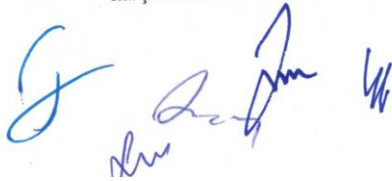


KEMİKLİ ERKEK SIĞIR KISA BUT TEKNİK ŞARTNAMESİ

Başkanlığımız et alım işlemleri Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından yürütülen Gıda Kontrol Hizmetleri 13/06/2010 tarihi ve 27610 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu ve bu Kanun'a bağlı olarak yayımlanan yönetmelik ve tebliğler kapsamında yürütülmektedir.

Kemikli Erkek Sığır Kısa But: Üzerinde kaval kemiği, incik kemiği ve çanak kemiği ile 5 adet değerli eti (yumurta, sokum, kontrnuar, nuar, tranç) bulunan kemikli karkas parçası olarak alınacaktır. Ek olarak, çanak kemiği hizasında pençeta bulunmayacaktır.

- 1) Kemikli Erkek Sığır Kısa Butlar, yüksek besi randımanlı azami 5 yaşında olan erkek sığırlardan olacaktır.
- 2) Etlerin rengi pembe, kırmızı arası olacaktır.
- 3) Kesilmiş et üzerinde yabancı madde (deri, kıl, pislik, toprak vs.) bulunmayacaktır.
- 4) Kendine has et görünümünde, et kokusunda olacaktır. Etler, yumuşamış, nemli, küflü, fena ve ekşimsi kokulu, kahverengimsi olmayacaktır.
- 5) Kısa butların ortalama ağırlığı 30-60 kg arasında olacaktır. Kemik oranı %20 ($\pm$ %2) 'yi geçmeyecektir.
- 6) Etler dondurulmuş olmayacaktır.
- 7) Etler, kefen veya gıda ile temasında sakınca olmayan bir malzeme ile ambalajlanmış olarak getirilecektir.
- 8) Etlerin ambara teslimi esnasında kesim işleminin yapıldığı kesimhanenin Resmi veya yetkilendirilmiş Veteriner Hekimi tarafından düzenlenmiş veteriner sağlık raporu getirilecektir. Bu rapor üzerinde Açıklamalar/Notlar bölümünde gönderilmiş olan erkek sığırların (azami 5 yaş) kulak küpe numaraları yazılı olacaktır.
- 9) Etler Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği'nde belirtildiği şekilde etiketlenmiş olacaktır.
- 10) Etler üzerinde yukarıda belirtildiği şekilde İl ve/veya İlçe Tarım Müdürlüklerince görevlendirilen sorumlu veteriner hekim tarafından veya onu sorumluluğunda sağlık muayenesinin yapıldığını gösteren sağlık işareti okunaklı bir şekilde yer alacaktır.
- 11) Soğuk hava zincirini devam ettirecek kapalı araçlarla (frigofirik) teslimat yapılacaktır. Araçta et taşımaya uygun hijyenik özelliklere sahip olması gerekmektedir. Araçta, etler arası hava sirkülasyonunun sağlanacağı kadar boşluk bırakılacaktır. Aracı iç yüzeyi düzgün, paslanmaz, etin organoleptik özelliklerini etkilemeyecek bir malzemeden yapılmış, temizlik ve dezenfeksiyona uygun nitelikte olması gerekmektedir. Araç dezenfeksiyon belgesi yer alacaktır.
- 12) Araçta hareketli et asma kancaları bulunmalıdır. Et taşıma araçları amacı dışında kullanılmayacak; koku yayan ve/veya kirli başka mal taşımayacaktır.
- 13) Yüklenici firmayı temsil eden kişi mal tesliminde bulunmalıdır.
- 14) Teslimat sırasında en az iki kişi taşıyıcı olarak bulunacaktır. Taşıyıcılar, kolay temizlenebilir, açık renkli temiz başlık, çizme, özel ayakkabı, eldiven, maske, çalışma kıyafeti ve koruyucu kıyafetler giymelidir.
- 15) Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği'nde belirtilen mikrobiyolojik bulgulara ait analizler, idare istediği zamanlarda, teslimat sırasında yüklenici firma ve idarenin nezaretinde alınacak numune esas alınarak yaptırılacaktır. Bu analizlere ait tüm masraflar yüklenici tarafından karşılanacaktır.



KUYRUK YAĞI TEKNİK ŞARTNAMESİ

Kuyruk yağı, koyun hayvanının kuyruğu civarında bulunan ve eritilerek kullanılan ağır yağ türüdür.

- 1) Taze olarak getirilmelidir.
- 2) İnce olmamalıdır.
- 3) İyi temizlenmiş olmalı, kıl, tüy ve dışkıdan arındırılmış olmalıdır.

