

	Süt	50 gr		Süt	50 gr		Süt	50 gr
	Tuz	2 gr		Tuz	2 gr		Tuz	2 gr
	Yufka	85 gr		Yufka	85 gr		Yufka	85 gr
	Yumurta	1/5 ad.		Yumurta	1/5 ad.		Yumurta	1/5 ad.
	Karabiber	0,4 gr.		Karabiber	0,4 gr.		Karabiber	0,4 gr.
<b>Peynirli Gül Böreği</b>	Ay çiçek Yağı	20 gr.	<b>Peynirli Kol Böreği</b>	Ay çiçek Yağı	20 gr.	<b>Peynirli Tepsi Böreği</b>	Ay çiçek Yağı	20 gr.
	Maydanoz	1/50 ad.		Maydanoz	1/50 ad.		Maydanoz	1/50 ad.
	Peynir	30 gr		Peynir	30 gr		Peynir	30 gr
	Süt	50 gr		Süt	50 gr		Süt	50 gr
	Yufka	85 gr		Yufka	85 gr		Yufka	85 gr
	Yumurta	1/5 ad.		Yumurta	1/5 ad.		Yumurta	1/5 ad.
<b>Puf Böreği</b>	Hazır Milföy	100 gr.	<b>Sigara Böreği</b>	Ay çiçek Yağı	50 gr.	<b>Talaş Böreği</b>	Ay çiçek Yağı	10 gr.
	Karabiber	0,4 gr.		Maydanoz	1/50 ad.		Bezelye (donmuş)	10 gr.
	Dana Kıyma	40 gr.		Peynir	30 gr		Dana Eti	30 gr.
	Maydanoz	1/50 ad.		Yufka	85 gr		Havuç	10 gr.
	Tuz	2 gr.		Yumurta	1/30 ad.		Hazır Milföy	100 gr.
	Yumurta	1/10 ad.					Karabiber	0,4 gr.
							Kuru Soğan	10 gr.
				Tuz	2 gr.			
				Yumurta	1/10 ad.			
<b>Sosisli Nemse Böreği</b>	Hazır Milföy	100 gr.						
	Karabiber	0,4 gr.						
	Dana Sosis	20 gr.						
	Domates Salçası	5 gr.						
	Domates	5 gr.						
	Çarliston Biber	5 gr.						
	Ayçiçek Yağı	10 gr.						
	Yumurta	1/10 ad						

Kübra COŞGUN  
Uzun Dışetisyen

Hürriye AKSUT ÇİÇEK  
Dışetisyen

Merve POLAT  
Dışetisyen

S.Merve KAZDAL  
Dışetisyen

Selin BAKIR  
Dışetisyen

Ayhan ALTUNTAŞ  
Dışetisyen

ÇORBALAR									
<b>Bezelye Çorbası</b>	Ay çiçek Yağı	10 gr.	<b>Brokoli Çorbası</b>	Ay çiçek Yağı	10 gr.	<b>Domates Çorbası</b>	Ay çiçek Yağı	15 gr.	
	Karabiber	0,4 gr.		Karabiber	0,4 gr.		Biber Salçası	2 gr.	
	Bezelye (donmuş)	30 gr.		Brokoli	30 gr.		Domates	5 gr.	
	Dereotu	1/50 ad.		Dereotu	1/50 ad.		Kaşar peyniri	20 gr.	
	Süt	40 gr.		Krema	10 gr.		Domates Salçası	20 gr.	
	Tuz	2 gr.		Tuz	2 gr.		Süt	40 gr.	
	Un	15 gr.		Un	15 gr.		Tuz	2 gr.	
				Tavuk suyu	10 gr.		Un	20 gr.	
<b>Düğün Çorbası</b>	Ay çiçek Yağı	10 gr.	<b>Ezogelin Çorbası</b>	Ay çiçek Yağı	10 gr.	<b>Gemici Çorbası</b>	Ay çiçek Yağı	10 gr.	
	Dana Eti	20 gr.		Bulgur	3 gr.		Kuru Fasulye	5 gr.	
	Limon	1/4 ad.		Karabiber	0,4 gr.		Kuru Nane	0,4 gr.	
	Tuz	2 gr.		Limon	1/4 ad.		Nohut	5 gr.	
	Un	10 gr.		Mercimek	20 gr.		Tuz	2 gr.	
	Yoğurt	30 gr.		Kuru Nane	0,4 gr.		Un	10 gr.	
	Yumurta	1/30 ad.		Pirinç	3 gr.		Yarma	10 gr.	
				Domates Salçası	10 gr.		Yoğurt	50 gr.	
		Tuz	2 gr.	Yumurta	1/30 ad.				
		Un	10 gr.						
<b>Havuç Çorbası</b>	Ay çiçek Yağı	10 gr.	<b>Ispanak Çorbası</b>	Ay çiçek Yağı	10 gr.	<b>Yarmalı Yoğurt Çorbası</b>	Ay çiçek Yağı	10 gr.	
	Karabiber	0,4 gr.		Karabiber	0,4 gr.		Yarma	10 gr.	
	Havuç	30 gr.		Ispanak	30 gr.		Kuru Nane	0,4 gr.	
	Kuru Soğan	10 gr.		Süt	40 gr.		Yoğurt	25 gr.	
	Süt	40 gr.		Tuz	2 gr.		Süzme Yoğurt	25 gr.	
	Tuz	2 gr.		Un	10 gr.		Yumurta	1/30 ad.	
	Un	10 gr.					Tuz	2 gr.	
							Un	20 gr.	

Kübra COŞGUN  
Uzman Diyetisyen

Hürriye AKSÜT ÇİÇEK  
Diyetisyen

Meryem ROLAT  
Diyetisyen

S.Meryem KAZDAL  
Diyetisyen

Selin BAKIR  
Diyetisyen

Ayhan ALTUNTAŞ  
Diyetisyen

<b>Köylü Çorbası</b>	Ay çiçek Yağı	10 gr.	<b>Mantar Çorbası</b>	Ay çiçek Yağı	10 gr.	<b>Kırmızı Mercimek Çorbası</b>	Ay çiçek Yağı	10 gr.	
	Biber Salçası	2 gr.		Karabiber	0,4 gr.		Karabiber	0,4 gr.	
	Erişte	10 gr.		Dereotu	1/50 ad.		Limon	1/4 ad.	
	Kuru Nane	0,4 gr.		Mantar	30 gr.		K.Mercimek	30 gr.	
	Domates Salçası	5 gr.		Krema	10 gr.		Domates Salçası	5 gr.	
	Tuz	2 gr.		Tuz	2 gr.		Tuz	2 gr.	
	Un	5 gr.		Un	10 gr.		Un	10 gr.	
	Yeşil Mercimek	15 gr.		Tavuk suyu	10 gr.				
<b>Mısır Çorbası</b>	Ay çiçek Yağı	10 gr.	<b>Patates Çorbası</b>	Ay çiçek Yağı	10 gr.	<b>Pirinç Çorbası</b>	Ay çiçek Yağı	10 gr.	
	Karabiber	0,4 gr.		Karabiber	0,4 gr.		Domates	10 gr.	
	Mısır (donmuş)	30 gr.		Patates	30 gr.		Limon	1/4 ad.	
	Süt	40 gr.		Süt	40 gr.		Maydanoz	1/50 ad.	
	Tuz	2 gr.		Tuz	2 gr.		Pirinç	15 gr.	
	Un	10 gr.		Un	10 gr.		Domates Salçası	10 gr.	
	Dereotu	1/50 ad.					Tuz	2 gr.	
							Un	10 gr.	
<b>Sebze Çorbası</b>	Ay çiçek Yağı	10 gr.	<b>Şehriye Çorbası</b>	Ay çiçek Yağı	10 gr.	<b>Tarhana Çorbası</b>	Ay çiçek Yağı	10 gr.	
	Dereotu	1/50 ad.		Karabiber	0,4 gr.		Biber Salçası	2 gr.	
	Havuç	10 gr.		Limon	1/4 ad.		Karabiber	0,4 gr.	
	Kabak	10 gr.		Maydanoz	1/50 ad.		Domates Salçası	5 gr.	
	Karabiber	0,4 gr.		Domates Salçası	10 gr.		Tarhana	20 gr.	
	Patates	10 gr.		Şehriye	1 gr.		Tuz	2 gr.	
	Süt	40 gr.		Tuz	2 gr.				
	Tuz	2 gr.		Un	10 gr.				

Kübra COŞGUN  
Uzman Diyetisyen

Hüriye AKSÜT ÇİÇEK  
Diyetisyen

Merve POLAT  
Diyetisyen

S.Merve KAZDAL  
Diyetisyen

Selin BAKIR  
Diyetisyen

Ayhan ALTINTAŞ  
Diyetisyen

	Un	10 gr.						
<b>Toyga Çorbası</b>	Ay çiçek Yağı	10 gr.	<b>Yayla Çorbası</b>	Ay çiçek Yağı	10 gr.			
	Kuru Nane	0,4 gr.		Kuru Nane	0,4 gr.			
	Nohut	5 gr.		Pirinç	10 gr.			
	Tuz	2 gr.		Tuz	2 gr.			
	Un	10 gr.		Un	10 gr.			
	Yarma	15 gr.		Yoğurt	50 gr.			
	Yoğurt	50 gr.		Yumurta	1/30 ad.			
	Yumurta	1/30 ad.						
<b>PİLAVLAR</b>								
<b>Buhara Pilavı</b>	Ayçiçek Yağı	20 gr.	<b>Bulgur Pilavı</b>	Ay çiçek Yağı	20 gr.	<b>Domatesli Bulgur Pilavı</b>	Ayçiçek Yağı	20 gr.
	Çam Fıstığı	3 gr.		Çarliston Biber	10 gr.		Çarliston Biber	10 gr.
	Havuç	10 gr.		Bulgur	60 gr.		Bulgur	60 gr.
	Karabiber	0,4 gr.		Tuz	2 gr.		Domates	10 gr.
	Kuşüzümü	2 gr.		Domates Salçası	2 gr.		Karabiber	0,4 gr.
	Pirinç	70 gr.					Kuru Soğan	10 gr.
	Tuz	2 gr.					Domates Salçası	5 gr.
							Tuz	2 gr.
<b>İç Pilav</b>	Ayçiçek Yağı	20 gr.	<b>Mercimekli Bulgur Pilavı</b>	Ayçiçek Yağı	20 gr.	<b>Meyhane Pilavı</b>	Ay çiçek Yağı	20 gr.
	Çam Fıstığı	3 gr.		Çarliston Biber	10 gr.		Çarliston Biber	10 gr.
	Karabiber	0,4 gr.		Bulgur	50 gr.		Bulgur	60 gr.
	Kuru Soğan	5 gr.		Domates	10 gr.		Domates	20 gr.
	Kuşüzümü	2,5 gr.		Karabiber	0,4 gr.		Karabiber	0,4 gr.
	Pirinç	70 gr.		Kuru Soğan	10 gr.		Kuru Soğan	10 gr.
	Tuz	2 gr.		Tuz	2 gr.		Domates Salçası	10 gr.
	Yenibahar	0,4 gr.		Yeşil Mercimek	15 gr.		Tuz	2 gr.
	Tarçın	0,1 gr.					Kuru Nane	0,4 gr.

Kübra COŞGUN  
Diyetisyen

Hüriye AKSÜT ÇİÇEK  
Diyetisyen

Merve POLAT  
Diyetisyen

S.Merve SAZDAL  
Diyetisyen

Selin BAKIR  
Diyetisyen

Ayhan ALTUNTAŞ  
Diyetisyen

<b>Nohutlu Pirinç Pilavı</b>	Ay çiçek Yağı	20 gr.	<b>Özbek Pilavı</b>	Ay çiçek Yağı	20 gr.	<b>Patlıcanlı Pirinç Pilavı</b>	Ay çiçek Yağı	40 gr.
	Nohut	40 gr.		Bezelye(donmuş)	20 gr.		Maydanoz	1/50 ad.
	Pirinç	70 gr.		Dereotu	1/50 ad		Patlıcan	30 gr.
	Tuz	2 gr.		Havuç	40 gr.		Pirinç	70 gr.
				Karabiber	0,4 gr.		Tuz	2 gr.
				Pirinç	70 gr.			
				Tuz	2 gr.			
<b>Perde Pilavı</b>	Ay çiçek Yağı	20 gr.	<b>Pirinç Pilavı</b>	Ay çiçek Yağı	20 gr.	<b>Sebzeli Pirinç Pilavı</b>	Ay çiçek Yağı	20 gr.
	Badem	10 gr.		Pirinç	70 gr.		Bezelye (donmuş)	30 gr.
	Havuç	10 gr.		Tuz	2 gr.		Dereotu	1/50 ad
	Karabiber	0,4 gr.					Havuç	20 gr.
	Kuşüzümü	10 gr.					Pirinç	70 gr.
	Pirinç	70 gr.					Tuz	2 gr.
	Tuz	2 gr.						
<b>Şehriyeli Bulgur Pilavı</b>	Ay çiçek Yağı	20 gr.	<b>Şehriyeli Pirinç Pilavı</b>	Ay çiçek Yağı	20 gr.			
	Bulgur	50 gr.		Pirinç	70 gr.			
	Tel Şehriye	15 gr.		Şehriye	20 gr.			
	Tuz	2 gr.		Tuz	2 gr.			
	Tereyağı	2 gr.						
<b>MAKARNALAR</b>								
<b>Cevizli Erişte</b>	Ay çiçek Yağı	7 gr.	<b>Fırın Makarna</b>	Ay çiçek Yağı	20 gr.	<b>Karışık Pizza</b>	Çarliston Biber	10 gr.
	Ceviz İçi	5 gr.		Beyaz Peynir	20 gr.		Domates	10 gr.
	Erişte	50 gr.		Kaşar peyniri	20 gr.		Kaşar peyniri	30 gr.
	Karabiber	0,4 gr.		Makarna	40 gr.		Mantar	10 gr.

Kübra COŞGUN  
Uz. Diyetisyen

Hüriye AKSÜT ÇİÇEK  
Diyetisyen

Merve POLAT  
Diyetisyen

S.Merve KAZDAL  
Diyetisyen

Selin BAKIR  
Diyetisyen

Ayhan ALTINTAŞ  
Diyetisyen



	Spagetti	50 gr.		Çarliston Biber	10 gr.		Çarliston Biber	10 gr.
	Tuz	2 gr.		Biber Salçası	2 gr.		Biber Salçası	2 gr.
				Domates	20 gr.		Domates	30 gr.
				Havuç	5 gr.		Karabiber	0,4 gr.
				Karabiber	0,4 gr.		Maydanoz	1/50 ad.
				Dana Kıyma	20 gr.		Domates Salçası	10 gr.
				Kuru Soğan	20 gr.		Spagetti	50 gr.
				Domates Salçası	10 gr.		Tuz	2 gr.
				Spagetti	50 gr.			
				Tuz	2 gr.			
<b>ZEYTİN YAĞLILAR</b>								
<b>Havuç Karnabahar Kızartma</b>	Ay çiçek Yağı	50 gr.	<b>Havuç Kızartma</b>	Ay çiçek Yağı	50 gr.	<b>Kabak Kızartma</b>	Ay çiçek Yağı	50 gr.
	Havuç	100 gr.		Havuç	200 gr.		Kabak	200 gr.
	Karnabahar	100 gr.		Tuz	2 gr.		Tuz	2 gr.
	Tuz	2 gr.		Un	20 gr.		Un	20 gr.
	Un	20 gr.		Yumurta	1/2 ad.			
	Yumurta	1/2 ad.						
<b>Zeytinyağlı Havuç</b>	Havuç	200 gr.	<b>Yoğurtlu Patlıcan Biber Kızartma</b>	Ay çiçek Yağı	50 gr.	<b>Karnabahar Kızartma</b>	Ay çiçek Yağı	50 gr.
	Maydanoz	1/50 ad.		Biber	50 gr.		Karnabahar	200 gr.
	Pirinç	5 gr.		Patlıcan	150 gr.		Tuz	2 gr.
	Tuz	2 gr.		Tuz	2 gr.		Un	20 gr.
	Zeytin Yağı	10 gr.		Yoğurt	100 gr.		Yumurta	1/2 ad.
<b>Soslu Patlıcan Biber Kızartma</b>	Ay çiçek Yağı	50 gr.	<b>Şakşuka</b>	Ay çiçek Yağı	50 gr.	<b>Zeytinyağlı Bakla</b>	Dereotu	1/50 ad.
	Çarliston Biber	50 gr.		Çarliston Biber	10 gr.		Kuru Soğan	25 gr.
	Patlıcan	150 gr.		Domates	20 gr.		Limon	1/4 ad.
	Tuz	2 gr.		Kuru Soğan	15 gr.		Taze Bakla	200 gr.
	Domates	50 gr.		Patates	50 gr.		Tuz	2 gr.
	Domates Salçası	10 gr.		Patlıcan	200 gr.		Un	5 gr.
				Domates Salçası	10 gr.		Zeytin Yağı	10 gr.
				Tuz	2 gr.			

<b>Zeytinyağlı Barbunya Pilaki</b>	Barbunya	60 gr.	<b>Zeytinyağlı Biber Dolma</b>	Dolma Biber	150 gr.	<b>Soslu Karışık Kızartması</b>	Ay çiçek Yağı	50 gr.
	Havuç	20 gr.		Çam Fıstığı	3 gr.		Biber	50 gr.
	Kuru Soğan	10 gr.		Domates	10 gr.		Kabak	50 gr.
	Limon	1/4 ad.		Karabiber	0,4 gr.		Patates	50 gr.
	Maydanoz	1/50 ad		Kuşüzümü	2 gr.		Patlıcan	50 gr.
	Patates	20 gr.		Limon	1/4 ad.		Tuz	2 gr.
	Salça	10 gr.		Kuru Nane	0,4 gr.		Yoğurt	100 gr.
	Tuz	2 gr.		Pirinç	40 gr.		Domates	50 gr.
	Zeytin Yağı	10gr.		Kuru Soğan	10 gr.		Domates Salçası	10 gr.
					Tuz		2 gr.	
			Zeytin Yağı	10 gr.				
			Yeni bahar	0,4 gr				
<b>Zeytinyağlı Kereviz</b>	Kuru Soğan	5 gr.	<b>Zeytinyağlı Patlıcan</b>	Biber	5 gr.	<b>Zeytinyağlı Pırasa</b>	Havuç	10 gr.
	Bezelye	5 gr.		Domates	5 gr.		Limon	1/4 ad.
	Dereotu	1/50 ad.		Kuru Soğan	10 gr.		Pırasa	200 gr.
	Havuç	5 gr.		Patlıcan	200 gr.		Pirinç	5 gr.
	Kereviz	180 gr.		Domates Salçası	5 gr.		Domates Salçası	5 gr.
	Limon	1/4 ad.		Tuz	2 gr.		Tuz	2 gr.
	Patates	10 gr.		Zeytin Yağı	10 gr.		Zeytin Yağı	10 gr.
	Tuz	2 gr.						
	Un	5 gr.						
	Zeytin Yağı	10 gr.						
<b>Zeytinyağlı Semizotu</b>	Havuç	5 gr.	<b>Zeytinyağlı Taze Fasulye</b>	Domates	10 gr.			
	Limon	1/4 ad.		Kuru Soğan	10 gr.			
	Pirinç	5 gr.		Domates Salçası	5 gr.			
	Domates Salçası	10 gr.		Taze Fasulye	160 gr.			
	Semizotu	200 gr.		Tuz	2 gr.			
	Tuz	2 gr.		Zeytin Yağı	10 gr.			
	Zeytin Yağı	10 gr.						
<b>TATLILAR</b>								

Kübra COŞGUN  
Diyetisyen

Hüseyin AKSÖT ÇİÇEK  
Diyetisyen

Merve POLAT  
Diyetisyen

S.Merve KAZDAL  
Diyetisyen

Selin BAKIR  
Diyetisyen

Ayhan ALTINTAŞ  
Diyetisyen



<b>Armut Tatlısı</b>	Armut	200 gr.	<b>Aşure</b>	Buğday	15 gr.	<b>Ayva Tatlısı</b>	Ayva	200 gr.
	Şeker	75 gr.		Ceviz İçi	10 gr.		Ceviz İçi	10 gr.
	Toz Şanti	15 gr.		Fındık	10 gr.		Elma	50 gr.
	Ceviz İçi	5 gr.		İncir	10 gr.		Krem Şanti	15 gr.
	Süt	5 gr.		Kayısı	10 gr.		Şeker	75 gr.
				Kuru Fasulye	10 gr.		Süt	5 gr.
				Kuru Üzüm	10 gr.		Tarçın	0,2 gr.
				Nişasta	10 gr.			
				Nohut	10 gr.			
				Şeker	60 gr.			
		Tarçın	0,4 gr.					
		Karanfil	0,4 gr.					
<b>Cevizli Baklava</b>	Ceviz İçi	15 gr.	<b>Çikolatalı Puding</b>	Kakao	0,8 gr.	<b>Profiterol</b>	Un	5 gr.
	Margarin	20 gr.		Quvertür çikolata	10 gr.		Alba yağ	3 gr.
	Nişasta	20 gr.		Nişasta	10 gr.		Yumurta	1/2 ad.
	Şeker	60 gr.		Pralin	10 gr.		Süt	0,12 gr.
	Un	25 gr.		Süt	200 gr.		Şeker	50 gr.
	Yumurta	1/10ad.		Şeker	60 gr.		Nişasta	12 gr.
				Vanilya	2 gr.		Vanilya	0,3 gr.
				Yumurta	1/10 ad.		Quvertür çikolata	6 gr.
				Pralin	10 gr.			
				Kakao	3 gr.			
<b>Dilber Dudağı</b>	Ay çiçek Yağı	40 gr.	<b>Ebruli Puding</b>	Kakao	0,8 gr.	<b>Ekler Pasta</b>	Biskin Yağ	15 gr.
	Şeker	75 gr.		Quvertür çikolata	10 gr.		Çikolata	5 gr.
	Un	25 gr.		Nişasta	8 gr.		Margarin	10 gr.
	Yumurta	1/3 ad.		Pralin	10 gr.		Nişasta	6 gr.
				Süt	200 gr.		Pralin	15 gr.
				Şeker	60 gr.		Süt	60 gr.
				Vanilya	2 gr.		Şeker	15 gr.
				Yumurta	1/10 ad.		Un	15 gr.
				Vanilya	0,1 gr.			
				Yumurta	1 ad.			

Kübra COŞGUN  
Hızlı Diyetisyen

Hüriye AKSÜT ÇİÇEK  
Diyetisyen

Meryem POLAT  
Diyetisyen

S.Meryem KAZDAL  
Diyetisyen

Selin BAKIR  
Diyetisyen

Ayhan ALTUNTAŞ  
Diyetisyen

<b>Ekmek Kadayıfı</b>	Ekmek Kadayıfı	30 gr.	<b>Fındıklı Keşkül</b>	Nişasta	10 gr.	<b>Fındık pare</b>	Fındık	6 gr.
	Kaymak/M.Şanti	15 gr.		Süt	200 gr.		İrmik	4 gr.
	Şeker	70 gr.		Şeker	60 gr.		Kabartma tozu	2 gr.
	Yer fıstığı	10 gr.		Tane Fındık	10 gr.		Margarin	15 gr.
				Vanilya	0,2 gr.		Pudra Şekeri	10 gr.
				Yumurta	1/10 ad.		Şeker	75 gr.
							Un	30 gr.
							Vanilya	0,5 gr.
				Yumurta	1/5 ad.			
<b>Fırın Sütlaç</b>	Nişasta	10 gr.	<b>Fıstık pare</b>	İrmik	4 gr.	<b>Frambuazlı Kare Pasta</b>	Frambuaz	10 gr.
	Pirinç	10 gr.		Kabartma tozu	2 gr.		Kabartma Tozu	1 gr.
	Süt	200 gr.		Margarin	15 gr.		Şeker	30 gr.
	Şeker	50 gr.		Pudra Şekeri	10 gr.		Süt	60 gr.
	Vanilya	0,02 gr.		Şeker	75 gr.		Un	12 gr.
	Yumurta	1/10ad.		Toz Fıstık	6 gr.		Ovaleks	1 gr.
	Ceviz içi	5 gr.		Un	30 gr.		Toz Şanti	6 gr.
				Vanilya	0,5 gr.		Vanilya	0,5 gr.
		Yumurta	1/5 ad.	Yumurta	1 ad.			
				Nişasta	6 gr.			
<b>Frambuazlı Keşkül</b>	Nişasta	10 gr.	<b>Frambuazlı Rulo Pasta</b>	Frambuaz	10 gr.	<b>Hanım Göbeği</b>	Ay çiçek Yağı	40 gr.
	Süt	200 gr.		Kabartma Tozu	1 gr.		Şeker	75 gr.
	Şeker	60 gr.		Şeker	30 gr.		Un	25 gr.
	Vanilya	0,2 gr.		Süt	60 gr.		Yumurta	1/3 ad.
	Yumurta	1/10 ad.		Un	12 gr.			
	Frambuaz	15 gr.		Ovaleks	1 gr.			
				Toz Şanti	6 gr.			
				Vanilya	0,5 gr.			
		Yumurta	1,5 ad.					
		Nişasta	6 gr.					
<b>Havuç</b>	Ceviz içi	15 gr.	<b>Hurma</b>	İrmik	10 gr.	<b>İrmik</b>	Çam Fıstığı	5 gr.

Kübra COŞGUN  
Uz. Diyetisyen

Hüriye AKSÜT ÇİÇEK  
Diyetisyen

Merve POLAT  
Diyetisyen

S.Merve KAZDAL  
Diyetisyen

Selin BAKIR  
Diyetisyen

Ayhan ALTUNTAŞ  
Diyetisyen

<b>Dilimi</b>	Margarin	20 gr.	<b>Tatlısı</b>	Margarin	10 gr.	<b>Helvası</b>	İrmik	50 gr.
	Nişasta	20 gr.		Maya	1 gr.		K.Üzüm/KuşÜzüm	5 gr.
	Şeker	60 gr.		Pudra Şekeri	10 gr.		Margarin	20 gr.
	Un	25 gr.		Şeker	75 gr.		Süt	30 gr.
	Yumurta	1/10ad.		Un	40 gr.		Şeker	60 gr.
				Yumurta	1/10 ad.			
<b>İrmikli Puding</b>	İrmik	30 gr.	<b>Kabak Tatlısı</b>	Ceviz İçi	15 gr.	<b>Kalburabastı</b>	Ceviz İçi	10 gr.
	Süt	200 gr.		Kabak	350 gr.		Karbonat	1 gr.
	Şeker	60 gr.		Şeker	60 gr.		Margarin	25 gr.
	Vanilya	0,2 gr.					Şeker	75 gr.
	Yumurta	1/10ad.					Un	50 gr.
	Pralin	20 gr.					Süt	20 gr.
							Yumurta	1/10 ad.
							Maya	1 gr.
<b>Kemal Paşa Tatlısı</b>	H.Cevizi/Fındığıçi	1 gr.	<b>Kazandibi</b>	Nişasta	10 gr.	<b>Kestaneli Kare Pasta</b>	Kestane	30 gr.
	Kemalpaşa	30 gr.		Pudra Şekeri	5 gr.		Kabartma Tozu	1 gr.
	Şeker	60 gr.		Süt	200 gr.		Şeker	30 gr.
				Şeker	50 gr.		Süt	60 gr.
				Vanilya	0,2 gr.		Un	12 gr.
				Yumurta	1/10 ad.		Ovaleks	1 gr.
							Toz Şanti	6 gr.
							Vanilya	0,5 gr.
							Yumurta	1 ad.
				Nişasta	10 gr.			
<b>Kestaneli Rulo Pasta</b>	Kestane	30 gr.	<b>Kirazlı Keşkül</b>	Jöle	10 gr.	<b>Krem Karamel</b>	Süt	100 gr.
	Kabartma Tozu	1 gr.		Kiraz	20 gr.		Şeker	40 gr.
	Şeker	30 gr.		Nişasta	10 gr.		Vanilya	0,02 gr.
	Süt	60 gr.		Süt	200 gr.		Yumurta	1/10 ad.
	Un	12 gr.		Şeker	60 gr.			
	Ovaleks	1 gr.		Vanilya	2 gr.			
	Toz Şanti	6 gr.		Yumurta	1/10 ad.			

Kübra COŞGUN  
Diyetisyen

Hüriye AKSÜT ÇİÇEK  
Diyetisyen

Merve POLAT  
Diyetisyen

S.Merve KAZDAL  
Diyetisyen

Selin BAKIR  
Diyetisyen

Ayhan ALTUNTAŞ  
Diyetisyen

	Vanilya	0,5 gr.						
	Yumurta	1,5 ad.						
	Nişasta	10 gr.						
	Çikolata	10 gr.		Ceviz İçi	10 gr.		Limon Tuzu	1 gr.
	Kakao	0,8 gr.		Kadayıf	60 gr.		Margarin	20 gr.
	Nişasta	8 gr.		Kaymak	20 gr.		Maya	2 gr.
	Süt	200 gr.		şeker	50 gr.		şeker	75 gr.
	şeker	60 gr.		Tuzsuz Peynir	30 gr.		Un	50 gr.
	Yumurta	1/10ad.						
	Pralin	5 gr.						
	Muz	30 gr.		Jöle	10 gr.		Muz	30 gr.
	Kabartma Tozu	1 gr.		Muz	20 gr.		Kabartma Tozu	1 gr.
	şeker	30 gr.		Nişasta	8 gr.		şeker	30 gr.
	Süt	60 gr.		Süt	200 gr.		Süt	60 gr.
	Un	12 gr.		şeker	60 gr.		Un	12 gr.
	Ovaleks	1 gr.		Vanilya	2 gr.		Ovaleks	1 gr.
	Toz şanti	6 gr.		Yumurta	1/10 ad.		Toz şanti	6 gr.
	Vanilya	0,5 gr.					Vanilya	0,5 gr.
	Yumurta	1 ad.					Yumurta	1,5 ad.
	Nişasta	10 gr.					Nişasta	10 gr.
	Hindistancevizi	10 gr.		Nişasta	10 gr.		Ceviz İçi	10 gr.
	İrmik	30 gr.		Süt	200 gr.		Margarin	40 gr.
	şeker	60 gr.		şeker	60 gr.		şeker	75 gr.
	Un	20 gr.		Vanilya	0,2 gr.		Un	50 gr.
	Yumurta	1 ad.		Yumurta	1/10 ad.		Yumurta	1/10 ad.
	Ceviz İçi	15 gr.		Kakao	0,8 gr.		İrmik	10 gr.
	Margarin	20 gr.		Quvertür çikolata	10 gr.		Kabartma tozu	2 gr.
	Nişasta	20 gr.		Nişasta	8 gr.		Margarin	15 gr.

	Şeker	60 gr.		Pralin	10 gr.		Pudra Şekeri	10 gr.	
	Un	25 gr.		Süt	200 gr.		Şeker	75 gr.	
	Yumurta	1/10ad.		Şeker	60 gr.		Un	30 gr.	
				Yumurta	1/10 ad.		Vanilya	0,5 gr.	
							Yumurta	1/5 ad.	
Tel Kadayıf	Ceviz İçi	15 gr.	Tulumba Tatlısı	Ay çiçek Yağı	40 gr.	Un helvası	Çam Fıstığı	5 gr.	
	Kadayıf	60 gr.		Şeker	75 gr.		Un	50 gr.	
	Şeker	75 gr.		Un	25 gr.		Şeker	60 gr.	
	Ayçiçeği yağı	30 gr.		Yumurta	1/3 ad.		Margarin	20 gr.	
Vezir Parmağı	Ay çiçek Yağı	40 gr.	Yassı Kadayıf	Ceviz İçi	15 gr.	İncir Tatlısı	İncir	200 gr.	
	Margarin	10 gr.		Kadayıf	60 gr.		Şeker	75 gr.	
	Şeker	75 gr.		Kaymak	20 gr.		Toz Şanti	15 gr.	
	Un	25 gr.		Şeker	75 gr.		Ceviz İçi	5 gr.	
	Yumurta	1/3 ad. ad.					Süt	5 gr.	
<b>MEYVELER</b>									
Armut	Armut	200 gr.	Ayva	Ayva	250 gr.	Çilek	Çilek	225 gr.	
								Pudra şekeri	5 gr.
Elma	Elma	200 gr.	Karpuz	Karpuz	500 gr.	Kavun	Kavun	500 gr.	
Kayısı	Kayısı	200 gr.	Erik	Kırmızı Erik	250 gr.	Kiraz	Kiraz	200 gr.	
				Can Eriği	200 gr.				

Kübra COŞGUN  
Uzm. Diyetisyen

Hürriye AKSÜT ÇİÇEK  
Diyetisyen

Merve POLAT  
Diyetisyen

S.Merve KAZDAL  
Diyetisyen

Sevinç BAĞIR  
Diyetisyen

Ayhan ALTINTAŞ  
Diyetisyen

<b>Malta Eriği</b>	Malta Eriği	250 gr.	<b>Mandalina</b>	Mandalina	250 gr.	<b>Muz</b>	Muz	250 gr.	
<b>Portakal</b>	Portakal	220 gr.	<b>Şeftali</b>	Şeftali	250 gr.	<b>Üzüm</b>	Üzüm	300 gr.	
<b>KOMPOSTOLAR</b>									
<b>Ayva Kompostosu</b>	Ayva	60 gr.	<b>Çilek Kompostosu</b>	Çilek	60 gr.	<b>Elma Kompostosu</b>	Elma	60 gr.	
	Şeker	40 gr.		Şeker	40 gr.		Şeker	40 gr.	
	Kök tarçın	1 gr.							
<b>Kayısı Kompostosu</b>	Kayısı	60 gr.	<b>Kırmızı Erik Kompostosu</b>	Kırmızı Erik	60 gr.	<b>Kiraz Kompostosu</b>	Kiraz	60 gr.	
	Şeker	40 gr.		Şeker	40 gr.		Şeker	40 gr.	
<b>Kuru Üzüm Kompostosu</b>	Kuru Üzüm	60 gr.	<b>Kızılık Kompostosu</b>	Kızılık	60 gr.	<b>Vişne Kompostosu</b>	Vişne	60 gr.	
	Şeker	40 gr.		Şeker	40 gr.		Şeker	40 gr.	
<b>SALATALAR</b>									
<b>Beyaz Lahana Salata</b>	Beyaz Lahana	200 gr.	<b>Çoban Salata</b>	Çarliston Biber	20 gr.	<b>Domatesli Aysberg Salata</b>	Aysberg	1/5 ad.	
	Limon	1/4 ad.		Domates	130 gr.		Domates	50 gr.	
	Dereotu	1/50 ad.		Limon	1/4 ad.		Limon	1/4 ad.	



