

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ  
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI  
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ  
SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

**AMAÇ**

Bu Teknik Şartname, Hacettepe Üniversitesi Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı Sosyal Tesis ve İşletmeleri ve bağlı birimlerinin **Süt ve Süt Ürünleri** ihtiyacının satın alımı işi amacıyla hazırlanmıştır.

**KAPSAM**

Hacettepe Üniversitesi Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı Sosyal Tesis ve İşletmeleri ve bağlı birimlerinin ihtiyacı olan süt ve süt ürünleri ihtiyacının satın alımı işidir.

**KISALTMALAR**

İşbu şartnamede geçen ve aşağıda listelenen kısaltmalar metin içerisinde açıkça başka anlamda kullanıldığı ifade edilmediği sürece karşılıklarında belirtilen anlama gelecektir:

“**İDARE**” Hacettepe Üniversitesi Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı Sosyal Tesis ve İşletmeleri

“**YÜKLENİCİ**” İhale neticesinde sözleşme imzalamış ve İdareye karşı yükümlülük altına girmiş şirket veya şirketler.

**GENEL HÜKÜMLER:**

1. Siparişler idare tarafından bir gün önceden yükleniciye telefonla veya faksla bildirilir. Yüklenici siparişleri Sıhhiye ve Beytepe Yerleşkesi Öğretim Üyeleri Kafeteryaları depolarına istenilen miktar, cins ve kalitede teknik şartnameye uygun olarak ertesi gün en geç saat **09:30'a** kadar teslim eder.
2. Muayeneden geçmeyen süt ve ürünleri aynı gün saat **11:00' e** kadar teknik şartnameye uygun nitelik ve kalitede ürünlerle değiştirilecektir.
3. Süt ve ürünleri sıcaklığı ayarlanmış (**4-6°C**) frigorifik araçlarda getirilecektir.
4. Yüklenici sipariş verilen süt ve ürünlerini siparişi verilen şekilde ve zamanında teslim etmediği takdirde idarenin yazılı ihbara gerek kalmaksızın o günkü süt ve ürünlerini ihtiyacı piyasadan temin eder, temin edilen ürünlerin bedeli Yüklenici tarafından karşılanır.
5. Teslim edilen ürünlerde yırtık, patlak, bozulmuş, son kullanım tarihi geçmiş vb. kusur ve hatalar olduğu tespit edilen ürünler yükleniciye iade edilecek olup, yüklenici tarafından kusurlu/hatalı ürünler sağlamları ile değiştirilerek idareye teslim edilecektir.
6. Muayene esnasında ambalajların tasarım ve imalât hataları sebebiyle meydana gelebilecek kaza ve hasarlardan yüklenici sorumlu olacaktır.
7. Ürünlerin içerisinde kullanılan hammadelere ait TS EN ISO 9001 Kalite Yönetim Sistemi Belgesi veya TS EN ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi bulunmalıdır.
8. Ürünler, TS EN ISO 9001, TS EN ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi'nin olduğu işletmelerde üretilmelidir.
9. Ürünler, Mikrobiyolojik Kriterler, Hijyen ve Ambalajlama, Etiketleme Tebliğlerine ve ürünün türüne bağlı olmak üzere, Türk Gıda Kodeksi Koyulaştırılmış Süt ve Süttozu Tebliği (Tebliğ No: 2005/18), Fermente Süt Ürünleri Tebliği (Tebliğ No: 2009/25), Tereyağı, Diğer Süt Yağı Esaslı Sürülebilir Ürünler ve Sadeyağ Tebliği (TEBLİĞ NO: 2005/19)' ne uygun olmalıdır.
10. İlgili ürünlere ait bayilik belgesi ya da belgelerinin olması zorunludur.
11. Dondurulmuş veya çözülmüş olmayacaktır , ürünler taze olacaktır.
12. pH Türk Gıda kodeksinde belirtilmiş limitler içinde olacaktır.



HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ  
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI  
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ  
SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

13. İdare bu mevzuat ve yönetmelikleri çerçevesinde HACCP kriterleri ve izlenebilirlik mevzularında tüm yetki ve belgeleri isteyecektir.
14. Gelen ürünlerde herhangi bir bozulma etmeni, renk, tat, koku değişikliği veya yabancı madde belirlendiğinde mal alınmayacaktır.
15. Kullanım sırasında görülen herhangi bir koku ve renk değişikliğinde veya pişirilme sırasında görülebilecek bozukluk sonucunda kullanılan ürün miktarını ve oluşacak maddi zararları yüklenici firmanın karşılaması zorunludur.
16. Yerli ürün olacaktır.
17. Ürünlerin siparişi, fiyatlandırması ürünün net ağırlığı üzerinden yapılacak olup, brüt ağırlığı dikkate alınmayacaktır. (poşet ağırlığı , kutu ağırlığı vb.)
18. Teslim edilen ürünlerde yırtık, patlak, bozulmuş, son kullanım tarihi geçmiş vb. kusur ve hatalar olduğu tespit edilen ürünler yükleniciye iade edilecek olup, yüklenici kusurlu/hatalı ürünleri teknik şartnameye uygun ürünlerle değiştirerek Sıhhiye ve Beytepe Yerleşkesi Öğretim Üyeleri iase depolarına yerleşiminden sorumludur. Dağıtım ve yerleşim için ek para talep edilemez.
19. İdare istediği takdirde yüklenici ürüne ait (idareye gelen ürün parti numarasını taşıyan) fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik analiz sonuçlarını isteyebilecektir. Yüklenici numuneyi analize gönderecek (en yakın kamu, kurum ve kuruluşları resmi bir kurumdandır verilmiş; Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı İl Kontrol Laboratuvarı Müdürlükleri, Veteriner Araştırma Enstitüsü Başkanlıkları, Sağlık Bakanlığı Hıfzıssıhha Başkanlıkları, Türk Standartları Enstitüsüne bağlı laboratuvarlar, üniversite laboratuvarları, Belediye gibi ) ve idareye sunacaktır. Gerek görüldüğü durumda ürün tekrar resmi bir kuruma analize gönderilecektir. Yüklenici bu analiz bedelini ödemekle yükümlüdür. Ürün analiz sonuçları alınmasına kadar ki geçen süreçte yüklenici firma şartname özelliklerini taşıyan başka bir ürünü idareye getirmekle yükümlüdür.
20. Ürünlerin muayene komisyonuna getirildiği gündeki raf ömrü etiketteki raf ömrünün ¼'ünü geçmiş olmamalıdır. (Örneğin etiketteki raf ömrü 4 günse , maksimum 1 gün raf ömrü kalmış olmalıdır.)

### ÖZEL HÜKÜMLER

#### 1. İstenen belgeler:

1.1 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu kapsamındaki ürünler için "Gıda İşletme Kayıt/Onay Belgesi" verilmelidir.

1.2 Frigorifik araç dezenfeksiyonu ve hijyen açısından kontrolü rapor içeriğinde belirtilmiş olacaktır.

#### 2. Mikrobiyolojik Özellikler

Tüm bileşenlere ait mikrobiyolojik özellikler yürürlükte olan "Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği"nde belirtilen limitlere uygun olmalıdır.

#### 3. Kalite Belgeleri

3.1. Ürünlerin içerisinde kullanılan hammaddelere ait TS EN ISO 9001 Kalite Yönetim Sistemi Belgesi ve TS EN ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Belgesi bulunmalıdır.

3.2. Ürünler TS EN ISO 9001, TS EN ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi'nin olduğu işletmede üretilmelidir.

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ  
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI  
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ  
SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

**4. Nakliye ve Saklama Koşulları**

4.1. Ürünler özelliğine göre uygun frigofirik araçla sevk edilmelidir.

4.2. Ürünlerin raf ömrü süresince ilk günkü tazeliğini koruyacaktır.

**5. Ambalaj Özellikleri:**

5.1. Ambalajlar presli ve kapalı olmalıdır.

5.2. Her ürün tüketime uygun kendi ambalajında olmalıdır. Ürünler raf ömrünün son gününe kadar mevcut kaliteyi muhafaza edebilmek adına uygun metotla paketlenmelidir.

5.3. Her bir ambalaj içerisindeki oksijen oranı, raf ömrü boyunca %5'i geçmemelidir.

5.4. Ambalajlamada kullanılan OPP (Oriente Polipropilen) malzeme " Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği"ne uygun olmalıdır.

5.5. Ambalajlarda açıklık olmamalıdır.

5.6. Her ürün kendi isim ve içerik bilgisi ve zorunlu etiket bilgilerinin olduğu ambalajlarda yer almalıdır.

5.7. Ambalajlarda "Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği"ne uygun etiketleme yapılmalıdır.

5.8. Ürünler kapalı poşetler içerisinde sevk edilmelidir.

