



ONDOKUZ MAYIS ÜNİVERSİTESİ
DOĞRUDAN TEMİN TEKLİF MEKTUBU
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
TİCARİ İŞLETMESİ

Alımın Adı / Numarası	Malzeme Alımı 88096012/930/160
Son Teklif Verme Tarihi	11/11/2025 tarihi mesai bitimine kadar
Telefon/Faks/ E-Posta	0362 312 19 19 -7073-7075 / 0362 457 60 52 omer.erumlt@omu.edu.tr

Teklif Sahibinin Adı ve Soyadı / Ticaret Unvanı	
TC Kimlik Numarası, Vergi Kimlik Numarası	
Adresi	
Telefon, Faks Numarası, e-posta Adresi	

Teklif Cetveli

Sıra No	Malın/Hizmetin/Yapım İşinin Adı	Birimi	Miktarı	Birim Fiyatı	Tutarı	Diğer Hususlar
1	Ayçiçek Sıvı Yağı	Litre	100			
2	Buğday Unu	Kg	150			
3	Toz Şeker	Kg	50			
4	Kırmızı Mercimek	Kg	25			
5	Bulgur Pilavlık	Kg	25			
6	Kuru Fasulye	Kg	25			
7	Nohut	Kg	25			
8	Yeşil Mercimek	Kg	25			
9	Tel Şehriye	Kg	25			
10	Arpa Şehriye	Kg	25			
11	Yarım Yağlı Süt	Litre	148			
12	Makarna Burgu	Kg	50			
13	Pirinç Baldo	Kg	75			
14	Tarhana	Kg	10			
15	Kaşar Peyniri	Kg	50			
16	Vanalin 100gr paketlerde	Kg	9			
17	Krema 1Kg'lik Paketlerde	Kg	24			
18	Tahin Helvası 1Kg'lik Paketlerde	Kg	10			
19	Kaya Tuzu 1 Kg'lik Paketlerde	Kg	30			
20	Kuru Kayısı 500gr'lik paketlerde	Kg	5			
21	Kuru İncir 500gr'lik paketlerde	Kg	5			
22	Çeşitli 500gr'lik paketlerde	Kg	10			
23	Yeşil Biberli Zeytin	Kg	50			
24	Domates Salçası 2,5Kg'lik Paketlerde	Kg	10			
25	Pul Biber 1 Kg'lik Paketlerde	Kg	5			
26	Kimyon 1 Kg'lik Paketlerde	Kg	5			



I.C.
ONDOKUZ MAYIS ÜNİVERSİTESİ
DOĞRUDAN TEMİN TEKLİF MEKTUBU

27	Zerdacal 1 Kg'lik Paketlerde	Kg	5			
28	limon Suyu 1 Kg'lik Paketlerde	Litre	70			
29	Kurutulmuş Domates 1 Kg'lik Paketlerde	Kg	5			
30	Rende Mozzarella Peyniri 1 Kg'lik Paketlerde	Kg	20			
31	Tortilla Lavaşı 10'lu Paketlerde	Paket	10			
32	Penne Makarna 500gr'lık Paketlerde	Kg	5			
33	Spagetti Makarna 500gr'lık Paketlerde	Kg	5			
34	Fettuchini Makarna 500gr'lık Paketlerde	Kg	10			
35	Toz Antep Fıstığı 500gr'lık Paketlerde	Kg	2			
36	Piknik Vişne Reçel 20gr.	Adet	1.200			
37	Bal	Kg	3			
38	Kakaolu Fındık Kreması	Kg	5			
39	İrmik	Kg	10			
40	Margarin 250gr'lık	Adet	96			
41	Hindistan Cevizi	Kg	3			
42	Kavrulmuş Bütün Fındık	Kg	3			
43	Çörek Otu	Kg	1			
44	Hamur Kabartma Tozu 10gr (5Ad=150Ad)	Paket	5			

Yukarıda adı ve numarası yer alan alıma/işe ilişkin tüm belgeler tarafımızca okunmuş, anlaşılmış ve kabul edilmiştir. Teklif fiyata dahil olduğu belirtilen tüm masraflar ve teklif geçerlilik süresi de dahil olmak üzere tüm düzenlemeleri dikkate alarak teklif verdiğimiz ve yükümlülüklerimizi yerine getirmememiz durumunda uygulanacak yaptırımları kabul ettiğimizi beyan ediyoruz.

Alım konusu işi, (KDV Hariç) TL (teklif edilen toplam bedel para birimi belirtilerek rakam ve yazı ile yazılacaktır.) bedel karşılığında yerine getireceğimizi kabul ve taahhüt ediyoruz.

...../...../20...

Adı-SOYADI/ Ticaret Ünvanı
Kaşe ve İmza

Ek: Teknik Şartname (12 sayfa)

Not: 1- Alım tek seferde yapılacaktır.

