

KURU GIDA TEKNİK ŞARTNAMESLERİ GENEL ÖZELLİKLER

- Kuru gıda listesinde bulunan malzemelerin tümü gıda nizamnamesi tüzüğüne uygun olacaktır.
- Ürünler, **Tarım ve Orman Bakanlığı**'ndan alınmış işletme kayıt belgesi ile üretilmiş ve paketlenmiş olacaktır. (5996 sayılı gıda kanunu kapsamında çıkarılan Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik ve Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği hükümlerine uygun olarak üretilmiş ve paketlenmiş olacaktır.)
- Ürünler, **Türk Gıda Kodeksi** Etiketleme Yönetmeliği'ne uygun olarak etiketlenmiş olacaktır.
- Malzeme, muayene komisyonunun kabul tarihinden itibaren 6 ay içinde normal depo şartlarında bozulursa her türlü masrafı müteahhite ait olmak üzere aynı kalitedeki malzeme ile değiştirilecektir. **Yüklenicinin sözleşme süresi dolmuş dahi olsa, normal depo şartlarında muhafaza edilmiş olmasına rağmen vaktinden önce bozulan malzemeler tüm kayıpları ve masrafları yüklenici tarafından karşılanmak üzere yenileri ile değiştirilir.**
- Malzeme, son kullanım süresinden önce bozulursa her türlü masrafı müteahhite ait olmak üzere aynı kalitedeki malzeme ile değiştirilecektir. **Bu maddeye sözleşme süresi bitmiş olsa dahi uyulacaktır.**
- Muayenede kullanılan, bozulan, hasar gören, fonksiyonunu kaybeden numuneler yüklenici firma tarafından yenileri ile değiştirilecek ve bozulan ambalajlar eski durumuna getirilecektir. Hasarlardan müteahhit sorumludur.
- Malzemenin getirildiği araç ve ambalajlar hijyenik özellikte olacak, temiz ve sağlıklı olumsuz yönde etkileyecek hiçbir olumsuzluk olmayacaktır.
- Muayene komisyon üyelerince gerekli görülen mikrobiyolojik, toksikolojik ve kimyasal analizler, bu analizleri yapmaya yetkili bir kuruluştaki yapılacak ve analiz için gerekli personel, alet, cihaz ve masraflar yüklenici firmaya ait olacaktır.
- Malzemenin teslim yeri Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı Merkez Mutfağı iase ambarlarıdır.
- Bütün malzemeler bakılarak, ellenerek, koklanarak, tadılarak muayene edilecektir.
- Malzemenin getirildiği ambalajlar, taşıma ve saklama süresinde malzemeyi bozulmadan iyi bir durumda tutacak ve dışarıdan dış etkenlerin bulaşmasını önleyecek nitelikte olan sağlam ve uygun malzemelerden yapılmış olacaktır.
- Ambalajlamada kullanılan her türlü malzeme yeni, temiz, sağlam, kuru, kokusuz ve insan sağlığına zarar vermeyecek nitelikte olacaktır.
- Malzemeler istediğimize uygun olarak verilen ebatlarda ve gramajlarda sipariş verilip getirilecektir.
- Yüklenici firmaya yaptırılmak istenen kontrol ve muayeneler Türk Gıda Kodeksi'nin ilgili yönetmelik ve tebliğlerine göre yaptırılacaktır.
- Ürünler son sene mahsulü olacaktır.
- Yüklenici firma, malzemelerin teslimatı sırasında en az bir yetkili kişi ve malzemelerin ambarlara yerleştirilmesi için en az 3 eleman bulunduracaktır.
- Yüklenici firma, malzemenin teslimatı sırasında kullanacağı fork-lift ve paletleri yanında bulunduracaktır.
- Bu şartnamede belirtilmeyen hususlar yönünden ilgili Kurum ve Kuruluşlarca düzenlenen kanun, yönetmelik, tüzükler geçerlidir. **(Kanun, yönetmelik ve tüzüklerde meydana gelen güncel değişiklikler esas alınır.)**

AŞURELİK BUĞDAY TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Normal vasıftaki buğdaydan usulüne göre yapılmış ve piyasadaki en iyi cinsten olacaktır.
- Küflü, küf kokulu, ıslak, topaklanmış, doğal hal, lezzet ve rengi değişmiş olmayacaktır.
- 0 numaralı elekten geçen kısım %0,5 'ten fazla olmayacaktır.
- Kum, taş, toprak vs ot tohumları olmayacaktır.
- Rutubet miktarı %13'ü geçmeyecektir.
- Ambalajların üzerinde üretici firma adı, imal tarihi ve net ağırlığı yazılı olacaktır.
- 25 kg'lık ambalajlarda getirilecektir.

