

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
MEMUR YEMEĞİ YÜRÜTME KURULU

KAŞARLI KLASİK SANDVIÇ	
SORUMLU	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Gıda Mühendisi, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru
REF.STD.NO	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, TS 3272
KAYIT	Ürün Ret Kabul Formu, Günlük İşe Geçici Teslim Belgesi
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 ürünlere 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	Sandviç ekmeği için; 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 Kaşar için; Koagülaz pozitif stafilokoklar (kob/g): $1.0 \times 10^2 - 1.0 \times 10^3$ Salmonella spp.: 25g'da bulunmayacak L. monocytogenes: 25g'da bulunmayacak. E.coli : (kob/g): $1.0 \times 10^2 - 1.0 \times 10^3$ 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	Sandviç ekmeği için; Normal ekmek için sırayla kül(tuz hariç)% (m/m) kuru maddede oranı en çok 1.1; Rutubet (m/m) en çok ekmek için %38, olmalıdır. Tuz % ise, (m/m) en çok kuru maddede, ekmek %1.5'dir. R.G.: 04.01.2012-28163 Tarihli Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği (Tebliğ No: 2012/2) Kaşar için; Kaşar peynirde, 100 gram kuru maddede en az 45 gram süt yağı bulunacaktır. Tam yağlı kaşar peynirlerde rutubet en çok % 45 (m/m), tuz miktarı en çok % 3 (m/m) olacaktır. Türk Gıda Kodeksi Peynir Tebliği R.G: 8.02.2015-29261 (Tebliğ No: 2015/6)
FİZİKSEL	Sandviç ekmeği için; Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Ekmekler 66-72 randımanlı (tip 2) Toprak Mahsulleri Ofisi standartlarına ve Gıda Kodeksine uygun francala unundan pişmiş net 100 (±5) gr'lık sandviç ekmeği halinde olacaktır. Dışarıdan bakıldığında iyi pişmiş ve kabarmış, kavrulmuş 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 bulunmamalı, renk beyaz-krem ve homojen olacaktır, Teslimat sırasında firmayı temsil eden kişi hazır bulunacaktır. Sandviç ekmeğinin dış kabuğu kesilme veya paketlenme esnasında kırılıp ufalanmayacak kıvamda ve yumuşaklıkta olmalıdır. Yabancı tat, koku ve madde içermeyecektir. Ekmekler ortam ısısında olmalıdır. Ekmekler günlük üretilmiş olacaktır. Kaşar için; Sandviç içerisindeki Kaşar peyniri miktarı en az 50 gr olmalıdır. Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Kaşar peynirleri doğal renk ve tatta olmalıdır. Burada belirtilmeyen tüm hususlarda Türk Gıda Kodeksi Peynir Tebliği maddeleri geçerlidir. <u>İhtiyaca göre ürünlere biber veya aysberg ilave edilmesi istenilebilecektir.</u> <u>Ürünlere yeşillik olarak aysberg veya yeşil biber konulacaktır. Ürüne konulacak yeşil</u>

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
MEMUR YEMEĞİ YÜRÜTME KURULU

	<u>biber 10±5 g; aysberg 10±5 g miktarlarında olacaktır.</u> <u>Sandviçlerde kullanılan diğer malzemeler (yeşil biber, aysberg,) uygun tat, koku ve 1.sınıf malzemelerden olmalı, yabancı tat ve koku içermemelidir. Ürün muhteviyatı dışında hiçbir yabancı madde olmamalıdır. Kullanılan malzemeler görünür olmalıdır. Sandviçlerde herhangi bir sos veya belirtilen malzemeler dışında malzeme olmayacaktır.</u>
AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ	Sandviç ambalajları presli ve kapalı olmalıdır. Her ürün tüketime uygun kendi ambalajında olmalıdır. Ürünler raf ömrünün son gününe kadar mevcut kaliteyi muhafaza edebilmek adına uygun methodla paketlenmelidir. Ambalajlarda açıklık olmamalıdır. Sandviçler sayılarak ve tartılarak teslim alınacaktır. Her ürün kendi isim ve içerik bilgisi ve zorunlu etiket bilgilerinin olduğu ambalajlarda yer almalıdır. 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, 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. Ürünler kapalı mukavva koliler içerisinde sevk edilmelidir. Ürünlerin sevk edildiği kolilerin üzerindeki bilgiler de "Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği"ne uygun olmalıdır. 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. Taşıma Gıda Hijyeni Yönetmeliğine uygun olacaktır. Frigofirik (4°C) araçlarda getirilmelidir..
DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ	Depolama Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine 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 firma tarafından karşılanmak üzere kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri yaptırılacaktır.
İSTENEN BELGELER	1) 5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu kapsamındaki ürünler için " Gıda Sicil veya Gıda üretim sertifikası " verilmelidir. 2) ISO 9001 Kalite Yönetim Belgesi 3) ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Belgesi
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 sandviçler getirilecektir. Ürün muayene edilip tartılıp sayıldıktan sonra, yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna yerleştirilecektir. İhtiyaç halinde firma Sıhhiye ve Beytepe Yerleşkesi Öğrenci Kafeteryalarına ürün temin ettiği sürece 1'er adet soğuk dolap temin edecektir.