2- Malzemelerin üretim/paketleme tarihleri güncel olacaktır.

3- Verilen tekliflerde her bir ürünün markası yazılmalıdır.

4- Firma, malzemeleri yetkili bir kişi eşliğinde birimlere teslim edecektir.

İdari Şartname / Açıklamalar

1. Teklif edilen bedel Türk Lirası cinsinden rakam ve yazı ile birbirine uygun olarak açıkça yazılacaktır. Üzerinde kazıntı, silinti ve düzeltme yapılmayacaktır.

2. Ad ve soyadı veya ticaret unvanı yazılmak suretiyle yetkili kişilerce imzalanmış ve kaşelenmiş olacaktır.

3. Tekliflerin geçerlilik süresi takvim günü olacaktır.

4. Alımın/işin tamamı için ilgili mevzuat gereğince ödenecek vergi (KDV hariç) , resim, harç ve benzeri giderler ile **ulaşım, nakliye, kurulum, montaj, sigorta, numune analizi vb¹** ve teknik şartnamede belirtilen diğer giderler istekliye ait olup, teklif edilen fiyata dahil edilecektir.

5. **Alıma/işe ilişkin marka-model-menşei, teknik kodlar, teslim süresi, KDV oranı vb. idarece istenen diğer bilgiler** Diğer Hususlar kısmında belirtilecektir.¹

6.....¹

¹ İdare tarafından gerekli ise ekleme veya değişiklik yapılabilir.

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 yapılacaktır ve analiz için gerekli personel, alet, cihaz ve masraflar yüklenici firmaya ait olacaktır.
- Malzemenin teslim yeri Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı Merkez Mutfağı iâşe ambarlarıdır.
- Bütün malzemeler bakılarak, ellenerak, 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.

❖ AYÇİÇEK YAĞI (5 litre teneke/adet)

- Türk Gıda Kodeksi Bitki Adı İle Anılan Yağlar Tebliğine (2012/19) uygun olacaktır.
- Rafine edilmiş sıvıyağ; berrak, tortusuz olacak; koku ve lezzeti tabii olacak; acımsı olmayacaktır.
- Kutunun üzerinde imalatçının adı, adresi, yağın brüt ve net miktarı, üretim tarihi, parti-seri numarası, sınıfı gösterilmelidir.
- 5 litre teneke kutularda teslim edilecektir. Plastik ambalajlar kabul edilmeyecektir.

❖ BUĞDAY UNU

- Buğday Unu yürürlükte olan “Türk Gıda Kodeksi Buğday Unu Tebliği” özelliklerine uygun olacaktır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun, tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
- Baklava, börek, bisküvi, kek, pasta, yufka, pizza, hamburger, tahıllı ekmek gibi direkt tüketilen ürünlerin ve katkılı unlar, özel işlem görmüş unlar ve irmik altı unu gibi amaca yönelik mamullerin yapımına uygun buğday unudur.
- Kendine özgü tat ve kokuda olmalıdır. Ekstra-ekstra lüks böreklik undan, 1.kalite ve yeni sene mahsulü buğdaydan üretilmiş olacaktır.
- Rengi beyaz olacaktır.
- Yabancı tat ve kokuda olmamalı, acılaşıma, küf, canlı, cansız parazit ve/veya artıkları, kurt, böcek, taş, kum ve yabancı unlar karışmış olmayacaktır. Nemlenme ve nemlenmeye bağlı topaklanma olmayacaktır.
- Yaş gluten normal elastikiyette olmalıdır.
- Buğday unlarında unun hangi amaçla kullanılacağı etikette belirtilmelidir. Etiket üzerinde maksimum kül ve minimum protein miktarları belirtilmelidir.
- Gerekli deneme yapıp istenilen kalite, görünüş ve kabarma sağlanan unlar kabul edilecektir.
- Tatlı yapımı için Pastalık/Böreklik tip 1 un alınacaktır.
- Un ambalajları 25 kg’lık olacaktır.

❖ TOZ ŞEKER (Şeker pancarından)

- Kristalize toz şeker, şeker pancarından elde edilmiş TSE 861:2007’ye uygun olmalıdır.
- Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliğine uygun olacaktır.
- 5-10 kilogramlık naylon ambalajlarda teslim edilecektir.
- **Fiziksel özellikler:** Şeker küflenmiş, ıslanmış, topaklanmış, yabancı madde karışmış olmamalıdır.

