



HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK, KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ MÜDÜRLÜĞÜ

Konu: Teklif mektubu isteme

27/07/2026

Üniversitemiz Sağlık, Kültür ve Spor Daire Başkanlığı Sosyal Tesis ve İşletmeleri Müdürlüğü'ne bağlı birimlerde kullanılmak üzere ihtiyaç duyulan yirmidört (24) kalem donuk pastacılık ürünleri alımı, 4734 sayılı Kamu İhale Kanunu'nun 22'nci maddesinin (d) bendi gereğince tek alım şeklinde temin edilecektir.

Müessesenizce temini mümkün ise S.K.S.D.B. Sosyal Tesis ve İşletmeleri Müdürlüğü Satınalma Birimine K.D.V. Hariç birim fiyatını belirtir şekilde teklifinizi en geç 03/08/2026 saat 12:00'a kadar göndermenizi rica ederiz.

Ramazan TURAL
Şube Müdürü

- Ödeme süresi fatura tarihinden itibaren 90 gün içerisinde yapılacaktır.
- Teslimat 2 ayrı birime yapılacaktır. (Beytepe Yerleşkesi)
- Gerek duyulması durumunda ürün numuneleri istenecektir.

Hacettepe Üniversitesi
Sağlık, Kültür ve Spor Daire Başkanlığı
Sosyal Tesis ve İşletmeleri Müdürlüğü
Satınalma Birimi
Sıhhiye / ANKARA
Tel : 0312 305 20 05
e-posta: sosyaltesissatinalma@hacettepe.edu.tr

Ek : İhtiyaç Listesi (1 sayfa)



HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK, KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELER MÜDÜRLÜĞÜ
DONUK PASTACILIK VE HAMUR İŞLERİ ÜRÜNLERİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

GENEL VE İDARİ ÖZELLİKLER

Amaç-Kapsam:

Bu Teknik Şartname, Hacettepe Üniversitesi Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı Sosyal Tesis ve İşletmeleri ve bağlı birimlerinin donuk pastacılık ve unlu mamul grubu ürünleri ihtiyacının satın alımı işi amacıyla hazırlanmıştır.

Yasal Mevzuat ve Gıda Güvenliği Standartları

Satın alınacak tüm ürünlerin üretimi, ambalajlanması, depolanması, taşınması ve mal kabulü aşamalarında aşağıda belirtilen kanun, yönetmelik, tebliğ ve Türk Standartları esas alınacaktır:

- a) Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği
 - b) Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği
 - c) Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliği
 - d) Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği
 - e) Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği
 - g) Türk Gıda Kodeksi Hızlı Dondurulmuş Gıdalar Tebliği (Tebliğ No: 2014/47)
 - h) TGGK Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği
 - i) 5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu
- Üretici firmaların T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı'ndan alınmış Gıda İşletme Kayıt Belgesi veya Gıda İşletme Onay Belgesi bulunmalıdır.
 - Üretici tesis, uluslararası düzeyde kabul görmüş ISO 22000:2018 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi veya IFS / BRCS Global Gıda Standartları belgelerinden en az birine sahip olmalı ve bunu belgelendirmelidir.

Genel Hükümler

1. **Yabancı Madde Yasağı:** Ürünlerin içinde hiçbir yabancı madde, çöp, sap, taş, saç, kıl, böcek veya metal parçacığı bulunmamalıdır. Üretimde metal dedektörü kontrolünden geçirilmiş ürünler tercih edilecektir.
2. **Katkı Maddesi Standartları:** Ürünlerin hiçbirinde Türk Gıda Kodeksi'nin onaylamadığı, sınırlandırdığı veya yasakladığı katkı maddeleri yer almayacaktır. Tüm katkı maddeleri Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği sınırlarına tamamen uygun olacaktır.
3. **Bulaşan Limitleri:** Ürünlerde ağır metaller, mikotoksinler ve diğer kimyasal/biyolojik bulaşanlar Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliği ile belirlenen maksimum yasal limitleri aşmayacaktır.
4. **Pestisit Kalıntı Sınırı:** Ürünlerin hammaddelerinde ve nihai mamullerde pestisit kalıntı miktarı Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği kriterlerine tamamen uygun olacaktır.