BEYAZ PEYNİR (YARIM YAĞLI) TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Beyaz peynir çiğ inek sütlerin TS 1018 TS 11044 TS 11046 veya karışımlarından pastörize edilmesi veya pastörize inek sütlerin TS 1019 imalat tekniğine göre işlenmesi gerekmektedir.
- 1.sınıf ve yarım yağlı peynir olmalıdır.
- İmalat tarihinden itibaren en az 90 gün olgunlaştırılması için bekletilmiş olacaktır.
- Beyaz peynirler setçe kalıplar halinde hiç kullanılmamış, temiz, passız, peynir kalitesini bozmayacak, hiçbir şekilde sızıntı yapmayacak şekilde kapatılmış olan ve TS EN 10202'ye uygun tenekelerde alınacaktır.
- Beyaz peynir tabi kokuda ve beyaz renkte, delikli, gözeneksiz olacaktır.
- Peynir 7-8 cm boyutlarında prizma şeklinde olacaktır.
- Türk Gıda Kodeksi mikrobiyolojik kriterler tebliğine uygun olacaktır.
- +4 - 8°C dereceler arasında muhafazalı nakil edilecektir.
- Ambalajların her birinin üzerinde firma adı ve tescilli markası, adresi TM işareti, standardın işareti ve numarası(TS 591), malın adı, katkı maddesi grubu, tipi veya miktarı, net ağırlığı(kg veya gr)olarak seri ve parti numarası, imal ve son kullanma tarihi okunaklı silinmeyecek biçimde yazılı olacaktır. İstendiğinde 1 kg'lık, 10 kg'lık, 17 kg'lık ambalajlarda getirilecektir.

BİBERİYE TURŞU (TOMBUL) TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Gıda ve Tarım Bakanlığı'ndan alınmış İşletme Kayıt Belgesi ile üretilmiş, etiketlenmiş ve paketlenmiş olacaktır.
- Taze mahsül olup temiz, yara ve beresi olmayan küçük tombul acı biberlerden uygun oranlarda sirke, asetik asit ve salamura ile fermente edilmiş ürün alınacaktır.
- Lezzeti, rengi ve kokusu kendine has olacaktır.
- Turşular 5-10-20 kg'lık plastik kovalarda teslim edilecektir.
- Turşu suyu salyalanmış, sebzesi erimiş, koyulaşmış ve küflenmiş olmayacaktır.
- Sirke %1, tuz %7, asetik asit %4'den fazla olmayacaktır.
- Koruyucu madde izin verilenden 1 kg'a 1 gr'ı geçmeyecektir.
- Net ağırlık üzerinden teslim alınacaktır.
- Yeni üretim olacaktır.



BUĞDAY NİŞASTASI TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Buğday nişastası olacaktır.
- Temiz, tabii kokuda ve doğal renkte olacaktır.
- Bozulmuş, nemlenmiş, ıslanmış olmayacaktır.
- Kurtlanmış ya da böceklenmiş olmayacak, canlı ya da parazit içermeyecektir.
- Zararlı ya da zararsız yabancı madde içermeyecektir.
- Kimyasal maddelerle ya da sağlığa zararlı herhangi bir maddeyle muamele görmüş olmayacaktır.
- Renklendirici madde içermeyecektir.
- 1 kg'lık ambalajlarda olacaktır.
- Ambalajın üzerinde net ağırlığı, üreticinin adı ve adresi tanıtıcı işareti bulunacaktır.
- İmal ve son kullanma tarihi ambalaj üzerinde belirtilecektir.
- Rutubet miktarı en çok %13 olacaktır.
- Toplam protein miktarı(kuru madde ağırlıkça)en çok %0,6 olacaktır.
- Yağ(kuru madde ağırlıkça) en çok %0,15 olacaktır.

BUĞDAY UNU TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Unlu gıdalar tüzüğüne uygun olarak buğdaydan yapılmış olacaktır.
- İnce ve kaba kepeklerden ayrılmış olacaktır.
- Rengi beyaz olacaktır. Fena koku bulunmayacaktır.
- Ambalaj içinde canlı veya cansız kurt, böcek, küf, parazit ve bunları kalıntı veya dışkıları olmayacaktır.
- Hiçbir şekilde kimyasal madde ile karıştırılmış olmayacaktır.
- Tip 1 un olacaktır.
- 25 veya 50 kg'lık sağlam ambalajlarda teslim edilecektir.
- Un ambalajları üzerindeki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek şekilde yazılır, basılır veya etiket halinde takılır. Basma yoluyla işaretlemede unun boyanmaması gerekir.
- Rutubet %14'den fazla olmayacaktır. Kül oranı kuru madde üzerinden %0,875 olacaktır.

BULGUR TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Bulgur taneleri sağlam, temiz, kendine özgü renk, tat ve kokuda olacaktır.
- Bozulmuş, topraklanmış, küflenmiş, ekşimiş, mayalanmış olmayacaktır.
- Bulgurda canlı ve cansız haşere ve parazitler veya bunların parçacıkları yumurta ve dışkıları bulunmayacaktır.
- Bulgur taneleri iri, pilavlık olacak(tane iriliği 2,5 veya 3 mm'lik) ve tane iriliği ile renk bakımından mütenacis manzara olmalıdır.
- Mutfak şartlarında usulüne uygun olarak pişirildiğinde lapa olmayacaktır.
- Bulgurda rutubet miktarı %10 'u geçmeyecektir.
- Kuru madde, kül miktarı %1,175'ten çok olmayacaktır.
- Normal kaliteli buğdaydan kaynatılarak kurutulduktan sonra savrulacak , kabukları ayrılıp hazırlanmış olacaktır.
- Hiç kırılmamış tanelerin toplamı % 1'i geçmeyecektir.
- 25kg'lık ambalajlarda olacaktır.
- Ambalajların üzerinde üretici firma adı,imal tarihi ve net ağırlığı yazılı olacaktır.

