

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK, KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
ÖĞRENCİ KAFETERİYALARI

PİRİNÇ	
SORUMLU	Muayene Komisyonu (Diyetisyen , Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru
REF.STD.NO	5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu (R.Gazete:13.06.2010-27610), Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik (R.Gazete : 17.12.2011-28145), Türk Gıda Kodeksi Pirinç Tebliği R. Gazete: 07.01.2011- 27808 Tebliğ No: 2010/60, TS 2408
KAYIT	Ürün Ret Kabul Formu, Malzeme Teslim Tutanağı
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 pirinçler müteahhit firma tarafından değiştirilecektir
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
BİYOLOJİK	-
KİMYASAL	Aflatoksin B ₁ : 5 (µg/kg) Aflatoksin toplam B ₁ +B ₂ +G ₁ +G ₂ : 10 (µg/kg) Ref: Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliği, R.G: 29.12.2011-28157, Yetki Kanunu: 5996
FİZİKSEL	Pirinç, kendine has renk, tat, koku ve görünüşte olacak, acılaşmış, ekşimiş, kokuşmuş, küflenmiş olmayacaktır. Yabancı bir tat ve koku, böcek ve böcek parçalarını, kalıntıları ve yumurtalarını, hayvansal artıklar ve metal parçaları içermeyecektir. Farklı pirinç çeşitleri, sınıfları, grupları, tipleri ve menşei karıştırılmış olmayacaktır. Ürün içerisinde bulunan kırık taneler, kendi çeşidinden başka bir çeşidin kırığı olamaz. Tam değirmenlenmiş pirinç; içerdiği kusurlu tane, organik ve inorganik yabancı madde miktarlarına göre 1. Sınıf olacaktır. Tebliğde belirtilen tane uzunluğu ve uzunluk/genişlik oranına göre Tip A veya Tip C pirinç istenecektir. Pirinçler ortam sıcaklığında olmalıdır. Lekeli ve kırık olmayacaktır. Rutubet miktarı en fazla %14.5 olmalıdır. Kırık tane oranı % 5' i geçmemelidir. Yeni sene ürünü baldo veya osmançık tipte, piyasada satılan malın en iyi cinsi 1. Sınıf olacak, eski sene ürünüyle karışmış olmayacaktır. Pirinçlerin 1000 adedinin ağırlığı Osmançık pirinç için 25±1 g, baldo pirinç için 30±1 g olacaktır. İhtiyaca göre osmançık veya baldo tipinde istenecektir. Pirinç taneleri suni olarak beyazlatılmış, kükürtlenmiş, boyanmış veya hangi amaçla olursa olsun kimyasal maddelerle muamele edilmiş olmayacaktır. Tane uzunluğuna göre uzun taneli pirinç olacaktır. Pirinçlerin tane uzunlukları ve uzunluk/genişlik oranları Türk Gıda Kodeksi Pirinç Tebliğinde belirtilen limitlere uygun olacaktır. Pirinçler pişirilerek kontrol edilip, pişme sonucu tat, koku ve yapısında sorun olmayan ürün kabul edilecektir. Burada belirtilmeyen tüm hususlarda Türk Gıda Kodeksi Pirinç Tebliği hükümleri geçerlidir.
ORJİN	Yerli menşei
ÜRETİM METODU	
AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ	Taşıma ve saklama süresinde pirinçlerin iyi kurumasını sağlayacak nitelikte olan uygun malzemeden yapılmış 25 kg' lık torbalarda olacak, kırık pirinç oranı fazla olan pirinç alınmayacaktır. Ambalajlama ile ilgili hususlarda Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği ve bununla ilişkili çıkan gıda ile temas eden madde ve malzemeler tebliğleri hükümleri geçerlidir. Ambalaj üzerindeki işaretleme Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği, Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği ve TS 2408'e uygun olacaktır. Oriinal ambalajların üzerinde gıdanın adı, bileşenler listesi, alerjiye veya intoleransa neden olan belirli madde veya ürünler, belirli bileşenlerin veya bileşen gruplarının miktarı, gıdanın net miktarı, tavsiye edilen tüketim tarihi veya son tüketim tarihi, özel muhafaza ve/veya kullanım koşulları, gıda işletmecisinin adı veya ticari unvanı ve adresi, işletme kayıt numarası veya tanımlama işareti, menşe ülke, gıdanın kullanım talimatı, beslenme bildirimi, gıdanın parti işareti veya numarası bulunmalıdır. Etiketleme ile ilgili burada belirtilmeyen diğer hususlar Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliğine uygun olmalıdır. Bu kapsam dahilinde de yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır. Taşıma Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 2408'e uygun olacaktır.
DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ	Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 2408'e uygun olacaktır.
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