5. **Kalite Belgeleri ve Standartlar:** Tüm ürünler piyasanın 1. Kalite ürünü ve ilgili Türk Standartları Enstitüsü (TSE) kriterlerine uygun olmalıdır.
6. **Ambalaj ve Gıda Temas Malzemeleri:** Ürünlerin hepsi kapalı ambalajlı olmalı ve TKG Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği'ne tamamen uygun gıdaya uygunluğu belgelenmiş polietilen (PE) iç torbalarda ve mukavemeti yüksek karton koli ambalajlarda teslim edilmelidir. Ambalajlarda yırtık, patlak veya açıklık bulunmayacaktır. Sayım, depolama ve stok kontrol kolaylığı sağlamak amacıyla, teslim edilecek kolilerin içerisindeki ürün adetleri belirli bir aralıkta kabul edilecektir.
7. **Etiketleme ve İzlenebilirlik:** Ambalajların ve kolilerin üzerinde Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği'ne uygun olarak ürün adı, net ağırlık, koli içi adet, parti/lot numarası, üretim tarihi, Son Tüketim Tarihi (STT), saklama koşulları (-18°C) ve Türkçe çözündürme/hazırlama talimatı yer alacaktır.
8. **Soğuk Zincir ve Hızlı Dondurma:** Ürünler, Türk Gıda Kodeksi Hızlı Dondurulmuş Gıdalar Tebliği (Tebliğ No: 2014/47) uyarınca merkez sıcaklığı -18°C veya daha soğuk olacak şekilde dondurulmalı, depolanmalı ve frigorifik araçlarla sevk edilmelidir. Çözünmüş ve tekrar dondurulmuş ürünler kesinlikle kabul edilmeyecektir.
9. **Hammadde ve Yasaklı Bileşen Esasları:** Ürünlerin hiçbirinde Genetiği Değiştirilmiş Organizma (GDO) veya GDO kaynaklı bileşen kullanılmayacaktır. Bitkisel yağlarda trans yağ miktarı yasal sınırların altında olacaktır.
10. Tuzlu ve dolgulu mamullerde Mono Sodyum Glutamat (MSG / Çin Tuzu) kullanılmayacaktır. Tatlı ürünlerde tatlandırma sadece sakkaroz (sofra şekeri) ile yapılacaktır; yapay tatlandırıcılar veya glukoz/fruktoz şurupları kullanılmayacaktır.
11. Siparişi verilen ürünler, talep edilen tarihte en geç saat 10:00'da Hacettepe Üniversitesi Sıhhiye ve Beytepe Sosyal Tesis İşletmelerindeki iase depolarına yüklenici personeli tarafından (eldiven, bone, önlük kullanarak) teslim edilecek ve yerleştirilecektir. Ek ücret talep edilemez.
12. **Duyusal Değerlendirme, Numune ve Analiz:** Teslimat öncesi İdare tarafından duyusal testler (tat, koku, doku, pişme kalitesi, kesit alma) yapılacaktır. Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği kapsamında gerekli görüldüğünde numune alınıp akredite laboratuvara gönderilecek ve tüm analiz masrafları yükleniciye rücu edilecektir.

Duyusal, Kimyasal ve Mikrobiyolojik Özellikler:

Duyusal Özellikler: Ürünlerde kullanılan tüm hammaddeler 1. sınıf kalitede, kendine özgü tat ve kokuda olmalı; acılaşıma, ekşime, küflenme veya yabancı koku barındırmamalıdır.

Kimyasal Özellikler: Tüm bileşenler ve nihai ürünler Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliği ve Katkı Maddeleri Yönetmeliği kimyasal değerlerine uygun olmalıdır.

Mikrobiyolojik Özellikler: Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği uyarınca *Salmonella* spp. ve *Listeria monocytogenes* 25 g numunede bulunmamalı (0 limit); Küf/Maya en fazla 1.000 kob/g, *E. coli* ise en fazla 10 kob/g olmalıdır.

7. 8. 9.

DONUK ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

1. DONUK SOKAK SİMİDİ

- 1.1. Ürünün birim ağırlığı net 100 g (± 5 g toleranslı) olmalıdır.
- 1.2. Bir koli içerisinde üretici ambalaj standardına bağlı olarak en az 50, en fazla 80 adet ürün yer almalıdır.
- 1.3. Ürün; buğday unu, su, susam, pekmez, bitkisel yağlar, tuz ve mayadan üretilmiş olmalıdır.
- 1.4. Ürünün imalatında ve içeriğinde kullanılacak tüm katkı maddeleri Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği'ne tamamen uygun olmalıdır.
- 1.5. Kendine has geleneksel sokak simidi kokusunda, fırımlandığında homojen ve altın sarısı renkte, bol susamla kaplanmış, dışı çıtır ve içi yumuşak olmalıdır. Ambalaj içinde kırılmış, ezilmiş veya susamı tamamen dökülmüş ürünler kabul edilmeyecektir.
- 1.6. Sokak Simidi, TS 9052 Simit Standardı esas alınacaktır.

