|  |
| --- |
| DONDURULMUŞ ALABALIK |
| SORUMLU | Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru |
| **REF.STD.NO** | Gıda Maddelerinin ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzüğün 195-199.Maddeleri, Türk Gıda Kodeksi Hızlı Dondurulmuş Gıdaların Depolanması Muhafazası ve Taşınması Sırasındaki Sıcaklıkların İzlenmesi Hakkındaki Tebliğ, R.Gazete:18.10.2014 -29149, (Tebliğ No:2014/48), Türk Gıda Kodeksi Hızlı Dondurulmuş Gıdalar Tebliği, R.Gazete:18.10.2014 -29149 (Tebliğ No:2014/47), TSE K 365, TS 4869 |
| **KAYIT** | Ürün Ret Kabul Formu, Günlük İaşe Geçici Teslim Belgesi |
| **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 dondurulmuş 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 dondurulmuş balıklar müteahhit firma tarafından değiştirilecektir.
 |
| **KONTROL KRİTERİ** | **ÖZELLİK** |
| **BİYOLOJİK** | Histamin kg’da minimum 100 mg , maksimum 200 mg olmalıdır.Ref: Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği, R.G: 29.12.2011-28157, Yetki Kanunu: 5996, Ek**-**1 Balıkçılık ürünleri, canlı çift kabuklu yumuşakçalar, canlı deniz kestaneleri, canlı gömlekliler ve canlı deniz karından bacaklılar : Dondurulmuş Balıklar. |
| **KİMYASAL** | Türk Gıda Kodeksinde Balık eti için belirtilen limitlere uygun olacaktır. |
| **FİZİKSEL** | Kendine özgü kokuda olacak, yabancı koku içermeyecektir. Dondurulmuş alabalık kendine has görünümde ve renkte olacaktır. Alabalık iç organlarından temizlenmiş, bütün halde olacaktır. Ortalama adet ağırlığı 200±20 gr arasında olacaktır. Dondurulmuş balıklara buzlama işlemi tekniğine uygun olarak yapılmış olacaktır. Ürünlerde blokaj olmamalıdır. Ürün özelliğine göre kalibre edilmiş olmalıdır. En küçük ve en büyük alabalık parçası arasındaki kütle farkı % 20’i geçmeyecektir. Dondurulmuş alabalıklarda kesinlikle yabancı madde bulunmamalıdır. Dondurulmuş alabalıklarda kesinlikle hiçbir katkı maddesi kullanılmamalıdır Dondurulmuş alabalık - 18°C’de olmalıdır. Burada belirtilmeyen tüm hususlarda Türk Gıda kodeksi ekleri ve yönetmeliklerinde belirtilen hükümler geçerlidir. |
| ORJİN | - |
| ÜRETİM METODU | Taze balıkların içleri temizlendikten sonra bütün olarak dondurulması gerekmektedir. |
| AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ | Alabalıklar gıdaya uygun 2.5, 1.5 veya 1 kg’lık PE ( polietilen) torbalar içerisinde, 5, 10 veya 15 kg’lık karton kolilerde paketlenip teslim edilecektir. Ürün tesliminde buz (glaze) hariç **net miktar** hesaplanacaktır. Glaze miktarı % 20’u geçmeyecektir.Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 1’inci bölümüne uygun olacaktır. Orijinal ambalajların üzerinde cinsi, brüt miktarı, net miktarı, firmanın adı ve adresi, tanıtıcı işareti, seri numarası, imal tarihi, son kullanma tarihi metal dedektöründen geçirildiğine dair damga bulunmalıdır. Bu bilgiler etikete veya kabın üzerine görünür bir şekilde yazılmalıdır. Etiketleme ile ilgili burada belirtilmeyen diğer hususlar Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğine uygun olmalıdır. Bu kapsam dahilinde yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır.Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’üncü bölümündeki gibi olacaktır. Ürünler frigofrik araçlarla teslim edilmelidir. |
| **DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ** | Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’ üncü bölümündeki gibi olacaktır. Raf ömrü, orijinal ambalaj üzerinde yazılı olacaktır.  |
| **KULLANIM veya İŞLEMDEN ÖNCE HAZIRLAMA ve/veya İŞLEME** |  |
| **ANALİZ PERİYODU** | Alınan ürünlerin, kurum tarafından gerekli görüldüğü an ve sıklıkta 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 her türlü ödemesi yüklenici firma tarafından karşılanmak üzere kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri yaptırılacaktır. |
| **İSTENEN BELGELER** | 1. 5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu kapsamındaki ürünler için “ Gıda Sicil veya Gıda üretim sertifikası “ verilmelidir.
 |
| **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 ve eldiven bulunacaktır. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra, yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna yerleştirilecektir.  |

 1 Kalem Balık Teknik Şartnamesi tarafımızca hazırlanmıştır.4.08.2016

 Havva Aybala CEYLAN Özlem ERKOÇ

 Diyetisyen Diyetisyen

 Çiğdem ÖZCAN

 Diyetisyen