5.9. Ürünlerin sevk edildiği kolilerin üzerindeki bilgiler de "Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği"ne uygun olmalıdır.

**SÜT ÜRÜNLERİ ÖZELLİKLERİ:**

**1. AYRAN (200 ml'lik AMBALAJ) TAM YAĞLI:**

1.1 Ayran, TS 1018 ve 1019 uygun kalitede sütlerden üretilmiş olmalıdır.

1.2 Ayran, ürünün niteliklerini bozmayacak ve insan sağlığına zarar vermeyecek ambalajlar içerisinde getirilecektir.

1.3 Ambalajda T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından izin alındığını belirten bilgi olacaktır.

1.4 Ayran ambalajları 200 ml arasında olmalı, içlerine toz, toprak vb. girmeyecek biçimde, sağlığa zararsız plastik maddelerden yapılmış ve bir kez kullanılacak bir kapak ile örtülmesi zorunludur.

1.5 Ürün tam yağlı olacaktır.

1.6 Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin I 'inci bölümüne ve TS 6800'a uygun olacaktır.

1.7 Ayran ambalajlarının üzerine, net miktarı, ayranın yağ yüzdesi ve protein miktarı, üretimde kullanılan sütün türü, üretildiği yer, üreticinin adı, adresi, tescil edilmiş markası, gün, ay ve yıl olarak son kullanma tarihi açıkça ayranın ambalajında veya kapakta belirtilmesi zorunludur.

1.8 Etiketleme de ilgili burada belirtilmeyen diğer hususlar Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğine uygun olmalıdır. Bu kapsam dâhilinde yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne ve TS 6800'a uygun olacaktır. Ürünler frigorifik araçlarda getirilmelidir..

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ  
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI  
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ  
SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

- 1.9 200 ml Ayrana ait ambalaj Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği ve bu yönetmeliğin ilgili tebliğlerine uygun malzemeden ve uygun şekilde olmalıdır. Ambalajlarda kullanılan baskı mürekkebi ve kalitesi gıda tüzüklerine, uygun; net okunur ve kolay silinmeyecek şekilde olacaktır.
  - 1.10 Ürünlerden dolayı yaşanacak sorunlardan ve yasal yollardan yansıtılan cezai şartlardan yüklenici sorumludur.
  - 1.11 Malın uygun şekilde ambalajlanmaması nedeniyle meydana gelebilecek ve sigorta tarafından karşılanmayan hasar, zarar ve eksiklikler yükleniciye aittir.
  - 1.12 Ambalajlar, delinmiş, yırtılmış, akma ve/veya sızma ve bombaj yapmış olmayacaktır.
  - 1.13 Koliler su ve nemden hasar görmeyecek şekilde, uygun ölçülerdeki paletlere bağlı ve shrinkli olarak ambalajlanmalıdır. Her ambalajda aynı sınıf, tip, tür ve büyüklükte ürün bulunmalıdır.
  - 1.14 Koli ve ayran ambalajının üzerinde yüklenici adres ve irtibat bilgileri yer alacaktır.
- 2. BEYAZ PEYNİR KÜLTÜR-TAM YAĞLI (5-17 kglık Teneke Ambalaj):**
- 2.1. Beyaz peynir çiğ sütlerin TS 1018, TS 11044, TS 11046 veya karışımlarının pastörize edilmesi veya pastörize sütlerin TS 1019 imalat tekniğine göre işlenmesi bu işleme sırasında gerektiğinde katkı maddelerinin ilavesi ve olgunlaştırılması sonucu elde edilmiş olmalıdır.
  - 2.2. İmalat tarihinden itibaren en az 90 gün olgunlaştırılması için bekletilmiş olacaktır.
  - 2.3. 5/17 Kg lık teneke veya plastik ambalajlarda alınacak peynirlerin kalıpları muntazam ve birbirlerine bitişik istif edilmiş salamura ile örtülü bulunacaktır. Parçalı peynirler kabul edilmeyecektir.
  - 2.4. Getirilecek beyaz peynir 1. sınıf ve tam yağlı peynir olmalıdır.
  - 2.5. Beyaz peynir tabii kokuda ve beyaz renkte deliksiz gözeneksiz olmalıdır.
  - 2.6. Beyaz peynir kalıpları 7-11 cm. Boyutlarında prizma şeklinde olacaktır.
  - 2.7. Beyaz peynirde rutubet miktarı kütlece % 60 olacaktır.
  - 2.8. Titrasyon asitliği laktik asit cinsinden kütlece en çok % 3 olacaktır. pH değeri 4.5'in üzerinde olacaktır.
  - 2.9. Tuz miktarı katı maddede ( peynir kuru maddesinde) kütlece en çok % 10 olmalıdır. Tuzsuz peynir ambalajlarında tuzsuz ibaresi bulunacaktır. Ağır maddelerden Bakır en çok 1 mg / kg, Kalay en çok 250 mg / kg, Kurşun en çok 0.3 mg / kg, Cıva en çok 0.03 mg / kg, Katı madde yağ içeriği tam yağlı beyaz peynirde kütlece en az % 45'den az olmalıdır.
  - 2.10. Olgunlaşma kat sayısı en az % 15 olmalıdır.
  - 2.11. Beyaz peynirde nişastalı maddeler bulunmayacaktır. İhtiyaç görüldüğü takdirde beyaz peynirde nişasta ve nişastalı maddelerden başka gıda maddeleri tüzüğünde adı geçen yabancı maddelerin bulunup bulunmadığına dair resmi kuruluş laboratuvarlarında test yaptırılabilir ve masraflar yüklenici firmaya ait olacaktır.
  - 2.12. Beyaz peynirde koliform bakteri sayısı en çok 100 adet/g. olmalıdır. Ürünlerde *E. coli* ve *Staphylococcus aureus* olmamalıdır.
  - 2.13. Numune alma ve numune tutma işlemi muayene talimatı esasları dâhilinde yapılacaktır. (Numune alma işlemi TS 591'e göre yapılacaktır.)
  - 2.14. Muayene masrafları yükleniciye aittir. Muayene esnasında gerekli her türlü personel, test ve cihaz Türk standartları ve ilgili diğer dokümanlar satıcı tarafından temin edilecektir.
  - 2.15. Muayenede kullanılan, bozulan, hasar gören numuneler satıcı tarafından yenileri ile değiştirilecek ve bozulan ambalajlar eski durumuna getirilecektir.
  - 2.16. Çiğ süt ve süt ürünlerinin (peynir, krema, tereyağı, dondurma vs.) teknik analizinde brusella mikrobuna rastlanılmayacaktır.



HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ  
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI  
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ  
SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

- 2.17. Getirilen beyaz peynirler TS 1234'e uygun hiç kullanılmamış, temiz, passız, peynir kalitesini olumsuz yönde etkilemeyen sızıntı, bombaj yapmayacak şekilde kapatılmış teneke veya plastik ambalajlarda olmalıdır.
- 2.18. Peynir ambalajları üzerinde: Firma adı, adresi, tanıtıcı işareti, malın adedi, tipi ve sınıfı belirtilecektir. Standardın işareti ve numarası ( TS 591) parti seri/ kod numarası, firmaca tavsiye edilen son kullanma tarihi, raf ömrü, imal tarihi ( ay yıl olarak) net ağırlığı ( Salamura hariç kg. olarak ) bulunmalıdır.
- 2.19. Yüklenici firma tarafından beyaz peynirlere normal depo şartlarında 6 ay garanti verilecektir. Bu müddet içerisinde meydana gelecek ve görülecek bozulmalarda alım şartlarına uygun yeni peynirlerle satıcı firma değiştirme yapacaktır.

**3. KAYMAK ( 200 GR, 250 GR,500 GR ve 1 KG LİK AMBALAJ ) (Net ağırlık üzerinden hesaplanacaktır.)**

- 3.1. TS 1018' de belirtilen 1. Sınıf çiğ süttten gerekli işlemleri gördükten sonra elde edilmiş olmalıdır.
- 3.2. Kaymak ağırlıkça en az % 60 oranında süt yağı içermelidir.
- 3.3. Beyaz renkte, kendine has tat, koku, yapıda olmalı ve gözle görülebilir hiçbir mikroorganizma kolonisi içermemelidir.
- 3.4. Kaymaklar en az pastörizasyon veya pastörizasyona eş değer ısı işlem görmüş olmalıdır.
- 3.5. 200 gr., 250 gr, 500 gr ve 1 kg'lık kalıplar halinde plastik ambalajlara konularak getirilmelidir.
- 3.6. Kg fiyatı baz alınarak alım yapılacaktır.
- 3.7. Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, üretim ve son kullanım tarihi olmalıdır.
- 3.8. Taşıma ve depolama gıda kodeksi yönetmeliğinin 3. bölümündeki gibi olacaktır.
- 3.9. Ambalaj ağırlığı dikkate alınmayacak olup, net ağırlık dikkate alınacaktır.

