|  |  |
| --- | --- |
| DONDURMA | |
| SORUMLU | Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru |
| **REF.STD.NO** | Türk Gıda Kodeksi, Dondurma Tebliği, R.G: 13.01.2005-25699 Tebliğ No.: 2004/45, TS 4265 |
| **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 ürünlerde gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde veya bozulma belirtisi görüldüğünde ürün miktarını ve oluşacak maddi zararları (kullanılacak diğer malzemeler) müteahhit firmanın karşılaması zorunludur. 3. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan dondurmalar müteahhit firma tarafından değiştirilecektir. |
| **KONTROL KRİTERİ** | **ÖZELLİK** |
| **BİYOLOJİK** | Enterobacteriaceae : 10¹ - 10² kob/mL  Salmonella : 0-25 g/mL  L. Monocytogenes : 0-25 g/mL  Ref: Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği, Ek-1 Süt, Süt Ürünleri ve Süt Bazlı Ürünlere Ait Mikrobiyolojik Değerler R.G: 29.12.2011-28157, Yetki Kanunu: 5996  Türk Gıda Kodeksi, Çiğ Süt ve Isıl İşlem Görmüş İçme Sütleri Tebliği, R.G:06.02.2009 - 27133, Tebliğ No.: 2009/14. |
| **KİMYASAL** | Tam yağlı dondurmada toplam kuru madde ağırlıkça en az %40, süt yağı % 12, yağsız kuru madde %28, yağsız süt kuru maddesi % 10 olacaktır. Türk Gıda Kodeksi, Dondurma Tebliği, R.G: 13.01.2005-25699 Tebliğ No: 2004/45 |
| **FİZİKSEL** | Dondurma kendine has tat, koku ve yapıda olmalıdır. Hacim genişlemesi dondurmada en fazla %100 oranında olmalıdır. Sade ve kakao aromalı olarak getirilecektir. Süt, vanilya, kakao aromaları hariç olmak üzere, aroma maddeleri ve çeşni maddeleri ihtiva etmeyen dondurma karışımı olmalıdır. Kullanılacak katkı maddeleri TS 4265 ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin gıda aroma maddeleri bölümüne uygun olmalıdır. |
| ORJİN | Yerli menşei |
| ÜRETİM METODU | Dondurma karışımının pastörizasyon sonrası, tekniğine uygun olarak işlenmesi ve dondurulması ile elde edilen, yumuşak halde ya da sertleştirildikten sonra tüketime sunulan ürün olacaktır. |
| AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ | 100 ml’lik ambalajlarda koliler halinde teslim edilecektir. Orijinal ambalaj üzerinde; firmanın ticaret unvanı adresi kısa adı, varsa tescilli markası, standart numarası, seri kod numarası, malın adı, sınıfı, tipi, katkı maddelerin adı, imal tarihi ( ay ve yıl olarak ) net kütle, son kullanma tarihi veya raf ömrü belirtilmelidir. Ambalajların nakliye sırasında düzenli istiflenmiş olması, kolilerde patlak,yırtık ve ezik olmaması gerekmektedir.  Dondurulmuş gıdaların nakliyesinin yapıldığı aracın temizlik kurallarına uygun, soğutucu sistemleri sürekli çalışır durumda olması, soğuk zincirin kırılmaması, ürünlerin ısısının teslimat sırasında -18 ºC sıcaklıkta olması gerekmektedir.% 90-95 nisbi nem ortamında depolanacak ve taşınacaktır.  Gelen ürünlerde yumuşama ve çözülme, herhangi bir bozulma etmeni olmayacaktır.  Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 1’inci bölümüne ve TS 4265’e uygun olacaktır. 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 bölümüne ve TS 4265’e uygun olacaktır. Ürünler frigofirik araçlarda getirilmelidir. |
| **DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ** | Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’ üncü bölümüne ve TS 4265’e uygun 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** | 1. 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 10:30’a kadar yeni ürün teslim edilmelidir. 2. Müteahhit firma kuruma teslim ettiği dondurmaları kullanımına kadar kendisinin sağladığı ve her türlü bakımından sorumlu olduğu derin dondurucularda muhafaza etmekle yükümlüdür. Firma Beytepe yerleşkesi memur kafeteryasına 2 adet, Sıhhıye yerleşkesi memur kafeteryasına 2 adet derin dondurucu getirecektir. 3. Derin donduruculardaki herhangi bir arıza sonucu bozulan dondurulmuş ürünler ile son kullanma tarihinden önce bozulan dondurulmuş ürünler müteahhit firma tarafından yenileriyle değiştirilecektir. |

1 Kalem Dondurma Teknik Şartnamesi tarafımızca hazırlanmıştır. 04.08.2016

Havva Aybala CEYLAN Özlem ERKOÇ

Diyetisyen Diyetisyen

Çiğdem ÖZCAN

Diyetisyen