|  |
| --- |
| ROL EKMEK (TAM BUĞDAYLI) |
| SORUMLU | Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru |
| **REF.STD.NO** | R.G.:04.01.2012-28163 Tarihli Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği (Tebliğ No:2012/2), TS 5000 |
| **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 müteahhit firmanın karşılaması zorunludur.
3. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ekmekler müteahhit firma tarafından değiştirilecektir.
 |
| **KONTROL KRİTERİ** | **ÖZELLİK** |
| **BİYOLOJİK** | Rope sporu:4.5x103-1.1x104Maya ve Küf(kob/g):100-1000Ref: Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği, Ek-1 Hububat ve Fırıncılık Ürünlerine Ait Mikrobiyolojik Değerler R.G: 29.12.2011-28157, Yetki Kanunu: 5996 |
| **KİMYASAL** | Tam buğday ekmeği için sırayla kül(tuz hariç)% (m/m) kuru maddede oranı en az 1.2 ve 2.9; Rutubet (m/m) en çok %42, tuz % ise, (m/m) en çok kuru maddede %1.5’dir. R.G.: 04.01.2012-28163 Tarihli Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği (Tebliğ No: 2012/2)  |
| **FİZİKSEL** | Tadı, rengi ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Ekmekler tam buğday unundan standartlarına ve Gıda Kodeksine uygun pişmiş net 50 gr’ lık küçük ekmekler halinde olacaktır. Dışarıdan bakıldığında iyi pişmiş ve kabarmış, kendine has görünüşte, kokuda ve kabuk renk dağılımı olabildiğince homojen olmalı, basık ve yanık olmamalıdır. Ekmek kesildiği zaman iç kısmı süngerimsi yapıda, gözenekler mümkün olduğunca homojen olmalı, büyük hava boşlukları bulunmamalı, hamur ve yapışkan olmamalıdır. Karışmamış halde un, tuz, katkı maddeleri bulunmayacaktır. Teslimat sırasında firmayı temsil eden kişi hazır bulunacaktır. Ekmekler ortam ısısında olmalıdır. Ekmekler günlük üretilmiş olacaktır. Ekmekler içerisinde yabancı madde bulunmayacaktır. |
| ORJİN | Yerli menşei |
| ÜRETİM METODU | Tam buğday ununa; su, tuz, maya (Saccharomyces cerevisiae - ekşi maya kullanılmayacak Pres Maya (TS3522) kullanılacaktır) gerektiğinde şeker, enzimler, enzim kaynağı olarak malt unu, vital gluten ve izin verilen katkı maddeleri ilave edilip bu karışımın tekniğine uygun olarak yoğrulması, şekillendirilmesi, fermentasyona bırakılması ve pişirilmesi ile yapılacaktır. Ekmekler temiz tepsilerde pişirilerek alt kısımlarında susam v.b maddeler bulunmayacaktır. |
| AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ | Ekmeklerin teslimi 100’ lik plastik kasalar içerisinde, tam buğday ekmeği şeklinde yapılacaktır. Ekmeklerin konulduğu plastik kasalar temiz olacaktır. Kırık, çatlak, yağlı, çamurlu, kirli kasalara ekmek konulmayacaktır. Ekmekler kasa ile temas etmeyecek tek tek ambalajlanmış olarak naylon ambalajlar içinde temiz bir şekilde teslim edilecektir. Ekmekler sayılarak ve tartılarak teslim alınacaktır. Açık poşet oranı % 5’unu geçmeyecektir. Ambalaj üzerinde üretici firma adı, adresi, üretim yeri, net ağırlığı, TSE damgası, Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından alınmış üretim izin tarih ve sayısı ile ilgili bilgiler ve besin öğeleri tablosu yazılı olacaktır. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 1’inci bölümüne ve TS 5000’e uygun olacaktır. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’ üncü bölümüne ve TS 5000’e uygun olacaktır. |
| **DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ** | Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’ üncü bölümüne ve TS 5000’e uygun olacaktır. |
| **KULLANIM veya İŞLEMDEN ÖNCE HAZIRLAMA ve/veya İŞLEME** | - |
| **ANALİZ PERİYODU** | Kurum tarafından istenildiğinde, teslim edilen partinin rutubet, kuru maddede tuz harici kül miktarı, kuru maddede tuz miktarı firma tarafından yaptırılarak sonuçları tarafımıza teslim edilecektir. Ayrıca; 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 firmaya ödenecek bedelden düşülmek kaydı ile 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.