**4. SÜT UHT YARIM YAĞLI VAKUMLU (10 KG VAKUMLU AMBALAJ) :**

- 4.1. Sütler, TS 1018' de belirtilen 1. Sınıf çiğ süttten sterilize edilerek üretilmelidir.
- 4.2. Uzun ömürlü sütler doğal ve katkısız olacaktır.
- 4.3. Sütler, antibiyotik içermeyecektir.
- 4.4. Uzun ömürlü sütlerde yağsız kuru madde miktarı %8' den az olmamalıdır.
- 4.5. Sütün yağı %1,5' dan az olmamalıdır.
- 4.6. Kutuları deforme olmuş, bombe yapmış, patlamış ya da kapağı gevşemiş, çökelti ve benzeri bozulma belirtileri gösteren sütler alınmayacaktır.
- 4.7. Çiğ süt ve süt ürünlerinin (peynir, krema, tereyağı, dondurma vs.) teknik analizinde Brucella cinsi bakteri olmayacaktır.
- 4.8. Uzun ömürlü süt, sütün sterilizasyon ve bileşim özelliklerini bozmayan ve sağlığa zarar vermeyen; sıvı, gaz, ışık ve mikro organizma geçirmeyen özel 10'kg lık vakumlu ambalajlarda karton kutularla konularak getirilmelidir.
- 4.9. Alınan ve uygun şartlardaki depolarda saklanan sütler açıldığında doğal renk, tat ve kokusunda bozukluk olduğu takdirde iade edilerek yerine yenisi getirilecektir.
- 4.10. Son kullanma tarihinden önce bozulan UHT sütler yüklenici tarafından nakliye ücreti kendilerine ait olmak kaydıyla değiştirilecektir.
- 4.11. Taşıma ve depolama gıda kodeksi yönetmeliğinin 3. bölümündeki gibi olacaktır.
- 4.12. Uzun ömürlü sütlerin kutu ve kapaklarının üzerinde, Firmanın ticaret unvanı veya kısa adı, adresi, tescilli markası, Bu standardın işaret ve numarası (TS 1192/T2 şeklinde), Parti numarası, Malın adı, Tipi (yağlı inek sütünden (en az %3 süt yağı) yapılmış olduğu belirtilmelidir.), Miktarı (litre olarak), Üretim ve son kullanma tarihi (ay, gün, yıl)



HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ  
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI  
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ  
SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

bulunacaktır. Bu bilgiler okunaklı, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılı ve basılı olacaktır.

**5. SÜZME YOĞURT AÇIK (5-10 KG LİK KOVA):**

- 5.1. Yoğurt, TS 1018 ve 1019 uygun kalitede sütlerden üretilmiş olmalıdır.
- 5.2. Homojenize edilmiş yoğurt olmalı, rengi, kokusu, tadı ve kıvamı doğal olmalı, kirlenmiş, iyi fermente olmamış, küflenmiş, acımış, ekşimiş ve kıvamı sulu olmamalıdır.
- 5.3. Yoğurt, antibiyotik ve antifungal içermemelidir.
- 5.4. Hiçbir patojen mikroorganizma bulundurmamalı.
- 5.5. T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının üretim izni olmalı.
- 5.6. Ambalajlar temiz, ağzı kapalı, insan sağlığına zarar vermeyen uygun malzemeden yapılmış olmalı. 5 - 10 kg kovalarda teslim edilmeli.
- 5.7. Ambalaj üzerinde üretici firma adı, adresi, net ağırlığı, üretim ve son kullanım tarihi bulunmalıdır.
- 5.8. Taşıma ve depolama gıda kodeksi yönetmeliğinin 3. bölümündeki gibi olacaktır.
- 5.9. Peroksidaz negatif olmalıdır.
- 5.10. Yoğurtlarda patojen mikroorganizma ve *E. coli* bulunmamalıdır. 1 gramında 10' dan çok koliform bakteri 100' den çok maya ve küf olmamalıdır.
- 5.11. Tam yağlı süttten yapılmış olacaktır ve  $> \% 3,8$  süt yağı içerecektir.
- 5.12. Yoğurt kapaklarının üzerine yoğurdun yağ durumu, yapıldığı sütün türü, yapıldığı yer, üretici firma adı adresi, gün ay ve yıl olarak yapım ve son kullanım tarihi mutlaka olmalıdır.
- 5.13. Taşıma ve depolama, Türk Gıda Kodeksi yönetmeliğinin 3. bölümündeki gibi olacaktır.

