|  |
| --- |
| TAVUK ETİ (TÜM) |
| SORUMLU | Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru |
| **REF.STD.NO** | Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Et Ürünleri Tebliği R.G. 05.12.2012 – 28488 Tebliğ No: 2012/74, TS 2409 |
| **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. Gelen ürünlerde herhangi bir bozulma etmeni, renk, tat, koku değişikliği veya yabancı madde belirlendiğinde mal alınmayacaktır.
3. Kullanım sırasında görülen her hangi bir renk veya koku değişikliğinde veya pişme sırasında görülebilecek bozukluk sonucu kullanılan ürün miktarını ve oluşacak maddi zararları müteahhit firmanın karşılaması zorunludur.
 |
| **KONTROL KRİTERİ** | **ÖZELLİK** |
| **BİYOLOJİK** | Aerob toplam bakteri sayısı: 5x105 kob/g - 5x106 kob/gSalmonella spp.: 25 g’da bulunmayacakL.Monositogenes: 25 g’da bulunmayacakE.coli: Bulunmamalı.E.coli O157: H7 (kob/g): Bulunmamalı.Staphylococcus aureus (kob/g):5 x 102 - 5 x 103Clostridium perfringens (kob/g): 101 - 102Maya, küf (kob/g): 101 - 102 Antibiyotik kalıntısı bulunmayacakRef: Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği, Ek**-**1 Et ve Et Ürünlerine Ait Mikrobiyolojik Değerler R.G: 29.12.2011-28157, Yetki Kanunu: 5996, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Et Ürünleri Tebliği R.G. 05.12.2012- 28488 Tebliğ No: 2012/74  |
| **FİZİKSEL** | Kendine has tat, koku, görünüş ve yapıda olacaktır. Tavuk usulüne göre kesildikten sonra temizlenmiş, tüyleri yolunmuş ve ütülenmiş, baş, ayaklar kursak, kuyruk üstü yağ guddeleri, solunum borusu, yutak, barsaklar, böbrekler, döllenme organı, akciğeri, karaciğer ve taşlığı çıkarılmış olacaktır. Kırık, çıkık, organlarda kopma, derin kas yaralanmaları olmamalı, yüzeyde hematom hemorajiler bulunmamalıdır. Likalanma, çürük ve ekşi kokuda, veya yeşilimsi renkte olmamalıdır. Tavukların göğüs kıkırdağı yumuşak olacaktır. Tavuklar günlük kesim olacak, dondurulmuş olmayacaktır. Max +4°C’de olmalıdır. Tüm tavuk ağırlığı ortalama 1200-1400 gr. olmalıdır. |
| ORJİN |  Yerli Menşei |
| ÜRETİM METODU | - |
| AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ | Birim ambalajların müsaade edilen ağırlık toleransları, ilgili bakanlığın 76/211/AT numaralı Hazır Ambalajların Mamullerin Ağırlık ve Hacim Esasına Göre Net Miktar Tesbitine Dair Yönetmeliğe uygun olacaktır. Etler soğuk hava zincirini devam ettirecek frigofirik araçlarla, araç yüzeylerine temas etmeyecek şekilde teslim edilecektir. Tavuklar içindeki malın dışardan görünmesini engellemeyecek nitelikte polietilen ve benzeri malzemelerden yapılmış ambalajlar içerisinde kasalara koyulmuş şekilde teslim edilecektir. Üzerinde firma adı, adresi, üretim ve son kullanım tarihini belirten etiketler bulunan kutulara konularak getirilmelidir. Kasalardaki tavukların içinde su olmayacaktır. Orijinal ambalaj üzerinde firma adı, adresi, ürünle ilgili barkod no’su, ürünün cinsi, adı, üretim ve son kullanma tarihi, net ağırlığı bulunacaktır. Etiketleme ile ilgili burada belirtilmeyen diğer hususlar Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğine uygun olmalıdır. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 1’inci bölümüne ve TS 2409’a uygun olacaktır. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’ üncü bölümüne ve TS 2409’a uygun olacaktır. Bu Teknik Şartnamede bahsedilmeyen diğer hususlar TS 2409 ve ekleri, Türk Gıda Kodeksi Et Ürünleri ile ilgili tebliğ hükümlerinde belirtilen esaslar ile her yeni çıkan ve Resmi Gazetede yayınlanan et yönetmelikleri dâhilinde olacaktır. |
| **DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ** | Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’ üncü bölümüne ve TS 2409’a uygun olacaktır. |
| **KULLANIM veya İŞLEMDEN ÖNCE HAZIRLAMA ve/veya İŞLEME** | - |
| **ANALİZ PERİYODU** | Alınan ürünlerin, kurum tarafından gerekli görüldüğü an ve sıklıkta faaliyet konularına göre bakanlıkça yetkilendirilmiş şahit numunelerde analiz yapan, yeterli bilgi ve donanıma sahip, Türk Akreditasyon Kurumu veya Avrupa Akreditasyon Kurumlarına üye kuruluşlarca akredite edilmiş özel veya kamu laboratuvarlarında her türlü ödemesi yüklenici firma tarafından karşılanmak üzere kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri yaptırılacaktır. |
| **İSTENEN BELGELER** | 1. 5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu kapsamındaki ürünler için “ Gıda Sicil veya Gıda üretim sertifikası “ verilmelidir.