	Limon	1/4 ad.		Tuz	2 gr		Zeytin Yağı	5 gr.
	Zeytin Yağı	5 gr					Tuz	2 gr
	Maydonoz	1/50 ad.						
Mevsim Salata (Yaz)	Domates	50 gr.	Mısırlı Aysberg Salata	Aysberg	1/5 ad.	Mor Lahana Salata	Mor Lahana	200 gr.
	Salatalık	50 gr.		Mısır	10 gr.		Limon	1/4 ad.
	Aysberg/Kıvırcık	1/5 ad.		Limon	1/4 ad.		Maydanoz	1/50 ad.
	Limon	1/4 ad.		Maydanoz	1/50 ad.		Zeytin Yağı	5 gr.
	Maydanoz	1/50ad		Zeytin Yağı	5 gr.		Tuz	2 gr
	Zeytin Yağı	5 gr.		Tuz	2 gr			
	Tuz	2 gr						
Söğüş	Çarliston Biber	30 gr.						
	Domates	75 gr.						
	Salatalık	75 gr.						



DİYET PİLAV VE MAKARNALARI								
Erişte	Ay çiçek Yağı	5 gr.	Makarna Çeşitleri	Ay çiçek Yağı	5 gr.	Pirinç Pilavı	Ay çiçek Yağı	5 gr.
	Erişte	40 gr.		Makarna	40 gr.		Pirinç	50 gr.
Armut	Armut	200 gr.	Ayva	Ayva	200 gr.	Çilek	Çilek	200 gr.
Elma	Elma	200 gr.	Karpuz	Karpuz	500 gr.	Kavun	Kavun	500 gr.
Kayısı	Kayısı	200 gr.	Kırmızı Erik	Kırmızı Erik	200 gr.	Kiraz	Kiraz	200 gr.
Malta Eriği	Malta Eriği	200 gr.	Mandalina	Mandalina	200 gr.	Muz	Muz	200 gr.
Portakal	Portakal	200 gr.	Şeftali	Şeftali	200 gr.	Üzüm	Üzüm	200 gr.

Kübra COŞGUN  
Diyetisyen

Hürriye AKSÜT ÇİÇEK  
Diyetisyen

Merve POLAT  
Diyetisyen

S.Merve KAZDAL  
Diyetisyen

Selin BAKIR  
Diyetisyen

Ayhan ALTINTAŞ  
Diyetisyen

DİYET TATLILARI									
Elma Armut Tatlısı	Elma/Armut	250 gr.	Yumurtalı Muhallebi	Süt	200 gr.	Muhallebi	Nişasta	10 gr.	
	Şeker	75 gr.		Şeker	40 gr.		Süt	200 gr.	
				Vanilya	0,2 gr.		Şeker	40 gr.	
				Yumurta	1/10 ad.		Vanilya	0,2 gr.	
Pelte	Nişasta	10 gr.	Tatlandırıcılı Muhallebi	Nişasta	20 gr.	Tatlandırıcılı Sütlaç	Pirinç	5 gr.	
	Şeker/Tatlandırıcı	40/1,5 g		Tatlandırıcı	1,5 gr.		Tatlandırıcı	1,5 gr.	
				Süt	200 gr.		Süt	200 gr.	
				Vanilya	0,2 gr.		Vanilya	0,2 gr.	
							Nişasta	10 gr.	
Sütlaç	Nişasta	10 gr.							
	Pirinç	5 gr.							
	Süt	200 gr.							
	Şeker	40 gr.							
	Vanilya	0,2 gr.							
DİYET KOMPOSTOLARI									
Ayva Kompostosu	Ayva	30 gr.	Çilek Kompostosu	Çilek	30 gr.	Elma Kompostosu	Elma	30 gr.	
	Şeker	20gr.		Şeker	20 gr.		Şeker	40 gr.	
	Kök tarçın	1 gr							
Kayısı Kompostosu	Kayısı	30 gr.	Kırmızı Erik Kompostosu	Kırmızı Erik	30 gr.	Kiraz Kompostosu	Kiraz	30 gr.	
	Şeker	20 gr.		Şeker	20 gr.		Şeker	20 gr.	

<b>Kuru Üzüm Kompostosu</b>	Kuru Üzüm	30 gr.	<b>Kızılcık Kompostosu</b>	Kızılcık	30 gr.	<b>Vişne Kompostosu</b>	Vişne	30 gr.
	Şeker	20 gr.		Şeker	30 gr.		Şeker	30 gr.
<b>ARA ÖĞÜNLER</b>								
<b>Çikolatalı Puding</b>	Kakao	0,6 gr.	<b>Elmalı Kurabiye</b>	Elma Marmelatı	40 gr.	<b>Kek</b>	Ay çiçek yağı	20 gr.
	Uvertür çikolata	8 gr.		Kabartma Tozu	3 gr.		Kuru Üzüm	3 gr.
	Nişasta	6 gr.		Margarin	20 gr.		Ovaleks	2 gr.
	Pralin	8 gr.		Pudra şekeri	10 gr.		Süt	5 gr.
	Süt	150 gr.		Un	40 gr.		Şeker	20 gr.
	Şeker	50 gr.		Yumurta	1/9 ad.		Un	30 gr.
	Vanilya	2 gr.					Yumurta	1/2 ad.
	Yumurta	1/10 ad.						
<b>Patates Kızartması</b>	Ay çiçek yağı	40 gr.	<b>Muffin Kek</b>	Ay çiçek yağı	25 gr.	<b>Paskalya</b>	Albay ağ	25 gr.
	Patates	100 gr.		Kabartma Tozu	0,5 gr.		Kırık Fındık	4 gr.
				Ovaleks	1,5 gr.		Maya	4 gr.
				Süt	10 gr.		Şeker	24 gr.
				Şeker	25 gr.		Un	70 gr.
				Un	35 gr.		Yumurta	1/5 ad.
				Yumurta	1/2 ad.			
<b>Pizza</b>	Un	35 gr.	<b>Sebzeli Pizza</b>	Un	35 gr.	<b>Ponçık</b>	Albay ağ	15 gr.
	Domates	5 gr.		Çarliston Biber	5 gr.		Marmelat/Pralin	15 gr.

	Kaşar peyniri	20 gr.		Domates	5 gr.		Maya	4 gr.
	Margarin	17 gr.		Kaşar peyniri	20 gr.		Şeker	15 gr.
	Maya	2 gr.		Mantar	10 gr.		Un	70 gr.
	Salam	10 gr.		Margarin	17 gr.		Yumurta	1/5 ad.
	Sosis	10 gr.		Maya	2 gr.			
	Şeker	2 gr.		Mısır	4 gr.			
	Tuz	1 gr.		Siyah Zeytin	5 gr.			
				Şeker	2 gr.			
<b>Mahlepli Paskalya</b>	Mahlep	1 gr.	<b>Poğaç</b>	Alba yağ	25 gr.	<b>Susamlı Simit</b>	Albay ağ	30 gr.
	Maya	4 gr.		Maya	2,5 gr.		Maya	2,5 gr.
	Süt	15 gr.		Şeker	4 gr.		Şeker	3 gr.
	Şeker	15 gr.		Tuz	2 gr.		Tuz	2 gr.
	Un	70 gr.		Un	50 gr.		Un	50 gr.
				Yumurta	1/3 ad.		Yumurta	1/2 ad.
							Susam	5 gr.
<b>Mısır Ekmeği (1 dilim)</b>	Ay çiçek Yağı	1 gr.	<b>Glutensiz Ekmek (1 dilim)</b>	Glutensiz Un	50 gr.			
	Mısır Unu	50 gr.		Maya	1 gr.			
	Şeker	1 gr.		Tuz	1 gr.			
	Tuz	1 gr.		Şeker	1 gr.			
	Maya	1,5 gr.						

Yukarıda yazılı olan yemeklere giren malzemeler kazana girecek net gramajları göstermektedir. Bu gramajlara ve içeriklere aynen uyulacaktır.( Örn. : Et kemiksiz ve görünür yağları ayıklanmış), soğan ve patates soyulmuş, ıspanak yıkanmış ve doğranmış, konserve ve turşular süzölmüş ,bir porsiyona girecek net ağırlıklardır. Karnabahar ve semizotu gibi artık oranı yüksek olan sebzeler fire yüzdesi düşünölmekle fazla sipariş edilir).

Kahvaltı ve yemeklerde kullanılacak kuru gıda, sebze – meyve ve diğler yiyecek maddeleri ekte verilen Özel Teknik Şartname hükömlerine uygun olacak; mutfağı verilmeden önce diyet uzmanı ve diğler ilgililerden oluşun muayene komisyonu tarafından kontrol edilecektir.

İaşe listeleri olmayan yemeklerin iaşeleri kontrol komisyonu tarafından standart tarifeler kullanılarak oluşturulup uygulanacaktır.

Köbra COŞGÜN  
Uzman Diyetisyen

Hürve AKSÖT ÇİÇEK  
Diyetisyen

Merve POLAT  
Diyetisyen

S.Merve KAZDAL  
Diyetisyen

Selir BAKIR  
Diyetisyen

Ayhan ALTUNTAŞ  
Diyetisyen

**EK. 2:GIDA MADDELERİ İLE İLGİLİ TEKNİK ŞARTNAMESLER****ETLERİN TEKNİK ŞARTNAMESİ****BALIK TEKNİK ŞARTNAMESİ**

Solungaç kapağı kapalı ve koyu kırmızı, adale kısmı elastiki ve iç organları temizlenmiş olmalıdır. Parmakla deriye basıldığında, deri hemen eski haline gelmelidir. Amonyak kokusu olmamalıdır. Balıkta kan pıhtısı, bere, çürük olmamalıdır. Ağırlığı 200-250 gr aralığında olmalıdır. Mevsimine göre alabalık şeklinde olmalıdır.. Traför kutularda buzlanmış olarak, + 4 °C'de teslim edilmelidir. Balıklar soğutuculu (frigorifik) arabalarda taşınmalıdır. Balıklar plastik esaslı ambalaj içinde tekli veya çift sıra halinde, üzerleri jelatinle kapalı olacak şekilde teslim edilecektir. Balıklar günlük olacaktır. Balıkların başları alınmış olmalıdır. Nakliye araçlarının iç yüzeyleri düz ve temizlenmesi kolay olmalı, aynı anda su ürünleriyle, başka ürünlerin bir arada taşınması için kullanılmamalıdır. Mal tesliminde Yükleniciyi temsil eden sorumlu kişi bulunacaktır. Balığın kalitesi, aşağıda belirtilen ekstra kalitede olacaktır.

**TAVUK ETİ TEKNİK ŞARTNAMESİ**

Parametre	Ekstra	A	B	Kabul edilemez
Deri	- canlı ve parlak renk kaybı yok - bazı türlerin içi, karın ile sırt arasında açık renk farkı	- canlı fakat parlak olmayan renk. - karın ve sırt renk farkı daha az.	- solmuş, ten kaybeden renk - balığın eğilmesi ve derisinde katlanma	- solgun, donuk renk - derinin etten ayrılması
Mukoza	- şeffaf ve sulu mukoza, sümüksü madde.	- hafif bulanık mukoza	- sümüksü mukoza	- sütlü mukoza - donuk renkte saydam değil
Göz	- dışbükey (şişkin) şeffaf kornea - siyah parlak göz bebeği	- dışbükey hafif çökmüş yansımalar gösteren tabaka - siyah, solgun göz bebeği	- yassı saydamsız kornea - saydamsız göz bebeği - göz etrafında kan yanılması	- merkezde içbükey sütümsü kornea - gri renkli göz bebeği
Solungaçlar (parlak renk)	- mukoza yok - daha az renkli	- hafif, berrak mukoza lekeleri - renk kaybına uğramış	- saydamsız mukoza - sarımtırak	- sütümsü mukoza (sümüksü madde)
Et (karından kesit)	- mavimsi, yarı şeffaf, pürüzsüz, parlak - orijinal renginde bir değişiklik yok	- kadifemsi, cilalı, keçemsi - renk hafif değişmiş	- hafif saydamsız	- saydamsız
Omurga	- omurga boyunca renklenme yok - ayrılmadan kırılıyor.	- hafif pembe - yapışık	- pembe - az yapışık	- kırmızı - yapışık değil
Organlar	- böbrekler, diğer organ kalıntıları ve organ içindeki kan parlak kırmızı	- böbrek ve diğer organ kalıntıları donuk kırmızı - kanda renk kaybı	- böbrekler, diğer organ kalıntıları ve kan soluk kırmızı	- böbrekler diğer organ kalıntıları ve kan kahverengimsi
Et	- sıkı ve esnek pürüzsüz yüzeyli	- esneklikte azalma	- hafif yumuşak (gevşek) esneklik az - cilalı (kadifemsi) ve solgun yüzey	- yumuşak ve gevşek - kolayca deriden ayrılan pullar - pürüzlü yüzey
Karın zarı (periton)	- tamamen ete yapışık	- yapışık	- az yapışık	- yapışık değil
Koku (solungaçlar, deri, karın boşluğu)	- deniz yosunu kokulu	- ne kötü ne de deniz yosunu kokulu	- hafif ekşi	- ekşi

Kahra ERİŞGÜN  
Diyetisyen

Hürriye AKSİT OĞÇEK  
Diyetisyen

Merve POLAT  
Diyetisyen

S.Merve KAZDAL  
Diyetisyen

Selma BAKIR  
Diyetisyen

Ayhan ALTINTAŞ  
Diyetisyen

1. Uygun ortam ve şartlarda kesildiğine dair veteriner kontrolünden geçtiğini gösteren damga olmalıdır.
2. Rengi beyaz olmalıdır.
3. Yüzeyde kaygan bir tabaka , siyah leke, morluk, sarı-yeşil renk, dip tüyler olmamalıdır. Tüy diplerinde tam veya yarı belirgin kan lekelerin olmamalıdır.
4. Tavuk eti bozulmamış, kokuşmamış, acılaşmamış, donma yanığına uğramamış, (etin yüzey kısımlarında oluşan muntazam olmayan ve zamanla genişleyen sarı lekeler, koku sinmemiş, kendine özgü renk, koku ve görünüşte olacak, ağır kusurlu olmayacaktır.
5. Etlerde yabancı madde bulunmayacaktır. Etlerde anabolizan maddelerden stilbenler, anabolik steroidler ve zeranol bulunmayacaktır. Tiyobarbiturik asit (TBA) değeri yürürlükte olan TS 12326' daki limitlere uygun olacaktır. Amonyak miktarı, PH değeri yürürlükte olan TS 12326' de belirtilen limitlerde olacaktır. Antibiyotik kalıntısı bulunmayacaktır.
6. Etler kaşektik olmayacaktır. Etlerin muayenesi gözle, elle, koklanarak, haşlandıktan ve kendi yağında kızardıktan sonra kokusuna bakılarak, tartılarak yapılacaktır.
7. Tavuk bonfile eti, kemiksiz ve derisiz olarak teslim edilecektir.
8. Tavuk but'un ortalama ağırlığı 330 gr olmalıdır. But parçalarına bel kemiği dâhil edilmemiş olacaktır. Butun kuyruk sokumu alınmış olmalıdır.
9. Tavuk pizola'nın ortalama ağırlığı 250-260 gr olmalıdır.
10. Göğüsler 600 gr'dan aşağı olamayacaktır.
11. Tavuk etinin kuş gribi ile ilgili raporu bulunmalıdır.
12. Tavuk etinin ambalajı, oluklu mukavvadan imal edilmiş karton koli olup, tek sıra veya iki sıra halinde dizili ve arada jelatin olmalıdır. Tavuk etleri, içindeki malın dışarıdan görünmesini engellemeyecek nitelikte polietilen ve benzeri malzemelerden yapılmış ambalajlar içerisine konmuş şekilde teslim edilecektir. Nakliye ambalajları; yırtık, delik, patlak, ıslak, yağ emmiş, nakliye ambalajın iç yüzeyine nüfuz edecek şekilde kirlenmiş olmayacaktır. Ambalajın ek yerleri dağılmış olmayacaktır.
13. Tavuk etleri ambalajı üzerine veya ambalajlar içine konulacak etiketlerde veya firmanın getireceği raporda aşağıdaki bilgiler, silinmeyecek, bozulmayacak şekilde okunaklı yazılmalıdır. Bu standardın işareti ve numarası,
  - ✓ Tavuk etlerinin tipi, sınıfı,
  - ✓ Kesim tarihi,
  - ✓ Teslim tarihi,
  - ✓ Veteriner hekim onayı,
  - ✓ Teslim eden firma adı ve kaşesi
  - ✓ Üretim ve son kullanma tarihi
14. Her ambalajda bulunan etlerin aynı çeşitteki, en büyükle en küçük parça arasındaki kütle farkı % 20' yi geçmeyecektir.
15. Tavuk eti dondurulmuş (şoklanmış) olarak teslim edilecektir.
16. Etler frigorifik araçlarla mutfağa ulaştırılacak, depoya teslim edilecektir. ve teslim sırasında derin dondurulmuş etler çözünmeye başlamış, çözünmüş, yumuşamış ya da su salmış olmayacaktır. Tavukların içlerinde su olmayacaktır.
17. Teslim anında etin iç sıcaklığı, derin dondurulmuş etlerde (-12) °C' den yüksek olmayacaktır.
18. Tavuk eti hastane deposuna teslim edilecektir.
19. Mal tesliminde Yükleniciyi temsil eden sorumlu kişi bulunacaktır.
20. Gerek görüldüğünde tavuk etleri idarenin belirleyeceği yer ve zamanlarda giderleri yüklenicinin karşılanmak üzere analize tabi tutulur.
21. Tavuk eti Gıda Maddeleri Mevzuatının uygun maddesindeki özellikleri taşıyacaktır.
22. Yukarıdaki belirtilen evsaf, talepte bulunulan bütün tavuk çeşitleri için geçerlidir.

### HİNDİ BONFİLE TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Hindi bonfile etinden (derisiz), boyutları 25 x 25 x 25 mm ±5 mm olacak şekilde marinasyonsuz hazırlanmış olacaktır.
2. Hindi eti, bozulmamış, kokuşmamış, koku sinmemiş, donma yanığına uğramamış olacaktır. Kendine özgü renk renk, koku ve tatta olacaktır.
3. 9-15 kg arasında değişen hindilerden kesilmiş olduğuna dair raporu bulunacaktır.
4. Her ambalajda bonfilelerin en büyüğü ile en küçüğü arasındaki kütle farkı %20'yi geçmeyecektir.
5. Raf ömrü: 0°C 'de 10 gün, -18 °C 'de 9 ay olacaktır.
6. Bonfileler, frigotik araçlarla mutfağa ulaştırılacak ve teslim sırasında derin dondurulmuş etler çözünmeye başlamış, çözünmüş, yumuşamış, su salmış olmayacaktır.

Kültra ÇOŞGUN  
Üzüm Biyetisyen

Hüriye AKSUT ÇİÇEK  
Diyetisyen

Merve POLAT  
Diyetisyen

S.Merve KAZDAL  
Diyetisyen

Sella BAKIR  
Diyetisyen

Ayran ALTUNTAŞ  
Diyetisyen

7. Hindi bonfile, hastane deposuna teslim edilecektir.
8. Hindi etinin kuş gribi ile ilgili raporu bulunmalıdır.
9. Entegre tesislerde üretim yapıldığı
10. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır.
11. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından verilen veteriner sağlık raporu ve dezenfeksiyon belgesi olmalı, bu belgelerde etin kesim tarihi, teslim tarihi, yüklenici ismi ve kaşesi, adeti, ağırlığı, markası ve bu belgelerin o ete ait olduğunu gösteren seri numarası yer almalıdır.
12. 4 torba/koli (20 kg/koli) olacak şekilde koli ile teslim edilecektir.
13. Oluklu mukavvadan imal edilmiş karton kolilerde, tek sıra veya iki sıra halinde, aralarında jelatin ambalaj olacak şekilde teslim edilecektir. Koliler; yırtık, delik, patlak, ıslak, yağ emmiş, ambalajın iç yüzüne nüfuz edecek şekilde kirlenmiş olmayacaktır. Ambalajın ek yerleri dağılmış olmayacaktır. Kolilerin üzerinde firma adı, adresi, net miktarı, üretim ve son kullanma tarihi yazılı olacaktır.
14. Hindi etleri ambalajı üzerine veya ambalajlar içine konulacak etiketlerde veya firmanın getireceği raporda aşağıdaki bilgiler, silinmeyecek, bozulmayacak şekilde okunaklı yazılmalıdır.
  - ✓ Bu standardın işareti ve numarası,
  - ✓ Hindi etlerinin tipi sınıfı
  - ✓ T.S
  - ✓ Kesim tarihi
  - ✓ Teslim tarihi
  - ✓ Veteriner hekim onayı
  - ✓ Teslim eden firma adı ve kaşesi
  - ✓ Üretim ve son kullanma tarihi

#### **DANA CİĞERİ TEKNİK ŞARTNAMESİ**

1. Karaciğerin sıhhatli hayvanlardan alındığı veteriner tarafından belirlenecek ve genel görünüşleri itibariyle kusursuz olacaktır.
2. Karaciğer, yüreksiz ve kuşbaşı olarak sıhhi ambalajlarda teslim edilecektir. Kurum ; ciğeri bütün veya ızgaralık olarak da isteyebilir. Etler nakil sırasında temiz, poşetlenmiş, soğuk zincirle , hijyen şartlarına uygun şekilde kuruma ulaştırılacaktır
3. Dondurulmuş olmayacaktır.
4. Entegre tesislerde üretim yapıldığı
5. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır.
6. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından verilen veteriner sağlık raporu ve dezenfeksiyon belgesi olmalı, bu belgelerde etin kesim tarihi, teslim tarihi, yüklenici ismi ve kaşesi, adeti, ağırlığı, markası ve bu belgelerin o ete ait olduğunu gösteren seri numarası yer almalıdır.

#### **TÜRK SUCUĞU TEKNİK ŞARTNAMESİ**

1. Kendine özgü tat ve kokuda ,normal renkte,yumuşak yapıda olmalı.
2. Kesin yüzeyi mozaik görünüm vermeli,hava boşluğu bulunmamalıdır.
3. Normal yağlı (en çok %30) olmalı, yapışkan yapı görülmemelidir.
4. Sucuk %90 dana etinden yapılmış olmalıdır.
5. Küflenme olmamalı, iç organ ve bağ dokusu, boya tek tırnaklı hayvan etleri içermemeli, ambalajlı olmalıdır.
6. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır.
7. Türk gıda kodeksi et ürünleri tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş ,taşınmış ve depolanmış olmalıdır.
8. Firma ismi, üretim tarihi, son kullanma tarihi okunaklı bir biçimde yazılmalıdır.
9. İçeriği protein, yağ ve karbonhidrat olarak belirtilmelidir.

#### **SOSİS TEKNİK ŞARTNAMESİ**

1. Dolgun, kırmızıya yakın renkte, düzgün görünüşlü, gevrek, kendine özgü tat ve kokuda olmalıdır.
2. Üzerinde lekeler, küf, yapışkanlaşma, çillenme ve kesecikleşmeler olmamalıdır.
3. Tek tırnaklı hayvan eti, iç organ, boya içermemelidir.
4. Üzerine parmakla basıldığında iz kalmamalı, kesildiğinde bıçağa yapışmamalıdır.
5. Hafif tütsülü, baharatlı, haşlanmış et lezzeti ve kokusunda ve ambalajlı olmalıdır.
6. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır.
7. Türk gıda kodeksi et ürünleri tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş ,taşınmış ve depolanmış olmalıdır.
8. Firma ismi, üretim tarihi, son kullanma tarihi okunaklı bir biçimde yazılmalıdır.



9. İçeriği protein, yağ ve karbonhidrat olarak belirtilmelidir.
10. Sosis %90 dana etinden yapılmış olmalıdır.

#### SALAM TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Kendine has görünüş, renk, lezzet, koku ve aromada olmalıdır.
2. Salam kılıfları parlak ve gergin olmalı, kılıflarda yarık ve çatlaklar kılıfla dolgu arasında boşluklar bulunmamalıdır
3. Üzerinde lekeler, küf, yapışkanlaşma, çillenme ve kesecikleşmeler olmamalıdır
4. Parmakla basıldığında iz bırakmayan gerginlikte olmalı, enine ve boyuna yapılan kesiklerde hava boşluğu cidarlarda hava boşluğu ve renk değişikliği olmamalı yapışkan olmamalı, yağ parçalarının rengi kendine özgü olmalıdır. Kesildiğinde bıçağa yapışmamalıdır.
5. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır.
6. Türk gıda kodeksi et ürünleri tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır.
7. Firma ismi, üretim tarihi, son kullanma tarihi okunaklı bir biçimde yazılmalıdır.
8. İçeriği protein, yağ ve karbonhidrat olarak belirtilmelidir.
9. Salam %90 dana etinden yapılmış olmalıdır.

#### EKMEK TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. 50 gr ağırlığında yuvarlak ekme olmalıdır. Diyet için kullanılacak ekme tuzsuz ve kepekli olup, tüm ekme tekli poşette gelecektir. Ekme özellikleri değiştirildiği takdirde, hastane diyetisyeni ve idare tarafından yükleniciye 1 hafta öncesinden bildirilecektir.
2. Çok gözenekli olmamalı, ortadan ikiye bölünüp sıkıştırıldıktan sonra serbest bırakıldığında eski halini almalı, yapışıp kalmamalı. Yani esnek olmalı (süngerimsi yapıda olmalı).İçerisinde partikül barındırmamalı (un,hamur,tuz vs.).Yabancı madde içermemeli,temiz olmalı, rengi ne çok açık nede çok koyu olmalı.
3. Kabuk kısmı içiyle uyumlu olmalı yani ayrıca bir kabuk olmamalı. Kabuk renk dağılımı homojen olmalıdır.
4. Tadının nötr olması gerekir. Yani un, tuz,hamur vs. tadı olmamalıdır. Homojen tatta ve görünümde olmalıdır.
5. Ekmeğin dış özellikleri dışarıdan bakıldığında iyi pişmiş, kabarmış olmalı, basık ve yanık olmalıdır.
6. Ekme tıkHz, hamur, ekmeğin içinde un toprakları, iplikleşme, büyük yarık ve hava boşlukları olmayacak. İçinden yabancı madde çıkmayacaktır. Fırından çıktıktan en az 6 saat sonra tespit edilen belirli bir ağırlıkta olacaktır.
7. İmalatta ekşi maya kullanılmayacak, pres maya kullanılacaktır. Tuzsuz kepekli ekmeğin içinde katkı maddesi bulunmayacaktır. Ekme gıda maddeleri tüzüğü ve belediye gıda maddeleri nizamnamesindeki evsafı olacaktır.
8. Yüklenici ekmeği kurumun istediği yerlerden temin edecektir.
9. **TESLİMAT**
  - i. Ekme, firma tarafından hastane ambarına teslim edilecektir.
  - ii. Ekme teslimatında firmayı temsil eden bir kişi hazır olacaktır
  - iii. Ekmeğin konulduğu plastik kasalar temiz olacaktır. Kırık çatlak, yağlı, çamurlu, kirli kasalara ekme konulmayacaktır.
  - iv. Ekmeğin taşınması firmaya aittir, tesliminde ayrıca taşıma ücreti talep edilmeyecektir.
  - v. Ekmeğin getirildiği arabalar temiz olacaktır. Ekmeği taşıyan personeli özel tulumu, eldiveni ve maskesi olacaktır. Getiren personelde sakal ve bıyık olmayacaktır.
  - vi. Ekme, deliksiz kasalarda tek sıra düzenli dizilmiş, üzeri lastikli bez bone geçirilmiş şekilde getirilecektir.
  - vii. Ekme tek tek sayılacak, ekme raflarına(dolaplarına) itina ile dizilecektir.
10. **SİPARİŞ**
  - ✓ Günlük ekme talebi en geç saat 9.30-10.00 saatleri arasında Hastanelerimize teslim edilecektir.
  - ✓ Günlük bildirilen siparişlerde bir değişiklik olduğu takdirde durum kuruma 1 gün önceden bildirilecektir.

#### TIRNAK PİDE EVSAFI:

1. Extra – Extra veya extra undan yapılmış olmalıdır.
2. Su miktarı % 38'den fazla olmamalı, iyi pişmiş ve kabarmış; normal manzara görünümlü, koku ve lezzeti iyi olmalıdır.

3. Yanık, hamur ve yapışkan olmamalı, Belediye tarafından tespit edilen ağırlığın altında bulunmamalıdır. Ambalajda üretici yüklenici adı, net ağırlığı, imal tarihi yazılı olacaktır.
4. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır
5. Türk gıda kodeksi unlu gıdalar tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır.
6. Ambalajda üretici yüklenici adı, net ağırlığı, imal tarihi yazılı olacaktır

**SÜT VE ÜRÜNLERİ TEKNİK ŞARTNAMESİ**  
**YOĞURT TEKNİK ŞARTNAMESİ**

**ACIK YOĞURT**

1. Dış Görünüş: Yoğurttan gözle görülebilen kirlilik belirtisi ve renk değişikliği olmayacaktır.
  2. Parlak, süt rengine temiz ve homojen yapıda olacaktır.
  3. Yoğurttan serum ayrılması (yani yoğurdun şirasının ayrılması) olmayacak, çatlak ve gaz kabarcığı bulunmayacaktır.
  4. Kıvam: Kaşıkla alınan kesit dolgun kıvamda, düzgün yapıda homojen olacak. Karıştırıldığında koyu bir akıcılıkta ve serumu (suyu) az ayrılan yapıda olacaktır. Kumlu yapıda olmayacaktır.
  5. Dille damak arasında kolay dağılmayan veya az dağılan, homojen dolgun yapıda olacaktır. Pütürlü, yanık tat, yemek kokusu, mayamsı tat olmayacaktır.
  6. Koku: Kendine has hafif ekşimsi veya tatlımsı tatta olacaktır. Yoğurtlar ekşi, küfümsü, sabunsu, yanık veya benzeri yabancı tatta olmayacaktır.
  7. Yoğurt, hazır direkt kültür kullanılarak yapılmalıdır.
  8. Yoğurtlar, ağzı kapalı, temiz, özellikle yoğurt için hazırlanmış plastik kutularda teslim edilecektir. İstenildiği takdirde yağsız yoğurt verilecektir.
  9. Yoğurtlarda en az yağ miktarı tam yağlılarda %3, yarım yağlılarda %1.5, az yağlılarda %1.5 tan az olmalıdır.
  10. Pastörize sütten imal edilmiş olacaktır
  11. Görülebilir kirlilik ve renk değişikliği olmamalı.
  12. Yoğurt resmi kuruluşlar dışında bir yükleniciden alınırsa muayene ve deney raporları istenir. Bu raporda aşağıdaki bilgiler bulunmalıdır.
    - ✓ Muayene ve deneyin yapıldığı yerin ve laboratuvarın, muayene ve deneyi yapanın raporu imzalayan yetkililerin adları, görev ve meslekleri.
    - ✓ Muayene ve deney tarihi
    - ✓ Muayene ve deneyde uygulanan standartların numaraları
    - ✓ Standartta uygun olup olmadığı ve Ziraat Müh. veya Bakteriolog imzalı rapor.
    - ✓ Rapor tarihi ve numarası.
  13. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır.
  14. Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır.
  15. Her ambalaj üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak biçimde yazılır veya basılır.
    - i. Yüklenicinin adı veya tescilli markası ve adresi
    - ii. Bu Standardın işaret numarası
    - iii. Seri Numarası
    - iv. Malın Adı
    - v. İmal ve son kullanma Tarihi(gün, ay, yıl olar
    - vi. Net Ağırlığı ( Kg veya gr. )
    - vii. Yüklenicice önerilen son kullanma tarihi veya raf ömrü
- YOĞURDUN KİMYASAL ÖZELLİKLERİ**
16. Yoğurt, yağlı yoğurt olup süt yağı miktarı en az % 40 olacaktır. Yoğurdun içinde süt yağından başka yağ bulunmayacaktır.
  17. Yağsız kuru madde miktarı 100 gr. yoğurttan en az 12 gr. olacaktır.
  18. Yoğurttan patojen mikroorganizma, e.coli ve bunların toksinleri bulunmayacaktır. Yoğurdun 1 gr.da 10 dan çok koliform bakteri, 100'den çok maya ve küf olmayacaktır.

19. Asitlik (PH cinsinden) , 4,0-5,4 arasında olmalıdır.
20. Yoğurta jelatin, nişasta gibi kıvam verici maddeler bulunmayacaktır.
21. Yoğurta peroksidaz deneyi negatif sonuç vermelidir.

#### **KASE YOĞURT**

Yukarıda evsafı belirtilmiş olan açık yoğurt evsafında, 200 ml.'lik alüminyum folyo kapaklı plastik kaplar içerisinde mayalanmış olacaktır. Yoğurt ambalajında üretim ve son kullanma tarihi yazılı olmalıdır. Alıcı ,kase yoğurtların bir kısmını gerektiğinde yarım yağlı veya yağsız yoğurt olarak talep edebilir. Kase yoğurtların üst tarafında kaymak birikmiş olmamalıdır. Bu nedenle sütte homojenizasyon işlemi yapıldıktan sonra yoğurda işlenmelidir. Yoğurtlar sulu olmamalıdır. Kaselerin 200 ml'den düşük olduğu saptandığında, toplamda eksik olan miktar, bir adet kase nin miktarına bölünerek çıkan kase sayısı firma tarafından tamamlanacaktır.

#### **KASE AYRAN**

1. Ayrar günlük olacaktır.
2. Pastörize süttten imal edilmiş olacaktır.
3. Ayrarlar istenildiğinde tuzsuz olarak getirilecektir
4. Pastörize süttten imal edilmiş olacak, kapların da tuzlu ve tuzsuz olacağı belirtilmelidir.
5. Ayrar yapımında kullanılan su T.S.'ye uygun olmalıdır ayrarda gözle görülebilir, kirlilik belirtisi olmamalıdır. Asitlik, laktik asit cinsinde % 0,6 dan aşağı ve % 1,6 dan yukarı olmamalıdır. Ayrar yoğunluğu 1.020 den az olmamalıdır. Ayrar kıvamlı olmalı, aşırı sulu olmamalıdır. Ayrar ambalajında üretim ve son kullanma tarihi yazılı olmalıdır ayrarlar 200 ml.lık alüminyum folyo kapaklı plastik bardak ambalajlarda teslim edilmelidir. Kaselerin 200 ml'den düşük olduğu saptandığında, toplamda eksik olan miktar, bir adet kase nin miktarına bölünerek çıkan kase sayısı firma tarafından tamamlanacaktır.
6. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır.
7. Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş , taşınmış ve depolanmış olmalıdır.
8. Her ambalaj üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak biçimde yazılır veya basılır.
  - i. Yüklenicinin adı veya tescilli markası ve adresi
  - ii. Bu Standardın işaret numarası
  - iii. Seri Numarası
  - iv. Malın Adı
  - v. İmal ve son kullanma Tarihi (gün, ay, yıl olarak)
  - vi. Net Ağırlığı ( Kg veya gr. )
  - vii. Yüklenicice önerilen son kullanma tarihi veya raf ömrü

#### **SÜT TEKNİK ŞARTNAMESİ**

#### **PASTORİZE SÜT**

1. Pastörize süt TS 1018'e uygun ekstra veya birinci sınıf çiğ sütlerin tabi ve biyolojik özelliklerine zarar vermeden patojen mikroorganizmaların negatif formlarının tamamen, diğer mikroorganizmaların da büyük bir çoğunlukla yok edilmesini sağlayacak şekilde özel tesis ve cihazlarda ısıtılıp pastörize edilerek +4'ye soğutulmasıyla elde edilen kendine has tat, koku ve kıvamdaki bir içme süt olmalıdır.
2. Pastörize süt 1 sınıf yağlı süt olmalıdır. İstenildiği takdirde yarım yağlı olacaktır. (Yağ oranı %1,5 m/v)
3. Yoğunluğu 1.028 ila 1.038 arasında olacaktır.
4. Alınacak olan çiğ süt kendine özgü renk, koku, tad, kıvam ve görünüşte olacaktır. . Sütte yavan tat, acı, ekşi veya tuzlu tat, balığımsı koku ve tat veya madeni tat vb. gayri tabi bir tat ve koku olmayacaktır.
5. Sütler, ağız kapalı, temiz, özellikle yoğurt için hazırlanmış paslanmaz çelik güğümlerde teslim edilecektir.
6. Sütler hiçbir yabancı madde içermeyecek, temiz bir şekilde teslim edilecektir. İçerisine hiçbir yabancı madde katılmamış ya da içinden hiçbir maddesi alınmamış olmalıdır. Bulaşıcı hastalığa tutulmuş ve antibiyotik almış (insana geçen) hayvanın sütü olmayacaktır.
7. Süt, boyanmış olmayacaktır.

