|  |
| --- |
| UZUN ÖMÜRLÜ SÜT  |
| SORUMLU | Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı) , Ambar Memuru |
| **REF.STD.NO** | * Türk Gıda Kodeksi, Çiğ Süt ve Isıl İşlem Görmüş İçme Sütleri Tebliği, R.G: 14.2.2000-23964, Tebliğ No.: 2000/6
* TS 1192
 |
| **KAYIT** | Ürün Ret Kabul Formu, Günlük İaşe Geçici Teslim Belgesi |
| **KONTROL SIKLIĞI** | Her alımda 10 ambalajdan 1 örnek  |
| **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 (pişme sırasında ya da öncesinde) ürün miktarını ve oluşacak maddi zararları (kullanılacak diğer malzemeler) müteahhit firmanın karşılaması zorunludur.
3. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan sütler müteahhit firma tarafından değiştirilecektir.
 |
| **KONTROL KRİTERİ** | **ÖZELLİK** |
| **BİYOLOJİK** | Toplam canlı bakteri sayısı (30 o C): ≤ 10 (0.1 ml'de)Türk Gıda Kodeksi, Çiğ Süt ve Isıl İşlem Görmüş İçme Sütleri Tebliği, R.G: 06.02.2009-27133, Tebliğ No.: 2009/6, Ek-1, Mikrobiyolojik Kriterler’e uygun olmalıdır. |
| **KİMYASAL** | Aflatoksin M1: 0.05 μg/kgRef 1:Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliği R.G.29.12.2011-28157 Yetki Kanunu: 5996, EK-1 Gıdalardaki Bulaşanların Maksimum Limitleri  |
| **FİZİKSEL** | UHT süt, çiğ sütün kimyasal, fiziksel ve duyusal özelliklerinde en az değişikliğe yol açarak bozulma yapabilen tüm mikroorganizmaların ve bunların sporlarının UHT işlemi ile yok edilerek opak ambalaj veya paketleme ile opak hale getirilen ambalajlara aseptik koşullarda dolum yapılması ile elde edilen içme sütüdür. Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. UHT süt 1. sınıf tam yağlı süt olmalıdır. Birinci sınıf UHT süt özel cihazlarda temizlenmiş ve homojenize edilmiş ekstra kalitede olmalıdır. UHT sütler doğal ve katkısız olacaktır. Metalimsi, pişmiş ve okside olmuş, tabi olmayan bir tatta olmamalıdır. UHT Sütler max 4°C’de olmalıdır. |
| ORJİN | Yerli menşei  |
| ÜRETİM METODU | Oda sıcaklığında saklanabilen ticari olarak steril bir ürün üretmek amacıyla ile normal depolama şartlarında bozulmaya neden olacak tüm mikroorganizmaların ve sporlarını yok eden en az 135°C’ de 1 saniyede, uygun zaman sıcaklık kombinasyonunda yüksek sıcaklıkta kısa süreli sürekli akış altında uygulanan ısıl işlemden geçmiş olmalıdır. |
| AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ | UHT sütler, sütün bileşim özelliğini bozmayan ve sağlığa zarar vermeyen gaz, ışık ve mikroorganizma geçirmeyen kaplarda aseptik ambalajlanmış olarak 10 kg’lık vakumlu ambalajlarda teslim edilecektir. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 1’inci bölümüne ve TS 1192’e uygun olacaktır. UHT sütlerin ambalajların üzerinde üretici firmanın adı, adresi, varsa tescil edilmiş markası, sütün yağ oranı, gün ay ve yıl olarak yapım ve son kullanma tarihleri kolayca okunabilir biçimde belirtilmelidir. Etiketleme ile ilgili burada belirtilmeyen diğer hususlar Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğine uygun olmalıdır. Bu kapsam dahilinde yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır.Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’ üncü bölümüne ve TS 1192’e uygun olacaktır. Ürünler frigofirik araçlarda getirilmelidir. |
| **DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ** | Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’ üncü bölümüne ve TS 1192’e uygun olacaktır. |
| **KULLANIM veya İŞLEMDEN ÖNCE HAZIRLAMA ve/veya İŞLEME** | - |
| **ANALİZ PERİYODU** |  Her mal tesliminde mikrobiyolojik analizi firma tarafından yaptırılıp belgeler tarafımıza teslim edilecektir. Ek olarak, alınan ürünlerin her ay ve 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 ait olmak 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.
