

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ DONUK GRUBU
TEKNİK ŞARTNAMESİ

AMAÇ

Bu Teknik Şartname, Hacettepe Üniversitesi Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı Sosyal Tesis ve İşletmeleri ve bağlı birimlerinin donuk grubu ürünleri ihtiyacının satın alımı işi amacıyla hazırlanmıştır.

KAPSAM

Hacettepe Üniversitesi Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı Sosyal Tesis ve İşletmeleri ve bağlı birimlerinin ihtiyacı olan donuk grubu ürünleri ihtiyacının satın alımı işidir.

KISALTMALAR

İşbu şartnamede geçen ve aşağıda listelenen kısaltmalar metin içerisinde açıkça başka anlamda kullanıldığı ifade edilmediği sürece karşılarında belirtilen anlama gelecektir:

- “İDARE”** : Hacettepe Üniversitesi Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı Sosyal Tesis ve İşletmeleri
“YÜKLENİCİ” : İhale neticesinde sözleşme imzalamış ve idareye karşı yükümlülük altına girmiş şirket veya şirketler.

GENEL HÜKÜMLER

1. Ürünlerin içinde yabancı maddeler bulunmamalıdır.
2. Ürünlerin hiçbirinde Türk Gıda Kodeksinin onaylamadığı katkı maddeleri olmayacaktır.
3. Tüm ürünler piyasanın 1. Kalite ürünü ve TSE belgelerine sahip olmalıdır. Ürünlerin içerikleri TSE'nin belirlediği sınırlarda olacaktır. TS numarası ve TSE damgası mutlaka ürünlerin orijinal ambalajı üzerinde yazılı olacaktır.
4. Ürünlerin hepsi ambalajlı olmalıdır ve Türk Gıda Kodeksi Ambalaj Tebliğine uygun olmalıdır.
5. Ambalajların üzerinde zorunlu etiket bilgileri olmalıdır. Etiket bilgileri ambalaj üzerinde silinme ve değiştirilmeye uygun koşullarda olmamalıdır.
6. Ürünlerin siparişi, fiyatlandırması ürünün net ağırlığı (Süzme ağırlık varsa değerlendirme süzme ağırlığına göre yapılacaktır.) üzerinden yapılacak olup, brüt ağırlığı dikkate alınmayacaktır. (poşet ağırlığı, kutu, şişe ağırlığı vb.)
7. Satıcı her ürün getirdiğinde ilgili parti numarasındaki ürünün analiz sertifikasını da getirmelidir.
8. Ürünün taşınması ve depolanması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği taşıma ve depolama bölümünde yer alan kurallara uygun olacaktır.
9. Gıda Maddeleri Tüzüğü ve Ekleri ile TSE'de belirtilen tüm hususlar dâhilinde olacaktır. Bu kapsam dâhilinde yeni çıkacak tebliğ, kanun, tüzük ve eklerini de kapsayacaktır.
10. Hacettepe Üniversitesi Sosyal Tesis İşletmelerince bir gün öncesinden telefon, faks yada e-mail ile söz konusu ürünlerin siparişi yükleniciye bildirilecektir. Siparişi verilen ürünler

1   

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ DONUK GRUBU
TEKNİK ŞARTNAMESİ

istenilen miktar, cins ve kalitede en geç ertesi sabah saat: 10:00'da siparişe göre Hacettepe Üniversitesi Sıhhiye ve Beytepe Sosyal Tesis İşletmelerindeki depolara teslim edilecektir. Sıhhiye ve Beytepe Yerleşkesi Öğretim Üyeleri iase depolarına yerleşiminden sorumludur. Dağıtım ve yerleşim için ek para talep edilemez.