❖ KIRMIZI MERCİMEK

- Mercimek yürürlükte olan “Türk Gıda Kodeksi Mercimek Tebliği” özelliklerine uygun olacaktır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun, tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
- 1. Sınıf ve son sene mahsulü olacaktır.
- Futbol türü olacaktır.
- Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
- Yeteri derecede kurumamış, nemli, ıslak, kızışmış, çimlenmiş, olgunlaşmamış, küflü ve fena kokulu olmayacaktır.
- Canlı böcek ve her türlü haşarattan, hayvansal kalıntılardan arı olacaktır.
- Kırmızı mercimekler kaynatıldığında yarım saatte tamamen pişmiş olacaktır.
- Çöp, muhtelif tohumlardan ibaret ve nebati yabancı kısımlar % 0,1’i (binde bir) geçmeyecektir.
- Yabancı ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmış boyanmış ve hangi amaçla olursa olsun kimyasal maddelerle işlenmiş, yağmalama, fırınlamak suretiyle parlatılmış kurutulmuş olmayacaktır.

- Taneleri normal büyüklükte olacaktır. Zararsız da olsa kusurlu taneler miktarı %1'den fazla olmayacaktır.

❖ **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.

❖ **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.

❖ **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.

❖ YEŞİL MERCİMEK

- Böcek veya diğer zararlılar tarafından yenmiş ve delinmiş taneler, böcek ve/veya böcek artıkları bulunmamalıdır.
- Mercimekler kaynatıldığında yarım saatte tamamen pişmiş olacaktır. Bütün tanelerin pişme durumu aynı olacaktır.
- Çöp ve muhtelif tohumlardan ibaret ve nebati yabancı kısımlar %0,1 (binde bir) gr geçmeyecektir.
- Yabancı, ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmış, boyanmış ve hangi amaçla olursa olsun kimyasal maddelerle işlenmiş, yağlamak, fırınlamak suretiyle parlatılmış, kurutulmuş olmayacaktır.
- Taneler normal büyüklükte olup, kırık olmayacaktır. Tüm taneli olacaktır.
- Mercimek yürürlükte olan “Türk Gıda Kodeksi Mercimek Tebliği” özelliklerine uygun olacaktır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun, tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
- 1. Kalitede ve son sene mahsulü olacaktır. Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
- Yeterince kurumamış, küflü, ıslak, kızışmış küf, fena koku vs. olmayacak.
- Dolgun taneli ve koyu yeşil renkte olacak, bit ve her türlü haşarattan arınmış olacaktır.

❖ 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 bulundurmayacak 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.

❖ UHT YARIM YAĞLI SÜT (1 litre/adet)

- Türk Gıda Kodeksi Çiğ Süt ve Isıl İşlem Görmüş İçme Süt Tebliğine ve TSE 1192’ ye uygun olmalıdır.
- 1 litrelik tetrapak ambalajlarda teslim alınacaktır.

❖ MUHTELİF MAKARNA(BURGU,KELEBEK,SPAGETTİ,FIRINLIK,ERİŞTE VB.) 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 bulundurmayacak, 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.

❖ PİRİNÇ (BALDO PİLAVLIK)

- Pirinç yürürlükte olan “Türk Gıda Kodeksi Pirinç Tebliği” özelliklerine uygun olacaktır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun, tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
- Pirinç son sene mahsulü ve fabrikada temizlenip, ayıklanmış, iyi pilav olma vasfına haiz tabii renkte, tatta ve kokuda, Trakya veya Gönen **BALDO** cins olacaktır. Tip A olacaktır.
- İstenildiğinde **BASMATI** pirinç getirilecektir.
- Kirlenmiş, acımış, küflü olmamalı, böcek ve böcek kalıntıları, hayvansal atık ve kalıntılarını içermemelidir. Küflü, küf kokulu veya gri renkli tabii kokusu bozulmuş ıslanmış, ekşimiş, kurt ve böcek yenikli olmayacaktır.
- Bozuk, lekeli tane, çöp, kabuk ve çeltikli tane % 1'i (Yüzde bir) geçmeyecektir.
- Taş, toprak, kum gibi yabancı cisimlerin oranı %5'i geçmeyecektir.
- Yarım ve yarımdan küçük kırık pirinç taneleri %7'e kadar olabilir.
- Her ne maksatla olursa olsun kimyevi maddelerle muamele görmüş olmayacaktır.
- İthal malı BALDO pirinç kabul edilmez. Pirinçler bir kilo pişirildikten sonra çeşni ve artım bakımından uygun görüldüğü takdirde kabul edilir. Basmati Pirinçler ithal olarak kabul edilecektir.
- Ambalaj üzerinde malın cinsi ve net miktarı kolayca okunabilecek büyüklükte baskı mürekkebi ile yazılacaktır.

