

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK, KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
ÖĞRENCİ KAFETERİYALARI

KONSERVE TON BALIĞI	
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, Gıda Maddelerinin ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzüğü'nün 148-159, 163. Maddeleri, TS 353
KAYIT	Ürün Ret Kabul Formu, Malzeme Teslim Tutanağı
KONTROL SIKLIĞI	Her alımda gerekli görüldüğü kadar numune incelenecektir.
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	<ol style="list-style-type: none">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 kullanılan ürün miktarı ve oluşacak maddi zararları müteahhit firmanın karşılaması zorunludur.3. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ton balıkları müteahhit firma tarafından değiştirilecektir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
BİYOLOJİK	Histamin : 200 – 400 mg/kg Ref: Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği, Ek-1 Konserve Balıkçılık Ürünlerine Ait Mikrobiyolojik Değerler R.G: 29.12.2011-28157, Yetki Kanunu: 5996
KİMYASAL	Sıvıda su oranı, yağ oranı, ph değeri ve klorür oranı TS 353' de belirtilen limitler dahilinde olmalıdır. Kurşun : 0,30 mg/kg , Kadmilyum: 0,050 mg/kg, Civa: 0,50 mg/kg, Kalay: 200 mg/kg Ref :Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliği, Ek -1 Konserve Üretiminde Kullanılan Balık Türü için Değerler R.G: 29.12.2011 – 28157.
FİZİKSEL	Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır, yabancı madde bulunmamalıdır. Ton balıklarının ayıklanıp temizlendikten sonra pişirilip kutulanarak ve içine zeytinyağı veya gıda tüzüğü ile yenilmesine müsaade edilmiş diğer bir sıvı yağ ilavesiyle hermetik olarak kapatılmış kutular içinde sterilize edilerek hazırlanmış piyasanın en iyi ürünü olacaktır. Ton balıkları açıldığı zaman koku, lezzet, görünüm ve kıvamı doğal olacak, kimyevi vasıflarında bozukluğuna ait hiçbir değişiklik olmayacaktır. Ton balıkları <u>bütün dilimlenmiş iri parçali</u> halde olacaktır, kıyma halinde olmayacaktır.
ORJİN	-
ÜRETİM METODU	-
AMBALAJ VE DAĞITIM YÖNTEMLERİ	Konserve kutularının kapakları içeri çekik ve düz olacak, kabarmış olmayacaktır. Bu kutuların hiçbir yerinde delik olmamalı ve yüzeyde ya da içine kadar işlemiş derin pas lekeleri bulunmayacaktır. Numuneden farklı çıkan konserveler yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir. Konserve ton balıkları 160 gr lık ambalajlarda getirilecektir. 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 353'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 bildirim, 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 353'e uygun olacaktır.
DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ	Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 353'e gibi olacaktır.
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.

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK, KÜLTÜR VE SPOR DAİRE 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, maske ve eldiven bulunacaktır. Ürün muayene edilip tartılıp sayıldıktan sonra, yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna yerleştirilecektir.
-----------------------	---

KONSERVE BARBUNYA PİLAKİ	
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, Gıda Maddelerinin ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzüğü'nün 148-159, 164-165.Maddeleri, TS 2664
KAYIT	Ürün Ret Kabul Formu, Malzeme Teslim Tutanağı
KONTROL SIKLIĞI	Her alımda gerekli görüldüğü kadar numune incelenecektir.
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	<ol style="list-style-type: none">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 kullanılan ürün miktarı ve oluşacak maddi zararları müteahhit firmanın karşılaması zorunludur.3. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan konserve barbunya pilakiler müteahhit firma tarafından değiştirilecektir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
BİYOLOJİK	Stafilokokal enterotoksinler: 25 g'da bulunmayacaktır. Bacillus Cereus : 10 ² -10 ³ Salmonella : 0/25 g/ml Ref: Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği, Ek-1 Hazır Yemeklere Ait Mikrobiyolojik Değerler R.G: 29.12.2011-28157, Yetki Kanunu: 5996
KİMYASAL	Konserve barbunya pilakinin yağ oranı ve tuz miktarı TS 2664' de belirtilen limitler dahilinde olmalıdır. Kalay: 200 mg/kg Ref :Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliği, Ek -1 Konserve gıdalar için Değerler R.G: 29.12.2011 – 28157.
FİZİKSEL	Piyananın en iyi 1.sınıf malı olmalıdır. Tat, koku ve renk kendine özgü olmalıdır. Ürün tadında acılık, ekşilik bulunmamalı, ürün renginde kararma veya herhangi bir renk değişikliği bulunmamalıdır. Yabancı madde, tat ve koku bulunmamalıdır. Barbunyanın pişme durumu yeterli olmalı, çiğ veya yarı pişmiş danelerle dağılmış veya yanmış dane bulunmamalıdır. Çatlamış, bölünmüş ve şeklini kaybetmiş dane oranı sunine ağırlığındaki barbunyanın en çok %20 (m/m) olmalıdır. Danelerin görünüşü irilikçe bir örnek olmalıdır. Diğer sebzelerin doğranması ve pişme durumu yaklaşık aynı irilikte ve yeterince pişmiş olmalıdır. Süzme kütlesinin net kütleye oranı TS 2664'de tanımlandığı gibi olmalıdır. Süzme kütlesindeki barbunya miktarı TS 2664'e uygun olmalıdır.
ORJİN	- Yerli Menşei
ÜRETİM METODU	Ayçiçek yağlı barbunya pilaki konservesi kuru veya taze barbunyalara ön işlem uygulandıktan sonra tekniğine göre hazırlanmış kuru soğan, sarımsak, domates, domates suyu veya salçası, tuz, şeker, baharat su, ayçiçeği yağı ile havuç, patates, taze biber katılmasıyla hermetik olarak kapatılmış kutularda sterilize edilerek dayanıklı hale getirilmiş ve başka bir işlem gerektirmeksizin tüketilebilen hazır yemek konservesi olacaktır.
AMBALAJ VE DAĞITIM YÖNTEMLERİ	Tenekeler düzgün, bombesiz, temiz, passız olmalıdır. Kutuların mekanik tesislerle biçimleri bozulmuş, hermetik özelliği kaybolmuş olmamalıdır. Kutularda pas ve bombe olmayacaktır. Numuneden farklı çıkan konserve barbunya pilakiler yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir. Net ağırlığı 190-220 gr olacaktır. 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 2664'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

