**MOLLA GÜRANİ ANADOLU İMAM HATİP LİSESİ**

**GIDA MALZEMELERİ TEKNİK ŞARTNAMESİ**

**GENEL HÜKÜMLERİ**

1. Molla Gürani Anadolu İmam Hatip Lisesininihtiyacı olan Gıda Malzemeleri Teknik Şartnamesindeki yiyecek maddelerinin Türk Gıda Kodeksine uygun olması şarttır.
2. **Gıda malzemelerinin Tamamı birinci kalite ve birinci sınıf olacaktır.**
3. Üretici firmaların; T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı’ndan “Gıda Sicil ve Gıda Üretim” belgesi olacaktır. Kuruluş tarafından istenildiği takdirde firmalar bu belgeleri kuruluşa getireceklerdir.
4. Tüm ürünler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’ne uygun olacak, Yönetmelikte belirtilen ambalajlama, etiketleme, işaretleme bölümüne uygun olarak ambalajlanacak, etiketlenecek ve işaretlenecektir.
5. Orijinal fabrikasyon ambalajının üzerinde firmanın adresi, ticari unvanı veya varsa tescilli markası, ürünün adı, çeşidi, brüt ve net ağırlığı, üretim tarihi ve son kullanma tarihi mutlaka yazacak, tenekelerde ofset baskılı, çuvallarda ise mürekkep baskı olarak belirtilmiş olacaktır.
6. Belediyeye bağlı çalışan yaş meyve-sebze halindeki ürünlerin kuruluşun talepleri doğrultusunda temini yapılacaktır.
7. Sipariş edilen Tüm Ürünler getirilmesi istenildiği tarihte ve saatte mesai saatleri içerisinde Kuruluşa teslim edilecektir. Kuruluş idaresi teslim saatinde değişiklik yapma hakkına sahiptir. Beğenilmeyen ürünlerin yenileri saat 14:00’e kadar tekrar kuruluşa getirilecektir.
8. Ürünlerin getirildiği kasalar (geri iadeli-iadesiz) boşaldığı taktirde Kuruluşun belirttiği süre içerinde geri teslim alınacaktır. Kasaların zamanında alınmaması durumunda cezai işlemler yaptırılacaktır.
9. Malzemelerin getirildiği araçlar; temizlik kurallarına uygun olacak, sağlığı olumsuz yönde etkileyebilecek hiçbir olumsuzluk içermeyecektir. Soğuk zincir koruması gereken mallar için soğutmalı araçlarla nakliye yapılacaktır.
10. Ambalajlar nakliye sırasında düzenli istiflenmiş olacak, kolilerde patlak olmayacak, yırtık ve ezik bulunmayacaktır.
11. Ambalajlamada kullanılan her türlü malzeme yeni, temiz, sağlam, kuru, kokusuz ve insan sağlığına zarar vermeyecek nitelikte ve gıda ürünlerini dış etkenlerden koruyacak özellikleri taşımalıdır. Özellikle, kâğıt, damga veya etiketler için kullanılan malzeme ile baskı ve etiketleme toksik olmayan mürekkep ve zamklarla yapılmalıdır. Ambalajlar ürünleri taşıma ve saklama süresinde bozulmadan iyi bir durumda tutacak, hava, nem ve dış etkenlerin bulaşmasını önleyecek nitelikte olan malzemelerden yapılmış olacaktır. Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği’ne uygun ambalaj malzemeleri kullanılacaktır.
12. Ambalajlı ürünler net ağırlıkları üzerinden teslim alınacaktır.
13. Temin edilecek tüm ürünlerin yerli malı olması esastır. Ancak Kuruluş ihtiyacına göre Diyetisyenin veya idarenin onayı ile ithal ürünler alacaktır. Bunun dışında ithal ürünler alınmayacaktır.
14. Malzemeler sipariş usulü ile idare tarafından belirtilen ebatlarda ve gramajlarda, sipariş sırasında belirtilen gün ve saatte kuruluşa teslim edilecektir.
15. **Sözleşmeden sonra sipariş verilen Malzemeler bakılarak, dokunularak, koklanarak, tadılarak ve pişirilerek muayene edilecektir. Tüm Ürünler; Teknik şartnameye uygun olacaktır. Malzemeler numuneleri getirilerek, verilmek üzere taahhüt edilen ürünlerden olacaktır. Muayene komisyonunca teknik şartnameye uygun bulunmayan ürünler iade edilecektir.**
16. Muayenede kullanılan, bozulan veya bozulma eğilimi gösteren ürünler ile teknik şartları sağlamayan ürünler ya da son kullanma tarihi geçmiş veya tahmini kullanım süresi içinde geçmesi öngörülen ürünler yol ve diğer masraflar yükleniciye ait olmak üzere şartlara haiz olanlarıyla değiştirilecektir. Aynı zamanda son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan mallar da yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
17. Muayene sırasında dizayn ve imalat hataları nedeniyle meydana gelebilecek kazalardan satıcı firma sorumludur.
18. Muayene komisyon üyelerince gerekli görülen mikrobiyolojik, toksikolojik ve kimyasal analizler ve analiz için gerekli personel, alet, cihaz ve masraflar satıcı firmaya ait olacaktır. Ürünlerin mikrobiyolojik ve kimyasal analizleri ilde bulunan T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı Laboratuvarlarına veya Bakanlık tarafından onay verilen diğer laboratuvarlara firma tarafından yaptırılmalıdır ve analiz sonuçları Kuruluşa teslim edilmelidir. Bu analizler sonucunda gıdanın yürürlükte olan “Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği”ne uygun olmadığının tespiti halinde doğabilecek zarar ve ziyandan yüklenici sorumlu olacaktır.
19. Laboratuvar tetkikinde malzemelerin teknik şartnamede istenilen şartlarda olmaması ve taahhüt edilen numunelerin dışına çıkılması durumunda sözleşme tek taraflı olarak idarece fesh edilecektir.
20. Getirilecek numunelerin bütün özellikleri ihale süresince temin edilecek ürünlerin bütün özelliklerini (Tat, koku, tekstür, ambalaj, ağırlık, sıcaklık, etiket bilgileri, muayene ve kabul komisyonunun ürünün inceleyeceği, çeşitli özellikler bakımından muayene edeceği miktarda ) taşımalıdır.
21. Ürünler hiçbir yabancı madde içermeyecek, eğer koruyucu maddeler kullanılmışsa, koruyucu maddeler Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.
22. Bu teknik şartnamede belirtilmeyen hususlar yönünden yürürlükte olan “Türk Gıda Kodeksi” hükümleri geçerli olacaktır.

**ÖZEL TEKNİK ŞARTNAME**

**TÜM GENEL VE KURU GIDA ÜRÜNLERİ**

1. Tüm ürünler yürürlükte olan “Türk Gıda Kodeksi Tebliğindeki” fiziksel, kimyasal ürün özelliklerine uygun olacaktır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun, tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
2. Ürünler Türk Gıda Kodeksine uygun, piyasada satılan 1.kalite, birinci sınıf, en iyi cins ve son sene mahsulü olacaktır.
3. Her tip ürün kendine özgü olmalı, kötü kokulu olmamalıdır.
4. Üretici firmanın ‘’Gıda Sicil ve Gıda Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır.
5. Birim ambalajların müsaade edilen ağırlık/hacim toleransları, yürürlükte olan “Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği”ne veya yürürlükte olan “Hazır Ambalajlı Mamullerin Ağırlık ve Hacim Esasına Göre Net Miktar Tespitine Dair Yönetmelik”e uygun olacaktır.
6. Birim ambalajlara, yürürlükte ürün tebliği olması durumunda ürün tebliğinde, ürün tebliği olmaması durumunda yürürlükte olan “Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği”nde belirtilen etiketleme bilgileri okunaklı, silinmeyecek şekilde yazılacak, basılacak veya yapıştırılacaktır. Etikette firma adı, markası, adresi, malın adı, cinsi, net ağırlığı, içindekiler kısmı, üretim, son kullanma tarihi (gün/ay/yıl olarak) ve katkı maddeleri yazılı olacaktır.
7. Tüm ürünler ortam sıcaklığında olmalıdır.
8. Kuru Gıdaların teslimi ayrıca belirtilmediği sürece 1 (BİR ) veya 5 (BEŞ ) kg’lık paketler içerisinde ambalajlanmış olarak yapılacaktır. Standart, sağlam, temiz ve vakumlu paketler kullanılmış olmalıdır. Ambalajlar yırtılmış, ıslanmış ve ambalajının iç yüzeyine nüfuz edecek şekilde kirlenmiş olmayacaktır.
9. Baharatların ambalajı ürünü taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır. 500 gramlık veya 1 kg’lık orijinal ambalajlarda olmalıdır. Küçük ambalajlı istenen ürünler türüne göre 5-15 gr’lık paketler şeklinde istenecektir. Kuruluşun kullanım tercihine göre paket gramajları belirlenecektir.
10. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olacaktır.
11. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürünler yapılan sözleşmeye göre yenisiyle değiştirilecektir.
12. Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olacak şekilde yapılmış olmalıdır.
13. Bu teknik şartnamede belirtilmeyen hususlar yönünden Türk Gıda Kodeksi hükümleri geçerli olacaktır.
14. Tüm ürünler Muayene Komisyonunun beğeneceği evsaf ve lezzete olacaktır. Beğenilmeyen ürünler alınmayacaktır.