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK, KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
ÖĞRENCİ KAFETERİYALARI

	özel veya kamu laboratuvarlarında her türlü ödemesi yüklenici firma tarafından karşılanmak üzere kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri yaptırılacaktır.
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, maske ve eldiven bulunacaktır. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra, yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna yerleştirilecektir.

BULGUR	
SORUMLU	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru
REF.STD.NO	5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu (R.Gazete:13.06.2010-27610), Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik (R.Gazete : 17.12.2011-28145), Gıda Maddelerinin ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzüğü'nün 260- 262.Maddeleri, Türk Gıda Kodeksi Bulgur Tebliğ R.G:28.01.2017-29960 Tebliğ No:2016-49, TS 2284
KAYIT	Ürün Ret Kabul Formu, Malzeme Teslim Tutanağı
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 bulgurlar müteahhit firma tarafından değiştirilecektir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
BİYOLOJİK	Koliform: 10^2 – 10^3 Maya-Küf (kob/g): 10^3 - 10^4 Ref: Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği, Ek-1 Hububat ve fırıncılık ürünlerine Ait Mikrobiyolojik Değerler R.G: 29.12.2011-28157, Yetki Kanunu: 5996 Bulgur, canlı ve cansız haşere ve parazitleri veya bunların kalıntı ve dışkısını ve sağlığa zararlı olabilecek herhangi bir maddeyi ihtiva etmeyecektir.
KİMYASAL	Türk Gıda Kodeksi Bulgur Tebliğ R.G.:28.01.2017-29960 Tebliğ No:2016-49 Ek-1 Bulgurun kimyasal özellikleri bölümünde belirtildiği gibi olmalıdır. Aflatoksin B ₁ : 2 (µg/kg) Aflatoksin toplam B ₁ +B ₂ +G ₁ +G ₂ : 4 (µg/kg) Ref: Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliği, R.G: 29.12.2011-28157, Yetki Kanunu: 5996
FİZİKSEL	Türk Gıda Kodeksi Bulgur Tebliği Ek-1 Bulgurun fiziksel özellikleri bölümünde belirtildiği gibi olmalıdır. Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku, rutubet, kum, taş, toprak ve çöp olmamalıdır. Bulgur taneleri sağlam, temiz, kendine özgü renk, tat ve kokuda olmalıdır. Bozulmuş, küflenmiş, ekşimiş, acımsı, boyanmış olmayacak canlı ve cansız haşere ve parazitler veya bunların parçacıkları, yumurtaları bulunmamalı, ıslanmış olmamalıdır. Bulgur ortam sıcaklığında olmalıdır. Pilavlık bulgur olarak istenecektir. (Türk Gıda Kodeksi Bulgur Tebliğ R.G.:28.01.2017-29960 Tebliğ No:2016-49 Ek-2 Bulgurun tane irilikleri bölümünde belirtildiği gibi olmalıdır.)

