

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK, KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
ÖĞRENCİ KAFETERİYALARI

TAM YAĞLI BEYAZ PEYNİR	
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 61-72. Maddeleri, Türk Gıda Kodeksi Peynir Tebliği R.G: 8.02.2015-29261 (Tebliğ No: 2015/6), TS 591
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 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 beyaz peynir müteahhit firma tarafından değiştirilecektir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
BİYOLOJİK	Koagülaz pozitif stafilkoklar (kob/g): $1.0 \times 10^2 - 1.0 \times 10^3$ Salmonella spp.: 25g'da bulunmayacak L. monocytogenes: 25g'da bulunmayacak. E.coli : (kob/g): $1.0 \times 10^2 - 1.0 \times 10^3$ Ref: Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği, Ek-1 -2 Süt, Süt Ürünleri ve Süt Bazlı Ürünlere Ait Mikrobiyolojik Değerler R.G: 29.12.2011-28157, Yetki Kanunu: 5996
KİMYASAL	Tam yağlı beyaz peynirlerde, 100 gram kuru maddede en az 45 gram süt yağı bulunacaktır. Tam yağlı beyaz peynirlerde rutubet en çok % 65 (m/m), tuz miktarı en çok % 6.5 (m/m) olacaktır. Türk Gıda Kodeksi Peynir Tebliği R.G: 8.02.2015-29261 (Tebliğ No: 2015/6)
FİZİKSEL	Birinci sınıf tam yağlı peynirlerden olmalıdır. Düzgün, pürüzsüz, lekesiz kesitli, parlak beyaz, homojen, bozulmamış kalıplar halinde, kendine has görünüş, koku ve tatta olmalıdır. Peynirlerde acı veya metalik tat bulunmamalıdır. Yuvarlak kalıplar halinde olmamalıdır. Kalıp kesitlerinde delik bulunmamalıdır. Delik bulunduğunda ise delikler kalıp içerisinde homojen dağılmış olmalı, irili ufaklı ve dağınık delikler bulunmamalıdır. Fazla sert veya yumuşak olmamalıdır. Dilimlendiğinde dağılıp, parçalanmamalıdır. Maksimum 10°C'de olmalıdır. Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Burada belirtilmeyen tüm hususlarda Türk Gıda Kodeksi Peynir Tebliği maddeleri geçerlidir.

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK, KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
ÖĞRENCİ KAFETERİYALARI

ORJİN	Yerli menşei
ÜRETİM METODU	-
AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ	<p>Normal beyaz peynirler hiç kullanılmamış temiz, passız, peynir kalitesini bozmayacak, hiçbir şekilde sızıntı yapmayacak şekilde kapatılmış olan ambalajlarda alınır. Beyaz peynir alımında kutu üzerinde belirtilen süzme ağırlık esas alınacaktır. 5 kg'lık ambalajlarda istenecektir. 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.</p> <p>Ambalaj üzerindeki işaretleme Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği, Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği ve TS 591'e uygun olacaktır. Orijinal ambalajların üzerinde gıdanın adı, pastörize süttten imal edilmiştir ibaresi, yağ oranı, 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.</p> <p>Taşıma Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 591'e uygun olacaktır. Frigofirik araçlarda getirilmelidir.</p>
DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ	Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 591'e uygun olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	<p>Kurum tarafından, istenildiği takdirde teslim edilen ürünün fabrika üretimine ait kimyasal ve mikrobiyolojik analizi raporu tarafımıza teslim edilecektir.</p> <p>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.</p>
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 10:30'a kadar yeni ürün teslim edilmelidir. Teslimat sırasında en az iki kişi taşıyıcı hazır bulunacak, taşıyıcılarda temiz muşamba önlük, bone, maske ve eldiven bulunacaktır.Satın alınan ürünler depoya yüklenici firma personeli tarafından yerleştirilecektir.

ESKİ KAŞAR PEYNİRİ	
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 61-72.Maddeleri, Türk Gıda Kodeksi Peynir Tebliği R.G: 8.02.2015-29261 (Tebliğ No: 2015/6), TS 3272
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 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 eski kaşar peynirleri müteahhit firma tarafından değiştirilecektir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK



HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK, KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
ÖĞRENCİ KAFETERİYALARI