2. DONUK SADE AÇMA

- 2.1. Ürünün birim ağırlığı net 75 g (± 5 g toleranslı) olmalıdır.
- 2.2. Bir koli içerisinde üretici ambalaj standardına bağlı olarak en az 20, en fazla 40 adet ürün yer almalıdır.
- 2.3. Ürün; buğday unu, su, bitkisel yağlar, şeker, maya, taze yumurta ve tuzdan üretilmiş olmalıdır.
- 2.4. Ürünün imalatında ve içeriğinde kullanılacak tüm katkı maddeleri Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği'ne tamamen uygun olmalıdır.
- 2.5. Geleneksel yuvarlak halka/burma formunu korumalı; pişme esnasında dağılma, yayılma veya çökme yapmamalıdır.
- 2.6. Çözündürme ve pişirme talimatına uyulduğunda fırında ideal kabarmayı göstermeli, fırından çıktıktan kısa süre sonra pönşüyüp (sönüp) basık bir hal almamalıdır, ılık servis sıcaklığına geldiğinde kuruyup ufalanmamalı, yumuşaklığını korumalıdır.
- 2.7. Ağızda ağır bitkisel yağ veya margarin kokusu bırakmamalıdır.

3. DONUK ZEYTİNLİ AÇMA

- 3.1 Ürünün birim ağırlığı net 75 g (± 5 g toleranslı) olmalıdır.
- 3.2 Bir koli içerisinde üretici ambalaj standardına bağlı olarak en az 20, en fazla 40 adet ürün yer almalıdır.
- 3.3 Ürün; buğday unu, su, zeytin ezmesi dolgusu, bitkisel yağlar, şeker, maya, yumurta ve tuzdan üretilmiş olmalıdır.
- 3.4 Ürünün imalatında ve içeriğinde kullanılacak tüm katkı maddeleri Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği'ne tamamen uygun olmalıdır.
- 3.5 İç dolgudaki zeytin ezmesi hamur içerisinde homojen şekilde dağıtılmış olmalı, çekirdek ve sert kabuk parçaları içermemelidir. Kesit alma tadımlarında zeytin aroması belirgin olmalıdır.

7 8 9



4. DONUK TAHILLI POĞACA

- 4.1 Ürünün birim ağırlığı net 75 g ($\pm$ 5 g toleranslı) olmalıdır.
- 4.2 Bir koli içerisinde üretici ambalaj standardına bağlı olarak en az 50, en fazla 100 adet ürün yer almalıdır.
- 4.3 Ürün; buğday unu, su, bitkisel yağlar, şeker, maya, tuz ve kepek ile dış yüzeyinde yulaf ezmesi, keten tohumu, ayçekirdek içi ve susam gibi tahıl bileşenlerinden üretilmiş olmalıdır.
- 4.4 Ürünün imalatında ve içeriğinde kullanılacak tüm katkı maddeleri Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği'ne tamamen uygun olmalıdır.
- 4.5 Dış yüzeyi tahıl taneleriyle zengin şekilde kaplanmış olmalı, fırınlandığında gevrek bir kabuk ve lifli iç doku sunmalıdır.

5. DONUK TEREYAĞLI KRUVASAN

- 5.1 Ürünün birim ağırlığı net 120 g ($\pm$ 8 g toleranslı) olmalıdır.
- 5.2 Bir koli içerisinde üretici ambalaj standardına bağlı olarak en az 10, en fazla 30 adet ürün yer almalıdır.
- 5.3 Ürün; buğday unu, en az %18 oranında gerçek tereyağı, su, şeker, maya, buğday gluteni ve tuzdan üretilmiş olmalıdır. Yapay margarin ve yapay tereyağı aroması içermemelidir.
- 5.4 Ürünün imalatında ve içeriğinde kullanılacak tüm katkı maddeleri Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği'ne tamamen uygun olmalıdır.
- 5.5 Pişirildiğinde üst katmanı pul pul dökülen çıtırıkta, iç kesiti ise gözenekli, kat kat laminasyonlu yapıda ve belirgin tereyağı kokusunda olmalıdır.

6. DONUK ÇÖREK SOSLU PEYNİRLİ FERMANTE HAMUR

- 6.1 Ürünün birim ağırlığı net 90 g ($\pm$ 5 g toleranslı) olmalıdır.
- 6.2 Bir koli içerisinde üretici ambalaj standardına bağlı olarak en az 40, en fazla 60 adet ürün yer almalıdır.
- 6.3 Ürün; buğday unu, su, peynir dolgu harcı, bitkisel yağlar, maya, şeker ve tuzdan üretilmiş olmalıdır.
- 6.4 Ürünün imalatında ve içeriğinde kullanılacak tüm katkı maddeleri Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği'ne tamamen uygun olmalıdır.
- 6.5 Fermantasyonunu tamamlamış donuk hamur yapısında olmalıdır. Pişirme sonrası iç dolgusu akışkan ve lezzetli olmalı, dış yüzeyi fırınlanmış altın sarısı renk almalıdır.

7. DONUK ÇÖREK FRAMBUAZ SOSLU FERMANTE HAMUR

- 7.1 Ürünün birim ağırlığı net 80 g ($\pm$ 5 g toleranslı) olmalıdır.
- 7.2 Bir koli içerisinde üretici ambalaj standardına bağlı olarak en az 40, en fazla 60 adet ürün yer almalıdır.
- 7.3 Ürün; buğday unu, vişneli sos dolgusu, su, bitkisel yağlar, maya, şeker ve tuzdan üretilmiş olmalıdır.
- 7.4 Ürünün imalatında ve içeriğinde kullanılacak tüm katkı maddeleri Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği'ne tamamen uygun olmalıdır.