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK, KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
ÖĞRENCİ KAFETERİYALARI

ORJİN	Yerli Menşei
ÜRETİM METODU	Sert (durum) buğdayları teknolojik safhalara uygun olarak, temizleme, haşlama, kurutma, kırma veya dövme, eleme ve kepeklerinden ayırma suretiyle üretilmiş yeni sene ürünü olmalıdır.
AMBALAJ VE DAĞITIM YÖNTEMLERİ	Teslim şekli standart olarak sağlam ve 25 kg'lık temiz çuvalar içerisinde olmalıdır. Ambalajlama ile ilgili hususlarda Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği ve bununla ilişkili çıkan gıda ile temas eden madde ve malzemeler tebliğleri hükümleri geçerlidir. Ambalaj üzerindeki işaretleme Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği, Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği ve TS 2284'e uygun olacaktır. Orijinal ambalajların üzerinde gıdanın adı, bileşenler listesi, alerjiye veya intoleransa neden olan belirli madde veya ürünler, belirli bileşenlerin veya bileşen gruplarının miktarı, gıdanın net miktarı, tavsiye edilen tüketim tarihi veya son tüketim tarihi, özel muhafaza ve/veya kullanım koşulları, gıda işletmecisinin adı veya ticari unvanı ve adresi, işletme kayıt numarası veya tanımlama işareti, menşe ülke, gıdanın kullanım talimatı, beslenme bildirimi, gıdanın parti işareti veya numarası bulunmalıdır. Etiketleme ile ilgili burada belirtilmeyen diğer hususlar Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliğine uygun olmalıdır. Bu kapsam dahilinde de yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır. Taşıma Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 2284'e uygun olacaktır.
DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ	Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 2284'deki gibi olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	Alınan ürünlerin, kurum tarafından gerekli görüldüğü an ve sıklıkta faaliyet konularına göre bakanlıkça yetkilendirilmiş şahit numunelerde analiz yapan, yeterli bilgi ve donanımına 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 yapılacaktır.
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, maske ve eldiven bulunacaktır. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra, yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna yerleştirilecektir.

KIRMIZI MERCİMEK	
SORUMLU	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Baş, Aşçı), Ambar Memuru
REF.STD.NO	5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu (R.Gazete:13.06.2010-27610), Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik (R.Gazete : 17.12.2011-2814), Türk Gıda Kodeksi Mercimek Tebliği R. Gazete: 26.07.2003-25180 Tebliğ No: 2003/25, TS 143
KAYIT	Ürün Ret Kabul Formu, Malzeme Teslim Tutanağı
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 mercimekler müteahhit firma tarafından değiştirilecektir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
BİYOLOJİK	Böceklenme olmayacaktır.
KİMYASAL	Küflenme olmayacaktır.
FİZİKSEL	Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Yeni sene ürünü, iyi kaliteli kırmızı mercimeklerden olacaktır. Yabancı, ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmış, boyanmış ve hangi amaçla olursa olsun kimyasal maddelerle işlenmiş, yağlamak, fırınlamak suretiyle parlatılmış, kurutulmuş olmayacaktır. Taneler normal büyüklükte olacaktır. Kırmızı mercimekler ortam sıcaklığında olmalıdır. Rutubet % en çok 12,0 olmalıdır. 26.07.2003 Tarihli Mercimek Tebliği'nin Ek kısmında belirtilen kalite kriterlerine uygun olmalıdır. Mercimek pişirilerek kontrol edilip, pişme kuralına uygun olanlar kabul edilecektir.

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK, KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
ÖĞRENCİ KAFETERİYALARI