11. Muayeneden geçmeyen ürünler aynı gün saat 13:00' e kadar teknik şartnameye uygun nitelik ve kalitede ürünlerle değiştirilecektir.
12. Yüklenici sipariş verilen malzemeyi istenilen şekil ve zamanda teslim etmediği takdirde idare yazılı ihbara gerek kalmaksızın o günkü ihtiyacını piyasadan temin eder ve bedelini yüklenicinin alacağından tahsil eder.
13. Teslim edilen ürünlerde yırtık, patlak, bozulmuş, son kullanım tarihi geçmiş vb. kusur ve hatalar olduğu tespit edilen ürünler yükleniciye iade edilecek olup, yüklenici kusurlu/hatalı ürünleri teknik şartnameye uygun ürünlerle değiştirmelidir.
14. Ürünlerin teslim alınmadan önce idare tarafından duyuşal testler (tat, koku vb.) yapılacak, uygun olması halinde ürün teslim alınacaktır. Duyuşal analizi yapılan ürün aynı partideki diğer ürünlerin tüm özelliklerine eşdeğer olmalıdır.
15. Numune alma ve numune tutma işlemi muayene talimatı esasları dâhilinde yapılacaktır (Numune alma işlemi TSE standartlarına göre yapılacaktır.). Numune alma hususunda sorumluluk satıcıya aittir.
16. Muayene masrafları yükleniciye aittir. Muayene esnasında gerekli her türlü personel, test ve cihaz Türk standartları ve ilgili diğer dokümanlar satıcı tarafından temin edilecektir.
17. Muayenede kullanılan, bozulan, hasar gören numuneler satıcı tarafından yenileri ile değiştirilecek ve bozulan ambalajlar eski durumuna getirilecektir.
18. Ürün, mal kabul sırasında ambalajı açılarak muayene edilecek uygun bulunursa kabul edilecektir. Muayeneden geçmeyen teknik şartlara uymayan ürünler depoya kabul edilmeyecektir.
19. 5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu ve Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmeliğine göre " İşletme Kayıt Belgesi " verilmelidir.
20. Ürünler 1. Kalite (extra kalite) hammaddeden yapılmış olacaktır.
21. Ürünlerin getirildiği araba ve konulduğu kasalar, kutular temiz ve hijyenik koşullarda olacak , ürünler ezilmiş olmayacaktır.
22. Ürünlerin muhafaza koşullarına ve sıcaklığına uygun olarak dağıtımı olmalıdır. Ürünler sıcaklığına uygun olarak frigofirik araçla getirilmelidir.
23. İdarenin yetkilendirilmiş Gıda Mühendisi gerek gördüğü durumlarda firmanın üretim alanını denetleyebilir, gerek üretim alanı ile ilgili gerekse çalışan personelin uygunsuzluğu durumunda yazılı olarak firma uyarılır.
24. İdare istediği takdirde yüklenici ürüne ait (idareye gelen ürün parti numarasını taşıyan) fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik analiz sonuçlarını isteyebilecektir. Yüklenici numuneyi analize gönderecek (en yakın kamu, kurum ve kuruluşları resmi bir kurumdan verilmiş; Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı İl Kontrol Laboratuvarı Müdürlükleri, Veteriner Araştırma Enstitüsü Başkanlıkları, Sağlık Bakanlığı Hıfızısıhha Başkanlıkları, Türk Standartları Enstitüsüne bağlı laboratuvarlar, üniversite laboratuvarları, Belediye gibi) ve idareye sunacaktır. Gerek görüldüğü durumda ürün tekrar resmi bir kuruma analize gönderilecektir. Yüklenici bu analiz bedelini ödemekle yükümlüdür. Ürün analiz sonuçları alınmasına kadar ki

2

[Handwritten signature]

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ DONUK GRUBU
TEKNİK ŞARTNAMESİ

geçen süreçte yüklenici firma şartname özelliklerini taşıyan başka bir ürünü idareye getirmekle yükümlüdür.

25. Muayene ve analizler için yapılacak tüm masraflar yüklenici firmaya ait olacaktır. Bu analizler sonucunda malın Gıda Maddeleri Tüzüğü ve Türk Gıda Kodeksi ile ilgili TSE standartlarına uygun olmadığı tespit edilirse halinde doğabilecek zarar ve ziyandan yüklenici firma sorumlu olacaktır. Ayrıca verilen zararın durum ve değerlendirmesine göre ihale dokümanında belirtilen cezai müeyyideler uygulanacaktır. Teslim alınacak gıda maddelerinin TSE ve ISO-EN belgeli olması halinde dahi idare getirilen ürünlerin renk, koku tat vb. özelliklerine baktıktan sonra beğeni kazanması durumunda teslim alacaktır. Getirilen ürünlerin tamamı veya bir kısmı şartnamede belirtilen cins, kalite ve gramaj hususlarına uymaz ise teslim alınmayacaktır.

26. Son kullanma tarihinden önce bozulan ürünler yüklenici firma tarafından masrafları kendine ait olmak kaydıyla değiştirilecektir.

27.DUYUSAL ÖZELLİKLER

27.1 Ürünlerde kullanılan malzemeler, uygun tat, koku ve 1.sınıf malzemeler olmalı, yabancı tat ve koku olmamalıdır.

27.2. Ürün muhteviyatı dışında hiçbir yabancı madde olmamalıdır.

27.3. Ekmek ideal oranda pişirilmiş olmalıdır.

28. KİMYASAL ÖZELLİKLER

28.1. Tüm bileşenler yürürlükte olan Türk Gıda Kodeksi'nin ilgili tebliğlerine uygun kimyasal değerlere sahip olmalıdır.

29.MİKROBİYOLOJİK ÖZELLİKLER

29.1. Tüm bileşenlere ait mikrobiyolojik özellikler yürürlükte olan "Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği"nde belirtilen limitlere uygun olmalıdır.