ELMA SİRKESİ (%100) TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Elma sirkesi olacaktır.
- %100 taze elmalardan doğal fermentasyon yoluyla üretilmiş olacaktır.
- 1 lt'lik ağzı kapaklı şişelerde teslim alınacaktır. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan elma sirkesi yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.

İRMİK TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Kendine özgü renk ve kokuda olmalıdır. 1. kalite olacaktır.
- Sert buğdaydan elde edilmiş ve taze olacaktır.
- Rengi hafif sarımtırak veya sarı olacak, boyanmış olmayacaktır.
- Elastikiyeti normal olacaktır.
- Elek altına geçen miktarın toplamı elek üstündeki miktarın %20'sini geçmemelidir.
- İçerisinde böcek, böcek kalıntıları ve yabancı madde bulunmayacaktır.
- Vakumlu, 25 kg lık ambalajlarda teslim edilecektir.
- Son kullanma tarihinden önce bozulan veya numuneden farklı çıkan irmikler firma tarafından değiştirilecektir. Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.

KAKAO TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Topaklanmış olmayacaktır.
- Piyasanın en iyisi olacaktır.
- Acı olmayacaktır.
- Muayene komisyonunun beğeneceği evsafda ve koyu renkte olacaktır.
- Piyasa teamülü ambalajlar içerisinde teslim edilecektir. Ambalajı üzerinde üretici firma adı, adresi, markası, net ağırlığı, imal tarihi, son kullanım tarihi yazılı olacaktır.
- 1 kg'lık paketler içinde olacak, paketler üzerinde cinsi, markası ve net ağırlığı yazılı olacaktır.

KAKAOLU TAHİN HELVA TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Kendine has, tipine uygun tat, lezzet ve renkte olmalı içinde haşere, haşere parçaları vs bulunmayacaktır.
- Şeker miktarı %45'i geçmeyecektir.
- Tahin helvasında yağ susam yağı olacaktır.
- Tahin helvanın yapımında susam yağı dışında başka yağ kullanılmayacaktır.
- Ancak toz kakao katılanlarda kakaodan gelen miktar kakao yağı ve imalatında katkı maddesi kullanılanlarda stabilizan ve emülgatörlerden gelebilen yağ bulunabilir.
- Tahin helvasına nişasta ve nişastalı maddeler ve herhangi bir yabancı madde katılmayacaktır.
- Kakaolu olacak şekilde 40, 60 gr veya 80 gr'lık poşet tahin helva (Siparişte İdare'nin vereceği gramaj getirilecektir) olacaktır.
- Ambalajın üzerinde firma adı veya tescilli markası adresi, parti numarası, mamülün cinsi ve tipi, içerik, katkı maddelerinin isimleri, içindeki şekerin cinsi ve oranı, imal ve son kullanma tarihi silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılacaktır.

KARABİBER TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Karabiber toz karabiberlerden olacaktır.
- Rutubet en çok % 12 olacaktır. Kül azami % 5 olacaktır.
- Kendine has koku ve lezzeti olacaktır.
- Ambalaj üzerinde üretici firma adı, imalat tarihi, net ağırlığı olacaktır.
- Tarım ilacı kalıntısı ve aflatoksin bulunmadığını gösteren raporu olacaktır.
- Orijinal ambalajında ve 1 kg'lık paketlerinde olacaktır.

KARIŞIK TURŞU TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Taze mahsül olup temiz, yara ve beresi olmayan lahana, biber, salatalık, havuç, domatesin uygun oranlarda sirke, asetik asit ve salamura ile fermente edilmiş ürün alınacaktır.
- Turşunun kendine özgü tadı ve kokusu olmalıdır.
- Suyunda koyulaşma ve salyalanma olmayacaktır.
- Koruyucu madde izin verilenden 1 kg'a 1 gr'ı geçmeyecektir.
- Bakır, demir bulunmamalıdır.
- Sirke %1, tuz %7, asetik asit %4'den fazla olmamalıdır.
- Keskin sirke tadı olmamalıdır.
- Net ağırlık üzerinden teslim alınacaktır.