❖ TARHANA

- Ekstra veya ekstra-ekstra undan yapılmış olacaktır. Piyasada bulunan 1. Kalite ürün olacaktır. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.
- Küflü, çok ekşi, kokulu, olmayacaktır.
- Doğal besin maddelerinin dışında, tat verici herhangi bir katkı maddesi kesinlikle katılmayacaktır.
- Tarhanada renk sarımtırak turuncu, tat kendine özgü olmalıdır.
- Tarhana acı olmayacaktır.
- Protein miktarı kuru maddede en az % 12 olacaktır.
- Rutubet miktarı en çok % 10 olacaktır.
- Tuz Miktarı kuru maddede en çok % 10 olacaktır.
- Pişirilip, Muayene Komisyonu tarafından lezzeti ve evsafı beğenildiği takdirde teslim alınacaktır.
- Tarhana ambalajı insan sağlığına zarar vermeyecek iyi kalite malzemeden yapılmış olmalıdır.
- Tarhanalar 500gr veya 1 kg veya 5 kg'lık ambalajlarda teslim edilmelidir.

❖ KAŞAR PEYNİRİ

- Kendine özgü tat, renk olmalı, kötü koku olmamalıdır.
- Görünüşü mükemmel olmalı, kesinlikle süngerleşmiş, delikler olmamalıdır.
- Kabuk rengi beyaz sarımtırak olmalıdır. Temiz ve parlak olmalıdır. Kumlu, kaba, sert veya çok yumuşak ve küflü olmamalıdır.
- Tuz miktarı 100 gram kuru maddede en az %2,5 en çok %6 olmalıdır.
- Kaşar peynirleri yapım tarihlerinden 60 günden az olmamak üzere olgunlaşma süresinin bitimine kadar 4-10°C de bekletilmelidir.
- 1 kg / 1,5 kg / 2 kg'lık vakumlu ambalajlarda olmalıdır.
- Kaşar peynirler eritme peynir olmayacaktır.
- Eritme peyniri kesinlikle alınmayacaktır.
- Kaşar peynir lezzet testinin yanı sıra erime testine tabi tutulacaktır. İstenilen erime kapasitesine sahip peynirler kabul edilecektir.

❖ VANİLYA (5 Adet/Paket)

- Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliğine uygun olmalıdır.
- 5 gramlık 5 li ambalajlarda teslim edilecektir.

❖ KAYMAK / KREMA

- Tüm ürünler Türk Gıda Kodeksi Krema ve Kaymak Tebliği mikrobiyolojik değerlerine, tanımlarına, ürün özellik ve bileşenlerine uygun olmalıdır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun ve tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
- Kendine has, tat, renk ve kokusu olan, taze ürün olmalıdır.
- Yabancı tat, madde ve koku bulunmamalıdır. Acılaşmış, küflenmiş, bozuk olmamalıdır.
- Krema pastörize veya UHT olacaktır.
- 1 lt'lik (1/1) kapalı ambalajlar içerisinde teslim alınacaktır.
- Kuruluş tarafından kullanılacak tarife göre; ağırlıkça en az %18 süt yağı içeren krema veya ağırlıkça en az %45 süt yağı içeren tam yağlı krema istenecektir.
- Kaymağın süt yağı oranı ağırlıkça en az %60 olmalıdır. 200 gr'lık orijinal paketlerinde getirilmelidir.
- Kremada ve kaymakta gıda katkı maddeleri yönetmeliğince konulması kabul edilen maddeler dışında hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.
- Gıda Üretim İzin belgesi ile üretim ve son kullanma tarihlerinin bulunmasına özellikle dikkat edilecektir.
- Ambalajların üzerinde, firmanın ticari unvanı, kısa adı, adresi, varsa tescilli markası, seri veya parti veya seri kod numarası, malın adı, sınıfı, tipi, çeşidi, net ağırlığı, süt yağı oranı, imal tarihi (gün,ay,yıl olarak) ve son kullanma tarihi veya raf ömrüne ait bilgiler silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılı veya basılı olacaktır.
- Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan kaymak ve kremalar yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
- Tüm ürünler Muayene Komisyonunun beğeneceği evsaf ve lezzete olacaktır. Beğenilmeyen ürünler alınmayacaktır.

❖ 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.
- 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.

❖ KAYA TUZU

- Türk Gıda Kodeksi Tuz Tebliğine uygun iyotlu kaya tuzu olacaktır.
- 1 Kg'li paketlerde olacak.

❖ KURU KAYISI (Gün Kurusu)

- Piyasada satılan ve usulüne göre kurutulup kıymetini muhafaza eder bir halde olacaktır.
- Tabii yumuşaklığını muhafaza etmiş olacaktır. İçinde bulunması muhtemel hurda kayisılarının miktarı kiloda 30 gramı geçmeyecektir.
- İçinde canlı cansız kurt, böcek ve bunların yuva veya yumurtaları bulunmayacak ve kayisılar çekirdeksiz olacaktır.

