

### ŞERBETSİZ CEVİZLİ BAKLAVA TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Piyasanın en iyi cins ve 1.kalite ürünleri olacaktır.
- Kendine has çıtır dokusu, tadı ve kokusu olacaktır.
- Isırıldığında aşırı sert bir dokuya sahip olmayacaktır.
- İçinde yabancı madde ve koku olmayacaktır.
- Baklavalar 1.sınıf baklavalık un ile yapılmış olacaktır.
- Baklavaların yapımında kullanılacak olan yağ kokusuz olacak, sade yağ veya tereyağ ile yapılmış olacaktır.
- Baklavalar cevizli olacak, cevizler acı, küf kokulu vs. olmayacaktır.
- İyi pişmiş ve dilimlenmiş, lezzetli, bol cevizli olacaktır.
- Her tepsi baklava standart ağırlıkta, üstü ambalajlanmış şekilde getirilecek, tepsilerin tabanlarının birbirine temas etmesini engellemek üzere çıta kullanılacak veya raflı tepsi arabalarında getirilecektir.
- Her tepside ortalama 85-90 adet dilimlenmiş baklava olacaktır.
- Baklavaların taşındığı araç tatlı taşımaya uygun hijyenik özellikleri taşıyacaktır.
- Ambalajlanmış her bir tepsinin üzerinde üretici firma adı ve adresi, işletme kayıt numarası, üretim ve son kullanma tarihi yazılı olacaktır.
- Yüklenici veya üretici firma "Üretim izin belgelerini ve ya İşletme Kayıt Belgesi" ni muayene ve kabul komisyonuna ibraz edecektir.
- Muayene ve kabul komisyonunca beğenilmeyen baklavalardan reddedilecektir.
- Toplu alım yapılmadan önce örnek numune istenecek, beğenilip kabul gören numuneden farklı gelen baklavalardan yenileri ile değiştirilecektir.

*[Handwritten signature]*

### ŞERBETSİZ CEVİZLİ BURMA KADAYIF TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Piyasanın en iyi cins ve 1. kalite ürünleri olacaktır.
- Kendine has çıtır dokusu, tadı ve kokusu olmalıdır.
- Isırıldığında aşırı sert bir dokuya sahip olmamalıdır.
- İçinde yabancı madde ve koku olmamalıdır.
- Kadayıflar 1.sınıf kadayıf hamurundan yapılmış olmalıdır.
- Kullanılan yağ kokusuz olmalıdır. Sade yağ veya tereyağ ile yapılmış olmalıdır.
- **Kadayıfların şekilleri uzun, içleri bol cevizli olacaktır.**
- İyi pişmiş ve dilimlenmiş, lezzetli, olmalıdır.
- Tepsilerdeki miktarları standart ve üstü ambalajlanmış olarak getirilmelidir.
- **Bir tepside uzun olarak dilimlenmiş cevizli kadayıf 12 – 13 adet arasında olacaktır. ( Bir tepside ortalama 36 - 38 porsiyon tatlı çıkması gerek )**
- **Bir tepsideki cevizli kadayıfın net miktarı ortalama 1,7 – 2 kg aralığında olmalıdır.**
- Tepsilerin tabanlarının birbirine temas etmesini engelleyecek **çıtalar** bulunmalıdır.
- Kadayıfların getirildiği aracın tatlı taşımaya ve temizlik kurallarına uygun olması gerekmektedir.
- Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğine göre olacaktır.
- Ambalajlanmış her bir tepsinin üzerinde ‘ Üretim ve Son Kullanma ‘ tarihi olacaktır.
- Yüklenici / Üretici firma ‘Üretim İzin Belgelerini veya İşletme Kayıt Belgelerini’ istenildiği takdirde muayene kabul komisyonuna ibraz etmek zorundadır.
- Ürünler; Muayene Komisyonunun beğeneceği nitelikte ve lezzette olacaktır. Beğenilmeyen ürünler alınmayacaktır.
- Toplu alım yapılmadan önce örnek numune getirilecek ve sipariş zamanında numuneden farklı gelen kadayıflar kabul edilmeyecektir.



### ŞERBETSİZ CEVİZLİ KALBURABASTI TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Piyasanın en iyi cins ve 1.kalite ürünleri olacaktır.
- Kendine has çıtır dokusu, tadı ve kokusu olacaktır.
- Isırıldığında aşırı sert bir dokuya sahip olmayacaktır.
- İçinde yabancı madde ve koku olmayacaktır.
- Kalburabastılar 1.sınıf baklavalık un ve irmik ile yapılmış olacaktır.
- Baklavaların yapımında kullanılacak olan yağ kokusuz olacak, sade yağ veya tereyağ ile yapılmış olacaktır.
- Kalburabastılar cevizli olacak, cevizler acı, küf kokulu vs. olmayacaktır.
- İyi pişmiş, lezzetli, bol cevizli olacaktır.
- Her tepsi kalburabastı standart ağırlıkta, üstü ambalajlanmış şekilde getirilecek, tepsilerin tabanlarının birbirine temas etmesini engellemek üzere çıta kullanılacak veya raflı tepsi arabalarında getirilecektir.
- Her tepside ortalama 40-45 adet kalburabastı olacaktır.
- Kalburabastıların taşındığı araç tatlı taşımaya uygun hijyenik özellikleri taşıyacaktır.
- Ambalajlanmış her bir tepsinin üzerinde üretici firma adı ve adresi, işletme kayıt numarası, üretim ve son kullanma tarihi yazılı olacaktır.
- Yüklenici veya üretici firma "Üretim izin belgelerini ve ya İşletme Kayıt Belgesi" ni muayene ve kabul komisyonuna ibraz edecektir.
- Muayene ve kabul komisyonunca beğenilmeyen kalburabastılar reddedilecektir.
- Toplu alım yapılmadan önce örnek numune istenecek, beğenilip kabul gören numuneden farklı gelen baklavalar yenileri ile değiştirilecektir.

İmza