7. 2. 4.

7.5. İçindeki frambuaz sosu meyvemsi tatta olmalı, pişme esnasında dışarıya aşırı sızma veya yanma yapmamalıdır. Nişastamsı yapay bir doku hissettirmemelidir.

8. DONUK ÇÖREK İSPANAKLI PEYNİRLİ FERMANTE HAMUR

- 8.1. Ürünün birim ağırlığı net 80 g ($\pm$ 5 g toleranslı) olmalıdır.
- 8.2. Bir koli içerisinde üretici ambalaj standardına bağlı olarak en az 40, en fazla 60 adet ürün yer almalıdır.
- 8.3. Ürün; buğday unu, su, ıspanaklı ve peynirli iç dolgu, bitkisel yağlar, maya ve tuzdan üretilmiş olmalıdır.
- 8.4. Ürünün imalatında ve içeriğinde kullanılacak tüm katkı maddeleri Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği'ne tamamen uygun olmalıdır.
- 8.5. İç dolgudaki ıspanaklar yeşil rengini korumalı; yabancı ot, çamur veya kum kalıntısı hissi kesinlikle barındırmamalıdır.

9. ZEBRA KEK (HAMUR)

- 9.1. Dondurulmuş pişirilmeye hazır kek hamurunun paket ağırlığı net 400 g ($\pm$ 20 g toleranslı) olmalıdır.
- 9.2. Bir koli içerisinde üretici ambalaj standardına bağlı olarak en az 15, en fazla 20 adet paketli ürün yer almalıdır.
- 9.3. Ürün; şeker, buğday unu, taze yumurta, bitkisel yağ, kakao tozu ve sudan üretilmiş hazır kek olmalıdır.
- 9.4. Ürünün imalatında ve içeriğinde kullanılacak tüm katkı maddeleri Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği'ne tamamen uygun olmalıdır.
- 9.5. Ambalaj/hazırlama talimatına uygun olarak fırınlандığında ürün ideal seviyede kabarmalı; üst yüzeyinde karakteristik baton kek yarığı muntazam şekilde oluşmalıdır.
- 9.6. Kek pişip dilimlendiğinde, iç kesit yüzeyinde kakaolu ve sade hamur katmanlarının oluşturduğu dalgalı zebra/eburu deseni görsel olarak net ve kontrast şekilde seçilebilmelidir.
- 9.7. Fırınlama sonrasında kekin içi hamurlaşmamış, çökmemiş, gözenekli, nemli ve yumuşak yapıda olmalıdır. Dilimlendiğinde dağılma veya aşırı ufalanma yapmamalıdır.
- 9.8. Taze fırınlanmış keke özgü vanilya ve kakao aroması dengeli olmalı; yanık, acılaşmış yağ veya yapamentol/kimyasal koku barındırmamalıdır.

10. HAVUÇLU CEVİZLİ KEK (HAMUR)

- 10.1. Dondurulmuş pişirilmeye hazır kek hamurunun paket ağırlığı net 400 g ($\pm$ 20 g toleranslı) olmalıdır.
- 10.2. Bir koli içerisinde üretici ambalaj standardına bağlı olarak en az 15, en fazla 20 adet paketli ürün yer almalıdır.
- 10.3. Ürün; şeker, buğday unu, taze yumurta, bitkisel yağ, havuç lifleri, ceviz içi parçaları ve tarçından üretilmiş hazır kek olmalıdır.

- 10.4. Ürünün imalatında ve içeriğinde kullanılacak tüm katkı maddeleri Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği'ne tamamen uygun olmalıdır
- 10.5. Ambalaj/hazırlama talimatına uygun şekilde fırınlandığında kek ideal seviyede kabarmalı: **üst yüzeyinde karakteristik baton kek yarığı/çatlağı** muntazam şekilde oluşmalıdır.
- 10.6. Kek pişip dilimlendiğinde, kesit yüzeyinde **turuncu havuç lifleri ve ceviz içi parçacıkları dibe çökmemiş olmalı**, kek hamuru gövdesinde homojen bir dağılım göstermelidir.
- 10.7. Fırınlama sonrasında kekin içi çiğ kalmamalı, hamurlaşma veya çökme yapmamalı; nemli, yumuşak ve gözenekli yapıda olmalıdır. Dilimlendiğinde dağılma yapmamalıdır.
- 10.8. Taze fırınlanmış havuçlu keke özgül tarçın, ceviz ve havuç aroması dengeli hissedilmeli; acılaşmış ceviz tadı, yanık veya kimyasal koku barındırmamalıdır.