**DÖVMELİK BUĞDAY**

1. 1. kalitede ve yerli üretim olacaktır. Normal vasıftaki buğdaydan usulüne göre yapılmış ve piyasadaki iyi cinsten olacaktır.
2. Son sene mahsulü ve sert buğdaydan olacak.
3. İçerisinde sap, saman, yabancı ot tohumları, taş, kum, toprak, çöp, buğday biti, haşere olmayacaktır. Küflü, küf kokulu, acı, ıslak, topaklanmış, kirli, tabi hal lezzet ve rengi değişmiş olmayacak ve kepekten arındırılmış olacaktır.
4. Rutubet miktarı %13’ü geçmeyecektir.
5. Denendikten sonra beğenilen ürün teslim alınacaktır.

**KURU BARBUNYA**

1. Kuru barbunyalar temiz, 1.sınıf, iyi kalitede ve yeteri derecede kurumuş, yeni sene ürünü, umumiyetle dolgun ve kendine has renkte olacaktır.
2. Tanelerin renkleri düz bej, zemin üzerine kırmızı çizgili ve yahut alacalı; şekilleri yuvarlağa yakın oval olmalıdır.
3. Boy özellikleri bakımından en az (A) grubu niteliklerini (8 mm aralığı olan yuvarlak delikli elek üzerinde kalan ) taşımalıdır.
4. Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
5. Türk Gıda Kodeksine uygun ürünler getirilecektir.
6. Buruşmuş, çürük, küflü, ıslak, kızışmış, böcek yenikli, sararmış ve kötü kokulu olmayacaktır.
7. Barbunya fasulyeler önceden ıslatılmadan pişirildiğinde hepsi aynı derecede pişmiş olacaktır.
8. İçerisinde zararsız da olsa yabancı bitki ve artıkları taş, toprak ve kum gibi maddeler bulunmayacaktır.
9. Kırık sararmış ve küçük tane miktarı % 1’den fazla olmayacaktır.
10. Karışık cins olmayacaktır.
11. Kuru barbunya ortam sıcaklığında olmalıdır.
12. Rutubeti % 14’den fazla olmamalıdır.
13. Kuru barbunyalar pişirilerek kontrol edilip, muayene komisyonu tarafından uygun görülürse kabul edilecektir.

**BULGUR (KÖFTELİK / PİLAVLIK)**

1. Bulgur yürürlükte olan “Türk Gıda Kodeksi Bulgur Tebliği” özelliklerine uygun olacaktır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun, tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
2. Bulgur taneleri sağlam, temiz, kendine özgü renk, tat ve kokuda olmalıdır Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.
3. Pilavlık bulgurda hiç kırılmamış tanelerin toplamı %1 i geçmeyecektir.
4. Bozulmuş, küflenmiş, ekşimiş, acımış, boyanmış olmayacak, kum, taş, toprak, çöp, canlı ve cansız haşere ve parazitler veya bunların parçacıkları, yumurtaları bulunmamalı, ıslanmış olmamalıdır. Sağlığa zararsız da olsa herhangi bir kimyasal maddeyi ihtiva etmeyecektir. Tabi olmayan bir lezzet ve koku bulunmayacaktır.
5. Sert (durum) buğdayları teknolojik safhalara uygun olarak, temizleme, haşlama, kurutma, kırma veya dövme, eleme ve kepeklerinden ayırma suretiyle üretilmiş, yeni sene ürünü olmalıdır.
6. Bulgur pişirilerek kontrol edilip, muayene komisyonu tarafından uygun görülürse kabul edilecektir.
7. İstenilen miktarda bir kısmı kısırlık ince bulgur olarak getirilecektir.

**ŞEKER (TOZ)**

1. Şeker yürürlükte olan “Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliği” özelliklerine uygun olacaktır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun, tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
2. Kendine özgü tat ve kokuda olmalı, kötü koku olmamalıdır. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.
3. Rafine, 1.sınıf ve yerli şeker (Şeker pancarından yapılmış) olacaktır.
4. Nemli, taşlaşmış, topaklanmış olmayacak, içerisinde yabancı madde, taş ve toprak bulunmayacaktır.
5. Şeker; beyaz şekeri etkilemeyen ve şekerden etkilenmeyen, insan sağlığına zararlı olmayan ve beyaz şekerin özelliklerini bozmayan pamuklu, jüt, sentetik elyaflı, karton, kağıt veya bunların bir kaçının bir arada kullanıldığı malzemeden yapılmış ambalajlar içinde alınır. Jüt çuvallarda verilen beyaz şeker torbaları, Kraft kağıdı veya insan sağlığına zarar vermeyen plastik malzeme ile astarlanmış olmalıdır.
6. 1000 gr'lık kutularda getirilecektir.

**KIRMIZI MERCİMEK**

1. Mercimek yürürlükte olan “Türk Gıda Kodeksi Mercimek Tebliği” özelliklerine uygun olacaktır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun, tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
2. 1. Sınıf ve son sene mahsulü olacaktır.
3. Futbol türü olacaktır.
4. Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
5. Yeteri derecede kurumamış, nemli, ıslak, kızışmış, çimlenmiş, olgunlaşmamış, küflü ve fena kokulu olmayacaktır.
6. Canlı böcek ve her türlü haşarattan, hayvansal kalıntılardan arı olacaktır.
7. Kırmızı mercimekler kaynatıldığında yarım saatte tamamen pişmiş olacaktır.
8. Çöp, muhtelif tohumlardan ibaret ve nebati yabancı kısımlar % 0,1’i (binde bir) geçmeyecektir.
9. Yabancı ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmış boyanmış ve hangi amaçla olursa olsun kimyasal maddelerle işlenmiş, yağmalama, fırınlamak suretiyle parlatılmış kurutulmuş olmayacaktır.
10. Taneleri normal büyüklükte olacaktır. Zararsız da olsa kusurlu taneler miktarı %1’den fazla olmayacaktır.

**KURU FASULYE**

1. Kuru fasulyeler, temiz ve çeşidine özgü renkte olacaktır. Kuru fasulyeler 1.sınıf, yeteri derecede kurumuş ve yeni sene ürünü olacaktır.
2. Türk Gıda Kodeksine uygun ürünler getirilecektir.
3. Fasulyeler taneleri mümkün olduğu kadar mütecanis, dolgun ve beyaz renkli olacak, buruşmuş, çürük, küflü, ıslak, kızışmış, böcekli, yenikli, sararmış, ve kötü kokulu olmayacaktır.
4. Rutubeti %14’den fazla olmamalıdır.
5. Fasulyeler önceden ıslatılmadan pişirildiğinde hepsi aynı derecede pişmiş olacaktır.
6. Fasulyelerin gelişi güzel alınacak 100 adedinin ağırlığı (kusurlu taneler çıkarıldıktan sonra) 50 gr’dan aşağı olmayacaktır. C Boy (Küçük Boy) fasulyeler kabul edilmeyecektir.
7. Kuru fasulye çeşitleri;

- Çalı,

- Horoz,

- Dermason,

- Selanik,

- Battal,

- Şeker,

- Barbunya,

- Bomba.

Kuruluşun siparişinde belirttiği çeşit, sınıf ve boyda teslimatı yapılacaktır.

1. Fasulyeler içerisinde sağlığa zararlı veya zararsız da olsa yabancı bitki ve artıkları, çöp, kabuk, taş, toprak, kum ve benzeri gibi maddeler bulunmayacaktır.
2. Kırık sararmış ve küçük tane miktarı % 1’den fazla olmayacaktır.
3. Kuru fasulye pişirilerek kontrol edilip, muayene komisyonu tarafından uygun görülürse kabul edilecektir.