KAŞARLI SALAMLI KLASİK SANDVIÇ	
SORUMLU	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Gıda Mühendisi, Aşçı Baş, Aşçı), Ambar Memuru
REF.STD.NO	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, TS 3272, TS 979
KAYIT	Ürün Ret Kabul Formu, Günlük İaşe Geçici Teslim Belgesi

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
MEMUR YEMEĞİ YÜRÜTME KURULU

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	Sandviç ekmeği için; 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 Kaşar için; Koagülaz pozitif stafilokoklar (kob/g): $1.0 \times 10^2 - 1.0 \times 10^3$ Salmonella spp.: 25g'da bulunmayacak L. monocytogenes: 25g'da bulunmayacak. E.coli : (kob/g): $1.0 \times 10^2 - 1.0 \times 10^3$ 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 Salam için; Aerob toplam bakteri sayısı: 5×10^5 kob/g - 5×10^6 kob/g Salmonella spp.: 25 g'da bulunmayacak L.Monositogenes: 25 g'da bulunmayacak E.coli: $5 \times 10^2 - 5 \times 10^3$ E.coli O157: H7 (kob/g): 25 g'da Bulunmayacak. 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 Et ve Et Ürünleri Tebliği R. Gazete:05.12.2012-28488 (Tebliğ No:2012/74),
KİMYASAL	Sandviç ekmeği için; Normal ekmek için sırayla kül(tuz hariç)% (m/m) kuru maddede oranı en çok 1.1; Rutubet (m/m) en çok ekmek için %38, olmalıdır. Tuz % ise, (m/m) en çok kuru maddede, ekmek %1.5'dir. R.G.: 04.01.2012-28163 Tarihli Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği (Tebliğ No: 2012/2) Kaşar için; Kaşar peynirde, 100 gram kuru maddede en az 45 gram süt yağı bulunacaktır. Tam yağlı kaşar peynirlerde rutubet en çok % 45 (m/m), tuz miktarı en çok % 3 (m/m) olacaktır. Türk Gıda Kodeksi Peynir Tebliği R.G: 8.02.2015-29261 (Tebliğ No: 2015/6) Salam için; Yağ (max) : % 25 Protein (min) : %12 Nem (max) : % 65 Tuz (max) : % 3.0 NaNO₂ (max) : 150 mg/kg pH (max) : 6.40 Nişasta (max) : % 5 Ref: Türk Gıda Kodeksi Et ve Et Ürünleri Tebliği R. Gazete:05.12.2012-28488 (Tebliğ No:2012/74), Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği, Ek-12 .R.G: 29.12.2011-28157, Yetki Kanunu: 5996, TS 979
FİZİKSEL	Sandviç ekmeği için; Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Ekmekler 66-72 randımanlı (tip 2) Toprak Mahsulleri Ofisi standartlarına ve Gıda Kodeksine uygun francala unundan pişmiş net 100((±5) gr'lık sandviç ekmeği 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 bulunmamalı, renk beyaz-krem ve homojen olacaktır, Teslimat sırasında firmayı temsil eden kişi hazır bulunacaktır. . Sandviç ekmeğinin dış kabuğu kesilme veya paketlenme esnasında kırılıp ufalanmayacak kıvamda ve yumuşaklıkta olmalıdır. Yabancı tat, koku ve madde içermeyecektir. Ekmekler ortam ısısında olmalıdır. Ekmekler günlük

