmanın ticaret unvanı veya kısa adresi, TS numarası, malın adı, imalat seri/kod numarası, ihtiva ettiği çeşni maddesi, çeşidi, sınıfı, tipi, net ağırlığı, imalat tarihi, son kullanma tarihi ve raf ömrü, parti numarası ve/veya seri numarası, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izni bulunmalıdır. Peynirin "kalite sistem belgesi" olmalıdır. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

PİKNİK LABNE PEYNİR EVSAFI

Piyasanın en iyi cinsi (1. Sınıf) , yağlı, pastörize sütün, sade labne peyniri olacaktır. En az %18 süt yağı içermelidir. E.Coli bulunmamalıdır. Patojen staphylococcusaureus bulunmamalıdır. Yabancı madde içermeyecektir. Peynirin rengi bozuk, küflü, ufalanmış, jöleleşmiş olmayacaktır. Gıdaya uygun, insan sağlığına zarar vermeyen özel ambalajlarda olacaktır. PVC ambalaj üzerine Alüminyum folyo yüksek ısıda preslenmek suretiyle kaplanacaktır. Erimiş, patlamış vb. hasarlı ambalajlar kabul edilmeyecektir. Ambalajlar

Bülent Özcan
İdari ve Mali İşler Müdürü

Merve Nur Dönmez
Diyetisyen

Nazire Büşra Yücel
Diyetisyen

bakılarak, tartılarak muayene edilmelidir. Labne peyniri ambalajında aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek bozulmayacak şekilde yazılır, basılır yahut etiketlere yazılarak yapıştırılır. Firmanın ticaret unvanı veya kısa adresi, TS numarası, malın adı, imalat seri\kod numarası, ihtiva ettiği çeşni maddesi, çeşidi, sınıfı, tipi, net ağırlığı, imalat tarihi, son kullanma tarihi ve raf ömrü, parti numarası ve/veya seri numarası, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izni bulunmalıdır. Peynirin "kalite sistem belgesi" olmalıdır. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

KAKAOLU FINDIK EZMESİ/KREMASI EVSAFI

Piyasanın en iyi cinsi (1. Sınıf) olacaktır. Fındık oranı en az %10 olacaktır. Küflenmiş, şekerlenmiş, acımuş, ekşimiş, kurtlanmış, böceklenmiş, kötü koku almış, donmuş olmayacak. İçerisinde yabancı madde bulunmayacaktır. Kakaolu fındık kreması gıdaya uygun, insan sağlığına zarar vermeyen özel ambalajlarda olacaktır. PVC ambalaj üzerine Alüminyum folyo yüksek ısıda preslenmek suretiyle kaplanacaktır. Erimiş, patlamış vb. hasarlı ambalajlar kabul edilmeyecektir. Ambalajda firmanın ticaret unvanı veya kısa adresi, TS numarası, malın adı, imalat seri\kod numarası, ihtiva ettiği çeşni maddesi, çeşidi, sınıfı, tipi, net ağırlığı, imalat tarihi, son kullanma tarihi ve raf ömrü, parti numarası ve/veya seri numarası, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izni bulunmalıdır. Kakaolu fındık kremasının "kalite sistem belgesi" olmalıdır. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

KUTU MEYVE SUYU EVSAFI

Piyasanın en iyi cinsi (1. Sınıf) olacaktır. Kendine özgü tat, koku, renk ve görünüşte olacaktır. İçerisinde tortu olmayacaktır. 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. Portakal ve şeftali için meyve oranı en az %50, kayısı için en az %40, vişne için en az %35 olacaktır. Meyve suları UHT yöntemiyle hazırlanmış özel ambalajlı kutularda olmalıdır. Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır. Meyve suyunun İSO ve HACCP belgesi olacaktır. Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretleme, 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. Ambalajda firmanın ticaret unvanı veya kısa adresi, TS numarası, malın adı, imalat seri\kod numarası, ihtiva ettiği çeşni maddesi, çeşidi, sınıfı, tipi, net ağırlığı, imalat tarihi, son kullanma tarihi ve raf ömrü, parti numarası ve/veya seri numarası, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izni bulunmalıdır. Ürünün "kalite sistem belgesi" olmalıdır. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

PİKNİK TAHİN PEKMEZ EVSAFI:

Piyasanın en iyi cinsi (1. Sınıf) olacaktır. Tahin pekmez karışımı; üzüm pekmezinin % 60 (yüzde altmış), tahinin % 40 (yüzde kırk) oranında karıştırılması ve homojen hale getirilmesi ile elde edilen mamuldür.. Bu teknik 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

Bülent Özcan
İdari ve Mali İşler Müdürü

Merve Nur Dönmez
Diyetisyen

Nazire Büşra Yücel
Diyetisyen

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 kül miktarı ağırlıkça en çok % 3 olacaktır. Tahin pekmezde suni boya maddesi bulunmayacaktır. Tahin pekmezde kuruyucu madde bulunmayacaktır. Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır. Tahin pekmez gıdaya uygun, insan sağlığına zarar vermeyen özel ambalajlarda olacaktır. PVC ambalaj üzerine Alüminyum folyo yüksek ısıda preslenmek suretiyle kaplanacaktır. Erimiş, patlamış vb. hasarlı ambalajlar kabul edilmeyecektir. Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır. Ambalajda firmanın ticaret unvanı veya kısa adresi, TS numarası, malın adı, imalat seri\kod numarası, ihtiva ettiği çeşni maddesi, çeşidi, sınıfı, tipi, net ağırlığı, imalat tarihi, son kullanma tarihi ve raf ömrü, parti numarası ve/veya seri numarası, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izni bulunmalıdır. Ürünün "kalite sistem belgesi" olmalıdır. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