ORJİN	-
ÜRETİM METODU	-
AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ	Teslim şekli standart olarak temiz ve sağlam bez veya naylon 25 kg'lık ambalajlarda olacaktır. Ambalajlama ile ilgili hususlarda Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği ve bununla ilişkili çıkan gıda ile temas eden madde ve malzemeler tebliğleri hükümleri geçerlidir. Ambalaj üzerindeki işaretleme Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği, Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği ve TS 143'e uygun olacaktır. Orijinal ambalajların üzerinde gıdanın adı, bileşenler listesi, alerjiye veya intoleransa neden olan belirli madde veya ürünler, belirli bileşenlerin veya bileşen gruplarının miktarı, gıdanın net miktarı, tavsiye edilen tüketim tarihi veya son tüketim tarihi, özel muhafaza ve/veya kullanım koşulları, gıda işletmecisinin adı veya ticari unvanı ve adresi, işletme kayıt numarası veya tanımlama işareti, menşe ülke, gıdanın kullanım talimatı, beslenme bildirimi, gıdanın parti işareti veya numarası bulunmalıdır. Etiketleme ile ilgili burada belirtilmeyen diğer hususlar Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliğine uygun olmalıdır. Bu kapsam dahilinde de yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır. Taşıma Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 143'e uygun olacaktır.
DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ	Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 143'e uygun olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	Alınan ürünlerin, kurum tarafından gerekli görüldüğü an ve sıklıkta faaliyet konularına göre bakanlıkça yetkilendirilmiş şahit numunelerde analiz yapan, yeterli bilgi ve donanımına 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 yapılacaktır.
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, maske ve eldiven bulunacaktır. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra, yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna yerleştirilecektir.

KURU FASULYE	
SORUMLU	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru
REF.STD.NO	5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu (R.Gazete:13.06.2010-27610), Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik (R.Gazete : 17.12.2011-28145, Gıda Maddelerinin ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzüğü'nün 263-266. Maddeleri, TS 141
KAYIT	Ürün Ret Kabul Formu, Malzeme Teslim Tutanağı
KONTROL SIKLIĞI	Her alımda gerekli görüldüğü kadar numune incelenecektir.
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	1) Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir. 1) 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. 2) Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan kuru fasulyeler müteahhit firma tarafından değiştirilecektir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
BİYOLOJİK	Böceklenme olmayacaktır.
FİZİKSEL	Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Kuru fasulyeler iyi kalitede yeni sene ürünü olacaktır. Fasulyeler yeterli derecede kurumuş, taneleri normal büyüklükte, olacaktır. Taneler dolgun olup, buruşmuş, küflü, kurtlu, böcek yenikli olmayacak. Selanik veya dermason tipi olacak, birbiriyle karıştırılmış olmayacaktır. Tanelerin büyüklüğü 7-10 mm olacaktır. İçerisinde zararsız da olsa yabancı bitki ve artıkları taş, toprak ve kum gibi maddeler bulunmayacaktır. Kuru fasulye ortam sıcaklığında olmalıdır. Rutubeti %14'den fazla olmamalıdır. Fasulyeler pişirilerek kontrol edilip, pişme kuralına uygun olanlar kabul edilecektir.
KİMYASAL	Sağlığa zararlı veya zararsız herhangi bir madde içermemelidir. Küflenme olmayacaktır.

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK, KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
ÖĞRENCİ KAFETERİYALARI

ORJİN	-
ÜRETİM METODU	-
AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ	Standart, sağlam, temiz 25 kg' lık çuvalarda teslim edilecektir. Ambalajlama ile ilgili hususlarda Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği ve bununla ilişkili çıkan gıda ile temas eden madde ve malzemeler tebliğleri hükümleri geçerlidir. Ambalaj üzerindeki işaretleme Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği, Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği ve TS 141'e uygun olacaktır. Oriinal ambalajların üzerinde gıdanın adı, bileşenler listesi, alerjiye veya intoleransa neden olan belirli madde veya ürünler, belirli bileşenlerin veya bileşen gruplarının miktarı, gıdanın net miktarı, tavsiye edilen tüketim tarihi veya son tüketim tarihi, özel muhafaza ve/veya kullanım koşulları, gıda işletmecisinin adı veya ticari unvanı ve adresi, işletme kayıt numarası veya tanımlama işareti, menşe ülke, gıdanın kullanım talimatı, beslenme bildirimi, gıdanın parti işareti veya numarası bulunmalıdır. Etiketleme ile ilgili burada belirtilmeyen diğer hususlar Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliğine uygun olmalıdır. Bu kapsam dahilinde de yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır. Taşıma Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 141'e uygun olacaktır.
DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ	Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 141'e uygun olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	Alınan ürünlerin, kurum tarafından gerekli görüldüğü an ve sıklıkta faaliyet konularına göre bakanlıkça yetkilendirilmiş şahit numunelerde analiz yapan, yeterli bilgi ve donanımına 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.
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, maske ve eldiven bulunacaktır. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra, yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna yerleştirilecektir.

