**AĞRI DAĞI ANADOLU LİSESİ ŞARKÜTERİ ALIMI TEKNİK ŞARTNAMESİ**

**1-PİKNİK PEYNİR (20 GR’lık)PAKET :**

01-TSE damgalı olmalıdır.

02-Beyaz renkte olmalıdır.

03-Pis kokulu olmamalıdır.

04-Ambalajı yırtık ve bombeli olmamalıdır.

05-Ağırlıkları 20 gr arasında olmalıdır.

06-Pastörize beyaz peynir olmalıdır.

07-Yumuşak ve sürülebilir olmalıdır.

08-İlk ve son kullanma tarihleri bulunmalıdır

09-Krem peynir olacaktır.

**2-PİKNİK REÇEL (20 GR’LIK) PAKET :**

01-Reçeldeki meyve ve parçaları kolaylıkla görülebilecek ve tanınabilecektir.Meyve parçaları hangi meyveden yapıldığını tanıtacak büyüklükte olacaktır.Her reçel tek tip meyveden yapılacaktır.Reçelin rengi kokusu ve tadı kullanılan meyvenin özelliklerine uygun olacaktır.

02-Meyveler pişirme hatasından dolayı normal nitelikleri kaybolmayacaktır.

03-Reçellerde çöp,çekirdek,canlı ve cansız kurt,böcek ve haşere bulunmayacaktır.Reçeller meyvelerin çekirdekleri çıkarılmak suretiyle hazırlanmış olacaktır.

04-Reçellerde şekerlenme ve ekşime olmayacak,yanık,is,gaz,benzin,küf vb. koku hissedilmeyecektir.

05-Reçeller reçelin özelliğini bozmayacak ve insan sağlığına zarar vermeyecek plastik küvet poşette olacaktır.PVC ambalaj üzerine alimin yun veya kalay foley yüksek ısıda preslenmek suretiyle olacaktır.

06-Reçeller 20 gr olacaktır.

07-Poşet ambalajlı reçeller 50 veya 100’lük ambalaj içinde teslim edilecektir.

08-Üzerinde firma adı ve markası,TM deyimi,cinsi,net ağırlığı içine konan maddelerin adları,imal ve son kullanma tarihleri meyvenin cinsi ve konulan katkı maddeleri okunaklı yazılacaktır.

**3-PİKNİK TERE YAĞI 10 GR. PAKET :**

01-Tat ve kokusu yabancı tat ve kokusu bulunmaz.

02-Süt yağı miktarı kütlece en az % 82 olmalı.

03-Gıda katkı maddeleri yönetmeliğince konulması kabul edilen maddeler dışında hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.

04-Tere yağlar duyusal,fiziksel,kimyasal ve bakteriyolojik özellikleri bozmayacak ve insan sağlığına zarar vermeyen nitelikte plastik küvet poşette olacaktır.PVC ambalaj üzerine AL veya kalay folyo yüksek ısıda preslenmek suretiyle kaplanacaktır.PVC ile temiz sağlam ve önceden kullanılmamış olacaktır.Ambalaj içindeki miktar net 10 gr olacaktır.

05-Ambalajların üzerinde ,firmanın ticari unvanı,kısa adı , adresi varsa tescilli markası,standardın işaret numarası (TS 1331) seri veya parti veya seri kod numarası malın adı,sınıfı ,tipi ,çeşidi ,net ağırlığı ,imal tarihi (gün,ay,yıl olarak)ve son kullanma tarihi veya ömrüne ait bilgiler silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılı veya basılı olacaktır.

**4-PİKNİK ÇİKİLOTA (20 GR’LIK)PAKET**

01-TSE damgalı olmalıdır.Ballar ekşimiş,tüylenme anormal koku ve lezzet oluşmuş ve her hangi bir nedenle bozulmuş,kirlenmiş olmamalı saydam görünümlü olmalıdır.

02-Şekerlenme ve herhangi bir tortu bulunmamalıdır.

03-Poşetin üzerinde firma adı,imal ve son kullanma tarihleri bulunmalı,20 gr’den aşağı olmamalıdır