**KURU NOHUT**

1. Nohutlar temiz ve çeşidine özgü renkte olacaktır. Nohutlar 1.sınıf, yeteri derecede kurumuş ve yeni sene ürünü olacaktır.
2. Türk Gıda Kodeksine uygun ürünler getirilecektir.
3. Kendine özgü renk ve tatta olmalıdır.
4. Küflenme, kokuşma bulunmamalıdır. Her ne sebeple olursa olsun ıslanıp kurutulmuş olmayacaktır. Yaş, normalden fazla rutubetli, küf kokulu, kurtlu, kurt yenikli, böcekli, parazitli ve bunların parçalarından biri gayri tabii olmayacaktır.
5. Rutubeti %14’den fazla olmamalıdır.
6. Yabancı ve ağırlaştırılmış maddelerle karıştırılmış, bozulmuş, suni olarak beyazlatılmış, kükürtlenmiş, boyanmış ve hangi amaçlarla olursa olsun kimyasal maddelerle işlem görmüş olmayacaktır.
7. Taş, toprak ve kum miktarı %1’den fazla olmamalıdır.
8. Koçbaşı Nohut alınacaktır. 200 gr nohut tartıldığında 240 adeti geçmeyecektir.
9. Delikli tane miktarı 1 kg’da 2 adedi geçmeyecektir.
10. Esmer, yeşil, kemale ermemiş, çok küçük, buruşuk, cılız tanelerle, piç ve keçi denilen taneler toplamı % 1’e kadar aynen kabul edilecektir.
11. Nohut pişirilerek kontrol edilip, muayene komisyonu tarafından uygun görülürse kabul edilecektir.

**PİRİNÇ (BALDO PİLAVLIK / BASMATİ)**

1. Pirinç yürürlükte olan “Türk Gıda Kodeksi Pirinç Tebliği” özelliklerine uygun olacaktır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun, tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
2. Pirinç son sene mahsulü ve fabrikada temizlenip, ayıklanmış, iyi pilav olma vasfına haiz tabii renkte, tatta ve kokuda, Trakya veya Gönen **BALDO** cins olacaktır. Tip A olacaktır.
3. İstenildiğinde **BASMATİ** pirinç getirilecektir.
4. Kirlenmiş, acımış, küflü olmamalı, böcek ve böcek kalıntıları, hayvansal atık ve kalıntılarını içermemelidir. Küflü, küf kokulu veya gri renkli tabii kokusu bozulmuş ıslanmış, ekşimiş, kurt ve böcek yenikli olmayacaktır.
5. Bozuk, lekeli tane, çöp, kabuk ve çeltikli tane % l’i (Yüzde bir) geçmeyecektir.
6. Taş, toprak, kum gibi yabancı cisimlerin oranı %5’i geçmeyecektir.
7. Yarım ve yarımdan küçük kırık pirinç taneleri %7’e kadar olabilir.
8. Her ne maksatla olursa olsun kimyevi maddelerle muamele görmüş olmayacaktır.
9. İthal malı BALDO pirinç kabul edilmez. Pirinçler bir kilo pişirildikten sonra çeşni ve artım bakımından uygun görüldüğü takdirde kabul edilir. Basmati Pirinçler ithal olarak kabul edilecektir.
10. Ambalaj üzerinde malın cinsi ve net miktarı kolayca okunabilecek büyüklükte baskı mürekkebi ile yazılacaktır.

**YEMEKLİK/SOFRALIK TUZ**

1. Tuz yürürlükte olan “Türk Gıda Kodeksi Tuz Tebliği” özelliklerine uygun olacaktır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun, tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
2. Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
3. Piyasada satılanın en iyisinden, 1.kalite, ince öğütülmüş, kristalize bir manzara arz eden mutfak tuzlarından olacaktır.
4. Rafine edilmiş, beyaz renkte ve iyotlu olacak, içerisinde taş, kum ve yabancı madde bulunmayacak, topaklanmış ve ambalajları parçalanmış olmayacaktır.
5. Homojen olmalıdır.
6. Orijinal 750 gr’lık paketler halinde standartlara uygun naylon torbalarda ve koliler halinde teslim edilecektir. Etiket üzerinde iyot ilave edildiği belirtilmelidir. İyot kaybını önleyici nitelikte paketleme yapılmalıdır.
7. Sofralık Tuz; masada kullanım için **1 gr’lık, kağıt ambalajlı** ürünler getirilecektir.
8. Arzu edildiğinde iri tuz istenecektir. **İRİ TUZ**; temiz taş ve topraktan arınmış beyaz renkli olup yabancı maddelerle karışık ıslak ve rutubetli olmayacaktır.
9. Kuruluş ihtiyacına göre istenildiğinde iyotlu tuz ile aynı vasıflarda **İYOTSUZ TUZ** getirilecektir.

**KURU NANE - KEKİK**

1. Nane: Mentha (Lamiaceae) cinsine giren kültür bitkilerinin çiçeklenme döneminde hasat edilen ve tekniğine uygun olarak kurutulmuş yapraklarının saplarından sıyrılıp ufalanmış halidir.
2. Kekik: Thymus cinsine giren bitkilerin tekniğine uygun olarak kurutulduktan sonra ufalanarak saplarından ayrılmış yaprak, çiçek ve sürgün uçları karışımıdır.
3. Kendine has renk, koku ve tatta olmalıdır.
4. İçerisinde kurutmaya bağlı dal parçaları bulunmamalıdır.
5. İçlerinde yabancı madde böcek veya böcek kalıntıları bulunmamalı, küflenmiş, bayatlamış, bozulmuş olmamalıdır.

**KARABİBER**

1. Karabiber: Piper nigrum L. (Piperaceae) türüne giren bitkilerin genellikle olgunlaşmadan toplanıp, tekniğine uygun olarak kurutulmuş olan gri, kahve, yeşil veya siyah renkli yüzeyleri buruşuk meyvelerinin tane veya öğütülmüş hali olacaktır.
2. Kendine has tat ve renkte olmalı içinde hiçbir yabancı madde bulunmamalı, bayatlamış, küflenmiş, bozulmuş olmamalıdır.
3. Yeni yıla ait ürün getirilecektir.
4. Karabiber öğütülmüş olacaktır.
5. Kuruluş isteğine göre tane karabiber temin edilecektir.

**KIRMIZI PUL BİBER / SİYAH PULBİBER**

1. Kırmızıbiber: Capsicum (Solanaceae) cinsine giren bitkilerin tam olgunlaşmış meyvelerinin tekniğine uygun olarak sapları alındıktan sonra kurutulup, öğütülmüş halidir.
2. Pul kırmızıbiber: Capsicum (Solanaceae) cinsine giren bitkilerin tam olgunlaşmış meyvelerinin tekniğine uygun olarak sapları alındıktan sonra kurutulup, su ile tavlanıp, farklı boyutlarda öğütülerek ya da parçalanarak pul haline getirilmiş, yemeklik bitkisel sıvı yağ ve yemeklik tuz karıştırılmış halidir.
3. Temiz; kendine has tat, koku ve renkte olacaktır.
4. İçerisinde yabancı madde, canlı veya cansız böcek ve/veya böcek artıkları bulunmayacaktır.
5. Toz veya yaprak pul biber kuruluşun isteğine göre getirilecektir.
6. Yapıldığı biberin çekirdeklerini ve renklendirici madde içermeyecektir, bayatlamış, küflenmiş, bozulmuş, boyanmış olmayacaktır.
7. Kırmızıbiber ele alındığında renk ve yağ vermeyecektir.
8. Bozulmuş ya da nemlenmiş olmayacaktır.
9. Tarım ilacı kalıntısı ve aflatoksin bulunmadığını gösteren raporu olacaktır.

**YEDİTÜRLÜ**

1. Kendine has tat, renkte olmalıdır.
2. İçinde hiçbir yabancı madde, canlı veya cansız böcek artıkları bulunmamalıdır.
3. Bayatlamış, küflenmiş, bozulmuş olmayacaktır. İçerisinde boya, nişasta ve benzeri maddeler katılmış olmamalıdır.

**ÇAY**

1. Çay; yürürlükte olan “Türk Gıda Kodeksi Siyah Çay Tebliği” fiziksel ve kimyasal özelliklerine uygun olmalıdır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun, tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
2. Piyasanın en iyi kalitelisi, **1.SINIF** ve koyu renkli, kendine özel kokuda, yaprak halinde olacaktır. Çok kırıklı ve tozlu olanlar kabul edilmeyecektir.
3. Rutubeti %9’dan, külü %7’den fazla olmayacaktır. Çayın miktarı %5 gramdan eksik olmayacaktır. Avarya çaylar kabul edilmeyecektir. Gereğinde bu özellikler kimya muayenesi ile tespit ettirilecektir. ÇAYKUR malı çay olacaktır.
4. İçinde sap, yaprak artığı, kum, toz, çöp olmayacaktır. Küflenmiş, ıslak, dışarıdan yabancı koku çekmiş olmamalıdır.
5. Boyalı olmayacaktır.
6. Çay ortam sıcaklığında teslim olmalıdır.
7. Suda kaynatıldığı zaman berrak ve güzel kokulu olacaktır.
8. 1 kg’lık paketler halinde teslim edilecektir. Paketlerin üzerinde firma adı, adresi, üretim ve son kullanma tarihi ve barkodu bulunacaktır. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olarak yapılacaktır. Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, malın adı, net ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihi bulunmalıdır.
9. Taşıma ve Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğine göre olacaktır.
10. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan çaylar yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.