8. Pastörize süt resmi bir kurum dışında alınır ise aşağıdaki bilgileri kapsayan rapor yüklenici yükleniciden istenir.
- Muayene ve deneyin yapıldığı yerin ve laboratuvarın, muayene ve deneyi yapanın veya raporu imzalayan yetkililerin adları, görev ve meslekleri
  - Muayene ve deney tarihi
  - Muayene ve deneyde uygulanan standartların numaraları
  - Standarda uygun olup olmadığı
  - Rapor tarih ve numarası ve her gün Ziraat Müh. Veya Bakteriyologun sağlığa uygundur yazısı ile gelecektir. Gereğinde protein, yağ, CHO miktarı günlük istenir.
9. Pastörize edilen sütler otomatik cihazlarda sütün pastörizasyon ve bileşim özelliklerini bozmayacak ve insan sağlığına zarar vermeyecek nitelikte tetra- pak kutulara doldurulur, ağzları hava almayacak veya akıtmayacak şekilde kapatıldıktan sonra getirilecek. (1.5 L)
10. Özel ihtiyaçları karşılamak amacıyla toplu beslenme yapılan yerlerde istenildiğinde pastörize süt güğümlere konularak getirilir.
11. Resmi kurum dışında gelen pastörize süt ambalajlarının üzerine en az aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılır veya basılır.
- Yüklenicinin ticari unvanı, kısa adı, adresi varsa tescilli markası
  - Bu standardın işaret ve numarası (TS 1019)
  - Seri / Kod numarası
  - Malın adı
  - Sınıfı
  - Tipi
  - Net miktarı (en az litre olarak)
  - İmal tarihi (Gün, ay olarak)
  - İmal tarihinden itibaren iki gün içinde tüketilir, ibaresi +4 c ile +10 C'de muhafaza edilir ibaresi.

#### **KİMYASAL ÖZELLİKLERİ**

- Sütteki süt yağı miktarı ,en az %3,8 olacaktır.
- Yağsız kuru madde miktarı en az 9.0 olacaktır.
- 0-5 ml'si 0.5 mg fenol değerinden çok fosfataz aktivitesi göstermemeli, metalimsi, pişmiş ve okside olmuş, tabii olmayan bir tat ve kokuda homojenize edilmiş olmalıdır.
- Süt içinde arsenik,çiva vb. insan sağlığına zararlı hiçbir madde bulunmayacaktır.
- Süt, kaynatıldığında ve %68 'lik Etil Alkolle eşit miktarda karıştırıldığında kesilmeyecektir (çürümeyecek, pıhtılaşmayacaktır).
- Asitlik derecesi PH cinsinden en çok 6 olacaktır.
- Sütler homojenize edilmiş olmalıdır. Homojenizasyon oranı % 96'dan az olmamalıdır.

#### **MİKROBİYOLOJİK ÖZELLİKLERİ**

- Sütte patojen mikroorganizma e.coli ve bunların toksinleri bulunmayacaktır.
- Sütlerin 1 mililitresinde koliform bakteri sayısı 10'dan çok ve soprafit jerm sayısı 40.000'den çok olmayacaktır.

#### **UZUN ÖMÜRLÜ SÜT**

- Yoğunluğu 1.028 ila 1.038 arasında olacaktır.
- Pastörizasyon yöntemi ile yapılmış olacaktır.
- Alınacak olan çiğ süt kendine özgü renk, koku, tad, kıvam ve görünüşte olacaktır.
- Sütler , ağzı kapalı, temiz, poşette teslim edilecektir.
- Sütler hiçbir yabancı madde içermeyecek, temiz bir şekilde teslim edilecektir. İçerisine hiçbir yabancı madde katılmamış yada içinden hiçbir maddesi alınmamış olmalıdır.
- Sütte yavan tat, acı, ekşi veya tuzlu tat, balıgımsı koku ve tat veya madeni tat vb. gayri tabii bir tat ve koku olmayacaktır.
- Bulaşıcı hastalığa tutulmuş ve antibiyotik almış (insana geçen) hayvanın sütü olmayacaktır. Süt, boyanmış olmayacaktır.
- Sterilize sütler ekstra veya 1.sınıf çiğ süttten (TS 1018) tekniği ile sterilize edilmiş olacaktır.

9. Sterilize sütler sütün sterilizasyon ve bileşim özelliklerini bozmayan sağlığa zarar vermeyen 200-250 ml'lik sıvı, gaz, ışık, mikroorganizma geçirmeyen kaplarda aseptik ambalajlanmış olacaktır.
10. Doğal ve katkısız olacaktır.
11. Sterilize sütlerin ambalajları üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılı ve basılı olacaktır.
  - i. Firmanın ticaret unvanı veya kısa adı, adresi, varsa tescilli markası
  - ii. Bu standardın işaret ve numarası (TS 1192 şeklinde)
  - iii. Parti numarası
  - iv. Malın adı (UHT sterilize süt)
  - v. Tipi
  - vi. Miktarı, litre olarak
  - vii. İmal tarihi (ay, gün,yıl)
  - viii. Son kullanma tarihi (ay, gün,yıl)
12. Ambalajları deforme olmuş, bombe yapmış, patlamış yada kapağı gevemi, çökelti ve benzeri bozulma belirtileri gösteren sterilize sütler alınmaz.
13. Sütler açıldığında doğal renk, tat ve kokusunda olacaktır.
14. Tarım ve Köy İleri Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır
15. Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, iaretlemi ,taınmı ve depolanmış olmalıdır.

#### **KİMYASAL ÖZELLİKLERİ**

1. Sütteki süt yağı miktarı ,en az %3,8 olacaktır. İstenildiğinde yarım yağlı süt istenebilir.
2. Yağsız kuru madde miktarı en az 9.0 olacaktır.
3. 0-5 ml'si 0.5 mg fenol değerinden çok fosfataz aktivitesi göstermemeli, metalimsi, pimi ve okside olmuş, tabii olmayan bir tat ve kokuda homojenize edilmiş olmalıdır.
4. Süt içinde arsenik,cıva vb. insan sağlığına zararlı hiçbir madde bulunmayacaktır.
5. Süt, kaynatıldığında ve %68 'lik Etil Alkolle eşit miktarda karıştırıldığında kesilmeyecektir (rlmeyecek, pıhtılamayacaktır).
6. Asitlik derecesi PH cinsinden en çok 6 olacaktır.
7. Sütler homojenize edilmiş olmalıdır. Homojenizasyon oranı % 96'dan az olmamalıdır.

#### **MİKROBİYOLOJİK ÖZELLİKLERİ**

1. Sütte patojen mikroorganizma e.coli ve bunların toksinleri bulunmayacaktır.
2. Sütlerin 1 mililitresinde koliform bakteri sayısı 10'dan çok ve soprafit jerm sayısı 40.000'den çok olmayacaktır.

#### **YUMURTA TEKNİK ŞARTNAMESİ**

1. Kabuk: Temiz, sağlam,şekli normal ve normal sertlikte,su veya başka bir sıvıyla yıkanmamı, zımparalanmamı olmalıdır.
2. Yumurtalarda hava boşluğu 5-8 mm arasında olmalıdır.
3. Yumurtalar bir kaba kırıldığında sarıları canlı ve kabarık duracaktır. Sarısı tam ortada , beyazı berrak, yoğunluğu tam olmalı, dağılmamalıdır.
4. Bozulmuş ve sarısı dağılan yumurtalar kabul edilmeyecektir.
5. zerinde yabancı madde bulunmamalı, temiz, sarı ve beyaz renk ,kendine özgü tat ve renkte beneksiz, kansız, kokusuz olmalı.
6. Yumurtalar atlak, ıslak, küflü, bozuk, çürük olmamalıdır. Kırık ve çatlak yumurtalar kabul edilmeyecektir.
7. Koliform grubu bakterilerden salmonella, maya ve kf GMT'nin ngrdğu limitin üstünde olmayacaktır.
8. Yüzdürme yöntemiyle muayenede (110 gr. tuz ,1 litre su) yumurta batmalıdır.
9. Tanesi 62-70 gr.( large veya L) ağırlığında olacaktır.

**BEYAZ PEYNİR TEKNİK ŞARTNAMESİ (TUZLU-TUZSUZ)**

1. Muntazam 7\*7\*7 küp şeklinde, kesitinde hammaddeden veya işleme tekniğinden meydana gelen hiçbir bozukluğu olmayan normal kıvamda (yumuşak veya az sert olabilir), parlak beyaz renkte, tadı ve kokusu normal olmalıdır. Kesitteki görünüşü parlak olmalı ve gözenek ihtiva etmemelidir.
2. Beyaz peynir; pastörize süt (TS 1019) standardına uygun sütlerin imalat tekniğine göre işlenmesi ve en az 4 ay olgunlaştırılması sonucu elde edilen kendine has şekil, renk, koku, tat ve aroması olan peynir olmalıdır.
3. 1'nci sınıf yağlı peynirlerden olmalıdır. (TS 591)
4. Niteliğine göre (yağsız, orta yağlı, yağlı gibi) özelliğe sahip olmalı.
5. Şekilleri düzensiz kalıplar olmamalı, görünümü parçalı, yarı ve süngerimsi yapıda çok gözenekli olmamalıdır. Cıvık, pelte gibi çok yumuşak yada çok sert olmamalı.
6. Rengi kirli beyaz , kötü koku ve tatda olmamalı, küflü veya bozuk olmamalıdır.
7. Homojen yapıda ve tatta (tuzu vs.) olmalıdır.
8. Peynir tenekeleri açıldığında malaşlı (mantarlaşmış) olmayacaktır.
9. Kafi miktarda salamurası olacaktır. Peynirler kuru madde üzerinden tuzu aşırı miktarda olmayacaktır.
10. Peynirin ihtiva ettiği süt yağı miktarı (kuru madde üzerinden) %40 tan daha az olmayacaktır.
1. Peynir, süzme ağırlıktan teslim alınacaktır
2. Asitlik derecesi %2-3'den fazla olmamalı, tuz miktarı kuru maddede %8-10'dan fazla olmamalıdır.
3. Hastalıklı hayvan sütünden yapılmış olmayacak, 1.kalite süttten hazırlanmış olmalıdır.
4. Beyaz peynirde kuru madde oranı en az % 40 olmalı ve içerisinde patojen mikroorganizmalar ve E.coli bulunmamalıdır. Ayrıca, koliform grubu bakteri sayısı 100 adet/g. dan fazla olmayacaktır.
5. Hammadde kuruluşunda ileri gelme deliği olmayan, imalat hatasından ileri gelen delik sayısı ortalama 10'lu geçmeyen, kesit ve görünüşte olacaktır.
6. Beyaz peynir, alındığında yükleniciden muayene ve deney raporu istenir. Bu raporda aşağıdaki bilgiler olmalıdır.
  - Muayene ve deney tarihi.
  - Muayene ve deneylerde uygulanan standartların numaraları.
  - Sonuçların gösterilmesi
  - Standarda uygun olup olmadığı.
  - Rapor tarih ve numarası.
  - Toplu teslimatlarda verilen peynirin yağ, protein oranını belirten rapor getirilecektir.
7. Alınacak peynirlerin ambalajları üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak, silinmeyecek, bozulmayacak şekilde yazılır, basılır veya etiketlere yazılarak yapıştırılır.
  - i. Yüklenicinin ticaret unvanı veya kısa adı, adresi veya varsa tescilli markası
  - ii. Bu standardın işaret ve numarası (TS 591) şeklinde
  - iii. Malın adı
  - iv. Tipi
  - v. Sınıfı
  - vi. En az net ağırlığı (Salamura hariç kg olarak)
  - vii. İmalat tarihi (ay ve yıl)
  - viii. Parti veya seri numarası
  - ix. Yüklenicice önerilen en son kullanma tarihi veya raf ömrü,

**TESLİMAT**

1. Malzemeler, firma tarafından hastane ambarına teslim edilecektir.
2. Malzemelerin taşınması firmaya aittir, tesliminde ayrıca taşıma ücreti talep edilmeyecektir.

KARLA COŞGUN  
Uzm. Diyetisyen

Hüriye AHSUF ÇİÇEK  
Diyetisyen

Merve POLAT  
Diyetisyen

S.Merve KAZDAL  
Diyetisyen

Selin BAKIR  
Diyetisyen

Ayhan ALTUNTAŞ  
Diyetisyen

3. Malzemenin taşındığı araç ve ambalajın temizlik şartlarına uygun taşıyan ve teslim eden personelin kişisel hijyene uygun iş giysisi olacaktır.
4. Beyaz peynir teslimatı, teneke kutularda ağzı kapalı şekilde olacaktır (Tuzlu ve tuzsuz peynir için de aynı şartlar geçerlidir).
5. Üzerinde, üretim ve son kullanma tarihi belirtilmiş şekilde olacaktır.

#### **SİPARİŞ**

1. Günlük süt, yoğurt, peynir talebi en geç saat 9.30-10.00 saatleri arasında Hastanelerimize teslim edilecektir.
2. Günlük bildirilen siparişlerde bir değişiklik olduğu takdirde durum kuruma 1 gün önceden bildirilecektir.

#### **KAŞAR PEYNİRİ TEKNİK ŞARTNAMESİ**

1. Taze kaşar olacaktır.
2. Kendine özgü tat ve kokuda olacak, kesiti düz, pürüzsüz ve homojen bir yapıda, kumumsu ve kaba olmayan, ufalanmayan, fazla sert veya fazla yumuşak olmayan yapıda olacaktır.
3. Kaşar peyniri peynir görünüşü donuk, beyaza veya koyu sarıya kaçan renkte, acımuş, kokmuş, tadı ve rengi değişmiş, içine nişasta katılmış olmayacaktır.
4. Kabuğu temiz, parlak ve sert olacaktır.
5. Rengi, saman sarısından koyu saman sarısına kadar olacak.
6. Kesitin renk ve görünüşü ise parlak, homojen görünüşte ve olacaktır.
7. Piyasada satılan iyi mallardan ( 1. Sınıf) olacaktır.
8. Su miktarı, ağırlıkça en çok %40, tuz miktarı kuru maddede % 3-7 arasında olacaktır. Vakumlanmış sağlığa uygun poşette teslim edilecektir.
9. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır.
10. Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş ,taşınmış ve depolanmış olmalıdır.
11. Peynirlerin ambalajları üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak, silinmeyecek, bozulmayacak şekilde yazılır, basılır veya etiketlere yazılarak yapıştırılır.
  - i. Yüklenicinin ticaret unvanı veya kısa adı, adresi veya varsa tescilli markası
  - ii. Bu standardın işaret ve numarası (TS 591) şeklinde
  - iii. Malın adı
  - iv. Tipi
  - v. Sınıfı
  - vi. En az net ağırlığı (Salamura hariç kg olarak)
  - vii. İmalat tarihi (ay ve yıl)
  - viii. Parti veya seri numarası
  - ix. Yüklenicice önerilen en son kullanma tarihi veya raf ömrü,

#### **LOR PEYNİRİ TEKNİK ŞARTNAMESİ**

1. Tabii renginde ve kokusunda olmalı. Acımuş, ekşimiş, küflenmiş olmamalıdır.
2. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır.
3. Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş ,taşınmış ve depolanmış olmalıdır. Lor peynir ambalajlarının her birinin üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılır.
  - Yüklenici adı, tescilli markası ve adresi
  - Türk Malı deyimi (TM işareti)
  - Bu standardın işareti ve numarası
  - Malın adı
  - Katkı maddesi grubu
  - Tipi ve yağ miktarı
  - Net ağırlığı
  - İmal tarihi (ay ve yıl olarak)
  - Seri numarası
  - Parti numarası

#### **KREMA EVSAFI :**

Külte COŞGUN  
Diyetisyen

Hürriye AKSÜT ÇİÇEK  
Diyetisyen

Merve POLAT  
Diyetisyen

S.Merve KAZDAL  
Diyetisyen

Selin BAKIR  
Diyetisyen

Ayhan ALTUNTAŞ  
Diyetisyen

1. Pastörize süttten imal edilmiş olmalıdır.
2. 0.5-1 L'lik tetra pak kutularda teslim edilmelidir.
3. Yabancı tat, koku ve renk değişikliği olmamalıdır.
4. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır.
5. Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır. Ambalajlarının her birinin üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılır.
  - Yüklenici adı, tescilli markası ve adresi
  - Türk Malı deyimini (TM işareti)
  - Bu standardın işareti ve numarası
  - Malın adı
  - Katkı maddesi grubu
  - Tipi ve yağ miktarı
  - Net ağırlığı
  - İmal tarihi (ay ve yıl olarak)
  - Seri numarası
  - Parti numarası

### UNLU MAMULLER TEKNİK ŞARTNAMESİ

#### YUFKA TEKNİK ŞARTNAMESİ

Ekstra- ekstra veya undan yapılmış olacaktır. Küflü, ıslak, bayat, yırtık, kalın, yanık, kurumuş, ekşi kokuda, çatlak, parçalanmış, birbirine yapışmış olmayacaktır. Su miktarı % 43' den fazla, tuz miktarı % 2' den fazla olamaz. 6 adedi 1 kg gelmelidir. Çapı 75-80 cm. olmalıdır. Yufkalar çiğ olarak ağızda çiğnendiğinde çatırtı hissedilmeyecektir. İnsan sağlığına zarar vermeyecek materyalden yapılmış 5 kg'lık kağıt ambalajlarda teslim edilecektir. Ambalajda üretici yüklenici adı, net ağırlığı, imal tarihi yazılı olacaktır. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır. Türk gıda kodeksi unlu gıdalar tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır.

#### TEL KADAYIF TEKNİK ŞARTNAMESİ

Ekstra- ekstra veya undan yapılmış olacaktır. Ele alındığında kolayca birbirinden ayrılıp dökümlü olacaktır. Bayat, küflü, yapışık, aşırı kurumuş, ekşi kokuda olmayacaktır. Nem miktarı % 16'yı geçmeyecektir. Tel kadayıfların teslimi, temiz naylon ambalajlar içinde olacaktır. Ambalaj üzerinde imal ve teslim tarihleri, teslim eden firma adı ve kaşesi bulunacaktır. Döküm kadayıflarından olacaktır.

#### EKMEK KADAYIF TEKNİK ŞARTNAMESİ

Ekstra- ekstra veya undan yapılmış olacaktır. Pişmeden önce herhangi bir yabancı tat, koku ve acılık hissedilmeyecektir. İyi cins ekme kadayıfı olacaktır. Hamur, bayat, yanık, ıslak, çatlak, kırık, kurtlu, kurt yenikli, küflü, küf kokulu olmayacaktır. Ekmek kadayıflarının her tarafı aynı kalınlıkta olacaktır. Pişirildiği zaman normal derecede büyüyecektir. Pişirilirken kırılıp dağılmayacaktır. Temiz ambalaj içerisinde teslim edilecek. Üzerinde Türk Gıda Kodeksine uygun etiket bilgileri olacaktır. Ambalajda üretici yüklenici adı, net ağırlığı, imal tarihi yazılı olacaktır.

#### KEMALPAŞA TEKNİK ŞARTNAMESİ

Tatlılar kendine özgü pişkinlikte olacak, yanık – çiğ görünümlü olmayacaktır. Tatlılarda acıma, ekşime, bayatlama olmayacaktır. Kırık tatlı miktarı en çok % 2 (adet/adet) olacaktır. Tarife göre hazırlandığında şurubu iyice çekmiş olacak, kendine özgü renk, tat, koku, kıvam ve görünüşte olacaktır. Tatlılarda, şurubu konulduğunda dağılma olmayacaktır.

#### Muayene Metotları:

**Duyusal Muayene :** Tatlıların hem kuru halde iken, hem de birim ambalaj üzerindeki hazırlama tarifinde belirtilen şekilde hazırlanıp, soğutulduktan sonra duyusal muayeneye tabi tutulacaktır. Duyusal muayenesi, bakılarak, koklanarak, tadılarak yapılacaktır.

**Fiziki Muayene :** Kırık tatlı miktarı; numune olarak alınmış ambalaj içindeki kırılmış ve ufalanmış tatlılar sayılarak yapılacak. Gramaj tespiti; Tatlılar kuru halde iken, tartılarak yapılacaktır. Kemalpaşa tatlısının her biri  $3\pm 0.5$  gr. olacaktır. Birim ambalajlar 10 kg'lık olacaktır. Ambalaj üzerindeki etiket bilgileri Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır. Ambalajlar delinmiş olmayacaktır.



**MANTI TEKNİK ŞARTNAMESİ**

1. Manti, kendine has beyaz renkte olup, çok açık ya da koyu renkte olmamalı, kırılıp içine bakıldığında etin doğal pembe rengi çok değişmemiş kahverengi tonda olmalı, kirlenmiş, gözle görülebilir yabancı madde, küflü, canlı-cansız, kurtlu veya bunlara ait izler ve zararlılarca yenik olmamalıdır.
2. Piştiği anda kayan, parlak görünümde olmalı, birbirine yapışmış olmamalı ve dağılmamalıdır. Manti kendine has kokuda olup, yabancı koku içermemelidir. Acılaşma, ekşime, sonucu meydana gelen koku bozukluğuna rastlanmamalıdır.
3. Manti dana kıymadan yapılmış olacak, soya kıymasından yapılmış olmayacaktır. Gerekliğinde mantı içinde etin analizi, hastanenin belirlediği yer ve zamanda, ücreti ilgili firma tarafından ödenerek yaptırılacaktır.
4. Manti kaynar suda 20 dakika pişirildiğinde kendine has tadı olmalıdır. Uygun içerikte hazırlanmış (yoğurt, tereyağı, salça) karışım ile yine doğru tarzda muamelesi sonucunda tüketime hazır hale geldiğinde birbirine yapışmayan, hamurlaşmayan ve damağa yapışmayan, kendine has tatta olmalıdır.
5. Manti hamurunun kalınlığı en çok 1 mm. olmalıdır. Manti ortadan düzgün ayrıldığında içbükey homojen yapıda ve pembe-kahverengi renkte olmalıdır.
6. Plastik esaslı 5 kg'lık ambalajlarda teslim edilecektir. Ambalaj üzerindeki etiket bilgileri Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.
7. Manti dondurulmuş olacaktır. Dondurulmuş mantı frigotik araçlarla teslim edilecektir.

**MİLFÖY HAMURU TEKNİK ŞARTNAMESİ**

1. Yüzeyi düzgün ve pürüzsüz olmalı, yırtık ve çatlak olmamalıdır.
2. Dondurulmuş bir adedi 50 gram olacak şekilde paketlenmiş olacaktır.
3. Gözle görülen yabancı madde bulunmamalı ve homojen yapıda olmalıdır.
4. Pişirilmeden önce ve sonra kendine has tat ve kokuda olmalıdır. Acılaşmış, ekşimiş ve tabii olmayan tat ve koku içermemelidir.
5. Yağ oranı minimum %6 , nem oranı maksimum %60 olmalıdır.
6. Karton kolilerde -18 °C de donuk zincir kırılmadan taşınmalıdır.
7. Orijinal ambalajında olmalı ve ambalaj üzerinde; üretici firma adı, içeriği, net miktarı, üretim ve son kullanma tarihi bulunmalıdır.
8. Dondurulmuş olacaktır. Milföy hamuru, frigotik araçlarla teslim edilecektir.

**GALETA UNU TEKNİK ŞARTNAMESİ**

1. Extra-extra veya extra undan yapılmış olup, nem miktarı % 6 oranında olmalıdır.
2. Görünüş, renk, koku ve lezzeti normal olmalı, tabii olmayan fena koku, acılık, ekşilik olmamalıdır.
3. Küflenmiş, kirlenmiş, kurt ve böcekli olmamalı, içinde fare pisliği , çuval döküntüsü, kıl ve ip parçası vb. cisimler bulundurulmamalıdır.

**HAMUR TATLILARI TEKNİK ŞARTNAMESİ:**

Baklava, havuç dilimi, şekerpare ve benzeri hamur tatlılarının pişmiş olarak bir porsiyon miktarı 130-150 gr. arası olacaktır. Revani ve ekmek kadayıfı 150 – 200 gr. olacaktır.

**YAŞ PASTA TEKNİK ŞARTNAMESİ:** Tüm çeşitlerinde servis edilecek porsiyon miktarları 125-150 gr. arası olacaktır.

**TAZE SEBZE VE MEYVE TEKNİK ŞARTNAMESİ**

**Not 1:** Sebzeler siparişe göre, istenildiği zamanda, mazeretsiz olarak kurumumuza teslim edilecektir.

**Not 2:** Sebzeler siparişe göre, kurumumuza istenildiği zamanda, mazeretsiz olarak teslim edilecektir. Teslimat 9.00-11.00 arsında olacaktır.

**Not 3:** Özel teknik şartnamede belirtilen satın alma ile ilgili tarihler özel durumlarda ve gerekli olduğu hallerde geçersizdir.

**Sebze ve meyvelerin yıl içinde alınacağı aylar**

Elma: Ekim-Mayıs

Kuru Soğan: Her Ay

Portakal: Kasım-Nisan

Patates: Her Ay

Mandalina: Ekim-Şubat

Yeşil Soğan: Ocak-Temmuz

Kobra COŞGUN  
Uzm. Diyetisyen

Hürriye ARSUT ÇİÇEK  
Diyetisyen

Merve POLAT  
Diyetisyen

S.Merve NAZDAL  
Diyetisyen

Selin BAKIR  
Diyetisyen

Ayhan Ali TÜNTAŞ  
Diyetisyen

Üzüm: Temmuz-Ekim	Marul: Eylül -Haziran
Armut: Temmuz-Kasım	Hıyar: Mayıs-Ekim
Kayısı: Haziran-Ağustos	Dere Otu: Her Ay
Şeftali: Temmuz-Ekim	Maydanoz: Her Ay
Kiraz: Haziran	Domates: Nisan -Kasım
Vişne: Temmuz	T.Kabak: Mayıs-Kasım
Çilek: Nisan-Haziran	Pırasa: Kasım-Mayıs
Muz: Her ay	B.Lahana: Kasım-Nisan
K.Erik: Mayıs-Ağustos	K.Lahana: Kasım-Mayıs
Y.Erik: Mayıs-Haziran	Ispanak: Kasım-Nisan
Ayva: Ekim-Ocak	Havuç: Eylül-Nisan
Malta Eriği: Nisan-Mayıs	Kereviz: Kasım-Mart
Limon: Her Ay	Karnabahar: Kasım-Mart
Karpuz: Haziran-Ekim	S.Yaprak: Her Ay
Kavun: Temmuz-Kasım	Semiz Otu: Mart -Haziran
T.Bakla: Nisan-Haziran	Dolma Biber: Haziran-Ekim
T.Fasulye: Haziran-Ekim	Çarliston Biber: Mayıs -Ekim
Patlıcan: Mayıs -Kasım	

**1. PATATES EVSAFI :** Yeni sene ürünü olacak, pişirildiğinde dağılmayacak cinsten (sarı) olacaktır. Islak, donmuş, çürümüş, yumuşamış, küflenmiş, filiz işaretli olmayacak, aşırı şekil bozuklukları, üzerinde çapa yarası, çatlaklar, kesikler, kemirici izler, berelenmeler bulunmayacak, et kısmında 5 mm'den daha derinlere nüfuz eden gri, mavi ve siyah kabuk altı lekeleri, oyuklar, iç kusurlar, patates yumru uyuzu hastalığı belirtileri olmayacak; sağlam, temiz, sıkı yapılı kabuğu düzgün ve iyi olgunlaşmış olacaktır. Patateslerin % 50'si 200 gramdan, % 40'ı 150 gramdan, % 10'u 100 gramdan eksik olmayacaktır. Piyasada satılan patateslerin en iyi cinsinden (1. Sınıf) olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış nem, yabancı madde bulunmayacaktır. En büyük ambalajın net ağırlığı 80 kg'ı geçmeyecektir.

**2. KURU SOĞAN EVSAFI:** Bütün, temiz, sağlam, don vurmamış, sıkı, sert ve filizlenmemiş olacaktır. En azından iki dış kabuğu bulunacak, üzerinde kurumuş saplar bulunmayacaktır. Kokmuş, çürümüş anormal gelişmeden ötürü şişkinleşmiş olmayacak, kök püskülleri genellikle koparılmış olacaktır. Dolgun ve tıkHz bir halde bulunacaktır. Soğanların % 75'i 100 gramdan büyük olacak, % 25'i 75 gramdan büyük olacaktır. 75 gramdan küçük soğanlar kabul edilmeyecektir. Piyasada satılan kuru soğanların en iyi cinsinden (1. Sınıf) olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış nem, yabancı madde bulunmayacaktır. Ambalajlar file veya torba şeklinde olacak ve ağırlıklar 50 kg'ı geçmeyecektir.

**3. TAZE SOĞAN EVSAFI:** Dış etkenlerden zarar görmemiş, sağlam, temiz, taze, tohuma kaçmamış, kök saçları çamursuz, iyi gelişmiş olacak, çeşidi tipik renk özelliğini gösterecektir. Beyaz gövde ve yeşil yaprak kısmı ezilmemiş, berelenmemiş ve soğan başı oluşmamış olacak, üzerlerinde parazit ve hastalık nedenleriyle oluşan zararlar bulunmayacaktır. Piyasada satılan taze soğanların en iyi cinsinden (1. Sınıf) olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış nem, yabancı madde bulunmayacaktır. Taze soğanlar dağınık olmayacaktır. Demetler halinde olacaktır. Ambalajlı olacaktır.

**4. BEYAZ LAHANA:** Bütün, temiz, sağlam, taze, yaprakları gevşememiş, açılmamış ve çiçeklenme belirtileri göstermemiş, sapsarı en alt yaprağın biraz altında düzgün şekilde, yaprakları zedelenmeden kesilmiş ve top halinde olacaktır. Berelenmeler, böcek ve hastalıkların neden olduğu zararlar, don vurgunları olmayacaktır. Yaprakları sararmış, esmerleşmiş, kart olmayacaktır. Piyasada satılan lahanaların en iyi cinsinden (1. Sınıf) olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık, yabancı madde bulunmayacaktır. Lahanaların sapsarı kellenin dibinden itibaren 1 cm.den uzun olmamak üzere kesilmiş olacaktır. Lahanaların yemek yapmaya elverişli olmayan kalın üst kart yaprakları alınmış olacaktır. Lahanaları donduracak derece soğuk aylarda (aralık, ocak, şubat) soğuktan muhafaza maksadıyla %10 fire düşmek suretiyle lahanalar dış kapaklarıyla birlikte teslim edilebilir. İkmalin aksamaması için ve ihtiyacın karşılanması amacıyla yüklenici fireyi dikkate alarak istenilen miktardan % 10'un fazlasını getirerek muayeneye arz etmek zorundadır. Lahana kapuskalık

ve dolmalık istendiği zaman talep edilen evsafa getirilmesi şarttır. Lahana en az sarmalık hariç 3 (üç) kg ağırlığında olması şarttır.

**5. KIRMIZI LAHANA:** Bütün, sıkı etli, temiz, sağlam, taze, pörsümemiş, odunlaşmamış, dondan zarar görmemiş, yaprakları dağılmamış, kartlaşmamış olacaktır. Böcek yenikleri, yan kökleri olmayacak, enine kesildiğinde içten dışa doğru bir ortak merkezli dairelere sahip olacak, beyaz renkli damarlar görülmeyecektir. Taze göbeğini tam sarmış lahanalardan olacaktır Piyasada satılan kırmızı lahanaların en iyi cinsinden (1.Sınıf) olacak, üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık, yabancı madde bulunmayacaktır. Ambalajlı olacaktır. Her bir lahananın ağırlığı tartıldığında 250 gr.dan aşağı olmayacaktır.

**6. DOMATES EVSAFI:** Bütün, sağlam, taze görünüşlü, olgun, kızarmış, şekil, görünüş ve gelişme bakımından çeşidin tipik özelliğini gösterip sıkı etli ve kusursuz olacaktır. Sap taraflarında yeşil sertlik bulunmayacak, buruşuk, çamurlu ve topraklı, sarı ve yeşil miktarı % 2' den fazla olmayacaktır. Ortalama 150 gr civarında olacaktır. Piyasada satılan domateslerin en iyi cinsinden (1.Sınıf) olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık, yabancı madde bulunmayacaktır. Ambalajlı olacaktır. Domatesler temiz, sağlam kasalarda, en fazla iki sıra halinde dizilmiş getirilecektir.

**7. PIRASA EVSAFI:** Bütün, tohuma kaçmamış, taze görünüşlü, sağlam, temiz olacak, kart, donmuş, ıslatılmış, sararmış ve solmuş olmayacak. Çürüme ve bozulma belirtisi olmayacaktır. Beyaz kısmı 50 cm, yaprak kısmı 20 cm uzunluğunda olacaktır. Pırasalar 3–3.5 cm çapında olacak, kökünden itibaren saplarına doğru olan kısmı yeşillenmiş bir halde olacaktır. Köklerin üzerinde toprak, çamur gibi şeyler bulunmayıp güzel yıkanmış olacaktır. Bıçakla enine kesildiğinde tabakalar birbirinden ayrı görülmeyecektir. Piyasada satılan pırasanın en iyi cinsinden (1.Sınıf) olacaktır, üzerinde yabancı tat ve koku, yabancı madde bulunmayacaktır. Pırasalar demet halinde, poşetli teslim edilir.

