

**HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ**  
**SAĞLIK, KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI**  
**ÖĞRENCİ KAFETERYALARI**

<b>YUMURTA</b>	
<b>SORUMLU</b>	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru
<b>REF.STD.NO</b>	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), <u>Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği</u> , Türk Gıda Kodeksi Yumurta Tebliği R. Gazete 20.12.2014-29211, Tebliğ No: 2014/55, Türk Gıda Kodeksi Yumurta Tebliği (2014/55)'inde Değişiklik Yapılmasına Dair Tebliğ (Tebliğ No: 2017/42), TS 1068,
<b>KAYIT</b>	Ürün Ret Kabul Formu, Malzeme Teslim Tutanağı
<b>KONTROL SIKLIĞI</b>	Her alımda gerekli görüldüğü kadar numune incelenecektir.
<b>UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.</li><li>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.</li><li>3. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan yumurtalar müteahhit firma tarafından değiştirilecektir.</li></ol>
<b>KONTROL KRİTERİ</b>	<b>ÖZELLİK</b>
<b>BİYOLOJİK</b>	Salmonella: 25g'da bulunmamalıdır Enterobacteriaceae: 10 kob/g-ml – $1 \times 10^2$ kob/g-ml Ref: Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği, Ek-1 Yumurta Ürünlerine Ait Mikrobiyolojik Değerler R.G: 29.12.2011-28157, Yetki Kanunu: 5996
<b>KİMYASAL</b>	-
<b>FİZİKSEL</b>	Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Kabukları sağlam, su veya başka bir sıvı ile yıkanmamış, tavuk dışkısı bulaşmamış, temiz, kendine özgü tat, renk ve kokuda, beneksiz, kansız olmalı yabancı madde bulunmamalıdır. Yumurtalar taze, <u>kabuk rengi beyaz</u> ve A sınıfı olacaktır. Yumurta sağlıklı hayvanlardan elde edilmiş olacaktır. Yumurta kabuğu normal, temiz ve hasarsız olmalıdır. Hava boşluğu 6mm`den yüksek olmayacak ve hareket etmeyecektir. Yumurta akı; berrak, saydam, jel kıvamında ve yabancı madde içermeyecektir Yumurta içeriğinde gözle görülebilir embriyo bulunmamalıdır. Yumurta içerisinde hiçbir mikroorganizma kolonisi ve parazit bulunmamalıdır. Çürümüş, kokmuş, ıslak, küflü, çatlak olmayacaktır. Yumurtalar A sınıfı yumurtanın large boylama sınıfında olup ortalama tane ağırlığı $\geq 63$ – $< 73$ g arasında olacaktır. Karton violler içerisinde, her bir viyol poliolefin shrink film ile ambalajlanarak getirilecektir. 1 viyolası 1.900 gr. dan az olmayacaktır. Violler karton kutu içerisinde teslim edilecektir. Yumurtalar 5-12°C arasında olmalıdır. Kabuk, sağlam yapılı, çatlaksız, kırksız ve şekli normal olmalıdır. Yabancı koku içermemelidir. Burada belirtilmeyen hususlarda Türk Gıda Kodeksi Yumurta tebliği hükümleri geçerlidir.
<b>ORJİN</b>	Yerli menşei
<b>ÜRETİM METODU</b>	-
<b>AMBALAJ VE DAĞITIM YÖNTEMLERİ</b>	Yumurtalar viyoller içerisinde her bir viyol poliolefin shrink film ile ambalajlanarak ve 10'luk viyoller halinde kolilenerek getirilmelidir. Çatlak ve kırıklar sözleşmeye göre yenileri ile değiştirilecektir. Yumurtanın orijinal ambalajı üzerinde üretici firma ve ürün bilgileri, üretim izin, tarih ve sayısı, yumurtaların sayısı ve ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihi bulunacaktır. Yumurta üzerinde <u>Türk Gıda Kodeksi yumurta yönetmeliğinde belirtilen özellikler damgalı olacaktır</u> . Orijinal ambalajların üzerinde gıdanın adı, 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. 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 1068'e uygun olacaktır. Taşıma Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 1068'e uygun olacaktır.
<b>DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ</b>	Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 1068'e uygun olacaktır. Yumurtalar frigofirik araçlarla teslim edilecektir.

*HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ*  
*SAĞLIK, KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI*  
*ÖĞRENCİ KAFETERİYALARI*

<b>ANALİZ PERİYODU</b>	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.
<b>GENEL HÜKÜMLER</b>	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.

Yumurta Teknik Şartnamesi tarafımızca hazırlanmıştır. 14.10.2022

Tuğba Tüfek DEMİR  
Gıda Mühendisi



Çiğdem ÖZCAN  
Diyetisyen



Özlem ERKOC  
Diyetisyen