BİYOLOJİK	Koagulaz pozitif stafilkoklar (kob/g):1.0x10 ² -1.0x10 ³ Salmonella spp.: 25g'da bulunmayacak L. monocytogenes: 25g'da bulunmayacak. E.coli : (kob/g):1.0x10 ² -1.0x10 ³ Ref: Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği, Ek-1 -2 Süt, Süt Ürünleri ve Süt Bazlı Ürünlere Ait Mikrobiyolojik Değerler R.G: 29.12.2011-28157, Yetki Kanunu: 5996
KİMYASAL	Eski kaşar peynirde, 100 gram kuru maddede en az 45 gram süt yağı bulunacaktır. Eski kaşar peynirinde rutubet en çok % 40 (m/m), tuz miktarı en çok % 4 (m/m) olacaktır. Türk Gıda Kodeksi Peynir Tebliği R.G: 8.02.2015-29261 (Tebliğ No: 2015/6)
FİZİKSEL	İmal edildikten sonra en az 90 gün süreyle belirli şartlarda olgunlaşmış olmalıdır. Tam yağlı, temiz, parlak, canlı saman sarısı veya koyu saman sarısı renkte olmalıdır. Kesildiğinde ufalanmamalı, düz, pürüzsüz, parlak ve homojen görünümde olmalıdır. Fazla sert veya fazla yumuşak olmamalı, kendine özgü hoş tat ve kokuda olmalıdır. Kaşar peynir maksimum 10°C'de olmalıdır. Rendelendiğinde topaklanmamalı ve rendelenebilir sertlikte olmalıdır. Burada belirtilmeyen tüm hususlarda Türk Gıda Kodeksi Peynir Tebliği maddeleri geçerlidir.
ORJİN	-Yerli Menşei
ÜRETİM METODU	-
AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ	12 kg'lık ambalajlarda 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 Yönetmeliğine uygun olacaktır. Orijinal ambalajların üzerinde gıdanın adı, pastörize süttten imal edilmiştir ibaresi, yağ oranı, 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, menşei ülke, gıdanın kullanım talimatı, beslenme bildirimini, 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 uygun olacaktır. Frigofirik araçlarda getirilmelidir.
DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ	Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3'üncü bölümüne ve Gıda Hijyeni Yönetmeliğine uygun olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	Kurum tarafından, istenildiği takdirde teslim edilen ürünün fabrika üretimine ait kimyasal ve mikrobiyolojik analizi raporu tarafımıza teslim edilecektir. 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 08:30'da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 10:30'a kadar yeni ürün teslim edilmelidir. Teslimat sırasında en az iki kişi taşıyıcı hazır bulunacak, taşıyıcılarda temiz muşamba önlük, bone ve eldiven bulunacaktır. Satın alınan ürünler depoya yüklenici firma personeli tarafından yerleştirilecektir.

TAZE KAŞAR PEYNİRİ	
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 61-72.Maddeleri, Türk Gıda Kodeksi Peynir Tebliği R.G: 8.02.2015-29261 (Tebliğ No: 2015/6), TS 3272



HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK, KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
ÖĞRENCİ KAFETERİYALARI

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 ürünlere 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 karşılması zorunludur.3. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan kaşar peyniri müteahhit firma tarafından değiştirilecektir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
BİYOLOJİK	Koagülaz pozitif stafilkoklar (kob/g): $1.0 \times 10^2 - 1.0 \times 10^3$ Salmonella spp.: 25g'da bulunmayacak L. monocytogenes: 25g'da bulunmayacak. E.coli : (kob/g): $1.0 \times 10^2 - 1.0 \times 10^3$ Ref: Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği, Ek-1 -2 Süt, Süt Ürünleri ve Süt Bazlı Ürünlere Ait Mikrobiyolojik Değerler R.G: 29.12.2011-28157, Yetki Kanunu: 5996
KİMYASAL	Kaşar peynirde, 100 gram kuru maddede en az 45 gram süt yağı bulunacaktır. Tam yağlı kaşar peynirlerde rutubet en çok % 45 (m/m), tuz miktarı en çok % 3 (m/m) olacaktır. Türk Gıda Kodeksi Peynir Tebliği R.G: 8.02.2015-29261 (Tebliğ No: 2015/6)
FİZİKSEL	Kaşar peynirinin tadı, kokusu ve rengi kendine özgü olacaktır. Kaşar peynirinde yabancı tat (acı, metalik, ekşi) ve koku (margarin) olmayacak rengi açık sarıdan - sarıya kadar olacaktır. Rendelendiğinde topaklanmamalı ve rendelenebilir sertlikte olmalıdır. Birinci sınıf tam yağlı kaşar peyniri olacaktır. Kaşar peyniri kesildiğinde iç görünümü homojen yapıda olmalı delikler, beyaz topaklar ve yabancı maddeler bulunmamalıdır. Düzgün, pürüzsüz, lekesiz kesitli, bozulmamış kalıplar halinde olacaktır. Fazla sert veya yumuşak olmamalıdır. Dilimlendiğinde dağılıp, parçalanmamalıdır. Maksimum 10°C'de olmalıdır. Burada belirtilmeyen tüm hususlarda Türk Gıda Kodeksi Peynir Tebliği maddeleri geçerlidir.
ORJİN	-Yerli Menşei
ÜRETİM METODU	-
AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ	2 kg'lık vakumlu dikdörtgen kalıplı ambalajlarda 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 Yönetmeliğine ve TS 3272'e uygun olacaktır. Orijinal ambalajların üzerinde gıdanın adı, pastörize süttten imal edilmiştir ibaresi, yağ oranı, 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 3272'e uygun olacaktır. Frigofirik araçlarda getirilmelidir.
DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ	Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3'üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 3272'e uygun olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	Kurum tarafından, istenildiği takdirde teslim edilen ürünün fabrika üretimine ait kimyasal ve mikrobiyolojik analizi raporu tarafımıza teslim edilecektir. 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 yaptırılacaktır.
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 10:30'a kadar yeni ürün teslim edilmelidir. Teslimat sırasında en az iki kişi taşıyıcı hazır bulunacak, taşıyıcılarda temiz muşamba önlük, bone, maske ve eldiven bulunacaktır. Satın



HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK, KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
ÖĞRENCİ KAFETERİYALARI

alınan ürünler depoya yüklenici firma personeli tarafından yerleştirilecektir.

LOR PEYNİRİ	
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 61-72. Maddeleri, Türk Gıda Kodeksi Peynir Tebliği R.G: 8.02.2015-29261 (Tebliğ No: 2015/6), TS 13358
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 veya bozulma belirtisi görüldüğünde ürün miktarını ve oluşacak maddi zararları (kullanılacak diğer malzemeler) müteahhit firmanın karşılama zorunludur.3. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan lor peynir müteahhit firma tarafından değiştirilecektir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
BİYOLOJİK	Koagülaz pozitif stafilkoklar (kob/g): $1.0 \times 10^2 - 1.0 \times 10^3$ Salmonella spp.: 25g'da bulunmayacak L. monocytogenes: 25g'da bulunmayacak. Ref: Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği, Ek-1 -2 Süt, Süt Ürünleri ve Süt Bazlı Ürünler Ait Mikrobiyolojik Değerler R.G: 29.12.2011-28157, Yetki Kanunu: 5996
KİMYASAL	Lor peynirinde rutubet en çok % 75 (m/m), tuz miktarı en çok % 6 (m/m) olacaktır. Türk Gıda Kodeksi Peynir Tebliği R.G: 8.02.2015-29261 (Tebliğ No: 2015/6)
FİZİKSEL	Kendine has tat ve kokuda olmalıdır. Ekşimiş, acılaşmış, küflenmiş, kirlenmiş olmamalıdır. Rengi beyaz – açık krem arasında olacak gri-kahverengi olmayacaktır. Ürün iki parmak arasında ezilmeye dayanıklı topaklar içermemelidir. Bitkisel yağ ve nişasta veya nişastalı maddeler bulunmayacaktır. Maksimum 10°C'de olmalıdır.
ORJİN	Yerli menşei
ÜRETİM METODU	-
AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ	Lor peynirler peynir kalitesini bozmayacak 5-10 kg'lık ambalajlarda 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 Yönetmeliğine ve TS 13358'e uygun olacaktır. Orijinal ambalajların üzerinde gıdanın adı, pastörize süttten imal edilmiştir ibaresi, yağ oranı, 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 de yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır. Taşıma Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3'üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 13358'e uygun olacaktır. Frigofirik araçlarda getirilmelidir.
DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ	Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3'üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 13358'e uygun olacaktır.



HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK, KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
ÖĞRENCİ KAFETERİYALARI

ANALİZ PERİYODU	<p>Kurum tarafından, istenildiği takdirde teslim edilen ürünün fabrika üretimine ait kimyasal ve mikrobiyolojik analizi raporu tarafımıza teslim edilecektir.</p> <p>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.</p>
GENEL HÜKÜMLER	<p>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 10:30'a kadar yeni ürün teslim edilmelidir. Teslimat sırasında en az iki kişi taşıyıcı hazır bulunacak, taşıyıcılarda temiz muşamba önlük, bone, maske ve eldiven bulunacaktır. Satın alınan ürünler depoya yüklenici firma personeli tarafından yerleştirilecektir.</p>

Peynir Grubu Teknik Şartnamesi tarafımızca hazırlanmıştır. 25.02.2022

Tuğba Tüfek DEMİR
Gıda Mühendisi



Esmahan HAMURCU
Diyetisyen



Özlem ERKOC
Diyetisyen