2. Ürünlerin üretiminde kullanılan tavukların, sağlık kontrolünden geçtiğini ve insan tüketimine uygun olduğunu belirten veteriner hekim raporu ile teslim edilecektir. Frigofirik araç dezenfeksiyonu ve hijyen açısından kontrolü rapor içeriğinde belirtilmiş olacaktır.
 |
| **GENEL HÜKÜMLER** | İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 09:30’da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 11:30’a kadar yeni ürün teslim edilmelidir.Teslimat sırasında en az iki kişi taşıyıcı hazır bulunacak, taşıyıcılarda temiz muşamba önlük, bone ve eldiven bulunacaktır. Satın alınan ürünler depoya yüklenici firma personeli tarafından yerleştirilecektir. |

|  |
| --- |
| TAVUK BUT SPECİAL |
| SORUMLU | Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru |
| **REF.STD.NO** | Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Et Ürünleri Tebliği R.G. 05.12.2012 – 28488 Tebliğ No: 2012/74, TS 12325, TS 5890 |
| **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. Gelen ürünlerde herhangi bir bozulma etmeni, renk, tat, koku değişikliği veya yabancı madde belirlendiğinde mal alınmayacaktır.
3. Kullanım sırasında görülen her hangi bir renk veya koku değişikliğinde veya pişme sırasında görülebilecek bozukluk sonucu kullanılan ürün miktarını ve oluşacak maddi zararları müteahhit firmanın karşılaması zorunludur.
 |
| **KONTROL KRİTERİ** | **ÖZELLİK** |
| **BİYOLOJİK** | Aerob toplam bakteri sayısı: 5x105 kob/g - 5x106 kob/gSalmonella spp.: 25 g’da bulunmayacakL.Monositogenes: 25 g’da bulunmayacakE.coli: Bulunmamalı.E.coli O157: H7 (kob/g): Bulunmamalı.Staphylococcus aureus (kob/g):5 x 102 - 5 x 103Clostridium perfringens (kob/g): 101 - 102Maya, küf (kob/g):101 - 102 Antibiyotik kalıntısı bulunmayacakRef: Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği, Ek**-**1 Et ve Et Ürünlerine Ait Mikrobiyolojik Değerler R.G: 29.12.2011-28157, Yetki Kanunu: 5996, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Et Ürünleri Tebliği R.G. 05.12.2012- 28488 Tebliğ No: 2012/74 |
| **KİMYASAL** | **-** |
| **FİZİKSEL** | Kendine has tat, koku, görünüş ve yapıda olacaktır. Tüyleri temizlenmiş üzerlerinde likalanma, çürük, morarma ve ekşi koku olmayacaktır. Bozulmamış, kokuşmamış, acılaşmamış, donma yanığına uğramamış, yabancı koku sinmemiş, kendine has renk, koku ve görünüşte, parça bütünlüğü bozulmamış olmalı ve kemikler kırık veya parçalı olmamalıdır. Parça, butlar dolgun etli, ağırlıkları 250±20 gr arasında değişecek ve eşit sayıda olacaktır. Tavuklar günlük kesim olacak, dondurulmuş olmayacak, iç organlarından tamamen temizlenmiş olacak ve butlarda kalça kemiği bulunmayacaktır. Max +4°C’de olmalıdır. |
| ORJİN |  Yerli Menşei |
| ÜRETİM METODU | - |
| AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ | Tavuklar soğuk hava zincirini devam ettirecek frigofirik araçlarla, araç yüzeylerine temas etmeyecek şekilde teslim edilecektir. Tavuklar içindeki malın dışardan görünmesini engellemeyecek nitelikte polietilen ve benzeri malzemelerden yapılmış ambalajlar içerisinde kasalara koyulmuş şekilde teslim edilecektir. Üzerinde firma adı, adresi, üretim ve son kullanım tarihini belirten etiketler bulunan kutulara konularak getirilmelidir. Kasalardaki tavukların içinde su olmayacaktır. Orijinal ambalaj üzerinde firma adı, adresi, ürünle ilgili barkod no’su, ürünün cinsi, adı, üretim ve son kullanma tarihi, net ağırlığı bulunacaktır. Etiketleme ile ilgili burada belirtilmeyen diğer hususlar Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğine uygun olmalıdır. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 1’inci bölümüne ve TS 12325 ve TS 5890’a uygun olacaktır. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’ üncü bölümüne ve TS 12325’e ve TS 5890’a uygun olacaktır. Bu Teknik Şartnamede bahsedilmeyen diğer hususlar TS 12325 ve TS 5890 ve ekleri, Türk Gıda Kodeksi Et Ürünleri ile ilgili tebliğ hükümlerinde belirtilen esaslar ile her yeni çıkan ve Resmi Gazetede yayınlanan et yönetmelikleri dâhilinde olacaktır. |
| **DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ** | Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’ üncü bölümüne ve TS 12325 ve TS 5890’a uygun olacaktır. |
| **KULLANIM veya İŞLEMDEN ÖNCE HAZIRLAMA ve/veya İŞLEME** | - |
| **ANALİZ PERİYODU** | Alınan ürünlerin, kurum tarafından gerekli görüldüğü an ve sıklıkta faaliyet konularına göre bakanlıkça yetkilendirilmiş şahit numunelerde analiz yapan, yeterli bilgi ve donanıma sahip, Türk Akreditasyon Kurumu veya Avrupa Akreditasyon Kurumlarına üye kuruluşlarca akredite edilmiş özel veya kamu laboratuvarlarında her türlü ödemesi yüklenici firma tarafından karşılanmak üzere kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri yaptırılacaktır. |
| **İSTENEN BELGELER** | 1. 5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu kapsamındaki ürünler için “ Gıda Sicil veya Gıda üretim sertifikası “ verilmelidir.
