

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK, KÜLTÜR ve SPOR DAİRESİ BAŞKANLIĞI
ÖĞRENCİ KAFETERYALARI

BAKLAVA	
SORUMLU	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru
REF.STD.NO	TS 13645
KAYIT	Ürün Ret Kabul Formu
KONTROL SIKLIĞI	Her alımda gerekli görüldüğü kadar numune incelenecektir.
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	<ol style="list-style-type: none">1. Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.2. Kullanım sırasında ya da öncesinde ürünlere gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde 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 baklavalar müteahhit firma tarafından değiştirilecektir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
BİYOLOJİK	Maya ve küf:10 ² -10 ³ E coli : <10 ¹ Stafilokal enterotoksinler :25 g da bulunmamalı. Salmonella :0-25 g/mL Ref: Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği, Ek- Şekerli Ürünlere ve tüketime hazır pişirilmiş her türlü tatlıya ait Mikrobiyolojik Değerler R.G: 29.12.2011-28157, Yetki Kanunu: 5996
KİMYASAL	Toplam şeker, kül, asitlik, hamur tatlısı asitliği, yağ, peroksit miktarı TS 13645'de belirtilen limitlere uygun olacaktır.
FİZİKSEL	Baklavalar iyi pişmiş ve dilimlenmiş, lezzetli, şerbet miktarı normal, bol cevizli olacaktır. Baklavalar kendine has tat, koku, renk ve görünümde olacaktır. Baklavalarda yanık, kırık, parçalanma ve dağılma olmayacaktır. Hazırlanan baklavalar şurubu içine çekmiş olacaktır. Baklavalarda yabancı madde, tat, koku bulunmamalıdır. Her bir baklava diliminin ağırlığı ortalama 40±10 gr olup baklavanın kişi başı porsiyon miktarı 60 -100 gr aralığında olacaktır. İki dilim baklava 1 porsiyon olacak şekilde dilimlenmiş olmalıdır. Tatlıların şerbetleri şekerlenmemiş, tepsilerdeki miktarları standart ve üstü ambalajlanmış olarak getirilecektir. Baklavada kullanılacak tüm iç malzemeler 1. kalitede, TS 13645'de belirtildiği şekilde olacaktır. Üretilen ürünlere süt tozu kullanılmayacaktır. Tatlıda kullanılacak yağlar birinci kalite ve mutlaka TSE belgeli olacaktır. Kullanılan yağın %20±10'u tereyağı olacaktır. Baklavada kullanılan yağ kokusuz olacaktır. Tereyağı esansı vb. katkı maddeleri kullanılmayacaktır. Kullanılan yağlar kendine özgü kokusunu tadını korumuş olmalı, yanmış yağ kokusu içermemeli, yabancı koku çekmemiş olmalıdır. Hamur ve şurup yapımında kullanılan su içme suyu niteliğinde olacaktır. Tatlılarda yalnızca "Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliğine" uygun beyaz şekerden üretilmiş şuruplar kullanılacaktır. Glikoz şurubu, fruktoz şurubu glikozlu tatlandırıcılar, siklamat, sakkarin, laktoz gibi yapay tatlandırıcılar kullanılmayacaktır. Kullanılan yumurta taze olacaktır. Tatlıların iç malzemeleri yeterli miktarlarda ve her yere eşit ve dengeli yayılmış biçimde olacaktır. Tatlıların altı ve üstü iyi pişmiş, hamurlaşmamış, yanmamış, her tarafı eşit kalınlıkta, eşit büyüklükte kesilmiş, taze ve günlük hazırlanmış olacaktır.

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK, KÜLTÜR ve SPOR DAİRESİ BAŞKANLIĞI
ÖĞRENCİ KAFETERYALARI

ORJİN	-
ÜRETİM METODU	-
AMBALAJ VE DAĞITIM YÖNTEMLERİ	<p>Baklavanın teslim şekli temiz, standart, 3-5 kg'lık tepsilerde aliminyum / karton tek kullanımlık tepsilerde olacaktır. Tepsilerin tabanlarının birbirine temas etmesini engelleyecek çtalar bulunmalıdır. Ürünlerin ambalajı ürünü, taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır.</p> <p>Ambalaj üzerindeki işaretleme Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği, Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği ve TS 13645'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.</p> <p>Taşıma Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 13645'e uygun olacaktır.</p>
DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ	Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3'üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 13645'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.
İSTENEN BELGELER	1) 5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu kapsamındaki ürünler için " Gıda Sicil veya Gıda üretim sertifikası " verilmelidir. 2) Üretici firmanın tarım bakanlığı işletme kayıt belgesi.
GENEL HÜKÜMLER	İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürünler istenilen tarihte en geç saat 09.00'a kadar muayenesi yapıp uygunluk verildikten sonra, kurum tarafından belirlenen mutfaklara saat 10.00'dan önce dağıtımları yapılacaktır. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 11:00'a kadar yeni ürün teslim edilmelidir. Teslimat sırasında en az iki kişi taşıyıcı hazır bulunacak, taşıyıcılarda temiz muşamba önlük, bone ve eldiven bulunacaktır. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra, yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna yerleştirilecektir.

Şerbetli Hazır Tatlı Grubu Teknik Şartnamesi tarafımızca hazırlanmıştır. 28.12.2017

Havva Aybala CEYLAN
Diyetisyen

Çiğdem ÖZCAN
Diyetisyen

Özlem ERKOÇ
Diyetisyen