

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

| <b>PİDE</b>   |  |
|---|--|
| <b>SORUMLU</b>  | Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru  |
| <b>REF.STD.NO</b>   | Gıda Maddelerinin ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzüğü'nün 299-310. maddeleri, Tarihli Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği R.G.:04.01.2012-28163 (Tebliğ No:2012/2)   |
| <b>KAYIT</b>  | Ürün Ret Kabul Formu, Günlük İaşe Geçici Teslim Belgesi  |
| <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 bozulma belirtisi görüldüğünde ürün miktarını ve oluşacak maddi zararları müteahhit firmanın karşılaması zorunludur.</li><li>3. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan pideler müteahhit firma tarafından değiştirilecektir.</li></ol>   |
| <b>KONTROL KRİTERİ</b>                                      | <b>ÖZELLİK</b>   |
| <b>BİYOLOJİK</b>  | Rope sporu:4.5x10 <sup>3</sup> -1.1x10 <sup>4</sup><br>Maya ve Küf(kob/g):100-1000<br><br>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   |
| <b>KİMYASAL</b>   | -  |
| <b>FİZİKSEL</b>   | Yuvarlak, iyi pişmiş ve kabarmış, üzerine çeşni madde veya maddeleri (yumurta ve susam) konulmalı, kabuk iyi ve tam teşekkül etmiş olmalı, geleneksel pide görünüm, lezzet ve renginde olmalıdır. Parçalanmış, ezilmiş ve küflenmiş olmamalıdır. Yabancı tat ve koku içermemelidir. Pidelere yabancı madde bulunmamalıdır. Pidelere kesiti pişkin olmalı, tıkkız, yanık, hamur, yapışkan, içinde hamur haline gelmiş un topakları olmamalıdır. Bu teknik şartnamede bahsedilmeyen diğer hususlar, Türk Gıda Kodeksi ilgili ürün tebliğ ve yönetmeliği hükümlerinde belirtilen esaslar ile her yeni çıkan ve resmi gazetede yayınlanan yönetmelikler dahilinde olacaktır. Pidelere ortam ısısında olmalıdır. Pidelere günlük üretilmiş olacaktır. |
| <b>ORJİN</b>  | Yerli menşei   |
| <b>ÜRETİM METODU</b>  | Pide; buğday ununa içme suyu, süt, yemeklik tuz, ekmek mayası katılıp yoğrulması ile elde edilen hamurun şekil verilip, gerektiğinde katkı maddesi ve diğer çeşni verici maddelerin tekniğine ve standardına uygun olarak konulması ve pişirilmesi ile yapılan unlu mamül olacaktır.   |
| <b>AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ</b>                        | Pidelere en az 250 g ağırlığında olmalı, teslimi temiz plastik kasalar içerisinde, plastik kasaların üzeri paket kağıdı ile kapalı olarak yapılmalıdır. Pidelere fırınlarda ve nakliye sırasında yabancı kokulu, nemli ve diğer özelliklerine zarar verecek maddelerle bir arada bulundurulmamalıdır. Pidelere konulduğu plastik kasalar temiz olacaktır. Kırık, çatlak, yağlı, çamurlu, kirli kasalara pideler konulmayacaktır. Pidelere sayılarak ve tartılarak teslim alınacaktır. Pidelere ambalajı üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 1'inci bölümüne uygun olacaktır. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne uygun olacaktır.  |
| <b>DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ</b>                       | Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne uygun olacaktır.   |
| <b>KULLANIM veya İŞLEMDEN ÖNCE HAZIRLAMA ve/veya İŞLEME</b> | -  |
| <b>ANALİZ PERİYODU</b>                                      | Pide üretim yerinde metal dedektör kullanım raporu olmalıdır. 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  |

*Wali*

1  
*[Signature]*

*[Signature]*

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


|                         |  |
|-------------------------|--|
| <b>İSTENEN BELGELER</b> | 1) 5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu kapsamındaki ürünler için " Gıda Sicil veya Gıda üretim sertifikası " verilmelidir.   |
| <b>GENEL HÜKÜMLER</b>   | İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 15:00'da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 17:00'a kadar yeni ürün teslim edilmelidir. Dini ve resmi bayramlar dahil olmak üzere haftasonları da isteğe bağlı olarak günlük üretilmiş pideler getirilecektir. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra, yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna yerleştirilecektir. |

1 Kalem Pide Teknik Şartnamesi tarafımızca hazırlanmıştır.24.05.2016

Havva Aybala CEYLAN  
Diyetisyen



Neslihan KAYMAZLAR  
Diyetisyen



Özlem ERKOÇ  
Diyetisyen