2. Ürünlerin üretiminde kullanılan tavukların, sağlık kontrolünden geçtiğini ve insan tüketimine uygun olduğunu belirten veteriner hekim raporu ile teslim edilecektir. Frigofirik araç dezenfeksiyonu ve hijyen açısından kontrolü rapor içeriğinde belirtilmiş olacaktır.
 |
| **GENEL HÜKÜMLER** | İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 09:30’da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 11:30’a kadar yeni ürün teslim edilmelidir.Teslimat sırasında en az iki kişi taşıyıcı hazır bulunacak, taşıyıcılarda temiz muşamba önlük, bone ve eldiven bulunacaktır.Satın alınan ürünler depoya yüklenici firma personeli tarafından yerleştirilecektir. |

|  |
| --- |
| **TAVUK FİLETO** |
| SORUMLU | Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru |
| **REF.STD.NO** | Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Et Ürünleri Tebliği R.G. 05.12.2012 – 28488 Tebliğ No: 2012/74, TS 12401, TS 5890 |
| **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. Gelen ürünlerde herhangi bir bozulma etmeni, renk, tat, koku değişikliği veya yabancı madde belirlendiğinde mal alınmayacaktır.
3. Kullanım sırasında görülen her hangi bir renk veya koku değişikliğinde veya pişme sırasında görülebilecek bozukluk sonucu kullanılan ürün miktarını ve oluşacak maddi zararları müteahhit firmanın karşılaması zorunludur.
 |
| **KONTROL KRİTERİ** | **ÖZELLİK** |
| **BİYOLOJİK** | Aerob toplam bakteri sayısı: 5x105 kob/g - 5x106 kob/gSalmonella spp.: 25 g’da bulunmayacakL.Monositogenes: 25 g’da bulunmayacakE.coli: Bulunmamalı.E.coli O157: H7 (kob/g): Bulunmamalı.Staphylococcus aureus (kob/g):5 x 102 - 5 x 103Clostridium perfringens (kob/g): 101 - 102Maya, küf (kob/g): 101 - 102 Ref: Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği, Ek**-**1 Et ve Et Ürünlerine Ait Mikrobiyolojik Değerler R.G: 29.12.2011-28157, Yetki Kanunu: 5996, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Et Ürünleri Tebliği R.G. 05.12.2012- 28488 Tebliğ No: 2012/74 |
| **KİMYASAL** | **-** |
| **FİZİKSEL** | Kendine has tat, koku, görünüş ve yapıda olacaktır. Filetolar tavuğun gögüs kısmından kemiksiz ve derisiz olarak 110±10 gr’lık parçalar halinde olacak. İhtiyaca göre derili istenebilecektir. Tavuk filetolar, ızgarada pişirilmeye uygun şekilde inceltilmiş, yağları alınmış ve marinasyonsuz hazırlanmış olacaktır. Max +4°C’de olmalıdır. |
| ORJİN | Yerli Menşei |
| ÜRETİM METODU | - |
| AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ | Tavuklar soğuk hava zincirini devam ettirecek frigofirik araçlarla, araç yüzeylerine temas etmeyecek şekilde teslim edilecektir. Tavuklar içindeki malın dışardan görünmesini engellemeyecek nitelikte polietilen ve benzeri malzemelerden yapılmış ambalajlar içerisinde kasalara koyulmuş şekilde teslim edilecektir. Üzerinde firma adı, adresi, üretim ve son kullanım tarihini belirten etiketler bulunan kutulara konularak getirilmelidir. Kasalardaki tavukların içinde su olmayacaktır.Orijinal ambalaj üzerinde firma adı, adresi, ürünle ilgili barkod no’su, ürünün cinsi, adı, üretim ve son kullanma tarihi, net ağırlığı bulunacaktır. Etiketleme ile ilgili burada belirtilmeyen diğer hususlar Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğine uygun olmalıdır. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 1’inci bölümüne ve TS 12401 ve TS 5890’a uygun olacaktır. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’ üncü bölümüne ve TS 2409’a uygun olacaktır. Bu Teknik Şartnamede bahsedilmeyen diğer hususlar TS 12401 ve TS 5890 ve ekleri, Türk Gıda Kodeksi Et Ürünleri ile ilgili tebliğ hükümlerinde belirtilen esaslar ile her yeni çıkan ve Resmi Gazetede yayınlanan et yönetmelikleri dâhilinde olacaktır. |
| **DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ** | Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’ üncü bölümüne ve TS 12401 ve TS 5890’a uygun olacaktır. |
| **KULLANIM veya İŞLEMDEN ÖNCE HAZIRLAMA ve/veya İŞLEME** | - |
| **ANALİZ PERİYODU** | Alınan ürünlerin, kurum tarafından gerekli görüldüğü an ve sıklıkta faaliyet konularına göre bakanlıkça yetkilendirilmiş şahit numunelerde analiz yapan, yeterli bilgi ve donanıma sahip, Türk Akreditasyon Kurumu veya Avrupa Akreditasyon Kurumlarına üye kuruluşlarca akredite edilmiş özel veya kamu laboratuvarlarında her türlü ödemesi yüklenici firma tarafından karşılanmak üzere kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri yaptırılacaktır. |
| **İSTENEN BELGELER** | 1. 5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu kapsamındaki ürünler için “ Gıda Sicil veya Gıda üretim sertifikası “ verilmelidir.