**6. TAM YAĞLI YOĞURT 200 GR PLASTİK KÂSE :**

- 6.1. Yoğurt, TS 1018 ve 1019 uygun kalitede sütlerden üretilmiş olmalıdır.
- 6.2. Yoğurt, antibiyotik ve antifungal içermemelidir.
- 6.3. Ürün gramajı 200 gr olup eksik gramajlı ürünlerden yüklenici mesuldür. Gramaj ihlali tazmin şartlarını gerektirir.
- 6.4. Kâse yoğurtlar niteliklerini bozmayacak ve insan sağlığına zarar vermeyecek ambalajlar içerisinde getirilecektir. Üzerinde bulunan kapak tek kullanımlık olup, ürün kapağı zarar görmeden teslim edilecektir.
- 6.5. Homojenize edilmiş yoğurt olmalı, rengi, kokusu, tadı ve kıvamı doğal olmalı, kirlenmiş, iyi fermente olmamış, küflenmiş, acımış, ekşimiş ve kıvamı sulu olmamalıdır.
- 6.6. Peroksidaz negatif olmalıdır.
- 6.7. Yoğurtlarda patojen mikroorganizma ve *E. coli* bulunmamalıdır. 1 gramında 10' dan çok koliform bakteri 100' den çok maya ve küf olmamalıdır.
- 6.8. Tam yağlı süttten yapılmış olacaktır ve  $\geq \% 3,8$  süt yağı içerecektir.
- 6.9. Yoğurt kapaklarının üzerine yoğurdun yağ durumu, yapıldığı sütün türü, yapıldığı yer, üretici firma adı adresi, gün ay ve yıl olarak yapım ve son kullanım tarihi mutlaka olmalıdır.
- 6.10. Taşıma ve depolama, Türk Gıda Kodeksi yönetmeliğinin 3. bölümündeki gibi olacaktır.

**7. TAZE KASAR PEYNİRİ VAKUMLU 1-2 KG VAKUMLU AMBALAJ) :**

- 7.1. Kaşar peyniri tam yağlı ve birinci sınıf olmalıdır.
- 7.2. Peynirler tam olgunlaşmış ( en az 1 haftalık olgunlaşma süresi ) ve istenilen miktarda yağlı ve istenilen sınıf peynirlerden olacaktır.
- 7.3. Peynirler kendine özgü has tat ve kokuda olmalıdır



HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ  
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI  
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ  
SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

