

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ  
SAĞLIK, KÜLTÜR VE SPOR DAİRESİ BAŞKANLIĞI  
ÖĞRENCİ KAFETERİYALARI

**HURMA**

|                                       |  |
|---------------------------------------|--|
| <b>SORUMLU</b>                        | Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru  |
| <b>REF.STD.NO</b>                     | 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), TS 7420  |
| <b>KAYIT</b>                          | Ürün Ret Kabul Formu, Malzeme Teslim Tutanağı  |
| <b>KONTROL SIKLIĞI</b>                | Her alımda gerekli görüldüğü kadar numune incelenecektir.  |
| <b>UYGUN DURUMUNDA OLMAMASI</b>       | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.</li><li>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.</li><li>3. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan hurmalar müteahhit firma tarafından değiştirilecektir.</li></ol>  |
| <b>KONTROL KRİTERİ</b>                | <b>ÖZELLİK</b>   |
| <b>BİYOLOJİK ÖZELLİK</b>              | Maya-Küf (kob/g): $10^4-10^5$<br>Ref: Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği: Ek-1: Meyve ve Sebzeler ile İşlenmiş Ürünlerine Ait Mikrobiyolojik Değerler : R.G: 29.12.2011-28157, Yetki Kanunu: 5996  |
| <b>FİZİKSEL ÖZELLİK</b>               | Hurmalar son sene ürünü olacaktır. Kendin özgü tatta, kahverengi renginde ve ince kabuklu olacaktır. İçinde canlı cansız kurt, böcek ve bunların yumurtaları, yabancı madde bulunmayacaktır. Taneler dolgun, etli yapıda ve iri olacaktır. Taneler üzerinde çil, benek, kuş yeniği bulunmayacaktır. Taneler yapışmış olmayacaktır. Hurma cinsi <b>Mebrum Medine</b> olacaktır. Hurma adet ağırlığı $13\pm 2$ gr olacaktır.   |
| <b>KİMYASAL ÖZELLİK</b>               | Rutubet ve kül miktarı TS 7420' de belirtilen limitler dahilinde olacaktır.<br>Toplam Aflatoksin ( $B_1+B_2+G_1+G_2$ ):10 µg/kg<br>Aflatoksin ( $B_1$ ):8 µg/kg<br>Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliği R.G.29.12.2011-28157 Yetki Kanunu: 5996, EK-1 Gıdalardaki Bulaşanların Maksimum Limitleri : Kurutulmuş meyveler.<br>Sorbit miktarı : 1000 mg/L ve Kükürtdioksit miktarı : 2000 mg/L<br>Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Tebliği : R.G. 29.12.2011Tebliğ No -28157:<br>EK -12. Bölüm A. Kurutulmuş meyveler için belirtilen limitlere uygun olacaktır.  |
| <b>ORJİN</b>                          | -  |
| <b>ÜRETİM METODU</b>                  | -  |
| <b>AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ</b>  | Ambalajı taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemedir yapılmış olmalıdır. 2, 3 veya 5 kg' lık orijinal ambalajlarda olmalıdır. 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 Yönetmeliğine ve TS 7420'e uygun olacaktır. Orijinal 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 de yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır. Taşıma Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 7420'e uygun olacaktır. |
| <b>DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ</b> | Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 7420'e uygun olacaktır.  |
| <b>ANALİZ PERİYODU</b>                | 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 yapılacaktır.   |

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ  
SAĞLIK, KÜLTÜR VE SPOR DAİRESİ BAŞKANLIĞI  
ÖĞRENCİ KAFETERİYALARI

**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.

Hurma Teknik Şartnamesi tarafımızca hazırlanmıştır. 29.03.2021

Esmahan HAMURCU  
Diyetisyen

Çiğdem ÖZCAN  
Diyetisyen

Özlem ERKOÇ  
Diyetisyen