2. Ürünlerin üretiminde kullanılan tavukların, sağlık kontrolünden geçtiğini ve insan tüketimine uygun olduğunu belirten veteriner hekim raporu ile teslim edilecektir. Frigofirik araç dezenfeksiyonu ve hijyen açısından kontrolü rapor içeriğinde belirtilmiş olacaktır.
 |
| **GENEL HÜKÜMLER** | İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 09:30’da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 11:30’a kadar yeni ürün teslim edilmelidir.Teslimat sırasında en az iki kişi taşıyıcı hazır bulunacak, taşıyıcılarda temiz muşamba önlük, bone ve eldiven bulunacaktır.Satın alınan ürünler depoya yüklenici firma personeli tarafından yerleştirilecektir. |

|  |
| --- |
| TAVUK ŞİNİTSEL |
| SORUMLU | Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru |
| **REF.STD.NO** | Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Et Ürünleri Tebliği R.G. 05.12.2012 – 28488 Tebliğ No: 2012/74,TS 12401, TS 5890 |
| **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. Gelen ürünlerde herhangi bir bozulma etmeni, renk, tat, koku değişikliği veya yabancı madde belirlendiğinde mal alınmayacaktır.
3. Kullanım sırasında görülen her hangi bir renk veya koku değişikliğinde veya pişme sırasında görülebilecek bozukluk sonucu kullanılan ürün miktarını ve oluşacak maddi zararları müteahhit firmanın karşılaması zorunludur.
 |
| **KONTROL KRİTERİ** | **ÖZELLİK** |
| **BİYOLOJİK**  | Aerob toplam bakteri sayısı: 5x105 kob/g - 5x106 kob/gSalmonella spp.: 25 g’da bulunmayacakL.Monositogenes: 25 g’da bulunmayacakE.coli: Bulunmamalı.E.coli O157: H7 (kob/g): Bulunmamalı.Staphylococcus aureus (kob/g):5 x 102 - 5 x 103Clostridium perfringens (kob/g): 101 - 102Maya, küf (kob/g):: 101 - 102 Ref: Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği, Ek**-**1 Et ve Et Ürünlerine Ait Mikrobiyolojik Değerler R.G: 29.12.2011-28157, Yetki Kanunu: 5996, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Et Ürünleri Tebliği R.G. 05.12.2012- 28488 Tebliğ No: 2012/74 |
| **KİMYASAL** | **-** |
| **FİZİKSEL** | Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Bonfilesi ayrılmış tavuk göğüs etlerinden ortalama 110±10 gr. arasında düzgün bir biçimde dilimlenmiş olacaktır. Ürünün her iki tarafı kaplama malzemesi ile kaplanmış olacaktır. Tavuk Şinitsel -18°C’de olmalıdır. Erimiş veya erimiş tekrar dondurulmuş olmamalıdır. |
| ORJİN | Yerli menşei |
| ÜRETİM METODU | Galeta unu, sarı mısır nişastası, soğan tozu, karabiber ve tuz içeren toz kaplama malzemesinin su ile ½ oranında (1 ölçü toz malzeme 2 ölçü su) sulandırılması ile oluşturulan sıvı içerisinde ürüne yapışkanlık özelliği kazandırılacaktır. Galeta unu, su, sarı mısır nişastası, soğan tozu, karabiber ve tuz içeren kaplama malzemesi ile ürün ağırlığının maksimum %25’ i kaplanmış olarak getirilecektir. |
| AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ | Tavuklar soğuk hava zincirini devam ettirecek frigofirik araçlarla (-16-18°C) araç yüzeylerine temas etmeyecek şekilde teslim edilecektir. Tavuklar içindeki malın dışardan görünmesini engellemeyecek nitelikte polietilen ve benzeri malzemelerden yapılmış ambalajlar içerisinde teslim edilecektir. 5-6 kg ağırlığında dökme olarak sevk edilecektir. Üzerinde firma adı, adresi, üretim ve son kullanım tarihini belirten etiketler bulunan kutulara konularak getirilmelidir. Orijinal ambalaj üzerinde firma adı, adresi, ürünle ilgili barkod no’su, ürünün cinsi, adı, üretim ve son kullanma tarihi, net ağırlığı bulunacaktır. Etiketleme ile ilgili burada belirtilmeyen diğer hususlar Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğine uygun olmalıdır. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 1’inci bölümüne ve TS 5890’a uygun olacaktır. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’ üncü bölümüne ve TS 5890’a uygun olacaktır. Bu Teknik Şartnamede bahsedilmeyen diğer hususlar TS 5890 ve ekleri, Türk Gıda Kodeksi Et Ürünleri ile ilgili tebliğ hükümlerinde belirtilen esaslar ile her yeni çıkan ve Resmi Gazetede yayınlanan et yönetmelikleri dâhilinde olacaktır. |
| **DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ** | Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’ üncü bölümüne ve TS 5890’a uygun olacaktır |
| **KULLANIM veya İŞLEMDEN ÖNCE HAZIRLAMA ve/veya İŞLEME** | - |
| **ANALİZ PERİYODU** | Alınan ürünlerin, kurum tarafından gerekli görüldüğü an ve sıklıkta faaliyet konularına göre bakanlıkça yetkilendirilmiş şahit numunelerde analiz yapan, yeterli bilgi ve donanıma sahip, Türk Akreditasyon Kurumu veya Avrupa Akreditasyon Kurumlarına üye kuruluşlarca akredite edilmiş özel veya kamu laboratuvarlarında her türlü ödemesi yüklenici firma tarafından karşılanmak üzere kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri yaptırılacaktır. |
| **İSTENEN BELGELER** | 1. 5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu kapsamındaki ürünler için “ Gıda Sicil veya Gıda üretim sertifikası “ verilmelidir.