30. KALİTE BELGELERİ

30.1. Ürünlerin içerisinde kullanılan hammaddelere ait TS EN ISO 9001 Kalite Yönetim Sistemi Belgesi ve TS EN ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Belgesi bulunmalıdır.

30.2. Ürünler TS EN ISO 9001, TS EN ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi'nin olduğu işletmede üretilmelidir.

31. NAKLİYE VE SAKLAMA KOŞULLARI

31.1. Ürünler özelliğine göre uygun araçla sevk edilmelidir. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne uygun olacaktır. Ürünün niteliğine göre Frigofirik araçlarda getirilmelidir.

31.2. Ürünler raf ömrü boyunca soğuk zincir kırılmadan muhafaza edilmelidir.

31.3. Ürünlerin raf ömrü süresince ilk günlük tazeliğini koruyacaktır.

3 *Göğün* *Er*

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ DONUK GRUBU
TEKNİK ŞARTNAMESİ

31.4. Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne uygun olacaktır.

32. AMBALAJ ÖZELLİKLERİ:

32.1. Ambalajlar presli ve kapalı olmalıdır.

32.2. Her ürün tüketime uygun kendi ambalajında olmalıdır. Ürünler raf ömrünün son gününe kadar mevcut kaliteyi muhafaza edebilmek adına uygun metotla paketlenmelidir.

32.3. Her bir ambalaj içerisindeki oksijen oranı, raf ömrü boyunca %5'i geçmemelidir.

32.4. Ambalajlamada kullanılan OPP (Oriente Polipropilen) malzeme " Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği"ne uygun olmalıdır.

32.5. Ambalajlarda açıklık olmamalıdır.

32.6. Her ürün kendi isim ve içerik bilgisi ve zorunlu etiket bilgilerinin olduğu ambalajlarda yer almalıdır.

32.7. Ambalajlarda "Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği"ne uygun etiketleme yapılmalıdır.

32.8. Ürünler kapalı poşetler içerisinde sevk edilmelidir.

32.9. Ürünlerin sevk edildiği kolilerin üzerindeki bilgiler de "Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği"ne uygun olmalıdır.

33. TESLİMAT

33.1. Teslimat sırasında en az iki kişi taşıyıcı hazır bulunacak, taşıyıcılarda temiz muşamba önlük, bone ve eldiven bulunacaktır. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra, yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna yerleştirilecektir.

33.2. Müteahhit firma kuruma teslim ettiği dondurulmuş ürünleri kullanımına kadar kendisinin sağladığı ve her türlü bakımından sorumlu olduğu derin dondurucularda muhafaza etmekle yükümlüdür. Firma tarihi geçmiş ürün, bozuk ürün getiremez. Tarihi yaklaşan ürünlerin kabul edilmemesi kuralı vardır.

33.3. Derin donduruculardaki herhangi bir arıza sonucu bozulan dondurulmuş ürünler ile son kullanma tarihinden önce bozulan dondurulmuş ürünler yüklenici firma tarafından yenileriyle değiştirilecektir.

DONUK GRUBU ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

1.ŞOK GARNİTÜR (AKDENİZ)

1.1. Referans Standart; Gıda Maddelerinin ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzüğün 195-199. Maddeleri, Türk Gıda Kodeksi Hızlı Dondurulmuş Gıdaların Depolanması Muhafazası ve Taşınması Sırasındaki Sıcaklıkların İzlenmesi Hakkındaki Tebliğ, R.Gazete:18.10.2014 -29149, (Tebliğ No:2014/48), Türk Gıda

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ DONUK GRUBU
TEKNİK ŞARTNAMESİ

Kodeksi Hızlı Dondurulmuş Gıdalar Tebliği, R.Gazete:18.10.2014 -29149 (Tebliğ No:2014/47), TS9496 'dir.

1.2. Kullanım sırasında ya da öncesinde dondurulmuş 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.

1.3. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan dondurulmuş ürünler müteahhit firma tarafından değiştirilecektir.

1.4. Kontrol kriteri özellik mikrobiyolojik olarak şöyle olmalıdır: Salmonella spp. : 25 g'da bulunmamalıdır ; L. monocytogenes: 25 g'da bulunmamalıdır; E.Coli o157:H7: 25 g'da bulunmamalıdır.

1.5. Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Taneler iri ve karışık olmamalı, pişirildiğinde sert kalmamalı ve dağılmamalıdır. Dondurulmuş garnitür -18°C'de olmalıdır. Dondurulmuş garnitür hiçbir yabancı madde ve hiçbir katkı maddesi içermemelidir. Bloklar halinde birbirine yapışmış olmamalıdır. Kılçık, sap, çöp, leke ve delik olmamalıdır.