**5-PİKNİK BAL (20 GR’LIK PAKET**

* Balda suni boya maddesi bulunmamalıdır.
* Balda canlı, cansız ve her türlü kurt, böcek ve haşarat veya bunların parçası ve artıkları bulunmayacaktır.
* Ballar 1. sınıf kalitede olacaktır.
* Muayene komisyon üyelerince gerekli görüldüğü taktirde mikrobiyolojik analiz yaptırılacak ve bu analizler için gerekli personel, alet, test, cihaz ve masrafları satıcı firmaya ait olacaktır.
* Muayenelerde kullanılan hasar gören, bozulan ve fonksiyon kaybeden numuneler satıcı firma tarafından yenileri ile değiştirilecek ve ambalajlar eski durumuna getirilecektir.
* Gerekli olan mikrobiyolojik analizler TSE’ye uygun olarak yaptırılacaktır.
* Ballar net 20 gr’lık
* Ambalajların üzerinde firmanın adı, adresi, ticari unvanı veya varsa tescilli markası adı ve çeşidi, brüt ve net ağırlığı, ilgili standardın işareti ve numarası, imal ve son kullanma tarihi ( ay ve yıl olarak ) yazılı bulunacaktır.
* Ballara müteahhit firma tarafından teslim tarihinden itibaren en az 6 ay garanti verilecektir. 6 ay içinde normal depo şartlarında bozulan olursa her türlü masrafı müteahhide ait olmak üzere aynı kalitedeki bal ile değiştirilecektir.
* Balların TSE damgası olmalıdır.

**6- ZEYTİN**

01-İyi terbiye edilmiş ve salamurada bekletilmiş zeytinlerden olacaktır.

02-Salamurasını tamamen alınmış tat ve nefaset itibariyle piyasada müteamil birinci nevi zeytinlerden olacak.Ezik, acı,küflü ve fena kokulu, canlı ve cansız parazit, kurt yenikli ve parazit ifrazatını ihtiva etmeyecektir.

03-Zeytinler içinde bulunan çöp, yaprak, erimiş tuz miktarı %1’i geçmeyecektir.

04-Zeytin içinde bulunabilecek mor, acı ve açık renkte acı akçıl taneleri bulunmayacaktır.

05-Poşetlerin üzerinde ,firmanın ticari unvanı,kısa adı , adresi varsa tescilli markası,standardın işaret numarası (TS 1331) seri veya parti veya seri kod numarası malın adı ,sınıfı ,tipi ,çeşidi ,net ağırlığı ,imal tarihi (gün,ay,yıl olarak)ve son kullanma tarihi veya ömrüne ait bilgiler silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılı veya basılı olacaktır

**7-YUMURTA:**

Yumurtanın şekli muntazam olmalı, girintili çıkıntılı pürüzler olmamalıdır.

Kabukta çatlak, pislik, kan lekesi bulunmamalıdır.

Yumurtalar yıkanmamış olmalı, üzerindeki parlak cilalı kısım kaybolmamalıdır.

Hava boşluğu yüksekliği en çok 2 mm’yi geçmemelidir.

Kırıldığı zaman kendinde mahsus tamamen saf tabii tazelik, koku ve tadı haiz olmalıdır.

Tabağa kırıldığında sarısı kubbeli,rengi parlak olmalı, parmakla basıldığında hemen dağılmamalıdır.

Ortalama olarak bir yumurta ağırlığı 55 gr’dan az olmamalıdır.

Yumurtalar gıda tüzüğüne ve TSE’ye uygun olmalıdır.

**8-YOĞURT:**

Yoğurtta işlenecek sütün katı madde miktarını arttırmak için çözülebilme oranı en az %98 olan özellikleri standardına uygun süt tozu ile koyulaştırılmış süt kullanılabilir.

Yoğurtlar yağlı yoğurt olmalıdır.

Görülebilir kirlilik ve renk değişikliği olmamalı.

Yağsız katı madde miktarı 100 gr’da en az 12 gr olmalı,

Yoğurdun 1 gr ‘ da 10’dan çok koliform bakteri, 95’den çok maya ve küf olmamalı, E.coli bulunmamalıdır

Yoğurtta peroksidaz deneyi negatif sonuç vermelidir.

Yoğurt parlak süt renginde, serum ayrılması olmamış, çatlak ve gaz kabarcığı bulunmayan, temiz ve homojen olmalı, kaşıkla alınan kesitte dolgun kıvamda, düzgün yapıda, karıştırıldıktan sonra koyu bir akıcılıkta olmalı, kendine has tat ve kokuda olmalıdır.

Yoğurt sıhhi şartlarda el değmeden doldurulup kapatılan plastik orijinal kaplarda alınacaktır.

Bu kaplarda kullanılan kapaklar sağlığa zarar vermeyecek şekilde Al folyo, plastik vb maddelerden yapılmış olmalıdır. Ayrıca üzerinde son kullanma ve imal tarihi bulunmalıdır.

**NOT**

Gıda Maddeleri Tüzüğünün göre TS EN ISO 9001 kalite sistem belgesine ve TS EN ISO 22000 gıda güvenliğini belgesine sahip olmalıdır. Ambalaj üzerinde üretici firma adı, adresi, net ağırlığı, imal ve son kullanma tarihi,cinsi markası yazılı olmalıdır.