|  |  |
| --- | --- |
| MANTI | |
| 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 318-323.Maddeleri |
| **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 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 mantılar müteahhit firma tarafından değiştirilecektir. |
| **KONTROL KRİTERİ** | **ÖZELLİK** |
| **BİYOLOJİK** | Koagulaz pozitif stafilokok : 103-104  Anaerob bakteri: 103-104  Salmonella :0-25 g/ml  Ref: Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliğ,Ek**-**1 Hububat ve Fırıncılık Ürünlerine Ait Mikrobiyolojik Değerler R.G: 29.12.2011-28157, Yetki Kanunu: 5996 |
| **KİMYASAL** | **-** |
| **FİZİKSEL** | Mantılarda kullanılan kıyma % 100 Dana eti olacaktır. Kesinlikle soya kıyması kullanılmayacaktır.  Kendine has renkte taze mantı olacaktır. İç malzeme olarak kullanılan malzemeler pişmeden önce ve sonra kendine özgü renk ve görünüşte olacaktır. Mantı hamuruna veya iç malzemesine herhangi bir katkı maddesi konulmayacaktır. Kaynar suya atılıp kaynatıldığında en çok 20 (yirmi) dakikada pişecektir. Piştiği anda kaygan, parlak görünümde olacak, dağılmayacaktır. Mantılarda pişmeden önce parçalanma, iç malzemede dışarıya çıkma olmayacaktır. Pişirilmeden önce ve pişirildikten sonra kendine has tatta ve kokuda olacak ve acılaşmış, ekşimiş ve doğal olmayan tatta ve kokuda olmayacaktır. İçinde insan sağlığına zararlı maddeler, taş, toprak, kum, boya ve diğer yabancı maddeler, canlı böcekler, gözle görülebilen veya görülemeyen ölü böcekler, bunların ve diğer zararlıların kalıntıları, küf bulunmayacaktır. Mantı üretiminde baklava ve böreklik un kullanılacaktır. Tane sayısı 100 gramda en az 65 (altmış beş) adet olacaktır. İhtiyaca göre mantı boyutları farklı istenebilecektir. Dondurulmuş mantı olacaktır. |
| ORJİN | -Yerli Menşei |
| ÜRETİM METODU | Mantı, yapımına uygun özellikteki unun, belli oranda su, yemeklik tuz ve yumurtanın karıştırılarak üretim tekniğine göre, gerektiğinde Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde katılmasına müsaade edilen katkı maddesi katılıp yoğrularak hamur haline getirilmesi, hamurun özel makinelerde açılarak iç malzemesinin (dana kıyması, kuru soğan, yemeklik tuz, karabiber, kırmızı biber) doldurulması ve bohça şeklinde düzgün katlanmış şekilde yapılarak dondurulmasıyla elde edilmiş olacaktır. |
| AMBALAJ VE DAĞITIM YÖNTEMLERİ | Mantılar 10kg’lık ambalajlarda dökme olarak teslim edilecektir. Mantılar, birbirlerine yapışmayacak şekilde, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği hükümlerine ve gıdaya uygun ambalaj malzemeleriyle ambalajlanacaktır. Orjinal ambalaj üzerinde üretim ve son kullanma tarihi, saklama koşulları, üretici firma adı, adresi, üretim yeri, net ağırlığı, Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından alınmış üretim izin tarih ve sayısı ile ilgili bilgiler yazılı olacaktır. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 1’inci bölümüne uygun olacaktır. Bu kapsam dahilinde yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’üncü bölümüne uygun olacaktır. Ambalajlanmış dondurulmuş mantı, 18 oC’ sıcaklığa sahip frigorifik araçlarda taşınarak teslim edilecektir. |
| **DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ** | Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’ üncü bölümüne 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** | İlgili birimler tarafından faks ile 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 taşıyıcı hazır bulunacak, taşıyıcılarda temiz muşamba önlük, bone ve eldiven bulunacaktır. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra, yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna yerleştirilecektir. |

Mantı Teknik Şartnamesi tarafımızca hazırlanmıştır. 04.08.2016

Havva Aybala CEYLAN Özlem ERKOÇ

Diyetisyen Diyetisyen

Çiğdem ÖZCAN

Diyetisyen