11. ÇİKOLATALI MUFFİN(TAM PİŞMİŞ)

- 11.1. Ürünün birim ağırlığı net **105 g** (± 5 g toleranslı) olmalıdır.
- 11.2. Bir koli içerisinde üretici ambalaj standardına bağlı olarak en az 20, en fazla 30 adet ürün yer almalıdır.
- 11.3. Ürünün imalatında ve içeriğinde kullanılacak tüm katkı maddeleri Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği'ne tamamen uygun olmalıdır
- 11.4. Ürün tam pişmiş, kendine has bombeli yüksek muffin kubbe formunda olmalıdır. Gıdaya uygun kağıt kapsülünden ürüne yapışmadan ve altını yırtmadan kolayca ayrılabilir.
- 11.5. Üst yüzeyinde ve iç hamur kesitinde çikolata damlaları/parçacıkları belirgin şekilde bulunmalı; donuk haldeyken veya çözünme esnasında bu parçacıklar dökülüp ambalaj dibine birikmemelidir.
- 11.6. Oda sıcaklığında çözündürüldükten sonra iç dokusu nemli, yumuşak, süngerimsi ve esnek olmalıdır. Ağızda kuruluk hissi veya hamursu yapışkanlık bırakmamalı, ufalanıp dağılmamalıdır.
- 11.7. Yoğun kakaolu ve çikolatalı karakteristik muffin lezzetine sahip olmalı; acılaşmış yağ, bayatlık veya sentetik kimyasal koku barındırmamalıdır.

12. SADE MUFFİN

- 12.1. Ürünün birim ağırlığı net **105 g** (± 5 g toleranslı) olmalıdır.
- 12.2. Bir koli içerisinde üretici ambalaj standardına bağlı olarak en az 20, en fazla 30 adet ürün yer almalıdır.
- 12.3. Ürünün imalatında ve içeriğinde kullanılacak tüm katkı maddeleri Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği'ne tamamen uygun olmalıdır
- 12.4. Ürün tam pişmiş, kendine has bombeli yüksek muffin kubbe formunda olmalıdır. Gıdaya uygun kağıt kapsülünden ürüne yapışmadan ve altını yırtmadan kolayca ayrılabilir.
- 12.5. Üst yüzeyi homojen fırınlanmış açık altın sarısı renkte; iç kesit yüzeyi ise lekesez, krem-beyaz renkte ve dengeli gözenekli yapıda olmalıdır.

- 12.6. Oda sıcaklığında çözündürüldükten sonra iç dokusu nemli, son derece yumuşak, esnek ve süngerimsi olmalıdır. Ağızda kuruluk hissi, yapışkanlık veya aşırı ufalanma yapmamalıdır.
- 12.7. Taze fırınlanmış vanilyalı mufine özgü davetkar bir kokuya ve dengeli vanilya lezzetine sahip olmalı; ağır margarin kokusu, bayatlık veya sentetik kimyasal tat barındırmamalıdır.

13. DAMLA ÇİKOLATALI COOKIE (TAMPIŞMIŞ / ÇÖZÜNDÜRÜLEBİLİR HAZIR ÜRÜN)

- 13.1. Ürünün birim ağırlığı net 70 g (± 5 g toleranslı) olmalıdır.
- 13.2. Bir koli içerisinde üretici ambalaj standardına bağlı olarak en az 50, en fazla 80 adet ürün yer almalıdır.
- 13.3. Ürünün imalatında ve içeriğinde kullanılacak tüm katkı maddeleri Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği'ne tamamen uygun olmalıdır.
- 13.4. Tam pişmiş, dairesel amerikan cookie/kurabiye formunda olmalıdır. Üst yüzeyinde ve hamur gövdesinde çikolata damlaları homojen dağılmış ve belirgin görünür halde bulunmalıdır.
- 13.5. Oda sıcaklığında çözündürüldüğünde üzerindeki damla çikolatalar mat ve sabit yapısını korumalı; dökülme, eriyip ambalaj çeperine bulanma veya beyazlama (çiçeklenme) yapmamalıdır.
- 13.6. Çözündükten sonra dışı hafif kırı, içi ise ağızda kolayca dağılan yumuşak/nemli cookie yapısında olmalıdır. Aşırı sertleşmiş, taşlaşmış veya nemden hamurlaşmış ürünler kabul edilmeyecektir.
- 13.7. Kaliteli kakao ve vanilya aromasına sahip olmalı; acılaşmış katı yağ tadı, bayatlık, un kokusu veya sentetik kimyasal tat barındırmamalıdır.