**MAKARNA (KARIŞIK ÇEŞİTLERDE) - ŞEHRİYE**

1. Tüm ürünler yürürlükte olan “Türk Gıda Kodeksi Makarna Tebliği” özelliklerine uygun olacaktır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun, tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
2. Buğday irmiğinden usulüne göre yapılmış ve piyasada satılan en iyi cinslerin evsafından olacaktır. Buğday irmiğinden başka irmik veya nişasta karıştırılmış olmayacaktır.
3. Görünüş, renk, koku ve lezzetleri normal olacak; pişmeden veya pişirildikten sonra gayri tabi, fena koku, lezzet acılık ve anormal ekşilikte bulunmayacaktır. Görünüşleri mütenaciz olacaktır.
4. Makarnalar kırıklı, küflenmiş, kirlenmiş, kurt, böcek ve diğer parazitleri ve aksamını havi veya bunlar tarafından yenmiş olmayacaktır. İçinde fare pislikleri, hayvan gübresi, çuval çöküntüsü, kıl ve ip parçası gibi benzeri cisimler içermeyecektir.
5. Makarnalar % 1 tuz içeren kaynar suya atılarak 20 dakika kaynatıldıktan sonra hepsi pişmiş olacak, fakat dağılmış olmayacak. Kendine has tat ve kokuda olmalıdır.
6. Makarnalar 0,5 kg’lık orijinal, temiz ve kapalı ambalajlar içinde teslim edilecektir.
7. Kuruluş ihtiyacına göre 1 kg’lık ambalajda makarna isteyecektir.
8. Ambalaj üzerinde hangi cins irmikten yapılmış olduğu, net ağırlığı, üretici firmanın adı, adresi ve tanıtıcı işaretini gösteren okunaklı yazı veya hususları belirten yazılar olacaktır. Üretim tarihi ve son kullanma tarihi ambalaj üzerinde belirtilmiş olacaktır.
9. Makarnalar kimyevi veya sağlığa zararlı herhangi bir madde ile işlem görmüş boyanmış olmayacaktır. Her ne maksatla olursa olsun makarnalara suni tat verici ve muhafaza edici maddeler katılmamış olacak.
10. Makarnalara haricen tuz katılmayacaktır.
11. Rutubet % 13’ü geçmeyecektir.
12. Tüm ürünler Muayene Komisyonunun beğeneceği evsaf ve lezzete olacaktır. Beğenilmeyen ürünler alınmayacaktır.
13. Makarna çeşidi, tipi, alt tipi ve miktarı kuruluşun istediği doğrultuda getirilecektir.
14. Makarna çeşitleri; fırın makarna, spagetti, yassı spagetti, linguini, fetuçini, kelebek, midye, mantı, yüksük, kalem (penne), dirsek, burgu, fiyonk, boncuk, çarliston, papatya, bukle, kuskus, erişte, tel şehriye, arpa şehriye, yıldız şehriye ve benzeri şekillerde istenecektir.

**DOMATES / BİBER SALÇASI**

1. Salçalar yürürlükte olan “Türk Gıda Kodeksi Salça ve Püre Tebliği” özelliklerine uygun olmalıdır.
2. Kendine özgü tat, koku ve koyu kırmızı renkte olmalı, kötü kokulu olmamalıdır. 1. kalitede olacaktır.
3. Kokuşmuş, küflenmiş, kurtlanmış, kirlenmiş, bozulmuş, kutuları şişkin, delinmiş, paslanmış olmayacaktır. İçlerinde yabancı madde böcek veya böcek kalıntıları bulunmamalıdır. Kutuları kurşun veya diğer zehirli maddelerle karışık, kalayla kaplı olmayacaktır.
4. Salçalar kabul edildiğinde normal şartlar altında bozulmamasını firma taahhüt edecek, bozuk çıkanlar ve uygun depolama koşullarında bozulanlar, yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
5. Salçalar içinde bulunulan yeni yıl mahsulü olacaktır. Bir önceki senenin ürünü olmayacaktır. Tenekeler üzerinde yapım tarihi belirtilmiş olacaktır.
6. Salçalar ortam sıcaklığında olmalıdır.
7. Domates Salçası; domates bitkisinin (*Lycopersicumesculentum*P.Mili) olgun, sağlam, kırmızı renkli ve taze meyvelerinin parçalandıktan sonra tekniğine uygun olarak kabuk, çekirdek ve lif gibi parçalarından ayrılarak elde edilen domates pulpunun tuz hariç en az %28 brikse kadar koyulaştırılarak ısıl işlem uygulanmış ürünüdür.
8. Domateslerden başka cins sebze ve meyve ezmeleri, zararsız da olsa ağırlaştırıcı maddeler karıştırılmış ve boyanmış olmayacaktır.
9. Salçalar kutu üzerinde belirtilen net ağırlık üzerinden teslim alınır.
10. Özel yönetmeliğinde gösterilen cins ve miktarda fazla veya başka cins koruma maddelerini ihtiva etmeyecektir.
11. Biber salçası: *"Capsicum galata"* türüne giren bitkilerin meyvesi olan biberden, taze olgun, sağlam, kırmızı renkli, tatlı olanlarının iyice yıkanıp ezildikten sonra ısıtılarak usulüne göre kabuk, çekirdek, lif gibi maddelerinden ayrılarak ya da ayrılmaksızın elde edilen biber pulpunun tuz hariç briksi en az %28 oluncaya kadar koyulaştırılarak ısıl işlem uygulanmış ürünü olacaktır. Tatlı olacaktır.
12. Biber Salçaları gerektiğinde acı olarak istenilecektir.
13. Tüm ürünler Muayene Komisyonunun beğeneceği evsaf ve lezzete olacaktır. Beğenilmeyen ürünler alınmayacaktır.
14. Muayene sırasında açılan kutular teslim miktarlarına dahil edilmeyecektir.
15. Her parti değişiminde küf analizi firma tarafından yapılıp sonucu tarafımıza teslim edilecektir.
16. Ambalajı ürünü taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğindeki gibi olacaktır. Ambalajların üzerinde ürünün adı, firmanın adı, cinsi, brüt miktarı, net miktarı, firmanın adı ve adresi, tanıtıcı işareti, seri numarası, imal tarihi bulunmalıdır. üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Üretici firmanın ‘’Gıda Sicil ve Gıda Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır.
17. Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğindeki gibi olacaktır.
18. Salçalar 5 kiloluk kutularda, mukavva koliler içerisinde teslim edilecek ve bu ambalajlar nakliyeye tahammül edecek şekilde mazbut ve sağlam yapılı ve temiz olacaktır.
19. İstenildiği takdirde 1 kg’lık kutulardan getirilecektir.
20. Komisyon belirli miktarda diyetler için tuzsuz salça alabilecektir.
21. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olarak yapılacaktır.

**AYÇİÇEK YAĞI**

1. Yağlar; yürürlükte olan “Türk Gıda Kodeksi Bitki Adı İle Anılan Yağlar Tebliği” tüm değerlerine ve ürün özelliklerine uygunolmalıdır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun ve tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
2. Yağlar kendilerine özgü olmalı, kötü kokulu olmamalıdırlar.
3. Ayçiçek Yağı: Ayçiçek bitkisinin (Helianthusannuus L.) tohumlarından elde edilmiş olacaktır. Kendine has görünüş ve tatta, oda ısısında sıvıyağ olacaktır. Rengi altın sarısı veya açık sarı olacak. Berrak, tortusuz, ham yağın özel koku ve lezzeti giderilmiş olacaktır.
4. Boyalı olmayacaktır. Herhangi bir nebati yağ ile karışık olmayacaktır.
5. Ekstraksiyon yöntemiyle üretilmiş olmalıdır.
6. Yağlar Net 5 kg’lık kutular içerisinde gelecek, denendikten sonra net ağırlık üzerinden kabul edilecektir.
7. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğindeki gibi olacaktır. Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, net ağırlığı, yağın cinsi, yapım şekli, üretim ve son kullanma tarihi (gün/ay/yıl olarak) bulunacaktır.
8. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğine göre yapılacaktır.
9. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan yağlar yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
10. Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olarak yapılacaktır.
11. Tüm ürünler Muayene Komisyonunun beğeneceği evsaf ve lezzete olacaktır. Beğenilmeyen ürünler alınmayacaktır.