- 7.4. Peynir kalıpları ortadan ikiye kesildiğinde kesitleri düz pürüzsüz ve homojen bir yapıda olacaktır. Kurumsu veya kaba olmayacak fazla sert veya fazla yumuşak olmayacak hava boşluğundan ileri gelen büyük delikler olmayacak, süngerimsi manzara göstermeyecektir.
- 7.5. Peynir kalıbı dış görünüşü düzgün, kehribar sarısı renginde, sert ve çok kalın olmayan bir kabuğa sahip olmalıdır. İç görünüşü sarımsı beyaz-sarı renktedir, gözeneksizdir veya çok az gözenek bulunabilir. Orta düzeyde katı ve biraz esnektir.
- 7.6. Peynir türleri yuvarlak veya dikdörtgen olacak küflü ve derin çatlaklı olmayacaktır.
- 7.7. Fena kokulu, ekşi, acı, kurtlu, haşerece yenmiş, ezilmiş, kırılmış olmayacaktır.
- 7.8. Peynir görünüşü donuk, beyaza veya koyu sarıya kaçan renkte olmayacaktır.
- 7.9. Kaşar peynirlerde rutubet miktarı kütlece en çok %40 olacaktır.
- 7.10. Kaşar peynirlerde süt yağı miktarı tam yağlı kaşarda kütlece en az %45-48 olmalıdır.
- 7.11. Kaşar peynirde tuz miktarı kuru maddede kütlece en az %3 en çok %5 olmalıdır.
- 7.12. Kaşar peyniri içine nişasta katılmış olmayacaktır.
- 7.13. Kaşar peynirde E.coli bulunmayacaktır.
- 7.14. Patojen mikroorganizma bulunmayacaktır.
- 7.15. Kaşar peynirin 1 gramında 100 adetten çok koliform bakteri ve 100 adetten çok maya ve küf bulunmayacaktır.
- 7.16. Kaşar peyniri dikdörtgen prizma halinde uygun şartlarda hiç kullanılmamış, insan sağlığına zarar vermeyen ve peynir kalitesini olumsuz yönde etkilemeyen toz kir ve çevre etkenlerinden koruyabilecek vakumlu ambalajlarda getirilecektir.
- 7.17. Paket üzerinde firmanın adı, adresi, tanıtıcı işareti, malın adı, tipi ve sınıfı, seri numarası, imal ve son kullanma tarihi ve net ağırlığı, TSE damgası olmalıdır (TS 3272).
- 7.18. Satıcı firma tarafından kaşar peynirlerine normal ve birlik şartlarında muhafaza durumuna göre 6 ay garanti verilecektir. Bu müddet içerisinde meydana gelecek veya görülecek bozulmalarda alım şartlarına uygun yeni peynirlerle satıcı firma değiştirme yapacaktır.
- 7.19. Üretici firma peynirin vakumlu ambalajları üzerine yazacağı imal tarihini ve kalıplar üzerindeki seri numarasını imalatın yapıldığı yerin veteriner müdürlüğü yoksa ziraat işleri müdürlüğü veya sağlıkla ilgili resmi kuruluşlardan alacağı bir belge ile ispatlayacaktır. Bu belge muayene komisyonlarınca aranıp bakılacaktır.
- 7.20. Muayene komisyonunca istenilen tüm mikrobiyolojik analizler, öngörülen yerde ve koşullarda yüklenici tarafından yaptırılacaktır. Masraflar yüklenici firmaya ait olacaktır.
- 7.21. 1 kg veya 2 kg lık vakumlu ambalajlarda kg fiyatı baz alınarak alımı yapılacaktır.

**8. TEREYAĞI VAKUMLU ( 250 GR, 1 KG VE 2 KG AMBALAJ):**

- 8.1. TS 1018' de belirtilen 1. Sınıf çiğ süttten üretilmiş olmalıdır.
- 8.2. Tereyağında, Gıda katkı maddeleri yönetmeliğinde konulması kabul edilen maddeler dışında hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.
- 8.3. Tereyağında *E. coli* bulunmamalıdır. Pastörize tereyağların 1 gr.da 10 dan çok koli form bakteri, 1000 den çok proteolitik bakteri lipolitik bakteri bulunmamalıdır.
- 8.4. Pastörize olmayan tereyağların 1 gr.dan 100 den çok koliform bakteri 1000 den çok proteolitik bakteri ve 1000 den çok lipolitik bakteri bulunmamalıdır.
- 8.5. Sadeyağların her sınıfında küf ve maya miktarı 1 gr.da 100 den az olmalıdır.
- 8.6. Tuzlu mutfak tereyağlarında sodyum klorür miktarı kütlece en çok % 2 olmalıdır.
- 8.7. Kahvaltılık ve mutfak tereyağlarında rutubet miktarı kütlece en çok % 16 olmalıdır.
- 8.8. Kahvaltılık ve mutfak tereyağlarında Reichert-Meissi sayısı en az 24 olmalıdır.
- 8.9. Kahvaltılık ve mutfak tereyağlarında süttten geçen yağsız katı madde miktarı kütlece en çok % 2 olmalıdır. Peroksit değeri en çok 5 miliekivalan g/kg. olmalıdır.
- 8.10. Tat ve kokusu hoş, yabancı tat ve kokusu bulunmamalı, parçalanmış sızıntılı, unlu, kumlu bir yapı ve görünüş göstermemeli, süt yağı miktarı kütlece en az % 82 tuzlu çeşitlerinde ise

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ  
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI  
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ  
SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

kütlece en az % 80 asiditesi (süt asidi cinsinde) en çok % 0,27 olmalı, mat, solgun, hareli ve benekli bir görünüm göstermemelidir.

