

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK, KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
MEMUR KAFETERİYALARI

ROL EKMEK (TAM BUĞDAYLI)	
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, R.G.:04.01.2012-28163 Tarihli Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği (Tebliğ No:2012/2), Türk Gıda Kodeksi Ekmek Ve Ekmek Çeşitleri Tebliği (Tebliğ No: 2012/2)'Nde Değişiklik Yapılmasına Dair Tebliğ (Tebliğ No: 2017/23), TS 5000
KAYIT	Ürün Ret Kabul Formu, Malzeme Teslim Tutanağı
KONTROL SIKLIĞI	Her alımda gerekli görüldüğü kadar numune incelenecektir.
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	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 ekmekler müteahhit firma tarafından değiştirilecektir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
BİYOLOJİK	Rope sporu: $4.5 \times 10^3 - 1.1 \times 10^4$ Maya ve Küf(kob/g): 100-1000 Ref: Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği, Ek-1 Hububat ve Fırıncılık Ürünlerine Ait Mikrobiyolojik Değerler R.G: 29.12.2011-28157, Yetki Kanunu: 5996
KİMYASAL	Tam buğday ekmeği için sırayla kül(tuz hariç)% (m/m) kuru maddede oranı en az 1.2 ve 2.9; Rutubet (m/m) en çok %42, tuz % ise, (m/m) en çok kuru maddede %1.5'dir. R.G.: 04.01.2012-28163 Tarihli Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği (Tebliğ No: 2012/2)
FİZİKSEL	Tadı, rengi ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Ekmekler tam buğday unundan standartlarına ve Gıda Kodeksine uygun pişmiş net 50 gr'lık küçük ekmekler halinde olacaktır. Dışarıdan bakıldığında iyi pişmiş ve kabarmış, kendine has görünüşte, kokuda ve kabuk renk dağılımı olabildiğince homojen olmalı, basık ve yanık olmamalıdır. Ekmek kesildiği zaman iç kısmı süngerimsi yapıda, gözenekler mümkün olduğunca homojen olmalı, büyük hava boşlukları bulunmamalı, hamur ve yapışkan olmamalıdır. Karışmamış halde un, tuz, katkı maddeleri bulunmayacaktır. Teslimat sırasında firmayı temsil eden kişi hazır bulunacaktır. Ekmekler ortam ısısında olmalıdır. Ekmekler günlük üretilmiş olacaktır. Ekmekler içerisinde yabancı madde bulunmayacaktır. Ekmek üretim yerine ait metal dedektör kullanım raporu olacaktır.



HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK, KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
MEMUR KAFETERİYALARI

ORJİN	Yerli menşei
ÜRETİM METODU	Tam buğday ununa; su, tuz, maya (<i>Saccharomyces cerevisiae</i> - ekşi maya kullanılmayacak Pres Maya (TS3522) kullanılacaktır) gerektiğinde şeker, enzimler, enzim kaynağı olarak malt unu, vital gluten ve izin verilen katkı maddeleri ilave edilip bu karışımın tekniğine uygun olarak yoğrulması, şekillendirilmesi, fermentasyona bırakılması ve pişirilmesi ile yapılacaktır. Ekmekler temiz tepsilere pişirilerek alt kısımlarında susam v.b maddeler bulunmayacaktır.
AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ	Ekmeklerin teslimi 100' lik plastik torbalar içerisinde tek tek ambalajlanmış olarak temiz bir şekilde tam buğday ekmeği şeklinde yapılacaktır. Ekmekler sayılarak ve tartılarak teslim alınacaktır. Açık poşet oranı % 5'ünü geçmeyecektir. 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 5000'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, 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. Taşıma Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS5000'e uygun olacaktır.
DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ	Depolama Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS5000'e uygun olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	Kurum tarafından istenildiğinde, teslim edilen partinin rutubet, kuru maddede tuz harici kül miktarı, kuru maddede tuz miktarı firma tarafından yaptırılarak sonuçları tarafımıza teslim edilecektir. Ayrıca; 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 firmaya ödenecek bedelden düşülmek kaydı ile 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 10:00'a kadar yeni ürün teslim edilmelidir. Dini ve resmi bayramlar dahil olmak üzere haftasonları da isteğe bağlı olarak günlük üretilmiş ekmekler getirilecektir. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra, yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna yerleştirilecektir. Yüklenici firma personelinin taşıma esnasında temiz önlük, bone, eldiven ve maskesi bulunacaktır.

1 Kalem Ekmek Grubu Teknik Şartnamesi tarafımızca hazırlanmıştır. 28.06.2021

Çiğdem ÖZCAN
Diyetisyen



Esmahan HAMURCU
Diyetisyen



Sevil Ayşe KURNAZ
Diyetisyen