**ZEYTİNYAĞI (SIZMA / RİVİERA)**

1. Zeytinyağı; yürürlükte olan “Türk Gıda Kodeksi Zeytin Yağı ve Pirina Yağı Hakkında Tebliği” kalite ve saflık kriterlerine uygun olmalıdır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun ve tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
2. Zeytinyağı; Sadece zeytin ağacı, Oleaeuropaea L. meyvelerinden elde edilen yağlardan olacaktır. Çözücü kullanılarak ekstrakte edilen veya reesterifikasyon işlemi ile doğal trigliserid yapısı değiştirilmiş yağlar ve diğer yağlarla karışımı olmayacaktır.
3. Natürel sızma zeytinyağı; Doğrudan tüketime uygun, serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden her 100 gramda 0,8 gramdan fazla olmayan yağlar olacaktır.
4. Riviera zeytinyağı; Rafine zeytinyağı ile doğrudan tüketime uygun natürel zeytinyağları karışımından oluşan ve serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden her l00 gramda l,0 gramdan fazla olmayan yağ olacaktır.
5. Aksi belirtilmedikçe kuruluşa temin edilecek olan zeytinyağı “Riviera” tipi olacaktır. Kendine özgü olmalı, kötü kokulu olmamalıdır. Rengi altın sarısı, yeşilimtrak sarı veya açık renkte olabilir. Berrak, tortusuz, şeffaf görünümde kendine has tatta olacaktır. Koku ve lezzeti doğal olacaktır.
6. Zeytinyağları ortam sıcaklığında olmalıdır.
7. Boyalı olmayacaktır. Herhangi bir nebati yağ ile karışık olmayacaktır.
8. Tenekeler düzgün, temiz, paslanmamış, bombe yapmamış ve ezilmemiş olacaktır.
9. Yağlar Net 4-5 kg’lık kutular içerisinde gelecek, denendikten sonra, net ağırlık üzerinden kabul edilecektir.
10. Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, net ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihi (gün/ay/yıl olarak) kolayca okunabilir biçimde olacaktır. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olarak yapılacaktır.
11. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğindeki gibi olacaktır.
12. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan yağlar yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
13. Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olarak yapılacaktır.
14. Tüm ürünler Muayene Komisyonunun beğeneceği evsaf ve lezzete olacaktır. Beğenilmeyen ürünler alınmayacaktır.

**TURŞU (KARIŞIK / SALATALIK / BİBERİYE)**

1. Ürünler Türk Gıda Kodeksine uygun piyasada satılan iyi cins, 1. Kalite ve son sene mahsulü olacaktır.
2. Karışıma giren her bir turşu kendine has, renk ve görünüşte; sebzesi yumuşamamış, dağılmamış, çürümemiş ve küflenmemiş, salamura salyalanmamış olmalı, yabancı madde bulunmamalı.
3. Asetik asit miktarı %5'den fazla olmamalıdır.
4. Net ağırlığında süzme ağırlığı oranı en az %70 olmalıdır.
5. Muayene bakılarak, koklanarak, tadılarak yapılır. Muayene Komisyonunun beğeneceği evsaf ve lezzete olacaktır. Beğenilmeyen ürünler alınmayacaktır.
6. Karışık turşu sirkeli olacak ve karışık sebzeleri taze olacak, kurt bulunmayacak, turşu sirkesi hariç olarak safi alınacaktır.
7. Karışık turşuda sivri biber, domates, lahana, salatalık, havuç vs. olacaktır.
8. Karışık turşu kesinlikle Acı olmayacaktır.
9. Salatalık turşuları doğranmamış tam tane ve taneler boy olarak bir örnek olacaktır.
10. Salatalıklar kuruluşun isteğine göre No:1 veya No:2 boyutlarda olacaktır. Acı olmayacaktır.
11. Biberiye turşusu mini boy ve acı çeşitten olacaktır.
12. Turşuların yüzeyinde mayalanma nedeniyle meydana gelen zar oluşumu görülmeyecektir.
13. Üretici firmanın ‘’Gıda Sicil ve Gıda Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır.
14. Karışık ve salatalık turşular net ürün içeriği 3 kg olan ambalajlarda teslim alınacaktır. Ambalajlar turşuyu etkilemeyen veya turşudan etkilenmeyen, sağlığa zararlı olmayan, laklı teneke ambalajlar içerisinde alınacaktır. Ambalajı taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır. Orijinal ambalajlarda teslim edilmelidir.
15. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğindeki gibi olacaktır. Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, malın adı, cinsi, tipi, süzme ağırlığı, net ağırlığı, kullanılan katkı maddelerinin grubu ve kimyasal adı, asetik asit oranı, üretim ve son kullanma tarihi (gün/ay/yıl olarak) bulunmalıdır.
16. Tüm ürünler ortam sıcaklığında olmalıdır.
17. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olacaktır.
18. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan turşular yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
19. Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olacak şekilde yapılmış olmalıdır.
20. Bu teknik şartnamede belirtilmeyen hususlar yönünden Türk Gıda Kodeksi hükümleri geçerli olacaktır.
21. Turşular 5 kg’lık orijinal, temiz ve kapalı ambalajlar içinde teslim edilecektir.

**HURMA**

1. Malzemelerin tamamı yeni sene ürünü, piyasanın en iyisi ve 1. kalitede olacaktır.
2. Taneler dolgun etli, jumbo boy ve kendine has renkte olacaktır.
3. İçerisinde eklenmiş glikoz bulunmayacaktır.
4. Bir adet hurma 16-20 gr ağırlıkta olmalıdır.
5. Taneler üzerinde çil, benek, kuş yeniği bulunmayacaktır. İçinde canlı cansız kurt, böcek ve bunların yumurtaları bulunmayacaktır.
6. Taneler yapışmış olmayacaktır.
7. Muayene komisyonu gelen numuneler arasında deneme yapacaktır ve beğenilen ürün alınacaktır.
8. Ambalajı ürünü taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır. Piyasa teamülü 500 gr/ 1 kg/ 5 kg/ 10 kg’lık orijinal ambalajlarda olmalıdır. Ürünler net ağırlık üzerinden teslim alınacaktır. Ambalaj miktarı kuruluşun ihtiyacına göre sipariş sırasında belirtilecektir.

**KURU KAYISI**

1. Yeni sene ürünü, piyasanın en iyisi ve 1. kalitede olacaktır. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.
2. Rengi açık sarı, lezzeti kendine has olacaktır.
3. İçinde canlı cansız kurt, böcek, bunların kalıntıları ve yumurtaları bulunmayacaktır.
4. Çekirdeksiz olacak, taneler üzerinde çil, benek, kuş yeniği bulunmayacaktır. Taneler yapışmış olmayacaktır.
5. Komposto yapıldığında taneler dağılmayacaktır.
6. Ambalajı ürünü taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır. Piyasa teamülü 500 gr/ 1 kg orijinal ambalajlarda olmalıdır. Ürünler net ağırlık üzerinden teslim alınacaktır. Ambalaj miktarı kuruluşun ihtiyacına göre sipariş sırasında belirtilecektir.

**KURU ÜZÜM**

1. Yeni sene ürünü olup, piyasanın en iyi cinsinden (tercihen Sultani) ve 1. kalitede olacaktır. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.
2. Rengi sarı, tadı doğal ve lezzetli olacaktır.
3. İçerisinde çekirdek bulunmayacaktır.
4. Küflenmiş, ezilmiş, kurtlanmış ve acımış olmayacaktır.
5. Bekleme ve şekerlenmeye bağlı topaklanma olmayacak, Muayene sırasında elle ovalandığında taneler birbirinden ayrılacaktır.
6. Rutubet miktarı % 16’dan fazla olmayacaktır.
7. Ambalajı ürünü taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır. Piyasa teamülü 500 gr/ 1 kg orijinal ambalajlarda olmalıdır. Ürünler net ağırlık üzerinden teslim alınacaktır. Ambalaj miktarı kuruluşun ihtiyacına göre sipariş sırasında belirtilecektir.