NOHUT	
SORUMLU	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Baş, Aşçı), Ambar Memuru
REF.STD.NO	5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu (R.Gazete:13.06.2010-27610), Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik (R.Gazete : 17.12.2011-28145, Gıda Maddelerinin ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzüğün 263- 266.Maddeleri, TS 142
KAYIT	Ürün Ret Kabul Formu, Malzeme Teslim Tutanağı
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 nohutlar müteahhit firma tarafından değiştirilecektir
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
BİYOLOJİK	Sağlığa zararlı veya zararsız herhangi bir madde içermemelidir. Haşere ve parazitler, bunların parçaları küflenme, kokuşma bulunmamalıdır.
KİMYASAL	Küflenme olmayacaktır.
FİZİKSEL	Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Nohutlar yeni sene ürünü olacaktır. Nohutlar yeter derecede kurumuş ve taneleri TS boy özelliklerine göre A tipinde (çok iri) 9mm elek üstünde kalacak şekilde, koçbaşı tipi ve hepsi aynı boyda olacaktır. Her ne sebeple olursa olsun ıslanıp kurutulmuş olmayacaktır. Kendine özgü renk ve tatta olmalıdır. Rutubeti %14'den fazla olmamalıdır. Yabancı ve ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmış, boyanmış suni olarak ağartılmış olmamalıdır. Nohutlar ortam sıcaklığında olmalıdır. Haşere ve parazitler, bunların parçaları küflenme, kokuşma bulunmamalıdır. Herhangi bir yabancı madde, taş, çöp içermeyecektir.

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK, KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
ÖĞRENCİ KAFETERİYALARI

ORJİN	-
ÜRETİM METODU	-
AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ	Teslim şekli standart olarak sağlam ve temiz 25 kg'lık çuvallarda teslim edilecektir. Nohut pişirilerek kontrol edilip, pişirme kuralına uygun olanlar kabul edilecektir. Ambalajlama ile ilgili hususlarda Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği ve bununla ilişkili çıkan gıda ile temas eden madde ve malzemeler tebliğleri hükümleri geçerlidir. Ambalaj üzerindeki işaretleme Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği, Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği ve TS 142'e uygun olacaktır. Oriinal ambalajların üzerinde gıdanın adı, bileşenler listesi, alerjiye veya intoleransa neden olan belirli madde veya ürünler, belirli bileşenlerin veya bileşen gruplarının miktarı, gıdanın net miktarı, tavsiye edilen tüketim tarihi veya son tüketim tarihi, özel muhafaza ve/veya kullanım koşulları, gıda işletmecisinin adı veya ticari unvanı ve adresi, işletme kayıt numarası veya tanımlama işareti, menşe ülke, gıdanın kullanım talimatı, beslenme bildirimi, gıdanın parti işareti veya numarası bulunmalıdır. Etiketleme ile ilgili burada belirtilmeyen diğer hususlar Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliğine uygun olmalıdır. Bu kapsam dahilinde de yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır. Taşıma Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3'üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 142'e uygun olacaktır.
DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ	Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3'üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 142'e uygun olacaktır.
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.
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, maske ve eldiven bulunacaktır. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra, yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna yerleştirilecektir.