**8. İSPANAK- PAZI EVSAFI:** Sağlam, taze ve körpe, temiz, kök kısmı dip yaprakların altından 1 cm'yi geçmeyecek şekilde kesilmiş olacaktır. Üzerlerinde parazit veya hastalık zararları bulunmayacak, don vurmüş olmayacak, çiçeklerine belirtileri göstermeyecektir. Yaprak ve sapsarı kart, çürük, sararmış, buruşmuş olmayacaktır. Kökleri bir araya getirilerek demet yapılmış bir halde olacak, demetler içinde yabancı ve zehirli otlar bulunmayacaktır. Piyasada satılan ıspanağın en iyi cinsinden ( 1. Sınıf ) olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık, yabancı madde bulunmayacaktır. Ambalajlı olacaktır.

**9. HAVUÇ EVSAFI:** Taze, körpe, sıkı yapılı, koflaşmamış, odunlaşmamış, sağlam, yan kök oluşturmamış, temiz ve çatlamamış olacaktır. Çürük, yumuşak, kart olmayacak, üzerinde haşere tarafından tahribat, yanık, berelenmeler ve don zararları bulunmayacaktır. Boyları 20–25 cm'den fazla, ağırlıkları 150 gr'ın altında olmayacaktır. Piyasada satılan havucun en iyi cinsinden (1. Sınıf) olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık ve yabancı madde bulunmayacaktır. Ambalajlı olacaktır. Yenmeyecek sap ve yapraklarından tamamen ayrılmış olacaktır. Kırık havuçlar olmayacaktır.

**10. KAVUN EVSAFI:** Bütün, sağlam, temiz, yeterince gelişmiş ve olgun, taze görünüşlü, çeşidine özgü şekil ve renkte, lezzetli olacaktır. Üzerinde çatlak ve bereler bulunmayacaktır. Ezik, çürümüş, küflenmiş, parçalanmış, delik, acı, fena kokulu, içi salyalaşmış ve kabuk kısmı yumuşamış olmayacaktır. Olgunlaşıp hasat edildiğinde sapsarı kopmayıp üzerinde kalan çeşitlerde sapsarının uzunluğu 3 cm'yi geçmeyecektir. Ortalama 3 kg civarında olacak, piyasada satılan kavunların en iyi cinsinden (1. Sınıf) olacaktır. Üzerinde yabancı madde, anormal dış nem, yabancı tat ve koku bulunmayacaktır.

**11. ELMA EVSAFI:** Bütün, sağlam, temiz, kokulu ve tatlı olacaktır. Olgunlaşmamış, mayhoş, lezzetsiz olmayacak; şekil, irilik ve renk bakımından yetiştikleri bölgeye göre çeşidinin özelliklerini taşıyacak, meyve sapı zedelenmemiş olacaktır, kesildiği zaman sert ve sulu olacak, küflenmemiş ve unlaşmamış olacaktır. Bir adedi 225 – 250 gr, piyasada satılan elmaların en iyi cinsinden (1. Sınıf) olacaktır. Elmalar temiz 2'li, kasalar içinde teslim edilecektir. Elmalar, ayrı cins ve kalitede olmayıp, aynı kalitede olacaktır. Kompostolar ve elma tatlıları için golden elma, yemelik için kırmızı elma getirilecektir.

**12. ARMUT EVSAFI:** Yeni sene ürünü, bütün, sağlam, temiz, irilik ve renk bakımından yetiştikleri bölgeye göre, çeşidinin özelliklerini taşıyacak, meyve sapı zedelenmemiş olacaktır. Piyasada satılan armutların en iyi cinsinden (1. Sınıf) olacak, kabuk zarlari siyahlaşmamış, çürük,

kurtlu, ham, kumlu, çamurlu ve kirli olmayacaktır. Armutlar, sulu ve tatlı olacaktır. Buruk lezzette ve kuru olmayacaktır. Armutların ağırlığı yaz aylarında 150 ile 200 gr. kış aylarında 100 ile 150 gr alınır. Kış aylarında 2'li veya 3'lü kasalarda teslim edilir. Armutlar yaz aylarında tekli kasalarda getirilecektir.

**13. AYVA EVSAFI:** Bütün, sağlam, temiz olacak, şekil, renk, tat ve koku bakımından yetiştiği bölgeye göre çeşidinin tipik özelliklerini taşıyacak, kabuk yüzeyinin en az % 90'ı havasız ve düzgün olacak, meyvenin dış görünüşünü ve duyuşal özelliklerini etkileyecek herhangi bir özürlü bulunmayacak, meyve eti sağlam olacaktır. Büyük boydaki iyi cins sarı renkte ve kendisine has kokuda, tatlı veya mayhoş lezzette ve sulu ekmek ayvasından olacaktır. Yenildiği zaman boğazı tıkayan, susuz ve çok buruşuk ayvalar kabul edilmeyecektir. Acı, ezik, çürük, ham ve burucu lezzette olmayacaktır. Kurt yeniği, gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı tat ve koku, küf bulunmayacaktır. Bir adedi 250 gramdan aşağı olmayacak, 5 kilogramındaki meyve sayısı 17 – 25 adet olacaktır. Piyasada satılan ayvaların en iyi cinsinden (1. Sınıf) ve ambalajlı olacaktır

**14. TAZE KABAK EVSAFI:** Piyasada satılan iyi cins taze ve körpe sakız kabaklardan olacaktır. Üstün nitelikte, düzgün şekilli, çekirdeklenmemiş, tazeliğini kaybetmemiş, sağlam, çeşidinin kendine özgü renginde, pörsümemiş, temiz olacak, üzerlerinde hiçbir özürlü bulunmayacaktır. 200 gramdan küçük olmayacaktır. Piyasada satılan en iyi cinsten (1. Sınıf) olacak ve ambalajda bulunacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık, yabancı madde bulunmayacaktır. Dolmalık kabaklar, dolmalık niteliğinde olacaktır.

**15. PATLICAN EVSAFI:** Piyasada satılan iyi cins kemer patlıcanlardan olacaktır. Taze, körpe ve tabii rengini almış olacak, mor olmayacaktır. Bütün, sağlam, taze, yeterince gelişmiş, sıkı yapılı, körpe, doğal renginde ve parlak olacaktır. Acı, çürümüş, bozulmuş, eti liflenmiş ve odunsu yapıda ya da çekirdekleri aşırı gelişmiş, yeşil veya esmer renk almış, gevşek, çamurlu topraklı olmayacaktır. Bir adedi 150 gramdan küçük olmayacak, karnıyarık ve imambayıldı için yaklaşık boyu 20 cm, çapı 4 – 4.5 cm kadar olan patlıcanlar alınacaktır. Yemeğin cinsine göre bostan patlıcanlarından alınabilir Uygun ambalaj içinde olacaktır. Piyasadaki patlıcanların iyi cinsinden (1. Sınıf) olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık, yabancı madde bulunmayacaktır.

**16. SALATALIK EVSAFI:** Salatalıklar taze ve körpe olacaktır. Tohuma kaçmış, sararmış, çürük, ezik ve acı olmayacaktır. Bütün, sağlam, temiz, yeterince olgunlaşmış, iyi gelişmiş, çeşidine özgü renk ve diğer özelliklere sahip, düzgün biçimli olacaktır. Çekirdekleri sertleşmiş, sararmış olmayacaktır. Üzerinde dolu, parazit ve hastalık nedeniyle oluşmuş zararlar bulunmayacaktır. Uygun ambalajda olacaktır. Piyasadaki salatalıkların iyi cinsinden (1. Sınıf) olacaktır. Boyu 20 cm den, çapı 4 cm.den aşağı olmayacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık, yabancı madde bulunmayacaktır.

**17. BAMYA EVSAFI:** Dış etkenlerden zarar görmemiş, bütün, sağlam, temiz, odunlaşmamış, şekil ve renk bakımından çeşidin tipik özelliklerini gösterecek, üzerinde hiçbir leke bulunmayacak, yumuşak ve gevrek, çekirdekleri küçük ve sertleşmemiş olacaktır. Kart ve sararmış, çamurlu, topraklı, üstü siyah olmayacaktır. Piyasada satılan bamyaların en iyi cinsinden (1. Sınıf) olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık, yabancı madde bulunmayacaktır. Ambalajlı olacaktır.

**18. TAZE ERİK EVSAFI:** Bütün, sağlam, temiz, olgun, şekil, gelişme ve renk bakımından çeşidin tipik özelliklerini gösterecek, kusursuz, doğal lezzetini kaybetmemiş olacaktır. Çürük, ezik, çamurlu ve haşere tarafından zarar görmüş, kurtlu olmayacaktır. Çeşidine göre meyve yüzeyi puslu (dumanlı), etli ve sulu yapıda olacaktır. Piyasada satılan eriklerin en iyi cinsinden (1. Sınıf) olacak, yabancı madde, anormal dış nem bulunmayacaktır. Ambalajlı olacaktır.

**19. KAYISI EVSAFI:** Şekerpare, tatlı ve hafif mayhoş lezzette kayısılardan olacaktır. Ham, ezik, ekşi, yeşil, çürük, tozlu, topraklı, çok yumuşak, beklemeden ekşimiş, buruşmuş, kurtlu, kurt yenikli olmayacaktır. Kayısı çekirdeklerinin içi tatlı olacak, kayısılar içinde zerdali olmayacaktır. Kayısılar orta büyüklükte şekerpare kayısılarından olacaktır. Küçük ve cılız kayısılar kabul edilmeyecektir. Kayısılar temiz tekli kasalarda teslim edilecektir. Bütün, sağlam, temiz, taze, olgun olacak; ezilmiş, buruşmuş, lezzetsiz olmayacaktır. Şekil, gelişme ve renk bakımından, yetiştikleri bölgeye göre, çeşidin tipik özelliklerini gösterecek ve kusursuz olacaktır. Piyasada satılan kayısıların en iyi cinsinden (1. Sınıf) olacaktır. Yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat bulunmayacaktır. Ambalajlı olacaktır.

**20. MANDALİNA EVSAFI:** Dolgun, tatlı, sulu, sağlam, temiz olacak, görünüş ve renk bakımından kendine has özellikte olacaktır. Küflü, çürük, buruşuk, donmuş, suyu çekilmiş, ezik, ham, ekşi, çok çekirdekli, mekanik etmenlerden oluşan yaralanmalar ve kapanmış olsa da büyük kesikler olmayacaktır. Sapları silme kesilmiş olacak, piyasada satılan mandalinaların en iyi cinsinden (1.Sınıf) olacaktır. Mandalinaların her birinin büyüklüğü ortalama 100 gram olacaktır. 10 adeti, 1 kg'dan aşağı olmayacaktır. Mandalinalar iki sıralı tahta kasalarda getirilecektir. Yabancı tat ve koku, dış kısmında aşırı nem bulunmayacaktır.

**21. LİMON EVSAFI:** Piyasada mevsimine göre satılan iyi, sulu yatak limonlarından olacaktır. Yeşil, ezik, çürük, kurumuş, suyu çekilmiş, donmuş, don çalığı, çok yumuşak, küflenmiş, doğal özelliklerini kaybetmiş, kalın kabuklu olanlar alınmayacaktır. Limonların en küçüğü 75 gr.dan az olmayacaktır. Bütün, sağlam, temiz, sulu olacak, görünüş, gelişme ve renk bakımından kendine has özellikte olacaktır. Küflü, çürük, ufak, buruşuk, olmayacaktır. Sapları silme kesilmiş olacaktır. Sararmış ve zamanında koparılmış, piyasada satılan limonların en iyi cinsinden (1.Sınıf) olacaktır. Yabancı tat ve koku, dış kısmında aşırı nem bulunmayacaktır. 180'lik ambalajlı sandıklarda, diyagonal şekilde dizili olacaktır.

**22. ŞEFTALİ EVSAFI:** İyi cins, tatlı ve kendine has hafif mayhoş lezzetteki yarma şeftalilerden olacaktır. Ham, ezik, çürük, kurtlu, pörsük, beklemiş ve kirli olmayacaktır. Olgun, bütün, sağlam, yetiştiği bölgeye göre çeşidin tipik şekli, gelişme ve renginde olacak, hiç bir özü bulunmayacak, kurt yenikleri olmayacaktır. Çürüme, mantarlar veya diğer bozulmalardan dolayı tüketime elverişliliğini yitirmiş olmayacaktır. Biri 225 – 250 gr arasında olacaktır, en iyi kalite (1. Sınıf) olacaktır. Anormal dışı nem, yabancı tat ve koku ve yabancı madde bulunmayacaktır. Uygun ambalajlı ve tek sıra halinde olacaktır.

**23. PORTAKAL EVSAFI:** Piyasada satılan iyi cins, doğal, rengini almış, kendisine has tatlılığı, koku ve lezzeti olan Washington veya yafa portakallardan olacaktır. Yeşil, ham, ezik, ekşi, çürük, soluk, kirli, küflü, pörsük, yumuşamış, suyu çekilmiş kabuğu kalın ve sertleşmiş olmayacaktır. Dolgun etli, sulu, tatlı, sağlam, temiz olacak, görünüş ve renk bakımından kendine has özellikte olacaktır. Küflü, çürük, donmuş, suyu çekilmiş, mekanik etmenlerden oluşan hasarlar olmayacaktır. Sapları silme olarak kesilecek, piyasada satılan malın en iyi cinsinden (1. Sınıf) olacaktır. Bir adeti 200 – 250 gr kadar gelecektir. Uygun ambalajlı sandıklarda dizili olacaktır. Yabancı tat ve koku, dış kısmında aşırı nem bulunmayacaktır.

**24. KARPUZ EVSAFI:** Piyasada satılan olgun, iyi ve tatlı karpuzlardan olacaktır.

Ham, kabak, ezik, içini yemiş ve içi boşalmış, yumuşamış, çürük, çatlak, kurtlu, tatsız, zamanı geçmiş, elyafı iplikleşmiş, ekşimiş ve kalın kabuklu fazla çekirdekli olmayan cinsten olacaktır. Üzerleri topraklı kirli, çamurlu olmayacaktır. Kesildiğinde içleri kırmızı (tatlı olmak şartı ile) renkte olacaktır. Bütün, sağlam, yeterince olgunlaşmış ve sıkı yapılı, yarılmamış, çeşidine özgü renk ve şekilde, iyi gelişmiş ve lezzetli olacaktır. Etinin rengi ve tadı çeşidin olgun durumundaki tipik özelliklerini gösterecektir. Karpuz sapları en fazla 5 cm. olacaktır. Bir adedi en azından 3 kg. olup, piyasada satılan iyi kalite (1.Sınıf) karpuzlardan olacaktır. Üzerlerinde yabancı madde, anormal dışı nem, yabancı koku ve tat bulunmayacaktır.

**25. TAZE ÜZÜM EVSAFI:** Salkımlar şekil, irilik, renk bakımından çeşidin tipik özelliklerini gösterecek, sağlam, temiz ve özürsüz olacaktır. Taneler pörsümemiş, olgun ve sapa yapışık olacak, salkım üzerinde muntazam aralıklarla dağılacak ve pusları bozulmamış olacaktır. Yabancı madde, anormal dışı nem, yabancı koku ve tat, hastalık ve haşerelerin meydana getirdiği zarar izleri olmayacak, taneler muntazam, iyi gelişmiş olacak, tabii hali ve rengi değişmiş ekşi, buruşuk, kurumuş, çürük, ezik, küflü, koruk üzümlerden ve salkımlarda dökülme olan üzümlerden olmayacaktır. Piyasada satılan üzümünün en iyi cinsinden (1 .Sınıf), iri taneli üzümünün en az salkım ağırlığı 250 gr, ufak taneli üzümünün ise 200 gr olacaktır. Ambalajlı olacaktır.

**26. TAZE FASULYE EVSAFI:** Piyasada satılan iyi cins Ayşe kadın, sırik fasulyelerden olacaktır. Taze ve körpe olacak, büküldüğü zaman kırılacaktır. Katiyen kılçıklı olmayacaktır. Çamurlu, ıslak, pörsük, sararmış, kartlaşmış, çürük olmayacaktır. Meyve kabuğu bütün, sağlam, temiz ve çeşide özgü renkte, elle kolayca kırılacak durumda taze, düzgün şekilli, gevrek, tohumları küçük ve gevrek olacaktır. Böcek ve hastalık zararları, kara leke yanı sıra hastalığının izleri, dolu yarası ve çürüklük izleri dahil hiç bir leke bulunmayacaktır. Piyasada en iyi cins maldan (1. Sınıf) olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, yabancı madde bulunmayacaktır. Ambalajlı olacaktır.

**27. MARUL EVSAFI:** Bütün, sağlam, taze, temiz ve kuru, toprak bulaşıklı yapraklardan ayıklanmış tipin kendine özgü renginde, iyi oluşmuş, düzgün şekilli, sıkı olacak, üzerlerinde parazit ve hastalıklardan meydana gelen ve

yenilmesini engelleyen zararlar, don ve fiziksel hasarlar bulunmayacaktır. Göbeği iyi oluşmuş ve tek göbekli olacak, çiçeklenme belirtisi göstermeyecektir. Piyasada satılan en iyi mallardan (1. Sınıf) olacaktır. 500 gr olacaktır. Kökleri dip yapraklarına yakın ve düzgün şekilde kesilmiş olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık, yabancı madde bulunmayacaktır. Ambalajlı olacaktır.

**28. MANTAR EVSAFI:** Piyasada satılanın en iyisinden olacaktır. Bütün, temiz, taze, pörsümemiş, yabancı tat ve koku almamış, kendine özgü renk, şekil, görünüşte ve özürsüz olacaktır. Kültür mantarı olacak, uygun ambalajda bulunacaktır. Üzerinde anormal dış nem, çamur ve toprak bulunmayacaktır. Dış yüzeyi kararmış olmayacaktır. Mantarlar orta boyda, insan sağlığına uygun 5 kg'lık ambalajlarda ve ambalajların üzerinde firma adı adresi, net miktarı, üretim ve son kullanma tarihleri bulunacaktır. Mantarlar ikiye bölündüğünde ara kesidi beyaz renkte olacaktır.

**29. SEMİZOTU EVSAFI:** Dış etkenlerden zarar görmemiş, sağlam, iyi gelişmiş, yaprakları, bütün, zedelenmemiş, taze ve körpe olacaktır. Sararmış, pörsümüş, kartlaşmış, tohuma kaçmış, ezik, çürük, kırışmış, çamurlu ve normalinden fazla ıslak olmayacaktır. Çeşidi tipik rengini gösterecek, üzerinde parazit ve hastalık nedeniyle oluşan zararlar bulunmayacak, çiçeklenme belirtileri göstermeyecektir. Gövdeler alttan itibaren geniş yapraklı olacaktır. Demetler halinde olacak ve demetlerin ağırlığı yaklaşık 0.5 kg civarında bulunacak, demetlerin bağlanmasında, yumuşak gövde ve yaprakları zedelemeyecek özellikte gereç kullanılacaktır. Demetler içinde yabancı ve zehirli otlar olmayacaktır. Piyasada satılan en iyi cins maldan (1. Sınıf) olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, yabancı madde bulunmayacaktır. Ambalajlı olacaktır.

**30. AYSBERG EVSAFI:** Aysbergler taze ve körpe olacaktır. Acı, tohuma kaçmış, sararmış, pörsümüş yapraklı, kurt yenikli olmayacaktır. Bütün, sağlam, temiz ve kuru, toprak bulaşığı yapraklarından ayıklanmış, dolgun olacak, yapraklarında haşere yeniği, don zararları ve fiziksel hasarlar bulunmayacaktır. Aysbergler göbeğini tam sarmış ve kapalı olacaktır. Ağırlığı 250 gramın altında olmayacak, piyasada satılan aysbergin en iyi cinsinden (1. Sınıf) olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış nem, yabancı madde bulunmayacaktır. Kökleri, dip yapraklara yakın ve düzgün şekilde kesilmiş olacaktır. Ambalajlı olacaktır.

**31. MUZ EVSAFI:** Piyasada satılan iyi cins muzun olgunlaşmış olacak, ham ve sert olmayacaktır. Çürük, donmuş veya don çalığı kalın kabuklu olmayacaktır. Temiz, sağlam, bütün, parlak renkli, sıkı, iyi gelişmiş, doğal lezzette olacak, yenilebilirlik durumunu etkileyen yara, bere, çürüklük, ezilme ve diğer bozulmalar olmayacak, haşere, soğuk ve sıcaktan oluşmuş zararlar, güneş ve ilaç yanıkları, mekanik etkilerden meydana gelen bozukluklar, kabuk yarılmaları, kopmaları olmayacak, dış kısımlarında aşırı nem bulunmayacaktır. Hevenk şeklinde ise üst kısmında 15 cm, alt kısmında 10 cm uzunluğunda sap kalacaktır. Meyve uçlarında çiçeklerden pistiler koparılmış olacaktır. Her birinin ağırlığı 250 gr. olacaktır. Muzlar, sandık içerisinde gövdelerinden kesilmiş olarak salkımlar halinde getirilecektir.

**32. YENİ DÜNYA EVSAFI:** Turuncu renkte, tatlı ve lekesiz, en küçük meyve çapı 35 mm, normal olgunlaşmış ve tatlı olacaktır. Çürük ezik ve buruşukluk olmayacaktır. Kasalarda sıralanmış altı ve üstü aynı ebatlarda olacaktır.

**33. KURU SARIMSAK EVSAFI:** Sarımsaklar sağlam, yeni sene ürünü, başları iri dişli, sıkı, temiz, beyaz ile açık krem rengi tonlarında, kendine has tatta (ağzı yakmayacak derecede) olmalıdır. Sarımsaklar küflerden, hastalıklardan, topraktan, gübre ve ilaç artıklarından, dış kabuklardan, saplardan, yabancı tattan, yapraklardan ve köklerden, canlı ve ölü böceklerden, böcek kalıntılarında, çıplak gözle veya herhangi bir durumda büyüteçle görülebilen kemirici zararlarından arınmış olmalıdır. Dondan hasar görmüş, filizlenmiş ve küflenmiş olmamalıdır. Sarımsak temiz, sağlam ve kuru ambalajlara konmalıdır. Yeni mahsul olup yaprakları kesilmiş çürük ve ezik olmayacaktır. Sapsız olacaktır.

**34. DOLMALIK BİBER EVSAFI:** Dolmalık biberler bütün, sağlam, temiz, iyi gelişmiş, parlaklığını ve yeşilliğini korumuş, taze görünüşlü olmalıdır. Dolmalık biberlerde yabancı tat, anormal dış nem, don zararı, çürük, acı, kızarmış, ezik, parçalanmış iyileşmemiş yaralar ve güneş yanıkları bulunmamalıdır. Her ambalajdaki dolmalık biberler çeşit, sınıf, boy, olgunluk bakımından bir örnek olmalıdır. Etili veya zeytinyağlı cinsi isteğe göre belirlenecektir. Yeşil, 7-8 cm boyunda olacaktır. Çapı 60-70 mm olacaktır. Ambalajlar taşıma, muhafaza süresince dolma biberleri iyi bir şekilde koruyacak

ve yapımında kullanılan sağlığa zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kuru, kokusuz, mukavva veya tahta harici malzemedan hazırlanmış kasa, kutu, tabla olmalıdır. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile içine konulacak kağıt vb. malzeme, ürüne zarar vermemeli, bunların üzerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep ve boya ile etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zambk, toksik veya diğer şekilde insan sağlığına zarar verecek yapıda olmamalıdır. Basılı kağıt kullanıldığında, yazılı yüzün dışa gelmesine ve ürün ile temas etmemesine dikkat edilmelidir. Ambalajların içerisinde belirtilenlerin dışında hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.

**35. MAYDANOZ EVSAFI:** Maydanozlar dış etkenlerden zarar görmemiş, taze, körpe görünüşlü olmalıdır. Maydanozların üzerinde kimyasal gübre ve ilaç artıkları, aşırı nem, yabancı tat bulunmamalıdır. Demetler içinde yabancı otlar, tohuma kaçmış maydanozlar bulunmamalıdır. Her ambalaj içindeki demetler ve bu demetlerdeki maydanozlar çeşit, sınıf ve renk bakımından bir örnek olmalıdır. Her demette yaklaşık olarak 100 gr maydanoz bulunmalıdır. Demetlerdeki maydanozun sapı 10 cm' yi geçmeyecek şekilde kesilmiş olacaktır. Piyasada satılan en iyi cinsten olacaktır. Sararmış, çamurlu ve topraklı olmayacaktır. Maydanozların bulunduğu ambalajlar taşıma sırasında ürünün iyi korunmasını sağlayacak şekilde ve uygun nitelikteki malzemedan yapılmış olmalıdır. Ambalaj içinde kullanılacak kağıt veya diğer malzeme yeni, temiz ve insan sağlığına zararsız olmalıdır. Basılı kağıt kullanıldığında yazılı kısmın dışa gelmesine ve ürüne değmemesine dikkat edilmelidir.

**36. KIRMIZI TURP EVSAFI:** Çürümüş, donmuş, buruşmuş, ıslak ve çamurlu içleri pörsümüş olmayacaktır. En küçüğü 150 gramdan az olmayacaktır. Temiz, taze olacaktır. Gevrek, kendine has kokulu ve lezzetli olacaktır, kesildiği zaman içi mantarlaşmış olmayacaktır.

**37. VİŞNE EVSAFI:** Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins aşılı vişnelere taze etli iri taneli ve kendine has lezzette olacaktır. Ezik, çürük, ham, bayat, küflü, tozlu, topraklı ve çamurlu olmayacaktır. Temiz tekli kasalar içinde getirilecektir.

**38. ÇİLEK EVSAFI:** Piyasada satılan en iyi cins (1. Sınıf) çileklerden olacaktır. Çöp, yaprak, toz, toprak vs. yabancı maddelerden arınmış bulunacaktır. Ezilmiş, ekşimiş, ham ve küflenmiş, parçalanmış, kurtlu olmayacaktır. Şekil ve renk bakımından çeşidi tipik özelliklerini gösterecek, olgunluk, renk ve irilikçe bir örnek görünüşte, parlak olacak, tam gelişmiş olacak elden geçirmeye dayanacak sertlikte olacak, çanak yaprakları ile kısa yeşil sapları çileğin üzerinde bulunacaktır. Tekli, temiz kasalar içinde getirilecektir

**39. KIRAZ EVSAFI:** Kirazlar bütün, taze görünüşlü, sağlam, olgun, sıkı etli, temiz ve sapları düşmemiş (hasat sırasında sapından kopan çeşitler hariç) olmalıdır. Kirazlarda gözle görülebilir yabancı madde, kimyasal madde artıkları, anormal dış nem, yabancı tat bulunmamalıdır. Kirazlar zamanla durmaktan buruşmuş, çürümüş, siyahlaşmış, içi kurtlanmış, bozulmuş, doğal lezzetini kaybetmiş olmamalıdır. Her ambalaj içinde bulunan kirazlar; çeşit, sınıf, boy ve orijin bakımından bir örnek olmalıdır. Piyasada satılan en iyi cins, olgunlaşmış, taze ve lezzetli Napolyon kirazlardan olacaktır. Kirazlar temiz, tekli kasalar içinde getirilecektir. Ambalajlar taşıma, muhafaza süresince kirazları iyi bir şekilde koruyacak ve sağlığa zarar vermeyecek nitelikte, yeni, temiz, kuru, kokusuz, mukavva veya tahta harici diğer malzemedan hazırlanmış kutu, tabla, sandık olmalıdır. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile içine konulacak oluklu mukavva, delikli kağıt ve benzeri malzeme, yeni, temiz ve kokusuz olmalı, ürüne zarar vermemeli, bunların üzerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep ve boya ile etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zambk, toksik veya diğer şekilde insan sağlığına zarar verecek yapıda olmamalıdır. Basılı kağıt kullanıldığında, yazılı yüzün dışa gelmesine ve ürün ile temas etmemesine dikkat edilmelidir. Ambalajların içinde belirtilenlerin dışında hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.

**40. KARNABAHAAR EVSAFI:** Piyasada satılan iyi cins karnabaharlardan olacaktır. Beyaz renkte, top halinde ve çiçekleri sağlam, sıkı ve esmerleşmemiş olacaktır. Karnabaharların sapları çiçek kısmından dışa doğru üstüne gelen yaprak dibinden itibaren tamamen kesilmiş olacaktır. Yaprakların üst uçları, çiçek kısımları açıkta kalacak şekilde kesilmiş olacaktır. Rengi hafiften de olsa koyulaşmış, kurtlaşmış, çürük, beyaz çiçeği az, yeşil yaprağı ve kökü çok karnabaharlar alınmayacaktır. Tamamen

dağılmış, donmuş, çürümüş, fena kokulu, çamurlu, pörsük, bayat, ezik, böcekli ve iyi vasıfta olmayan karnabaharlar alınmayacaktır. Karnabaharlar arasında tesadüf edilecek çiçeği tamamen veya kısmen dökülmüş ya da dağılmış olanlardan göbek kısmının 1/5 i aşmamak şartıyla aynen alınır. Karnabaharların üzerinde 2 adetten fazla yaprak bulunmayacaktır.

**41. DEREOTU EVSAFI:** Dereotları, dış etkenlerden zarar görmemiş, taze ve körpe görünüşlü, solmamış, sağlam, temiz, demetler halinde bağlanmış olmalıdır. Dereotlarının üzerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları ile aşırı nem bulunmamalıdır. Dereotları sararmış, donmuş, çamurlu-topraklı, fena tatta olmamalıdır. Dereotları tohuma kaçmış olmamalıdır. Her ambalaj içindeki demetler ve bu demetlerdeki dereotları, çeşit, sınıf ve renk yönünden bir örnek olmalıdır. Her demette yaklaşık olarak 50 gr dereotu bulunmalıdır. Demetler, en alt yaprakçık ayırım noktaları bir hizaya gelecek biçimde yapılmalıdır. Bu hizadan itibaren yaprak sapı, uzunluğu 5 cm'i geçmeyecek şekilde, düzgün olarak kesilmelidir. Demetler içinde yabancı otlar bulunmamalıdır. Ambalajlar taşıma sırasında ürünün iyi korunmasını sağlayacak biçimde ve uygun nitelikteki malzemedan yapılmış olmalıdır. Ambalaj içerisinde kullanılacak kağıt veya diğer malzeme yeni, temiz ve insan sağlığına zararsız olmalıdır. Basılı kağıt kullanıldığında yazılı kısmın dışa gelmesine ve ürüne değmesine dikkat edilmelidir. Ambalajlar içerisinde dereotundan başka hiçbir madde bulunmamalıdır.

**42. ÇARLİSTON BİBER EVSAFI:** I.sınıftan, taze ve tatlı, sararmamış ve kartlaşmamış olacaktır. İstenildiğinde acısı getirilecektir. Çapı 40 mm, uzunluğu 200 mm, şekli düzgün olacaktır. Çarliston biberler bütün, sağlam, temiz, iyi gelişmiş, parlaklığını ve sarımtırak yeşil rengini muhafaza etmiş, taze görünüşlü olmalıdır. Çarliston biberlerde yabancı tat, anormal dış nem, don zararı, çürük, acı, kızarmış, ezik, parçalanmış, yaralar ve güneş yanıkları bulunmamalıdır. Her ambalajdaki çarliston biberler çeşit, sınıf, boy, olgunluk bakımından bir örnek olmalıdır. Ambalajlar taşıma, muhafaza süresince çarliston biberleri iyi bir şekilde koruyacak ve sağlığa zarar vermeyecek nitelikte, yeni, temiz, kuru, kokusuz, mukavva veya tahta harici malzemedan hazırlanmış, kutu, tabla, olmalıdır. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile içine konulacak kağıt ve benzeri malzeme, yeni, temiz ve kokusuz olmalı, ürüne zarar vermemelidir. Bunların üzerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep ve boya ile etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zambak, toksik veya diğer şekilde insan sağlığına zarar verecek yapıda olmamalıdır. Basılı kağıt kullanıldığında, yazılı yüzün dışa gelmesine ve ürün ile temas etmemesine dikkat edilmelidir. Ambalajların içerisinde belirtilenlerin dışında hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.

**43. KIZILCIK EVSAFI:** İyice olgunlaşmış olacak, ezik, çürük ve içinde yabancı madde bulunmayacaktır.

**44. BALKABAĞI EVSAFI:** İnce kabuklu, sert, muayene edildiğinde içine batmayacak şekilde olacak, ezik, çürük ve çatlak olmayacaktır. Ortalama ağırlıkları 3-4 kg olacaktır. Bayat olamayacak, piyasada bulunan iyi cinsten olacaktır. Muayenede kendine has renkte pişkin olacaktır.

**45. ÜZÜM YAPRAĞI EVSAFI:** İnce olacak, derin parçalı olmayacak, varilde teslim edilecektir. Salamura olacaktır. Körpe asma yapraklarından oluşmuş olacak, kart olmayacaktır. Sap kısımları ayrılmış olacaktır.

**46. KIVIRCIK EVSAFI:** Bütün, sağlam, taze, temiz ve kuru, toprak bulaşıklı yapraklardan ayıklanmış tipin kendine özgü renginde, düzgün şekilli, sıkı olacak, üzerlerinde parazit ve hastalıklardan meydana gelen ve yenilmesini engelleyen zararlar, don ve fiziksel hasarlar bulunmayacaktır. Göbeği iyi oluşmuş ve tek göbekli olacak, çiçeklenme belirtisi göstermeyecektir. Piyasada satılan en iyi cins kıvırcıklardan (1. Sınıf) olacaktır. 700-750 gr arasında olacaktır. Kökleri dip yapraklarına yakın ve düzgün şekilde kesilmiş olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış nem, yabancı madde bulunmayacaktır. Ambalajlı olacaktır.

**47. BEZELYE (ARAKA) EVSAFI :** Arakalar taze ve körpe olacaktır. Büküldüğü zaman kırılacak, topraklı, ıslak, buruşmuş, sararmış, taneleri ayrılmış, pişmeyecek ve yenmeyecek derecede kartlaşmış olmayacaktır. İçinde hiçbir yabancı nebat bulunmayacak, birinci sınıf bezelye olacaktır .

**48. TAZE BAKLA EVSAFI :** Piyasada satılan iyi cins sakız baklalardan olacaktır. Büküldüğünde kırılacak tazelik evsafında bulunacaktır. Çürük, tüylü, pörsük, buruşmuş, kararmış, çamurlu, ıslak, kırışmış ve kartlaşmış, kılıçlıklı olmayacaktır.

**49. KEREVİZ EVSAFI :** Piyasada satılan iyi cins kök kerevizlerden alınacaktır. Çamurlu, çürük, içi boşalmış, liflenmiş, donmuş, gevşemiş, ezik ve rengi kararmış olmayacaktır. Köklerdeki



püsküller ve üzerindeki yapraklar tamamen kesilecektir. Kerevizlerin her biri 200 gr.dan aşağı, 400 gr.dan yukarı olmayacaktır.

**50.SIKMALIK PORTAKAL EVSAFI** :Sıklık portakal, tatlı, sulu olacak, ezik, ekşi, kemale ermemiş, yeşil olmayacaktır. 11.ve 5. aylar arasında verilecektir.