14. ÇİKOLATALI COOKIE (TAMPIŞMIŞ / ÇÖZÜNDÜRÜLEBİLİR HAZIR ÜRÜN)

- 14.1. Ürünün birim ağırlığı net 70 g (± 5 g toleranslı) olmalıdır.
- 14.2. Bir koli içerisinde üretici ambalaj standardına bağlı olarak en az 50, en fazla 80 adet ürün yer almalıdır.
- 14.3. Ürünün imalatında ve içeriğinde kullanılacak tüm katkı maddeleri Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği'ne tamamen uygun olmalıdır.
- 14.4. Tam pişmiş, dairesel ve muntazam formda olmalıdır. Dış yüzeyi fırınlanmış karakteristik renkte olup, ambalaj içinde kırılmış, ezilmiş veya ufalanmış olmamalıdır.
- 14.5. Çözündükten sonra dışı hamuru ısırıldığında ağızda kolayca dağılan hafif kırı yapıda olmalı; nemden dolayı hamurlaşmış veya aşırı sertleşmiş olmamalıdır.
- 14.6. Yoğun ve kaliteli kakaolu/çikolatalı lezzete sahip olmalı; acılaşmış yağ tadı, un kokusu, bayatlık veya yapay kimyasal tat barındırmamalıdır.

15. DONUK DİLİMLİ PORTAKALLI KEK

- 15.1. Bir dilim ürünün ağırlığı net 80 g ($\pm$ 5 g toleranslı) olmalıdır.
- 15.2. Bir koli içerisinde üretici ambalaj standardına bağlı olarak en az 60, en fazla 90 adet ürün yer almalıdır.
- 15.3. Her bir kek dilimi, gıdaya uygun hijyenik **tekli (münferit) ambalajlar içerisinde** paketlenmiş olmalıdır.
- 15.4. Ürünün imalatında ve içeriğinde kullanılacak tüm katkı maddeleri Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği'ne tamamen uygun olmalıdır.
- 15.5. Oda sıcaklığında kendi ambalajı içinde çözündürüldükten sonra ambalaja yapışmamalı, ambalaj açıldığında dilim formunu ve kenar bütünlüğünü aynen korumalıdır.
- 15.6. Dilim kesit yüzeyleri düzgün ve pürüzsüz olmalıdır. Çözündükten sonra kek gövdesi nemli, yumuşak ve esnek olmalı; kuruyup ufalanma veya hamurlaşma yapmamalıdır.
- 15.7. İçerisinde doğal portakal püresi/kabuğu rendesi parçacıkları bulunmalı; taze ve ferahlatıcı portakal kokusu vermelidir. İlaçsı, sentetik kimyasal esans kokusu veya acılaşıp tat barındırmamalıdır.

16. DONUK DİLİMLİ LİMONLU KEK

- 16.1. Bir dilim ürünün ağırlığı net 80 g ($\pm$ 5 g toleranslı) olmalıdır.
- 16.2. Bir koli içerisinde üretici ambalaj standardına bağlı olarak en az 60, en fazla 90 adet ürün yer almalıdır.
- 16.3. Her bir kek dilimi, gıdaya uygun hijyenik **tekli (münferit) ambalajlar içerisinde** paketlenmiş olmalıdır.
- 16.4. Ürünün imalatında ve içeriğinde kullanılacak tüm katkı maddeleri Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği'ne tamamen uygun olmalıdır.
- 16.5. Oda sıcaklığında kendi ambalajı içinde çözündürüldükten sonra ambalaja yapışmamalı, ambalaj açıldığında dilim formunu ve kenar bütünlüğünü aynen korumalıdır.
- 16.6. Kek hamuru açık sarı renkte, kesit yüzeyi düzgün ve pürüzsüz olmalıdır. Çözündükten sonra nemli, son derece yumuşak ve esnek olmalı; kuruyup ufalanma yapmamalıdır.
- 16.7. Doğal limon püresi/suyu konsantresi içermeli; taze ve ferahlatıcı limon kokusu sunmalıdır. Sentetik/ilaçsı kimyasal koku veya acılaşıp tat barındırmamalıdır.

17. DONUK DİLİMLİ MOZAİK KEK

- 17.1. Bir dilim ürünün ağırlığı net 80 g ($\pm$ 5 g toleranslı) olmalıdır.
- 17.2. Bir koli içerisinde üretici ambalaj standardına bağlı olarak en az 60, en fazla 90 adet ürün yer almalıdır.
- 17.3. Her bir kek dilimi, gıdaya uygun hijyenik **tekli (münferit) ambalajlar içerisinde** paketlenmiş olmalıdır.
- 17.4. Ürünün imalatında ve içeriğinde kullanılacak tüm katkı maddeleri Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği'ne tamamen uygun olmalıdır.



- 17.5. Oda sıcaklığında kendi ambalajı içinde çözündürüldükten sonra ambalaja yapışmamalı, ambalaj açıldığında dilim formunu ve kenar bütünlüğünü aynen korumalıdır.
- 17.6. Ambalajından çıkarıldığında kakaolu ve sade kek hamurunun oluşturduğu ebru/mozaik deseni her dilimde net olarak seçilebilmelidir
- 17.7. Kaliteli kakao ve vanilya lezzetine sahip olmalı; bayatlık, yağ acılaşması veya yapamentol/sentetik koku içermemelidir.