❖ KURU İNCİR

- Yeni sene ürünü olacak, sağlam, olgun, bütün, usulüne uygun kurutulmuş, piyasanın iyi cins ve 1. kalitede tatlı kuru incirlerinden olacaktır. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.
- Yabancı madde, koku, tat bulunmayacaktır. Kurt, kurt yenikli böcekli, küflü, ıslanıp tekrar kurutulmuş, sulanmış, çürük, şekerlenmiş, parçalanmış, güvelenmiş ve ekşimiş olmayacaktır. Genel görünümü iyi olmasına karşın aralarından rastlanacak kurtlu kurt yenikli ve yabancı cisim bulunmayacaktır.
- Her bir incirin ağırlığı 20 gr'dan aşağı olmayacaktır. Genel olarak bu aralık tuttuğu takdirde 20 gr'dan noksan incirler 15 gr'dan aşağı olmamak şartıyla % 10 a kadar aynen kabul edilir. Fazlası reddedilir.
- Kuru incirler piyasa temahülü ve sağlam paketler içerisinde getirilecektir. Ambalajı ürünü taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır. Piyasa teamülü 500 gr/ 1 kg/ 5 kg/ 10 kg'lık orijinal ambalajlarda olmalıdır. Ürünler net ağırlık üzerinden teslim alınacaktır. Ambalaj miktarı kuruluşun ihtiyacına göre

❖ CEVİZ İÇİ

- Yeni sene mahsulü, iyi cins ceviz içinden, 1. kalitede olacaktır. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.
- Sıkı, dolgun taneli, iyi gelişmiş, normal görünüş ve tatta, sağlam olmalıdır. Ceviz içleri sarı veya koyu saman renginde, ikiye bölünmüş olacaktır.
- Küflü, çürük, fena kokulu rutubetli, ıslak, kurtlu, kurt yenikli, taşlı, topraklı, kirli ve siyahlanmış, ufalanmış, ezilmiş, acımış ve ekşimiş olmayacaktır.
- Ceviz içi dişlerini örten zarın rengi siyahlaşmamış, esas ceviz kısmı beyazlığını kaybetmemiş olmalıdır. İç buruşmuş veya nemini iyice kaybetmiş olmamalı, iç kısmı birbirinden ayrıran bölmeler kuru olmalıdır.
- Cevizlerin dış ve iç kabukları tamamen çıkarılmış olmalıdır.
- Dış ve iç kabuklar toplamı kırılma ve ayıklama işlemi esnasında gözden kaçan % 1'i geçmemelidir.
- İçinde yabancı madde bulunmayacaktır.
- Nem oranı %5'i geçmemelidir.
- Ambalajı ürünü taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır. Piyasa teamülü 500 gr/ 1 kg/ 5 kg/ 10 kg'lık orijinal ambalajlarda olmalıdır. Ürünler net ağırlık üzerinden teslim alınacaktır. Ambalaj miktarı kuruluşun ihtiyacına göre sipariş sırasında belirtilecektir.

❖ **ZEYTİN (SİYAH – YEŞİL - BİBERLİ YEŞİL - KIRMA YEŞİL ZEYTİN – ÇİZİK YEŞİL ZEYTİN - DİYET TUZSUZ)**

- Zeytinler; yürürlükte olan “Türk Gıda Kodeksi Sofralık Zeytin Tebliği” ürün özellikleri ve kimyasal içeriklerine uygun olmalıdır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun ve tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
- Bir kilogramda bulunan dane adedi 230-260 arasında olmalıdır.
- Kendine özgü kokuda olmalı, yabancı tat ve koku içermemelidir. Kendine has yenilebilme olgunluğunda olmalı, acı, çürük, kokuşmuş, küflenmiş ve kurtlanmış olmamalı ve her türlü parazit, böcek ve bunların parçalarını ihtiva etmemelidir.
- Gemlik tipi, olgun taneli, küçük çekirdekli, etli olacaktır. İyi terbiye edilmiş ve salamura bekletilmiş zeytinlerden olacaktır. Asit veya başka bir madde ile acılığı giderilmemiş, sadece tuz ile salamura yapılmış, yeme olgunluğuna gelmiş olacaktır.
- Zeytinlerdeki tuz ve pH oranları getirilen ambalajın cinsine uygun olacak şekilde Sofralık Zeytin Tebliğindeki gibi olacaktır.
- Ambalaj içindeki zeytinlerin çeşidi, sınıfı, grubu, tipi ve stili aynı olacaktır.
- be
- Zeytin taneleri tahlilinde yağ miktarı %35’den aşağı olmayacaktır.
- Diyet zeytinlerin tuz oranı 100 gramında 3,5 gram’ı geçmeyecektir.
- İstenildiğinde diyet için tuzsuz zeytin alınacaktır. Kuruluş ihtiyacına göre zeytin tiplerini getirecektir.
- Siyah/yeşil zeytinler sağlığa zarar vermeyecek, zeytinin kalitesini bozmayacak içindeki salamuradan zarar görmeyecek özellikteki tenekeler içinde getirilecektir.
- Bozulan ve numuneden farklı çıkan siyah/yeşil zeytinler değiştirilecektir. Zeytin alımında kutu üzerinde belirtilen süzme ağırlık esas alınacaktır. 1 kg zeytin sayıldığında 230-260 adedi geçmeyecektir. 100 gr’daki çekirdekler temizlenip tartıldığında 21 grama kadar olanlar aynen alınacaktır.
- Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olacaktır. Zeytinler temiz, sağlam ambalajlarda getirilecektir. Ambalajların üzerinde firma adı, adresi, net ağırlığı, üretim tarihi, kalite ve sınıfı (1.sınıf), çeşni verici diğer katkı maddelerinin ismi ve oranı ile 1 kilogramdaki dane adedi etiket üzerinde bulunacaktır.
- Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olarak yapılacaktır.
- Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan zeytinler yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
- Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olarak yapılacaktır.
- Tüm ürünler Muayene Komisyonunun beğeneceği evsaf ve lezzete olacaktır. Beğenilmeyen ürünler alınmayacaktır.