2. Ürünlerin üretiminde kullanılan tavukların, sağlık kontrolünden geçtiğini ve insan tüketimine uygun olduğunu belirten veteriner hekim raporu ile teslim edilecektir. Frigofirik araç dezenfeksiyonu ve hijyen açısından kontrolü rapor içeriğinde belirtilmiş olacaktır.
 |
| **GENEL HÜKÜMLER** | İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 09:30’da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 11:30’a kadar yeni ürün teslim edilmelidir.Teslimat sırasında en az iki kişi taşıyıcı hazır bulunacak, taşıyıcılarda temiz muşamba önlük, bone ve eldiven bulunacaktır.Satın alınan ürünler depoya yüklenici firma personeli tarafından yerleştirilecektir. |

|  |
| --- |
| HİNDİ KÜLBASTI |
| SORUMLU | Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru |
| **REF.STD.NO** | Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Et Ürünleri Tebliği R.G. 05.12.2012 – 28488 Tebliğ No: 2012/74, TS 13061 |
| **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. Gelen ürünlerde herhangi bir bozulma etmeni, renk, tat, koku değişikliği veya yabancı madde belirlendiğinde mal alınmayacaktır.
3. Kullanım sırasında görülen her hangi bir renk veya koku değişikliğinde veya pişme sırasında görülebilecek bozukluk sonucu kullanılan ürün miktarını ve oluşacak maddi zararları müteahhit firmanın karşılaması zorunludur.
 |
| **KONTROL KRİTERİ** | **ÖZELLİK** |
| **BİYOLOJİK**  | Aerob toplam bakteri sayısı: 5x105 kob/g - 5x106 kob/gSalmonella spp.: 25 g’da bulunmayacakL.Monositogenes: 25 g’da bulunmayacakE.coli: Bulunmamalı.E.coli O157: H7 (kob/g): Bulunmamalı.Staphylococcus aureus (kob/g):5 x 102 - 5 x 103Clostridium perfringens (kob/g): 101 - 102Maya, küf (kob/g):: 101 - 102 Ref: Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği, Ek**-**1 Et ve Et Ürünlerine Ait Mikrobiyolojik Değerler R.G: 29.12.2011-28157, Yetki Kanunu: 5996, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Et Ürünleri Tebliği R.G. 05.12.2012- 28488 Tebliğ No: 2012/74 |
| **KİMYASAL** | **-** |
| **FİZİKSEL** | Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Likalanma, çürük, morarma ve ekşi koku olmayacaktır. Bozulmamış, kokuşmamış, acılaşmamış, donma yanığına uğramamış, yabancı koku sinmemiş, kendine has renk, koku ve görünüşte, parça bütünlüğü bozulmamış olmalıdır. Hindi külbastı 110±10 gr lık porsiyonlar halinde isteğe bağlı olarak sossuz ya da soslanmış olarak getirilmelidir. Max +4°C’de olmalıdır. |
| ORJİN | Yerli menşei |
| ÜRETİM METODU | Hindi Külbastı, Türk Gıda Kodeksi yönetmeliği ve tebliğler kapsamındaki limitlere uygun olarak baharat ve soslarla muamele edilerek yapılan ürün olacaktır. |
| AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ | Hindiler soğuk hava zincirini devam ettirecek frigofirik araçlarla, araç yüzeylerine temas etmeyecek şekilde teslim edilecektir. Hindiler içindeki malın dışardan görünmesini engellemeyecek nitelikte polietilen ve benzeri malzemelerden yapılmış ambalajlar içerisinde teslim edilecektir. Üzerinde firma adı, adresi, üretim ve son kullanım tarihini belirten etiketler bulunan kutulara konularak getirilmelidir. Orijinal ambalaj üzerinde firma adı, adresi, ürünle ilgili barkod no’su, ürünün cinsi,adı, üretim ve son kullanma tarihi, net ağırlığı bulunacaktır. Etiketleme ile ilgili burada belirtilmeyen diğer hususlar Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğine uygun olmalıdır. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 1’inci bölümüne ve TS 13061’e uygun olacaktır. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’ üncü bölümüne ve TS 13061’e uygun olacaktır. Bu Teknik Şartnamede bahsedilmeyen diğer hususlar TS 13061 ve ekleri, Türk Gıda Kodeksi Et Ürünleri ile ilgili tebliğ hükümlerinde belirtilen esaslar ile her yeni çıkan ve Resmi Gazetede yayınlanan et yönetmelikleri dâhilinde olacaktır. |
| **DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ** | Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’ üncü bölümüne ve TS 13061’e uygun olacaktır |
| **KULLANIM veya İŞLEMDEN ÖNCE HAZIRLAMA ve/veya İŞLEME** | - |
| **ANALİZ PERİYODU** | Alınan ürünlerin, kurum tarafından gerekli görüldüğü an ve sıklıkta faaliyet konularına göre bakanlıkça yetkilendirilmiş şahit numunelerde analiz yapan, yeterli bilgi ve donanıma sahip, Türk Akreditasyon Kurumu veya Avrupa Akreditasyon Kurumlarına üye kuruluşlarca akredite edilmiş özel veya kamu laboratuvarlarında her türlü ödemesi yüklenici firma tarafından karşılanmak üzere kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri yaptırılacaktır. |
| **İSTENEN BELGELER** | 1. 5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu kapsamındaki ürünler için “ Gıda Sicil veya Gıda üretim sertifikası “ verilmelidir.
2. Ürünlerin üretiminde kullanılan hindilerin, sağlık kontrolünden geçtiğini ve insan tüketimine uygun olduğunu belirten veteriner hekim raporu ile teslim edilecektir. Frigofirik araç dezenfeksiyonu ve hijyen açısından kontrolü rapor içeriğinde belirtilmiş olacaktır.
 |
| **GENEL HÜKÜMLER** | İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 09:30’da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 11:30’a kadar yeni ürün teslim edilmelidir.Teslimat sırasında en az iki kişi taşıyıcı hazır bulunacak, taşıyıcılarda temiz muşamba önlük, bone ve eldiven bulunacaktır.Satın alınan ürünler depoya yüklenici firma personeli tarafından yerleştirilecektir. |

|  |
| --- |
| HİNDİ ÇÖP ŞİŞ |
| SORUMLU | Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru |
| **REF.STD.NO** | Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Et Ürünleri Tebliği R.G. 05.12.2012 – 28488 Tebliğ No: 2012/74, TS 13061 |
| **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. Gelen ürünlerde herhangi bir bozulma etmeni, renk, tat, koku değişikliği veya yabancı madde belirlendiğinde mal alınmayacaktır.