18. DONUK BERLİNER VANİLYA DOLGULU (TAMPIŞMIŞ / ÇÖZÜNDÜRÜLEBİLİR HAZIR ÜRÜN)

- 18.1. Bir dilim ürünün ağırlığı net 75 g (+ 5 g toleranslı) olmalıdır.
- 18.2. Bir koli içerisinde üretici ambalaj standardına bağlı olarak en az 30, en fazla 40 adet ürün yer almalıdır.
- 18.3. Ürünün imalatında ve içeriğinde kullanılacak tüm katkı maddeleri Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği'ne tamamen uygun olmalıdır.
- 18.4. Mayalı Alman çöreği (Berliner) formunda, pofuduk ve simetrik yapıda olmalıdır. Üzerindeki dekor pudra şekeri, oda sıcaklığında çözündürüldüğünde nemlenip tamamen erimemeli veya çamurlaşmamalıdır.
- 18.5. Kesit alındığında veya ısırıldığında hamur içi boşluksuz şekilde bol vanilya kreması dolgulu olmalıdır. İç dolgu kreması topaksız, pürüzsüz, akışkan ve hoş vanilya aromasında olmalıdır.
- 18.6. Yağda kızartılmış hamur gövdesi ağızda eriyen yumuşaklıkta ve esneklikte olmalı; ağır kızartma yağı kokusu, acılaşmış yağ tadı veya hamurlaşma barındırmamalıdır.

19. DONUK BERLİNER ÇİKOLATA DOLGULU (TAMPIŞMIŞ / ÇÖZÜNDÜRÜLEBİLİR HAZIR ÜRÜN)

- 19.1. Bir dilim ürünün ağırlığı net 75 g ($\pm$ 5 g toleranslı) olmalıdır.
- 19.2. Bir koli içerisinde üretici ambalaj standardına bağlı olarak en az 30, en fazla 40 adet ürün yer almalıdır.
- 19.3. Ürünün imalatında ve içeriğinde kullanılacak tüm katkı maddeleri Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği'ne tamamen uygun olmalıdır.
- 19.4. Mayalı Alman çöreği (Berliner) formunda, pofuduk ve simetrik yapıda olmalıdır. Üzerindeki dekor pudra şekeri, oda sıcaklığında çözündürüldüğünde nemlenip tamamen erimemeli veya çamurlaşmamalıdır.
- 19.5. İç dolgu kreması pürüzsüz, topaksız ve akışkan kakaolu fındık/çikolata kreması kıvamında olmalıdır. Kesit alma testinde dolgu miktarı ürün genelinde yeterli ve dengeli bulunmalıdır.
- 19.6. Kızartılmış mayalı hamur kısmı süngerimsi ve taze dokusunu korumalı; yanık yağ tadı, un kokusu veya bayatlık hissettirmemelidir.

2 \$ m



20. DONUK BERLİNER FRAMBUAZ DOLGULU (TAMPIŞMIŞ / ÇÖZÜNDÜRÜLEBİLİR HAZIR ÜRÜN)

- 20.1. Bir dilim ürünün ağırlığı net 75 g (± 5 g toleranslı) olmalıdır.
- 20.2. Bir koli içerisinde üretici ambalaj standardına bağlı olarak en az 30, en fazla 40 adet ürün yer almalıdır.
- 20.3. Ürünün imalatında ve içeriğinde kullanılacak tüm katkı maddeleri Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği'ne tamamen uygun olmalıdır.
- 20.4. Mayalı Alman çöreği (Berliner) formunda, pofuduk ve simetrik yapıda olmalıdır. Üzerindeki dekor pudra şekeri, oda sıcaklığında çözündürüldüğünde nemlenip tamamen erimemeli veya çamurlaşmamalıdır.
- 20.5. İçindeki frambuaz/ahududu sosu parlak kırmızı renkte, çekirdeklerinden tamamen arındırılmış, yapay nişasta hissi vermeyen akışkan meyve sosu kıvamında olmalıdır.
- 20.6. Mayalı çörek gövdesi yumuşak ve esnek olmalıdır. Isırıldığında hafif ekşi-tatlı frambuaz aroması ile taze fırınlanmış hamur lezzeti dengeli hissedilmelidir.

21. CATERİNG PATATESLİ RULO BÖREK

- 21.1. Bir dilim ürünün ağırlığı net 100 g (± 5 g toleranslı) olmalıdır.
- 21.2. Bir koli içerisinde üretici ambalaj standardına bağlı olarak en az 60, en fazla 100 adet ürün yer almalıdır.
- 21.3. Ürünün imalatında ve içeriğinde kullanılacak tüm katkı maddeleri Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği'ne tamamen uygun olmalıdır.
- 21.4. Ambalaj/hazırlama talimatına uygun şekilde fırınladığında dış yufka katmanları ince, altın sarısı renginde ve pul pul çıtır yapıda olmalıdır. İç katmanlarda hamurlaşma, yapışkanlık veya çığ kalma kesinlikle olmamalıdır.
- 21.5. Rulo böreğin iç harcı homojen püre kıvamında patates, soğan ve baharat karışımından oluşmalı; börek gövdesi boyunca dengeli dağılmış olmalıdır. Fırınlanırken iç harç aşırı patlayıp dışarı taşmamalıdır.
- 21.6. Taze fırınlanmış patatesli böreğe özgü davetkar bir kokuya sahip olmalı; ekşimiş/bozulmuş patates tadı, acılaşmış yağ veya sentetik baharat esansı barındırmamalıdır.