- 8.11. Tereyağları duysal, fiziksel, kimyasal ve bakteriyolojik özelliklerini bozmayacak ve insan sağlığına zarar vermeyecek nitelikte özel ambalaj malzemeleri ile havaya temas etmeyecek ve kolayca açılmayacak şekilde ambalajlanmalıdır.
- 8.12. Ambalajların üzerinde, firmanın ticari ünvanı, kısa adı, adresi, varsa tescilli markası, bu standardın işaret ve numarası (TS 1331), seri veya parti veya seri/kod numarası, malın adı, sınıfı, çeşidi, tipi, net ağırlığı (kg. veya gr. olarak), imal tarihi (gün, ay, yıl olarak), firmaca tavsiye edilen son kullanma tarihi veya raf ömrü bulunmalıdır
- 8.13. 250 gr, 1 Kg ve 2 Kg lık ambalajlarda kg fiyatı baz alınarak alım yapılacaktır.

**9. YOĞURT YARIM YAĞLI VAKUMLU (18 KG LİK KOVA):**

- 9.1. Yoğurt, TS 1018 ve 1019 uygun kalitede sütlerden üretilmiş olmalıdır.
- 9.2. Homojenize edilmiş yoğurt olmalı, rengi, kokusu, tadı ve kıvamı doğal olmalı, kirlenmiş, iyi fermente olmamış, küflenmiş, acımış, ekşimiş ve kıvamı sulu olmamalıdır.
- 9.3. Yoğurt, antibiyotik ve antifungal içermemelidir.
- 9.4. Peroksidaz negatif olmalıdır.
- 9.5. Yoğurtlarda patojen mikroorganizma ve *E. coli* bulunmamalıdır. 1 gramında 10' dan çok koliform bakteri 100' den çok maya ve küf olmamalıdır.
- 9.6. Hiçbir patojen mikroorganizma bulundurmamalıdır.
- 9.7. Yağ oranı en az % 1,5 olmalıdır.
- 9.8. T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının üretim izni olmalıdır.
- 9.9. Ambalajlar temiz, ağzı kapalı, insan sağlığına zarar vermeyen uygun malzemeden yapılmış olmalı. Net:18 kg kovalarda teslim edilmelidir.
- 9.10. Ambalaj üzerinde üretici firma adı, adresi, net ağırlığı, üretim ve son kullanım tarihi bulunmalıdır.
- 9.11. Taşıma ve depolama gıda kodeksi yönetmeliğinin 3. bölümündeki gibi olacaktır.



HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ  
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI  
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ  
SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

**İLGİLİ YASAL DOKÜMANLAR** Teknik şartnamede ayrıntılı yazılmamış dahi olsa içerikleri itibarı ile Türk Gıda Kodeksinin ilgili tüm mevzuatları ve ilgili Türk standartları yükleniciyi ve idareyi bağlayan dokümanlardır. Alınan ürünlerin, İdare tarafından istenildiği takdirde faaliyet konularına göre bakanlıkça yetkilendirilmiş şahit numunelerde analiz yapan, yeterli bilgi ve donanıma sahip, Türk Akreditasyon Kurumu veya Avrupa Akreditasyon Kurumlarına üye kuruluşlarca akredite edilmiş özel veya kamu laboratuvarlarında masrafları Yükleniciye ait olmak kaydıyla, kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri yaptırılacaktır.

  
Ceyhun Kemal KALAYCI  
Gıda Mühendisi

İsmail CAŞKA  
Aşçı



Erol KAZAN

Aşçı



(9) KALEM SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ İHTİYAÇ LİSTESİ

S.NO	CİNSİ	MİKTAR	BİRİM
1	Ayran Tam Yağlı ( 200 Gr'lık Amb.) ✓	✓ 25.000	Adet
2	Beyaz Peynir-Kültür- Tam Yağlı ( 5-17 Kg'lık Tnk. Amb.) ✓	✓ 60	Kg
3	Kaymak (200 Gr-250 Gr, 500 Gr ve 1 Kg'lık Amb.) ✓	✓ 30	Kg
4	Süt UHT Yarım Yağlı (10 Kg Vakumlu Amb.)	6.000 ✓	Kg
5	Süzme Yoğurt Açık (5 -10 Kg'lık Amb.)	500 ✓	Kg
6	Tam Yağlı Yoğurt ( 200 Gr'lık Kase)	1.000 ✓	Adet
7	Taze Kaşar Peyniri ( 1-2 Kg'lık Vakumlu Amb.)	500 ✓	Kg
8	Tereyağ ( 250 Gr, 1 Kg, 2 Kg'lık Vakumlu Amb.)	300 ✓	Kg
9	Yoğurt Yarım Yağlı ( 18 Kg'lık Kova Vakumlu Amb.)	2.000 ✓	Kg