1.6. Orijini yerli menşei olmalıdır.

1.7. Dondurulmuş garnitür, uygun bir şekilde haşlandıktan sonra hücre zarı parçalanmadan IQF (tanelenmiş şok dondurma) sistemi ile dondurulmuş olmalıdır.

1.8. Ambalaj ve dağıtım yöntemleri; 2.5, 1.5 veya 1 kg'lık naylon torba (40 mikron kalınlığında polietilen) içerisinde ve 4'lü, 6'lı veya 5'li ambalajların konduğu karton kolilerde teslim şeklinde olmalıdır.

1.9. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 1'inci bölümüne ve TS9496'a uygun olacaktır. Orijinal ambalajların üzerinde işletme kayıt numarası, cinsi, brüt miktarı, net miktarı, firmanın adı ve adresi, işletme kayıt numarası, tanıtıcı işareti, seri numarası, imal tarihi, son kullanma tarihi, tse işareti metal dedektöründen geçirildiğine dair damga bulunmalıdır. Etiketleme ile ilgili burada belirtilmeyen diğer hususlar Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğine uygun olmalıdır. Bu kapsam dahilinde yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır.

2.ŞOK BAMYA(NO:0-3)

2.1. Referans Standart; Gıda Maddelerinin ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzüğün 195-199.Maddeleri, Türk Gıda Kodeksi Hızlı Dondurulmuş Gıdaların Depolanması Muhafazası ve Taşınması Sırasındaki Sıcaklıkların İzlenmesi Hakkındaki Tebliğ, R.Gazete:18.10.2014 -29149, (Tebliğ No:2014/48), Türk Gıda Kodeksi Hızlı Dondurulmuş Gıdalar Tebliği, R.Gazete:18.10.2014 -29149 (Tebliğ No:2014/47, TS10934'dir.

2.2. Kullanım sırasında ya da öncesinde dondurulmuş 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.


5

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ DONUK GRUBU
TEKNİK ŞARTNAMESİ

2.3. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan dondurulmuş ürünler müteahhit firma tarafından değiştirilecektir.

2.4. Mikrobiyolojik kontrol kriteri olarak; *Salmonella spp.* : 25 g'da bulunmayacaktır, *L. monocytogenes* : 25 g'da bulunmayacaktır, E.Coli O157:H7: 25 g'da bulunmayacaktır.

2.5. Fiziksel olarak ; kendine özgü olmalı, kötü kokulu, lekeli ve iri çekirdekli olmamalıdır. Taneler büyük ve karışık olmamalı, pişirildiğinde sert kalmamalı ve dağılmamalıdır. Dondurulmuş taze bamyalar - 18°C'de olmalıdır. Dondurulmuş taze bamyada kesinlikle yabancı madde ve katkı maddesi bulunmamalıdır. Kendine has tat ve renginde olacak, yabancı tat bulunmayacaktır. Dondurulmuş taze bamya 0-3 numara olarak özel istenecektir. Bloklar halinde birbirine yapışmış olmamalıdır.

2.6. Yerli menşei olmalıdır.

2.7. Dondurulmuş taze bamya körpe, çekirdekleri küçük ve sertleşmemiş olacak, bamyaların başları alınıp yıkandıktan boylama işlemine tabi tutulup hücre zarı parçalanmadan IQF (tanelenmiş şok dondurma) sistemi ile dondurulmuş olmalıdır.

2.8. 2.5, 1.5 veya 1 kg'lık naylon torba (40 mikron kalınlığında polietilen) içerisinde ve 4'lü, 6'lı veya 5'li ambalajların bulunduğu karton kolilerde teslim edilecektir.

2.9. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 1'inci bölümüne ve TS10934'e uygun olacaktır. Orijinal ambalajların üzerinde cinsi, brüt miktarı, net miktarı, firmanın adı ve adresi, işletme kayıt numarası, tanıtıcı işareti, seri numarası, imal tarihi, son kullanma tarihi metal dedektöründen geçirildiğine dair damga bulunmalıdır. Etiketleme ile ilgili burada belirtilmeyen diğer hususlar Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğine uygun olmalıdır. Bu kapsam dahilinde yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır.

2.10. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne uygun olacaktır. Frigofirik (-18°C) araçlarda getirilmelidir.

3.ŞOK BEZELYE (NO:3)

3.1. Referans Standart ;Gıda Maddelerinin ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzüğün 195-199.Maddeleri, Türk Gıda Kodeksi Hızlı Dondurulmuş Gıdaların Depolanması Muhafazası ve Taşınması Sırasındaki Sıcaklıkların İzlenmesi Hakkındaki Tebliğ, R.Gazete:18.10.2014 -29149, (Tebliğ No:2014/48), Türk Gıda Kodeksi Hızlı Dondurulmuş Gıdalar Tebliği, R.Gazete:18.10.2014 -29149 (Tebliğ No:2014/47), Biyogüvenlik Kanunu; Kanun No:5977, R.Gazete: 26.03.2010-27533, TS8644'dir.