 |
| **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. |

|  |
| --- |
| YOĞURT  |
| 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 49.-57.Maddeleri ve Türk Gıda Kodeksi Fermente Sütler Tebliğ R.G: 16.02.2009-27143, Tebliğ No.: 2009/25, TS 1330 |
| **KAYIT** | Ürün Ret Kabul Formu, Günlük İaşe Geçici Teslim Belgesi |
| **KONTROL SIKLIĞI** | Her alımda 10 ambalajdan 1 örnek |
| **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 (kullanılacak diğer malzemeler) müteahhit firmanın karşılaması zorunludur.
3. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan yoğurtlar müteahhit firma tarafından değiştirilecektir.
 |
| **KONTROL KRİTERİ** | **ÖZELLİK** |
| **BİYOLOJİK** | Koliform: 9-95E.coli:<3Maya (kob/g):102-103Küf (kob/g):102-103Ref: Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği, Ek-1 Süt, Süt Ürünleri ve Süt Bazlı Ürünlere Ait Mikrobiyolojik Değerler R.G: 29.12.2011-28157, Yetki Kanunu: 5996Ref: Türk Gıda Kodeksi Fermente Sütler Tebliğ R.G: 16.02.2009-27143, Tebliğ No.: 2009/25, TS 1330. |
| **KİMYASAL** | Asitlik derecesi süt asidi hesabıyla % 1.5’dan çok, %0,6’den az bulunmayacaktır.Yoğurtlarda yağsız kuru madde oranı 100 gramda en az 12 gram olacaktır. Süt yağı ≥ % 3.8 olmalıdır. PH derecesi 4.2-4.6 arasında olmalıdır.Ref: Türk Gıda Kodeksi Fermente Sütler Tebliğ R.G: 16.02.2009-27143, Tebliğ No: 2009/25 , TS 1330. |
| **FİZİKSEL** | Homojenize Yoğurtların rengi, tadı, kıvamı ve görünüşü doğal olmalıdır. Yoğurtlar kirlenmiş,iyi fermente olmamış, küflenmiş, acımış, kıvamı bozuk olmamalıdır.Tam yağlı olacaktır. Kendine özgü ve kaymaksız olmalı, kötü koku olmamalıdır. Yoğurtlar temiz, parlak, süt renginde, serum ayrılması olmamış, çatlak ve gaz kabarcığı bulunmayan homojen yapıda olmalıdır. Kaşıkla alınan kesitte dolgun kıvamda, düzgün yapıda homojen, karıştırıldıktan sonra koyu bir akıcılık, dille damak arasında kolay dağılmayan bir kıvamda olmalıdır. Yoğurtlar max 4°C’de olmalıdır. |
| ORJİN | Yerli Menşei |
| ÜRETİM METODU | Yoğurt mayası, içinde birbirine denk veya çok yakın sayıda streptecocus thermmophilus ve lactobacillus bulgaricus bulunan taze yoğurt veya yoğurt kültürüdür. Sağlık Bakanlığı’ndan izin alınmadan başka bir maya veya ferment kullanmak suretiyle yoğurt yapılmaz. |
| AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ | Yoğurtlar, niteliklerini bozmayacak ve insan sağlığına zarar vermeyecek kaplar içerisinde yapılıp satılacaktır. Yoğurt kaplarının içlerine toz, toprak vb. girmeyecek biçimde, sağlığa zararsız plastik maddelerden yapılmış, sağlığa zararsız plastik maddelerden yapılmış ve bir kez kullanılacak bir kapak ile örtülmesi zorunludur. Kova yoğurtlar 18 kg’lık ambalajlarda teslim edilecektir. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 1’inci bölümüne ve TS 1330’a uygun olacaktır. Yoğurt ambalajlarının üzerine, yoğurdun yağ yüzdesi ve protein miktarı , yapıldığı sütün türü, yapıldığı yer, üretici firmanın adı, adresi, tescil edilmiş markası, gün, ay ve yıl olarak son kullanma tarihi açıkca yazılı tek bir etiket yapıştırılması ya da yoğurdun üzerini örten kapakta bunların belirtilmesi, ambalajlı satılıyorsa yoğurdun net miktarı yazılmalıdır. Bu bilgiler kapakta bulunuyorsa , kapak üzerinde yapımcı firmanın belirtilmesi gerekmektedir. Etiketleme ile ilgili burada belirtilmeyen diğer hususlar Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğine uygun olmalıdır. Bu kapsam dahilinde yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır.Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’ üncü bölümüne ve TS 1330’a uygun olacaktır. Ürünler frigofirik araçlarda getirilmelidir.Frigofirik araçlarda getirilmelidir.  |
| **DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ** | Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’ üncü bölümüne ve TS 1330’a uygun olacaktır. |
| **KULLANIM veya İŞLEMDEN ÖNCE HAZIRLAMA ve/veya İŞLEME** |  |
| **ANALİZ PERİYODU** | Her ürün tesliminde mikrobiyolojik ve kimyasal analiz raporu firma tarafından karşılanmak üzere 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 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.