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK, KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
ÖĞRENCİ KAFETERİYALARI

	İşletmecisinin 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 2664'e uygun olacaktır.
DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ	Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 2664'e 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 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.
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 tartılıp sayıldıktan sonra, yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna yerleştirilecektir.

KONSERVE FASULYE PİLAKİ	
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, Gıda Maddelerinin ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzüğün 148-159, 164-165.Maddeleri, TS 2665
KAYIT	Ürün Ret Kabul Formu, Malzeme Teslim Tutanağı
KONTROL SIKLIĞI	Her alımda gerekli görüldüğü kadar numune incelenecektir.
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	<ol style="list-style-type: none">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 kullanılan ürün miktarı ve oluşacak maddi zararları müteahhit firmanın karşılaması zorunludur.3. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan konserve fasulye pilakiler müteahhit firma tarafından değiştirilecektir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
BİYOLOJİK	Stafilokokal enterotoksinler: 25 g'da bulunmayacaktır. Bacillus Cereus : 10 ² -10 ³ Salmonella : 0/25 g/ml Ref: Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği, Ek-1 Hazır Yemeklere Ait Mikrobiyolojik Değerler R.G: 29.12.2011-28157, Yetki Kanunu: 5996
KİMYASAL	Konserve fasulye pilakinin yağ oranı ve tuz miktarı TS 2665' de belirtilen limitler dahilinde olmalıdır. Kalay: 200 mg/kg Ref :Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliği, Ek -1 Konserve gıdalar için Değerler R.G: 29.12.2011 – 28157.
FİZİKSEL	Tat, koku ve renk kendine özgü olmalıdır. Ürün tadında acılık, ekşilik bulunmamalı, ürün renginde kararırma veya herhangi bir renk değişikliği bulunmamalıdır. Yabancı madde, tat ve koku bulunmamalıdır. Fasulyelerin pişme durumu yeterli olmalı, çiğ veya yarı pişmiş danelerle dağılmış veya yanmış dane bulunmamalıdır. Çatlamış, bölünmüş ve şeklini kaybetmiş dane oranı sunine ağırlığındaki barbunyalara en çok %20 (m/m) olmalıdır. Danelerin görünüşü irilikçe bir örnek olmalıdır. Diğer sebzelerin doğranması ve pişme durumu yaklaşık aynı irilikte ve yeterince pişmiş olmalıdır. Süzme kütlesinin net kütleye oranı TS 2665'de tanımlandığı gibi olmalıdır. Süzme kütlesindeki fasulye miktarı TS 2665'e uygun olmalıdır. Açıldığı zaman koku, lezzet, manzara ve kıvamı tamamı ile tabii, pişmiş gıda maddesi vasıflarında olacak ve kimyevi vasıflarında bozukluğa ait hiçbir değişiklik bulunmayacaktır.
ORJİN	- Yerli Menşei

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK, KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
ÖĞRENCİ KAFETERİYALARI

ÜRETİM METODU	Piyanın en iyi 1.sınıf malı olmalıdır. Ayçiçek yağlı fasulye pilaki konservesi kuru fasulyelere ön işlem uygulandıktan sonra tekniğine göre hazırlanmış kuru soğan, sarımsak, domates, domates suyu veya salçası, tuz, şeker, baharat, su, ayçiçeği yağı ile gerektiğinde un, nişasta ile maydanoz, havuç, patates, taze biber katılmasıyla hermetik olarak kapatılmış kutularda sterilize edilerek dayanıklı hale getirilmiş ve başka bir işlem gerektirmeksizin tüketilebilen hazır yemek konservesi olacaktır.
AMBALAJ VE DAĞITIM YÖNTEMLERİ	Tenekeler düzgün, bombesiz, temiz, passız olmalıdır. Kutuların mekanik tesislerle biçimleri bozulmuş, hermetik özelliği kaybolmuş olmamalıdır. Kutularda pas ve bombe olmayacaktır. Numuneden farklı çıkan konserve fasulye pilakiler yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir. Net ağırlığı 190-220 gr olacaktır. 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 2665'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 2665'e uygun olacaktır.
DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ	Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümündeki gibi olacaktır.
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.
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 tartılıp sayıldıktan sonra, yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna yerleştirilecektir.

Konserve Teknik Şartnamesi tarafımızca hazırlanmıştır. 28.06.2021

Esmahan Hamurcu
Diyetisyen

Çiğdem ÖZCAN
Diyetisyen

Özlem ERKOÇ
Diyetisyen