22. CATERİNG PEYNİRLİ RULO BÖREK

- 22.1. Bir dilim ürünün ağırlığı net 100 g (± 5 g toleranslı) olmalıdır.
- 22.2. Bir koli içerisinde üretici ambalaj standardına bağlı olarak en az 60, en fazla 100 adet ürün yer almalıdır.
- 22.3. Ürünün imalatında ve içeriğinde kullanılacak tüm katkı maddeleri Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği'ne tamamen uygun olmalıdır.
- 22.4. Fırınladığında dış yufka katmanı altın sarısı kızarmış ve gevrek/çıtır yapıda olmalıdır. İç yufka katmanları ise yumuşak kalmalı ancak hamursu yapışkanlık göstermemelidir.
- 22.5. İç harcındaki peynir (lor/beyaz peynir) ve taze maydanoz dengeli dağılmış olmalıdır. Pişme esnasında peynir eriyip koliye/tepsiye aşırı sızarak yanmamalı veya böreğin içini tamamen boşaltmamalıdır.

7 4 13



- 22.6. Peynir harcının tuz oranı dengeli olmalı; ekşimiş, acılaşmış peynir tadı, kokuşma veya ağır katı yağ aroması içermemelidir.

23. ÇİKOLATA DOLGULU KURABIYE (DONUK HAMUR / FIRINLANACAK)

- 23.1. Dondurulmuş pişirilmeye hazır tek bir kurabiye'nin ağırlığı net 27 g (± 2 g toleranslı) olmalıdır.
- 23.2. Ürünler dondurulmuş pişirilmemiş hamur halinde teslim edilmelidir.
- 23.3. Bir koli içerisinde **net koli ağırlığı 7 kg** (± 200 g toleranslı, koli içi yaklaşık 250–260 adet kurabiye hamuru içerecek şekilde) dökme/seperatörlü hijyenik poşetler içinde teslim edilmelidir.
- 23.4. Ürünün imalatında ve içeriğinde kullanılacak tüm katkı maddeleri Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği'ne tamamen uygun olmalıdır.
- 23.5. Talimata uygun fırınlandığında dış kurabiye hamuru altın sarısı/fırınlanmış renkte, ısırıldığında ağızda kolayca dağılan kırı dokuda olmalıdır.
- 23.6. İçindeki çikolata dolgusu fırınlama sonrasında katılaşmamalı; kesildiğinde, bölündüğünde veya sıcak/ılık tüketildiğinde **akışkan/akıcı çikolata kreması kıvamını** muhafaza etmelidir.
- 23.7. Fırınlama sırasında içindeki çikolata dolgusu kurabiye gövdesinden tamamen dışarı sızıp tepsiye yanmamalıdır.

24. ELMA DOLGULU KURABIYE (DONUK HAMUR / FIRINLANACAK)

- 24.1. Dondurulmuş pişirilmeye hazır tek bir kurabiye'nin ağırlığı net 27 g (± 2 g toleranslı) olmalıdır.
- 24.2. Ürünler dondurulmuş pişirilmemiş hamur halinde teslim edilmelidir.
- 24.3. Bir koli içerisinde **net koli ağırlığı 7 kg veya 8 kg** (± 200 g toleranslı, koli içi yaklaşık 250–260 adet kurabiye hamuru içerecek şekilde) dökme/seperatörlü hijyenik poşetler içinde teslim edilmelidir.
- 24.4. Ürünün imalatında ve içeriğinde kullanılacak tüm katkı maddeleri Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği'ne tamamen uygun olmalıdır.
- 24.5. Talimata uygun fırınlandığında dış kurabiye hamuru kabarmalı, altın sarısı fırınlanmış renk almalı ve ısırıldığında ağızda kolayca dağılan kırı yapıda olmalıdır.
- 24.6. İçindeki elmalı tarçınlı dolgu harcı taze elma parçalarını/püresini ve tarçın kokusunu belirgin şekilde hissettirmelidir. Kurabiye kesildiğinde veya ısırıldığında iç harç kurumamış, yumuşak ve nemli meyve dolgusu kıvamını korumalıdır.
- 24.7. Pişme esnasında elmalı iç harç kurabiye dışına aşırı patlayıp taşmamalı ve tepsiye yanmamalıdır.

Ali KÖKOĞLU
Tekn.Yard.

Sükriye KAYALI
Gıda Mühendisi

M.Burak ILICA
Daire Başk. Yard.