 |
| **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. |

|  |
| --- |
| TAM YAĞLI BEYAZ PEYNİR |
| 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 61-72. Maddeleri, TS 591 |
| **KAYIT** | Ürün Ret Kabul Formu, Günlük İaşe Geçici Teslim Belgesi |
| **KONTROL SIKLIĞI** | Her alımda 10 ambalajdan 1 örnek. |
| **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 (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** | Koagulaz pozitif stafilokoklar (kob/g):1.0x102-1.0x103Salmonella spp.: 25g’da bulunmayacakL. monocytogenes: 25g’da bulunmayacak.E.coli : (kob/g):1.0x102-1.0x103Ref: 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 gramsüt yağı bulunacaktır. Beyaz peynirlerde asitlik derecesi süt asidi hesabıyla % 3 ü geçemeyecektir. |
| **FİZİKSEL** | Birinci sınıf tam yağlı peynirlerden olmalıdır. Düzgün, pürüzsüz, lekesiz kesitli, parlak beyaz, homojen, bozulmamış kalıplar halinde, kendine has görünüş, koku ve tatta olmalıdır. 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. Max 4°C’de olmalıdır. Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. |
| ORJİN | Yerli menşei |
| ÜRETİM METODU | - |
| AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ | Normal beyaz peynirler hiç kullanılmamış temiz, passız, peynir kalitesini bozmayacak, hiçbir şekilde sızıntı yapmayacak şekilde kapatılmış olan tenekelerde alınır. Beyaz peynir alımında kutu üzerinde belirtilen süzme ağırlık esas alınacaktır. 5 kg’lık teneke ambalajlarda istenecektir. Tenekeler üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 1’inci bölümüne ve TS 591’e uygun olacaktır. Beyaz peynirlerin ambalajların üzerinde üretici firmanın adı, adresi, varsa tescil edilmiş markası, pastörize sütten imal edilmiştir ibaresi, yağ oranı, gün ay ve yıl olarak son kullanma tarihleri kolayca okunabilir biçimde belirtilmelidir. Etiketleme ile ilgili burada belirtilmeyen diğer hususlar Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğine uygun olmalıdır. Bu kapsam dahilinde yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır. Frigofirik araçlarda getirilmelidir.Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’ üncü bölümüne ve TS 591’e uygun olacaktır. Ürünler frigofirik araçlarda getirilmelidir. |
| **DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ** | Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’ üncü bölümüne ve TS 591’e uygun olacaktır. |
| **KULLANIM veya İŞLEMDEN ÖNCE HAZIRLAMA ve/veya İŞLEME** | - |
| **ANALİZ PERİYODU** | Her ürün tesliminde mikrobiyolojik ve kimyasal analiz raporu firma tarafından karşılanmak üzere 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 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.
 |
| **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.  |

|  |
| --- |
| ESKİ KAŞAR PEYNİRİ |
| 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 61-72.Maddeleri, TS 3272 |
| **KAYIT** | Ürün Ret Kabul Formu, Günlük İaşe Geçici Teslim Belgesi |
| **KONTROL SIKLIĞI** | Her alımda 10 ambalajdan 1 örnek. |
| **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 (kullanılacak diğer malzemeler) müteahhit firmanın karşılaması zorunludur.
3. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan kaşar peyniri müteahhit firma tarafından değiştirilecektir.
 |
| **KONTROL KRİTERİ** | **ÖZELLİK** |
| **BİYOLOJİK** | Koagulaz pozitif stafilokoklar (kob/g):1.0x102-1.0x103Salmonella spp.: 25g’da bulunmayacakL. monocytogenes: 25g’da bulunmayacak.E.coli : (kob/g):1.0x102-1.0x103Ref: 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** | **-** |
| **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 max 4°C’de olmalıdır.Rendelendiğinde topaklanmamalı ve rendelenebilir sertlikte olmalıdır. |
| ORJİN | -Yerli Menşei |
| ÜRETİM METODU | - |
| AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ | 12 kg’ lık ambalajlarda olacaktır. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 1’inci bölümüne uygun olacaktır. Kaşar peynirlerin ambalajların üzerinde üretici firmanın adı, adresi, varsa tescil edilmiş markası, pastörize sütten imal edilmiştir ibaresi, yağ oranı, gün ay ve yıl olarak son kullanma tarihleri kolayca okunabilir biçimde belirtilmelidir. Etiketleme ile ilgili burada belirtilmeyen diğer hususlar Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğine uygun olmalıdır. Bu kapsam dahilinde yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır. Frigofirik araçlarda getirilmelidir.Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’ üncü bölümüne uygun olacaktır. Ürünler frigofirik araçlarda getirilmelidir. |
| **DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ** | Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’ üncü bölümüne uygun olacaktır. |
| **KULLANIM veya İŞLEMDEN ÖNCE HAZIRLAMA ve/veya İŞLEME** | - |
| **ANALİZ PERİYODU** |  Her ürün tesliminde mikrobiyolojik ve kimyasal analiz raporu firma tarafından karşılanmak üzere 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 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.
 |
| **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** | Gıda Maddelerinin Ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya Ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzüğün 61-72.Maddeleri, TS 3272 |
| **KAYIT** | Ürün Ret Kabul Formu, Günlük İaşe Geçici Teslim Belgesi |
| **KONTROL SIKLIĞI** | Her alımda 10 ambalajdan 1 örnek. |
| **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 (kullanılacak diğer malzemeler) müteahhit firmanın karşılaması zorunludur.
3. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan kaşar peyniri müteahhit firma tarafından değiştirilecektir.
 |
| **KONTROL KRİTERİ** | **ÖZELLİK** |
| **BİYOLOJİK** | Koagulaz pozitif stafilokoklar (kob/g):1.0x102-1.0x103Salmonella spp.: 25g’da bulunmayacakL. monocytogenes: 25g’da bulunmayacak.E.coli : (kob/g):1.0x102-1.0x103Ref: 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** | **-** |
| **FİZİKSEL** | Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Kaşar peynir max 4°C’de olmalıdır.Kaşar peynirleri doğal renk ve tatta olmalıdır. Rendelendiğinde topaklanmamalı ve rendelenebilir sertlikte olmalıdır. |
| ORJİN | -Yerli Menşei |
| ÜRETİM METODU | - |
| AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ | 2 kg’ lık vakumlu ambalajlarda olacaktır. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 1’inci bölümüne ve TS 3272’e uygun olacaktır. Kaşar peynirlerin ambalajların üzerinde üretici firmanın adı, adresi, varsa tescil edilmiş markası, pastörize sütten imal edilmiştir ibaresi, yağ oranı, gün ay ve yıl olarak son kullanma tarihleri kolayca okunabilir biçimde belirtilmelidir. Etiketleme ile ilgili burada belirtilmeyen diğer hususlar Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğine uygun olmalıdır. Bu kapsam dahilinde yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır. Frigofirik araçlarda getirilmelidir.Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’ üncü bölümüne ve TS 3272’e uygun olacaktır. Ürünler frigofirik araçlarda getirilmelidir. |
| **DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ** | Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’ üncü bölümüne ve TS 3272’e uygun olacaktır. |
| **KULLANIM veya İŞLEMDEN ÖNCE HAZIRLAMA ve/veya İŞLEME** | - |
| **ANALİZ PERİYODU** |  Her ürün tesliminde mikrobiyolojik ve kimyasal analiz raporu firma tarafından karşılanmak üzere 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 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.