2. Ekmek üretim yerine ait metal dedektör kullanım raporu olacaktır.
 |
| **GENEL HÜKÜMLER** | İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 08:30’da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 10:00’a kadar yeni ürün teslim edilmelidir. Dini ve resmi bayramlar dahil olmak üzere haftasonları da isteğe bağlı olarak günlük üretilmiş ekmekler getirilecektir. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra, yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna yerleştirilecektir.  |

|  |
| --- |
| TÜM EKMEK  |
| SORUMLU | Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru |
| **REF.STD.NO** | R.G.:04.01.2012-28163 Tarihli Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği (Tebliğ No:2012/2), TS 5000 |
| **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 müteahhit firmanın karşılaması zorunludur.
3. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ekmekler müteahhit firma tarafından değiştirilecektir.
 |
| **KONTROL KRİTERİ** | **ÖZELLİK** |
| **BİYOLOJİK** | Rope sporu:4.5x103-1.1x104Maya ve Küf(kob/g):100-1000Ref: Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği, Ek-1 Hububat ve Fırıncılık Ürünlerine Ait Mikrobiyolojik Değerler R.G: 29.12.2011-28157, Yetki Kanunu: 5996 |
| **KİMYASAL** | Normal ve kepekli ekmek için sırayla kül(tuz hariç)% (m/m) kuru maddede oranı en çok 1.1 ve 2.5; Rutubet (m/m) en çok ekmek için %38, kepekli ekmek için %43 olmalıdır.Tuz % ise, (m/m) en çok kuru maddede, ekmek ve kepekli ekmek için %1.5’dir. R.G.: 04.01.2012-28163 Tarihli Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği (Tebliğ No: 2012/2)  |
| **FİZİKSEL** | Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Ekmekler 66-72 randımanlı (tip 2 ) Toprak Mahsulleri Ofisi standartlarına ve Gıda Kodeksine uygun francala unundan pişmiş net 250 gr’ lık ekmekler halinde olacaktır. Dışarıdan bakıldığında iyi pişmiş ve kabarmış, kendine has görünüşte, kokuda ve kabuk renk dağılımı olabildiğince homojen olmalı, basık ve yanık olmamalıdır. Ekmek kesildiği zaman iç kısmı süngerimsi yapıda, gözenekler mümkün olduğunca homojen olmalı, büyük hava boşlukları bulunmamalı, hamur ve yapışkan olmamalıdır. Karışmamış halde un, tuz, katkı maddeleri bulunmamalı, renk beyaz-krem ve homojen olacaktır,Teslimat sırasında firmayı temsil eden kişi hazır bulunacaktır. Yabancı tat, koku ve madde içermeyecektir.Ekmekler ortam ısısında olmalıdır. İhtiyaca göre normal veya kepekli olarak istenecektir. Ekmekler günlük üretilmiş olacaktır. Ekmekler içerisinde yabancı madde bulunmayacaktır. |
| ORJİN | Yerli menşei |
| ÜRETİM METODU | Buğday ununa; su, tuz, maya (Saccharomyces cerevisiae - ekşi maya kullanılmayacak Pres Maya (TS3522) kullanılacaktır) gerektiğinde şeker, enzimler, enzim kaynağı olarak malt unu, vital gluten ve izin verilen katkı maddeleri ilave edilip bu karışımın tekniğine uygun olarak yoğrulması, şekillendirilmesi, fermentasyona bırakılması ve pişirilmesi ile yapılacaktır. Ekmekler temiz tepsilerde pişirilerek alt kısımlarında susam v.b. maddeler bulunmayacaktır. |
| AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ | Ekmeklerin teslimi 100’ lük plastik kasalar içerisinde, normal ve kepekli olarak belirtilmiş şekilde yapılacaktır. Ekmeklerin konulduğu plastik kasalar temiz olacaktır. Kırık, çatlak, yağlı, çamurlu, kirli kasalara ekmek konulmayacaktır. Ekmekler kasa ile temas etmeyecek 25’er adet ambalajlanmış olarak naylon ambalajlar içinde temiz bir şekilde teslim edilecektir. Ambalaj üzerinde üretici firma adı, adresi, üretim yeri, net ağırlığı, TSE damgası, Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından alınmış üretim izin tarih ve sayısı ile ilgili bilgiler ve besin öğeleri tablosu yazılı olacaktır. Ekmekler sayılarak ve tartılarak teslim alınacaktır. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 1’inci bölümüne ve TS 5000’e uygun olacaktır. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’ üncü bölümüne ve TS 5000’e uygun olacaktır. |
| **DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ** | Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’ üncü bölümüne ve TS 5000’e uygun olacaktır. |
| **KULLANIM veya İŞLEMDEN ÖNCE HAZIRLAMA ve/veya İŞLEME** | - |
| **ANALİZ PERİYODU** | Kurum tarafından istenildiğinde, teslim edilen partinin rutubet, kuru maddede tuz harici kül miktarı, kuru maddede tuz miktarı firma tarafından yaptırılarak sonuçları tarafımıza teslim edilecektir. Ayrıca; 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 firmaya ödenecek bedelden düşülmek kaydı ile 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.
2. Ekmek üretim yerine ait metal dedektör kullanım raporu olacaktır.
 |
| **GENEL HÜKÜMLER** | İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 08:30’da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 10:00’a kadar yeni ürün teslim edilmelidir. Dini ve resmi bayramlar dahil olmak üzere hafta sonları da isteğe bağlı olarak günlük üretilmiş ekmekler getirilecektir. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra, yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna yerleştirilecektir.  |

|  |
| --- |
| SANDVİÇ EKMEĞİ |
| SORUMLU | Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru |
| **REF.STD.NO** | R.G.:04.01.2012-28163 Tarihli Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği (Tebliğ No:2012/2), TS 5000 |
| **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 müteahhit firmanın karşılaması zorunludur.
3. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ekmekler müteahhit firma tarafından değiştirilecektir.
 |
| **KONTROL KRİTERİ** | **ÖZELLİK** |
| **BİYOLOJİK** | Rope sporu:4.5x103-1.1x104Maya ve Küf(kob/g):100-1000Ref: Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği, Ek-1 Hububat ve Fırıncılık Ürünlerine Ait Mikrobiyolojik Değerler R.G: 29.12.2011-28157, Yetki Kanunu: 5996 |
| **KİMYASAL** | Normal ekmek için sırayla kül(tuz hariç)% (m/m) kuru maddede oranı en çok 1.1; Rutubet (m/m) en çok ekmek için %38, olmalıdır.Tuz % ise, (m/m) en çok kuru maddede, ekmek %1.5’dir. R.G.: 04.01.2012-28163 Tarihli Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği (Tebliğ No: 2012/2)  |
