

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK, KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
ÖĞRENCİ KAFETERİYALARI

TAVUK BUT SPECIAL	
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 Yönetmeliği Et, Hazırlanmış Et Karışımları ve Et Ürünleri Tebliği R.G. 29.01.2019 – 30670 Tebliğ No: 2018/52, Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği, Hayvansal Gıdaların Resmi Kontrollerine İlişkin Özel Kuralları Belirleyen Yönetmelik, TS 12325, TS 5890
KAYIT	Ürün Ret Kabul Formu, Malzeme Teslim Tutanağı
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. 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: 5×10^5 kob/g - 5×10^6 kob/g Salmonella spp.: 25 g'da bulunmayacak. Salmonella Typhimurium .: 25 g'da bulunmayacak Salmonella Enteritidis .: 25 g'da bulunmayacak L.Monositogenes: 25 g'da bulunmayacak E.coli: Bulunmamalı. E.coli O157: H7 (kob/g): Bulunmamalı. Staphylococcus aureus (kob/g): 5×10^2 - 5×10^3 Clostridium perfringens (kob/g): 10^1 - 10^2 Maya, küf (kob/g): 10^1 - 10^2 Antibiyotik kalıntısı bulunmayacak 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, Hazırlanmış Et Karışımları ve Et Ürünleri Tebliği R.G. 29.01.2019 – 30670 Tebliğ No: 2018/52
KİMYASAL	Ref: Türk Gıda Kodeksi Hayvansal Gıdalarda Bulunabilecek Farmakolojik Aktif Maddelerin Sınıflandırılması ve Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği R. Gazete: 07.03.2017 - 30000 Yetki Kanunu: 5996, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Et, Hazırlanmış Et Karışımları ve Et Ürünleri Tebliği R.G. 29.01.2019 – 30670 Tebliğ No: 2018/52,
FİZİKSEL	Kendine has tat, koku, görünüş ve yapıda olacaktır. Tüyları 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 olacak ve eşit sayıda olacaktır. Tavuklar günlük kesim olacak, dondurulmuş olmayacak, iç organlarından tamamen temizlenmiş olacak ve butlarda kalça kemiği bulunmayacaktır. Maksimum $+4^{\circ}\text{C}$ 'de olmalıdır.

55  

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK, KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
ÖĞRENCİ KAFETERİYALARI

ORJİN	Yerli Menşei
AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ	<p>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 karton kasalara koyulmuş şekilde teslim edilecektir. Kasalardaki tavukların içinde su olmayacaktır. 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.</p> <p>Ambalaj üzerindeki işaretleme Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği, Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği, Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği TS 12325 ve TS 5890'a uygun olacaktır. Orijinal ambalajların üzerinde gıdanın adı, ürünle ilgili barkod no'su, ürünün cinsi, 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. Bu Teknik Şartnamede bahsedilmeyen diğer hususlar TS 12325 ve TS 5890'a ve ekleri, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Et, Hazırlanmış Et Karışımları ve Et Ürünleri Tebliği ile ilgili tebliğ hükümlerinde belirtilen esaslar ile her yeni çıkan ve Resmi Gazetede yayınlanan et yönetmelikleri dâhilinde olacaktır.</p> <p>Taşıma Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin gıdaların taşınması bölümünde belirtilen kurallara, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine, Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliğine ve TS 12325 ve TS 5890'a uygun olacaktır. Frigofirik araçlarda getirilmelidir.</p>
DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ	Depolama Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin gıdaların depolanması bölümünde belirtilen kurallara, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine, Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliğine ve TS 12325 ve TS 5890'a 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) 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.

66

A

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK, KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
ÖĞRENCİ KAFETERİYALARI

