|  |  |
| --- | --- |
| 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 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 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** | 100 ml' de tam yağlı içme sütünün yağ miktarı en az 3,5g olacaktır. Asitlik derecesi süt asidi hesabıyla % 0,135-0,2, protein oranı en az % 2.8 (m/v), yağsız kuru madde miktarı en az (m/v) % 8.5 olacaktır. Türk Gıda Kodeksi, Çiğ Süt ve Isıl İşlem Görmüş İçme Sütleri Tebliği, R.G: 14.2.2000-23964, Tebliğ No.: 2000/6 Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliği R.G.29.12.2011-28157 Yetki Kanunu: 5996, EK-1 Gıdalardaki Bulaşanların Maksimum Limitlerine uygun olmalıdır. |
| **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 tat, koku ve renkte olacak, yabancı tat, koku ve aroma içermeyecektir. UHT sütler doğal ve katkısız olacaktır. Metalimsi, pişmiş ve okside olmuş, tabi olmayan bir tatta olmayacaktır. Sütte jelleşme ve çökelti olmayacak, yabancı madde bulunmayacaktır. UHT Süt 1. Sınıf tam yağlı süt olacaktır. UHT süt özel cihazlarda temizlenmiş ve homojenize edilmiş ekstra kalitede olmalıdır. UHT Sütler max 4°C’de olmalıdır. Burada belirtilmeyen tüm hususlar Türk Gıda Kodeksi, Çiğ Süt ve Isıl İşlem Görmüş İçme Sütleri Tebliğine uygun olacaktır. |
| 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. Ambalajlarda delinme, yırtılma, bombaj, akma, sızıntı görülmeyecektir. Dış ambajında herhangi bir yırtılma, ıslaklık, iç yüzeye temas eden bir kirlilik bulunmayacaktır.  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** | Kurum tarafından en az ayda 1 kez olmak üzere, istenildiği takdirde teslim edilen ürünün kimyasal ve mikrobiyolojik analizi firma tarafından yaptırılıp belgeler 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. |
| **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 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 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: 9-95 E.coli:<3  Maya (kob/g):102-103  Küf (kob/g):102-103  Ref: 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  Ref: Türk Gıda Kodeksi Fermente Sütler Tebliği 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 katı madde oranı en az % (m/m)12 olacaktır. Süt yağı ≥ % 3.8 olmalıdır. Süt proteini en az % 3 olacaktır.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. |
| 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 olacak ve bir kez kullanılacak bir kapak ile örtülecektir. 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** | Kurum tarafından en az ayda 1 kez olmak üzere, istenildiği takdirde teslim edilen ürünün kimyasal ve mikrobiyolojik analizi firma tarafından yaptırılıp belgeler 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. |
| **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, Türk Gıda Kodeksi Peynir Tebliği R.G: 8.02.2015-29261 (Tebliğ No: 2015/6), TS 591 |
| **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 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):1.0x102-1.0x103  Salmonella spp.: 25g’da bulunmayacak  L. monocytogenes: 25g’da bulunmayacak.  E.coli : (kob/g):1.0x102-1.0x103  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. 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. Burada belirtilmeyen tüm hususlarda Türk Gıda Kodeksi Peynir Tebliği maddeleri geçerlidir. |
| 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 ambalajlarda alınır. Beyaz peynir alımında kutu üzerinde belirtilen süzme ağırlık esas alınacaktır. 5 kg’lık ambalajlarda istenecektir.  Ambalaj 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** | Kurum tarafından en az ayda 1 kez olmak üzere, istenildiği takdirde teslim edilen ürünün kimyasal ve mikrobiyolojik analizi firma tarafından yaptırılıp belgeler 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. |
| **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, Türk Gıda Kodeksi Peynir Tebliği R.G: 8.02.2015-29261 (Tebliğ No: 2015/6), TS 3272 |
| **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 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** |
| **BİYOLOJİK** | Koagulaz pozitif stafilokoklar (kob/g):1.0x102-1.0x103  Salmonella spp.: 25g’da bulunmayacak  L. monocytogenes: 25g’da bulunmayacak.  E.coli : (kob/g):1.0x102-1.0x103  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 max 4°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. 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** | Kurum tarafından en az ayda 1 kez olmak üzere, istenildiği takdirde teslim edilen ürünün kimyasal ve mikrobiyolojik analizi firma tarafından yaptırılıp belgeler 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. |
| **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, Türk Gıda Kodeksi Peynir Tebliği R.G: 8.02.2015-29261 (Tebliğ No: 2015/6), TS 3272 |
| **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 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):1.0x102-1.0x103  Salmonella spp.: 25g’da bulunmayacak  L. monocytogenes: 25g’da bulunmayacak.  E.coli : (kob/g):1.0x102-1.0x103  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** | Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Kaşar peynirleri doğal renk ve tatta olmalıdır. Rendelendiğinde topaklanmamalı ve rendelenebilir sertlikte olmalıdır. Kaşar peynir max 4°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 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** | Kurum tarafından en az ayda 1 kez olmak üzere, istenildiği takdirde teslim edilen ürünün kimyasal ve mikrobiyolojik analizi firma tarafından yaptırılıp belgeler 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. |
| **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, Türk Gıda Kodeksi Peynir Tebliği R.G: 8.02.2015-29261 (Tebliğ No: 2015/6), TS 13358 |
| **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 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):1.0x102-1.0x103  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 Ürünlere 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 olmalıdır. Ürün iki parmak arasında ezilmeye dayanıklı topaklar 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 5 kg’ lık 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** | Kurum tarafından en az ayda 1 kez olmak üzere, istenildiği takdirde teslim edilen ürünün kimyasal ve mikrobiyolojik analizi firma tarafından yaptırılıp belgeler 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. |
| **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 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 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: 9-95 E.coli:<3  Maya (kob/g):102-103  Küf (kob/g):102-103  Ref: 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  Ref: 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 katı madde oranı en az % (m/m)12 olacaktır. Süt yağı ≥ % 3.8 olmalıdır. Süt proteini en az % 3 olacaktır.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 ambalajı 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 açıkça 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** | Kurum tarafından en az ayda 1 kez olmak üzere, istenildiği takdirde teslim edilen ürünün kimyasal ve mikrobiyolojik analizi firma tarafından yaptırılıp belgeler 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. |
| **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 6800 |
| **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 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:<3 Ref: 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 % 1  Yağ: 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 oranları Ek-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 6800’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 açıkça 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 6800’a uygun olacaktır. Ürünler frigofirik araçlarda getirilmelidir. |
| **DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ** | Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’ üncü bölümüne ve TS 6800’a uygun olacaktır. |
| **KULLANIM veya İŞLEMDEN ÖNCE HAZIRLAMA ve/veya İŞLEME** | - |
| **ANALİZ PERİYODU** | Kurum tarafından en az ayda 1 kez olmak üzere, istenildiği takdirde teslim edilen ürünün kimyasal ve mikrobiyolojik analizi firma tarafından yaptırılıp belgeler 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. |
| **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. |