| **FİZİKSEL** | Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Ekmekler 66-72 randımanlı (tip 2 ) Toprak Mahsulleri Ofisi standartlarına ve Gıda Kodeksine uygun francala unundan pişmiş net 100 gr’ lık sandviç ekmeği halinde olacaktır. Dışarıdan bakıldığında iyi pişmiş ve kabarmış, kendine has görünüşte, kokuda ve kabuk renk dağılımı olabildiğince homojen olmalı, basık ve yanık olmamalıdır. Ekmek kesildiği zaman iç kısmı süngerimsi yapıda, gözenekler mümkün olduğunca homojen olmalı, büyük hava boşlukları bulunmamalı, hamur ve yapışkan olmamalıdır. Karışmamış halde un, tuz, katkı maddeleri bulunmamalı, renk beyaz-krem ve homojen olacaktır, Teslimat sırasında firmayı temsil eden kişi hazır bulunacaktır. . Sandviç ekmeğinin dış kabuğu kesilme veya paketleme esnasında kırılıp ufalanmayacak kıvamda ve yumuşaklıkta olmalıdır. Yabancı tat, koku ve madde içermeyecektir. Ekmekler ortam ısısında olmalıdır. Ekmekler günlük üretilmiş olacaktır. |
| ORJİN | Yerli menşei |
| ÜRETİM METODU | Sandviç ekmeği, buğday unu, su, tuz, maya gerektiğinde Türk Gıda Kodeksinde izin verilen katkı maddeleri ile Tarım ve Köy İşleri Bakanlığından üretim izni almış şeker, enzim ve benzeri maddeleri içeren ekmek olmalıdır.  |
| AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ | Ekmeklerin teslimi 100’ lik plastik kasalar içerisinde yapılacaktır. Ekmeklerin konulduğu plastik kasalar temiz olacaktır. Kırık, çatlak, yağlı, çamurlu, kirli kasalara ekmek konulmayacaktır. Ekmekler kasa ile temas etmeyecek ayrı ayrı ambalajlanmış şekilde teslim edilecektir. Ambalaj üzerinde üretici firma adı, adresi, üretim yeri, net ağırlığı, TSE damgası, Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından alınmış üretim izin tarih ve sayısı ile ilgili bilgiler ve besin öğeleri tablosu yazılı olacaktır. Ekmekler sayılarak ve tartılarak teslim alınacaktır. Açık poşet oranı % 5’unu geçmeyecektir.Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 1’inci bölümüne ve TS 5000’e uygun olacaktır.Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’ üncü bölümüne ve TS 5000’e uygun olacaktır. |
| **DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ** | Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’ üncü bölümüne ve TS 5000’e uygun olacaktır. |
| **KULLANIM veya İŞLEMDEN ÖNCE HAZIRLAMA ve/veya İŞLEME** | - |
| **ANALİZ PERİYODU** | Kurum tarafından istenildiğinde, teslim edilen partinin rutubet, kuru maddede tuz harici kül miktarı, kuru maddede tuz miktarı firma tarafından yaptırılarak sonuçları tarafımıza teslim edilecektir. Ayrıca; 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 firmaya ödenecek bedelden düşülmek kaydı ile 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.
2. Ekmek üretim yerine ait metal dedektör kullanım raporu olacaktır.
 |
| **GENEL HÜKÜMLER** | İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 08:30’da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 10:00’a kadar yeni ürün teslim edilmelidir. Dini ve resmi bayramlar dahil olmak üzere haftasonları da isteğe bağlı olarak günlük üretilmiş ekmekler getirilecektir. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra, yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna yerleştirilecektir. |

|  |
| --- |
| TOST EKMEĞİ |
| SORUMLU | Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru |
| **REF.STD.NO** | R.G.:04.01.2012-28163 Tarihli Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği (Tebliğ No:2012/2), TS 5000 |
| **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 müteahhit firmanın karşılaması zorunludur.
3. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ekmekler müteahhit firma tarafından değiştirilecektir.
 |
| **KONTROL KRİTERİ** | **ÖZELLİK** |
| **BİYOLOJİK** | Rope sporu:4.5x103-1.1x104Maya ve Küf(kob/g):100-1000Ref: Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği, Ek-1 Hububat ve Fırıncılık Ürünlerine Ait Mikrobiyolojik Değerler R.G: 29.12.2011-28157, Yetki Kanunu: 5996 |
| **KİMYASAL** | Normal ekmek için sırayla kül(tuz hariç)% (m/m) kuru maddede oranı en çok 1.1; Rutubet (m/m) en çok ekmek için %38, olmalıdır.Tuz % ise, (m/m) en çok kuru maddede, ekmek %1.5’dir. R.G.: 04.01.2012-28163 Tarihli Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği (Tebliğ No: 2012/2)  |
| **FİZİKSEL** | Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Ekmekler 66-72 randımanlı (tip 2 ) Toprak Mahsulleri Ofisi standartlarına ve Gıda Kodeksine uygun francala unundan pişmiş net 800- 1000 gr’ lık tost ekmeği halinde olacaktır. Dışarıdan bakıldığında iyi pişmiş ve kabarmış, kendine has görünüşte, kokuda ve kabuk renk dağılımı olabildiğince homojen olmalı, basık ve yanık olmamalıdır. Ekmek kesildiği zaman iç kısmı süngerimsi yapıda, gözenekler mümkün olduğunca homojen olmalı, büyük hava boşlukları bulunmamalı, hamur ve yapışkan olmamalıdır. Karışmamış halde un, tuz, katkı maddeleri bulunmamalı, renk beyaz-krem ve homojen olacaktır,Teslimat sırasında firmayı temsil eden kişi hazır bulunacaktır. Tost ekmeğinin dış kabuğu kesilme veya paketleme esnasında kırılıp ufalanmayacak kıvamda ve yumuşaklıkta olmalıdır. Yabancı tat, koku ve madde içermeyecektir.Ekmekler ortam ısısında olmalıdır. Ekmekler günlük üretilmiş olacaktır. |
| ORJİN | Yerli menşei |
| ÜRETİM METODU | Tost ekmeği, buğday unu, su, tuz, maya gerektiğinde Türk Gıda Kodeksinde izin verilen katkı maddeleri ile Tarım ve Köy İşleri Bakanlığından üretim izni almış şeker, enzim ve benzeri maddeleri içeren ekmek olmalıdır.  |
| AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ | Ekmeklerin ağırlığı 800-1000 gr arasında ayrı ayrı her bir ekmek ambalajlı olacak ve teslimi plastik kasalar içerisinde yapılacaktır. Ekmeklerin konulduğu plastik kasalar temiz olacaktır. Kırık, çatlak, yağlı, çamurlu, kirli kasalara ekmek konulmayacaktır. Ekmekler kasa ile temas etmeyecek ayrı ayrı ambalajlanmış şekilde teslim edilecektir. Ambalaj üzerinde üretici firma adı, adresi, üretim yeri, net ağırlığı, TSE damgası, Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından alınmış üretim izin tarih ve sayısı ile ilgili bilgiler ve besin öğeleri tablosu yazılı olacaktır. Ekmekler sayılarak ve tartılarak teslim alınacaktır. Açık poşet oranı % 5’unu geçmeyecektir.Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 1’inci bölümüne ve TS 5000’e uygun olacaktır.Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’ üncü bölümüne ve TS 5000’e uygun olacaktır. |
| **DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ** | Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’ üncü bölümüne ve TS 5000’e uygun olacaktır. |
| **KULLANIM veya İŞLEMDEN ÖNCE HAZIRLAMA ve/veya İŞLEME** | - |
| **ANALİZ PERİYODU** | Kurum tarafından istenildiğinde, teslim edilen partinin rutubet, kuru maddede tuz harici kül miktarı, kuru maddede tuz miktarı firma tarafından yaptırılarak sonuçları tarafımıza teslim edilecektir. Ayrıca; 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 firmaya ödenecek bedelden düşülmek kaydı ile 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.
2. Ekmek üretim yerine ait metal dedektör kullanım raporu olacaktır.
 |
| **GENEL HÜKÜMLER** | İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 08:30’da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 10:00’a kadar yeni ürün teslim edilmelidir. Dini ve resmi bayramlar dahil olmak üzere haftasonları da isteğe bağlı olarak günlük üretilmiş ekmekler getirilecektir. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra, yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna yerleştirilecektir. |

|  |
| --- |
| PİDE |
| 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 299-310. maddeleri, Tarihli Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği R.G.:04.01.2012-28163 (Tebliğ No:2012/2) |
| **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 müteahhit firmanın karşılaması zorunludur.
3. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan pideler müteahhit firma tarafından değiştirilecektir.
 |
| **KONTROL KRİTERİ** | **ÖZELLİK** |
| **BİYOLOJİK** | Rope sporu:4.5x103-1.1x104Maya ve Küf(kob/g):100-1000Ref: Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği, Ek-1 Hububat ve Fırıncılık Ürünlerine Ait Mikrobiyolojik Değerler R.G: 29.12.2011-28157, Yetki Kanunu: 5996 |
| **KİMYASAL** | -  |
| **FİZİKSEL** | Yuvarlak, iyi pişmiş ve kabarmış, üzerine çeşni madde veya maddeleri (yumurta ve susam) konulmalı, kabuk iyi ve tam teşekkül etmiş olmalı, geleneksel pide görünüm, lezzet ve renginde olmalıdır. Parçalanmış, ezilmiş ve küflenmiş olmamalıdır. Yabancı tat ve koku içermemelidir. Pidelerde yabancı madde bulunmamalıdır. Pidelerin kesiti pişkin olmalı, tıkız, yanık, hamur, yapışkan, içinde hamur haline gelmiş un topakları olmamalıdır. Bu teknik şartnamede bahsedilmeyen diğer hususlar, Türk Gıda Kodeksi ilgili ürün tebliğ ve yönetmeliği hükümlerinde belirtilen esaslar ile her yeni çıkan ve resmi gazetede yayınlanan yönetmelikler dahilin de olacaktır. Pideler ortam ısısında olmalıdır. Pideler günlük üretilmiş olacaktır. |
| ORJİN | Yerli menşei |
| ÜRETİM METODU | Pide; buğday ununa içme suyu, süt, yemeklik tuz, ekmek mayası katılıp yoğrulması ile elde edilen hamurun şekil verilip, gerektiğinde katkı maddesi ve diğer çeşni verici maddelerin tekniğine ve standardına uygun olarak konulması ve pişirilmesi ile yapılan unlu mamül olacaktır. |
| AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ | Pideler en az 250 g ağırlığında olmalı, teslimi temiz plastik kasalar içerisinde, plastik kasaların içi ve üzeri paket kağıdı ile kapalı olarak yapılmalıdır. Pideler fırınlarda ve nakliye sırasında yabancı kokulu, nemli ve diğer özelliklerine zarar verecek maddelerle bir arada bulundurulmamalıdır. Pidelerin konulduğu plastik kasalar temiz olacaktır. Kırık, çatlak, yağlı, çamurlu, kirli kasalara pideler konulmayacaktır. Pideler sayılarak ve tartılarak teslim alınacaktır. Pidelerin ambalajı üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 1’inci bölümüne uygun olacaktır. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’ üncü bölümüne uygun olacaktır. |
| **DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ** | Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’ üncü bölümüne uygun olacaktır. |
| **KULLANIM veya İŞLEMDEN ÖNCE HAZIRLAMA ve/veya İŞLEME** | - |
| **ANALİZ PERİYODU** | Pide üretim yerinde metal dedektör kullanım raporu olmalıdır. 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 15:00’da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 17:00’a kadar yeni ürün teslim edilmelidir. Dini ve resmi bayramlar dahil olmak üzere haftasonları da isteğe bağlı olarak günlük üretilmiş pideler getirilecektir. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra, yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna yerleştirilecektir.  |

 5 Kalem Ekmek Teknik Şartnamesi tarafımızca hazırlanmıştır.04.08.2016

 Havva Aybala CEYLAN Özlem ERKOÇ

 Diyetisyen Diyetisyen

Çiğdem ÖZCAN

 Diyetisyen