3.2. Kullanım sırasında ya da öncesinde dondurulmuş 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.

  
6

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ DONUK GRUBU
TEKNİK ŞARTNAMESİ

3.3. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan dondurulmuş ürünler müteahhit firma tarafından değiştirilecektir.

3.4. Mikrobiyolojik olarak *Salmonella spp.* 25 g'da bulunmamalıdır, *L. monocytogenes* 25 g'da bulunmamalıdır, *E.Coli* O157:H7 25 g'da bulunmamalıdır.

3.5. Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Taneler iri ve karışık olmamalı, pişirildiğinde sert kalmamalı ve dağılmamalıdır. Dondurulmuş taze bezelye -18°C'de olmalıdır. Dondurulmuş taze bezelyede kesinlikle yabancı madde, çöp, taş ve katkı maddesi bulunmamalıdır. Kendine has tat ve renginde olacaktır. Dondurulmuş taze bezelye 3 numara olmalıdır. Bloklar halinde birbirine yapışmış olmamalıdır.

3.6. Yerli menşei olmalıdır.

3.7. Üretim metodu; dondurulmuş taze bezelyenin kapçıkları ayrıldıktan ve elde edilen bezelye tanelerinin boylamaya tabi tutulup tekniğine uygun bir şekilde haşlandıktan sonra hücre zarı parçalanmadan IQF (tanelenmiş şok dondurma) sistemi ile dondurulmuş olmalıdır.

3.8. 2.5, 1.5 veya 1 kg'lık naylon torba (40 mikron kalınlığında polietilen) içerisinde ve 4'lü, 6'lı veya 5'li ambalajların konduğu karton kolilerde teslim edilecektir.

3.9. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 1'inci bölümüne ve TS8644'a uygun olacaktır. Orijinal ambalajların üzerinde cinsi, brüt miktarı, net miktarı, firmanın adı ve adresi, tanıtıcı işareti, seri numarası, imal tarihi, son kullanma tarihi metal dedektöründen geçirildiğine dair damga bulunmalıdır. Etiketleme ile ilgili burada belirtilmeyen diğer hususlar Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğine uygun olmalıdır. Bu kapsam dahilinde yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır.

4.ŞOK BROKOLİ

4.1. Referans standart ; Gıda Maddelerinin ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzüğün 195-199.Maddeleri, Türk Gıda Kodeksi Hızlı Dondurulmuş Gıdaların Depolanması Muhafazası ve Taşınması Sırasındaki Sıcaklıkların İzlenmesi Hakkındaki Tebliğ, R.Gazete:18.10.2014 -29149, (Tebliğ No:2014/48), Türk Gıda Kodeksi Hızlı Dondurulmuş Gıdalar Tebliği, R.Gazete:18.10.2014 -29149 (Tebliğ No:2014/47), TSE K 211'dir.

4.2. Kullanım sırasında ya da öncesinde dondurulmuş 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.

4.3. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan dondurulmuş ürünler müteahhit firma tarafından değiştirilecektir.

4.4. Mikrobiyolojik kalite kriteri olarak; *Salmonella spp.* 25 g'da bulunmamalıdır, *L. monocytogenes* 25 g'da bulunmamalıdır; *E.Coli* O157:H7 25 g'da bulunmamalıdır.


7

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ DONUK GRUBU
TEKNİK ŞARTNAMESİ

4.5.Ürünler 1. Kalitede olmalıdır. Tadı, rengi ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Pişirildiğinde sert kalmamalı, dağılmamalı ve rengi kararmamalıdır. Dondurulmuş brokoli -18°C’de olmalıdır. Dondurulmuş brokolide kesinlikle yabancı madde ve katkı maddesi bulunmamalıdır. 20-40 mm veya 40-60 mm büyüklükte olmalıdır. Bloklar halinde birbirine yapışmış olmamalıdır. Brokoliler sararmış ve çiçeklenmiş olmayacaktır. Ürünlerin boylaması homojen olup büyük ve küçük parçalı ürün karışık olarak içermeyecektir. Sap uzunluğu fazla çiçek kısmı az olan ürünler kabul edilmeyecektir. Ürünler parçalanmış, ufalanmış halde olmayacaktır.

4.6. Yerli menşei ürün olmalıdır.

4.7. Dondurulmuş brokoli kesilerek floretlerine ayrılarak boylamaya tabi tutulup tekniğine uygun bir şekilde haşlandıktan sonra hücre zarı parçalanmadan IQF sistemi ile dondurulmuş olmalıdır

4.8. 2.5, 1.5 veya 1 kg’lık naylon torba (40 mikron kalınlığında polyetilen) içerisinde ve 4’lü, 6’lı veya 5’li ambalajların konduğu karton kolilerde teslim edilecektir.

