

## TEKNİK ŞARTNAMELER

### 1-KIRMIZI MERCİMEK

- İyi kaliteli kırmızı mercimekten olacaktır. Yeni sene ürünü olacaktır.
- 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 taneler miktarı %1 den, rutubet miktarı % 14 den fazla olmayacaktır.
- Teslimat **1 kg'lık orijinal** paketlerde olacaktır. Paketler patlak, yırtık ve ambalajı zedelenmiş olmayacaktır. Olduğu taktirde yenisiyle değişim yapılacaktır.
- Paket üzerinde TSE veya İSO bulundurulmalıdır.
- Malın cinsi, son kullanma tarihi ve üretim tarihi net olarak okunabilmelidir. Üretim tarihi yakın tarih olmalı ve son kullanma tarihi uzak tarihli olmalıdır.
- Kapalı ambalajlar içinde alınacaktır.
- **Teslim alınan kırmızı mercimek pişirme esnasında teknik şartnameye uygun olmadığı düşünüldüğü taktirde tamamı değişim yapılmalıdır.**
- Toplam miktarın ¼ 'ü 3 ay aralarla alınacaktır.

### 2-UN

- Kendine özgü tat ve kokuda olmalıdır, acı ekşi ekşime küflenme kokuşma ve bozulma vs yabancı tat ve koku bulunmamalıdır.
- Un ambalajları üzerindeki bilgiler okunaklı olmalıdır.Un ambalajlarında firmanın işaret unvanı ve adı adresi varsa tescilli markası standardın işareti ve numarası (TS 4500) malın tip malın adı malın çeşidi ekmeçlik bisküvilik vs yapım tarihi (gün ay yıl olarak) net ağırlığı belirtilmiş olacaktır.
- Buğday unu Türk Gıda Kodeksi Buğday Unu Tebliği (Tebliğ No :99/01) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır.
- Beyaz hafif sarımtırak renkte, kendine özgü tat ve kokuda olmalı, acı, ekşime, kokuşma, kızışmış, küflenmiş, ıslanmış, topraklanmış, kurtlu, böcekli, kelekli ve herhangi bir şekilde karışmış olmayacaktır.
- Yaş glüten miktarı 27'den az olmayıp, normal elastikiyette olmalıdır.
- Rutubet %14 den fazla olmamalıdır.
- Altı numaralı elek üstü %5'den fazla olmayacaktır.
- Unların içinde fare pisliği, undan başka yabancı maddeler olmayacak ve unlar diğer canlı ve cansız parazitleri, bunların kısımlarını, ifrazatını ve benzeri kirlilikleri ihtiva etmeyecektir.
- Unlar beyazlatılmış, boyanmış veya herhangi bir maksatla zararsızda olsa kimyevi maddelerle muamele edilmiş olmayacaktır.
- Un ambalajları üzerindeki bilgiler okunaklı olarak, silinmeyecek şekilde yazılır.
- Un ambalajlarında firmanın işaret unvanı ve adı, adresi, varsa tescilli markası, standardın işareti ve numarası ( TS 4500 ), malın tipi, malın adı, malın çeşidi ( ekmeçlik, bisküvilik vs.), yapım tarihi (gün, ay, yıl olarak) net ağırlığı belirtilmiş olacaktır.
- **Un tip 650** alınacaktır.
- Paketlerin etiketlenmesi Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliğine (Tebliğ No:2002/58) uygun olmalıdır.
- Ürün TSE veya İSO belgesi olacak.
- Unlar **0,5-1 Kg orijinal** paketler halinde teslim alınacaktır.
- Yapılan organoleptik muayene sonucu muayene komisyonu beğenmediği ürünü tüm mikrobiyolojik, kimyasal, fiziksel analizler komisyonun öngördüğü yerde ve şartlarda masraflar firma tarafından karşılanarak yaptırılacaktır.
- Paketler patlak, yırtık ve ambalajı zedelenmiş olmayacaktır. Olduğu taktirde yenisiyle değişim yapılacaktır.