TARHANA	
SORUMLU	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Baş, Aşçı), Ambar Memuru
REF.STD.NO	5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu (R.Gazete:13.06.2010-27610), Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik (R.Gazete : 17.12.2011-28145, Gıda Maddelerinin ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzüğü'nün 317.Maddeleri, TS 2282
KAYIT	Ürün Ret Kabul Formu, Malzeme Teslim Tutanağı
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 pişirme 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 tarhanalar müteahhit firma tarafından değiştirilecektir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
BİYOLOJİK	Salmonella spp.: 0-25 g/ml Ref: Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği R.G: 29.12.2011-28157, Yetki Kanunu: 5996 Ek-1 Et suyu tabletleri, tozları, kuru formdaki çorbalar, çeşniler, krem şanti, soslar gibi toz ve tablet formdaki diğer gıda karışımlarına ait mikrobiyolojik değerler.
KİMYASAL	TS 2282'e uygun olacaktır.
FİZİKSEL	Kendine has görünüşte, sarımtırak turuncu renkte ve topaklanmamış olmalı, görünür şekilde bozulmuş, kurtlu ve böcekli olmamalıdır. Hazır tarhana kendine has kokuda olmalı, yabancı koku bulunmamalıdır. Acılaşma, ekşi kokulu, yabancı tat olmamalı. Yabancı madde bulunmamalıdır. Hiçbir koruyucu katkı maddesi ve koruyucu, renklendirici ve yapay aroma içermemelidir. Tarhana pişirilerek denendiğinde kendine özgü tat, koku ve sarımtırak turuncu parlak renkte olacak, üründe çözünmemiş topak veya tortular bulunmayacaktır.

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK, KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
ÖĞRENCİ KAFETERİYALARI

ORJİN	Yerli Menşei
ÜRETİM METODU	Tarhana, yerel geleneklere göre un, yoğurt, biber, domates, sağlığa zararsız koku verici bitkiler ve tuz gibi maddelerin yoğurulup ekşitildikten sonra kurutulması yoluyla yapılmış olacaktır.
AMBALAJ VE DAĞITIM YÖNTEMLERİ	Ambalajlar, taşıma ve muhafaza süresince hazır kuru çorbalıkların özelliklerini koruyabilecek nitelikte, rutubet ve hava geçirmeyen lamine ambalaj malzemesinden yapılmış 3-5 kg lık ambalajlarda olmalıdır. Ambalajlama ile ilgili hususlarda Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği ve bununla ilişkili çıkan gıda ile temas eden madde ve malzemeler tebliğleri hükümleri geçerlidir. Ambalaj üzerindeki işaretleme Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği, Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği ve TS 2282'e uygun olacaktır. Oriinal ambalajların üzerinde gıdanın adı, bileşenler listesi, alerjiye veya intoleransa neden olan belirli madde veya ürünler, belirli bileşenlerin veya bileşen gruplarının miktarı, gıdanın net miktarı, tavsiye edilen tüketim tarihi veya son tüketim tarihi, özel muhafaza ve/veya kullanım koşulları, gıda işletmecisinin adı veya ticari unvanı ve adresi, işletme kayıt numarası veya tanımlama işareti, menşe ülke, gıdanın kullanım talimatı, beslenme bildirimi, gıdanın parti işareti veya numarası bulunmalıdır. Etiketleme ile ilgili burada belirtilmeyen diğer hususlar Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliğine uygun olmalıdır. Bu kapsam dahilinde de yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır. Taşıma Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 2282'e uygun olacaktır.
DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ	Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 2282'e uygun olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	Alınan ürünlerin, kurum tarafından gerekli görüldüğü an ve sıklıkta faaliyet konularına göre bakanlıkça yetkilendirilmiş şahit numunelerde analiz yapan, yeterli bilgi ve donanımına 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.
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, maske ve eldiven bulunacaktır. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra, yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna yerleştirilecektir.