PAKET TAHİN HELVA EVSAFI

Piyanın en iyisi (1. Sınıf) olacaktır. Kendine has koku, kıvam, renk, lezzette ve taze olacak, ağza alındığında kolayca eriyecek, kesildiğinde ise dağılmayacaktır. küflü, küf kokulu, kötü kokulu, kurtlu, acı, ekşimiş, rengi kararmış, yağı dışa vurmuş, macunlanmış olmayacaktır. Haşere parçaları, böcek kalıntıları vb. yabancı maddeler bulunmayacaktır. Tahin oranı en az %55 olacaktır. Sade, kakaolu, fıstıklı gibi çeşitleri istenebilecektir. Ambalajlar insan sağlığına zarar vermeyecek nitelikte, gıdaya uygun malzemeden yapılmış şekilde olacaktır. Erimiş, patlamış vb. hasarlı ambalajlar kabul edilmeyecektir. Her bir ambalajda firmanın ticaret unvanı veya kısa adresi, TS numarası, malın adı, imalat seri\kod numarası, çeşidi, sınıfı, tipi, net ağırlığı, imalat tarihi, son kullanma tarihi ve raf ömrü, parti numarası ve/veya seri numarası, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izni bulunmalıdır. Ürünün "kalite sistem belgesi" olmalıdır. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

9. GRUP: DONDURULMUŞ ÜRÜNLER EVSAFI

DONDURMA EVSAFI

Piyanın en iyisi (1.Sınıf) olacaktır. Taze pastörize süt ve şekerden (sakaroz) yapılmış olacaktır. Sakaroz dışında diğer bir şeker veya yapay tat verici maddelerle yapılmamış olacaktır. Küflenmiş, acı, kurtlanmış, kötü koku oluşmuş, haşereler tarafından yenmiş, nemlenmiş olmayacaktır. İnsan sağlığına zarar vermeyen, gıdaya uygun orijinal kapalı kup ambalajlarda olacaktır. Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır. Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır. Soğuk zinciri kırılmadan (-18 °C) taşınmış olmalıdır. Her ambalaj üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak biçimde yazılır veya basılır. Yüklenicinin adı veya tescilli markası ve adresi, TS numarası, malın adı, imalat seri\kod numarası, çeşidi, sınıfı, tipi, net ağırlığı, imalat tarihi, son kullanma tarihi ve raf ömrü, parti numarası ve/veya seri numarası, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izni bulunmalıdır. Ürünün "kalite sistem belgesi" olmalıdır. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

Bülent Özcan
İdari ve Mali İşler Müdürü

Merve Nur Dönmez
Diyetisyen

Nazire Büşra Yücel
Diyetisyen

DONDURULMUŞ MİLFÖY HAMURU EVSAFI

Yüzeyi düzgün ve pürüzsüz olmalı, yırtık ve çatlak olmamalıdır. Açık krem renginde olacaktır. Gözle görülen yabancı madde bulunmamalı ve homojen yapıda olmalıdır. Pişirilmeden önce ve sonra kendine has tat ve kokuda olmalıdır. Acılaşmış, ekşimiş ve tabii olmayan tat ve koku içermemelidir. Talimata uygun pişirildiğinde hacmi en az 15 kat artacak, katmerli-katlar arası boşluklu ve gevrek olacaktır. Karton kolilerde -18 °C de donuk zincir kırılmadan frigorifik araçlarla taşınmalıdır. Orijinal, insan sağlığına zarar vermeyen, gıdayla temasa uygun ambalajlarda olmalıdır. Her ambalaj üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak biçimde yazılır veya basılır. Yüklenicinin adı veya tescilli markası ve adresi, TS numarası, malın adı, imalat seri\kod numarası, çeşidi, sınıfı, tipi, net ağırlığı, imalat tarihi, son kullanma tarihi ve raf ömrü, parti numarası ve/veya seri numarası, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izni bulunmalıdır. Ürünün "kalite sistem belgesi" olmalıdır. Söz konusu gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

DONDURULMUŞ SEBZELER

Dondurulmuş ürünlerin uygun şartlarda taşınması ve saklanması yükleniciye aittir. Dondurulmuş sebze ve meyveler (40 mikron kalınlığında, polietilen) mavi naylon torba içerisinde 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 veya tescilli markası ve adresi, TS numarası, malın adı, imalat seri\kod numarası, çeşidi, sınıfı, tipi, net ağırlığı, imalat tarihi, son kullanma tarihi ve raf ömrü, parti numarası ve/veya seri numarası, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izni bulunmalıdır. Ürünün "kalite sistem belgesi" olmalıdır. Söz konusu her bir gıda, TSE ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.. 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.

Bülent Özcan
İdari ve Mali İşler Müdürü

Merve Nur Dönmez
Diyetisyen

Nazire Büşra Yücel
Diyetisyen