TAVUK ŞİNİTSEL	
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 Yönetmeliği Et, Hazırlanmış Et Karışımları ve Et Ürünleri Tebliği R.G. 29.01.2019 – 30670 Tebliğ No: 2018/52, Türk Gıda Kodeksi Hızlı Dondurulmuş Gıdaların Depolanması Muhafazası ve Taşınması Sırasındaki Sıcaklıkların İzlenmesi Hakkındaki Tebliğ, R.Gazete:18.10.2014 -29149, (Tebliğ No:2014/48), Türk Gıda Kodeksi Hızlı Dondurulmuş Gıdalar Tebliği, R.Gazete:18.10.2014 -29149 (Tebliğ No:2014/47), Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği, Hayvansal Gıdaların Resmi Kontrollerine İlişkin Özel Kuralları Belirleyen Yönetmelik, TS 12401, TS 5890
KAYIT	Ürün Ret Kabul Formu, Malzeme Teslim Tutanağı
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. 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: 5×10^5 kob/g - 5×10^6 kob/g Salmonella spp.: 25 g'da bulunmayacak. Salmonella Typhimurium : 25 g'da bulunmayacak Salmonella Enteritidis : 25 g'da bulunmayacak L.Monositogenes: 25 g'da bulunmayacak E.coli: Bulunmamalı. E.coli O157: H7 (kob/g): Bulunmamalı. Staphylococcus aureus (kob/g): 5×10^2 - 5×10^3 Clostridium perfringens (kob/g): 10^1 - 10^2 Maya, küf (kob/g): 10^1 - 10^2 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, Hazırlanmış Et Karışımları ve Et Ürünleri Tebliği R.G. 29.01.2019 – 30670 Tebliğ No: 2018/52.
KİMYASAL	Ref: Türk Gıda Kodeksi Hayvansal Gıdalarda Bulunabilecek Farmakolojik Aktif Maddelerin Sınıflandırılması ve Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği R. Gazete: 07.03.2017 - 30000 Yetki Kanunu: 5996. Hazırlanmış kanatlı eti karışımlarında yağ miktarı kütlece en çok % 20 ve toplam et proteinindeki kolajen bağ doku proteini oranı en çok % 10 olacaktır. Isıl işlem uygulanmış kaplamalı et ürünlerinde toplam et proteini oranı kütlece en az % 10 olacaktır. MAKE kullanılan veya kullanılmayan ürünlerde kalsiyum miktarı tebliğde geçen limitlere uygun olacaktır. Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Et, Hazırlanmış Et Karışımları ve Et Ürünleri Tebliği R.G. 29.01.2019 – 30670 Tebliğ No: 2018/52
FİZİKSEL	Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Tavuk etlerinden ortalama 100-125 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.

22

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK, KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
ÖĞRENCİ KAFETERİYALARI

ORJİN	Yerli menşei
ÜRETİM METODU	Kanatlı hayvan karkas etlerinin tebliğe uygun olacak şekilde biri veya birkaçının karışımına, aynı ve/veya farklı tür hayvanların yağları, lezzet vericiler ile diğer gıda bileşenlerinden biri veya birkaçı ilave edilerek hazırlanmış et karışımlarının; su, yumurta, un, nişasta ve lezzet vericilerden oluşan sıvı karışımlar içine daldırılmasını takiben; un, nişasta, galeta unu ve lezzet vericilerden hazırlanan kuru karışımlarla kaplanarak ısıtılma tabii tutulmamış hazırlanmış et karışımını veya ısıtılma tabii tutulmuş et ürünü olacaktır. Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Et, Hazırlanmış Et Karışımları ve Et Ürünleri Tebliği R.G. 29.01.2019 – 30670 Tebliğ No: 2018/52.
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 2, 3, 4 kg'lık ambalajlar (40 mikron kalınlığında polietilen) içerisinde ve 2'li, 3'ü veya 4'ü ambalajların bulunduğu karton kolilerde 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, Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği TS 5890'a uygun olacaktır. Orijinal ambalajların üzerinde gıdanın adı, ürünle ilgili barkod no'su, ürünün cinsi, 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, gıdanın dondurulduğu tarih, gıda işletmecisinin adı veya ticari unvanı ve adresi, işletme kayıt numarası veya tanımlama işareti, menşe ülke, gıdanın kullanım talimatı, beslenme bildirimini, 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. Bu Teknik Şartnamede bahsedilmeyen diğer hususlar TS 5890'a, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Et, Hazırlanmış Et Karışımları ve Et Ürünleri Tebliği ile ilgili tebliğ hükümlerinde belirtilen esaslar ile her yeni çıkan ve Resmi Gazetede yayınlanan et yönetmelikleri dâhilinde olacaktır. Taşıma Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin gıdaların taşınması bölümünde belirtilen kurallara, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine, Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliğine ve TS 5890'a uygun olacaktır
DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ	Depolama Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin gıdaların depolanması bölümünde belirtilen kurallara, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine, Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliğine ve TS 5890'a 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 yapılacaktır.
İSTENEN BELGELER	1) 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, maske ve eldiven bulunacaktır. Satın alınan ürünler depoya yüklenici firma personeli tarafından yerleştirilecektir.

Tavuk But Special ve Tavuk Şinitzel Teknik Şartnameleri tarafımızca düzenlenmiştir. 04. 01.2022

Tuğba Tüfek DEMİR
Gıda Mühendisi



Esmahan HAMURCU
Diyetisyen



Özlem ERKOÇ
Diyetisyen