**TAVUK ETİ (TÜM-BAGET-BUT-GÖĞÜS ETİ-PİRZOLA-BUT KUŞBAŞI)**

1. Tavuklar; yürürlükte olan “Türk Gıda Kodeksi Et ve Et Ürünleri Tebliği” ürün özelliklerine uygun olacaktır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun ve tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
2. Tavuklar bütün, göğüs, baget, pirzola, but ve kuşbaşı olarak alınacaktır. (1. Sınıf Tavuk) Göğüs; orta derecede derin ve uzun göğüs kemiğinin sivri kısmına kadar tüm uzunluğunca, taşıdığı et dolayısıyla ona yuvarlak bir görünüm vermeye yetecek kadar etli, üzerinde boyun bulunmayan, kanat tamamen çıkarılmış ve sırt kemiği alınmış, 600 gr’dan aşağı olmamalıdır. But; iyi etlenmiş, aşağı doğru taşıdığı et dolayısı ile yuvarlak, dolgun bir görünüş kazanmış, arka orta ayrılmış, kuyruk sokumu alınmış ve 300 gr’dan aşağı olmamalı. Parça, but ve göğüsler dolgun etli, ağırlıkları 225-275 gr arasında, tavuk bagetler 125-175 gr arasında, tavuk pirzolalar 200-250 gr arasında olacaktır.
3. Parça tavuklar günlük kesim olacak, dondurulmuş olmayacak, göğüsler ikiye bölünmüş, kanat, boyun, kursak, solunum borusu, yutak, akciğer, karaciğer, taşlık v.b iç organlarından tamamen temizlenmiş olacaktır. Göğüs ve butlarda boyun ve sırt kemiği bulunmayacaktır.
4. Alınacak tavuk etleri 40-42 günlük tavuklardan elde edilmiş olacaktır.
5. But için derinin kesilmesinden, yırtılmasından veya kopmasından ileri gelen et çıplaklığı olmayacaktır.
6. Derisi tüylerinden iyice temizlenmiş olacaktır.
7. Filetolar tavuğun göğüs kısmından kemiksiz ve derisiz olarak 200 gr’lık parçalar halinde olacaktır. Tavuk filetolar, ızgarada pişirilmeye uygun şekilde inceltilmiş, görünür yağ içermeyecek ve marinasyonsuz hazırlanmış olacaktır.
8. Tavuk but istenildiğinde derisiz ve kemiksiz olarak kuşbaşı doğranmış şekilde teslim edilecektir.
9. Tavuk etleri, içindeki malın dışardan görünmesini engellemeyecek nitelikte, Türk Gıda Kodeksine uygun malzemelerden yapılmış ambalajlar içerisinde kasalara koyulmuş şekilde teslim edilecektir.
10. Kasalardaki tavukların içinde su, kan, dışkı ve sızıntı olmayacaktır. Parça tavukların üzerinde tüy, leke, toz, toprak, çamur, vb. yabancı madde bulunmayacaktır
11. Tavuk baget, but, pirzola ve tavuk göğüs etleri ayrı kasalarda, birbirine karışmamış şekilde olmalıdır.
12. Ambalajlama istenmesi durumunda, yürürlükte ürün tebliği olması durumunda ürün tebliğinde, ürün tebliği olmaması durumunda yürürlükte olan “Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği”nde belirtilen etiketleme bilgileri okunaklı, silinmeyecek şekilde yazılacak, basılacak veya yapıştırılacaktır. Her ürün tesliminde sağlık ve araç dezenfeksiyon raporu ve menşei belgesi getirilecektir. Tavuk etleri ambalajı üzerine veya ambalajlar içine konulacak etiketlerde veya firmanın getireceği raporda aşağıdaki bilgiler, silinmeyecek, bozulmayacak şekilde okunaklı yazılmalıdır.

* Tavuk etlerinin tipi, sınıfı,
* Kesim tarihi,
* Teslim tarihi,
* Veteriner hekim onayı,
* Teslim eden firma adı ve kaşesi,

1. Taşıma işlemi Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin ilgili maddesine göre olacaktır. Soğuk hava zincirini devam ettirecek kapalı araçlarla teslimat yapılacaktır. Araç içi Maksimum 0 °C - +4°C’de olmalıdır.
2. Teslimde firmayı temsilen bir kişi bulunacaktır. Ek olarak tavuk etleri idarenin belirleyeceği yer ve zamanlarda giderleri firmaca karşılanmak üzere analize tabi tutulur.
3. Tavuk etleri kesinlikle dondurulmuş olmayacaktır.
4. Bu teknik şartnamede belirtilmeyen hususlar için Türk Gıda Kodeksi hükümlerinde belirtilen hususlar aynen geçerlidir.
5. Tüm ürünler Muayene Komisyonunun beğeneceği evsaf ve lezzete olacaktır. Beğenilmeyen ürünler alınmayacaktır.

**YUMURTA (TAVUK)**

1. YUMURTA: Yürürlükte olan “Türk Gıda Kodeksi Yumurta ve Yumurta Ürünleri Tebliğinde” tanımlandığı gibi olacaktır. Getirilen ürünler Yumurta ve Yumurta Ürünleri Tebliği Mikrobiyolojik Kriterlerine uygun olmalıdır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun ve tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
2. Yumurtanın şekli muntazam olmalı, girintili çıkıntılı pürüzler olmamalıdır. Kırıldığı zaman kendine mahsus tamamen saf tabii tazelik, koku ve tadı haiz olmalıdır. Kabukları sağlam, su veya başka bir sıvı ile yıkanmamış, tavuk dışkısı bulaşmamış, temiz, kendine özgü renkte, beneksiz, kansız olmalı, yabancı madde bulunmamalıdır. Yumurtalar üzerindeki parlak cilalı kısım kaybolmamalıdır. Tabağa kırıldığında sarısı kubbeli, rengi parlak olmalı, parmakla basıldığında hemen dağılmamalıdır.
3. Yumurtalar Türk Gıda Kodeksine uygun, taze ve A sınıfı olacaktır. Kutikula ve yumurta kabuğu normal, temiz ve hasarsız olmalıdır. Hava boşluğu 5mm`den yüksek olmayacak ve hareket etmeyecektir. Yumurta akı; berrak, saydam, jel kıvamında ve yabancı madde içermemelidir. Yumurta sarısı; ışık muayenesinde merkezde yuvarlak gölge şeklinde homojen olarak görülecek, membranda yırtık olmayacaktır. Yumurtanın döndürülerek hareket ettirilmesinde merkezden belirgin şekilde ayrılmayacaktır. İçerisinde embriyo ve yabancı madde içermemelidir.
4. Çürümüş, kokmuş, ıslak, küflü, çatlak olmamalıdır.
5. Yumurtalar en az 65 gr – 72 gr ağırlığında olmalıdır.
6. Araç içi Maksimum +4°C’de olmalıdır.
7. Muayene için numune olarak alınmak suretiyle eksilen miktar yüklenici tarafından tamamlanacak ve bozulan ambalajlar eski haline getirilecektir.
8. Yumurtalar kuru, temiz, streç ile sarılı en çok 30 yumurta alan, alt ve üstü karton viyoller içerisinde olmalıdır. Viyoller karton kutu içerisinde teslim edilecektir. İstenen sayıda alınacaktır. Alımlar viyol ağırlığı değil tane ağırlığı üzerinden yapılacak çatlak ve kırıklar sözleşmeye göre yenileri ile değiştirilecektir. Koliler içerisindeki tüm yumurtalar aynı son kullanma tarihinde olacaktır. A sınıfı yumurtalarda işletme ve kümes numarası, kolayca görülebilir, okunaklı ve en az 2 mm yükseklikte olacak şekilde yumurta kabuğu üzerine damgalanır.
9. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olarak yapılacaktır. Ambalaj üzerinde üretici ve paketleyici firma adı, adresi, üretim yeri, üretim izin tarihi ve sayısı, yumurtaların sayısı, yumurtanın ağırlık ve özellik sınıfı, üretim ve son kullanma tarihi (gün/ay/yıl olarak) bulunacaktır.
10. Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olarak yapılacaktır. Yumurtalar soğuk zinciri muhafaza edecek araçlarla teslim edilecektir.
11. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan yumurtalar yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
12. Tüm ürünler Muayene Komisyonunun beğeneceği evsaf ve lezzete olacaktır. Beğenilmeyen ürünler alınmayacaktır.

**MEYVE SUYU (200 ML KUTU)**

1. Meyve Suları yürürlükte olan “Türk Gıda Kodeksi Meyve Suyu Ve Benzeri Ürünler Tebliğine” uygun olacaktır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun, tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
2. Birinci kalitede olacaktır.
3. Kendine özgü tat, koku, renk ve görünüşte olmalıdır.
4. Meyve suları ortam ısısında olmalıdır.
5. Meyve suları mekanik işlemlerle meyveden elde edilen, elde edildiği meyvenin tipik renk, tat ve koku özelliklerini gösteren, fermente olmamış ama fermente olabilen ürünleri içermelidir. Yabancı tat ve koku içermemelidir.
6. 200ml ± 5ml şeklinde, kapalı, sağlığa zararlı olmayan, pipetli kutularda olmalıdır.
7. Meyve suları %100 özellikli ve şeker ilavesiz olacaktır.
8. Meyve sularında üretimin doğasından kaynaklanabilecek etil alkol miktarı en çok 5.0 g/l, laktik asit miktarı en çok 0.6 g/l, uçucu asit miktarı en çok 0.4 g/l olmalıdır.
9. Ambalajlar bombeleşmemiş, açılmamış, deforme olmamış olacaktır.
10. Meyve suları aseptik ambalajlı olarak teslim edilecektir. Ambalajların dolum oranı hacimce en az %90 olmalıdır.
11. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan meyve suları yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
12. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğindeki gibi olacaktır. Ambalajların üzerinde ürünün adı, firma adı, adresi, net ağırlığı, cinsi, üretim tarihi ve son kullanma tarihi bulunacaktır.
13. Meyve suları kuruluşun belirleyeceği çeşitlerde gelecektir.
14. Yüklenici, son kullanma tarihinin dolmasına 3 ay kala kullanılmamış ürünü değiştirmeye taahhüt etmelidir.
15. Üretici firmanın ‘’Gıda Sicil ve Gıda Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır.
16. Muayene Komisyonunun beğeneceği evsaf ve lezzete olacaktır. Beğenilmeyen ürünler alınmayacaktır.

