

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK, KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
MEMUR KAFETERİYALARI

UZUN ÖMÜRLÜ SÜT	
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, İçme Sütleri Tebliği, R.G: 27.2.2019-30699, Tebliğ No: 2019/12 TS 1192
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. Kullanım sırasında ya da öncesinde ürünlerde gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde veya bozulma belirtisi görüldüğünde (pişirme sırasında ya da öncesinde) ürün miktarını ve oluşacak maddi zararları (kullanılacak diğer malzemeler) müteahhit firmanın karşılaması zorunludur.3. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan sütler müteahhit firma tarafından değiştirilecektir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
BİYOLOJİK	UHT içme sütleri kapalı ambalajında 30 °C'de 15 gün veya 55 °C'de 7 günlük inkübasyonun veya farklı bir yöntemin uygulanmasından sonra yapılan sterilizasyon kontrolünde mikrobiyal üreme göstermeyecektir. Türk Gıda Kodeksi, İçme Sütleri Tebliği, R.G: 27.2.2019-30699, Tebliğ No: 2019/12
KİMYASAL	İçme sütünün bileşimi asitlik derecesi süt asidi hesabıyla % 0,135-0,2, protein oranı en az % 2.9 (m/m), yağsız kuru madde miktarı en az (m/v) % 8 olacaktır. Türk Gıda Kodeksi, İçme Sütleri Tebliği, R.G: 27.2.2019-30699, Tebliğ No: 2019/12 Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliği R.G.29.12.2011-28157 Yetki Kanunu: 5996, EK-1 Gıdalardaki Bulaşanların Maksimum Limitlerine uygun olmalıdır.
FİZİKSEL	Kendine özgü tat, koku, kıvam, görünüş ve renkte olacak, yabancı tat, koku ve aroma içermeyecektir. UHT sütler doğal ve katkısız olacaktır. Metalimsi, pişmiş ve okside olmuş, tabii olmayan bir tatta olmayacaktır. Sütte jelleşme ve çökelti olmayacak, yabancı madde bulunmayacaktır. UHT Süt 1. Sınıf yağlı (en az %3 yağlı) süt olacaktır. UHT süt özel cihazlarda temizlenmiş ve homojenize edilmiş ekstra kalitede olmalıdır. Burada belirtilmeyen tüm hususlar Türk Gıda Kodeksi, İçme Sütleri Tebliğine uygun olacaktır.

1.6

M

12

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK, KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
MEMUR KAFETERİYALARI

ORJİN	Yerli menşei
ÜRETİM METODU	UHT süt: UHT işlemi uygulandıktan sonra aseptik koşullarda ambalajlara dolum yapılarak üretilmiş içme sütü olacaktır.
AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ	<p>UHT sütler, sütün bileşim özelliğini bozmayan ve sağlığa zarar vermeyen gaz, ışık ve mikroorganizma geçirmeyen kaplarda aseptik ambalajlanmış olarak 10 lt'lik vakumlu ambalajlarda teslim edilecektir. Ambalajlarda delinme, yırtılma, bombaj, akma, sızıntı görülmemeyecektir. Dış ambajında herhangi bir yırtılma, ıslaklık, iç yüzeye temas eden bir kirlilik bulunmayacaktır. 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 ve 1192'e uygun olacaktır. Orijinal ambalajların üzerinde gıdanın adı, bileşenler listesi, alerjiye veya İntoleransa Neden Olan Belirli Madde veya Ürünler, belirli bileşenlerin veya bileşen gruplarının miktarı, gıdanın net miktarı, tavsiye edilen tüketim tarihi veya son tüketim tarihi, sütün yağ oranı, 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 bildirim, 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 gıdaların taşınması bölümünde belirtilen kurallara, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliğine, TS1192'e 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 1192'e uygun olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	<p>Kurum tarafından, istenildiği takdirde teslim edilen ürünün fabrika üretimine ait kimyasal ve mikrobiyolojik analizi raporu tarafımıza teslim edilecektir.</p> <p>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.</p>
GENEL HÜKÜMLER	İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 08:30'da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 10:30'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.