3. Kullanım sırasında görülen her hangi bir renk veya koku değişikliğinde veya pişme sırasında görülebilecek bozukluk sonucu kullanılan ürün miktarını ve oluşacak maddi zararları müteahhit firmanın karşılaması zorunludur.
 |
| **KONTROL KRİTERİ** | **ÖZELLİK** |
| **BİYOLOJİK**  | Aerob toplam bakteri sayısı: 5x105 kob/g - 5x106 kob/gSalmonella spp.: 25 g’da bulunmayacakL.Monositogenes: 25 g’da bulunmayacakE.coli: Bulunmamalı.E.coli O157: H7 (kob/g): Bulunmamalı.Staphylococcus aureus (kob/g):5 x 102 - 5 x 103Clostridium perfringens (kob/g): 101 - 102Maya, küf (kob/g):: 101 - 102 Ref: Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği, Ek**-**1 Et ve Et Ürünlerine Ait Mikrobiyolojik Değerler R.G: 29.12.2011-28157, Yetki Kanunu: 5996, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Et Ürünleri Tebliği R.G. 05.12.2012- 28488 Tebliğ No: 2012/74 |
| **KİMYASAL** | **-** |
| **FİZİKSEL** | Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Likalanma, çürük, morarma ve ekşi koku olmayacaktır. Bozulmamış, kokuşmamış, acılaşmamış, donma yanığına uğramamış, yabancı koku sinmemiş, kendine has renk, koku ve görünüşte, parça bütünlüğü bozulmamış olmalıdır. Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Hindi şiş göğüs 110±10 gr lık porsiyonlar halinde isteğe bağlı olarak sossuz ya da soslanmış olarak getirilmelidir. Max +4°C’de olmalıdır. |
| ORJİN | Yerli menşei |
| ÜRETİM METODU | Hindi Şiş, Türk Gıda Kodeksi yönetmeliği ve tebliğler kapsamındaki limitlere uygun olarak baharat ve soslarla muamele edilerek yapılan ürün olacaktır. |
| AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ | Hindiler soğuk hava zincirini devam ettirecek frigofirik araçlarla, araç yüzeylerine temas etmeyecek şekilde teslim edilecektir. Hindiler içindeki malın dışardan görünmesini engellemeyecek nitelikte polietilen ve benzeri malzemelerden yapılmış ambalajlar içerisinde teslim edilecektir. Üzerinde firma adı, adresi, üretim ve son kullanım tarihini belirten etiketler bulunan kutulara konularak getirilmelidir. Orijinal ambalaj üzerinde firma adı, adresi, ürünle ilgili barkod no’su, ürünün cinsi,adı, üretim ve son kullanma tarihi, net ağırlığı bulunacaktır. Etiketleme ile ilgili burada belirtilmeyen diğer hususlar Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğine uygun olmalıdır. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 1’inci bölümüne ve TS 13061’e uygun olacaktır. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’ üncü bölümüne ve TS 13061’e uygun olacaktır. Bu Teknik Şartnamede bahsedilmeyen diğer hususlar TS 13061 ve ekleri, Türk Gıda Kodeksi Et Ürünleri ile ilgili tebliğ hükümlerinde belirtilen esaslar ile her yeni çıkan ve Resmi Gazetede yayınlanan et yönetmelikleri dâhilinde olacaktır. |
| **DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ** | Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’ üncü bölümüne ve TS 13061’e uygun olacaktır |
| **KULLANIM veya İŞLEMDEN ÖNCE HAZIRLAMA ve/veya İŞLEME** | - |
| **ANALİZ PERİYODU** | Alınan ürünlerin, kurum tarafından gerekli görüldüğü an ve sıklıkta faaliyet konularına göre bakanlıkça yetkilendirilmiş şahit numunelerde analiz yapan, yeterli bilgi ve donanıma sahip, Türk Akreditasyon Kurumu veya Avrupa Akreditasyon Kurumlarına üye kuruluşlarca akredite edilmiş özel veya kamu laboratuvarlarında her türlü ödemesi yüklenici firma tarafından karşılanmak üzere kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri yaptırılacaktır. |
| **İSTENEN BELGELER** | 1. 5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu kapsamındaki ürünler için “ Gıda Sicil veya Gıda üretim sertifikası “ verilmelidir.
2. Ürünlerin üretiminde kullanılan hindilerin, sağlık kontrolünden geçtiğini ve insan tüketimine uygun olduğunu belirten veteriner hekim raporu ile teslim edilecektir. Frigofirik araç dezenfeksiyonu ve hijyen açısından kontrolü rapor içeriğinde belirtilmiş olacaktır.
 |
| **GENEL HÜKÜMLER** | İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 09:30’da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 11:30’a kadar yeni ürün teslim edilmelidir.Teslimat sırasında en az iki kişi taşıyıcı hazır bulunacak, taşıyıcılarda temiz muşamba önlük, bone ve eldiven bulunacaktır.Satın alınan ürünler depoya yüklenici firma personeli tarafından yerleştirilecektir. |

|  |
| --- |
| TAVUK CORDON BLEU |
| SORUMLU | Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru |
| **REF.STD.NO** | Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Et Ürünleri Tebliği R.G. 05.12.2012 – 28488 Tebliğ No: 2012/74,TS 12401, TS 5890 |
| **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. Gelen ürünlerde herhangi bir bozulma etmeni, renk, tat, koku değişikliği veya yabancı madde belirlendiğinde mal alınmayacaktır.