- Malın cinsi, son kullanma tarihi ve üretim tarihi net olarak okunabilmelidir. Üretim tarihi yakın tarih olmalı ve son kullanma tarihi uzak tarihli olmalıdır.
- **Teslim alınan un pişirme esnasında teknik şartnameye uygun olmadığı düşünüldüğü takdirde tamamı değişim yapılmalıdır**
- Kapalı ambalajlar içinde alınacaktır.
- Toplam miktarın ¼ 'ü 3 ay aralarla alınacaktır.

### 3-LİMON TUZU

- Kendisine has koku ve tadı olmalıdır.
- TSE belgesi olmalıdır.
- **1 kg'lık orijinal paketler** şeklinde alınacaktır.
- Paketlerde herhangi şekilde yırtık, patlak ve ya delik olmayacaktır. Olduğu takdirde yenisiyle firma tarafından değişim yapılacaktır.
- Malın cinsi, son kullanma tarihi ve üretim tarihi net olarak okunabilmelidir. Üretim tarihi yakın tarih olmalı ve son kullanma tarihi uzak tarihli olmalıdır.
- Toplam miktarın ¼ 'ü 3 ay aralarla alınacaktır.

### 4-NANE

- Kuru nane, Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliği (Tebliğ No: 2000/16) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır.
- Kendine has renk, koku ve tatta olmalı, içinde hiçbir yabancı madde bulunmamalı.
- Standart olarak **500 gr lık orijinal** sağlam ve temiz bez veya naylon torbalar içinde teslim edilecektir.
- Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği (Tebliğ No: 2002/58) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır
- Malzemeler depo teslim alınacaktır.
- Ürünlerde TSE veya İSO belgesi bulunacaktır.
- Paketler patlak, yırtık ve ambalajı zedelenmiş olmayacaktır. Olduğu takdirde yenisiyle değişim yapılacaktır.
- Malın cinsi, son kullanma tarihi ve üretim tarihi net olarak okunabilmelidir. Üretim tarihi yakın tarih olmalı ve son kullanma tarihi uzak tarihli olmalıdır.
- Kapalı ambalajlar içinde alınacaktır.
- Toplam miktarın ¼ 'ü 3 ay aralarla alınacaktır.

### 5-SALÇA

- Su miktarı % 82 den, tuz miktarı % 12 den, kül miktarı tuz hariç % 1,1 den külün sulu kloru asidinde erimeyen kısmı %01 den fazla olmayacaktır.
- Ambalaj üzerinde cinsi, brüt miktarı net miktarı firmanın adı adresi tanıtıcı işareti ve imal tarihini gösteren bilgiler bulunmalıdır. Kutu üzerinde belirtilen net ağırlık üzerinden alınır.
- Özel yönetmeliğinde gösterilen cins ve miktarda fazla veya başka cins koruma maddelerini ihtiva etmeyecektir.
- Kokmuş küflenmiş kurtlanmış, kirlenmiş, kutuları şişkin veya içinde muhteviyatının bozulmasından ileri gelen az teşekkül etmiş delinmiş kutuları derinliklerine kadar paslanmış olmayacaktır. Kutuların kurşun veya diğer bir zehirli madenle karışık kalayla kaplı olmayacaktır. Her ne maksatla olursa olsun madeni veya uzvi zehirli bir madde ile muamele edilmiş bulunmayacaktır.
- Salçalar kabul edildiğinde normal şartlar altında bozulmaması garanti edecek. Bozulma işareti gösteren kutular derhal değiştirilecektir.
- **1 kg'lık orijinal** kutularda teslim alınacaktır.

- Muayene sırasında açılan kutular teslim miktarlarından düşülecektir. (%01) konserve bir önceki senenin ürünü olacaktır.
- Malın cinsi, son kullanma tarihi ve üretim tarihi net olarak okunabilmelidir. Üretim tarihi yakın tarih olmalı ve son kullanma tarihi uzak tarihli olmalıdır.
- Toplam miktarın ¼ 'ü 3 ay aralarla alınacaktır.