**PİKNİK ÜÇGEN PEYNİR**

1. Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
2. Tadı kendine has olmalı ve acılaşmamış olmalıdır.
3. Piyasanın en iyi kalitesi olmalıdır. %100 sütten imal edilmelidir.
4. İçine sağlığa zararsız da olsa hiçbir yabancı madde katılmış olmayacaktır.
5. Ambalajı açıldığında peynir homojen bir yapıda olmalı ve yağı ayrılmamış olmalıdır.
6. Kuruluş ihtiyacına göre Poşet Üçgen Peynir sipariş verecektir.
7. Orijinal, insan sağlığına zarar vermeyen 20 gr’lık ambalajlarda teslim edilecektir.

**PİKNİK BEYAZ KREM PEYNİR / LABNE PEYNİR**

1. Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
2. Tadı kendine has olmalı ve acılaşmamış olmalıdır.
3. Piyasanın en iyi kalitesi olmalıdır. %100 sütten imal edilmelidir.
4. İçine sağlığa zararsız da olsa hiçbir yabancı madde katılmış olmayacaktır.
5. Ambalajı açıldığında peynir homojen bir yapıda olmalı ve yağı ayrılmamış olmalıdır.
6. Kuruluş ihtiyacına göre Beyaz Krem Peynir veya Labne Peynir sipariş verecektir.
7. Orijinal, insan sağlığına zarar vermeyen 20 gr’lık ambalajlarda teslim edilecektir.

**PİKNİK BAL**

1. İnsan sağlığını tehdit eden hiçbir patojen mikroorganizma, parazit ve /veya parazit yumurtası bulunamaz. Clostridiumbotulinum bulunmamalıdır. Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.
2. Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliğinde yer alan şekerleri içeremez.
3. Sakkaroz Maks 5g/100g, fruktoz+glukoz en az 45g/100g, fruktoz/glukoz oranı 1.0-1.4, suda çözünmeyen madde Maks. 0.1g/100g, serbest asitlik Maks 50 mcq/kg HMF Maks 40 mg/kg olmalıdır.
4. Kendine özgü kokuda olmalıdır.
5. Bozuk ve tağşiş edilmiş olmayacaktır.
6. Yabancı madde içermeyecek, kendine has tat, akıcılık, renk ve görünümde çiçek veya çam balı olacaktır.
7. Fermente olmuş, küflenmiş, şekerlenmiş, kristalleşmiş, anormal tatta olmayacaktır. İçinde canlı ve cansız arı, böcek ve bunların yan parçaları, artıkları, yumurta ve yavruları, nişasta, parafin, gliserin, kum, toprak gibi yabancı maddeler bulunmayacaktır.
8. En fazla %20 nem olmalıdır.
9. Piknik bal 20 gr’lık ambalajlarda olacaktır.

**PİKNİK REÇEL**

1. Pestisit kalıntıları, “Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği“nin Pestisit Kalıntıları Bölümüne uygun olmalıdır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.
2. Kendine özgü kokuda olmalıdır.
3. Reçeller yeni ürün ve 1. sınıf olacaktır.
4. Mahalli adetlere göre reçellik hale gelmiş taze meyvelerden sadece %100 pancar şekerinden ve en az %50 tane olmak üzere konserve şeklinde imal edilmiş olacaktır. Reçeldeki meyveler ve parçalar kolaylıkla görülebilecek ve tanınacaktır. Meyve parçaları hangi meyveden yapıldığını tanıtacak büyüklükte olacaktır.
5. Her reçel tek tip meyveden yapılacaktır. Ana madde ile şeker muayyen bir kıvama getirilmiş ve reçelin rengi tabii olacaktır. Reçelin rengi ve tadı meyvenin özelliklerine uygun olacaktır.
6. Reçellerde çöp, çekirdek, canlı ve cansız kurt, böcek ve haşere bulunmayacaktır.
7. Reçele jeloz, zamk ve nisai maddeler katılmış olmayacaktır.
8. Reçellerde şekerlenme ve ekşime olmayacak yanık, is, gaz, benzin, küf ve benzeri koku hissedilmeyecektir.
9. Pişirme hatasından dolayı normal nitelikleri kaybolmayacaktır.
10. Reçeller meyvelerin çekirdekleri çıkmak suretiyle hazırlanacaktır.
11. 20 gr’lık ambalajlarda olmalıdır. PVC temiz sağlam ve daha önce kullanılmamış olacaktır.
12. Piknik ambalajlı reçeller 50 ve 100’lük ambalaj içinde teslim edilecek kutudaki reçel sıraları arasına kağıt konacaktır.

**PİKNİK TAHİN-PEKMEZ KARIŞIMI**

1. Sıvı Tahin-Pekmez karışım olacaktır.
2. Karışımın toplamı 20 gr olacaktır.
3. Karışımında tahin-pekmez oranı % 40 - % 60 olacaktır.
4. Ambalajlar PVC, temiz, sağlam ve daha önce kullanılmamış olacaktır.
5. Poşet ambalajlı tahin-pekmez karışımı 50 ve 100’lük ambalaj içinde teslim edilecek kutudaki sıraları arasına kağıt konacaktır.

**PİKNİK TEREYAĞ**

1. Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
2. Tadı kendine has olmalı ve acılaşmamış olmalıdır.
3. Piyasanın en iyi kalitesi olmalıdır. %80’den fazla süt yağı içermelidir.
4. İçine sağlığa zararsız da olsa hiçbir yabancı madde katılmış olmayacaktır.
5. Ürünlerde domuz yağı ve katkıları kesinlikle olmayacaktır.
6. Ambalajı açıldığında homojen bir yapıda olmalı ve üzerine su ayrılmamış olmalıdır.
7. Orijinal, insan sağlığına zarar vermeyen 15 gr’lık ambalajlarda teslim edilecektir.

**SİYAH ZEYTİN**

1. Zeytinler; yürürlükte olan “Türk Gıda Kodeksi Sofralık Zeytin Tebliği” ürün özellikleri ve kimyasal içeriklerine uygun olmalıdır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun ve tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
2. Bir kilogramda bulunan dane adedi 230-260 arasında olmalıdır.
3. Kendine özgü kokuda olmalı, yabancı tat ve koku içermemelidir. Kendine has yenilebilme olgunluğunda olmalı, acı, çürük, kokuşmuş, küflenmiş ve kurtlanmış olmamalı ve her türlü parazit, böcek ve bunların parçalarını ihtiva etmemelidir.
4. Gemlik tipi, olgun taneli, küçük çekirdekli, etli olacaktır. İyi terbiye edilmiş ve salamurada bekletilmiş zeytinlerden olacaktır. Asit veya başka bir madde ile acılığı giderilmemiş, sadece tuz ile salamura yapılmış, yeme olgunluğuna gelmiş olacaktır.
5. Zeytinlerdeki tuz ve pH oranları getirilen ambalajın cinsine uygun olacak şekilde Sofralık Zeytin Tebliğindeki gibi olacaktır.
6. Ambalaj içindeki zeytinlerin çeşidi, sınıfı, grubu, tipi ve stili aynı olacaktır.
7. Zeytinler ortam ısısında olmalıdır.
8. Zeytin taneleri tahlilinde yağ miktarı %35’den aşağı olmayacaktır
9. Siyah/zeytinler sağlığa zarar vermeyecek, zeytinin kalitesini bozmayacak içindeki salamuradan zarar görmeyecek özellikteki tenekeler içinde getirilecektir.
10. Bozulan ve numuneden farklı çıkan siyah/yeşil zeytinler değiştirilecektir. Zeytin alımında kutu üzerinde belirtilen süzme ağırlık esas alınacaktır. 1 kg zeytin sayıldığında 230-260 adedi geçmeyecektir. 100 gr’daki çekirdekler temizlenip tartıldığında 21 grama kadar olanlar aynen alınacaktır.
11. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olacaktır. Zeytinler temiz, sağlam ambalajlarda getirilecektir. Ambalajların üzerinde firma adı, adresi, net ağırlığı, üretim tarihi, kalite ve sınıfı (1.sınıf), çeşni verici diğer katkı maddelerinin ismi ve oranı ile 1 kilogramdaki dane adedi etiket üzerinde bulunacaktır.
12. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olarak yapılacaktır.
13. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan zeytinler yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
14. Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olarak yapılacaktır.
15. Tüm ürünler Muayene Komisyonunun beğeneceği evsaf ve lezzete olacaktır. Beğenilmeyen ürünler alınmayacaktır.