❖ **DOMATES / BİBER SALÇASI**

- Salçalar yürürlükte olan “Türk Gıda Kodeksi Salça ve Püre Tebliği” özelliklerine uygun olmalıdır.
- Kendine özgü tat, koku ve koyu kırmızı renkte olmalı, kötü kokulu olmamalıdır. 1. kalitede olacaktır.
- Kokuşmuş, küflenmiş, kurtlanmış, kirlenmiş, bozulmuş, kutuları şişkin, delinmiş, paslanmış olmayacaktır. İçlerinde yabancı madde böcek veya böcek kalıntıları bulunmamalıdır. Kutuları kurşun veya diğer zehirli maddelerle karışık, kalayla kaplı olmayacaktır.
- Salçalar kabul edildiğinde normal şartlar altında bozulmamasını firma taahhüt edecek, bozuk çıkanlar ve uygun depolama koşullarında bozulanlar, yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.

- Salçalar içinde bulunulan yeni yıl mahsulü olacaktır. Bir önceki senenin ürünü olmayacaktır. Tenekeler üzerinde yapım tarihi belirtilmiş olacaktır.
- Salçalar ortam sıcaklığında olmalıdır.
- Domates Salçası; domates bitkisinin (*Lycopersicon esculentum* P.Mili) olgun, sağlam, kırmızı renkli ve taze meyvelerinin parçalandıktan sonra tekniğine uygun olarak kabuk, çekirdek ve lif gibi parçalarından ayrılarak elde edilen domates pulunun tuz hariç en az %28 brikse kadar koyulaştırılarak ısıtılarak işlenmiş üründür.
- Domateslerden başka cins sebze ve meyve ezmeleri, zararsız da olsa ağırlaştırıcı maddeler karıştırılmış ve boyanmış olmayacaktır.
- Salçalar kutu üzerinde belirtilen net ağırlık üzerinden teslim alınır.
- Özel yönetmeliğinde gösterilen cins ve miktarda fazla veya başka cins koruma maddelerini ihtiva etmeyecektir.
- Biber salçası: "*Capsicum galata*" türüne giren bitkilerin meyvesi olan biberden, taze olgun, sağlam, kırmızı renkli, tatlı olanlarının iyice yıkanıp ezildikten sonra ısıtılarak usulüne göre kabuk, çekirdek, lif gibi maddelerinden ayrılarak ya da ayrılmaksızın elde edilen biber pulunun tuz hariç briksi en az %28 oluncaya kadar koyulaştırılarak ısıtılarak işlenmiş ürünü olacaktır. Tatlı olacaktır.
- Biber Salçaları gerektiğinde acı olarak istenilecektir.
- Tüm ürünler Muayene Komisyonunun begeneceği evsaf ve lezzete olacaktır. Beğenilmeyen ürünler alınmayacaktır.
- Muayene sırasında açılan kutular teslim miktarlarına dahil edilmeyecektir.
- Her parti değişiminde küf analizi firma tarafından yapıp sonucu tarafımıza teslim edilecektir.
- Ambalajı ürünü taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğindeki gibi olacaktır. Ambalajların üzerinde ürünün adı, firmanın adı, cinsi, brüt miktarı, net miktarı, firmanın adı ve adresi, tanıtıcı işareti, seri numarası, imal tarihi bulunmalıdır. üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Üretici firmanın "Gıda Sicil ve Gıda Üretim İzni" belgesi olmalıdır.
- Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğindeki gibi olacaktır.
- Salçalar 5 kiloluk kutularda, mukavva koliler içerisinde teslim edilecek ve bu ambalajlar nakliyyeye tahammül edecek şekilde mazbut ve sağlam yapılı ve temiz olacaktır.
- İstenildiği takdirde 1 kg'lık kutulardan getirilecektir.
- Komisyon belirli miktarda diyetler için tuzsuz salça alabilecektir.
- Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olarak yapılacaktır.