**51. DONDURULMUŞ SEBZELER** : Bir öğünde her bir yemek için; kişi başına 125-175 gr. olarak hesaplanacaktır. Dondurulmuş ürünlerin uygun şartlarda taşınması ve saklanması yükleniciye aittir. Dondurulmuş sebze ve meyveler (40 mikron kalınlığında, polyetilen) mavi naylon torba içerisinde 10 kg 'lık karton kolilerde teslim edilecektir. Dondurulmuş sebze -18 C 'den daha düşük sıcaklıkta ve %90-95 nem ortamında depolanacak ve soğuk zincir kırılmadan taşınacaktır. Gelen ürünlerde yumuşama ve çözülme belirlendiğinde alınmayacaktır. Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, ürünle ilgili barkod no'su, ürünün cinsi üretim ve son kullanma tarihi, net ağırlığı bulunacaktır. Kendine has tat, koku ve renginde olacak, yabancı tat ve koku bulunmayacaktır. Kesinlikle hiçbir katkı maddesi bulunmayacaktır. Kullanım sırasında dondurulmuş sebze paketlerinde görülen herhangi bir renk veya koku değişikliğinde veya pişme sırasında görülebilecek bozukluk sonucu kullanılan dondurulmuş sebzelerin miktarı ve oluşacak maddi zararları (kullanılan et, yağ vb) yüklenicinin karşılaması zorunludur.

### **KURU ERZAK MALZEME TEKNİK ŞARTNAMESİ KONSERVE FASÜLYE**

Ürünü etkilemeyen, insan sağlığına zararlı olmayan ve hermetik olarak kapatılan teneke kutu ambalajında olacaktır.

Ambalaj üzerinde aşağıdaki bilgiler; bozulmayacak, silinmeyecek şekilde ve okunaklı olarak kağıt veya baskı etiket vb. şekilde yazılmalıdır.

- Firmanın ticari unvanı veya kısa adı, adresi ,tescilli markası
- Malın adı
- Standardın işareti ve numarası
- Sınıfı (varsa)
- Parti, seri veya kod numarasında biri
- Net ağırlık
- Brüt ağırlık
- Süzme ağırlık
- İmal tarihi
- Firmaca tavsiye edilen son tüketim tarihi veya raf ömrü
- "Her iki kapak tarafı şişmiş ve sızıntılı kutuları almıyoruz." Yazılı ifadesi.
- Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı'nın izninin bulunması gereklidir.

Taze fasulyeler ilgili TSE ' ye uygun, baş ve sapları ile varsa kılıçıkları alınarak birkaç parçaya bölünmüş olmalıdır. Konservedeki fasulyeler aynı çeşitten, etli, dağılmamış, fazla yumuşamamış, oldukça sert durumda olmalı, dolgu suyu fazla bulanık göstermemeli ve tuz miktarı % 2 'yi geçmemelidir.

Konserve edilmiş fasulyeler; çeşidine özgü renk, tat ve kokuda olmalı, yabancı tat ve koku ile içinde yabancı maddeler bulunmamalıdır.

Taze fasulye konserve içinde tuzdan başka herhangi bir katkı maddesi bulunmamalıdır.

Konserve süzme ağırlığı net ağırlığın % 60'ından az, tepe boşluğu kalan hacminin %10'undan çok olmamalıdır.

Konservelerin kontrolü içindeki suyu süzülme (süzme ameliyesi bir süzgeç içerisinde dökülen sebzelerden damlama kesilinceye kadar bekletilmek) suretiyle yapılır. Kutuların arasında tesadüf edilecek cüz'i fabrikasyon noksanlıklar açılıp, tartılan değerleri ile birlikte, istenilen gramaj vasıtasının altına düşmemek şartıyla kabul edilir.

Konserve kutuları 6 tane 5 kg'lık mukavva kutular içerisinde teslim edilecektir. Bu ambalajlar nakliyata tahammül edecek şekilde sağlam yapılı olacaktır.

Kabul edilen malların normal şartlar altında 6 ay müddetle bozulmamasını, müteahhidi taahhüt edecektir. 6 ay sonunda bozulma belirtisi gösteren kutular iade edilecektir. Gerekli idari şartname uygulanarak müteahhit firma tarafından değiştirilecektir.

Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır. Kutular mekanik etkilerle biçimleri bozulmamış, bombajsız ve dış yüzü passız olacaktır. Konserve süzme ağırlık üzerinden teslim alınacaktır. Konserve içerisine konan domates, kutunun altında ve üstünde olacaktır. Konservenin kalite sistem belgesi olmalıdır. HACCP belgesi olmalıdır.

#### BEZELYE KONSERVE

1. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı'nın izniyle çalışan bir müesseseden imal edilmiş olacaktır.
2. Kutunun etiket bilgileri ( Türk Gıda Kodeksine ve TSE'ye uygun olacaktır.)
3. Bezelye taneleri sağlam, bütün, zedesiz, temiz, eziksiz, çeşidine özgü doğal renk, tat ve kokuda aynı irilikte olmalıdır. 3 numara iri boy bezelye alınmalı.
4. Konservelerde tuz miktarı % 2'yi geçmemelidir. Kutu doldurma oranı % 90'dan, süzme oranı % 60'dan az olmamalıdır. Dolgu suyu bulanık olmamalıdır. Konservelerin kontrolü içindeki suyu süzülme (süzülme işlemi; bir süzgeç içerisinde dökülen sebzelerde damlama kesilinceye kadar bekletilmek) suretiyle yapılır. Kutuların arasında tesadüf edilebilecek cüz'i fabrikasyon noksanlıklar açılıp, tartılan değerleri ile birlikte istenilen gramajın altına düşmemek şartıyla kabul edilebilir. Konserveler 6 adet, 5 kg'lık kutular halinde, mukavva kutular içinde olmalıdır. Bu ambalajlar nakliyata dayanacak şekilde düzgün ve sağlam olmalıdır.
5. Kutularda imal ve son kullanma tarihi olacaktır. Konserve süzme ağırlık üzerinden alınacaktır.
6. Kutuların içinde asıl gıda ile birlikte yenilmesine ve katılmasına müsaade edilen maddeler dışında katkı maddesi olmamalıdır. Konserve türleri, değişik markalardan numuneler görüldükten; gerektiğinde açılarak pişirdikten sonra karar verilip teslim alınacaktır. Konservenin kalite sistem belgesi olmalıdır.
7. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

#### TÜRLÜ KONSERVE

Türlü konserve yapımında kullanılan taze sebzeler aşağıdaki özelliklerde olmalıdır.

**Taze Fasulyeler;** TS 797'de belirtilen özelliklere uygun , baş ve sapları ile varsa kılçıkları alınarak birkaç parçaya bölünmüş olmalıdır.

**Patlıcan;** TS 1255'de belirtilen özelliklere uygun, kabukları soyulmuş veya aralıklı soyulmuş ve parça halinde doğranmış olmalıdır.

**Biber;** TS 1205'de belirtilen özellikteki dolmalık biberlerden sap ve tohum kısımları alınmış ve kesilmiş olmalıdır.

**Domates;** TS 794'de belirtilen özelliklere uygun ve enine dilimlenmiş, kalınca iki dilim halinde olmalı ve türünün alt ve üstüne konulmalıdır.

**Sakız kabağı;** TS 1898'de belirtilen özelliklere uygun, çekirdeği az, eti dağılmayan kabaklardan olmalı ve kabuğu alınmış parçalar halinde doğranmış bulunmalıdır.

**Bamya;** TS 2122' de belirtilen özelliklere uygun, çekirdeği küçük, körpe, fazla yumuşamamış, 1,5 – 6 cm. boyunda bütün başları kesilmiş ve piştiğinde dağılmayan bamyalardan olmalıdır.

#### Türlü Konservenin Özellikleri :

- Kendine özgü tat ve kokuda olmalı, hiçbir yabancı tat, koku ve madde bulunmamalı.
- İçindeki sebzeler, fazla sert veya pişmiş olmamalı
- İçinde, tuz ve limon tuzundan başka bir katkı maddesi bulunmamalı
- Dolgu suyu içindeki tuz miktarı % 2'yi, limon tuzu veya suyu % 0,3'ü geçmemelidir.
- Dolgu suyu fazla bulanık göstermemelidir. Konservenin kalite sistem belgesi alınmalıdır. HACCP belgesi olmalıdır.
- Türlü konservede, sebzeler süzildikten sonra aşağıdaki oranlar bulunmalıdır.
 

- Taze fasulye % 25-30	- patlıcan % 25-30	- biber % 5-10
- domates % 10-15	- sakız kabağı % 10-15	- bamya % 10-15

Konserveler 5 kg'lık ambalajlarda olacaktır. Konserve ambalajlarındaki etiket bilgileri Türk Gıda Kodeksine ve TSE'ye uygun olacaktır. Konservelerin kontrolü içindeki suyu süzülme (süzme işlemi, bir süzgeç içerisine dökülen sebzelerden damlama kesilinceye kadar bekletilmek) suretiyle yapılır. Konserve süzme ağırlık üzerinden teslim alınacaktır. Kutuların içerisinde tesadüf edilebilecek cüz'i fabrikasyon noksanlıklar kabul edilmelidir. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

### BAMYA KONSERVE

İlgili TSE ve kodekse uygun, kendine has tat, koku ve renkte olacak, yabancı tat ve koku bulunmayacaktır. Bamyalar kendine has görünüşte, bütün halde, başları konik olarak kesilmiş ve aynı cinsten olacak, körpe, lekesiz, çekirdeği küçük ve sertleşmemiş, fazla yumuşamamış, dağılmamış ve ezilmemiş olacaktır.

Dolgu sıvısı bulanmamış ve salyalanmamış, kutuların durumu mekanik etkenlere biçimleri bozulmamış ve hermetik özelliğini kaybetmemiş, bombajsız ve dış yüzü passız olacak, içinde yabancı madde bulunmayacaktır. Kutu dolum oranı % 90' dan, süzme oranı % 60' dan az olmamalıdır. Bamyanın cinsi sultani bamyaya olacaktır. Bamyaların boyu; sultani bamyaya; en çok 7,5 cm'ye kadar, sıvısında tuz oranı en çok % 2, asitlik en çok % 0.5 olacaktır.

İmal tarihi günümüze en yakın, son kullanma tarihi günümüzden en uzak olacaktır. Tekliflerde bamyanın cinsine göre (sultani vs.) fiyat verilecek, süzme ağırlık üzerinden alınacaktır. 5 kg'lık ambalajlarda olmalıdır. Kutunun etiket bilgileri Türk Gıda Kodeksine ve TSE'ye uygun olacaktır. Konservenin kalite sistem belgesi olmalıdır.

### SIVI AYÇİÇEK YAĞI

Berrak, tortusuz, açık sarı renkli, şeffaf görünümde, kendine has koku, tat ve görünümde olacaktır. Ham yağın özel koku ve lezzeti giderilmiş olacaktır. Fiziksel ve kimyasal özellikleri TSE ve Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır. Kurumda yemeklerde deneme çok olumlu sonuç verirse kabul edilecektir. Orijinal, 18 lt'lik teneke ambalajlarda bulunacaktır. Yağın dumanlanma noktası yüksek olacaktır. Gıda sanayisinde kullanılabilecek türde, kısa sürede yanmayacak türde olacaktır. Acı olmuş olmayacaktır. Ambalajlar üzerinde firma adı, adresi, net ağırlığı, TS numarası, üretim numarası, üretim tarihi, son kullanma tarihi, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı'nın izni, içindekiler, SYA yüzdesi bulunacaktır. Ambalajlar düzgün, temiz, paslanmamış, bombe yapmamış, ezilmemiş olacaktır. Yağın, imal edildiği yerin "kalite sistem belgesi" olacaktır.

### KURU FASULYE

Yeni ürün olacak, eski ürünle karışık olmayacaktır. Bayat, mat, buruşuk, kırık taneli, bozuk, küflenmiş, çürümüş, lekelenmiş, kendine özgü renk ve kokusunu yitirmiş, filizlenmiş, böceklenmiş, böcek ve diğer zararlılar tarafından yenmiş veya delinmiş olmayacaktır. Cinsi şeker fasulye olacaktır. Pişirildiğinde tanelerin hepsi aynı anda pişmiş ve irilenmiş olacaktır. Yabancı tane miktarı % 2'den, taş ve kum miktarı % 1'den, nem oranı % 14'den az olacaktır. Gelişi güzel alınan 100 adet fasulyenin ağırlığı 60 gr.'dan eksik olmayacaktır. Taneleri iri, yeter derecede kurumuş ve hepsi aynı anda pişmiş ve irilenmiş olacaktır. Taneleri iri, yeter derecede kurumuş ve hepsi aynı boyda olacaktır. İnsan sağlığına zarar vermeyen 50 kg.'lık çuvallarda teslim edilecektir. Çuvallar üzerinde firma adı, adresi, TS numarası, ürün yılı, üretim ve son kullanma tarihi olacaktır. , kuru fasulyenin işlendiği yerin edildiği yerin "kalite sistem belgesi" olacaktır. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

### NOHUT

Yeni ürün olacak, eski ürünle karışık olmayacaktır. Bayat, mat, buruşuk, kırık taneli, bozuk, küflenmiş, çürümüş, lekelenmiş, kendine özgü renk ve kokusunu yitirmiş, filizlenmiş, böceklenmiş, böcek ve diğer zararlılar tarafından yenmiş veya delinmiş olmayacaktır. Pişirildiğinde tanelerin hepsi aynı anda pişmiş ve irilenmiş olacaktır. Yabancı tane miktarı % 2'den, taş ve kum miktarı % 1'den, nem oranı % 14'den az olacaktır. Gelişi güzel alınan 100 adet nohudun ağırlığı 60 gr.'dan eksik olmayacaktır. Pişirildiğinde hepsi aynı anda pişmiş ve irilenmiş olacaktır. Taneleri iri, yeter derecede kurumuş ve hepsi aynı boyda olacaktır. İnsan sağlığına zarar vermeyen 50 kg.'lık çuvallarda teslim edilecektir. Çuvallar üzerinde firma adı, adresi, TS numarası, ürün yılı, üretim ve son kullanma tarihi olacaktır. Nohudun işlendiği yerin edildiği yerin "kalite sistem belgesi" olacaktır. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

### GENDİME EVSAFI

Normal evsaftaki sert buğdaydan dövülüp savrulularak kepeğinden ayrılmak suretiyle hazırlanacaktır. Buğday kırması ve kapçıklı buğday bulunmayacaktır. Tabii renk, tad, koku ve mütecanis manzarada olacaktır. Küflü, küf ve fena kokulu, böcek yenikli, ekşi, kızışmış, ıslanmış, kurutulmuş ve topraklanmış olmayacaktır. Taş, toprak, kum ve çöp olmayacaktır. Son sene mahsulü olacaktır. Gendime 25 'lik ambalajlarda olacaktır. Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, üretim ve son kullanma tarihi, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı'nın izni, besin içerikleri, net ağırlığı belirtilecektir. Gendimenin işlendiği yerin edildiği yerin "kalite sistem belgesi" olacaktır. HACCP belgesi olmalıdır. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

### KABUKLU KIRMIZI MERCİMEK

Mercimekler kendine özgü doğal renk ve kokuda olmalı, ıslanmış ve ıslatılıp kurutulmuş ve gözle görünür küflü olmamalı, canlı böcek ve hayvansal kalıntı içermemelidir. Yeni ürün olacak, eski ürüne karışık olmayacaktır. Bayat, mat, yağlı veya boyalı olmayacaktır. İçinde yabancı madde (mercimek taneleri arasında bulunan kendinden başka maddeler ile 3 mm' lik yuvarlak delikli elek altına geçen mercimek tane ve parçaları da dahil olmak üzere her türlü madde), kusurlu tane (kızarmış, çimlenmiş, çürümüş, olgunlaşmamış, lekelenmemiş, böcek yenikli ve delik mercimek tane ve parçaları), kırık kabuğu soyulmuş (3 mm' lik yuvarlak delikli elek üzerinde kalan, tanesinin 1/4 'ünden fazlası kırılmış kusurlu olmayan mercimek parçaları ile kabuğunun 1/4 'ünden fazlası soyulmuş kusurlu olmayan mercimek taneleri) olmayacaktır. Mercimekteki katkı maddeleri, bulaşanlar, pestisit kalıntıları, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olacaktır. Rutubet % 14'ü, toplam yabancı madde % 4'ü, taş, toprak ve inorganik maddeler toplam kusurlu taneler %3'ü, böcek, hasarlı tane % 1'i, kızarmış ve çimlenmiş tane % 0.5' i , kırık kabuğu soyulmuş tane % 4'ü geçmemelidir. Taneleri aynı zamanda pişecek özellikte olmalıdır. Pişirilerek denenecek olumlu sonuç alınırsa kabul edilecektir. Mercimeğin "kalite sistem belgesi" olmalıdır. İnsan sağlığına zarar vermeyen ambalajlarda teslim alınacaktır. Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, TS numarası, ürün yılı, üretim ve son kullanma tarihi, Tarım Köy İşleri Bakanlığı'nın izni olacaktır. Mercimek 25 lık ambalajlarda olacaktır.

### YEŞİL MERCİMEK

Mercimek kendine özgü doğal renk ve kokuda olmalı, ıslanmış ve ıslatılıp kurutulmuş ve gözle görünür küflü olmamalıdır. Canlı böcek ve hayvansal kalıntı olmayacaktır. Yeni ürün olacak, eski ürünle karışık olmayacaktır. Bayat, mat, yağlı veya boyalı olmayacaktır. Mercimekteki katkı maddeleri, bulaşanlar, pestisit kalıntıları Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olacaktır. Boylanmış yeşil mercimek olacaktır. Boylanmış yeşil mercimeklerde etikette belirtilen tane iriliğindeki mercimek oranı %95 olmalıdır.

Boylanmış yeşil mercimekteki rutubet oranı % 12'yi, toplam yabancı madde %1'i, taş, toprak, vb. inorganik maddeler % 0,1'i, toplam kusurlu tane %2'yi, böcek hasarlı tane % 0,5'i aşmamalıdır.

Taneler aynı zamanda pişecek özellikte olmalıdır. Pişirilerek denenecek; olumlu sonuç alınırsa kuruma kabul edilecektir. Mercimeğin "kalite sistem belgesi" olmalıdır. HACCP belgesi olmalıdır. İnsan sağlığına zarar vermeyen 25 'lik orijinal ambalajlarda teslim alınacaktır. . Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, TS numarası, ürün yılı, üretim ve son kullanma tarihi, Tarım Köy İşleri Bakanlığı'nın izni, boylanmış yeşil mercimeğin tane iriliği belirtilecektir..

### BULGUR

Yeni sene mahsulü olacaktır. Bulgur taneleri, sağlam, temiz, bulgura özgü renk, tat ve kokuda olmalı. Ekşimiş, acımış, gözle görülebilen küflenme veya küflenmeden dolayı tadında ve kokusunda bir değişiklik meydana gelmiş olmamalıdır. Bulgurda canlı veya cansız haşere ve parazitlerle bunların parçacıkları, yumurtaları bulunmamalıdır. Nem miktarı en çok % 13 olmalı. Boya içermemeli iri (pilavlık) tip bulgur olmalıdır. İri tip, göz açıklığı 3.55 mm ve 2 mm. olan eleklerle elendiğinde, tamamı 3.55mm.'lik elekten geçmeli, 2.00 mm'lik eleğin üzerinde kalmalıdır. Ancak 2.00mm'lik elek altına geçen kısım kütlece % 10'dan fazla olmamalıdır.

Tolerans sınırları;

Taş, toprak, kum, çöp v.b.madde	en çok	% 0.01
Buğdaydan başka tahıl taneleri	en çok	% 1
Yabancı ot tohumları	en çok	% 0.1
Çok iri tane	en çok	% 1
Beyazlı tane	en çok	% 1

Ambalajlar yeni ve içindeki bulguru en iyi şekilde koruyabilecek özellikte, sağlığa zararsız maddelerden yapılmış, sağlam, temiz olmalıdır.

Ambalaj üzerinde, firma adı, adresi varsa tescilli markası, bulgurun tipi (pilavlık veya köftelik) imal tarihi, parti seri ve kod numaralarından en az biri, net kütlesi, son kullanma tarihi, Tarım Köyişleri Bakanlığının izni belirtilecektir. Bulgur 25 'lık orijinal ambalajında olacaktır. Bulgurun kalite sistem belgesi olmalıdır. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

### **PİRİNÇ**

Yeni sene mahsulü olacaktır. Kirlenmiş, acı, küflenmiş olmamalı. Yabancı tat ve koku içermemelidir. Karıştırılmış olmayacaktır. Pirincin rutubet oranı en fazla %14.5 olmalıdır. Pilavlık pirinç, uzun taneli pirinç (tane boyu 6 mm'den fazla ve aynı zamanda uzunluk/genişlik oranı 2'den fazla 3'den az olan ) olacaktır. Pilavlık pirincin cinsi lüks baldo olacaktır. Osmancık baldo olmayacaktır. Pirinçte; kırık tane (1/4 'ü kırılmış) %3'ü geçmeyecektir. Ham tane ve tebeşirleşmiş tane (iyi olgunlaşmamış veya gelişimi tamamlamamış çeltiklerden elde edilen yeşil veya yeşilimsi renkteki taneler ile çeşitli nedenlerle süt beyazı rengi almış ve tebeşir görünümünde bulunan tane) en fazla %3 olmalıdır. Mandık yada kırmızı tane (yüzeyi kırmızı renkli pericarp ile kaplı tane) en fazla %2 olmalıdır. Kırmızı çizgili tane (Pericarp kalıntısı olarak çeşide has olmayan değişik yoğunlukta kırmızı çizgiler içeren tane) en fazla %2 olmalıdır. Hasarlı tane (ısı, rutubet, hastalık, böceklenme ve diğer sebeplerden dolayı sararmış, çeşitli büyüklükte siyah ve kahverengi lekeler içeren ve böcek yenikli tane) en fazla %1.5 olmalıdır. Yabancı madde (pirinç tanesi dışındaki böcek veya böcek parçaları ile kalıntıları, yabancı tohumlar, kabuk, kepek, saman gibi organik maddeleri ile taş, kum ve toprak gibi inorganik maddeler) olmamalıdır. . Ambalaj üzerinde gıda maddesinin adı, net miktarı, üretici ve paketleyici firmanın adı, tescilli markası, adresi ve üretildiği yer, üretim ve son kullanma tarihi, üretim yılı, Tarım Köy İşleri Bakanlığının izni, parti numarası ve/veya seri numarası, orijin ülke, pirincin tane uzunluğu bulunmalıdır. Pirincin, kalite sistem belgesi olacaktır. Ambalaj 50 kg'lık çuvallarda olacaktır. Pirinç pişirilerek denenecek, olumlu sonuç alınırsa kabul edilecektir. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

### **ARPA-TEL ŞEHİRİYE**

Ekstra veya ekstra-ekstra buğday unu veya irmiğinden yapılmış olacaktır. Tabii renkte, kokuda ve tatta olacaktır. İçinde canlı-cansız kurt, böcek ve bunların yumurtası olmayacaktır. Küflü, nemli, güvelenmiş, kırılmış, lekelenmiş olmayacaktır. Pişirilerek denenip alınacaktır. Nem miktarı % 13'ü geçmeyecektir. % 1 tuz içeren kaynar suda 20 dakikada hepsi pişmiş olacaktır. Pişme sonucunda dağılan ve yapışık hamur olan şehriyeler alınmayacaktır. Şehriyeler orijinal paketlerde olacaktır. Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, içeriği, TS numarası, üretim ve son kullanma tarihi, Tarım ve Köyişleri Bakanlığının izni bulunacaktır. Şehriyenin kalite sistem belgesi olmalıdır. Pişirilmeden evvel veya sonra ağızda çiğnendiği zaman ekşi lezzette ve fena kokuda olmayacaktır. Yendikten sonra ağızda, boğazda acılık ve yanıklık duyulmayacaktır. Şehriyeler 5 veya 10 kg'lık paketler halinde alınacaktır. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

### **İNCE (ÇORBALIK) ERİŞTE**

Kendisine has tat ve kokuda olmalıdır. Rutubet miktarı en çok % 13 olmalıdır. Kül miktarı en çok % 1 olmalıdır. Protein miktarı kuru maddede en çok % 10 olmalıdır. Son yıl ürünü sert durum buğdayından yapıldığı yazılı olacaktır. İçinde yabancı madde ve boya bulunmayacaktır. Kırıldığında kesit parlak olacaktır. Pişirilmeden önce ağızda çiğnendiği zaman ekşi lezzette ve kötü kokuda olmayacaktır. Yenildikten sonra ağızda, boğazda acılık ve yanıklık duyulmayacaktır. Kırılmış, küflenmiş, kirlenmiş, kurt, böcek ve fare pisliği olmayacaktır. Makarnalar % 1 tuz ihtiva eden kaynar

Kubra COŞGUN  
İzmir / Diyetisyen

Hürriye AKSÜT ÇİÇEK  
Diyarbakır

Merve POLAT  
Diyarbakır

S.Merve KAZDAL  
Diyarbakır

Selma AKKUR  
Diyarbakır

Ayhan ALTUNTAŞ  
Diyarbakır

suya atılarak 20 dakika pişirildiğinde suyu bulandırmayacaktır. Pişme sonucunda dağılan, yapışık hamur olan eriştelere alınmayacaktır. Sarı ve parlak renkli olmalı, unsuz görünüşlü olmalıdır.

Suya geçen madde % 6'nın altında olmalıdır. % 96 'lık etil alkole geçen asitlik miktarı % 0,05 den çok olmamalıdır. Eriştenin "kalite sistem belgesi" olmalıdır. Erişte, 5 Kg' lık ambalajlarda olacaktır. Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, üretim ve son kullanma tarihi, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı'nın izni, besin içerikleri, net ağırlığı belirtilecektir. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

#### MAKARNA

Kendisine has tat ve kokuda olmalıdır. Rutubet miktarı en çok % 13 olmalıdır. Kül miktarı en çok % 1 olmalıdır. Protein miktarı kuru maddede en çok % 10 olmalıdır. Son yıl ürünü sert durum buğdayından yapıldığı yazılı olacaktır. İçinde yabancı madde ve boya bulunmayacaktır. Kırıldığında kesit parlak olacaktır. Pişirilmeden önce ağızda çiğnendiği zaman ekşi lezzette ve kötü kokuda olmayacaktır. Yenildikten sonra ağızda, boğazda acılık ve yanıklık duyulmayacaktır. Kırılmış, küflenmiş, kirlenmiş, kurt, böcek ve fare pisliği olmayacaktır. Makarnalar % 1 tuz ihtiva eden kaynar suya atılarak 20 dakika pişirildiğinde suyu bulandırmayacaktır. Pişme sonucunda dağılan, yapışık hamur olan makarnalar alınmayacaktır. Sarı ve parlak renkli olmalı, unsuz görünüşlü olmalıdır.

Suya geçen madde % 6'nın altında olmalıdır. % 96 'lık etil alkole geçen asitlik miktarı % 0,05 den çok olmamalıdır. Makarnanın, eriştenin, kesme makarnanın "kalite sistem belgesi" olmalıdır. Makarna, 5 Kg' lık ambalajlı düdü (ince uzun), boncuk, yüksük, dirsek makarna çeşitlerinde ve 500 gram'lık ambalajlı yassı fırın, spagetti makarna çeşitlerinde olacaktır. Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, üretim ve son kullanma tarihi, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı'nın izni, besin içerikleri, net ağırlığı belirtilecektir. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

#### KURU ÜZÜM (ÇEKİRDEKSİZ)

Yeni sene ürünü, bütün, temiz olacaktır. Sulanmış, ekşimiş, ezilmiş, kurtlanmış, küflenmiş, şekerlenmiş, beyaz renkli, çürük, böcek zararı, canlı ve ölü böcek ve diğer hayvansal zararlı maddeler olmayacaktır. Sultaniye cinsi, ağartılmamış (natürel) grubu, rengine göre 11 tip numara üzüm olacaktır. Kuru üzüm, standart (iri) boyda olacaktır. 100 gr'ındaki tane adedi 301-370 adet olacaktır. Bekleme ve şekerlenmeye bağlı topaklanma olmayacaktır. Topaklanmış kısımlar iki el arasına alındığı zaman taneler birbirinden ayrılacaktır. Nem %15-16, SO<sub>2</sub> miktarı % 0,5 olacaktır. Kaynatıldığı zaman bütün tanelerin yenilecek bir halde şişip, kabarması olacaktır. 5'er kg'lık karton ambalajlarda olacaktır. Numune orijinal ambalajında teslim edilecektir. Ambalaj üzerinde firmanın adı, adresi, varsa tescilli markası, sınıfı, boyu, çeşit, ticari tipi, ürün yılı, net ağırlığı belirtilecektir. Üzümün "kalite sistem belgesi" olmalıdır. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

#### ÇAY

Piyasanın en iyi kalitede çayı olacaktır. Koyu renkli, tozsuz olacaktır. Küflenmiş, ıslak olmayacaktır. Dışardan yabancı koku çekmiş olmayacaktır. İçerisinde boya maddesi olmayacaktır. Demlenip kontrol edilmeden alınmayacaktır. Denendiğinde çay aroması verecektir. Nem oranı %6'yı geçmeyecektir. İçinde sap, yaprak artığı, çöp olmayacaktır. Çaylar, Çaykur' un ürettiği markalardan olacaktır. 1 kg' lık paketler halinde teslim edilecektir. Ambalaj üzerinde gıda maddesinin adı, içindekiler, net miktarı, üretici ve paketleyici firmanın adı, tescilli markası, adresi ve üretildiği yer, üretim ve son kullanma tarihi, Tarım Köy İşleri Bakanlığının izni, parti numarası ve/veya seri numarası, orijin ülke, gerektiğinde kullanım bilgisi ve/veya muhafaza şartları bulunmalıdır. Çayın kalite sistem belgesi olacaktır. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

## DOMATES SALÇASI

Suda eriyen kuru madde oranına göre ikili-duble (kıvamlı koyu,kuru madde oranı %28-30 Brix) olmalıdır.Domates çekirdek ve kabukları üründe bulunmamalı.Salçadaki siyah noktalar 1 gr'da %2'yi geçmemelidir.Salçada PH =3.7-4.5 olmalıdır.Su miktarı %82'den,tuz miktarı %6 dan fazla olamamalıdır.Salçada renk kaybı,lezzet bozukluğu(yanık tat),yabancı koku,küf olmayacaktır.5kg'lık teneke kutularda olmalıdır.Teneke bombajsız, mekanik tesirle biçimleri bozulmamış, sızıntısız, passız olmalıdır. Kutu doldurma oranı en az %90 olmalıdır. Ambalaj üzerinde aşağıdaki bilgiler; bozulmayacak, silinmeyecek şekilde ve okunaklı olarak kağıt veya baskı etiket vb. şekilde yazılmalıdır. Salça denenecek, yemeğe koyu renk veren tercih edilecektir.