YOĞURT	
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 Tüzüğün 49.-57.Maddeleri ve Türk Gıda Kodeksi Fermente Sütler Tebliğ R.G: 16.02.2009-27143, Tebliğ No.: 2009/25, TS 1330
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. Kullanım sırasında ya da öncesinde ürünlerde gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde veya bozulma belirtisi görüldüğünde ürün miktarını ve oluşacak maddi zararları (kullanılacak diğer malzemeler) müteahhit firmanın karşılaması







HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK, KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
MEMUR KAFETERİYALARI

	zorunludur. 3. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan yoğurtlar müteahhit firma tarafından değiştirilecektir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
BİYOLOJİK	Koliform: 9-95 E.coli:<3 Maya (kob/g):102-103 Küf (kob/g):102-103 Ref: Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği, Ek-1 Süt, Süt Ürünleri ve Süt Bazlı Ürünler Ait Mikrobiyolojik Değerler R.G: 29.12.2011-28157, Yetki Kanunu: 5996 Ref: Türk Gıda Kodeksi Fermente Sütler Tebliği R.G: 16.02.2009-27143, Tebliğ No.: 2009/25, TS 1330.
KİMYASAL	Asitlik derecesi süt asidi hesabıyla % 1.5'dan çok, %0,6'den az bulunmayacaktır. Yoğurtlarda yağsız katı madde oranı en az % (m/m)12 olacaktır. Süt yağı \geq % 3.8 olmalıdır. Süt proteini en az % 3 olacaktır. Ref: Türk Gıda Kodeksi Fermente Sütler Tebliği R.G: 16.02.2009-27143, Tebliğ No: 2009/25 , TS 1330.
FİZİKSEL	Homojenize Yoğurtların rengi, tadı, kıvamı ve görünüşü doğal olmalıdır. Yoğurtlar kirlenmiş, iyi fermente olmamış, küflenmiş, acımsı, kıvamı bozuk olmamalıdır. Tam yağlı olacaktır. Kendine özgü ve kaymaksız olmalı, kötü koku olmamalıdır. Yoğurtlar temiz, parlak, süt renginde, serum ayrılması olmamış, çatlak ve gaz kabarcığı bulunmayan homojen yapıda olmalıdır. Kaşıkla alınan kesitte dolgun kıvamda, düzgün yapıda homojen, karıştırıldıktan sonra koyu bir acıcılık, dille damak arasında kolay dağılmayan bir kıvamda olmalıdır. Yoğurtlar sıcaklıkları 4°C'de olmalıdır.
ORJİN	Yerli Menşei
ÜRETİM METODU	Yoğurt mayası, içinde birbirine denk veya çok yakın sayıda streptococcus thermophilus ve lactobacillus bulgaricus bulunan taze yoğurt veya yoğurt kültürüdür.
AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ	Yoğurtlar, niteliklerini bozmayacak ve insan sağlığına zarar vermeyecek kaplar içerisinde yapılabilecek şekilde satılacaktır. Yoğurt kaplarının içlerine toz, toprak vb. girmeyecek biçimde, sağlığa zararsız plastik maddelerden yapılmış olacak ve bir kez kullanılacak bir kapak ile örtülecektir. Kova yoğurtlar isteğe göre 10 veya 20 kg'lık ambalajlarda 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 TS1330'a uygun olacaktır. Orijinal ambalajların üzerinde gıdanın adı, yoğurdun yağ yüzdesi ve protein miktarı, yapıldığı sütün türü, yapıldığı yer, 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 bildirimleri, 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 gıdaların taşınması bölümünde belirtilen kurallara, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine, Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliğine ve TS1330'a uygun olacaktır. Frigofirik araçlarda getirilmelidir.
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 1330'a uygun olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	Kurum tarafından, istenildiği takdirde teslim edilen ürünün fabrika üretimine ait kimyasal ve mikrobiyolojik analizi raporu tarafımıza teslim edilecektir. 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

66

M

II

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK, KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
MEMUR KAFETERİYALARI

	kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri yaptırılacaktır.
GENEL HÜKÜMLER	İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 08:30'da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 10:30'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.
KASE YOĞURT	
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 49.-57.Maddeleri ve Türk Gıda Kodeksi Fermente Sütler Tebliğ R.G: 16.02.2009-27143, Tebliğ No.: 2009/25, TS 1330
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. Kullanım sırasında ya da öncesinde ürünlerde gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde veya bozulma belirtisi görüldüğünde ürün miktarını ve oluşacak maddi zararları (kullanılacak diğer malzemeler) müteahhit firmanın karşılması zorunludur.3. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan yoğurtlar müteahhit firma tarafından değiştirilecektir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
BİYOLOJİK	Koliform: 9-95 E.coli:<3 Maya (kob/g):102-103 Küf (kob/g):102-103 Ref: Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği, Ek-1.Süt, Süt Ürünleri ve Süt Bazlı Ürünlere Ait Mikrobiyolojik Değerler R.G: 29.12.2011-28157, Yetki Kanunu: 5996 Ref: Türk Gıda Kodeksi Fermente Sütler Tebliğ R.G: 16.02.2009-27143, Tebliğ No.: 2009/25, TS 1330.
KİMYASAL	Asitlik derecesi süt asidi hesabıyla % 1.5'dan çok, %0,6'den az bulunmayacaktır. Yoğurtlarda yağsız katı madde oranı en az % (m/m)12 olacaktır. Süt yağı ≥ % 3.8 olmalıdır. Süt proteini en az % 3 olacaktır. Ref: Türk Gıda Kodeksi Fermente Sütler Tebliğ R.G: 16.02.2009-27143, Tebliğ No: 2009/25 , TS 1330.
FİZİKSEL	Homojenize yoğurtların rengi, tadı, kıvamı ve görünüşü doğal olmalıdır. Yoğurtlar kirlenmiş, iyi fermente olmamış, küflenmiş, acımsı, kıvamı bozuk olmamalıdır. Kendine özgü ve kaymaksız olmalı, kötü koku olmamalıdır. Tam yağlı olacaktır. Yoğurtlar temiz, parlak, süt renginde, serum ayrılması olmamış, çatlak ve gaz kabarcığı bulunmayan homojen yapıda olmalıdır. Kaşıkla alınan kesitte dolgun kıvamda, düzgün yapıda homojen, karıştırıldıktan sonra koyu bir akıcılık, dille damak arasında kolay dağılmayan bir kıvamda olmalıdır. Yoğurt sıcaklığı 4°C'de olmalıdır.

Handwritten signature

Handwritten signature

Handwritten signature

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK, KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
MEMUR KAFETERYALARI

ORJİN	Yerli Menşei
ÜRETİM METODU	Yoğurt mayası, içinde birbirine denk veya çok yakın sayıda streptococcus thermophilus ve lactobacillus bulgaricus bulunan taze yoğurt veya yoğurt kültürüdür.
AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ	<p>Yoğurtlar, niteliklerini bozmayacak ve insan sağlığına zarar vermeyecek kaplar içerisinde yapıp satılacaktır. Yoğurt kaplarının içlerine toz, toprak vb. girmeyecek biçimde, sağlığa zararsız plastik maddelerden yapılmış, sağlığa zararsız plastik maddelerden yapılmış ve bir kez kullanılacak bir kapak ile örtülmesi zorunludur. Kase yoğurtların 200 gr lık ambalajlarda getirilecektir.</p> <p>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 ve TS1330'a uygun olacaktır. Orijinal ambalajların üzerinde gıdanın adı, yoğurdun yağ yüzdesi ve protein miktarı, yapıldığı sütün türü, yapıldığı yer, 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 bildirim, 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 gıdaların taşınması bölümünde belirtilen kurallara, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine, Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliğine ve TS1330'a uygun olacaktır. Frigofirik araçlarda getirilmelidir.</p>
DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ	Depolama Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin gıdaların depolanması bölümünde belirtilen kurallara, Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliğine ve TS 1330'a uygun olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	<p>Kurum tarafından, istenildiği takdirde teslim edilen ürünün fabrika üretimine ait kimyasal ve mikrobiyolojik analizi raporu tarafımıza teslim edilecektir.</p> <p>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.</p>
GENEL HÜKÜMLER	İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 08:30' da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 10:30' 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.

AYRAN	
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 Fermente Sütler Tebliği R.Gazete: 16.02.2009-27143, Tebliğ No: 2009/25, TS 6800
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. Kullanım sırasında ya da öncesinde ürünlerde gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde veya bozulma belirtisi görüldüğünde ürün miktarını ve oluşacak maddi zararları müteahhit firmanın karşılaması zorunludur.3. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ayranlar müteahhit

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK, KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
MEMUR KAFETERYALARI

KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
BİYOLOJİK	E.coli: <3 Ref: Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği, Ek-1 Süt, Süt Ürünleri ve Süt Bazlı Ürünlere Ait Mikrobiyolojik Değerler R.G: 29.12.2011-28157, Yetki Kanunu: 5996
KİMYASAL	Laktik asit olarak ağırlıkça en az : %0.5 en fazla % 1 Yağ: en az %1.8 Tuz oranı en fazla % 1 olacaktır. İyi fermente olacaktır. Ref: Türk Gıda Kodeksi Fermente Sütler Tebliği, Tebliğ No.: 2009/25, R.Gazete: 16.02.2009-27143 Ek-1: Ayran için yağ oranları Ek-2: Ürün özellikleri
FİZİKSEL	Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Ayranın rengi, tadı, kıvamı ve görünüşü doğal olmalıdır. Ayranlar kirlenmiş, iyi fermente olmamış, acımış, ekşimış, kıvamı bozuk olmayacaktır. Tam yağlı olacaktır. Ayran sıcaklığı +4° C'de olacaktır.
ORJİN	Yerli Menşei
ÜRETİM METODU	Pastörize süttten elde edilmiş olacaktır.
AMBALAJ VE DAĞITIM YÖNTEMLERİ	Ayranın, niteliklerini bozmayacak ve insan sağlığına zarar vermeyecek ambalajlar içerisinde getirilecektir. Ayran ambalajları 200 ml'lik olmalı, içlerine toz, toprak vb. girmeyecek biçimde, sağlığa zararsız plastik maddelerden yapılmış ve bir kez kullanılacak bir kapak ile örtülmesi zorunludur. 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 6800'a uygun olacaktır. Orijinal ambalajların üzerinde gıdanın adı, ayranın yağ yüzdesi ve protein miktarı, yapıldığı sütün türü, yapıldığı yer, 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 bildirim, 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 gıdaların taşınması bölümünde belirtilen kurallara, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine, Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliğine ve TS 6800'a uygun olacaktır. Frigofirik araçlarda getirilmelidir.
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 6800'a uygun olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	Kurum tarafından, istenildiği takdirde teslim edilen ürünün fabrika üretimine ait kimyasal ve mikrobiyolojik analizi raporu tarafımıza teslim edilecektir. 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 08:30'da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 10:30'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.

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK, KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
MEMUR KAFETERYALARI

TEREYAĞI	
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 73-88. Maddeleri, Tereyağı, Diğer Süt yağı Esaslı Sürülebilir Ürünler ve Sadeyağ Tebliği R.Gazete:12.04.2005-25784 Tebliğ No: 2005/19, TS 1331
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. Kullanım sırasında ya da öncesinde ürünlere gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde veya bozulma belirtisi görüldüğünde ürün miktarını ve oluşacak maddi zararları (kullanılacak diğer malzemeler) müteahhit firmanın karşılması zorunludur.3. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan tereyağı müteahhit firma tarafından değiştirilecektir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
BİYOLOJİK	Koagülaz pozitif stafilokoklar: 10^2 - 10^3 Salmonella spp : 25 gramında bulunmayacak. E Coli : (kob/g): 10^1 - 10^2 Ref: Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği, Ek-1 -2 Süt, Süt Ürünleri ve Süt Bazlı Ürünlere Ait Mikrobiyolojik Değerler R.G: 29.12.2011-28157, Yetki Kanunu: 5996
KİMYASAL	Ağırlıkça en az %80, en fazla %90 oranında süt yağı, en fazla %2 oranında yağsız süt kuru maddesi ve en fazla %16 oranında su içermelidir. Asitlik derecesi, süt asidi hesabıyla max. 0.27 olmalıdır
FİZİKSEL	1. sınıf yemeklik tereyağı olacaktır. Kendine has tat, koku ve görünümde olup yabancı tat ve koku içermeyecektir. Yapı ve görünüşü itibarıyla sarımsı homojen renkte olmalıdır. Parçalanmış sızıntılı, unlu, kumlu bir yapı ve görünüş , mat, solgun, hareli ve benekli bir görünüm göstermemelidir. Özel ambalajıyla ve 5°C'nin altında olmalıdır.
ORJİN	Yerli Menşei
ÜRETİM METODU	-
AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ	1 kg'lık özel vakumlu ambalajlarda olmalıdır. Ambalajlar birbirine yapışık olamayacaktır. 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 TS1331'a uygun olacaktır. Orijinal ambalajların üzerinde gıdanın adı, pastörize süttten imal edilmiştir ibaresi, yağ oranı, 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, menşei 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 gıdaların taşınması bölümünde belirtilen kurallara, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine, Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliğine ve TS1331'a uygun olacaktır. Frigofirik araçlarda getirilmelidir.
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 1331'e uygun olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	Kurum tarafından, istenildiği takdirde teslim edilen ürünün fabrika üretimine ait kimyasal ve mikrobiyolojik analizi raporu tarafımıza teslim edilecektir.