❖ **KIRMIZI PUL BİBER / TOZ KIRMIZIBİBER**

- Kırmızıbiber: *Capsicum* (Solanaceae) cinsine giren bitkilerin tam olgunlaşmış meyvelerinin tekniğine uygun olarak sapları alındıktan sonra kurutulup, öğütülmüş halidir.
- Pul kırmızıbiber: *Capsicum* (Solanaceae) cinsine giren bitkilerin tam olgunlaşmış meyvelerinin tekniğine uygun olarak sapları alındıktan sonra kurutulup, su ile tavlanylup, farklı boyutlarda öğütülerek ya da parçalanarak pul haline getirilmiş, yemeklik bitkisel sıvı yağ ve yemeklik tuz karıştırılmış halidir.
- Temiz; kendine has tat, koku ve renkte olacaktır.
- İçerisinde yabancı madde, canlı veya cansız böcek ve/veya böcek artıkları bulunmayacaktır.
- Toz kırmızı biber acı olmayacaktır.
- Toz veya yaprak pul biber kuruluşun isteğine göre getirilecektir.
- Yapıldığı biberin çekirdeklerini ve renklendirici madde içermeyecektir, bayatlamış, küflenmiş, bozulmuş, boyanmış olmayacaktır.
- Kırmızıbiber ele alındığında renk ve yağ vermeyecektir.
- Bozulmuş ya da nemlenmiş olmayacaktır.
- Tarım ilacı kalıntısı ve aflatoksin bulunmadığını gösteren raporu olacaktır.

❖ KİMYON

- Kimyon: Cuminum cyminum türüne giren bitkilerin olgunlaştıktan sonra toplanıp tekniğine uygun olarak kurutulan meyvelerinin tane veya öğütülmüş hali olacaktır.
- Kendine has tat, koku, renkte olmalıdır.
- İçinde hiçbir yabancı madde, canlı veya cansız böcek artıkları bulunmamalıdır.
- Bayatlamış, küflenmiş, bozulmuş, boyanmış olmayacaktır. Kimyon ele alındığında renk vermeyecektir.

❖ LİMON SUYU

- Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
- Doğal limon suyunun tat ve rengine olacaktır.
- Ağızda acı, metalik ve yabancı aroma tadı bırakmamalıdır.
- Türk Gıda Kodeksi'ne uygun olarak üretilmelidir.
- Türk Gıda Kodeksinin belirlediği asitlik düzeyini aşmayacaktır.
- 1 lt'lik ağız kapaklı ambalajlarda teslim edilecektir.

❖ TOZ ANTEP FISTIĞI

- Antep fıstık çeşitleri yeni sene ürünü ve piyasanın en iyi cins, 1.kalite fıstıklarından olacaktır.
- Antep Fıstıkları Pistacia vera L.türüne giren ağaçların derimsi dış kabukları soyulmuş, sert yapılı iç kabuk çıkarılmamış, kavrulmuş, tuzsuz, kendine has görünüş ve tatta, iyi gelişmiş, sağlam olmalıdır. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır. Fıstıkların sert kabuklarının sivri uçları açılmış olacaktır.
- Fıstıklarda mantar, böcek yaraları, böcek zarları, çürüklük olmamalıdır. Canlı-cansız hiçbir böcek izi dahi olmamalı, içi buruşmuş veya nemini iyice kaybetmiş, yağlanmış veya acımuş olmalıdır.
- Nem oranı %5'i geçmemelidir.
- Ambalajı ürünü taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır. Piyasa teamülü 500 gr / 1 kg orijinal ambalajlarda olmalıdır. Ürünler net ağırlık üzerinden teslim alınacaktır. Ambalaj miktarı kuruluşun ihtiyacına göre sipariş sırasında belirtilecektir.

❖ MARGARİN TEKNİK ŞARTNAMESİ

- "Türk Gıda Kodeksi Sürülebilir Yağlar/Margarin ve Yoğun Yağlar Tebliği" ne uygun olacaktır.
- 1.sınıf, normal görünüşte, kendine has koku ve lezzette, sarımtırak renkte olacaktır.
- Eritildiğinde tamamen berrak, tortusuz, mayi yağ halini alacaktır.
- Safi yağ oranı %98 olacaktır.
- Erime derecesi 36°C'yi geçmeyecektir.
- 250 gr'lık paketler halinde olacaktır. Alımlar net ağırlık üzerinden yapılacaktır.
- Boyalı olmayacaktır.
- Hayvani margarinlerle karıştırılmış olmayacaktır.

❖ PİKNİK REÇEL (VİŞNE, 20 GRAM/ADET)

- Türk Gıda Kodeksi Reçel, Jöle, Marmelat ve Tatlandırılmış Kestane Püresi Tebliğine uygun olmalıdır.
- 20 gramlık ambalajlarda bulunacaktır.
- Fiziksel Özellikler: Reçelin rengi, kokusu ve tadı, kullanılan meyvenin özelliklerine uygun olacaktır. Reçellerde şekerleme ve ekşime olmayacak, yanık, is, gaz, benzin, küf ve benzeri koku hissedilmeyecektir.