- Firmanın ticari unvanı veya kısa adı, adresi ,tescilli markası
- Malın adı
- Standardın işareti ve numarası
- Sınıfı (varsa)
- Parti, seri veya kod numarasında biri
- Net ağırlık
- Brüt ağırlık
- İmal tarihi
- Firmaca tavsiye edilen son tüketim tarihi veya raf ömrü
- Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı'nın izninin bulunması gereklidir.
- Salçanın kalite sistem belgesi olmalıdır. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

### BUĞDAY UNU

Birinci nevi un olmalıdır. Buğday unu,yabancı tat, koku, canlı veya cansız böcek ve parçalarını içermemelidir. Acıma, ekşime, küflenme, kokuşma, bozulma olmamalı, kendine özgü renk ve görünümde olmalı. Rengi beyaz sarımtırak olacaktır. Nem oranı en çok % 14.5 olmalıdır. Nemlenme ve nemlenmeye bağlı topaklaşma olmayacaktır. Kuru maddede protein miktarı en az % 10.5 olmalıdır. Asitlik sülfürik asit cinsinden kuru maddede en çok %0.07 olmalıdır. Unun kirlilik deneyi; 6 cm. çapındaki filtre kağıdı üzerinde en fazla 60 siyah nokta bulunabilir ve böcek kökenli her nokta 30m'den büyük olmamalıdır. Unun en az % 98'i 212 mikronluk 70'nolu elekten geçmelidir. 10 kg'lık kağıt ambalajlarda teslim alınacaktır. Klorlama dahil, ağartma işlemi uygulanmış olmayacaktır. Ambalajların üzerinde, unu hangi amaçla kullanılacağı, maximum kül ve minimum protein miktarları belirtilmelidir. Amabalajların üzerinde firma adı, adresi,Tarım ve Köyişleri Bakanlığının izni, üretim tarihi ve son kullanma tarihi yazılı olacaktır. Yaş öz gluten miktarı 35'ten fazla olacaktır. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

### PİRİNÇ UNU

Yalnız pirinçten yapılmış olmalı ve içinde yabancı unlar bulunmamalıdır. Temiz,renği beyaz,kendine özgü renk ve kokuda olacaktır.Kızıymış,acıymış,ekşimiş,kokmuş olmayacaktır.İçinde böcek,kurt ve diğer canlı-cansız parazitler ve bunların benzeri kirlilikler bulunmayacaktır.Orijinal 250 gr.lık ambalajlarda teslim edilecektir. Ambalaj üzerinde gıda maddesinin adı,net miktarı, üretici ve paketleyici firmanın adı,tescilli markası,adres ve üretildiği yer, üretim ve son kullanma tarihi,üretim yılı,Tarım Köy İşleri Bakanlığının izni,parti numarası ve/veya seri numarası, bulunmalıdır.Pirinç ununun, kalite sistem belgesi olacaktır. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

### BUĞDAY NIŞASTASI

Buğdaydan usulüne göre elde edilmiş buğday nişastası olacaktır. Elde edildiği maddenin adını taşıyacaktır. Hangi cins maddenin nişastası ise yalnız ona ait olacak, başka cins ile karıştırılmayacaktır. Toz halinde beyaz renkte ve homojen yapıda, kendine has tat ve kokuda olacaktır. Acılaşmış, küflenmiş, ekşimiş, nemlenmiş olmayacaktır. Nem oranı patates nişastasında en fazla % 18, buğday, mısır ve pirinç nişastalarında ise % 13 olacaktır. Kül miktarı %1'den fazla

Külbra COŞGUN  
Uzman Diyetisyen

Hüriye ANSUT ÇİÇEK  
Diyetisyen

Merve POŞAT  
Diyetisyen

S.Merve KAZDAL  
Diyetisyen

Selin BAKIR  
Diyetisyen

Ayhan ALTUNTAŞ  
Diyetisyen

olmayacaktır.5'er kg'lık ambalajlarda olacak ambalaj üzerinde, firma adı, adresi, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığının izni,net ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihi olacaktır.Nişastanın kalite sistem belgesi olacaktır. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

### CEVİZ İÇİ

Yeni sene ürünü ve piyasanın en iyi cinsinden olacaktır. Ceviz içleri, sarı veya koyu saman renginde, sağlam, ikiye bölünmüş olacaktır. Küflü, kurtlu, hastalıklı, acımuş, buruşuk, tamamen kurumuş, rengi bozulmuş, çürük, örümçekleşmiş ve herhangi bir haşere tarafından yenilmiş olmayacaktır. Nem oranı % 5'li geçmemelidir. Cevizler, insan sağlığı yönünden uygun, 5 kg'lık orijinal ambalajlarda teslim edilecektir. Ambalajın üzerinde firma adı, adresi, TS numarası, net ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihi, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı'nın izni yazılı olacaktır. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ceviz içi ilgili müteahhit firma tarafına gerekli idari şartname hükümleri uygulanarak değiştirilecektir. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

### KAKAO

Piyasada satılanın en iyisi olacaktır. Koyu kahve renginde, suda kolayca eriyebilecek toz halinde olacaktır. İçerisinde kabuk, tohum,diğer yabancı maddeler bulunmayacak, şeker katılmış olmayacaktır. Kurtlanmış, böceklenmiş, acımuş, nemlenmiş, topaklaşmış, kötü koku oluşmuş olmayacaktır. Kakao tozunda rutubet miktarı kütlece en fazla %9 olmalıdır.Topaklanmayı önleyiciler kakao kuru karışımında 10 gr/kg ile sınırlı olmalıdır. Orjinal 50 Kg'lık içi naylon, dışı kalın kağıt ambalajlarda teslim edilecektir. Ambalaj üzerinde gıda maddesinin adı,net miktarı,üretici ve paketleyici firmanın adı,tescilli markası,adres ve üretildiği yer, üretim ve son kullanma tarihi,üretim yılı,Tarım Köy İşleri Bakanlığının izni,parti numarası ve/veya seri numarası, bulunmalıdır. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan kakao mütahit firma tarafından nakliye ücreti kendine ait olmak kaydıyla değiştirilecektir. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

### TAHİN HELVASI

Piyasanın en iyisi ve kakao karışımı olacaktır. Yalnız şekerden yapılmış olacaktır. Kendine has tat, lezzet ve yapıda olacak, ağza alındığında kolayca eriyecek, kesildiğinde ise dağılmayacaktır. Tahin miktarı en az % 50, yağ miktarı susam yağı olarak en az % 25 olacaktır. Protein miktarı en az % 9, toplam şeker en çok % 45, nem en çok % 3 ekstrakte edilmiş yağda asitlik en çok % 2 (oksit asit cinsinden) olacaktır. Acımuş, bayatlamış, kokusu değişmiş, küflenmiş, rengi kararmış, yağı dışa vurmuş, macunlanmış olmayacaktır. Haşere parçaları, böcek kalıntıları v.b. yabancı maddeler bulunmayacaktır. Sakızimsı görünüm veren helva kabul edilmez. Orijinal, 80 gr'lık jelatin ambalajlarda teslim edilecektir. Ambalajın üzerinde helvaya katılan maddeler açık olacak yazılı olacaktır. Helvanın tahin miktarı, yağ miktarı (susam yağı olarak), protein miktarı, toplam şeker miktarı analizi, Hıfzısıhha'ya yaptırılacak ve belgelendirilecektir. Ambalajlar ezik, delik olmayacaktır. Ambalajın üzerinde firma adı, adresi, cinsi, TS numarası, üretim ve son kullanma tarihi, net ağırlığı, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığının izni bulunacaktır. Helvanın imal edildiği yerin "kalite sistem belgesi" olmalıdır. İmal tarihi günümüze en yakın, son kullanma tarihi günümüze en uzak tarih tercih edilecektir. Son kullanma tarihinden önce bozulan tahin helvası müteahhit firma tarafından "idari şartname" hükümlerine göre değiştirilecektir. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

### KİMYON

Piyasada satılan en iyi cinsten, kendine özgü koku ve tatta olacaktır. Küflenmiş, bayatlamış, bozulmuş olmayacaktır. İçerisinde yabancı madde , canlı ve cansız böcek artıkları, boya, nişasta ve benzeri maddeler katılmış olmamalıdır. Ambalajları hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek bir malzemeden yapılmış olmalıdır. orijinal ambalajda olmalı, ambalajların üzerinde firma adı, adresi, cinsi, TS numarası, üretim ve son kullanma tarihi, net ağırlığı, Tarım ve

Kültra GÖŞGÜN  
İzmir Diyetisyen

Hüseyin AKSÜT ÇİÇEK  
Diyetisyen

Merve POLAT  
Diyetisyen

S.Mehmet KAZDAL  
Diyetisyen

Sevinç BAKIR  
Diyetisyen

Ayhan ALTUNTAŞ  
Diyetisyen



Köy İşleri Bakanlığı'nın izni bulunacaktır. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır

### KEKİK

Kendine özgü renk, tat ve aromada olacak, küflenmiş, çürümüş, yabancı tad ve koku almış olmayacak, içinde canlı böcek veya böcek kalıntıları görülmeyecektir. Nem miktarı en çok % 12, sap parçaları ve tohum miktarı en çok % 10, yabancı madde ise en fazla % 2 olacaktır. Orijinal ambalajlarda bulunacaktır. Dış ambalajı çuval, iç ambalajı naylon poşetli olmak üzere çift ambalajlı olacak. Numune orijinal ambalajda teslim edilecek. Üretici firmanın adı, üretim yeri ve tarihi ambalaj üzerinde belirtilecek. Kekikğin kalite sistem belgesi olmalıdır. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

### TURŞU (KARIŞIK) EVSAFI

Kendi has renk ve görünüşte, sebzesi yumuşamamış dağılmamış, çürümemiş ve küflenmemiş, salamura salyalaşmamış ve yabancı madde bulunmamalıdır. Net ağırlığında, süzme ağırlığı oranı en az %70, her çeşit sebzenin süzme ağırlığına oranı en az % 3, en çok % 25 olmalıdır. Karışık turşuyu etkileyen veya karışık turşudan etkilenmeyen sağlığa zararlı olmayan laklı teneke ambalajlar içerisinde olmalıdır. Turşu, süzme ağırlıktan teslim alınacaktır. Ambalaj üzerinde malın adı, imal tarihi, tipi, süzme ağırlığı, son kullanma tarihi ve raf ömrü, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığının izni yazılı olacaktır. Turşunun kalite sistem belgesi olmalıdır. Yeni üretim olacak. 20 kg' lık teneke ambalajlarda, Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.

### KARBONAT

Sodyum bikarbonat olacaktır. Beyaz renkte olup, içine taş, kum ve yabancı madde bulunmayacaktır. Nemlenmiş, topaklanmış olmayacaktır. İnsan sağlığına zararsız 1 kg' lık ambalajlarda teslim edilecektir. Ambalajın üzerinde firma adı, adresi, cinsi, TS numarası, üretim ve son kullanma tarihi, net ağırlığı, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığının izni bulunacaktır. Karbonatın kalite sistem belgesi olmalıdır. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

### KÖFTE BAHARI

Ana maddesi karabiber, tatlı kırmızı toz biber, az miktarda defne yaprağı, kekik ve karanfilden oluşmalıdır. Piyasada satılan en iyi cinsten, kendine özgü koku ve tatta olacaktır. Küflenmiş, bayatlamış, bozulmuş olmayacaktır. İçerisinde yabancı madde, canlı ve cansız böcek artıkları, boya, nişasta ve benzeri maddeler katılmış olmamalıdır. Orijinal ambalajda olmalıdır. Ambalajın üzerinde firma adı, adresi, cinsi, TS numarası, üretim ve son kullanma tarihi, net ağırlığı, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığının izni bulunacaktır. Köfte baharının kalite sistem belgesi olmalıdır. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

### DEFNE YAPRAĞI

Piyasada satılan en iyi cinsten, kendine özgü koku ve tatta olacaktır. İçerisinde yabancı madde, canlı ve cansız böcek artıkları ve benzeri maddeler katılmış olmamalıdır. Yapraklar delikli ve lekeli olmamalıdır. Orijinal ambalajda olmalıdır. Ambalajın üzerinde firma adı, adresi, cinsi, TS numarası, üretim ve son kullanma tarihi, net ağırlığı, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığının izni bulunacaktır. Defne yaprağının kalite sistem belgesi olmalıdır.

### ÇAM FISTIĞI

Yeni sene ürünü olacaktır. Piyasada satılan malın en iyi cinsinden olacaktır. Taneleri bütün, dolgun, iri olacaktır. Çürük, küflü, fena kokulu, nemli, kurtlanmış olmayacaktır. Orijinal ambalajda olmalıdır. Ambalajın üzerinde firma adı, adresi, cinsi, TS numarası, üretim ve son kullanma tarihi, net ağırlığı, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığının izni bulunacaktır. Çam fıstığının kalite sistem belgesi olmalıdır. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

### KUŞ ÜZÜMÜ

Kübra COŞGUN

Hüriye ANSÜT ÇİÇEK

Merve POLAT

S.Merhan KAZDAL

Selin BAKIR

Ayhan ALTINTAŞ

Diyetisyen

Diyetisyen

Diyetisyen

Diyetisyen

Diyetisyen

Diyetisyen

Yeni sene ürünü olacaktır. Piyasada satılan malın en iyi cinsinden olacaktır.Sulanmış, ekşimiş, küflenmiş ve kurtlanmış olmayacaktır.beklemeye bağlı şekerlenme ve topaklanma olmayacaktır.İçerisinde taş, toprak, çöp gibi yabancı maddeler bulunmayacaktır. Orijinal ambalajda olmalıdır.kuş üzümünde, 25 gramındaki tane sayısı 200- 500 adet olacaktır. Ambalajın üzerinde firma adı, adresi, cinsi, TS numarası, üretim ve son kullanma tarihi, net ağırlığı, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı'nın izni bulunacaktır.Kuş üzümünün kalite sistem belgesi olmalıdır. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

#### VANİLYA

1. kalite, temiz ve rutubetsiz olacak, ideal koku ve tatta olacaktır. Usulüne uygun öğütülmüş vanilyalardan olacaktır. Orijinal ambalajda olmalıdır. Ambalajın üzerinde firma adı, adresi, cinsi, TS numarası, üretim ve son kullanma tarihi, net ağırlığı, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı'nın izni bulunacaktır.Vanilyanın kalite sistem belgesi olmalıdır. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

#### KURU MAYA

İçinde Doğal maya (*Saccharomyces cerevisiae*), bitki kökenli sorbitan monostearat olmalıdır. 100 gr'lık ambalajlarda olmalıdır. Maya kendisinin 4-5 katı ılık suda 15 dakika bekletilerek denenecektir. İstant kuru maya olmalıdır. Orijinal ambalajda olmalıdır. Ambalajın üzerinde firma adı, adresi, cinsi, TS numarası, üretim ve son kullanma tarihi, net ağırlığı, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı'nın izni bulunacaktır.Kuru mayanın kalite sistem belgesi olmalıdır. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

#### TATLI BİSKÜVİ

Ekstra-ekstra undan yapılmış, piyasadaki bisküvilerden en iyisinden gevrek bir örnek yapı ve görüntüde, kendine özgü renk, hoş tat ve kokuda olmalı, yabancı tat ve koku almamış ve boyanmamış olmalıdır. Kirlenmiş, acımış, küflü, kurtlu, böcek ve zararlılarca yenilmiş olmamalıdır. Bisküvilerin üstü yazılı olanlarında yazılar okunaklı ve şekiller belirgin olmalıdır. Ambalajlar, taşıma ve saklama süresince bisküvileri kırılmadan, yağ emmeyen, rutubet çekmeyen nitelikte, temiz, kuru, kokusuz, insan sağlığına zararsız ve sağlam olmalıdır. Ambalajın üzerinde; firma adı, TS numarası, adresi, cinsi, üretim ve son kullanma tarihi, net ağırlığı, Tarım Köy İşleri Bakanlığı'nın izni, bisküvinin besin ögesi içeriğinin analizi belirgin olarak yazılı olacaktır. Rutubet % 6'dan az olacaktır.

Bisküvinin imal edildiği yerin kalite sistem belgesi olmalıdır. Teslimat esnasında üretim tarihi en yakın, son kullanım tarihi ise en uzak olacaktır. İlgili ünite de tat analizi yapıldıktan sonra karar verilen markadan teslim alınacaktır.Bisküviler, , tek sıra halinde naylon ambalajlar içinde, katon kutulara sıralı dizilmiş halde olacaktır.Muayene komisyonu gerektiğinde marka ve cins tercihi yapabilir. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

#### TUZLU BİSKÜVİ

Ekstra-ekstra undan yapılmış, piyasadaki bisküvilerden en iyisinden gevrek bir örnek yapı ve görüntüde, kendine özgü renk, hoş tat ve kokuda olmalı, yabancı tat ve koku almamış ve boyanmamış olmalıdır. Kirlenmiş, acımış, küflü, kurtlu, böcek ve zararlılarca yenilmiş olmamalıdır. Bisküvilerin üstü yazılı olanlarında yazılar okunaklı ve şekiller belirgin olmalıdır. Ambalajlar, taşıma ve saklama süresince bisküvileri kırılmadan, yağ emmeyen, rutubet çekmeyen nitelikte, temiz, kuru, kokusuz, insan sağlığına zararsız ve sağlam olmalıdır. Ambalajın üzerinde; firma adı, TS numarası, adresi, cinsi, üretim ve son kullanma tarihi, net ağırlığı, Tarım Köy İşleri Bakanlığı'nın izni, bisküvinin besin ögesi içeriğinin analizi belirgin olarak yazılı olacaktır. Rutubet % 6'dan az olacaktır.

Bisküvinin imal edildiği yerin kalite sistem belgesi olmalıdır. Teslimat esnasında üretim tarihi en yakın, son kullanım tarihi ise en uzak olacaktır. İlgili ünite de tat analizi yapıldıktan sonra karar verilen markadan teslim alınacaktır. Bisküviler, , tek sıra halinde naylon ambalajlar içinde, katon kutulara sıralı dizilmiş halde olacaktır. Muayene komisyonu gerektiğinde marka ve cins tercihi

Kübra COŞGUN  
Ünvan Değiştiren

Hürriye AKSÜT ÇİÇEK  
Ünvan Değiştiren

Merve POLAT  
Ünvan Değiştiren

S.Merve KAZDAL  
Ünvan Değiştiren

Süleyman BAKIR  
Ünvan Değiştiren

Ayhan ALTUNTAŞ  
Ünvan Değiştiren

yapabilir. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

### İRMİK

Temiz,kendine özgü renk, koku,tat ve görünüşte olacaktır. İrmikler; kızışmış, acımış,ekşimiş, küflenmiş, kokmuş, nemlenmiş, örümcekleşmiş, kurtlanmış olmayacaktır. İçinde parazit ve yabancı madde bulunmayacaktır.Rengi hafif sarımtırak veya sarı olacaktır.İri buğday irmiği olacaktır.Rutubet miktarı en fazla %14.5 olacaktır.Protein miktarı,kuru maddede en az %10.5 olacaktır.Kül miktarı,kuru maddede en çok %1 olmalıdır.Asitlik en çok %0.05 olmalıdır.Piştirilerek denenecek, olumlu sonuç alınırsa kabul edilecektir.Un haline getirilip elendikten sonra kuru gluten miktarı%10'dan az olmayacak,elastikiyeti normal olacaktır.

500 gr'lık ambalajlarda olacak. Ambalaj üzerinde gıda maddesinin adı,içindekiler, net miktarı, üretici ve paketleyici firmanın adı, tescilli markası,adres ve üretildiği yer, üretim ve son kullanma tarihi,Tarım Köy İşleri Bakanlığının izni,parti numarası ve/veya seri numarası,orijin ülke,gerektiğinde kullanım bilgisi ve/veya muhafaza şartları,irmiğin grubu bulunmalıdır.İrmiğin, kalite sistem belgesi olacaktır. Ambalajlar düzgün,temiz olacaktır. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

### REÇEL

Ekstra geleneksel reçel (şekerler ve meyvelerin belirli kıvama getirilmiş karışımı) olacaktır. Meyve oranı en az % 45 olmalıdır. Refraktometre ile tayin edilen çözünabilir kuru madde içeriği % 68' den daha az olamaz. PH değeri 2,8-3,5 aralığında olmalıdır. Renklendirici bulunmamalıdır. Kutuların dolun oranı en az % 90 olmalıdır.Reçellerin ana maddesi en iyi meyvelerden olacak, temiz yıkanmış, çöp, çekirdeklerinden tamamen temizlenmiş, canlı – cansız her türlü böcek, kurt gibi haşereler bulunmayacaktır. Parlak, canlı, yapıldığı meyvelerin rengi baskın, meyvemsi ve hoş tadı olacaktır. Kararma, çok koyu veya cıvık, yanık, küf, is, benzin, gaz vb. yabancı koku, ekşime gibi yabancı tatta olmayacak ve jelatin, zambak vb. maddeler katılmamış olacaktır. Piyasada satılan iyi cins mallardan (1.sınıf) olacaktır. Şekerlenmiş olmayacaktır. 25 gr'lık özel ambalajlarda olmalıdır. Paketlerin üzerinde firma adı, adresi, üretim ve son kullanma tarihi, 100 gr' da bulunan meyve ve şeker miktarı, net miktarı, Tarım ve Köy İşlerinin izni belirtilmelidir. Reçellerin "kalite sistem belgesi" olmalıdır. İmal tarihi günümüze en yakın, son kullanma tarihi günümüze en uzak reçeller tercih edilecektir. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır. Reçeller vişne, çilek, kayısı reçeli çeşitlerinde olacaktır.

### KAHVALTILIK KUTU BAL

Süzme çiçek balı olacaktır.Rengi altın sarısı olmalıdır.Şekerlenmiş olmayacaktır.İçinde yabancı madde,parazit,arı parçaları ve yavru arı içermemelidir.İçinde nişasta bulunmamalıdır.Kendine ait doğal koku ve tada sahip olmalıdır.Yabancı koku ve tat içermemelidir.İnvert şeker miktarı çiçek balında %65 'ten az olamaz.Rutubet %20'den fazla olmamalıdır. Sakaroz en çok %5 olmalıdır. Suda çözünmeyen madde miktarı en çok %0,1 olmalıdır. Mineral madde-kül miktarı %6'yı geçmemelidir. Asitlik miktarı 40 meq/kg 'dan fazla olmamalıdır. Diastaz sayısı 8'den az olmamalıdır.HMF (hidroksi metil furfuro) miktarı 40 mg/kg'dan fazla olmamalıdır.Ticari glukoz içermemelidir.Balın şeker protein oranını ölçen C 13 analizi sonucu -1'den düşük olmalıdır. Naftalin bulunmamalıdır. Çiçek balında fruktoz ve glikoz şekerlerinin yalnız başlarına veya toplamı 100 gr.'da 60 gr.dan az olamaz.Standart 20 gr.lık kapalı ambalajlarda olacaktır. Ambalaj üzerinde gıda maddesinin adı,net miktarı,üretici ve paketleyici firmanın adı,tescilli markası,adres ve üretildiği yer,Tarım Köy İşleri Bakanlığının izni,parti numarası ve/veya seri numarası,balın orijini,balın piyasaya sunuş şekli ,balın toplandığı yıl üretim tarihi olarak,satışa hazır hale geldiği tarih dolun tarihi olarak belirtilecektir..Balın, kalite sistem belgesi olacaktır. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

Külür COŞGUN  
Denetim Uzmanı

Hürriye AKSÜT ÇİÇEK  
Denetim Uzmanı

Merve POLAT  
Denetim Uzmanı

S.Merve OKAZDAL  
Denetim Uzmanı

Selin BAKIR  
Denetim Uzmanı

Aynan ALTUNTAŞ  
Denetim Uzmanı

### KAHVALTILIK TEREYAĞ

1.sınıf kahvaltılık pastörize tereyağı olacaktır.Sarımsı,homojen renkte olacak Tat ve kokusu hoş olmalıdır.Yabancı tat ve koku içermemelidir.Su salmış,çok sert veya yumuşak, yapışkan, elastik yapıda,unumsu kumlu,donuk,parçalanmış yapıda olmayacaktır. Benekli,dalgalı,alacalı, çok koyu veya çok açık,soluk renkte olmayacaktır.Rutubet en çok %16 olmalıdır.Süt yağı miktarı kütlece en az %82, asiditesi en çok süt asidi cinsinden %18 olmalıdır.1 gr'da 20'den çok küf ve maya bulunmamalıdır.Recherd-Meisal sayısı en az 22 olmalıdır.

Bakteriyolojik nitelikleri aşağıdaki gibi olmalıdır.(adet/gr.)

Toplam bakteri	<10.000
Koliformlar	<10
Proteolitik organizmalar	<1000
Lipolitik	<1000
Pseudomonas frangi	<10
Psikrofilikler	<1000

15 gr.lık orijinal ambalajlarda olacaktır. PVC ambalaj üzerine Al veya kalay folyo yüksek ısıda preslenmek suretiyle kaplanacaktır.Erimiş, patlamış ambalajlar kabul edilmeyecektir. Ambalaj üzerinde gıda maddesinin adı,net miktarı,üretici ve paketleyici firmanın adı,tescilli markası,adres ve üretildiği yer, üretim ve son kullanma tarihi,üretim yılı,Tarım Köy İşleri Bakanlığının izni,parti numarası ve/veya seri numarası, bulunmalıdır.Tereyağın, kalite sistem belgesi olacaktır. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

### ZEYTİN

Piyasanın en iyisi olacaktır.Cins olarak sele zeytini, gemlik zeytini olacaktır. Zeytinin rengi, kabuktan itibaren siyah ve siyaha yakın tonlarda olmalı, bu renk zeytin etinin 1 ile 2 mm'sine veya yarısına işlemelidir.Temiz ve sağlam olmalı, yabancı tat ve koku ihtiva etmemelidir. Zeytinin eti, çekirdeğine yapışmayacaktır.Grup ve tipine has yeme olgunluğunda ve yenilebilir özellikte olmalıdır.Kirli,kokuşmuş,özellikleri kaybolmuş ,kurtlanmış ve küflenmiş olmamalıdır.Her türlü parazit,böcek veya bunların parçalarını ihtiva etmemelidir.Etli taneli,küçük çekirdekli olmalıdır.Ambalaj içindeki zeytinlerin çeşidi,sınıfı,,grubu,tipi ve stili aynı olmalıdır.Ambalaj içerisinde zeytinin eti ile derisi arasında hava kabarcığı olan taneler bulunmayacaktır.Zeytinin içinde acı,çürük,yumuşak ,olgunlaşmamış taneler bulunmayacaktır.Zeytin tane adedi, 100 gr.da 31'i aşmayacaktır.100 gr. zeytinin çekirdekleri iyice temizlendikten sonra ,bu çekirdeklerin ağırlığı 21 gr.'mı geçmeyecektir.Tuz oranı siyah salamurada %7,sele zeytininde %10, yeşil zeytinde %6 olacaktır.Salamura suyu temiz olacak,Yabancı tat ve koku içermeyecek, görünüşü berrak olacak,gözle görülen yabancı madde içermeyecektir.Zeytinlere tat analizi yapılacaktır.Ambalaj temiz olacak, ambalajın üzerinde; firma adı, TS numarası, adresi, cinsi, üretim ve son kullanma tarihi, net ağırlığı, Tarım Köy İşleri Bakanlığı'nın izni,zeytinin grubu (yeşil,siyah), kalite ve sınıfı,tipi(sele,salamura), boyu ve derecesi belirgin olarak yazılı olacaktır. Zeytinin kalite sistem belgesi olmalıdır. Zeytin 10 kg'lık teneke ambalajlarda teslim edilecektir. Zeytin süzme ağırlık üzerinden teslim alınacaktır. Şansa bağlı olarak ambalajlar açıldığında, hepsinde aynı kalite görülecektir. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

### ERİTME PEYNİR

Birinci sınıf, yağlı, sade eritme peyniri olacaktır. Eritme peynirinde rutubet miktarı kütlece en çok % 60 olmalıdır. Eritme peynirinde belirtilen çeşni maddeleri ve katkı maddelerinden başka herhangi yabancı madde bulunmayacaktır. Tuz miktarı (NaCl) kuru maddede en çok % 7 olmalıdır. Peynirde pH değeri en az 5,5 olmalıdır. E.Coli bulunmamalıdır. Patojen staphylococcus aureus bulunmamalıdır. 1 gramında 100 adetten çok koliform bakteri, 100 adetten çok maya ve küf bulunmamalıdır. Süt yağı miktarı katı maddede; Yağlı eritme peynirinde kütlece en az % 30 olmalıdır.

Kilbra COŞGUN  
Uzman Diyetisyen

Hüriye AKŞÜT ÇİÇEK  
Uzman Diyetisyen

Merve PÖLAT  
Uzman Diyetisyen

S.Merve KAZDAL  
Uzman Diyetisyen

Selin BAĞIR  
Uzman Diyetisyen

Ayhan AKTUZAS  
Uzman Diyetisyen

Ambalajlar bakılarak, tartılarak muayene edilmelidir. Eritme peynirinin ambalajında aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek bozulmayacak şekilde yazılır, basılır yahut etiketlere yazılarak yapıştırılır. Firmanın ticaret unvanı veya kısa adresi, bu standardın işaret ve numarası (TS 2176 şeklinde), malın adı (eritme peynir), imalat seri/kod numarası, ihtiva ettiği çeşni maddesi, çeşidi, sınıfı, tipi, en az net ağırlığı (g veya kg olarak), imalat tarihi, son kullanma tarihi ve raf ömrü, eritme peynirler ortalama 25 gr.lık alüminyum folyo içerisinde, üçgen prizma şeklinde ambalajlarda olmalıdır. Peynirin "kalite sistem belgesi" olmalıdır. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

#### KURU İNCİR

Yeni sene ürünü ve piyasanın ev iyisi (1.sınıf) olacaktır. Bütün, sağlam olacak, kimyasal madde, yabancı tat ve koku, ölü böcek ve böcek kalıntıları ve canlı kurt bulunmayacaktır.

Usulüne uygun kurutulmuş olacaktır. Hasarsız, güneş yanıklı, yarık ve çatlaksız olacak, temiz olacaktır. Renkçe ballı kabuğu mevsimine uygun yumuşaklıkta olacak, çeşidin ve tipin özelliklerini taşıyacaktır. Ekşi, şekerlenmiş, küflenmiş, ıslanıp tekrar kurutulmuş, sulanmış, güvellenmiş, olmayacaktır. Nem oranı % 20-22, 1 kg' daki meyve tanesi sayısı en çok 60 adet olacaktır. İncir 7 numaradan küçük olmayacaktır. Karton ambalajda dizili olacaktır. Orijinal ambalajda bulunacaktır. Ambalajların üzerinde Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı'nın izni bulunacaktır. İmal edildiği yerin "kalite sistem belgesi" olmalıdır. İmal tarihi günümüze en yakın, son kullanma tarihi günümüze en uzak tarih tercih edilecektir. Son kullanma tarihinden önce bozulan kuru incir müteahhit firma tarafından "idari şartname" hükümlerine göre değiştirilecektir. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

#### KURU KAYISI (ŞEKERSİZ ŞEKERPAZE)

Çekirdekleri çıkarılmış, sağlam, temiz, yeni sene ürünü, açık sarı renkte olacaktır. Her türlü canlı cansız kurt, böcek ve bunların yuva ve yumurtaları olmayacaktır. Taneler üzerinde çil, vuruş, benek, kuş yeniği, parçalanmalar, yapışmalar olmayacaktır. Nem miktarı % 25, 100 gr.'daki tane sayısı 10-12 adet olacaktır. SO<sub>2</sub> miktarı % 0,2 'yi geçmeyecektir. Piyasada satılan iyi cins maldan (1.sınıf) olacaktır. 5 kg.'lık karton ambalajlarda olacaktır. Numune orijinal ambalajında teslim edilecektir. Ambalaj üzerine firmanın adı, adresi, varsa tescilli markası, sınıfı, boyu, çeşit, ticari tipi, ürün yılı, net ağırlığı belirtilecektir. Kuru kayısının "kalite sistem belgesi" olacaktır. Son kullanma tarihi günümüze en uzak, imal tarihi teslim gününe en yakın olmalıdır. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan kuru kayısı müteahhit firma tarafından nakliye ücreti kendine ait olmak şartıyla değiştirilecektir. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

#### FINDIK İÇİ

Yeni sene ürünü ve piyasanın en iyi cinsinden olacaktır. 1 sınıf kalitede, çürük, küflü, kurtlu, kırık, fena kokulu, bayat, acılaşmış olmayacaktır. Herhangi bir haşere tarafından yenilmiş olmayacaktır. Kuru olacak, nem miktarı % 5'i geçmeyecektir. Fındıklar düzgün taneli, tozsuz, kavrulmuş ve ağartılmış olacaktır. Rengi beyaz-açık bej arasında olacaktır. Fındıklar 5 kg'lık orijinal ve insan sağlığına uygun materyalden yapılmış ambalajlarda teslim alınacaktır. Kabuksuz olacaktır. Paketlerin üzerine firma adı, adresi, TS numarası, net ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihi, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı'nın izni yazılı olacaktır. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan fındık içi ilgili müteahhit firma tarafına gerekli idari şartname hükümleri uygulanarak değiştirilecektir. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

#### TUZ

Tuz beyaz renkte olmalı ve yabancı madde içermemelidir. Sofra tuzu homojen olmalı, tane büyüklüğü, göz açıklığı 1000 mm' lik elekten tamamı, 210 mm' lik elekten ise en çok % 20' lik kısmı geçecek büyüklükte olmalıdır.

Rutubet oranı sofrata tuzunda kütlece en çok % 0,5 olmalıdır.

Kubra COŞGUN  
Diyetisyen

Hüriye AKSÜT ÇİÇEK  
Diyetisyen

Meriye POLAT  
Diyetisyen

S.Meriye KAZDAL  
Diyetisyen

Selin BAKIR  
Diyetisyen

Ayhan ALTUNTAŞ  
Diyetisyen

NaCl miktarı, katkı maddeleri hariç olmak üzere sofr tuzunda kuru maddede en az % 98 olmalıdır. Sofra tuzuna 50-70 mg/ kg oranında potasyum iyodür veya 25-40 mg/kg potasyum iyodat katılması zorunludur.

Tuzda asitte çözünmeyen madde miktarı, asitte çözünmeyen katkı maddeleri hariç olmak üzere kütlece en çok %0,5 olmalıdır.

Tuzda suda çözünmeyen madde miktarı, suda çözünmeyen katkı maddeleri hariç olmak üzere kütlece en çok % 0,5 olmalıdır.

Tuzdaki katkı maddeleri ve bulaşanlar Türk Gıda Kodeksi yönetmeliğini hükümlerine uygun olmalıdır.

İyotlu sofr tuzları, koyu renk (mavi vb.) ambalajlarda olacak; ambalaj üzerinde "iyotlu sofr tuzu" ibaresi, üretim ve son kullanma tarihi, içine giren iyot miktarı, firma adı, adresi bulunacaktır.

Sofra tuzları 500 gr ' lık tuzluk biçimindeki kutu ambalajlarda, yemeklik tuz , 1.5 kg'lık ambalajlarda teslim alınacaktır.

Su ile 5 kere yıkamaya tabi tutulduğunda içinde tuz harici hiçbir madde görülmeyecektir.

Tuzun "kalite sistem belgesi" olacaktır.

Yemeklik ve sofr tuzları iyotlu olacaktır.

### KURU NANE

Kendine özgü tat, koku ve renkte olmalı, yabancı tat ve koku almış olmamalı, içersinde canlı böcekler, gözle görülebilen veya görülmeyen ölü böcekler ve bunların kalıntıları ve diğer zararlıların kalıntıları bulunmamalıdır. Nane içinde yabancı madde en çok % 0.1, rutubet en çok % 10, toplam kül en çok % 10, sap, dal, ve parçacıkları en çok % 5 olmalıdır. 25 kg' lık dış ambalajı çuval, iç ambalajı naylon olacaktır. Numune orijinal ambalajlarda teslim edilecektir. Ambalaj üzerinde, üretici firmanın adı, üretim yeri ve nanenin ürün yılı belirtilecektir. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

### PUL KIRMIZI BİBER

Piyasada satılan en iyi cinsinden (1. sınıf) olacaktır . Bayatlamış, boyanmış,bozulmuş, güvellenmiş, küflenmiş ,topaklaşmış,nemlenmiş olmayacaktır.Kurutulmuş olacaktır.İçinde yabancı madde bulunmayacak,kendine has tat ,koku ve renkte olacaktır.Yabancı tat ve koku almamış olacaktır.İçinde canlı-cansız böcekler olmamalıdır.Su ile yıkamaya tabi tutulduğunda biber yaprağı ve gövdesinden başka madde bulunmayacaktır.Yemeklik bitkisel sıvı yağ kütlece %8'i,kendinden olan sap ve dal parçaları kütlece %1'i,çekirdek ve parçaları %40'ıaşmamalıdır..Rutubet oranı %15,yabancı madde en çok %0.5 m/m, Toplam kül en çok %17, %10 luk HCL'de çözünmeyen kül en çok %1,uçucu yağ en az 0.2 ml/100 gr,yemeklik tuz en az %0.9 m/m olmalıdır.Mikrobiyolojik kriterleri aşağıdaki gibi olmalıdır.

	n	c	m	M
Salmonella spp	5	0	25 gr'da bulunmalı	
Staphylococcus aureus(kob/gr)	5	3	1×10 <sup>2</sup>	1×10 <sup>3</sup>
Basillus cereus (kob/gr)	5	3	1×10 <sup>3</sup>	1×10 <sup>5</sup>
Escherichia coli (kob/gr)	5	3	1×10	1×10 <sup>2</sup>
E.coli 0157:H7	5	0	25 gr'da bulunmalı	
Sülfite indirgeyen clostridium(kob/gr)	5	3	1×10 <sup>2</sup>	1×10 <sup>4</sup>
Maya-küf (kob/gr)	5	3	1×10 <sup>2</sup>	1×10 <sup>4</sup>
Mezofilik aerobik bakteri	5	3	1×10 <sup>4</sup>	1×10 <sup>6</sup>

n: numune sayısı

c: mikroorganizma sayısı "m" ile "M" arasında bulunabilen maksimum numune sayısı

m: Tüm numunelerde bulunabilecek maksimum mikroorganizma sayısı

M: "c" sayıda numunede bulunabilecek maksimum mikroorganizma sayısı

5 kg'lık dış ambalajı çuval,iç ambalajı naylon poşetli olmak üzere çift ambalajlı olacaktır. Ambalaj üzerinde gıda maddesinin adı,net miktarı,üretici ve paketleyici firmanın adı,tescilli markası,adres ve üretildiği yer, üretim ve son kullanma tarihi,üretim yılı,Tarım Köy İşleri

Bakanlığının izni,parti numarası ve/veya seri numarası,paketleme tarihi bulunmalıdır.Pul biberin, kalite sistem belgesi olacaktır. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır. Pul biberin aflatoksin içerip içermediği ile ilgili hıfzısıha raporu olacaktır.