10/1

7

7

7

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK, KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
MEMUR KAFETERYALARI

	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 08:30'da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 10:30'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.
SÜZME YOĞURT	
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 49.-57.Maddeleri ve Türk Gıda Kodeksi Fermente Sütler Tebliğ R.G: 16.02.2009-27143, Tebliğ No.: 2009/25
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. Kullanım sırasında ya da öncesinde ürünlerde gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde veya bozulma belirtisi görüldüğünde ürün miktarını ve oluşacak maddi zararları (kullanılacak diğer malzemeler) müteahhit firmanın karşılaması zorunludur.3. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan yoğurtlar müteahhit firma tarafından değiştirilecektir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
BİYOLOJİK	Koliform: 9-95 E.coli: <3 Maya (kob/g):102-103 Küf (kob/g):102-103 Ref: Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği, Ek-1 Süt, Süt Ürünleri ve Süt Bazlı Ürünlere Ait Mikrobiyolojik Değerler R.G: 29.12.2011-28157, Yetki Kanunu: 5996 Ref: Türk Gıda Kodeksi Fermente Sütler Tebliğ R.G: 16.02.2009-27143, Tebliğ No.: 2009/25,
KİMYASAL	Fermentasyondan önce veya sonra protein oranı en az % 5,6 olan ürün olacaktır. Tuzlu yoğurt en fazla % 1 oranında tuz içerebilir. Ref: Türk Gıda Kodeksi Fermente Sütler Tebliğ R.G: 16.02.2009-27143, Tebliğ No: 2009/25, TS 1330.
FİZİKSEL	Süzme yoğurtların rengi, tadı, kıvamı ve görünüşü doğal olmalıdır. Yoğurtlar kirlenmiş, iyi fermente olmamış, küflenmiş, acımış, kıvamı bozuk olmamalıdır. Kendine özgü ve kaymaksız olmalı, kötü koku olmamalıdır. Yoğurtlar temiz, parlak, süt renginde, serum ayrılması olmamış, çatlak ve gaz kabarcığı, bulunmayan homojen yapıda, pütürsüz olmalıdır. Kaşıkla alınan kesitte dolgun kıvamda, düzgün yapıda homojen, dille damak arasında kolay dağılmayan bir kıvamda olmalıdır. Yoğurt sıcaklığı 4°C'de olacaktır.

116

A

116

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK, KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
MEMUR KAFETERYALARI

ORJİN	Yerli Menşei
ÜRETİM METODU	-
AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ	<p>Yoğurtlar, niteliklerini bozmayacak ve insan sağlığına zarar vermeyecek kaplar içerisinde yapıp satılacaktır. Yoğurt kaplarının içlerine toz, toprak vb. girmeyecek biçimde, sağlığa zararsız plastik maddelerden yapılmış, sağlığa zararsız plastik maddelerden yapılmış ve bir kez kullanılacak bir kapak ile örtülmesi zorunludur. Süzme yoğurtlar 10 kg'lık ambalajlarda teslim edilecektir.</p> <p>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 ve TS1330'a uygun olacaktır. Orijinal ambalajların üzerinde gıdanın adı, yoğurdun yağ yüzdesi ve protein miktarı, yapıldığı sütün türü, yapıldığı yer, tuz katılıp katılmadığı, 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 bildirim, 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 gıdaların taşınması bölümünde belirtilen kurallara, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine, Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliğine ve TS1330'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 uygun olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	<p>Kurum tarafından, istenildiği takdirde teslim edilen ürünün fabrika üretimine ait kimyasal ve mikrobiyolojik analizi raporu tarafımıza teslim edilecektir.</p> <p>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.</p>
GENEL HÜKÜMLER	İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 08:30'da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 10:30'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.

Süt ve Yoğurt Grubu Teknik Şartnamesi tarafımızca hazırlanmıştır. ' .

17.05.2022

Tuğba Tüfek DEMİR
Gıda Mühendisi

Özlem ERKOÇ
Diyetisyen

Esmahan HAMURCU
Diyetisyen