4.9. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 1’inci bölümüne ve TSE K 211’e uygun olacaktır. Orijinal ambalajların üzerinde cinsi, brüt miktarı, net miktarı, firmanın adı ve adresi, işletme kayıt numarası, tanıtıcı işareti, seri numarası, imal tarihi, son kullanma tarihi metal dedektöründen geçirildiğine dair damga bulunmalıdır. Etiketleme ile ilgili burada belirtilmeyen diğer hususlar Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğine uygun olmalıdır. Bu kapsam dahilinde yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır.

5.ŞOK BRÜKSEL LAHANASI

5.1. Referans standart; Gıda Maddelerinin ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzüğün 195-199.Maddeleri, Türk Gıda Kodeksi Hızlı Dondurulmuş Gıdaların Depolanması Muhafazası ve Taşınması Sırasındaki Sıcaklıkların İzlenmesi Hakkındaki Tebliğ, R.Gazete:18.10.2014 -29149, (Tebliğ No:2014/48), Türk Gıda Kodeksi Hızlı Dondurulmuş Gıdalar Tebliği, R.Gazete:18.10.2014 -29149 (Tebliğ No:2014/47) olmalıdır.

5.2. Kullanım sırasında ya da öncesinde dondurulmuş 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.

5.3. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan dondurulmuş ürünler müteahhit firma tarafından değiştirilecektir.

5.4. Mikrobiyolojik kontrol kriteri olarak; *Salmonella spp.* 25 g’da bulunmamalıdır,

L. monocytogenes 25 g’da bulunmamalıdır, *E.coli* O157:H7: 25 g’da bulunmamalıdır.

5.5. Ürünler 1. Kalitede olmalıdır. Tadı, rengi ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü kokulu ve içi kahverengi olmamalıdır. Pişirildiğinde tadı acı olmamalıdır. Taneler bütün halde, parçalanmamış ve standart büyüklükte olmalı, brüksel lahanalarının yaprakları

8



HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ DONUK GRUBU
TEKNİK ŞARTNAMESİ

gevşememiş/sıkı kapanmış, açılmamış ve çiçeklenme belirtisi göstermemiş olmalı pişirildiğinde sert kalmamalıdır. Dondurulmuş brüksel lahanası -18°C'de olmalıdır. Kesinlikle yabancı madde ve katkı maddesi bulunmamalıdır. Bloklar halinde birbirine yapışmış olmamalıdır. Ürünler parçalanmış, ufalanmış halde olmayacaktır.

5.6. Orijin yerli menşei olmalıdır.

5.7. Dondurulmuş brüksel lahanası boylamaya tabi tutulup tekniğine uygun bir şekilde haşlandıktan sonra hücre zarı parçalanmadan IQF (tanelenmiş şok dondurma) sistemi ile dondurulmuş olmalıdır.

5.8. 2.5, 1.5 veya 1 kg'lık naylon torba (40 mikron kalınlığında polietilen) içerisinde ve 4'lü, 6'lı veya 5'li ambalajların konduğu karton kolilerde teslim edilecektir.

5.9. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 1'inci bölümüne uygun olacaktır. Orijinal ambalajların üzerinde cinsi, brüt miktarı, net miktarı, firmanın adı ve adresi, tanıtıcı işareti, seri numarası, imal tarihi, son kullanma tarihi metal dedektöründen geçirildiğine dair damga bulunmalıdır. Etiketleme ile ilgili burada belirtilmeyen diğer hususlar Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğine uygun olmalıdır. Bu kapsam dahilinde yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır.

6. ŞOK FASULYE TAZE

6.1. Referans standart olarak; Gıda Maddelerinin ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzüğü'nün 195-199.Maddeleri, Türk Gıda Kodeksi Hızlı Dondurulmuş Gıdaların Depolanması Muhafazası ve Taşınması Sırasındaki Sıcaklıkların İzlenmesi Hakkındaki Tebliğ, R.Gazete:18.10.2014 -29149, (Tebliğ No:2014/48), Türk Gıda Kodeksi Hızlı Dondurulmuş Gıdalar Tebliği, R.Gazete:18.10.2014 -29149 (Tebliğ No:2014/47), TS9133 ve TS1220'dir.

6.2. Kullanım sırasında ya da öncesinde dondurulmuş 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.

6.3. Mikrobiyolojik kalite kriteri olarak; *Salmonella spp.* 25 g'da bulunmamalıdır, *L. monocytogenes* 25 g'da bulunmamalıdır, *E.coli* O157:H7: 25 g'da bulunmamalıdır.

