

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK, KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
ÖĞRENCİ KAFETERİYALARI

AYÇİÇEK YAĞI	
SORUMLU	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru
REF.STD.NO	5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu (R.Gazete:13.06.2010-27610), Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik (R.Gazete : 17.12.2011-28145), Türk Gıda Kodeksi Bitki Adı ile Anılan Yağlar Tebliği R.G. 12.04.2012/28262 Tebliğ No: 2012/29, TS 886
KAYIT	Ürün Ret Kabul Formu, Malzeme Teslim Tutanağı
KONTROL SIKLIĞI	Her alımda gerekli görüldüğü kadar numune incelenecektir.
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	1. Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir. 2. Kullanım sırasında ya da öncesinde ürünlerde gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde veya pişme sırasında görülebilecek bozukluk sonucu kullanılan ürün miktarı ve oluşacak maddi zararları (kullanılan diğer malzemeler) müteahhit firmanın karşılaması zorunludur. 3. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ayçiçeği yağları müteahhit firma tarafından değiştirilecektir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
BİYOLOJİK	-
KİMYASAL	Ayçiçek yağı yağ asidi özellikleri, kalite kriterleri, fiziksel ve kimyasal özellikleri Türk Gıda Kodeksi Bitki Adı ile Anılan Yağlar Tebliği R.G. 12.04.2012/28262 Ek1, 2 ve 3 de belirtilen limitler dahilinde ve TS 886' a uygun olacaktır. Bulaşanların miktarları, Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliği, R.G: 29.12.2011-28157, Yetki Kanunu: 5996 yer alan hükümlere uygun olacaktır.
FİZİKSEL	Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Ayçiçek bitkisinin tohumlarından elde edilmiş kendine has görünüş ve tatta, oda ısısında sıvıyağ olacaktır. Berrak, açık sarı renkli, tortusuz olacak, ham yağın özel koku ve lezzeti giderilmiş olacaktır. Sıvı ayçiçek yağları ortam sıcaklığında olmalıdır. Kızartma yapılarak denendiğinde denenen ürünün kendine has tat, koku, yapı ve lezzetinde istenmeyen değişikliklere (acılaşma, kararma, ağır koku, yumuşama) neden olmayacaktır.
ORJİN	Yerli Menşei
ÜRETİM METODU	Extrasyon
AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ	18 lt'lık tenekelerde teslim edilecektir. Tenekeler düzgün, temiz, paslanmamış, bombe yapmamış ve ezilmemiş olacaktır. Yağlar denendikten sonra <u>net ağırlık</u> üzerinden kabul edilecektir. Ambalajlama ile ilgili hususlarda Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği ve bununla ilişkili çıkan gıda ile temas eden madde ve malzemeler tebliğleri hükümleri geçerlidir. Ambalaj üzerindeki işaretleme Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği, Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği ve TS 886'a uygun olacaktır. Oriinal ambalajların üzerinde gıdanın adı, bileşenler listesi, alerjiye veya intoleransa neden olan belirli madde veya ürünler, belirli bileşenlerin veya bileşen gruplarının miktarı, gıdanın net miktarı, tavsiye edilen tüketim tarihi veya son tüketim tarihi, özel muhafaza ve/veya kullanım koşulları, gıda işletmecisinin adı veya ticari unvanı ve adresi, işletme kayıt numarası veya tanımlama işareti, menşe ülke, gıdanın kullanım talimatı, beslenme bildirimi, gıdanın parti işareti veya numarası bulunmalıdır. Etiketleme ile ilgili burada belirtilmeyen diğer hususlar Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliğine uygun olmalıdır. Bu kapsam dahilinde yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır. Taşıma Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 886'a uygun olacaktır.
DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ	Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 886'a uygun olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	Alınan ürünlerin, kurum tarafından gerekli görüldüğü an ve sıklıkta faaliyet konularına göre bakanlıkça yetkilendirilmiş şahit numunelerde analiz yapan, yeterli bilgi ve donanımına sahip, Türk Akreditasyon Kurumu veya Avrupa Akreditasyon Kurumlarına üye kuruluşlarca akredite edilmiş özel veya kamu laboratuvarlarında her türlü ödemesi yüklenici firma tarafından karşılanmak üzere kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri yaptırılacaktır.
GENEL HÜKÜMLER	İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 09:30'da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 11:30'a kadar yeni ürün teslim edilmelidir. Teslimat sırasında en az iki kişi taşıyıcı hazır bulunacak, taşıyıcılarda temiz muşamba önlük, bone, maske ve eldiven bulunacaktır. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra, yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna yerleştirilecektir.

Ayçiçekyağı Teknik Şartnamesi tarafımızca hazırlanmıştır. 08.11.2022

Çiğdem ÖZCAN
Diyetisyen

Tuğba Tüfek DEMİR
Gıda Mühendisi

Esmahan HAMURCU
Diyetisyen