MAKARNA ÇEŞİTLİ	
SORUMLU	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Baş, Aşçı), Ambar Memuru
REF.STD.NO	5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu (R.Gazete:13.06.2010-27610), Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik (R.Gazete : 17.12.2011-28145), Türk Gıda Kodeksi Makarna Tebliği R.G.: 05.03.2002-24686 (Tebliğ No: 2002-20), TS 1620
KAYIT	Ürün Ret Kabul Formu, Malzeme Teslim Tutanağı
KONTROL SIKLIĞI	Her alımda gerekli görüldüğü kadar numune incelenecektir.
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	1). Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir. 1) 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. 2) Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan makarnalar müteahhit firma tarafından değiştirilecektir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
BİYOLOJİK	Maya ve küf:10 ² -10 ³ Salmonella spp: 25 gramda bulunmayacak Ref: Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği, Ek-1 Hububat ve Fırıncılık Ürünlerine Ait Mikrobiyolojik Değerler R.G: 29.12.2011-28157, Yetki Kanunu: 5996
KİMYASAL	Aflatoksin B ₁ : 2 (µg/kg) Aflatoksin toplam B ₁ +B ₂ +G ₁ +G ₂ : 4 (µg/kg) Ref: Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliği, R.G: 29.12.2011-28157, Yetki Kanunu: 5996
FİZİKSEL	Kendine has renk, tat ve kokuda olacak, yabancı tat, koku ve madde içermeyecektir. Makarnalar %1 tuz ihtiva eden kaynar suya atılarak 20 dakika kaynatıldığında hepsi pişmiş olacak dağılmayacak, birbirine yapışarak hamurlaşmış olmayacak, içerisinde herhangi bir yabancı madde, böcek ve böcek kalıntıları bulunmayacaktır. Makarnalar piştiği anda kaygan parlak görünümde olmalıdır. Makarnalar ortam sıcaklığında olmalıdır. Makarna kırılmış, parçalanmış,

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK, KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
ÖĞRENCİ KAFETERİYALARI

	unlanmış ve toz halinde olmayacaktır. Makarnalar ortam sıcaklığında olmalıdır. Makarna kırıldığında kesit homojen görünüşte ve lekesiz olmalıdır. Buğday irmiğinden usulüne göre yapılmış olacaktır. Buğday irmiğinden başka irmik veya nişasta karıştırılmış ve boyanmış olmayacaktır. Rutubet miktarı en çok %13 olmalıdır.
ORJİN	Yerli menşei
ÜRETİM METODU	-
AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ	Makarnaların teslimi 5 kg' lık standart naylon ambalajlarda ihtiyaca göre <u>ince uzun, yüksük, burğu, fiyonk</u> şeklinde olacaktır. Ambalajlama ile ilgili hususlarda Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği ve bununla ilişkili çıkan gıda ile temas eden madde ve malzemeler tebliğleri hükümleri geçerlidir. Ambalaj üzerindeki işaretleme Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği, Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği ve TS 1620'e uygun olacaktır. Oriinal ambalajların üzerinde gıdanın adı, bileşenler listesi, alerjiye veya intoleransa neden olan belirli madde veya ürünler, belirli bileşenlerin veya bileşen gruplarının miktarı, gıdanın net miktarı, tavsiye edilen tüketim tarihi veya son tüketim tarihi, özel muhafaza ve/veya kullanım koşulları, gıda işletmecisinin adı veya ticari unvanı ve adresi, işletme kayıt numarası veya tanımlama işareti, menşe ülke, gıdanın kullanım talimatı, beslenme bildirimi, gıdanın parti işareti veya numarası bulunmalıdır. Etiketleme ile ilgili burada belirtilmeyen diğer hususlar Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliğine uygun olmalıdır. Bu kapsam dahilinde de yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır. Taşıma Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 1620'e uygun olacaktır.
DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ	Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 1620'e uygun olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	Alınan ürünlerin, kurum tarafından gerekli görüldüğü an ve sıklıkta faaliyet konularına göre bakanlıkça yetkilendirilmiş şahit numunelerde analiz yapan, yeterli bilgi ve donanımına 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.
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, maske ve eldiven bulunacaktır. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra, yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna yerleştirilecektir.

Kuru Bakliyat Grubu Teknik Şartnamesi tarafımızca hazırlanmıştır. 08.11.2022

Çiğdem ÖZCAN
Diyetisyen

Tuğba Tüfek DEMİR
Gıda Mühendisi

Esmahan HAMURCU
Diyetisyen