6.4. Birinci sınıf kalitede olmalıdır. Kendine özgü renk ve yapıda olmalı, kötü kokulu ve kahverengi lekeli olmamalıdır. Taneler iri ve karışık, çok küçük parçalanmış ve birbirine kalıplar halinde yapışmış olmamalı, pişirildiğinde kök kısmı sert kalmamalı ve yaprak kısmı dağılmamalıdır. Şok taze fasulye -18°C olmalıdır. Şok taze fasulye hiçbir yabancı madde ve katkı maddesi içermemelidir. Kendine has bir tadı olmalıdır. Bloklar halinde birbirine yapışmış olmamalıdır.

6.5. Orijini yerli menşei olmalıdır.

6.6. Üretim metodu olarak; şok taze fasulye uygun şekilde parçalanıp IQF(tanelenmiş şok dondurma) sistemi ile dondurulmuş olmalıdır.

9
  

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ DONUK GRUBU
TEKNİK ŞARTNAMESİ

6.7. Ambalaj ve dağıtım yöntemi olarak; 2.5, 1.5 veya 1 kg'lık naylon torba (40 mikron kalınlığında polyetilen) içerisinde ve 4'lü, 6'lı veya 5'li ambalajların konduğu karton kolilerde teslim edilecektir.

6.8. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 1'inci bölümüne ve TS9133'a uygun olacaktır. Orijinal ambalajların üzerinde cinsi, brüt miktarı, net miktarı, firmanın adı ve adresi, işletme kayıt numarası, tanıtıcı işareti, seri numarası, imal tarihi, son kullanma tarihi metal dedektöründen geçirildiğine dair damga bulunmalıdır. Etiketleme ile ilgili burada belirtilmeyen diğer hususlar Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğine uygun olmalıdır. Bu kapsam dahilinde yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır.

7. ŞOK FRAMBUAZ

7.1. Referans Standart ;Gıda Maddelerinin ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzüğün 195-199.Maddeleri, Türk Gıda Kodeksi Hızlı Dondurulmuş Gıdaların Depolanması Muhafazası ve Taşınması Sırasındaki Sıcaklıkların İzlenmesi Hakkındaki Tebliğ, R.Gazete:18.10.2014 -29149, (Tebliğ No:2014/48), Türk Gıda Kodeksi Hızlı Dondurulmuş Gıdalar Tebliği, R.Gazete:18.10.2014 -29149 (Tebliğ No:2014/47), TSE K 210 'dır.

7.2. Kullanım sırasında ya da öncesinde dondurulmuş 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.

7.3. Mikrobiyolojik olarak kontrol kriteri ; *Salmonella spp.* 25 g'da bulunmamalıdır, *L. monocytogenes* 25 g'da bulunmamalıdır, *E.Coli* O157:H7: 25 g'da bulunmamalıdır.

7.4.Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Dondurulmuş frambuazlar -18°C olmalıdır. Dondurulmuş frambuazlar kesinlikle yabancı madde bulunmamalıdır. Kendine has tat ve renkte olacak, yabancı tat bulunmayacaktır. Dondurulmuş frambuazlarda kesinlikle hiçbir katkı maddesi kullanılmamalıdır. Blok şeklinde dondurulmuş olmayacaktır. Frambuazlar yabancı madde, sap, çöp, toprak, kararmış yaprak bulunmamalıdır.

7.5. Orijini yerli menşei olmalıdır.

7.6. Üretim metodu; dondurulmuş frambuaz ayıklanıp yıkandıktan hücre zarı parçalanmadan IQF (tanelenmiş şok dondurma) sistemi ile dondurulmuş olmalıdır.

7.7. Ambalaj ve dağıtım yöntemi olarak; 2.5, 1.5 veya 1 kg'lık naylon torba (40 mikron kalınlığında polyetilen) içerisinde ve 4'lü, 6'lı veya 5'li ambalajların konduğu karton kolilerde teslim edilecektir.

7.8. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 1'inci bölümüne uygun olacaktır. Orijinal ambalajların üzerinde cinsi, brüt miktarı, net miktarı, firmanın adı ve adresi, işletme kayıt numarası, tanıtıcı işareti, seri numarası, imal tarihi, son kullanma tarih, tse numarası, metal dedektöründen geçirildiğine dair damga bulunmalıdır. Etiketleme ile ilgili

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ DONUK GRUBU
TEKNİK ŞARTNAMESİ

burada belirtilmeyen diğer hususlar Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğine uygun olmalıdır. Bu kapsam dahilinde yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır.