### KARABİBER

Piyasada satılan en iyi cinsinden (1. sınıf) olacaktır . Bayatlamış, bozulmuş, güvelenmiş, küflenmiş ,topaklaşmış,nemlenmiş olmayacaktır.İçinde yabancı madde bulunmayacak,kendine has tat ,koku ve renkte olacaktır.Yabancı tat ve koku almamış olacaktır.İçinde canlı-cansız böcekler olmamalıdır. Öğütülmemiş,tane karabiber olacaktır. Gereklikçe, belirli zaman aralıklarında tane karabiber idaremizin görevlendirdiği bir personelin kontrolünde firma yetkilisi tarafından öğütülecektir. Yabancı madde en çok %1 m/m,rutubet en çok %12,toplam kül en çok %8 m/m,%10'luk HCL'de çözünmeyen kül en çok %1 m/m,uçucu olmayan eter ekstrat en az %6 m/m,selüloz en çok %18 m/m,uçucu yağ en az 2 ml/100 gr. olmalıdır. Mikrobiyolojik kriterleri aşağıdaki gibi olmalıdır.

	n	c	m	M
Salmonella spp	5	0	25 gr'da bulunmalı	
Staphylococcus aureus(kob/gr)	5	3	$1 \times 10^2$	$1 \times 10^3$
Basillus cereus (kob/gr)	5	3	$1 \times 10^3$	$1 \times 10^5$
Escherichia coli (kob/gr)	5	3	$1 \times 10$	$1 \times 10^2$
E.coli 0157:H7	5	0	25 gr'da bulunmalı	
Sülfit indirgeyen clostridium(kob/gr)	5	3	$1 \times 10^2$	$1 \times 10^4$
Maya-küf (kob/gr)	5	3	$1 \times 10^2$	$1 \times 10^4$
Mezofilik aerobik bakteri	5	3	$1 \times 10^4$	$1 \times 10^6$

n: numune sayısı

c: mikroorganizma sayısı "m" ile "M" arasında bulunabilen maksimum numune sayısı

m: Tüm numunelerde bulunabilecek maksimum mikroorganizma sayısı

M: "c" sayıda numunede bulunabilecek maksimum mikroorganizma sayısı

5 kg'lık dış ambalajı çuval,iç ambalajı naylon poşetli olmak üzere çift ambalajlı olacaktır. Ambalaj üzerinde gıda maddesinin adı,net miktarı,üretici ve paketleyici firmanın adı,tescilli markası,adres ve üretildiği yer, üretim ve son kullanma tarihi,üretim yılı,Tarım Köy İşleri Bakanlığının izni,parti numarası ve/veya seri numarası,paketleme tarihi bulunmalıdır.Kara biberin, kalite sistem belgesi olacaktır. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

### ZEYTİNYAĞI

Riviera zeytin yağı olacaktır.Yeşilden sarıya değişen renkte olacaktır. Serbest yağ asitli oleik asit cinsinden her 100 gr'da %15'den fazla olmamalıdır. 20 °'de berrak, tortusuz, kendine has tatta ve kokuda olacaktır.Acımsı olmayacaktır. Peroksit değeri maksimum %15 meq aktif oksijen/kg yağ olmalıdır. 10 kg'lık teneke ambalajlarda teslim edilecektir. Ambalajlar düzgün,temiz,paslanmamış,bombe yapmamış ve ezilmemiş olacaktır.Ambalaj üzerinde gıda maddesinin adı, içindekiler,net miktarı,üretici ve paketleyici firmanın adı,tescilli markası,adres ve üretildiği yer, üretim ve son kullanma tarihi,Tarım Köy İşleri Bakanlığının izni, parti numarası ve/veya seri numarası, orijin ülke, gerektiğinde kullanım bilgisi ve/veya muhafaza şartları,serbest yağ asidi yüzdesi bulunmalıdır. Zeytinyağının, kalite sistem belgesi olacaktır. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

### BARBUNYA

Yeni ürün olacak, eski ürünle karışık olmayacaktır. Bayat, mat, buruşuk, kırık taneli, bozuk, küflenmiş, çürümüş, lekelenmiş, kendine özgü rengini yitirmiş, filizlenmiş, böceklenmiş, böcek ve diğer zararlılar tarafından yenmiş veya delinmiş olmayacaktır. Pişirildiğinde tanelerin hepsi aynı anda pişmiş ve irilenmiş olacaktır. Yabancı tane miktarı % 2'den, taş ve kum

Kübra COSGUN  
Üzrü Diyetisyen

Hülya AKSÜT ÇİÇEK  
Diyetisyen

Merve POLAT  
Diyetisyen

S.Merve KAZDAL  
Diyetisyen

Selin BAKIR  
Diyetisyen

Ayhan ALTUNTAŞ  
Diyetisyen

miktarı % 1'den, nem oranı % 14'den az olacaktır. Gelişi güzel alınan 100 adet barbutanın ağırlığı 60 gr.'dan eksik olmayacaktır. Taneleri iri, yeter derecede kurumuş olacaktır. İnsan sağlığına zarar vermeyen 50 kg.'lık çuvallarda teslim edilecektir. Çuvallar üzerinde gıda maddesinin adı, net miktarı, üretici ve paketleyici firmanın adı, tescilli markası, adresi ve üretildiği yer, üretim ve son kullanma tarihi, üretim yılı, Tarım Köy İşleri Bakanlığının izni, parti numarası ve/veya seri numarası, orijin ülke, ürün yılı bulunmalıdır. Barbunyanın kalite sistem belgesi olacaktır. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

#### TOZ ŞEKER

Rafine şeker olacaktır. Nemli, taşlaşmış, topaklaşmış olmayacak, içerisinde yabancı madde, taş, toprak bulunmayacaktır. Kendine has tat ve kokuda olacaktır. Polarizasyon < 99.7, iletkenlik külü < 0.04, invert şeker miktarı (%m/m) < 0.04, kurutma kaybı (%m/m) < 0.1, renk tipi (Braunschweig puanı) < 12 olmalıdır. Ambalaj üzerinde gıda maddesinin adı, net miktarı, üretici ve paketleyici firmanın adı, tescilli markası, adresi ve üretildiği yer, üretim ve son kullanma tarihi, üretim yılı, Tarım Köy İşleri Bakanlığının izni, parti numarası ve/veya seri numarası bulunmalıdır. Şekerin, kalite sistem belgesi olacaktır. 25 kg.'lık çuvallarda teslim edilecektir. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

#### SÜRÜLEBİLİR KREM BEYAZ PEYNİR

Birinci sınıf, yağlı sürülebilir krem beyaz peyniri olacaktır. Eritme peynirinde rutubet miktarı kütlece en çok % 60 olmalıdır. Tuz miktarı (NaCl) kuru maddede en çok % 7 olmalıdır. Peynirde pH değeri en az 5,5 olmalıdır. E.Coli bulunmamalıdır. Patojen staphylococcus aureus bulunmamalıdır. 1 gramında 100 adetten çok koliform bakteri, 100 adetten çok maya ve küf bulunmamalıdır. Süt yağı miktarı katı maddede; krem beyaz peynirde kütlece en az % 30 olmalıdır. Ambalajlar bakılarak, tartılarak muayene edilmelidir. Krem beyaz peyniri ambalajında aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek bozulmayacak şekilde yazılır, basılır yahut etiketlere yazılarak yapıştırılır. Firmanın ticaret unvanı veya kısa adresi, bu standardın işaret ve numarası (TS 2176 şeklinde), malın adı (krem beyaz peynir), imalat seri\kod numarası, ihtiva ettiği çeşni maddesi, çeşidi, sınıfı, tipi, en az net ağırlığı (g veya kg olarak), imalat tarihi, son kullanma tarihi ve raf ömrü vb., Krem beyaz peyniri ortalama 15 gr.lık ağız kısmı folya ile kapatılmış plastik küvet ambalajlarda olmalıdır. Peynirin "kalite sistem belgesi" olmalıdır. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

#### KAKAOLU FINDIK KREMASI

% 60 kakao içeriği olmalıdır. Küflenmiş, şekerlenmiş, donmuş olmayacak. Ambalajların şekilleri düzgün olacak, yırtık ve delik olmayacak. Ambalajda firmanın ticaret unvanı veya kısa adresi, bu standardın işaret ve numarası (TS 2176 şeklinde), malın adı (kakaolu findık kreması), imalat seri\kod numarası, ihtiva ettiği çeşni maddesi, çeşidi, sınıfı, tipi, en az net ağırlığı (g veya kg olarak), imalat tarihi, son kullanma tarihi ve raf ömrü vb., Kakaolu findık kreması ortalama 25 gr.lık ağız kısmı folya ile kapatılmış plastik küvet ambalajlarda olmalıdır. Kakaolu findık kremasının "kalite sistem belgesi" olmalıdır. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

#### SADE FINDIK EZMESİ

Küflenmiş, şekerlenmiş, donmuş olmayacak. Ambalajların şekilleri düzgün olacak, yırtık ve delik olmayacak. Ambalajda firmanın ticaret unvanı veya kısa adresi, bu standardın işaret ve numarası (TS 2176 şeklinde), malın adı (kakaolu findık kreması), imalat seri\kod numarası, ihtiva ettiği çeşni maddesi, çeşidi, sınıfı, tipi, en az net ağırlığı (g veya kg olarak), imalat tarihi, son kullanma tarihi ve raf ömrü vb., Sade findık ezmesi ortalama 25 gr.lık ağız kısmı folya ile kapatılmış plastik küvet ambalajlarda olmalıdır. Kakaolu findık kremasının "kalite sistem belgesi" olmalıdır. Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

#### POŞET ŞEKER

Kahvaltılarda kullanılmak üzere 10 gr.'lık ambalajlarda hazırlanacaktır.

Kubra DOĞAN  
Uz. Diyetisyen

Hürriye AKSÜT ÇİÇEK  
Diyetisyen

Merve POLAT  
Diyetisyen

S.Merve KAZDAL  
Diyetisyen

Selin BAKIR  
Diyetisyen

Ayhan ALTINTAŞ  
Diyetisyen



**POŞET TUZ**

1gr.lık poşetlerde istenecektir.

**POŞET BAHARAT**

(Karabiber,Nane,Sumak):Gerektiği durumlarda 1gr.lık poşetlerde istenecektir.

**MERCİMEK UNU EVSAFI**

Mercimek unlarında rutubet miktarı %14'den fazla olmamalı. Mercimek unlarında kuru madde de kül miktarı %13'den ve külün %10'luk hidroklorik asitle çözülmeleyen kısmı %0.20'den fazla olmamalı. Mercimek unlarında serbest asitlik %0.50'den fazla olmamalı. Mercimek unlarında protein miktarı (kuru maddede) en az %25 olmalı. Mercimek unları temiz, kendine özgü renk, koku, tat ve görünüşte olmalı, içinde yabancı madde bulunmamalı, ayrıca kızışmış, acımış, ekşimiş, küflenmiş, kokuşmuş, veya herhangi bir şekilde kendine özgü niteliği değişmiş olmamalı. Mercimek unları aynı renk mercimeklerden işlenmiş olmalı, içinde başka renkten mercimek parçacıkları bulunmamalı. Mercimek unları içinde böcek, kurt, küf ve diğer canlı, cansız parazitler, bunların kalıntı ve benzeri kirlilikleri bulunmamalı.

Mercimek unları boyanmış sağlığa zararsız da olsa maddelerle muamele edilmiş olmamalıdır.

Ambalajlar yeni, temiz ve içindeki malı iyi bir halde koruyabilecek nitelikte olmak üzere insan sağlığına zararsız maddelerden yapılmış 250 gr ve 500 gr.'lık paketler şeklinde olmalıdır. Ambalajların ağzı, katlanarak, yapıştırılmak, toplanarak bağlanmak veya madeni şerit ile tutturmak suretiyle kapatılır. Ayrıca bir dış ambalaj içerisinde de konulabilir. Yüklenicinin kısa adı veya tescilli markası ve adresi malın adı , çeşidi, grubu , sınıfı , parti numarası, net ağırlığı (kg olarak), imal ve son kullanma tarihi ile ilgili bilgiler ambalajları üzerinde okunaklı olarak, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılmalı veya basılmalıdır.

Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır. Türk gıda kodeksi unlu gıdalar tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş ,taşınmış ve depolanmış olmalıdır.

**TARHANA**

Piyasada satılan yeni mahsul ve acısız olmalıdır. Tarhanada renk sarımtırak, turuncu olmalı, kendine has koku, tat, görünümde olmalıdır. Yabancı madde içermemelidir.Yüklenicinin kısa adı veya tescilli markası ve adresi malın adı , çeşidi, grubu , sınıfı , parti numarası, net ağırlığı (kg olarak), imal ve son kullanma tarihi ile ilgili bilgiler ambalajları üzerinde okunaklı olarak, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılmalı veya basılmalıdır. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır.Türk gıda kodeksi unlu gıdalar tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş ,taşınmış ve depolanmış olmalıdır.

**POŞET ÇAY ( ÇAY VE BİTKİ ÇAYLARI )**

İyi kalitede kurutulmuş olacaktır. İçerisinde rutubet, yabancı cins madde, küf olmayacaktır. Kendine has koku ve renkte olacaktır. Özel ambalajında olacak üzerinde yüklenicinin adı, net ağırlık, imal tarihi belirtilecektir. Boyalı olmayacak piyasada satılan iyi kalite çaylardan olup, miktarı 2 gramdan az olmayacaktır.20' lik kutularda olacaktır. Poşetleme sırasında zımba teli kullanılmayacaktır, her poşet kendi kağıt paketinin içinde olacaktır. Yüklenicinin kısa adı veya tescilli markası ve adresi malın adı, çeşidi, grubu, sınıfı, parti numarası, net ağırlığı, imal ve son kullanma tarihi ile ilgili bilgiler ambalajları üzerinde okunaklı olarak, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılmalı veya basılmalıdır. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır. Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş ,taşınmış ve depolanmış olmalıdır.

**KUTU MEYVE SUYU EVSAFI**

Meyve sularında yabancı tat, koku, renk değişikliliği olmamalıdır, bombeleşmiş deforme olmamış aseptik ambalajlı olmalıdır. Meyve suları vişne, portakal, şeftali, kayısı olarak gelecektir. Lezzeti, kokusu, görünümü bozuk olmayacaktır. Meyve suları 200 ml'lik özel ambalajlı kutularda olmalıdır. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır. Meyve suyunun İSO ve HACCP belgesi olacaktır. Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır. Son kullanma süresine en az 6 ay süresi olan mamuller kabul edilir. Kutuların üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılı ve basılı olmalıdır.

1. Firmanın ticaret unvanı veya kısa adı, adresi varsa tescilli markası
2. Bu standardın işaret ve numarası (TS 1192 Şeklinde)

Kübra GÖŞGÜN  
Diyetisyen

Hürriye AKSÜP ÇİÇEK  
Diyetisyen

Merve POLAT  
Diyetisyen

S.Merve KAZDAL  
Diyetisyen

Selin BAKIR  
Diyetisyen

Ayhan AL TUNTAŞ  
Diyetisyen

3. Parti numarası,
4. Malın adı,
5. Tipi,
6. Miktarı,
7. Üretim ve son kullanma tarihi (ay, gün, yıl)

#### TAHİNLİ PEKMEZ EVSAFI:

40 gr.lık poşetlerde alınacaktır. Tahin pekmez karışımı; T.S.3792'ye uygun üzüm pekmezinin % 60 (yüzde altmış). T.S.2589'a uygun tahinin % 40 (yüzde kırk) oranında karıştırılması ve homojen hale getirilmesi ile elde edilen mamuldür. Yabancı madde; tahin pekmeze katılmasına müsaade edilenler dışındaki maddeler ile haşere parçaları, sülfeleri, böcek kalıntıları, kıl, çöp vb. maddelerdir. Bu teknik şartname poşet tahin pekmezi karışımı kapsar. Dökme tahin pekmezi karşılamaz. Bu teknik şartnamede "Poşet tahin pekmez karışımı" yerine "Tahin Pekmez" ifadesi kullanılacaktır. Tahin pekmez kendine özgü tat ve kokuda olacaktır. Tahin pekmez acı, ekşi, yanık, küf vb. yabancı tat ve kokuda olmayacaktır. Tahin pekmez kendine özgü kıvam ve görünüşte olacaktır. Pütürlü, şekerlenmiş, topraklanmış yapıda olmayacak, homojen görünüşte olacaktır. Tahin pekmez içerisinde canlı ve cansız böcek, haşere, kurt, küf, taş, çöp vb. hiçbir yabancı madde bulunmayacaktır. Tahin pekmez karışımındaki toplam şeker miktarı (glikoz hesabıyla) en çok % 40 (yüzde kırk) olacaktır. Tahin pekmezde sakaroz bulunmayacaktır. Tahin pekmez karışımındaki kül miktarı ağırlıkça en çok % 3 olacaktır. Tahinli pekmez karışımındaki yağ miktarı ağırlıkça % 20 – 25 arasında olacaktır. PH 5-6 (beş tire altı) arasında olacaktır. Tahin pekmezde suni boya maddesi bulunmayacaktır. Tahin pekmezde kuruyucu madde bulunmayacaktır. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır. Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır. Poşet Tahin pekmez küvetlerinin üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı hitograf baskı ile yazılacaktır.

- Yüklenicinin adı veya markası
- TM veya Türk Malı deyimi
- Cinsi
- Net ağırlığı
- İçinde bulunan maddelerin adları
- İmal ve son kullanma tarihi

#### KAHVALTILIK MARGARİN EVSAFI :

İyi kaliteli nebati margarin olacaktır. Erime derecesi 36'yi geçmeyecektir. Diğer fiziki ve kimyevi vasıfları gıda maddeleri tüzüğüne uygun olacaktır. Nebati kahvaltılık margarinlerin ihtiva ettikleri safi yağ miktarı %82'den aşağı olmayacaktır. Tuz miktarı %12'den fazla olmayacaktır. Usulüne göre 250 gr'lık paketler halinde olacaktır. Bu yağlara %5 nispetinde nebati lezzetin ve gıda maddelerinin tüzüğünün 9-101 ve 103. cü madde şartları dahilinde A ve D vitaminleri ilave edilebilir. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır. Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır. Tereyağı ambalajlarının üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılır veya basılır.

- Yüklenicinin ticari unvanı, kısa adı, adresi varsa tescilli markası
- Seri veya parti veya seri kod numarası
- Malın adı
- Sınıfı
- Tipi, bu standardın işaret numarası
- Çeşidi
- Net ağırlığı (gram olarak)
- İmal tarihi (gün, ay, yıl olarak)
- Yüklenicice tavsiye edilen tarihi veya raf ömrü
- Soğukta muhafaza edileceği

#### ÖZEL KIZARTMALIK SIVI YAĞ EVSAFI

Fritözde kullanılmak için özel olarak rafine edilmiş olmalıdır. Piyasadaki en kaliteli çeşit olmalıdır. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır. Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır. Ambalaj

Kübra ÇOŞGUN  
Diyetisyen

Hürise AKSÜT ÇİÇEK  
Diyetisyen

Merve POLAT  
Diyetisyen

S.Merve KAZDAL  
Diyetisyen

Selin HAKIR  
Diyetisyen

Arhan ALTUNTAŞ  
Diyetisyen

üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılmalı, basılmalı veya etiket halinde takılmalıdır.

- Yüklenicinin ticaret unvanı veya kısa adı, tescilli markası, adresi
- Bu standardın işareti ve numarası
- Parti numarası
- Mamulün adı
- Mamulün tipi
- Muhteviyat, katkı maddelerinin isimleri
- İmal tarihi (Ay ve yıl olarak)
- Yüklenicice tavsiye edilen son kullanma tarihi

#### SİRKE EVSAFI

Berrak görünüşte, kendine özgü tat ve kokuda olmalı bulanık olmamalıdır. Sirkeler ; kapalı olarak 70 cc'lik şişeler içerisinde teslim edilir. Her ambalaj üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak biçimde yazılır veya basılır.

- Yüklenicinin adı veya tescilli markası ve adresi
- Bu Standardın işaret numarası (TS 18800 şeklinde)
- Seri Numarası
- Malın Adı
- İmal ve son kullanma Tarihi
- Net Ağırlığı ( Kg veya gr. )

#### GÜL SUYU EVSAFI:

Sağlığa zarar vermeyen TS'de belirtilmiş plastik 250 g.'lık şişelerde Kendine has tat, renk ve kokuda olmalıdır. İçinde yabancı bir katkı maddesi bulunmamalı, homojen olmalıdır. Şişe üzerinde imal tarihi, son kullanma tarihi, üretici yüklenici adı, tescilli markası yazılı etiket bulunmalı.

#### SUSAM EVSAFI

Yeni sene mahsulü, iyi cins susamlardan olmalıdır. Küflü, küf kokulu, acımış, ekşimiş, taşlı, topraklı, kirlili ve tabii rengini kaybetmiş olmayacaktır. Yabancı maddelerden arınmış olacaktır. Teslim şekli ; standart olarak sağlam ve temiz bez veya naylon torbalar içerisinde olacaktır. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır.

Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş ,taşınmış ve depolanmış olmalıdır. Her ambalaj üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak biçimde yazılır veya basılır.

- Yüklenicinin adı veya tescilli markası ve adresi
- Bu Standardın işaret numarası
- Seri Numarası
- Malın Adı
- İmal ve son kullanma Tarihi
- Net Ağırlığı ( Kg veya gr. )

#### YAŞ HAMUR MAYASI EVSAFI

Kendine has renk ve tat da olacaktır. Yapışkan olmayıp nemli hamur kıvamında ve gri beyaz renkte olacaktır. Ekşimiş ve küflenmiş olmayacaktır. Mayalar gerektiğinde hamur içinde denenecek ekmeği iyi kabarmayan mayalar reddedilecektir. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır. Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş ,taşınmış ve depolanmış olmalıdır.

Her ambalaj üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak biçimde yazılır veya basılır.

- Yüklenicinin adı veya tescilli markası ve adresi
- Bu Standardın işaret numarası
- Seri Numarası
- Malın Adı
- İmal ve son kullanma Tarihi
- Net Ağırlığı ( Kg veya gr. )

Külhan COŞGUN  
Uzun Diyetisyen

Hülya AKSÜZ ÇİÇEK  
Diyetisyen

Merve POLAT  
Diyetisyen

S.Merve KAZDAL  
Diyetisyen

Selin BAKIR  
Diyetisyen

Ayhan ALTUNTAŞ  
Diyetisyen

**PRALİN EVSAFI**

Piyanın en iyisi olacaktır. Kakao yağı, kakao tozu ve şekerden (sakaroz) yapılmış olacaktır. İçinde sağlığa zararsız da olsa hiçbir yabancı madde katılmış olmayacaktır. Acı, kötü koku olmuş olmayacaktır. Orijinal insan sağlığına zarar vermeyen ambalajlarda teslim edilecektir.

Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır. Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır. Her ambalaj üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak biçimde yazılır veya basılır.

- Yüklenicinin adı veya tescilli markası ve adresi
- Bu Standardın işaret numarası
- Seri Numarası
- Malın Adı
- İmal ve son kullanma Tarihi
- Net Ağırlığı ( Kg veya gr. )

**ACI ÇİKOLATA EVSAFI**

Piyanın en iyisi olacaktır. Kakao yağı, kakao tozu ve şekerden (sakaroz) yapılmış olacaktır. Sakaroz dışında diğer bir şeker veya yapay tat verici maddelerle yapılmamış olacaktır. Küflenmiş, acı, kurtlanmış, kötü koku oluşmuş, haşere tarafından yenmiş, nemlenmiş olmayacaktır. Orijinal insan sağlığına zarar vermeyen ambalajlarda olacaktır. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır. Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır. Her ambalaj üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak biçimde yazılır veya basılır.

- Yüklenicinin adı veya tescilli markası ve adresi
- Bu Standardın işaret numarası
- Seri Numarası
- Malın Adı
- İmal ve son kullanma Tarihi
- Net Ağırlığı ( Kg veya gr. )

**DONDURMA EVSAFI**

Piyanın en iyisi olacaktır. Taze süt ve şekerden (sakaroz) yapılmış olacaktır. Sakaroz dışında diğer bir şeker veya yapay tat verici maddelerle yapılmamış olacaktır. Küflenmiş, acı, kurtlanmış, kötü koku oluşmuş, haşere tarafından yenmiş, nemlenmiş olmayacaktır. Orijinal, insan sağlığına zarar vermeyen ambalajlarda olacaktır. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır. Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır. Soğuk zinciri kırılmadan taşınmış olmalıdır. Her ambalaj üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak biçimde yazılır veya basılır.

- Yüklenicinin adı veya tescilli markası ve adresi
- Bu Standardın işaret numarası
- Seri Numarası
- Malın Adı
- İmal ve son kullanma Tarihi
- Net Ağırlığı ( Kg veya gr. )

**MANDIRA ŞANTİ (KREM ŞANTİ) EVSAFI**

Gözle görülebilir kirlilik olmayacak, rengi parlak olacaktır. Ekşilik, acılık olmayacak, küfümsü metalimsi yanık tat olmayacaktır. Mikserle çırpıldığında kabarma kabiliyeti yüksek olacak, herhangi bir pütürlülük olmayacaktır. Yapı sonradan kendini bırakmamalı, dongun yapı olmayacaktır. Orijinal insan sağlığına zarar vermeyen ambalajlarda olacaktır. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır.

Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır. Her ambalaj üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak biçimde yazılır veya basılır.

Kübra COŞGUN  
Ünvanı: Diyetisyen

Hürriye AKSUT ÇİÇEK  
Ünvanı: Diyetisyen

Merve POLAT  
Ünvanı: Diyetisyen

S.MEHMET KAZDAL  
Ünvanı: Diyetisyen

Selin BAKIR  
Ünvanı: Diyetisyen

Ayhan ALTUNTAŞ  
Ünvanı: Diyetisyen

- Yüklenicinin adı veya tescilli markası ve adresi
- Bu Standardın işaret numarası
- Seri Numarası
- Malın Adı
  - İmal ve son kullanma Tarihi
  - Net Ağırlığı ( Kg veya gr. )

#### POŞET KEK (50 grlık)

Poşetlerin üzerinde yüklenici adı, markası, içeriği, imal tarihi ve son kullanma tarihi olacaktır. Son kullanma tarihine en az 6 ay süresi olan mamuller kabul edilir. Ambalajın üzerinde cinsi hangi nevi undan ve yağdan yapıldığı, ilave edilmiş diğer maddelerin isimleri ve mamullerin net ağırlığı okunaklı bir şekilde yazılı olacaktır. Boya maddesi kullanılmayacaktır. Taze olacaktır. Ezilmiş ve kırık olmayacaktır. Kekler kurumun isteği doğrultusunda sade, kakaolu veya meyveli olacaktır. Keklerin İSO belgesi olacaktır

#### PASTACILIK MALZEMELERİ TEKNİK ŞARTNAMESİ KATI YAĞ (BAKLAVA İÇİN ÖZEL)

Baklava, kadayıf ve çeşitli yufkalı tatlılar için özel geliştirilmiş olmalıdır. Tereyağ aromalı olmalıdır. Yufkaların kat kat olmasını sağlamalı, yapışmayı önlemelidir. Tatlıların matlaşmasını önlemeli, parlak ve ideal bir renk almasını sağlamalıdır. Kuvvetlendirilmiş urfa yağı aroması içermelidir. 18 kg'lık teneke ambalajlarda olmalıdır.

#### UN (BAKLAVA İÇİN ÖZEL)

**Fiziksel ve kimyasal özellikleri:** Yaş öz (gluten) ağırlıkça en az %32 ; Sedimentasyon (kabarma) en az 35 ml , Protein ağırlıkça en az % 32 , su kaldırma ağırlıkça en az %60 , Hamurun dayanıklılığı en az 10 dakika, yumuşama derecesi en az 50 BU, uzayabilirlik en az 170 mm, hamur uzama direnci en az 650 BU olmalıdır.

#### Yapısal özellikleri:

- Su kaldırmasına bağlı olarak daha fazla ürün elde edilmelidir.
- Yüksek elastikiyete sahip, kuvvetli hamur elde edilmelidir.
- Yufka açılması esnasında kolay açılabilme ve yırtılmama özelliği olmalıdır.
- Pişirme esnasında kenar yapmama özelliği olmalıdır.
- İmalat esnasında dirençli bir hamur olmalıdır.
- Şerbet emme özelliği olmalıdır.
- Baklava yapımı için özel üretilmiş olmalıdır.
- Geç bayatlamalıdır.

10 Kg'lık ambalajlarda olmalıdır. Baklava yapımı için üretilmiş özel amaçlı un olmalıdır.

#### MARGARİN (PASTA İÇİN ÖZEL)

Pastacılık sektörüne özel yüksek performanslı margarin olmalıdır. Kek ve mayalı hamurlara esnek yapısı sayesinde yüksek performans vermelidir. Bayatlamayı geciktirmeli, raf ömrünü uzatmalıdır. Ürünlerin piştikten sonra mükemmel bir renk ve lezzet almalarını sağlamalıdır. Spesiyal pastacılık çeşitlerine uyumlu olmalıdır. Hamurla kolayca bütünleşmeli, homojen bir yapı sağlamalıdır. 2,5 kg'lık bloklar halinde gramaj çizgili paketlerde olmalıdır.

#### PUDRA ŞEKERİ

1. Rutubet en çok %10 olacaktır.
2. Piyasada bulunan en ince değirmende öğütülmüş olacaktır. Kendine has kokusu ve lezzetti olacaktır. Küflenmiş, nemli, topaklaşmamış, yabancı koku çekmiş olmayacaktır.
3. Ambalajı üzerinde firmanın adı, markası, içeriği, imal tarihi, son kullanma tarihi, TSE damgası olacaktır. Ambalaj üzerine sonradan yapıştırılan tarih ve TSE etiketleri kabul edilmeyecektir.
4. 200-1000 gr.lık ambalajlarda olacaktır. İçinde yabancı madde olmayacaktır

Polarizasyon	99,7 °S*
İletkenlik külü	0.04 * %m/m
İnvert şeker içeriği	0.04 * %m/m

Külra COŞGUN  
Diyetisyen

Hüriye AKSİT ÇİÇEK  
Diyetisyen

Merve POLAT  
Diyetisyen

S.Merih KAZDAL  
Diyetisyen

Selin BAKIR  
Diyetisyen

Ayhan ALTUNTAŞ  
Diyetisyen

Kurutma kaybı	0.1**
Renk	60 ICUMSA birimi
Nişasta içeriği	5.0 diğer bir topaklanmayı önleyici kullanılmadığı durumda %/m olarak

### KABARTMA TOZU

Sodyum bikarbonat olacaktır. Beyaz renkte olup, içine taş,kum ve yabancı madde bulunmayacaktır.nemlenmiş, topaklanmış olmayacaktır. Ambalajın üzerinde firma adı, adresi, cinsi, TS numarası, üretim ve son kullanma tarihi, net ağırlığı, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı'nın izni bulunacaktır. Karbonatın kalite sistem belgesi olmalıdır.18 kg'lık kolilerde(9\*2 kg'lık plastik kavanozlarda olmalıdır.)

Yazma Makinesi

Yazma Makinesi

Kubra COŞGUN  
Ün. Diyetisyen

Hürriye AKSİT ÇİÇEK  
Diyetisyen

Merve POLAT  
Diyetisyen

S.Merve KAZDAL  
Diyetisyen

Selin BAKIR  
Diyetisyen

Ayhan ALTINBAŞ  
Diyetisyen

### **EK.3:MUTFAK ARAÇ-GEREÇLERİ TEKNİK ŞARTNAMESİ ISITMALI SERVİS ARABASI**

- Elektrikli - gazlı ısıtmalı
- Paslanmaz çelik gövde
- 4 bölmeli
- Çatal kaşık yerli
- Bölmeler, gövdeden ayrılabilir özelliğe sahip
- paslanmaz malzeme.
- Kullanımı ve temizliği kolaydır, yıkanabilir.
- Isı termostatı sayesinde çorbanın istenilen sıcaklıkta kalmasını sağlayarak çorbanın tazeliğini korumalı

### **KONVEYÖRLÜ BULAŞIK MAKİNESİ**

- -Kurutma tüneli : Standart.
- İki hızlı konveyör bandı.
- İki adet yıkama motoru.
- 27 KW boyler gücü.
- 9 KW tank gücü.
- 9 KW kurutma ünitesi motor gücü.
- Ön yıkamasız makineler için motor gücü; 0.35 Kw 2800 D/Dk x 2
- Ön yıkamalı makineler için motor gücü; 0.35 Kw 2800 D/Dk x 3
- 50 Kw 380 V makine toplam gücü.
- Tam ve otomatik yıkama 55° C gerçekleşirken sıcak su ile durulama işlemi 80°-85° C de gerçekleşir.
- 24 voltluk kontrol akımı kullanım süresince emniyet temin eder.
- Manyetik kapı güvenlik sensörü.
- Paslanmaz çelik rezistanlar.
- Paslanmaz çelik gövde.
- 2000 tabak yıkama kapasiteli

### **GİYOTİN TİPİ BULAŞIK MAKİNESİ**

- Kullanımı kolay ,otomotik, dijital kontrol paneli
- Paslanmaz çelikten gövde,boyler ve yıkama tankı
- Yekpare baskılı hijyenik yıkama tankı
- Saatte 65-70 sepet yıkama kapasitesi(sepet ölçüleri:50cm\*50cm)
- Her yıkama periyodu için 2,8lt su tüketimi
- 5 farklı yıkama programı
- Köşe kullanımına uygun yapıda
- Yıkama kolları paslanmaz çelik güçlendirilmiş plypropylen (pp) den
- Ayarlanabilir ayaklar ile yükseklik optimizasyonu
- Elektriksel komponentler ve kabloma sistemleri uluslararası standartlarda
- Tüm gövde izole edilmiş ve suya karşı IPX5 koruma standartında
- Etkili yıkama için durulama ve yıkama sıcaklıkları termostat kontrollü
- Makinedeki suyun tesisata geri dönüşümü engelleyen valf sistemi
- Sıcaklıkları ve uyarıları gösteren dijital ekran
- Kolay başlatma ;boyler ve yıkama tanklarını tek tuşla su doldurma ve yıkama imkanı

### **TEPSİ TOPLAMA ARABASI(45'Lİ)**

Rafli tepsi toplama arabası

Etrafı Açık

Üstü Bardak Rafı

Paslanmaz Çelik

4 Tekerli 2 si frenli

37x53 cm ölçülü servis tepsilerini toplamada kullanılır

45 Adet Tepsi kapasiteli

Ölçüler : 122x57x160

Kültra COŞGUN  
Bz. M. Diresiysen

Hüriye AKSUT ÇİÇEK  
Diresiysen

Merve POLAT  
Diresiysen

S.Merve KAZDAL  
Diresiysen

Selin BAKIR  
Diresiysen

Ayhan ALTUNTAŞ  
Diresiysen

**PLATFORM MALZEME TAŞIMA ARABASI**

- 660 mm\* 1070mm\*910mm(U\*G\*Y) ebatlarında olacak.
- Kalın tekerlekli olacaktır.
- Platform ebadı 600\*1000 mm olacaktır.
- Paslanmaz çelik ( AISI-304 ,18/10 Cr/Ni) olacak.
- 2'si frenli, 2'si frensiz 4 tekerlekli olacak.
- 2 adet yedek tekerleği olacaktır.
- En az 2 yıl garantili olacak.