3. Kullanım sırasında görülen her hangi bir renk veya koku değişikliğinde veya pişme sırasında görülebilecek bozukluk sonucu kullanılan ürün miktarını ve oluşacak maddi zararları müteahhit firmanın karşılaması zorunludur.
 |
| **KONTROL KRİTERİ** | **ÖZELLİK** |
| **BİYOLOJİK**  | Aerob toplam bakteri sayısı: 5x105 kob/g - 5x106 kob/gSalmonella spp.: 25 g’da bulunmayacakL.Monositogenes: 25 g’da bulunmayacakE.coli: Bulunmamalı.E.coli O157: H7 (kob/g): Bulunmamalı.Staphylococcus aureus (kob/g):5 x 102 - 5 x 103Clostridium perfringens (kob/g): 101 - 102Maya, küf (kob/g):: 101 - 102 Ref: Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği, Ek**-**1 Et ve Et Ürünlerine Ait Mikrobiyolojik Değerler R.G: 29.12.2011-28157, Yetki Kanunu: 5996, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Et Ürünleri Tebliği R.G. 05.12.2012- 28488 Tebliğ No: 2012/74 |
| **KİMYASAL** | **-** |
| **FİZİKSEL** | Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Ürünlerin birim ağırlığı 120±10 gram olmalıdır. Tavuk etinin içerisine kaşar peyniri konularak kaplama malzemesi ile kaplanarak ön pişirme işlemi yapılmış olarak hazırlanmış ürün olacaktır. Tavuk Cordon Bleu -18°C’de olmalıdır. Erimiş veya erimiş tekrar dondurulmuş olmamalıdır. |
| ORJİN | Yerli menşei |
| ÜRETİM METODU | Galeta unu, sarı mısır nişastası, soğan tozu, karabiber ve tuz içeren toz kaplama malzemesinin su ile ½ oranında (1 ölçü toz malzeme 2 ölçü su) sulandırılması ile oluşturulan sıvı içerisinde ürüne yapışkanlık özelliği kazandırılacaktır. Galeta unu, su, sarı mısır nişastası, soğan tozu, karabiber ve tuz içeren kaplama malzemesi ile ürün ağırlığının maksimum %25’ i kaplanmış olarak getirilecektir.  |
| AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ | Tavuklar soğuk hava zincirini devam ettirecek frigofirik araçlarla (-16-18°C) araç yüzeylerine temas etmeyecek şekilde teslim edilecektir.Ürünler, malın dışardan görünmesini engellemeyecek nitelikte polietilen ve benzeri malzemelerden yapılmış ambalajlar içerisinde teslim edilecektir. Üzerinde firma adı, adresi, üretim ve son kullanım tarihini belirten etiketler bulunan kutulara konularak getirilmelidir. Orijinal ambalaj üzerinde firma adı, adresi,ürünle ilgili barkod no’su, ürünün cinsi,adı, üretim ve son kullanma tarihi, net ağırlığı bulunacaktır. Etiketleme ile ilgili burada belirtilmeyen diğer hususlar Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğine uygun olmalıdır. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 1’inci bölümüne ve TS 5890’a uygun olacaktır. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’ üncü bölümüne ve TS 5890’a uygun olacaktır. Bu Teknik Şartnamede bahsedilmeyen diğer hususlar TS 5890 ve ekleri, Türk Gıda Kodeksi Et Ürünleri ile ilgili tebliğ hükümlerinde belirtilen esaslar ile her yeni çıkan ve Resmi Gazetede yayınlanan et yönetmelikleri dâhilinde olacaktır. |
| **DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ** | Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’ üncü bölümüne ve TS 5890’a uygun olacaktır |
| **KULLANIM veya İŞLEMDEN ÖNCE HAZIRLAMA ve/veya İŞLEME** | - |
| **ANALİZ PERİYODU** | Alınan ürünlerin, kurum tarafından gerekli görüldüğü an ve sıklıkta faaliyet konularına göre bakanlıkça yetkilendirilmiş şahit numunelerde analiz yapan, yeterli bilgi ve donanıma sahip, Türk Akreditasyon Kurumu veya Avrupa Akreditasyon Kurumlarına üye kuruluşlarca akredite edilmiş özel veya kamu laboratuvarlarında her türlü ödemesi yüklenici firma tarafından karşılanmak üzere kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri yaptırılacaktır. |
| **İSTENEN BELGELER** | 1. 5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu kapsamındaki ürünler için “ Gıda Sicil veya Gıda üretim sertifikası “ verilmelidir.
2. Ürünlerin üretiminde kullanılan tavukların, sağlık kontrolünden geçtiğini ve insan tüketimine uygun olduğunu belirten veteriner hekim raporu ile teslim edilecektir. Frigofirik araç dezenfeksiyonu ve hijyen açısından kontrolü rapor içeriğinde belirtilmiş olacaktır.
 |
| **GENEL HÜKÜMLER** | İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 09:30’da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 11:30’a kadar yeni ürün teslim edilmelidir.Teslimat sırasında en az iki kişi taşıyıcı hazır bulunacak, taşıyıcılarda temiz muşamba önlük, bone ve eldiven bulunacaktır.Satın alınan ürünler depoya yüklenici firma personeli tarafından yerleştirilecektir. |

|  |
| --- |
| **TAVUK CİĞERİ** |
| SORUMLU | Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru |
| **REF.STD.NO** | Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Et Ürünleri Tebliği R.G. 05.12.2012 – 28488 Tebliğ No: 2012/74, TS 12401, TS 5890 |
| **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. Gelen ürünlerde herhangi bir bozulma etmeni, renk, tat, koku değişikliği veya yabancı madde belirlendiğinde mal alınmayacaktır.