KAŞAR PEYNİRİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

- TS 1018 (çiğ süt) veya TS 1019 (pastörize süt) standardına uygun inek sütlerinden olacaktır.
- Tam yağlı birinci sınıf olacaktır.
- Türk Gıda Kodeksi mikrobiyolojik kriterler tebliğine uygun olacaktır.
- 1 kg'lık ambalajlarda gelecektir.
- İnsan sağlığına zarar vermeyen, peynir kalitesini olumsuz etkilemeyen maddelerden yapılmış, vakumlu ambalajlar içerisinde olacaktır.
- Ambalaj üzerinde firma ticari ünvanı, adresi varsa tescilli markası, uygunluk gösterdiği standardın işaret ve numarası (TS 3272 veya TSE), malın adı, sınıfı, tipi, parti kodu ve seri numarası , net ağırlığı (gr veya kg) , imal tarihi (gün, ay, yıl) ve raf ömrü yazılı olacaktır.
- Kaşar peyniri imal tarihinden en az 90 gün olgunlaşma süresini tamamladıktan sonra satışa verilmelidir.
- +4 - 8°C dereceleri arasında muhafazalı nakil edilecektir.

KEKİK TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Kendine has renk, koku ve tat olmalı, içinde herhangi bir yabancı madde bulunmamalıdır.
- Bayatlamış, kızılmış, küflenmiş, kokuşmuş, yabancı tat ve koku almış olmamalı, böcek yemiği içermemelidir.
- Rutubet en çok %12, toplam kül kuru maddede en çok %14 olmalıdır.
- Orijinal ambalajında ve 1 kg'lık paketlerde olmalıdır.



KIRMIZI MERCİMEK TEKNİK ŞARTNAMESİ

- İyi kaliteli, yeni sene ürünü kırmızı mercimek olacaktır.
- Top tane olarak bilinen kırmızı mercimek olacaktır.
- İçerisinde yabancı maddeler bulunmayacaktır.
- Yabancı, ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmış ve boyanmış olmayacaktır.
- Standart 25 kg'lık temiz ve sağlam ambalajlarda teslim edilecektir.
- Çimlenmiş, küflü, ekşi, anormal koku ve lezzette olmayacaktır.
- Canlı, böcek, gözle görünür kimyasal madde artıkları, anormal dış nem, ıslaklık, ölü böcek ve haşere olmayacaktır.
- Mercimeklerin rutubet miktarı en fazla %10 olacaktır.
- Mercimeklerin hepsi aynı cins olacak, karışık olmayacaktır.
- Yağlamak ve fırınlamak suretiyle parlatılmış, kurutulmuş olmayacaktır. Taneleri normal büyüklükte olacaktır. Zararsız da olsa tanelerin miktarı %2 'den, taş, toprak, kum gibi kısımlar toplamı %1'den, bit yenikli taneler miktarı %3'den ve rutubet oranı %14'den fazla olmayacaktır.

KÖFTE BAHARATI TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Piyasada satılan en iyi cinsten olacaktır.
- Renklendirici madde içermeyecektir.
- İçerisinde zararlı yada zararsız yabancı madde bulunmayacaktır.
- Bozulmuş yada nemlenmiş olmayacaktır.
- Temiz olacak, doğal kokusunda ve doğal rengine olacaktır.
- 1kg'lık özel paketlerde olacaktır.
- Tarım ilacı kalıntısı ve aflatoksin bulunmayacaktır. İdare gerekirse Resmi bir laboratuvar da aflatoksin ve pestisit kalıntısı testi yaptırabilecek ve bu testlere ait masraflar yüklenici tarafından karşılanacaktır.

KURU FASULYE (ŞEKER) TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Kuru fasulyeler son sene mahsulü 'şeker' cinsi fasulyelerden olacaktır. Taneleri mümkün olduğu kadar homojen dağılımlı, dolgun ve beyaz renkli olacaktır.
- Kuru fasulyeler buruşmuş, çürük, küflü, ıslak, kızışmış, böcekli, böcek yenikli, sararmış ve kötü kokulu olmayacaktır.
- Rutubet miktarı %14'den fazla olmayacaktır.
- 8 mm'lik elek üzerine konulduğu zaman elek altına geçen kuru fasulye miktarı %3'den fazla olmayacaktır.
- Filizlenmiş ve kırık taneli olmayacaktır.
- Kuru fasulyelerde çöp, kabuk, zararlı yabancı maddeler olmayacaktır. Böcek, yenikli tane miktarı en çok %1 olacaktır.
- Kırık ve sararmış tane miktarı %2'den fazla olmayacaktır.
- Çabuk pişecektir.
- Kuru fasulyeler 25 kg'lık temiz ve sağlam çuvallar içerisinde teslim edilecektir.
- Fasulyeler önceden ıslatılmadan pişirildiğinde hepsi aynı derecede pişmiş olacaktır. Pişme süresi 3 saati geçmeyecektir.

KURU KAYISI TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Yeni sene ürünü olup piyasada satılan iyi cins şekerpare kuru kayısılarından olacaktır. Kurtlu, çürtük, küflü, kurt yenikli olmayacak normal büyüklükte olup, ezik, parçalanmış, şekerlenmiş, sulanmış ve ekşimiş olmayacaktır.
- İçinde hiçbir yabancı madde olmayacaktır.
- Kayısılar 1.sınıf ve köpük kayısı olacaktır.
- Kayısılar sandıklar veya karton ambalajlar içerisinde cinsi ve net kilo miktarı soğuk damga veya şablonla yazılacaktır.
- 5 kg'lık özel ambalajlarında, en fazla iki sıra şeklinde istiflenmiş olarak getirilecektir.