## 6-ORALET

- Net ağırlık 350 gr olacaktır.
- Türk Gıda Kodeksi alkolsüz içecekler tebliğine göre üretilmiş olmalıdır.
- Üretici firmanın adres ve genel bilgileri bulunmalıdır.
- Malın cinsi, son kullanma tarihi ve üretim tarihi net olarak okunabilmelidir. Üretim tarihi yakın tarih olmalı ve son kullanma tarihi uzak tarihli olmalıdır.
- Kapalı ambalajlar içinde alınacaktır.
- Malın cinsi, son kullanma tarihi ve üretim tarihi net olarak okunabilmelidir. Üretim tarihi yakın tarih olmalı ve son kullanma tarihi uzak tarihli olmalıdır.
- Toplam miktarın ¼ 'ü 3 ay aralarla alınacaktır.

## 7- TAM YAĞLI BEYAZ PEYNİR

- Beyaz peynir. Çiğ süt TS 1018-TS11044-TS11046 veya kısımlarının pastörize edilmesi veya pastörize sütler (TS 1019) standardına uygun sütlerin imalat tekniğine göre işlenmesi ve olgunlaştırılması sonucu elde edilen, kendine has, şekil, renk, koku, tat ve aroması olan peynirdir.
- 1. sınıf yağlı peynirlerden olmalıdır.(TS 591)
- Rutubet miktarı kütlece en çok %60 olmalıdır.
- Beyaz peynirler sertçe kalıplar halinde, hiç kullanılmamış temiz, passız, peynir kalitesini bozmayacak, hiçbir sızıntı yapmayacak şekilde kapatılmış olan ve TS 1234'e uygun teneke veya kutularda alınır. (Sertçeden maksat, kalıplar tenekeden rahatça çıkabilmeli, icabında şüpheli bir tenekenin peyniri diğer bir tenekeye kalıplar dağılmadan devredilebilmelidir).
- Peynir kalıpları ayrılmayacak şekilde birbirlerine yapışmış, yumuşamış, ezilmiş olmayacak ve dağılmayacaktır.(Muayenesi için, parmakları kapalı bir elle kalıbın yüzüne hafifçe bastırılınca gömülme ve dağılma olmayacaktır.)
- Peynirlerin içi ve dışı beyaz olacaktır. Acı, ekşi, küflü, fena kokulu ve sünger gibi delikli olmayacaktır.
- Peynir tenekeleri açıldığında mantarlaşmış olmayacaktır.
- Kâfi miktarda salamurası olacaktır. Peynirler kuru madde üzerinden tuzu aşırı miktarda olmayacaktır.
- Peynirin ihtiva ettiği süt yağı miktarı (kuru madde üzerinden) %40dan daha az olmayacaktır.
- Peynir elle ezildiğinde pürüzsüz dağılmalıdır.
- Peynirlerin içinde ağırlaştırıcı antiseptik herhangi bir madde bulunmayacaktır.
- Yapılan organoleptik muayene sonucu muayene komisyonu beğenmediği ürünü tüm mikrobiyolojik, kimyasal, fiziksel analizler komisyonun öngördüğü yerde ve şartlarda masraflar firma tarafından karşılanarak yaptırılacaktır
- Ürün TSE veya İSO belgesi olacaktır.
- Peynir tenekelerinde gazlı veya kokuşmuş, delik ve akar bir madde bulunmayacaktır. Peynir tenekelerinin üzerinde 'tam yağlı beyaz peynir' ibaresi ile imalatçının adı ve tanıtıcı işareti, malın adı, tipi, en az net ağırlığı, imalat tarihi (ay, yıl) parti ve seri numarasını gösteren bilgiler kabartma veya çıkmayan boya ile yazılacaktır.
- Yapılan organoleptik muayene sonucu muayene komisyonu beğenmediği ürünü yenisiyle değiştirecektir.
- Peynirler **net ağırlık** üzerinden teslim alınacak.