❖ BAL ŞARTNAMESİ

- TSE 3036 ve Türk Gıda Kodeksi Bal Tebliğine uygun olacaktır.
- Fiziksel Özellikler: Ballar ekşimiş, anormal koku ve lezzet oluşmuş, herhangi bir nedenle bozulmuş, kirlenmiş olmamalı, saydam görünümlü olmalıdır. Şekerleme ve herhangi bir tortu bulunmamalıdır. İçinde canlı ve cansız arı ve diğer böcekler ile bunların yan parçaları, artıkları, yumurta ve yavruları, nişasta, parafin, gliserin, kum, toprak vb. gibi yabancı maddeler bulunmayacaktır.

❖ İRMİK

- İrmik yürürlükte olan “Türk Gıda Kodeksi İrmik Tebliği” özelliklerine uygun olacaktır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun, tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
- İrmikler piyasada satılan, iyi kaliteli irmiklerden, 1. kalite olacaktır.
- Sert ve buğdaydan usulüne uygun elde edilmiş ve un kepeğinden ayrılmış olacaktır.
- Orta boy ve taze olacaktır. Arzuya binaen ince irmiklerden istenebilir.
- Doğal görünüm, renk, koku ve lezzette olacaktır. Rengi hafif sarımtırak veya sarı olacak, boyanmış olmayacaktır.
- Elastikiyeti normal olacaktır.
- Elek altına geçen ve elek üstünde kalan miktarların toplamı %20’yi geçmemelidir.
- İçerisinde böcek, böcek kalıntıları ve yabancı madde bulunmayacaktır.

❖ KAKAOLU FINDIK KREMASI

- Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
- Tadı kendine has olmalı ve acılaşmamış olmalıdır.
- Piyasanın en iyi kalitesi olmalıdır. Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.
- İçine sağlığa zararsız da olsa hiçbir yabancı madde katılmış olmayacaktır.
- Ürünlerde domuz yağı ve katkıları kesinlikle olmayacaktır.
- Ambalajı açıldığında çikolata homojen bir yapıda olmalı ve yağı ayrılmamış olmalıdır.

❖ ÇÖREK OTU TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Çörekotu: Nigellasativa L. ve Nigelladamescena L. (Ranunculaceae) türüne giren bitkilerin meyveleri içerisinde oluşan tohumudur.
- Kendine özgü renk ve tatta olmalıdır.
- İçlerinde yabancı madde böcek veya böcek kalıntıları bulunmamalı, küflenmiş, bayatlamış, bozulmuş, kötü kokulu olmamalıdır.
- 1 kg’lık orijinal ambalajlarda olmalıdır.

❖ HİNDİSTAN CEVİZİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

-Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliğine uygun olmalıdır. Topaklanmış, nemli, küflü, kötü kokulu olmayacaktır.

❖ KAVRULMUŞ BÜTÜN FINDIK İÇİ

- İyi cins kavrulmuş fındık içinde, yeni sene ürünü olacaktır.
- Fındık içleri temiz olacaktır. Küflü, çürük, ekşi, kurtlu, kurt yenikli, ıslak, rutubetli, bayat, tabii hal ve rengini değiştirmiş, tozlu, topraklı, taşlı, çamurlu, taneleri ezilmiş ve ufalanmış olmayacaktır.
- Dış ve iç kabuklardan tamamen ayrılmış olacaktır.
- Kırık tane miktarı %1 e kadar fireli olarak kabul edilecektir.

❖ KABARTMA TOZU TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Kabartma tozları, maya olmaksızın karbonik asit çıkarmak suretiyle hamuru kabartır.
- Kabartma tozları son derece ince olacaktır.
- Kimyasal cisim, zararsız da olsa yabancı madde, acımuş, kokmuş, küflenmiş, kirlenmiş veya bozulmuş olmayacaktır.

❖ TORTİLLA LAVASI

- Üretim tarihi güncel olacaktır.
- Türk Gıda Kodeksi Tebliğine uygun olmalıdır.
- 10'lu Paketlerde olmalıdır.

❖ RENDE MOZZARELLA PEYNİRİ

- Pastörize inek sütünden imal edilmiş olmalıdır.
- Kuru maddede en az % 25 süt yağı içermelidir.
- Türk Gıda Kodeksi Peynir Tebliğine uygun üretilmiş olmalıdır.
- 1 Kg'lık paketlerde olmalıdır.

❖ KURUTULMUŞ DOMATES

- Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
- Tadı kendine has olmalı ve acılaşmamış olmalıdır.
- Piyasanın en iyi kalitesi olmalıdır. Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.
- İçine sağlığa zararsız da olsa hiçbir yabancı madde katılmış olmayacaktır.