KURU ÜZÜM TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Yeni sene mahsülü olacaktır.
- İri olacaktır.
- Küflenmiş, ezilmiş, kutlanmış olmayacaktır. Kendine has doğal renk ve kokuda olacaktır.
- Fiziki muayene sırasında el ile ovalandığında taneler birbirinden ayrılacaktır.
- Rutubet miktarı %16'dan fazla olmayacaktır.
- Sağlam sandıklar ve karton ambalajlar içinde ve her sandık üzerinde cinsi, net kg ağırlığı, tarihi, son kullanma tarihi, soğuk damga veya şablon ile yazılmış olacaktır.
- 5-10 kg'lık orijinal paket ambalajlarda getirilecektir.

LİMON SUYU(%100) TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
- %100 limon suyu olacaktır.
- Doğal limon suyunun tat ve rengine olacak, gıda maddeleri tüzüğüne belirlediği asitlik düzeyini aşmayacaktır.
- Limon suyu ortam sıcaklığında olmalıdır.
- Ambalajı taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır. 1 litrelik ağız kapaklı ambalajlarda teslim edilecektir. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan limon suyu yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.

LOR PEYNİR TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Lor peynir çiğ inek sütlerin TS 1018 ve TS 1019 a uygun kalitede sütlerden üretilmiş olacaktır.
- 1.sınıf ve yağlı peynir olacaktır.
- Lor peynirler setçe kalıplar halinde hiç kullanılmamış, temiz, passız, peynir kalitesini bozmayacak, hiçbir şekilde sızıntı yapmayacak şekilde kapatılmış olan ve TS EN 10202'ye uygun tenekelerde alınacaktır.
- Lor peynir tabi kokuda ve beyaz-açık krem renkte olacaktır; ekşimiş, acılaşıp, küflenmiş, kirlenmiş olmayacaktır.
- İdare tuzlu veya tuzsuz olarak istek yapabilecektir.
- İki parmak arasında ezilmeye dayanıklı topaklar içermeyecektir.
- Türk Gıda Kodeksi mikrobiyolojik kriterler tebliğine uygun olacaktır.
- +4 - 8°C dereceleri arasında muhafazalı nakil edilecektir.



- Ambalajların her birinin üzerinde firma adı ve tescilli markası, adresi TM işareti, standardın işareti ve numarası(TS 591),malın adı, katkı maddesi grubu ,tipi veya miktarı, net ağırlığı(kg veya gr)olarak seri ve parti numarası, imal ve son kullanma tarihi okunaklı silinmeyecek biçimde yazılı olacaktır. İstendiğinde 1 kg'lık, 10 kg'lık, 17 kg'lık ambalajlarda getirilecektir.

MISIR YARMASI TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
- Taneler iri ve karışık olmamalıdır.
- Mısırlar hiçbir yabancı madde içermemelidir. Kendine has bir tatta olmalıdır. Mısırdaki hiçbir katkı maddesi bulunmamalıdır. Mısırlar küflü, küf kokulu, ıslak, topaklanmış doğal hal, lezzet ve rengi değişmiş olmayacaktır. Kum, taş, toprak, metal vs. olmayacaktır.
- Ambalajların üzerinde cinsi, net miktarı, firmanın adı ve adresi, tanıtıcı işareti,seri numarası, imal tarihi bulunmalıdır.

MUHTELİF MAKARNA (BURGU, KELEBEK, ERİŞTE, SPAGETTİ, FIRINLIK) TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Durum buğdayı irmiğinden elde edilmiş olacaktır.
- Birinci kalite olacaktır.
- Aynı yıl üretimi olacaktır.
- 5 kg'lık ambalajlarda getirilecektir.
- Görünüş, renk, koku ve lezzeti normal olacaktır.
- Makarnalar kırıklı, küflenmiş, kurt, böcek ve diğer parazitleri ve aksamını bulundurmuyacak, bunlar tarafından yenmiş olmayacaktır.
- Rutubet miktarı %13'ü geçmeyecek, kül miktarı %1'den fazla olmayacaktır.
- Kuru gluten miktarı %10'dan az olmayacaktır.
- Makarnalar %1 tuz içeren kaynar suya atılarak 20 dk kaynatıldıktan sonra hepsi pişmiş olacak fakat dağılmış olmayacaktır.

MUHTELİF ŞEHİRİYE TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Birinci kalite olacaktır.
- 5-10 kg'lık ambalajlarda teslim edilecektir.
- Buğday irmiğinden usulüne göre yapılmış şehriyelerden olacaktır.
- Görünüş, renk koku ve lezzetleri normal olacaktır.
- Şehriyeler kırıklı, küflenmiş, kurt, böcek ve diğer parazitleri ve aksamını bulundurmuyacak bunlar tarafından yenmiş olmayacaktır.
- Şehriyeler %1 tuz içeren kaynar suya koyulduktan sonra 20 dk içerisinde iyice pişmiş ve dağılmamış olacaktır. Piştiği anda parlak ve kaygan görünümde olacaktır.
- Şehriyeler kimyasal veya sağlığa zararlı herhangi bir maddeyle işlem görmüş olmayacaktır.