 |
| **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.  |

|  |
| --- |
| LOR PEYNİRİ |
| 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 61-72. Maddeleri, TS 13358 |
| **KAYIT** | Ürün Ret Kabul Formu, Günlük İaşe Geçici Teslim Belgesi |
| **KONTROL SIKLIĞI** | Her alımda 10 ambalajdan 1 örnek. |
| **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 (kullanılacak diğer malzemeler) müteahhit firmanın karşılaması zorunludur.
3. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan lor peynir müteahhit firma tarafından değiştirilecektir.
 |
| **KONTROL KRİTERİ** | **ÖZELLİK** |
| **BİYOLOJİK** | Koagulaz pozitif stafilokoklar (kob/g):1.0x102-1.0x103Salmonella spp.: 25g’da bulunmayacakL. monocytogenes: 25g’da bulunmayacak.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** | Lor peyniri kuru maddede yağ, tuz miktarı, rutubet miktarı, laktik asit cinsinden asitlik miktarı TS 13358’de belirtilen limitlere uygun olacaktır. |
| **FİZİKSEL** | Kendine has tat ve kokuda olmalıdır. Ekşimiş, acılaşmış, küflenmiş, kirlenmiş olmamalıdır.Rengi beyaz – açık krem arasında olmalıdır. Ürün iki parmak arasında ezilmeye dayanıklıtopaklar içermemelidir. Bitkisel yağ ve nişasta veya nişastalı maddeler bulunmayacaktır. Maksimum 4°C’de olmalıdır.  |
| ORJİN | Yerli menşei |
| ÜRETİM METODU | - |
| AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ | Lor peynirler peynir kalitesini bozmayacak 18 kg’ lık teneke ambalajlarda olacaktır. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 1’inci bölümüne ve TS 13358’e uygun olacaktır. Lor peynirlerin ambalajların üzerinde üretici firmanın adı, adresi, varsa tescil edilmiş markası, pastörize sütten imal edilmiştir ibaresi, yağ oranı, gün ay ve yıl olarak son kullanma tarihleri kolayca okunabilir biçimde belirtilmelidir. Etiketleme ile ilgili burada belirtilmeyen diğer hususlar Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğine uygun olmalıdır. Bu kapsam dahilinde yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır. Frigofirik araçlarda getirilmelidir.Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’ üncü bölümüne ve TS 13358’e uygun olacaktır. Ürünler frigofirik araçlarda getirilmelidir. |
| **DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ** | Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’ üncü bölümüne ve TS 13358’e uygun olacaktır. |
| **KULLANIM veya İŞLEMDEN ÖNCE HAZIRLAMA ve/veya İŞLEME** | - |
| **ANALİZ PERİYODU** |  Her ürün tesliminde mikrobiyolojik ve kimyasal analiz raporu firma tarafından karşılanmak üzere 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 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.
 |
| **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. |

|  |
| --- |
| KASE YOĞURT  |
| 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 49.-57.Maddeleri ve Türk Gıda Kodeksi Fermente Sütler Tebliğ R.G: 16.02.2009-27143, Tebliğ No.: 2009/25, TS 1330 |
| **KAYIT** | Ürün Ret Kabul Formu, Günlük İaşe Geçici Teslim Belgesi |
| **KONTROL SIKLIĞI** | Her alımda 10 ambalajdan 1 örnek |
| **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 (kullanılacak diğer malzemeler) müteahhit firmanın karşılaması zorunludur.
3. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan yoğurtlar müteahhit firma tarafından değiştirilecektir.
 |
| **KONTROL KRİTERİ** | **ÖZELLİK** |
| **BİYOLOJİK** | Koliform: 9-95E.coli:<3Maya (kob/g):102-103Küf (kob/g):102-103Ref: Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği, Ek-1 Süt, Süt Ürünleri ve Süt Bazlı Ürünlere Ait Mikrobiyolojik Değerler R.G: 29.12.2011-28157, Yetki Kanunu: 5996Ref: Türk Gıda Kodeksi Fermente Sütler Tebliğ R.G: 16.02.2009-27143, Tebliğ No.: 2009/25, TS 1330. |
| **KİMYASAL** | Asitlik derecesi süt asidi hesabıyla % 1.5’dan çok, %0,6’den az bulunmayacaktır. Süt yağı ≥ % 3.8 olmalıdır. PH derecesi 4.2-4.6 arasında olmalıdır.Ref: Türk Gıda Kodeksi Fermente Sütler Tebliğ R.G: 16.02.2009-27143, Tebliğ No: 2009/25 , TS 1330 |
| **FİZİKSEL** | Homojenize yoğurtların rengi, tadı, kıvamı ve görünüşü doğal olmalıdır. Yoğurtlar kirlenmiş,iyi fermente olmamış, küflenmiş, acımış, kıvamı bozuk olmamalıdır. Kendine özgü ve kaymaksız olmalı, kötü koku olmamalıdır. Tam yağlı olacaktır.Yoğurtlar temiz, parlak, süt renginde, serum ayrılması olmamış, çatlak ve gaz kabarcığı bulunmayan homojen yapıda olmalıdır. Kaşıkla alınan kesitte dolgun kıvamda, düzgün yapıda homojen, karıştırıldıktan sonra koyu bir akıcılık, dille damak arasında kolay dağılmayan bir kıvamda olmalıdır. Yoğurtlar max 4°C’de olmalıdır. |
| ORJİN | Yerli Menşei |
| ÜRETİM METODU | Yoğurt mayası, içinde birbirine denk veya çok yakın sayıda streptecocus thermmophilus ve lactobacillus bulgaricus bulunan taze yoğurt veya yoğurt kültürüdür.  |
| AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ | Yoğurtlar, niteliklerini bozmayacak ve insan sağlığına zarar vermeyecek kaplar içerisinde yapılıp satılacaktır. Yoğurt kaplarının içlerine toz, toprak vb. girmeyecek biçimde, sağlığa zararsız plastik maddelerden yapılmış, sağlığa zararsız plastik maddelerden yapılmış ve bir kez kullanılacak bir kapak ile örtülmesi zorunludur. Kase yoğurtların 200 gr lık ambalajlarda getirilecektir.Kase yoğurtların tek kullanımlık güvenlik şeridiyle kaplandıktan sonra üzerine kapak örtülmesi gerekmektedir. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 1’inci bölümüne ve TS 1330’a uygun olacaktır. Yoğurt ambalajlarının üzerine, yoğurdun yağ yüzdesi ve protein miktarı , yapıldığı sütün türü, yapıldığı yer, üretici firmanın adı, adresi, tescil edilmiş markası, gün, ay ve yıl olarak son kullanma tarihi açıkca yazılı tek bir etiket yapıştırılması ya da yoğurdun üzerini örten kapakta bunların belirtilmesi, ambalajlı satılıyorsa yoğurdun net miktarı yazılmalıdır. Bu bilgiler kapakta bulunuyorsa , kapak üzerinde yapımcı firmanın belirtilmesi gerekmektedir. Etiketleme ile ilgili burada belirtilmeyen diğer hususlar Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğine uygun olmalıdır. Bu kapsam dahilinde yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır.Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’ üncü bölümüne ve TS 1330’a uygun olacaktır. Ürünler frigofirik araçlarda getirilecektir. |
| **DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ** | Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’ üncü bölümüne ve TS 1330’a uygun olacaktır. |
| **KULLANIM veya İŞLEMDEN ÖNCE HAZIRLAMA ve/veya İŞLEME** |  |
| **ANALİZ PERİYODU** |  Her ürün tesliminde mikrobiyolojik ve kimyasal analiz raporu firma tarafından karşılanmak üzere 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 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.
 |
| **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. |

|  |
| --- |
| AYRAN  |
| SORUMLU | Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru |
| **REF.STD.NO** | Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Fermente Sütler Tebliği R.Gazete: 16.02.2009-27143, Tebliğ No: 2009/25, TS 3810 |
| **KAYIT** | Ürün Ret Kabul Formu, Günlük İaşe Geçici Teslim Belgesi |
| **KONTROL SIKLIĞI** | Her alımda 20 ambalajdan 1 örnek. |
| **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 ayranlar müteahhit firma tarafından değiştirilecektir.