**MUTFAK ROBOTU(EV TİPİ):**

- Tüm aksesuarları ile çok işlevli mutfak robotu
- 1.5 litre kapasiteli blender ve robot kabı
- Parçalayıcı bıçak
- Spatula saklama bölümü
- Aksesuarlarını içinde saklayan mutfak robotu
- Rende bıçaklarını saklama haznesi
- Kablo saklama yuvası
- 10 kademeli hız ayar düğmesi
- Paslanmaz çelikten 5 farklı dilimleme ve rendeleme bıçağı
- Narenciye sıkma aksesuarı
- Sert meyve ve sebze sıkma haznesi
- Emniyet kilit sistemi
- En az 2 yıl garantisi olacaktır.
- Blender ve robot kabı beraber makine gövdesinde bulunacaktır.

**ÇIRPMA TELİ (KÜÇÜK):**

40 cm. uzunluğunda, 2 numara olacak. iç içe 3 tel göbekli olacak. Paslanmaz çelik saplı, paslanmaz çelik teli olacak.

**ÇIRPMA TELİ(BÜYÜK):**

75 cm uzunluğunda, 4 numaralı, 3 göbekli, tahta saplı olacaktır. Teller tahtanın içine gömülü olacak, puntalı olmayacaktır.

**SİNEK ÖLDÜRÜCÜ CİHAZ**

- Sineği çekmek için özel tip ampulleri olmalıdır.
- Cihaz Sanayi Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır.
- Cihaz en az 2 sene garantili olmalıdır.
- Elektrikli olmalıdır.
- Izgaralı olmalıdır.
- 110 m2 alana etki etmelidir.

**NUMUNE ÇUBUĞU**

Paslanmaz çelikten yapılmış olacaktır. Çuvalın alt kısmından numune almak için kullanılacaktır.

**PROB TERMOMETRE :**

- 13.3 cm prob uzunluğu olmalıdır.
- Üstten başlıklı olmalıdır.
- Otomatik kapanabilir olmalıdır.
- Hassasiyet  $\pm 1^{\circ}\text{C}$ , çözünürlüğü  $0,1^{\circ}\text{C}$  olmalıdır.
- İğne ucunun kapağı olmalıdır.
- Dijital göstergeli olacak
- Pilleri şarj edilebilir özellikte olacaktır. Pil şarj etme makinesi olmalıdır.
- Yemeklerin iç sıcaklığının kontrolünde kullanılacaktır.
- En az 2 yıl garantili olacaktır.
- IP 67 koruma sınıfına sahip su geçirmez özellikte olmalıdır.
- Yıkanebilir özellikte olmalıdır.
- Hold/Max./Min. özellikleri olmalıdır.

Kübra COŞGUN  
Diyetisyen

Hüriye AKSÜT GÖÇEK  
Diyetisyen

Merve POLAT  
Diyetisyen

S.Merve KAZDAL  
Diyetisyen

Selin BAKIR  
Diyetisyen

Ayhan ALTUNTAŞ  
Diyetisyen



- Ölçüm aralığı -40°C...230°C arasında olmalıdır.
  - Cihazla birlikte kalibrasyon sertifikası da verilmelidir.
- SICAKLIK VE NEM KAYDEDİCİ (TERMOHİGROMETRE)**  
Sıcaklık ölçümü -20°C...60°C olmalıdır.  
Nem ölçümü 0...%100 olmalıdır.  
Sıcaklık ölçüm hassasiyeti  $\pm 0.5^\circ\text{C}$  (0°C ...60°C arası),  $\pm 1^\circ\text{C}$  (-20°C ...0 °C) olmalıdır.  
Nem ölçüm hassasiyeti  $\pm 2.5$  (%10...%90 arası)  $\pm 5$  (%0...%10 arası ve (%90...%100 arası ) olmalıdır.  
Fonksiyonlar MAX/HOLD/°C veya °F  
Çözünürlük 0,1°C ve %0.1 olmalıdır.  
3<sup>1/2</sup> ekran(2000 counts) olmalıdır.  
Ekran aydınlatması olmalıdır.  
Darbeye dayanıklı dış kılıfı olmalıdır.  
Boyutları 173\*60,5\*38 mm,ağırlık 185 gr olmalıdır.  
Pilleri şarj edilebilir özellikte olacaktır.  
Nem standardı (%75 )bulunmalıdır.  
Depoların köşelerine konulacak,nem ve sıcaklık ölçümünde kullanılacaktır.  
En az 2 yıl garantili olacaktır.

- LCD ekranı olmalıdır.
- Cihaz kaydedici özelliğe sahip olmalıdır.
- Cihaz istenilen sıklıkta otomatik olarak nem ve sıcaklık değerlerini kaydedebilmelidir.
- Cihazın 16000 veri kapasitesi bulunmalıdır.
- Kaydedilen veriler USB bağlantısı ile istenildiği zaman PC ortamına aktarılabilirdir.
- Darbeye dayanıklı olmalıdır.
- Kalibrasyon sertifikası ile birlikte verilmelidir.
- Cihazla birlikte USB bağlantısı ve bilgisayar yazılımı da verilmelidir.

#### **HORTUM**

Bükülüp, kıvrılmayacak şekilde, yumuşak, 30±2 m. uzunluğunda en az 3 katlı, arasından metal-çelik geçen özellikte, yüksek sıcaklıkta suya dayanıklı olacaktır. Hortumun sarılabilmesi için paslanmaz çelik aparatı olacaktır.

#### **ÇELİK ERZAK RAFI**

- Yükseklik: 200cm
  - Genişlik: 186 cm
  - Derinlik: 31-60cm
  - Raf yüksekliği ayarlanabilir
  - Rafların taşıma kapasitesi 25-60kg
- ÇİFT SAPLI KIZARTMA TAVASI**
- Paslanmaz çelik (18/10 CrNi) olacak
  - 100 cm çapında, 18 cm yüksekliğinde
  - 3 tabanlı olacaktır.

#### **ÇEŞİTLİ EBATLARDA TENCERE**

- Ev tipi mutfaklarda kullanılmak üzere 6 ebat paslanmaz çelik, kapaklı, yanmaz kulplu, dayanıklı tencere.

#### **FIRIN TEPSİ**

- Paslanmaz Çelik AISI 304 kalite (18/10 Cr-Ni) olacaktır.
- mm ve 65 mm yüksekliğinde olacaktır.
- Tepsiler saplı ve kapaklı olacaktır.
- Kapakların kulpları tepsi kenarına girme olacak, taşıma esnasında yukarı doğru çıkacaktır
- Kapaklar aynı düzlükte kalacaktır.
- Kapaklar gastronomi kütvetlere uygun olacaktır.

Kübra COŞGUN  
Üzr. Diyetisyen

Hüriye AKSÜT GİÇEK  
Diyetisyen

Merve POLAT  
Diyetisyen

S.Merve KAZDAL  
Diyetisyen

Selin BAKIR  
Diyetisyen

Ayhan ALTUNTAŞ  
Diyetisyen

- Kvetlerin sap boşlukları ve kepçe delikleri olacaktır.
- Saç kalınlıkları en az 2 mm olacaktır.
- Ağırlığı en az 2,5-3 kg olacaktır.
- Kalın olacak, ısıyla eğilme göstermeyecektir.
- Sapı monoblok olacaktır.

#### **KEVGİR ÇEŞİTLERİ**

- Paslanmaz Çelik AISI 304 kalite (18/10 Cr-Ni) olacaktır.
- 10.5 cm. Çapında, 160gr. kapasitede, 2 numara olacaktır (30 adet).
- 28 cm çapında, 1800 gr kapasitede, 10 numara olacaktır(20 adet).
- 2 mm kalınlığında olacaktır.
- Sapları monoblok olacaktır.
- Kalan 10 adet her ebattan 1 adet olacaktır.

#### **TEL SÜZGEÇ**

- Paslanmaz Çelik AISI 304 kalite (18/10 Cr-Ni) olacaktır.
- 30 cm çapında alttan 2 adet tel boruyla destekli olacaktır.
- Sapı monoblok olacaktır.
- Kalın telli

#### **KEPÇE**

- Paslanmaz Çelik AISI 304 kalite (18/10 Cr-Ni) olacaktır.
- 10 cm. Çapında, 220 gr. kapasitede, 3 numara olacaktır(100 adet).
- 20.5 cm çapında, 1170 gr kapasitede, 8 numara olacaktır(15 adet).
- 25.5 cm çapında, 2000 gr kapasitede, 9 numara olacaktır(15 adet).
- 8 ve 9 numara kepçelerde yandan 2 adet destekli olacaktır.
- 2 mm kalınlığında olacaktır.
- Sapları monoblok olacaktır.

#### **PASLANMAZ ÇELİK SPATULA**

Sap ve Çelik Kısmı komple Paslanmazdan Üretilmiş, 12 cm Hijyenik Büyük Boy Spatula

#### **SOYACAK**

ABS saplı olacaktır.

#### **TULUMBA MAKİNESİ:**

- 0.37kw-1400 D/Dk 220 V-380 V motor gücü.
- 6-7 dakika şekillendirme süresi.
- 4 farklı uzunlukta şekil verme imkan

#### **FARKLI RENKTE KESME BLOKLARI**

Politilen olacaktır.

Beyaz, mavi, yeşil renklerde, oluksuz olacaktır.

70\*100 cm boyutlarında, 5 cm yüksekliğinde olacaktır.

#### **RENKLİ SAPLI BIÇAKLAR**

30 cm ebadında, paslanmaz çelik AISI 304 kalite (18/10 Cr-Ni) olacaktır.ABS plastik saplı, 2.5 mm kalınlığında olacaktır. Beyaz (10 adet), sarı (40 adet), yeşil(70 adet), kırmızı(70 adet), mavi (10 adet) renk ve sayılarda olacaktır.

#### **ET AÇMA BIÇAĞI**

Paslanmaz Çelik AISI 304 kalite (18/10 Cr-Ni) olacaktır.

48 cm ebadında, ABS saplı, 2.5 mm kalınlığında olacaktır.

#### **BÖREK BIÇAĞI:**

Paslanmaz Çelik AISI 304 kalite (18/10 Cr-Ni) olacaktır.

25.5 cm ebadında, orta boy olacaktır.

#### **SATIR**

Paslanmaz Çelik AISI 304 kalite (18/10 Cr-Ni) olacaktır.

37.5 cm ebadında, uzun saplı olacaktır.

ABS saplı, 4 numara olacaktır

#### **MASAT:**

Oval olacak

Kübra COŞULIN  
Öznl. Diyetisyen

Hüriye AKSÜT GZER  
Diyetisyen

Merve POLAT  
Diyetisyen

S.Merve KAZDAL  
Diyetisyen

Selin BAKIR  
Diyetisyen

Ayhan ALTINTAŞ  
Diyetisyen

3.5 cm eninde olacaktır.

4 mm kalınlığında olacaktır.

Havayı çelik olacaktır. Nikelaj olmayacaktır.

Ağız kısmı tornada açılmış olacaktır.

Bıçak sürtüldüğünde bıçağı tutacaktır.

#### **SERVİS MAŞASI**

21 cm ebadında

Paslanmaz çelik(18/10 Cr/Ni) olacak

Bir tarafı kaşıklı, diğer tarafı 2 uçlu çatal olacaktır.

2 mm kalınlığında olacaktır.

#### **SERVİS SPATULASI**

37 cm ebadında

Paslanmaz çelik(18/10 Cr/Ni) olacak

2 mm kalınlığında olacaktır.

Deliksiz olacaktır.

#### **PORSELEN YEMEK TAKIMI:**

1.sınıf porselen olacaktır.Porselen malzemenin üzerinde markası yazılı olacak ve TSE damgası basılı olacaktır. Otel grubu porselen olacaktır. En az 4 mm kalınlığında üretilmiş olacaktır. Doğal kaynaklı hammaddeden yapılmış olmalı, beyazlığını boyadan değil kullanılan hammaddeden almış olmalı, ısıya dayanıklı olmalı, hijyenik olmalı, gıdaya uygun olmalı. TSE-TSEK-ISO 9001-ISO 2000-CE vb. belgeleri bulunmalıdır.Bir lambaya tutulduklarında, ışığı çok az geçirmelidir. Porselen sert porselenden yapılmış olacaktır. Sert porselenin bünyesinde yüksek kaolen oranı ve 1400 C gibi yüksek bir sıcaklıkta oluşan feldispat sırrı oluşmuş olacaktır. Porselenler sır içi ya da sır altı dekorlanmış olmalıdır. Dekorlu alanlar da dekorsuz alanlar gibi ışığı yansıtmalıdır. Elle dokunulduğunda kaygan ve pütürsüz bir yüzeye sahip olmalıdır. Modern dizaynı olmalıdır. Aşağıda belirtilen porselen araç-gereçler sözü edilen porselen özelliklerini taşıyacaktır ve hepsi desen,şekil olarak bir takımın parçaları olacaktır.

1. **PORSELEN ÇORBA KASESİ** : yukarıda açıklanan porselen özelliklerine sahip, çapı  $12\pm 1$  cm, yüksekliği en az 4, en çok 5 cm olan.
2. **PORSELEN TATLI TABAĞI**: yukarıda açıklanan porselen özelliklerine sahip, çapı en az 17, en çok 19 cm civarında, yuvarlak, içe doğru çok hafif çukurlaşan ancak bakıldığında düz gibi görünen TSE belgeli olacaktır.
3. **PORSELEN YEMEK TABAĞI ÇUKUR**: yukarıda açıklanan porselen özelliklerine sahip üst çap 20 cm.,alt çap 10 cm olacak.
4. **PORSELEN SALATA TABAĞI** : yukarıda açıklanan porselen özelliklerine sahip  $15\text{cm}\pm 1$  ebatlarında ,kayık, orta boy olacak.
5. **PORSELEN PEÇETELİK,TUZLUK,KARABİBERLİK,KÜRDANLIK, PULBİBERLİK**: yukarıda açıklanan porselen özelliklerine sahip olacak.Yemek takımına uygun olacaktır.

#### **YEMEK KAŞIĞI:**

AISI 304 18\10 krom\nikel alaşımlı paslanmaz çelik,en az 3 mm. kalınlığında olmalıdır.Sap kısmı desensiz ve düz olacaktır. Kaşığın yüzü mat olmayacak, parlak olacaktır.Kaşık sapı monoblok olacak.sap kısmının içi dolu olacak.Mıknatıs ile muayene edildiğinde, mıknatıs kaşığı çekmeyecektir.Kaşığın ağırlığı  $97\pm 3$  olacaktır. Kaşığın üzerinde kaşığı üreten firmanın adı yazılı olacaktır.Numuneler getirilecek ve içinden seçim yapılacaktır.Yemek kaşığının garanti belgesi olacaktır. Kaşık sap kısmına istenilen logo lazer ile işlenecektir.

#### **YEMEK ÇATALI:**

AISI 304 18\10 krom\nikel alaşımlı paslanmaz çelik,en az 3 mm. kalınlığında olmalıdır.Sap kısmı desensiz ve düz olacaktır.Çatalın yüzü mat olmayacak, parlak olacaktır.Uçları çok sivri olmayacak. Çatal sapı monoblok olacak.Çatalın sap kısmının içi dolu olacak.Mıknatıs ile muayene edildiğinde, mıknatıs çatalı çekmeyecektir. Çatalın ağırlığı  $97\pm 6$  olacaktır. Çatalın üzerinde çatalı üreten firmanın adı yazılı olacaktır.Numuneler getirilecek ve içinden seçim yapılacaktır.Yemek çatalının garanti belgesi olacaktır. Çatal sap kısmına istenilen logo lazer ile işlenecektir

Kübra COŞGUN  
Denetim Uzmanı

Hürriyet AKSUZ ÇİÇEK  
Denetim Uzmanı

Merve POLAT  
Denetim Uzmanı

S.Merve KAZDAL  
Denetim Uzmanı

Selin BAKIR  
Denetim Uzmanı

Ayhan ALTUNTAŞ  
Denetim Uzmanı

**YEMEK BIÇAĞI:**

AISI 304 18\10 krom\nikel alaşımlı paslanmaz çelik,en az 3 mm. kalınlığında olmalıdır.Sap kısmı desensiz ve düz olacaktır.Bıçağın tipi monoblok olacaktır.Bıçağın yüzü mat olmayacak, parlak olacaktır.Bıçağın sap kısmının içi dolu olacak. Bıçağın ağırlığı 130±3 olacaktır. Bıçağın üzerinde bıçağı üreten firmanın adı yazılı olacaktır.Numuneler getirilecek ve içinden seçim yapılacaktır. Yemek bıçağının garanti belgesi olacaktır. Bıçak sap kısmına istenilen logo lazer ile işlenecektir.

**TERMOTRANS ISI YALITIMLI YEMEK TAŞIMA SİSTEMİ:**

- Ürün ebatları 460x630x670 ±3 mm olmalıdır.
- Ürün 13 kg ±400 gr ağırlığında olmalıdır.
- Ürün GN gastronom küvetlere uygun olmalıdır.
- GN gastronom küvetler ürün içerisinde bulunan yuvalara rahatça girip çıkmalı, yuvalarına terazide oturmalıdır.
- Ürün dış yüzeyi ısı yalıtımlı olmalıdır. İç ve dış keskin köşelere sert bir cisimle bastırıldığında içe geçme olmamalıdır. Delik, noktasal patlama olmamalı ve buralardan yalıtım malzemesi dışarıya çıkmamalıdır.
- Ürün çalışma sıcaklığı +100 C° - 40 C° olmalıdır.
- Bulaşık makinesinde yıkanabilmelidir.
- Ürünün her iki yanında ergonomik taşıma kulpu olmalıdır. Taşıma kulpları açılıp kapanabilir olmalı ve kulplarda kırılmalık, eğiklik olmamalıdır.
- Ürünün ön kısmında kilitli kapağı olmalıdır. Kapak kiliti sert bir şekilde açılıp kapanmalı, gövde ve kapağın sıkı bir şekilde kapatılmasını sağlamalıdır.
- Kapak gövdeye uyumlu olmalıdır. Kapak gövde üzerindeki kanallara zorlamadan sürtünerek oturmalıdır. Kapak gövde eteklerinde eğim olmamalı, etek aralıkları kapak kaplı iken max. 8 mm olmalıdır.
- Ürünün altında bulunan pabuçlar düzgün olmalı ve ürün düz bir zemine konduğunda içerisine konan yemekler dengede durmalıdır.
- Ürün GN 1/1 20-65-100-150 mm yükseklikte gastronom küvet ve contalı kapak ile kullanıma uygun olmalıdır.
- Ürün yüzeyinde renk dalgalanması ve renk farklılığı olmamalıdır.
- Ürün garantili olmalıdır.
- Her bir ürünün içinde kendisine uygun 3 adet 150 mm yüksekliğinde plastik bantlı, sızdırmaz kapaklı gastronom küveti bulunmalıdır.

**TERMOTEPSİ ISI YALITIMLI TAŞIMA TEPSİSİ:**

- Termotepsi 6 (altı) gözlü ve kapaklı olmalıdır.
  - Termotepsi içerisindeki gözler aşağıdaki porselen tabak ebatlarına;  
23 cm düz,  
20cm çukur tabak,  
17 cm kare kayık tabak yada 12 cm joker kase,  
14 cm kare kayık,  
Fincan ölçülerine uygun olmalıdır.
  - Ürün dış yüzeyi ısı yalıtımlı olmalıdır. İç ve dış keskin köşelere sert bir cisimle bastırıldığında içe geçme olmamalıdır. Delik, noktasal patlama olmamalı ve buralardan yalıtım malzemesi dışarıya çıkmamalıdır.
  - Ürün çalışma sıcaklığı +85 C° - 15 C° olmalıdır.
  - Ürün ebatları 380x530x100 ±3 mm olmalıdır.
  - Bulaşık makinesinde yıkanabilmelidir.
  - ABS hammaddeden üretilmiş olmalıdır.
  - Ürün garanti belgesi olmalıdır.
- EV TİPİ EL BLENDİR:**
- Ayarlanabilir hız özellikli
  - Sessiz çalışan motor

Külra COŞGUN  
Diyetisyen

Hüriye ARSUT ÇİÇEK  
Diyetisyen

Merve PÖZAR  
Diyetisyen

S.Merve KAZDAL  
Diyetisyen

Selin BAKIR  
Diyetisyen

Ayhan ALTUNTAŞ  
Diyetisyen

- Tamamen paslanmaz çelik blender kolu ve gövde
- Karıştırma, parçalama, püre haline getirme.

### **METAL(ÇELİK) ELDİVEN**

- Eldiven ince paslanmaz çelik tellerden ve polyester iplikten örülmüş
- Rahat giyilebilen esnek bir yapıya sahip, kesilmelere karşı el koruyan

### **DÖNER BIÇAĞI**

Özel hafifletilmiş döner bıçağı

DiCromanium X46 CrMn13 Paslanmaz Çelik

Eurocut maksimum kavrama sağlayan özel sap

### **YEMEK SERVİS TEPSİSİ**

-Hızlı yemek tüketimi olan yerlerde yemek taşınması kolay

-Hafif ve dayanıklı

-Gıda ile temas eden malzemeler tüzüğüne uygundur, laboratuvar testleri yapılmıştır.

-Lekelere karşı mükemmel direnç sağlar.

-Kaymaz materyal

-37x53 cm boyutlarında

### **PATATES SOYMA MAKİNESİ**

Paslanmaz Patates Soyma Makinası

220

Kapasite

25 Kg. - 500 Kg / h

Motor Gücü

1.1 kW

Ağırlık

65 Kg.

Ebat

55 x 85 x 95 Cm.

Hız

250 d /dk. (rpm)

### **DÖNER OCAĞI (4 radyanlı otomatik)**

Gazlı

Ölçü 93 \* 51 \* 29

Güç 1,2 Kg / h - 1,32 m<sup>3</sup> / h

### **KONVEKSİYONLU FIRIN**

Pişirme süresini %45 azaltan, maksimum prodüktivite sağlayan.

Gaz, elektrik kullanımını ve zamanını %60 azaltan.

20 tepsi kapasiteli

### **BUZDOLABI**

Çift kapılı

Dondurucu ve soğutucu kısmı ayrı

Dondurucu kısmı üstte

550 litrelik

### **SANAYİ TİPİ BLENDİR**

Dış Ölçü: 135x100x600 mm, Enerji Tipi: Elektrik, Güç: 250W, 230V, 50Hz

Ayarlanabilir hız özellikli

Sessiz çalışan motor

Tamamen paslanmaz çelik blender kolu ve gövde

Karıştırma, parçalama, püre haline getirme.

Çırpıcı eklenebilme özellikli

### **BIÇAK STERİLİZATÖRÜ**

Ultraviyole C lambası sayesinde içerisine konulan tüm bıçak ve diğer takımları uzun süre bakteri ve mikroptan arınmış durumda muhafaza eden

-Ultraviyole C radyasyon süresi 0-90 dakikalık timerli

-Kapağında manyetik stop svici mevcut olan

-Ebat(mm): 1498x155x635

-Güç(kW): 0,1

### **ISITMALI SERVİS ARABASINA UYGUN ÇEŞİTLİ EBATLARDA GASTRONOM KÜVET**

Paslanmaz çelikten

Kobra COŞGULU  
Lizni. Diyetisyen

Hüriye AKSÜT ÇELİK  
Diyetisyen

Meriye POLYU  
Diyetisyen

S.Merve KAZDAL  
Diyetisyen

Selvi BAKIR  
Diyetisyen

Ayhan ALTUNTAŞ  
Diyetisyen

Benmari arabalarına ve termotrans ısı yalıtımlı taşıma sistemlerine uygun ebatlarda ve çeşitli derinliklerde

Kapaklı

### **TABAK TAŞIMA ARABASI**

Poliüretan bölmeli

Ayarlanabilen

250 tabak kapasiteli

Üzeri kapatılabilen

### **TEFLON TAVA**

Alüminyum gövde

Polyester curtain dış kaplama

Curtain teknolojisi ile üretilen yapışmaz PTFE kaplamalı iç yüzey

Homojen ısı dağılımı sağlayan CD taban tornası

16-20-24-32 arası değişik çaplarda

### **SANAYİ TİPİ ELEKTRİKLİ FRİTÖZ(10+10 litrelik)**

- Elektrikle çalışabilme özelliği.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Çift termostatlı yağ yanma engelleyici emniyet Termostatı.
- Özel rezistans sayesinde düşük elektrik tüketimi.

Güç....6 kw

Ölçüleri..66x69x36

### **TERMOTEPSİ ISI YALITIMLI TAŞIMA ARABASI**

\* Tamamı paslanmaz çelikten imal edilmiş

\* Thermo tepsi dağıtımında ve toplanmasında kullanılan.

\* 2 sıra halinde 20 adet thermo tepsi taşıma kapasitesine sahip

\* 2 adet frenli 2 adet frensiz 4 adet 360 derece dönebilen tekerleğe sahiptir.

\* Tepsiler yerleştirildikten sonra sabitlenerek hareket halinde düşmesi engellenmiştir.

\*Alınan tepsilere uygun boyutta rafları olacak.

### **HASSAS TERAZİ**

Geniş LCD ekran

Yüksek hassasiyetli sensörlerle daha hassas sonuçlu tartı

Dara alma fonksiyonu

Otomatik kapatma

Düşük pil göstergesi

Otomatik sıfırlama

Maksimum ağırlık: 5kg

Birimler: gr , oz

Doğruluk çözünürlük ve tam hassasiyet: 1gr , 0.1oz

Güç kaynağı: 2AA(Kalem Pil) X 1.5V Pil

Malzeme: Yüksek kaliteli beyaz plastik gövde

Ekran: LCD

Tartı sahasının tam boyutu: 147mm

LCD ekran boyutu: 5,1 X 2cm

Boyutlar: 24 X 16.8 X 1.5cm

### **SANAYİ TİPİ DÜDÜKLÜ TENCERE**

Paslanmaz çelikten

Sıkı contalı

Açma kapaması kolay

Kullanışlı

40lt-120lt-120lt boylarında 3 adet

### **ÇEŞİTLİ EBATLARDA YEMEK KAZANI**

Paslanmaz çelik

Kapaklı ve kulplu

Ebatları ve adetleri;

Kübra COŞGUN  
Ürün Diyetisyen

Hülya AKSÖZ ÖZCEK  
Diyetisyen

Merve FODAT  
Diyetisyen

S.Merve KAZDAL  
Diyetisyen

Selin BAKIR  
Diyetisyen

Ayhan ALTUNTAŞ  
Diyetisyen

- 150 lt'lik 3 adet
- 120 lt'lik 3 adet
- 100 lt'lik 3 adet
- 70 lt'lik 3 adet
- 50 lt'lik 3 adet
- 40 lt'lik 3 adet
- 20 lt'lik 2 adet

#### **ÇAY KAZANI**

Paslanmaz çelik

Termostatlı

12 litre

Dem haznesi ayrı

#### **MASA, SANDALYE, MASA ÖRTÜSÜ**

Masa yüzeyi cam kaplamalı (yapışık şekilde) olacak ve getirilen numuneler arasından idarece ve diyetisyen tarafından kabul edilen özelliklerde olanlar alınacaktır.

#### **ÇAMAŞIR MAKİNASI**

Kapasite (kg) 10

Maksimum Sıkma Devri (d/dk) 1000

Su Girişi Tek (soğuk)

Enerji Performansı A+++ (-20%)

Program Sayısı 16

#### **ÜTÜ**

Seramik Taban

2000 Watt

Dikey Buhar Özelliği

#### **ÜTÜ MASASI**

- 36 x 112 cm ütülme alanı ( gövde ebadı )
- Özel spreyleme hattı ile korozyonu önleyici yüzey hazırlığı
- Elektrostatik toz gri boya
- 21 mm -38 mm ayak çapları
- 35 cm ile 90 cm otomatik yükseklik ayarı
- Yanmaz plastik silikon
- Kaymaz plastik ayak tapaları

#### **TELEVİZYON**

- Led ekran
- Duvara monte edilebilen
- 40 inç/ 102 cm ekran

#### **KIYMA MAKİNASI**

400/saat kıyma çekme

1.1 kw, 220 Volt

Alüminyum tek parça gövde

Krom kaplama kafa, helezon ve bilezik

İleri geri çalıştırma özelliği

Makina ölçüleri 31x68x44

Kafa kısmı çıkarılıp rahatça temizlenebilen

#### **KONSERVE AÇMA MAKİNASI**

Elektrikle çalışabilen

Helisel dişli

Çift taraflı olarak bilenmiş paslanmaz bıça

Ayarlanabilir sabitleme ayağı sayesinde her masaya kolaylıkla monte edilebilen,

Kübra COŞGUN  
Diyetisyen

Hürriye AKSÜT ÇİÇEK  
Diyetisyen

Merve PÖLAT  
Diyetisyen

S.Merve KAZDAL  
Diyetisyen

Selin BAKIR  
Diyetisyen

Ayran ALTUNTAŞ  
Diyetisyen

Kolayca sökülüp takılabilen  
Sabitleme ayağı tablası paslanmaz çelik  
% 100 paslanmaz gövde ile hijyen standartlarına uygun  
Konserve açma ağızı 50 – 300 mm arası ayarlanabilir özellikte

#### YER OCAĞI

Paslanmaz çelik gövdeli  
\* Sanayi tip dökümlü  
\* Ocak brülörleri çift yanışlı  
\* Emniyet ventilli valfli  
\* LPG veya doğalgaza uyumlu  
En 700mm

Boy 700 mm

Yükseklik 500 mm

#### ET DÖVECEĞİ

Paslanmaz çelik, dövecek kısmı düz pürüzsüz.

#### EV TİPİ KURUTMA MAKİNESİ

- Makine sulu sistem yıkama sıkma işlemlerinden sonraki çamaşırın kurutulması işleminde kullanılacaktır.
- Alınacak makine kapasitesi 7- 10 Kg / sefer Sıkılmış çamaşır kapasiteli olacaktır.
- Teknik özellikleri; iç tambur ölçüleri en az ( çap 750 mm x derinlik 480 mm ), Hacim en az 212 lt olacaktır.
- Makine elektrik ısıtma sistemli olacaktır. Makine sıcaklık ve zaman kontrollü olacaktır.
- PLC kontrol sistemli olacaktır.
- Makine gövdesi DKP saçtan imal olacak 2 kat astar ve son kat boya ile boyanacaktır.
- Makinelerde emniyet kapak sistemli olacak Kurutma esnasında kapağın açılması durumunda makina STOP edecek düzeneğe sahip olmalıdır.
- Makineler vakum prensibi ile önden yükleme ve boşaltma yapabilecek yapıda olacaktır. Çamaşır yükleme kapağı Emniyet switchleri olacak. Paslanmaz çelik malzemeden veya Elektrostatik tozboyadan mamül, yekpare yapıda preste şekillendirilmiş olmalıdır.
- Makinelerin yükleme ve boşaltma kapağından kurutma işlemi izlenebilecektir.
- Makina tahrik sistemi göbekten milli olacaktır,
- Makine üzerinde imalatçısına ait bilgiler ve kullanıcı personel güvenliği ile ilgili gerekli ikaz işaretlerine sahip olmalıdır.
- İmalatçı firma Sanayi ve Ticaret Bakanlığında onaylı 2 (iki) yıl Garanti belgesine sahip olmalıdır Kullanım klavuzlarında : Kullanım, personel eğitimi, acil durumlarda yapılması gerekenler, basit arızalar, kullanıcı güvenliği ile ilgili tüm ikazlar, garanti koşulları bilgileri belirtilmelidir
- Üretici Firmanın Türkiye genelinde en az (4) dört bölgede Servis müdürlüğü veya yetkili servis temsilcilikleri bulunmalı

#### ELEKTRİKLİ BIÇAK BİLEME ALETİ

- Kullanacağınız yuvayı çevirebilmenizi sağlayan döner başlık
- Hızlı ,pratik ve güvenli
- Sol ya da sağ elle kullanıma uygun
- Bas - Çalıştır butonu
- Çıkarılabilir başlığı sayesinde kolay temizlenir
- Yer Kaplamaz
- Kaymaz ayaklar

#### ISITMALI BANKET ARABASI

- Tek Inox kapılı ısıtmalı banket arabası
- Konveksiyon sistem sıcak banket arabasının sunduğu kuru ya da nemli hava ısıtma imkanı sayesinde gıdalarınızdan en iyi sonucu veren

Kübra ERSUN  
Bzm. Dışişleri

Hürriye AYSUT ZİÇEK  
Dışişleri

Menve POLAT  
Dışişleri

S.Merve KAZDAL  
Dışişleri

Selin BAKIR  
Dışişleri

Ayhan ALTUNTAŞ  
Dışişleri



- Dijital kontrol sistemi sayesinde kabin sıcaklıkları ayarlanabilen ve izlenebilen. HACCP ile tam uyumlu dijital kontrol sistemi ile uyarı ve ikazlar izlenebilen.
- Geniş depolama alanlı kabin pres baskılı devrilmeye karşı önlem alınmış kızaklar sayesinde GN 2/1 küvetler yada raflar ile tam uyumlu.
- Tüm koşullarda hızlı ısıtma imkanı sağlayan optimize edilmiş güçlü hava sirkülasyonu aşağıdan yukarıya homojen bir ısı dağılımı sağlayan
- Kabini saran poliüretan dolgu çevreyi %100 koruma garantisi ile en iyi izolasyonu sağlayan.
- Kolay sökülebilen üç katlı manyetik kapı contası izolasyonu arttırarak enerji tüketimini azaltan
- Kabindeki tepsi ve raf mesafeleyicileri banket arabasının içinde sıcak hava dolaşımını kolaylaştıran ve her tarafta homojen bir sıcaklık dağılımı elde edilmesini mümkün kılan.
- İstenildiğinde kolayca yerinden çıkartılabilen kızaklı konveksiyon sistem ısıtma ünitesi.
- Nemli sıcak hava elde etmek için kullanılan GN küvet kolayca çıkarılabilen
- GN küvet istenildiğinde manuel olarak su ile doldurulabilen
- Cihazda kullanılan dijital termometre termostat ile 50-80 °C ısı aralığında kontrol edebilme ve ısıyı gözlemlene imkanı sağlayan
- Çıkartılabilir ısıtma sistemi mevcut
- 20-30 tepsi kapasiteli
- 450 adet dolap iç ölçülerine uygun kaydırmaz selform tepsisiyle beraber

Kobra COSGUN  
Uzm. Diyetisyen

Hüriye AKSÜT ÇİÇEK  
Diyetisyen

Merve POLAT  
Diyetisyen

S.Merve YAZDAL  
Diyetisyen

Selin BAKIR  
Diyetisyen

Ayran ALTUNTAŞ  
Diyetisyen