NANE TEKNİK ŞARTNAMESİ

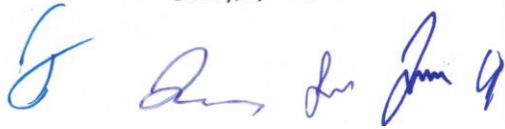
- Kendine has renk, koku ve tat olmalı, içinde herhangi bir yabancı madde bulunmamalıdır.
- Bayatlamış, kızılmış, küflenmiş, kokuşmuş, yabancı tat ve koku almış olmamalı, böcek yeniği içermemelidir.
- Rutubet en çok %10, toplam kül kuru maddede en çok %10 olmalıdır.
- Orijinal ambalajında ve 1 kg'lık paketlerde olmalıdır.

NOHUT TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Nohutlar iyi kalitede yeni sene ürünü olacaktır. Her ne sebeple olursa olsun ıslatılıp kurutulmuş olmayacaktır. Zararsızda olsa yabancı madde miktarı %2 'den fazla olmayacaktır. Taş , toprak kum gibi kısımlar %1 'den fazla olmayacaktır. Bit yenikli taneler %3'den fazla olmayacaktır.
- 9 mm' lik elek üzerine konulduğu zaman elek altına geçen nohut miktarı %3 ' den fazla olmayacaktır. Standart 25 kg'lık çuvallarda teslim edilecektir.
- Yabancı ve ağırlaştırılmamış maddelerle karıştırılmış, suni olarak beyazlatılmış, kükürtlenmiş, boyanmış olmayacaktır.
- Nohutlar önceden ıslatılmadan pişirildiğinde hepsi aynı derecede pişmiş olacaktır.
- Nohutların içinde canlı, cansız , böcek vs olmayacaktır.
- Rutubet miktarı %14'den fazla olmayacaktır.

PIRİNÇ (UZUN TANE, TİPC, 1. SINIF)TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Pirinç, kendine has renk, tat, koku ve görünüşte olmalı,
- Acılaşmış, ekşimiş, kokuşmuş, küflenmiş olmamalı,
- Yabancı bir tat ve koku, böcek ve böcek parçalarını, kalıntılarını ve yumurtalarını, hayvansal artıklar ve metal parçaları içermemeli,
- Rutubet miktarı en fazla % 14.5 olmalı,
- Farklı pirinç çeşitleri, sınıfları, grupları, tipleri ve menşei karıştırılmamalı,
- Pirinç içinde kavuzsuz pirinç (kargo) ile çeltik miktarı ayrı ayrı ağırlıkça % 0.05'i geçmemeli,
- Parlatılmış pirinç içinde çeltik miktarı ağırlıkça % 0,01'i geçmemeli,
- Hasatın gerçekleştiği yıl "ürün yılı" olarak ambalaj üzerinde belirtilmeli,
- Tane uzunluğu uzun tane Tip C olarak ambalaj üzerinde belirtilmeli,
- Uzun Tane Tip C olarak belirtilenler pirinçler; Tane uzunluğu 6.0≤ - ≤6.7 mm; Tane Uzunluk/Genişlik Oranı 2≤ - ≤3 olmalı
- Pirincin sınıfı, kırık oranı ve menşei ambalaj üzerinde belirtilmeli,
- Ürüne ait çeşit adı (Örneğin Baldo Pirinç, Osmancık pirinç gibi) ürün etiketi üzerinde belirtilmeli,
- Pirinç; içerdiği Ham tane ve tebeşirleşmiş tane en fazla % 1 olmalı,
- Pirinç; içerdiği Mandık veya kırmızı tane en fazla % 0.5 olmalı,
- -Pirinç; içerdiği Kırmızı çizgili tane en fazla % 0.5 olmalı,
- Pirinç; içerdiği Doğal şekil bozukluğu olan tane, benekli tane, lekeli tane, sarı tane ve amber tane en fazla % 0.5 olmalı,
- Pirinç; içerdiği Kırık tane en fazla % 5 olmalı,



- Pirinç; içerdği Organik Yabancı Maddeler en fazla % 0.3 olmalı,
- Pirinç; içerdği İnorganik Yabancı Maddeler en fazla % 0.05 olmalı,
- Standart net 25 kg'lık temiz ve sağlam çuvallarda teslim edilmeli.