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
MEMUR YEMEĞİ YÜRÜTME KURULU

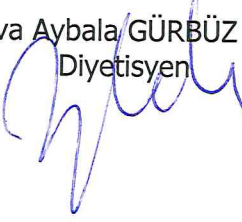
	üretilmiş olacaktır. Kaşar için; Sandviç içerisindeki Kaşar peyniri miktarı 40 gr (±5) olmalıdır. Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Kaşar peynirleri doğal renk ve tatta olmalıdır. Rendelendiğinde topaklanmamalı ve rendelenebilir sertlikte olmalıdır. Kaşar peynir max 4°C'de olmalıdır. Burada belirtilmeyen tüm hususlarda Türk Gıda Kodeksi Peynir Tebliği maddeleri geçerlidir. Salam için; Sandviç içerisindeki salam miktarı 25 gr (±5) (salam %100 piliç etinden yapılmış olacak) olmalıdır. Salam kendine özgü görünüş, renk ve lezzette olmalıdır. Küflenme, mayalanma, yapışkanlaşma, yeşerme, gaz oluşumu, ekşime gibi bozulmalar görülmemelidir. Salam'ın enine ve boyuna kesilerek bakılan kesit yüzeylerinde, iri hava boşlukları ve jelatin cepleri olmamalıdır. Hiçbir yabancı madde içermemelidir. Salamın yapısı yapı yumuşak ve kolay çiğnenebilir olmalıdır. Salam yüzeyinde, yağ salma ve jel oluşumu görülmemelidir. <u>İhtiyaca göre ürünlere biber veya aysberg ilave edilmesi istenilebilecektir.</u> <u>Ürünlere yeşillik olarak aysberg veya yeşil biber konulacaktır. Ürüne konulacak yeşil biber 10±5 g; aysberg 10±5 g miktarlarında olacaktır.</u> <u>Sandviçlerde kullanılan diğer malzemeler (yeşil biber, aysberg,) uygun tat, koku ve 1.sınıf malzemelerden olmalı, yabancı tat ve koku içermemelidir. Ürün muhteviyatı dışında hiçbir yabancı madde olmamalıdır. Kullanılan malzemeler görünür olmalıdır. Sandviçlerde herhangi bir sos veya belirtilen malzemeler dışında malzeme olmayacaktır.</u>
AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ	Sandviç ambalajları presli ve kapalı olmalıdır. Her ürün tüketime uygun kendi ambalajında olmalıdır. Ürünler raf ömrünün son gününe kadar mevcut kaliteyi muhafaza edebilmek adına uygun methodla paketlenmelidir. Ambalajlarda açıklık olmamalıdır. Sandviçler sayılarak ve tartılarak teslim alınacaktır. Her ürün kendi isim ve içerik bilgisi ve zorunlu etiket bilgilerinin olduğu ambalajlarda yer almalıdır. Orijinal ambalajların üzerinde gıdanın adı, 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, 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. Ürünler kapalı mukavva koliler içerisinde sevk edilmelidir. Ürünlerin sevk edildiği kolilerin üzerindeki bilgiler de "Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği"ne uygun olmalıdır. 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. Taşıma Gıda Hijyeni Yönetmeliğine uygun olacaktır. Frigofirik (4°C) araçlarda getirilmelidir.
DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ	Depolama Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine 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 firma tarafından karşılanmak üzere kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri yaptırılacaktır.
İSTENEN BELGELER	1) 5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu kapsamındaki ürünler için " Gıda Sicil veya Gıda üretim sertifikası " verilmelidir. 2) ISO 9001 Kalite Yönetim Belgesi 3) ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Belgesi
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 sandviçler getirilecektir. Ürün muayene edilip tartılıp sayıldıktan sonra, yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna yerleştirilecektir. İhtiyaç halinde

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
MEMUR YEMEĞİ YÜRÜTME KURULU

	firma Sıhhiye ve Beytepe Yerleşkesi Öğrenci Kafeteryalarına ürün temin ettiği sürece 1'er adet soğuk dolap temin edecektir.
--	---

Hazır Sandviç Teknik Şartnamesi tarafımızca hazırlanmıştır. 01.10.2019


Esmahan HAMURCU
Diyetisyen


Havva Aybala GÜRBÜZ
Diyetisyen

Özay Menteş YILMAZ
Gıda Mühendisi