|  |  |
| --- | --- |
| TEREYAĞI | |
| 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 73-88. Maddeleri, Tereyağı, Diğer Süt yağı Esaslı Sürülebilir Ürünler ve Sadeyağ Tebliği R.Gazete:12.04.2005-25784 Tebliğ No: 2005/19, TS 1331 |
| **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 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 tereyağı müteahhit firma tarafından değiştirilecektir. |
| **KONTROL KRİTERİ** | **ÖZELLİK** |
| **BİYOLOJİK** | Koagulaz pozitif stafilokoklar: 102-103  Salmonella spp : 25 gramında bulunmayacak.  E Coli : (kob/g): 101-102  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** | Ağırlıkça en az %80, en fazla %90 oranında süt yağı, en fazla %2 oranında yağsız süt kuru maddesi ve en fazla %16 oranında su içermelidir. Asitlik derecesi, süt asidi hesabıyla max. 0.27 olmalıdır |
| **FİZİKSEL** | 1. sınıf yemeklik tereyağı olacaktır. Kendine has tat, koku ve görünümde olup yabancı tat ve koku içermeyecektir. Yapı ve görünüşü itibarıyla sarımsı homojen renkte olmalıdır. Parçalanan sızıntılı, unlu, kumlu bir yapı ve görünüş , mat, solgun, hareli ve benekli bir görünüm göstermemelidir.  Özel ambalajıyla ve 5°C’nin altında olmalıdır. |
| ORJİN | Yerli Menşei |
| ÜRETİM METODU | - |
| AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ | 1 kg’lık özel vakumlu ambalajlarda olmalıdır. Ambalajlar birbirine yapışık olamayacaktır.  Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 1’inci bölümüne ve TS 1331’e uygun olacaktır. Tereyağların 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 1331’e uygun olacaktır. Ürünler frigofirik araçlarda getirilmelidir. |
| **DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ** | Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’ üncü bölümüne ve TS 1331’e uygun olacaktır. |
| **KULLANIM veya İŞLEMDEN ÖNCE HAZIRLAMA ve/veya İŞLEME** | - |
| **ANALİZ PERİYODU** | Kurum tarafından en az ayda 1 kez olmak üzere, istenildiği takdirde teslim edilen ürünün kimyasal ve mikrobiyolojik analizi firma tarafından yaptırılıp belgeler 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. |
| **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 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 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: 9-95 E.coli:<3  Maya (kob/g):102-103  Küf (kob/g):102-103  Ref: 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  Ref: 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. En fazla % 1 oranında tuz içerebilir. Süzme yoğurtlarda, tuz ve yağ dışında süt kuru maddesi miktarı % 30 dan az, asitlik derecesi, süt asidi hesabıyla % 2,25 ten çok olmayacaktır. |
| **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** | Kurum tarafından en az ayda 1 kez olmak üzere, istenildiği takdirde teslim edilen ürünün kimyasal ve mikrobiyolojik analizi firma tarafından yaptırılıp belgeler 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. |
| **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. |

10 Kalem Süt ve Süt Ürünleri Teknik Şartnamesi tarafımızca hazırlanmıştır.4.08.2016

Havva Aybala CEYLAN Özlem ERKOÇ

Diyetisyen Diyetisyen

Çiğdem ÖZCAN

Diyetisyen