

DONDURULMUŞ BEZELYE TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
- Dondurulmuş tane bezelyelerde kesinlikle yabancı madde bulunmamalıdır. Kendine has tat ve renkte olacak, yabancı tat bulunmayacaktır. Dondurulmuş tane bezelyelerde kesinlikle hiçbir katkı maddesi kullanılmamalıdır. Blok şeklinde dondurulmuş olmayacaktır.
- Dondurulmuş tane bezelyeler tekniğe uygun bir şekilde haşlandıktan sonra IQF (tanelenmiş şok dondurma) sistemi ile dondurulmuş olmalıdır.
- Naylon torba (40 mikron kalınlığında polietilen) içerisinde 10 kg'lık veya 2,5 kg'lık orijinal ambalajlarda 10 kg'lık karton kolilerde teslim edilecektir.
- Ambalajların üzerinde cinsi, brüt miktarı, net miktarı, firmanın adı ve adresi, tanıtıcı işareti, seri numarası, imal tarihi, metal dedektöründen geçirildiğine dair damga bulunmalıdır. -Frigofirik araçlarda getirilmelidir.
- Ürünün özellikler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Hızlı Dondurulmuş Gıda Maddeleri Tebliği'nde belirtildiği gibi olmalıdır.
- Müteahhit firma kurumumuzun ihtiyaç duyduğu miktarlardaki ürünlerin kurumumuzda muhafazasını sağlamakla yükümlüdür. Bu amaçla yeterli miktarda dondurucuları temin etmek ve bakım onarımını üstlenmekle mükelleftir.

DONDURULMUŞ BROKOLİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
- Dondurulmuş brokolilerde kesinlikle yabancı madde bulunmamalıdır. Kendine has tat ve renkte olacak, yabancı tat bulunmayacaktır. Dondurulmuş brokolilerde kesinlikle hiçbir katkı maddesi kullanılmamalıdır. Dondurulmuş brokoliler çiçeklerinden ayrılmış küçük demetler haline getirilmiş olacaktır. Blok şeklinde dondurulmuş olmayacaktır.
- Dondurulmuş brokoliler ayıklanıp yıkandıktan ve tekniğe uygun bir şekilde haşlandıktan sonra hücre zarı parçalanmadan IQF (tanelenmiş şok dondurma) sistemi ile dondurulmuş olmalıdır.
- Naylon torba (40 mikron kalınlığında polietilen) içerisinde 10 kg'lık veya 2,5 kg'lık orijinal ambalajlarda 10 kg'lık karton kolilerde teslim edilecektir.
- Ambalajların üzerinde cinsi, brüt miktarı, net miktarı, firmanın adı ve adresi, tanıtıcı işareti, seri numarası, imal tarihi, metal dedektöründen geçirildiğine dair damga bulunmalıdır. -Frigofirik araçlarda getirilmelidir.
- Ürünün özellikler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Hızlı Dondurulmuş Gıda Maddeleri Tebliği'nde belirtildiği gibi olmalıdır.
- Müteahhit firma kurumumuzun ihtiyaç duyduğu miktarlardaki ürünlerin kurumumuzda muhafazasını sağlamakla yükümlüdür. Bu amaçla yeterli miktarda dondurucuları temin etmek ve bakım onarımını üstlenmekle mükelleftir.



DONDURULMUŞ İSPANAK TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
- Dondurulmuş ıspanaklarda kesinlikle yabancı madde bulunmamalıdır. Kendine has tat ve renkte olacak, yabancı tat bulunmayacaktır. Dondurulmuş ıspanaklarda kesinlikle hiçbir katkı maddesi kullanılmamalıdır. Dondurulmuş ıspanaklar doğranmış olacaktır. Blok şeklinde dondurulmuş olmayacaktır.
- Dondurulmuş ıspanaklar ayıklanıp yıkandıktan ve tekniğe uygun bir şekilde haşlandıktan sonra hücre zarı parçalanmadan IQF (tanelenmiş şok dondurma) sistemi ile dondurulmuş olmalıdır.
- Naylon torba (40 mikron kalınlığında polietilen) içerisinde 10 kg'lık veya 2,5 kg'lık orijinal ambalajlarda 10 kg'lık karton kolilerde teslim edilecektir.
- Ambalajların üzerinde cinsi, brüt miktarı, net miktarı, firmanın adı ve adresi, tanıtıcı işareti, seri numarası, imal tarihi, metal dedektöründen geçirildiğine dair damga bulunmalıdır. -Frigofirik araçlarda getirilmelidir.
- Ürünün özellikler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Hızlı Dondurulmuş Gıda Maddeleri Tebliği'nde belirtildiği gibi olmalıdır.
- Müteahhit firma kurumumuzun ihtiyaç duyduğu miktarlardaki ürünlerin kurumumuzda muhafazasını sağlamakla yükümlüdür. Bu amaçla yeterli miktarda dondurucuları temin etmek ve bakım onarımını üstlenmekle mükelleftir.