PUL BİBER TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Kendine has koku, renk ve tatta olmalı, içinde hiçbir yabancı madde olmamalı, boya maddesi katılmış olmamalı, nem oranı % 13 olmalıdır. Kül azami % 8, külün asitte erimeyen kısmı azami %1,25 eter ile sabit ekstre asgari % 15 tayyar, zeyti asgari % 1,35 olacaktır. Ambalaj üzerinde üretici firma adı, imalat tarihi, net ağırlığı yazılı olmalıdır. TSE belgeli olacaktır.
- Resmi Kurum dan alınmış, tarım ilacı kalıntısı ve aflatoksin bulunmadığını gösteren raporu olacaktır. Eğer yok ise Kurumumuz tarafından yaptırılacak, tüm masraflar müteahhit firma tarafından karşılanacaktır.
- Orijinal ambalajında ve 1kg'lık paketlerinde olacaktır

SALÇA (DOMATES) TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Double konsantre tuzsuz vakum salçası olacaktır.
- Konsantre, tipine uygun kırmızı renkte ve kıvamda, kendine has koku ve tatta olacak, yabancı koku ve yanık tat, içinde yabancı madde, çekirdek, lif ve siyah lekeler bulunmayacak, küflenmemiş olacaktır. Taze kırmızı domateslerin ezilmiş kabuklarından ve çekirdeklerinden ayrılmış olan kısımlarının mutfak tuzu ilavesi ile teneke kutulara konulmak suretiyle hazırlanmış olacaktır.
- Domateslerden başka cins sebze ve meyve ezmeleri, zararsız da olsa ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmış ve boyanmış olmayacaktır.
- Su miktarı %82 den tuz miktarı %10 dan , kül miktarı (tuz hariç)% 1.1 dan , külün sulu klorür asidinde erimeyen kısmı %0.1 den fazla olmayacaktır.
- %28-30 brix (kuru madde) konserve domates salçası olacaktır.
- Kutu üzerinde belirtilen net ağırlık üzerinden alınır.
- Özel yönetmeliğinde gösterilen cins ve miktardan fazla veya başka cins koruma maddelerini ihtiva etmeyecektir.
- Kokmuş, küflenmiş, kurtlanmış, kirlenmiş, kutuları şişkin veya içinde muhteviyatının bozulmasından ileri gelmiş gaz teşekkül etmiş ,delinmiş, kutuları derinliklerine kadar paslanmış olmayacaktır. Her ne maksatla olursa olsun madeni veya uzvi zehirli bir madde ile muamele edilmiş bulunmayacaktır.
- Salçalar kabul edildiğinde normal şartlar altında bozulmamasını müteahhit taahhüt edecek , bozulma işareti gösteren kutular derhal değiştirilecektir.
- Kutular mekanik tesirli , biçimleri bozulmamış bombajsız , sızıntısız ve passız olacak, delik ,deşik, çatlak, derin pas lekeleri ,kenet hatası ve lakta açılma olmayacaktır. Kutu doldurma oranı en az %90 olacaktır. 5-9-10 kg'lık kutularda teslim edilecektir ve net ağırlığı üzerinden alınacaktır. (İdare isterse 1 kg lik kutulardan da isteyebilir).
- Muayene sırasında açılan kutular teslim miktarından düşülecektir. (%0.1) Konserve bir önceki senenin ürünü olacaktır.
- Yeni , temiz, sağlam ve passız teneke kutulardan olacaktır. Piyasada kullanılan silindirik kutularda alınacaktır.
- Teneke kutuların alt ve üst kapaklarının iki yüzü, gövdenin sadece içi laklı olacak, çözülmemiş, kararmamış ve içindeki gıda maddesi tarafından yenmemiş olacaktır.

[Handwritten signature]

SIVI YAĞ (AYÇİÇEK YAĞI) TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Yemeklik ayçiçek yağı kendine has renk, tat ve kokuda olacak; yabancı ve ransit tat ve koku bulunmayacak.
- $5 \pm 1^{\circ}\text{C}$ 'de (beş artı eksi bir), oda sıcaklığında ve $40 \pm 2^{\circ}\text{C}$ 'de (kırk artı eksi iki) en az 24 (yirmi dört) saat bekletilen yemeklik ayçiçek yağı numunelerinde herhangi bir bulanıklık veya tortu görülmecektir.
- Yeni üretim olacaktır.
- Isıtıldığı zaman berrak olacaktır. Tortu ve suyu bulunmayacaktır.
- Berrak renksiz ve açık sarı renkli,tortusuz ve ham yağın özel kokusu ve tadı giderilmiş rafine ve vintelize edilmiş ayçiçeği yağı olacaktır.
- Tenekeler ofset baskılı olacaktır.
- Yemeklik ayçiçek yağları net ağırlık üzerinden teslim alınacaktır.
- Yemeklik ayçiçeği yağlarının özellikleri Türk Gıda Kodeksi Bitki Adı ile Anılan Yağlar Tebliği'nde belirtilen özelliklerde (yağ asitleri kompozisyonu, fiziksel ve kimyasal özellikler, sterol kompozisyonu) olacaktır.