 |
| **KONTROL KRİTERİ** | **ÖZELLİK** |
| **BİYOLOJİK** | E.coli:<3Ref: Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği, Ek-1 Süt, Süt Ürünleri ve Süt Bazlı Ürünlere Ait Mikrobiyolojik Değerler R.G: 29.12.2011-28157, Yetki Kanunu: 5996 |
| **KİMYASAL** | Laktik asit olarak ağırlıkça en az : %0.5 en fazla % 1Yağ: en az %1.8 Tuz oranı en fazla % 1 olacaktır. İyi fermente olacaktır.Ref: Türk Gıda Kodeksi Fermente Sütler Tebliği, Tebliğ No.: 2009/25, R.Gazete: 16.02.2009-27143 Ek-1: Ayran için yağ oranlarıEk-2: Ürün özellikleri |
| **FİZİKSEL** |  Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Ayranın rengi, tadı, kıvamı ve görünüşü doğal olmalıdır. Ayranlar kirlenmiş, iyi fermente olmamış, acımış, ekşimiş, kıvamı bozuk olmayacaktır. Tam yağlı olacaktır. Ayranlar maksimum +4˚C’de olmalıdır.  |
| ORJİN | Yerli Menşei |
| ÜRETİM METODU | Pastörize sütten elde edilmiş olacaktır. |
| AMBALAJ VE DAĞITIM YÖNTEMLERİ | Ayranın, niteliklerini bozmayacak ve insan sağlığına zarar vermeyecek ambalajlar içerisinde getirilecektir. Ayran ambalajları 200 gramlık olmalı, içlerine toz, toprak vb. girmeyecek biçimde, sağlığa zararsız plastik maddelerden yapılmış ve bir kez kullanılacak bir kapak ile örtülmesi zorunludur. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 1’inci bölümüne ve TS 3810’a uygun olacaktır. Ayran ambalajlarının üzerine, ayranın yağ yüzdesi ve protein miktarı , yapıldığı sütün türü, yapıldığı yer, üretici firmanın adı, adresi, tescil edilmiş markası, gün, ay ve yıl olarak son kullanma tarihi açıkca yazılı tek bir etiket yapıştırılması ya da ayranın üzerini örten kapakta bunların belirtilmesi, ambalajlı satılıyorsa ayranın net miktarı yazılmalıdır. Bu bilgiler kapakta bulunuyorsa , kapak üzerinde yapımcı firmanın belirtilmesi gerekmektedir. Etiketleme ile ilgili burada belirtilmeyen diğer hususlar Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğine uygun olmalıdır. Bu kapsam dahilinde yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır.Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’ üncü bölümüne ve TS 3810’a uygun olacaktır. Ürünler frigofirik araçlarda getirilmelidir. |
| **DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ** | Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’ üncü bölümüne ve TS 3810’a uygun olacaktır. |
| **KULLANIM veya İŞLEMDEN ÖNCE HAZIRLAMA ve/veya İŞLEME** | - |
| **ANALİZ PERİYODU** |  Her ürün tesliminde mikrobiyolojik ve kimyasal analiz raporu firma tarafından karşılanmak üzere 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 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.
 |
| **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. |

|  |
| --- |
| SÜZME YOĞURT  |
| 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 49.-57.Maddeleri ve Türk Gıda Kodeksi Fermente Sütler Tebliğ R.G: 16.02.2009-27143, Tebliğ No.: 2009/25 |
| **KAYIT** | Ürün Ret Kabul Formu, Günlük İaşe Geçici Teslim Belgesi |
| **KONTROL SIKLIĞI** | Her alımda 10 ambalajdan 1 örnek |
| **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 (kullanılacak diğer malzemeler) müteahhit firmanın karşılaması zorunludur.
3. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan yoğurtlar müteahhit firma tarafından değiştirilecektir.
 |
| **KONTROL KRİTERİ** | **ÖZELLİK** |
| **BİYOLOJİK** | Koliform: 9-95E.coli:<3Maya (kob/g):102-103Küf (kob/g):102-103Ref: Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği, Ek-1 Süt, Süt Ürünleri ve Süt Bazlı Ürünlere Ait Mikrobiyolojik Değerler R.G: 29.12.2011-28157, Yetki Kanunu: 5996Ref: Türk Gıda Kodeksi Fermente Sütler Tebliğ R.G: 16.02.2009-27143, Tebliğ No.: 2009/25,  |
| **KİMYASAL** | Bu tür yoğurtlarda en çok % 70 su, yağlı olanların 100 gramında en az 5 gram süt yağı olacaktır. % 1,5 oranında mutfak tuzu karıştırılabilir.Süzme yoğurtlarda, tuz ve yağ dışında süt kuru maddesi miktarı % 30 dan az, asitlik derecesi, sütasidi hesabıyla % 2,25 ten, küf ve maya sayısı bir gramda 50 den çok olmayacak; içinde patojenmikroorganizma bulunmayacaktır.  |
| **FİZİKSEL** | Süzme yoğurtların rengi, tadı, kıvamı ve görünüşü doğal olmalıdır. Yoğurtlar kirlenmiş,iyi fermente olmamış, küflenmiş, acımış, kıvamı bozuk olmamalıdır. Kendine özgü ve kaymaksız olmalı, kötü koku olmamalıdır. Yoğurtlar temiz, parlak, süt renginde, serum ayrılması olmamış, çatlak ve gaz kabarcığı, bulunmayan homojen yapıda, pütürsüz olmalıdır. Kaşıkla alınan kesitte dolgun kıvamda, düzgün yapıda homojen, dille damak arasında kolay dağılmayan bir kıvamda olmalıdır. Yoğurtlar max 4°C’de olmalıdır. |
| ORJİN | Yerli Menşei |
| ÜRETİM METODU | Süzme yoğurt protein oranı fermentasyondan önce veya sonra yükseltilmiş fermente süt ürünüdür. Sağlık Bakanlığı’ndan izin alınmadan başka bir maya veya ferment kullanmak suretiyle yoğurt yapılmaz. Süzme yoğurt, yağlı, yoğurtların torbadan süzülmesi veya başka bir yöntemle suyunun alınmasıyla elde edilen katı kıvamlı yoğurt türü olacaktır. |
| AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ | Yoğurtlar, niteliklerini bozmayacak ve insan sağlığına zarar vermeyecek kaplar içerisinde yapılıp satılacaktır. Yoğurt kaplarının içlerine toz, toprak vb. girmeyecek biçimde, sağlığa zararsız plastik maddelerden yapılmış, sağlığa zararsız plastik maddelerden yapılmış ve bir kez kullanılacak bir kapak ile örtülmesi zorunludur. Süzme yoğurtlar 10 kg’lık ambalajlarda teslim edilecektir.Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 1’inci bölümüne uygun olacaktır. Yoğurt ambalajlarının üzerine, yoğurdun yağ yüzdesi, yapıldığı sütün türü, yapıldığı yer, üretici firmanın adı, adresi, tescil edilmiş markası, gün, ay ve yıl olarak son kullanma tarihi, tuz katılıp katılmadığı açıkca yazılı tek bir etiket yapıştırılması ya da yoğurdun üzerini örten kapakta bunların belirtilmesi, ambalajlı satılıyorsa yoğurdun net miktarı yazılmalıdır. Bu bilgiler kapakta bulunuyorsa , kapak üzerinde yapımcı firmanın belirtilmesi gerekmektedir. Etiketleme ile ilgili burada belirtilmeyen diğer hususlar Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğine uygun olmalıdır. Bu kapsam dahilinde yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır.Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’ üncü bölümüne uygun olacaktır. Ürünler frigofirik araçlarda getirilmelidir. |
| **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 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.
 |
| **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. |

 9 Kalem Süt ve Süt Ürünleri Teknik Şartnamesi tarafımızca hazırlanmıştır.22.2.2016

 Havva Aybala CEYLAN Neslihan KAYMAZLAR

 Diyetisyen Diyetisyen

Çiğdem ÖZCAN

 Diyetisyen