3. Kullanım sırasında görülen her hangi bir renk veya koku değişikliğinde veya pişme sırasında görülebilecek bozukluk sonucu kullanılan ürün miktarını ve oluşacak maddi zararları müteahhit firmanın karşılaması zorunludur.
 |
| **KONTROL KRİTERİ** | **ÖZELLİK** |
| **BİYOLOJİK** | Aerob toplam bakteri sayısı: 5x105 kob/g - 5x106 kob/gSalmonella spp.: 25 g’da bulunmayacakL.Monositogenes: 25 g’da bulunmayacakE.coli: Bulunmamalı.E.coli O157: H7 (kob/g): Bulunmamalı.Staphylococcus aureus (kob/g):5 x 102 - 5 x 103Clostridium perfringens (kob/g): 101 - 102Maya, küf (kob/g): 101 - 102 Ref: Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği, Ek**-**1 Et ve Et Ürünlerine Ait Mikrobiyolojik Değerler R.G: 29.12.2011-28157, Yetki Kanunu: 5996, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Et Ürünleri Tebliği R.G. 05.12.2012- 28488 Tebliğ No: 2012/74 |
| **KİMYASAL** | **-** |
| **FİZİKSEL** | Kendine has tat, koku, görünüş ve yapıda olacaktır. Tavuk ciğerleri temizlenmiş ve yağları alınmiş olarak getirilmelidir. Tavuk ciğerlerinde herhangi bir yabancı madde, tat, koku veya kirlilik bulunmayacaktır. Tavuk yürekle karıştırılmış olmayacaktır. Tavuk ciğerleri uygun şekilde hazırlanmış olarak dökme koliler halinde 10±2 kg teslim edilecektir. Tavuk ciğerleri Max +4°C’de olmalıdır.  |
| ORJİN | Yerli Menşei |
| ÜRETİM METODU | - |
| AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ | Tavuk ciğerleri soğuk hava zincirini devam ettirecek frigofirik araçlarla, araç yüzeylerine temas etmeyecek şekilde teslim edilecektir. Tavuklar ciğerleri içindeki malın dışardan görünmesini engellemeyecek nitelikte polietilen ve benzeri malzemelerden yapılmış ambalajlar içerisinde kasalara koyulmuş şekilde teslim edilecektir. Üzerinde firma adı, adresi, üretim ve son kullanım tarihini belirten etiketler bulunan kutulara konularak getirilmelidir. Kasalardaki tavuk ürünlerinin içinde su olmayacaktır. Orijinal ambalaj üzerinde firma adı, adresi, ürünle ilgili barkod no’su, ürünün cinsi, adı, üretim ve son kullanma tarihi, net ağırlığı bulunacaktır. Etiketleme ile ilgili burada belirtilmeyen diğer hususlar Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğine uygun olmalıdır. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 1’inci bölümüne ve TS 12401 ve TS 5890’a uygun olacaktır. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’ üncü bölümüne ve TS 2409’a uygun olacaktır. Bu Teknik Şartnamede bahsedilmeyen diğer hususlar TS 12401 ve TS 5890 ve ekleri, Türk Gıda Kodeksi Et Ürünleri ile ilgili tebliğ hükümlerinde belirtilen esaslar ile her yeni çıkan ve Resmi Gazetede yayınlanan et yönetmelikleri dâhilinde olacaktır. |
| **DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ** | Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’ üncü bölümüne ve TS 12401 ve TS 5890’a uygun olacaktır. |
| **KULLANIM veya İŞLEMDEN ÖNCE HAZIRLAMA ve/veya İŞLEME** | - |
| **ANALİZ PERİYODU** | Alınan ürünlerin, kurum tarafından gerekli görüldüğü an ve sıklıkta faaliyet konularına göre bakanlıkça yetkilendirilmiş şahit numunelerde analiz yapan, yeterli bilgi ve donanıma sahip, Türk Akreditasyon Kurumu veya Avrupa Akreditasyon Kurumlarına üye kuruluşlarca akredite edilmiş özel veya kamu laboratuvarlarında her türlü ödemesi yüklenici firma tarafından karşılanmak üzere kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri yaptırılacaktır. |
| **İSTENEN BELGELER** | 1. 5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu kapsamındaki ürünler için “ Gıda Sicil veya Gıda üretim sertifikası “ verilmelidir.
2. Ürünlerin üretiminde kullanılan tavukların, sağlık kontrolünden geçtiğini ve insan tüketimine uygun olduğunu belirten veteriner hekim raporu ile teslim edilecektir. Frigofirik araç dezenfeksiyonu ve hijyen açısından kontrolü rapor içeriğinde belirtilmiş olacaktır.
 |
| **GENEL HÜKÜMLER** | İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 09:30’da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 11:30’a kadar yeni ürün teslim edilmelidir.Teslimat sırasında en az iki kişi taşıyıcı hazır bulunacak, taşıyıcılarda temiz muşamba önlük, bone ve eldiven bulunacaktır.Satın alınan ürünler depoya yüklenici firma personeli tarafından yerleştirilecektir. |

8 Kalem Tavuk ve Hindi Eti Teknik Şartnamesi tarafımızca hazırlanmıştır. 03.08.2016

 Havva Aybala CEYLAN Özlem ERKOÇ

 Diyetisyen Diyetisyen

Çiğdem ÖZCAN

 Diyetisyen