STICK TUZ (1 GR'LİK) TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Kendine uygun normal görünüm renk, lezzet ve çekilme iriliğinde olacak, içerisinde gözle görülür yabancı madde olmayacaktır.
- 140°C 'de kurutulduktan sonra zehirli bileşiklerden temizlenmiş olmak şartıyla en az %99NaCl içerecektir. Suda erimeyen madde miktarları %0,1'den ve %10'luk hidroklorik asitteki erimeyen miktarı %0,02'den fazla olmayacaktır.
- Rutubet %0,5 olacaktır.
- Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. İnce öğütülmüş kristalize bir manzara arz eden mutfak tuzlarından olacaktır. Rafine edilmiş, beyaz renkte ve iyotlu olacak, içerisinde taş, kum ve yabancı madde bulunmayacak, toplanmış ve ambalajları parçalanmış olmayacaktır. Rutubeti kütlece en çok % 0.5 olmalıdır. Tuzlar ortam sıcaklığında olmalıdır. Homojen olmalıdır.
- Ambalaj üzerinde işletme kayıt numarası, firma adı, adresi, net ağırlığı, TS numarası üretim ve son kullanma tarihi kolayca okunabilir biçimde olacaktır.
- İyot kaybını önleyici nitelikte paketlenmelidir. Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır.
- 1gr'lık özel kağıt paketlerde olacaktır. 1 kutusu 800 adet 1 gr'lık stick tuz ihtiva edecektir.

TEREYAĞ TEKNİK ŞARTNAMESİ

- En fazla 500 veya 1000 gr'lık orijinal paketlerde olmalıdır.
- Vakumlu ambalajlarda ve 5 derecenin altındaki sıcaklıklarda teslim edilmelidir.
- Tereyağında gıda katkı maddeleri yönetmeliğince konulması kabul edilen maddeler dışında hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.
- Ambalajın üzerinde üretici firmanın adı, adresi, varsa tescilli markası, yapıldığı sütün adı, içindeki yağ miktarlarıyla katkı maddeleri, gün, ay, yıl olarak yapım tarihi ve seri

[Handwritten signature]

- numarası, son kullanma tarihi, depolama sıcaklığı, pastörize olduğu okunaklı ve silinmeyecek şekilde yazılmış olacaktır.
- Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği'ne uygun olacaktır. İdare gerek görürse bununla ilgili analizleri masrafları yükleniciye ait olacak şekilde yaptırabilecektir.

TOZ BİBER TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Piyasada satılan en iyi cinsten olacaktır.
- Temiz olacaktır.
- Tarım ilacı kalıntısı ve aflatoksin bulunmayacaktır. İdare gerekirse Resmi bir laboratuvarla aflatoksin ve pestisit kalıntısı testi yaptırabilecek ve bu testlere ait masraflar yüklenici tarafından karşılanacaktır.
- Tüm yabancı maddelerden arınmış özel ambalajında ve paketinde olacaktır.
- Boya maddesi katılmış olmamalı, nem oranı %13, kül azami %8 olmalıdır.
- Orijinal ambalajında ve 1kg'lık paketlerinde olacaktır.

TOZ ŞEKER TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Toz şeker ambalajları içinde hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.
- Ambalaj içindeki şekerlerde nem olmamalıdır, topaklanma olmamalıdır.
- İthal şeker olmamalıdır, şeker pancarından üretilmiş olmalıdır.
- Toz şekerler, insan sağlığına zararlı olmayan ve beyaz şekerin özelliğini bozmayan pamuklu jüt sentetik elyafı karton kağıt veya bunların birkaçının bir arada kullanıldığı malzemeden yapılmış ambalajlar içinde alınır. Jüt çuvallarda verilen beyaz şeker çuvalları kırık kağıdı veya insan sağlığına zarar vermeyen plastik malzeme ile astırlanmış olmalıdır.

TUZ (YEMEKLİK) TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Temiz, taş ve topraktan arınmış, beyaz renkli olup, yabancı maddelerle karışık, ıslak ve rutubetli olmayacaktır.
- Piyasa teamülü ambalajlar içinde teslim edilecektir. Ambalajlar üzerinde üretici firma adı, üretim ve son kullanım tarihi ve net ağırlığı yazılı olacaktır.
- İsteğe göre 0,75 kg veya 1 kg'lık orijinal paket ambalajlarda teslim edilecektir.

VANİLYA TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Usulüne uygun öğütülmüş vanilyalardan olacaktır.
- Kendine has koku ve lezzeti olacaktır.
- 1 kg'lık ambalajlar içerisinde olacak, ambalajlar üzerinde cinsi, markası ve net ağırlığı yazılı olacaktır.



ZEYTİNYAĞI (RİVİERA TİP) TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Riviera tipi rafine zeytinyağı olacak.
- Oda ısısında berrak açık sarı renkte, tortusuz, kendine has koku ve lezzette olacak
- Tadında acılık olmayacak
- Başka bir yağla karışmış olmayacak
- 5-8-10 kg.lık teneke kutularda olacak.
- Tenekeler düzgün, temiz, delinmemiş, paslanmamış, bombe yapmamış ve ezilmemiş olacak
- Yemek ve kızartmalarda deneme sonucu karar verilecektir
- Riviera tipi zeytin yağlarının özellikleri Türk Gıda Kodeksi Zeytinyağı ve Pirina Yağı Tebliği'nde -Belirtilen özelliklerde olacaktır. İdare gerek görürse bununla ilgili analizleri masrafları yükleniciye ait olacak şekilde yaptırabilecektir.
- Zeytinyağları net ağırlık üzerinden teslim alınacaktır.

Şu. de. İ.İ.