DONDURULMUŞ KARNABAHAAR TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
- Dondurulmuş karnabaharlarda kesinlikle yabancı madde bulunmamalıdır. Kendine has tat ve renkte olacak, yabancı tat bulunmayacaktır. Dondurulmuş karnabaharlarda kesinlikle hiçbir katkı maddesi kullanılmamalıdır. Dondurulmuş karnabaharlar çiçeklerinden ayrılmış küçük demetler haline getirilmiş olacaktır. Blok şeklinde dondurulmuş olmayacaktır.
- Dondurulmuş karnabaharlar ayıklanıp yıkandıktan ve tekniğe uygun bir şekilde haşlandıktan sonra hücre zarı parçalanmadan IQF (tanelenmiş şok dondurma) sistemi ile dondurulmuş olmalıdır.
- Naylon torba (40 mikron kalınlığında polietilen) içerisinde 10 kg'lık veya 2,5 kg'lık orijinal ambalajlarda 10 kg'lık karton kolilerde teslim edilecektir.
- Ambalajların üzerinde cinsi, brüt miktarı, net miktarı, firmanın adı ve adresi, tanıtıcı işareti, seri numarası, imal tarihi, metal dedektöründen geçirildiğine dair damga bulunmalıdır. -Frigofirik araçlarda getirilmelidir.
- Ürünün özellikler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Hızlı Dondurulmuş Gıda Maddeleri Tebliği'nde belirtildiği gibi olmalıdır.
- Müteahhit firma kurumumuzun ihtiyaç duyduğu miktarlardaki ürünlerin kurumumuzda muhafazasını sağlamakla yükümlüdür. Bu amaçla yeterli miktarda dondurucuları temin etmek ve bakım onarımını üstlenmekle mükelleftir.



DONDURULMUŞ MANTI TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
- Dondurulmuş mantılarda kesinlikle yabancı madde bulunmamalıdır. Kendine has tat ve renkte olacak, yabancı tat bulunmayacaktır. Dondurulmuş mantılarda kesinlikle hiçbir katkı maddesi kullanılmamalıdır. Blok şeklinde dondurulmuş olmayacaktır.
- Dondurulmuş mantılar tekniğe uygun bir şekilde haşlandıktan sonra IQF (tanelenmiş şok dondurma) sistemi ile dondurulmuş olmalıdır.
- Naylon torba (40 mikron kalınlığında polietilen) içerisinde 10 kg'lık veya 2,5 kg'lık orijinal ambalajlarda 10 kg'lık karton kolilerde teslim edilecektir.
- Ambalajların üzerinde cinsi, brüt miktarı, net miktarı, firmanın adı ve adresi, tanıtıcı işareti, seri numarası, imal tarihi, metal dedektöründen geçirildiğine dair damga bulunmalıdır. -Frigofirik araçlarda getirilmelidir.
- Ürünün özellikler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Hızlı Dondurulmuş Gıda Maddeleri Tebliği'nde belirtildiği gibi olmalıdır.
- Müteahhit firma kurumumuzun ihtiyaç duyduğu miktarlardaki ürünlerin kurumumuzda muhafazasını sağlamakla yükümlüdür. Bu amaçla yeterli miktarda dondurucuları temin etmek ve bakım onarımını üstlenmekle mükelleftir.

DONDURULMUŞ TAZE FASULYE TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
- Dondurulmuş taze fasulyelerde kesinlikle yabancı madde bulunmamalıdır. Kendine has tat ve renkte olacak, yabancı tat bulunmayacaktır. Dondurulmuş taze fasulyelerde kesinlikle hiçbir katkı maddesi kullanılmamalıdır. Blok şeklinde dondurulmuş olmayacaktır.
- Dondurulmuş taze fasulyeler tekniğe uygun bir şekilde haşlandıktan sonra IQF (tanelenmiş şok dondurma) sistemi ile dondurulmuş olmalıdır.
- Naylon torba (40 mikron kalınlığında polietilen) içerisinde 10 kg'lık veya 2,5 kg'lık orijinal ambalajlarda 10 kg'lık karton kolilerde teslim edilecektir.
- Ambalajların üzerinde cinsi, brüt miktarı, net miktarı, firmanın adı ve adresi, tanıtıcı işareti, seri numarası, imal tarihi, metal dedektöründen geçirildiğine dair damga bulunmalıdır. -Frigofirik araçlarda getirilmelidir.
- Ürünün özellikler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Hızlı Dondurulmuş Gıda Maddeleri Tebliği'nde belirtildiği gibi olmalıdır.
- Müteahhit firma kurumumuzun ihtiyaç duyduğu miktarlardaki ürünlerin kurumumuzda muhafazasını sağlamakla yükümlüdür. Bu amaçla yeterli miktarda dondurucuları temin etmek ve bakım onarımını üstlenmekle mükelleftir.

[Handwritten signature]