|  |  |
| --- | --- |
| YUFKA | |
| 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 311-313.Maddeleri, TS 10443 |
| **KAYIT** | Ürün Ret Kabul Formu, Günlük İaşe Geçici Teslim Belgesi |
| **KONTROL SIKLIĞI** | Her alımda gerekli görüldüğü kadar numune incelenecektir. |
| **UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA** | 1. Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir. 2. Kullanım sırasında ya da öncesinde ürünlerde gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde veya pişme sırasında görülebilecek bozukluk sonucu kullanılan ürün miktarı ve oluşacak maddi zararları (kullanılan diğer malzemeler) müteahhit firmanın karşılaması zorunludur. 3. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan yufkalar müteahhit firma tarafından değiştirilecektir. |
| **KONTROL KRİTERİ** | **ÖZELLİK** |
| **BİYOLOJİK** | Koliform bakteri:100-1000 Küf:1000-10000  Ref: Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliğ,Ek**-**1 Hububat ve Fırıncılık Ürünlerine Ait Mikrobiyolojik Değerler R.G: 29.12.2011-28157, Yetki Kanunu: 5996 |
| **KİMYASAL** | **-** |
| **FİZİKSEL** | Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Ekstra ve ekstra undan usulüne uygun hazırlanmış olacaktır. Görünüş, renk, koku ve lezzeti normal olacak, lezzeti bozuk acı ve anormal ekşiliği olmayacaktır. Küflenmiş, kirli ve kurtlu olamayacaktır. Yufkalar pişmiş veya çiğ olarak ağızda çiğnendiğinde çıtırtı hissedilmeyecektir. Yufkaların kenarları kalın yapışmış, parçalanmış, yırtılmış ve çok kızarmış olmamalıdır. Yufkalar çok ince kolay yırtılabilecek yapıda olmamalıdır. Yufkalar tartıldığında altı adedinin ağırlığı 1000-1250 g arasında, çapı 70±5 cm olacaktır. Su miktarı yufkada % 43’ü geçmemelidir. Yufkalar ortam sıcaklığında olmalıdır. Yufkalar el açması olmalı, makine yufkası olmamalıdır. |
| ORJİN | -Yerli Menşei |
| ÜRETİM METODU | Yufka ekstra-ekstra veya ekstra un, su, tuz ve gerektiğinde maya ilavesiyle usulüne göre hazırlanır. |
| AMBALAJ VE DAĞITIM YÖNTEMLERİ | Yufkaların teslimi temiz plastik kasalar içinde kağıt ambalajlarda olacaktır. Ambalaj üzerinde imal ve teslim tarihleri, firma adı ve kaşesi bulunacaktır. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 1’inci bölümüne ve TS 10443’e uygun olacaktır. Bu kapsam dahilinde yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’üncü bölümüne ve TS 10443’e uygun olacaktır. |
| **DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ** | Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’ üncü bölümüne ve TS 10443’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. |
| **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. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra, yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna yerleştirilecektir. |

|  |  |
| --- | --- |
| TEL KADAYIF | |
| 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 311-313.Maddeleri, TS 10344 |
| **KAYIT** | Ürün Ret Kabul Formu, Günlük İaşe Geçici Teslim Belgesi |
| **KONTROL SIKLIĞI** | Her alımda gerekli görüldüğü kadar numune incelenecektir. |
| **UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA** | 1. Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir. 2. Kullanım sırasında ya da öncesinde ürünlerde gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde veya pişme sırasında görülebilecek bozukluk sonucu kullanılan ürün miktarı ve oluşacak maddi zararları (kullanılan diğer malzemeler) müteahhit firmanın karşılaması zorunludur. 3. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan kadayıflar müteahhit firma tarafından değiştirilecektir. |
| **KONTROL KRİTERİ** | **ÖZELLİK** |
| **BİYOLOJİK** | Koliform bakteri:100-1000 Küf:1000-10000  Ref: Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliğ,Ek**-**1 Hububat ve Fırıncılık Ürünlerine Ait Mikrobiyolojik Değerler R.G: 29.12.2011-28157, Yetki Kanunu: 5996 |
| **KİMYASAL** | Kadayıflarda su miktarı tel kadayıfta % 26’ı tuz miktarı kuru maddede % 1,5 u ve tuzsuz kül miktarı yapıldığı un nevindeki kül miktarını geçmemelidir. |
| **FİZİKSEL** | Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Ekstra ve ekstra undan usulüne uygun hazırlanmış olacaktır. Görünüş, renk, koku ve lezzeti normal olacak, lezzeti bozuk acı ve anormal ekşiliği olmayacaktır. Küflenmiş, kirli ve kurtlu olamayacaktır. Kadayıflar kalın yapışmış ,parçalanmış olmamalıdır. Kadayıflar ortam sıcaklığında olmalıdır. |
| ORJİN | -Yerli Menşei |
| ÜRETİM METODU | Tel kadayıf ekstra-ekstra veya ekstra un, su, tuz ve gerektiğinde maya ilavesiyle usulüne göre hazırlanır. |
| AMBALAJ VE DAĞITIM YÖNTEMLERİ | Kadayıfların teslimi temiz plastik ambalajlar içerisinde karton kolilerde olacaktır. 5 kg’lık ambalajlarda teslim edilecektir. Ambalaj üzerinde imal ve teslim tarihleri, firma adı ve kaşesi bulunacaktır. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 1’inci bölümüne ve TS 10344’e uygun olacaktır. Bu kapsam dahilinde yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’üncü bölümüne ve TS 10344’e uygun olacaktır. |
| **DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ** | Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’ üncü bölümüne ve TS 10344’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. |
| **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. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra, yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna yerleştirilecektir. |

Yufka ve Tel Kadayıf Teknik Şartnamesi tarafımızca hazırlanmıştır. 04.08.2016

Havva Aybala CEYLAN Özlem ERKOÇ

Diyetisyen Diyetisyen

Çiğdem ÖZCAN

Diyetisyen