

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK, KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
ÖĞRENCİ KAFETERYALARI

HİNDİ GÖĞÜS FİLETO

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 Resmî Kontrollerine İlişkin Özel Kuralları Belirleyen Yönetmelik, TS 13061
KAYIT	Ürün Ret Kabul Formu, Malzeme Teslim Tutanağı
KONTROL SIKLIĞI	Her alımda gerekli görüldüğü kadar numune incelenmektedir.
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	<ol style="list-style-type: none">1. Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.2. Gelen ürünlere herhangi bir bozulma etmeni, renk, tat, koku değişikliği veya yabancı madde belirlendiğinde mal alınmayacaktır.3. Kullanım sırasında görülen herhangi bir renk veya koku değişikliğinde veya pişirme 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, 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. 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 olmalıdır. Hindi göğüs fileto 110 ± 10 gr lık porsiyonlar halinde isteğe bağlı olarak soslu olarak getirilmelidir. Max $+4^\circ\text{C}$ 'de olmalıdır.

ll

E

g

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK, KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
ÖĞRENCİ KAFETERYALARI

AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ	<p>Hindiler soğuk hava zincirini devam ettirecek frigofirik araçlarla, araç yüzeylerine temas etmeyecek şekilde teslim edilecektir. Hindiler içindeki malın dışardan görünmesini engellemeyecek nitelikte polietilen ve benzeri malzemelerden yapılmış ambalajlar içerisinde karton kasalara koyulmuş şekilde teslim edilecektir. Kasalardaki hindilerin 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 tebliği 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 13061'e 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 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. Bu Teknik Şartnamede bahsedilmeyen diğer hususlar TS 13061'e 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, TS 13061'e uygun olacaktır. Frigofirik (4°C) 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 13061'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 yapılacaktır.
İSTENEN BELGELER	1) Ürünlerin üretiminde kullanılan hindilerin, 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.

Hindi Eti Teknik Şartnamesi tarafımızca hazırlanmıştır. 13.12.2022

Çiğdem ÖZCAN
Diyetisyen

Tuğba Tüfek DEMİR
Gıda Mühendisi

Özlem AKKOÇ
Diyetisyen