**SUCUK**

1. Resmi ve özel kombina ve mezbahalarda kesilen, sağlıklı, kasap hayvan gövde etleri veya manda etlerinden hazırlanan sucuk hamurunun, doğal ve yapay kılıflarla doldurulması ve bir süre bekletilerek olgunlaştırılması ile elde edilir. Ürünler fermente edilmiş olmalıdır.
2. %100 dana etinden, yağ oranı en fazla %35 olacaktır.
3. 1. Sınıf, acısız, baton veya kangal sucuk olacaktır.
4. Sucuğun; katkı malzemeleri tuz, karabiber, kimyon, sarımsak, yeni bahar vb. maddelerle potasyum ve sodyum nitrat veya nitrit askorbit asit, sodyum azkorbat, sodyum polifosfat, sodyum glutamat, sakaroz ve starter kültürleridir.
5. Sucukların kılıfları yırtık veya çatlak olmamalı, kılıf ile dolgu arasında boşluk bulunmamalı, yapışkanlaşma (likalanma) ve gözle görülebilir küf olmamalıdır.
6. Sucuklar, gözle görülebilir canlı-cansız parazit ve yabancı madde içermemelidir.
7. Sucukların kesit yüzeyindeki yağ tanecikleri dışında kalan kısmı açık kırmızı, kesilmeden dıştan bakıldığında kırmızı kahverengi “normal renkli” olacaktır.
8. Üzerine parmakla basıldığında direnç gösterecek, kırılmayacak, bıçağa yapışmayacak ve liflenmeyecektir. Sucuk herhangi bir yerinden düşey veya yatay olarak kesildiğinde genel görünümü mozaik halinde olacaktır.
9. Tağşiş yapılmış ürünler kesinlikle kabul edilmeyecektir.
10. Mamullerin hiçbirinde boya kullanılmamalıdır.
11. Sucukta nem kütlece en çok %40, tuz en çok %5 olmalıdır.
12. Sucukta; Yağ oranı kütlece en çok %30, protein en az %22 olmalıdır.
13. Sucuk, insan sağlığına zararlı olmayan doğal ve yapay kılıflarda getirilmelidir.
14. Ürünler 1000-1500 gr’lık, vakumlu, orjinal paketlerde teslim edilecektir.

**SÜT**

1. Sütler yürürlükte olan Türk Gıda Kodeksi, Çiğ Süt ve Isıl İşlem Görmüş İçme Sütleri Tebliği mikrobiyolojik kriterlerine ve çiğ süt bileşimine uygun olmalıdır. Gıda Maddeleri Çiğ Süt Ve Isıl İşlem Görmüş İçme Sütler Tebliğinde belirtilen tüm hususlar dahilinde olmalıdır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun ve tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
2. Kendine has tat ve renkte olmalıdır. Kötü koku ve tat olmamalıdır.
3. 1 lt’lik pastörize ve UHT süt 1. sınıf yağlı süt olmalıdır (Yağ oranı en az %3).
4. Kuruluş ihtiyacına göre pastörize veya UHT süt isteyecektir.
5. 1. sınıf pastörize süt, özel cihazlarda temizlenmiş, tabii tat ve kokuda homojenize edilmiş, ekstra kaliteli veya birinci sınıf çiğ sütlerin pastörize edilmesi ile elde edilmiş olmalıdır.
6. Sütler en fazla +4°C’de olmalıdır.
7. Sütler, sütün bileşim özelliğini bozmayan ve sağlığa zarar vermeyen gaz, ışık ve mikroorganizma geçirmeyen kaplarda aseptik ambalajlanmış olarak teslim edilecektir.
8. Üretim tarihi kuruluşa teslim tarihinden 15 gün öncesinden fazla olmamalıdır.
9. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olarak yapılacaktır. Sütlerin ambalajların üzerinde üretici firmanın adı, ticari unvanı, adresi, varsa tescil edilmiş markası, sterilizasyon şekli (Pastörize/UHT), sütün yağ oranı, sınıfı, tipi, net miktarı (en az litre olarak), seri/kod numarası, gün ay ve yıl olarak yapım ve son kullanma tarihleri kolayca okunabilir biçimde belirtilmelidir.
10. Alınan ve uygun şartlardaki depolarda saklanan, açıldığında doğal rengi, tadı ve kokusunda bozukluk olan ve son kullanma tarihinden önce bozulan sütler yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
11. Tüm ürünler Muayene Komisyonunun beğeneceği evsaf ve lezzete olacaktır. Beğenilmeyen ürünler alınmayacaktır.

**KOVA YOĞURT**

1. Tüm ürünler Türk Gıda Kodeksi Fermente Süt Ürünleri Tebliği mikrobiyolojik değerlerine, yoğurt ve ayran için yağ oranları ve ürün özelliklerine uygun olmalıdır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun ve tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
2. Yoğurtta işlenecek sütün katı madde miktarını arttırmak için çözülebilme oranı en az % 98 olan özellikleri Türk Gıda Kodeksine uygun süt tozu ile koyulaştırılmış süt kullanılabilir.
3. Yoğurt, çiğ pastörize sütlerin en az 90°de 15–30 dk. Isıtılıp, mayalanma derecesine kadar soğutulduktan sonra, yoğurt mayası katılarak kendine has ve kokusu kıvamında, yoğurt kütlelerini, canlı olarak içeren şekilde olmalıdır.
4. Kova yoğurtlar, Safi inek sütünden ve tam yağlı olarak yapılmış olmalıdır.
5. Kuruluş ihtiyacına göre tam yağlı/yağlı (süt yağı % 3,5 - % 3,9), yarım yağlı (% 2  > süt yağı  ≥ % 1,5) veya light (süt yağı % 1,5’dan az) yoğurt getirilecektir.
6. Kaşıkla alınan kesitte dolgun kıvamda, düzgün yapıda, karıştırıldıktan sonra koyu bir akıcılıkta olmalı,
7. Homojenize edilmiş yoğurtların rengi, kokusu, tadı ve kıvamı doğal olmalı, kirlenmiş, iyi fermente olmamış, küflenmiş, acımış, ekşimiş ve kıvamı sulu olmamalıdır. Kendisine has hafif ekşimsi tatta ve hoş kokuda olmalı, dipte tortu bulunmamalı, içinde veya kaymak tabakası altında ve üstünde yoğurt suyu ayrılması, gaz oluşumu gösteren guddeler bulunmamalıdır. Görülebilir kirlilik ve renk değişikliği olmamalıdır.
8. Yoğurtta peroksidaz deneyi negatif sonuç vermelidir.
9. Süzme yoğurtlarda en çok %70 su, 100 gramından 2,5 gr süt yağı olmalıdır. Süzme yoğurtlarda, tuz ve yağ dışında süt kuru madde miktarı %30 ‘dan az, asitlik derecesi süt asidi hesabıyla %2.25’den , küf ve maya sayısı bir gramda 50’den çok olmamalı ve içinde patojen mikroorganizma bulunmamalıdır.
10. Yoğurtlar, niteliklerini bozmayacak ve insan sağlığına zarar vermeyecek kaplar içerisinde yapılıp, satılacaktır. Yoğurt kaplarının ağızları içlerine toz, toprak ve benzeri girmesini engelleyecek biçimde, sağlığa zararsız plastik malzemeden yapılmış ve bir kez kullanılacak kapak ile örtülmesi zorunludur.
11. Yoğurt kaplarının üzerine, yoğurdun yağ durumu, yapıldığı sütün türü, yapıldığı yer, üretici firmanın adı, adresi, varsa tescil edilmiş markası, gün, ay ve yıl olarak yapım tarihi açıkça yazılı bir etiket yapıştırılması ya da yoğurdun üzerini örten kapakta bunların belirtilmesi ambalajlı satılıyorsa yoğurdun net miktarı yazılmalıdır. Bu bilgiler kapakta bulunuyorsa, kabın üstünde yapımcı firmanın belirtilmesi gerekmektedir.
12. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğindeki gibi olacaktır.
13. Yoğurtlar en fazla +4°C’de olmalıdır. Frigofirik araçlarda getirilmelidir.
14. Taşıma Türk Gıda Kodeksi yönetmeliğine uygun olarak yapılmalıdır.
15. Aksi belirtilmedikçe Kova yoğurtlar 10 kg’lık ve/veya 20 kg’lık ambalajlarda getirilecektir.
16. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan yoğurtlar yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
17. Tüm ürünler Muayene Komisyonunun beğeneceği evsaf ve lezzete olacaktır. Beğenilmeyen ürünler alınmayacaktır.

ONAY YÜKLENİCİ

İDARE

MUTTALİP SAYDAM

OKUL MÜDÜRÜ