

TAVUK ÜRÜNLERİ TEKNİK ŞARTNAMESİ GENEL KRİTERLER

- Aşağıda belirtilen mikrobiyolojik analizler, idare istediği zamanlarda, teslimat sırasında yüklenici firma ve idarenin nezaretinde alınacak numune esas alınarak yapılacaktır. Bu analizlerde aranan mikrobiyolojik kriterler Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği'nde belirtilen tabloya uygun olmalıdır.
- Bu analizler resmi bir kurumda yapılır.
- Bu analizlere ait giderler yüklenici firma tarafından karşılanır.

DERİLİ TAVUK BONFİLE TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Tavuklar göğüs bölgesinden derili ve kemiksiz olacaktır, gramajları ortalama 400 - 500 gr olacaktır.
- Derili tavuk bonfileler çıkış yerinden veteriner hekim tarafından verilen sağlık raporuyla getirilecektir. Bu raporda veteriner hekimin onayı, gelen tavuk et miktarı, teslim eden firmanın adı ve kaşesi yer alacaktır.
- Araca ait dezenfeksiyon belgesi getirilecektir.
- Tavuk etleri dışarıdan görülmesini engellemeyecek nitelikte polietilen malzemeden yapılmış ambalajlar içerisinde tek kullanımlık temiz kutulara konmuş şekilde 4 veya daha düşük sıcaklık derecelerinde hijyenik şartlara uygun şekilde teslim edilecektir.
- Üzerinde imal ve son kullanma tarihi bulunacaktır.
- Bonfileler kesinlikle dondurulmuş olmayacak, taze olacaktır.
- Tavuk etleri soğuk hava zincirini devam ettirecek termokingli araçlarda soğutucusu çalışır şekilde getirilecektir.
- Tavuk etleri fena kokulu olmayacaktır.
- Taşıma yapan personelin kıyafet ve görünümü hijyen kurallarına uygun olacaktır. (Eline eldiven, yüzüne maske takacaktır)
- Yüklenici firmayı temsil eden kişi mal tesliminde bulunacaktır.
- Tavuklar entegre tesislerde el değmeden işlenmiş olacaktır.

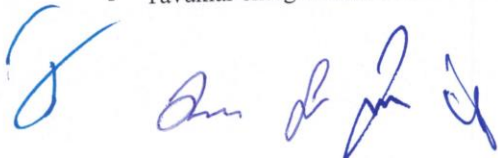


DERİSİZ TAVUK BONFİLE TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Tavuklar göğüs bölgesinden derisiz ve kemiksiz olacaktır, gramajları ortalama 400 - 500 gr olacaktır.
- Derisiz tavuk bonfileler çıkış yerinden veteriner hekim tarafından verilen sağlık raporuyla getirilecektir. Bu raporda veteriner hekimin onayı, gelen tavuk eti miktarı, teslim eden firmanın adı ve kaşesi yer alacaktır.
- Araca ait dezenfeksiyon belgesi getirilecektir.
- Tavuk etleri dışarıdan görülmesini engellemeyecek nitelikte polietilen malzemeden yapılmış ambalajlar içerisinde tek kullanımlık temiz kutulara konmuş şekilde 4 veya daha düşük sıcaklık derecelerinde hijyenik şartlara uygun şekilde teslim edilecektir.
- Üzerinde imal ve son kullanma tarihi bulunacaktır.
- Bonfileler kesinlikle dondurulmuş olmayacak, taze olacaktır.
- Tavuk etleri soğuk hava zincirini devam ettirecek termokingli araçlarda soğutucusu çalışır şekilde getirilecektir.
- Tavuk etleri fena kokulu olmayacaktır.
- Taşıma yapan personelin kıyafet ve görünümü hijyen kurallarına uygun olacaktır. (Eline eldiven, yüzüne maske takacaktır)
- Yüklenici firmayı temsil eden kişi mal tesliminde bulunacaktır.
- Tavuklar entegre tesislerde el değmeden işlenmiş olacaktır.

TAVUK SPESİYAL BUT TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Tavuk etleri "spesiyal but" olarak tanımlanacak, "spesiyal but" olarak alınacaktır.
- Butlar çıkış yerinden Veteriner Hekim tarafından verilen sağlık raporuyla getirilecektir. Bu raporda veteriner hekim onayı, gelen tavuk eti miktarı, teslim eden firmanın adı ve kaşesi yer alacaktır.
- Araca ait dezenfeksiyon belgesi getirilecektir.
- Spesiyal but; uyluk ve kaval kemiğini içine alan sırt kemiği alınmış, baget ve sarmayı içeren kemikli parça olarak alınacaktır.
- Spesiyal butlar ortalama 300-350 gram aralığında olmalıdır.
- Butlar üzerindeki her türlü tüy mutlaka temizlenmiş olacaktır. Tüy diplerinde tam ve yarı belirgin kan lekeleri olmayacaktır. Kart, sert, kararmış ve morarmış ve fena kokulu olmayacaktır.
- Butlar kesinlikle dondurulmuş olmayacak, taze olacaktır.
- Üzerinde imal ve son kullanma tarihi bulunacaktır.
- Tavuk etleri dışarıdan görülmesini engellemeyecek nitelikte polietilen malzemeden yapılmış ambalajlar içerisinde tek kullanımlık temiz kutulara konmuş şekilde teslim edilecektir.
- Tavuk etleri soğuk hava zincirini devam ettirecek termokingli araçlarda soğutucusu çalışır şekilde getirilecektir.
- Teslimatı yapan termokingli aracın iç yüzeyi temiz ve hijyenik olacaktır.
- Taşıma yapan personelin kıyafet ve görünümü hijyen kurallarına uygun olacaktır. (Eline eldiven, yüzüne maske takacaktır)
- İdare gerek görüldüğü durumlarda tavuk etlerinin TSE şartlarına uygun numunesi alınacaktır. Numuneler idarenin belirleyeceği yer ve zamanlarda giderleri firma tarafından karşılanmak üzere analize tabi tutulacaktır.
- Yüklenici firmayı temsil eden kişi mal teslimatında bulunacaktır.
- Tavuklar entegre tesislerde anatomik şekilde parçalanmış olacaktır.



TAVUK YAĞI TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Tavuk butların içlerinden çıkan yağ olacaktır.
- Parlak, mutlak beyaz renkte, taze olacaktır.
- Kokuşma, renk değıştirme vs. olmayacaktır.

J. An. R. M. U.