8. ŞOK İSPANAK

8.1. Referans Standart No; Gıda Maddelerinin ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzüğü'nün 195-199.Maddeleri, Türk Gıda Kodeksi Hızlı Dondurulmuş Gıdaların Depolanması Muhafazası ve Taşınması Sırasındaki Sıcaklıkların İzlenmesi Hakkındaki Tebliğ, R.Gazete:18.10.2014 -29149, (Tebliğ No:2014/48), Türk Gıda Kodeksi Hızlı Dondurulmuş Gıdalar Tebliği, R.Gazete:18.10.2014 -29149 (Tebliğ No:2014/47), TS9133 ve TS1220'dir.

8.2. Kullanım sırasında ya da öncesinde dondurulmuş 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.

8.3. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan dondurulmuş ürünler müteahhit firma tarafından değiştirilecektir.

8.4. Mikrobiyolojik kalite kriteri olarak; *Salmonella spp.* 25 g'da bulunmamalıdır,

L. monocytogenes 25 g'da bulunmamalıdır, *E.coli* O157:H7: 25 g'da bulunmamalıdır.

8.5. Fiziksel olarak; kendine özgü renk ve yapıda olmalı, kötü kokulu ve kahverengi lekeli olmamalıdır. Taneler iri ve karışık, çok küçük parçalanmış ve birbirine kalıplar halinde yapışmış olmamalı, pişirildiğinde kök kısmı sert kalmamalı ve yaprak kısmı dağılmamalıdır. Dondurulmuş ıspanak -18°C olmalıdır. Dondurulmuş ıspanak hiçbir yabancı madde ve katkı maddesi içermemelidir. Kendine has bir tadı olmalıdır. Bloklar halinde birbirine yapışmış olmamalıdır.

8.6. Orjini yerli menşei olmalıdır.

8.7. Dondurulmuş ıspanak, yeşil yaprakları ayrıldıktan sonra uygun şekilde parçalanıp IQF(tanelenmiş şok dondurma) sistemi ile dondurulmuş olmalıdır.

8.8. Ambalaj ve dağıtım yöntemi olarak; 2.5, 1.5 veya 1 kg'lık naylon torba (40 mikron kalınlığında polyetilen) içerisinde ve 4'lü, 6'lı veya 5'li ambalajların konduğu karton kolilerde teslim edilecektir.

8.9. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 1'inci bölümüne ve TS9133'a uygun olacaktır. Orijinal ambalajların üzerinde cinsi, brüt miktarı, net miktarı, firmanın adı ve adresi, işletme kayıt numarası, tanıtıcı işareti, seri numarası, imal tarihi, son kullanma tarihi metal dedektöründen geçirildiğine dair damga bulunmalıdır. Etiketleme ile ilgili burada belirtilmeyen diğer hususlar Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğine uygun olmalıdır. Bu kapsam dahilinde yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır.

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ DONUK GRUBU
TEKNİK ŞARTNAMESİ

9. ŞOK KARNABAHAHAR

9.1. Referans standart ; Gıda Maddelerinin ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzüğü 195-199.Maddeleri, Türk Gıda Kodeksi Hızlı Dondurulmuş Gıdaların Depolanması Muhafazası ve Taşınması Sırasındaki Sıcaklıkların İzlenmesi Hakkındaki Tebliğ, R.Gazete:18.10.2014 -29149, (Tebliğ No:2014/48), Türk Gıda Kodeksi Hızlı Dondurulmuş Gıdalar Tebliği, R.Gazete:18.10.2014 -29149 (Tebliğ No:2014/47), TS9133 ve TS1220'dir.

9.2. Kullanım sırasında ya da öncesinde dondurulmuş 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.

9.3. Mikrobiyolojik kalite kontrol kriteri olarak; *Salmonella spp.* 25 g'da bulunmamalıdır, *L. monocytogenes* 25 g'da bulunmamalıdır, *E.Coli* o157:H7 25 g'da bulunmamalıdır.

9.4. Kendine özgü renk ve yapıda olmalı, kötü kokulu ve kahverengi lekeli olmamalıdır. Taneler iri ve karışık, çok küçük parçalanmış ve birbirine kalıplar halinde yapışmış olmamalı, pişirildiğinde kök kısmı sert kalmamalı ve yaprak kısmı dağılmamalıdır. Dondurulmuş karnabahar -18°C olmalıdır. Dondurulmuş karnabahar hiçbir yabancı madde ve katkı maddesi içermemelidir. Kendine has bir tadı olmalıdır. Bloklar halinde birbirine yapışmış olmamalıdır.

9.5. Orjini yerli menşei olmalıdır.

9.6. Dondurulmuş karnabahar, yeşil yaprakları ayrıldıktan sonra taç kısmı tekniğe uygun şekilde parçalanıp IQF(tanelenmiş şok dondurma) sistemi ile dondurulmuş olmalıdır.

9.7. Ambalaj ve dağıtım yöntemi olarak; 2.5, 1.5 veya 1 kg'lık naylon torba (40 mikron kalınlığında polyetilen) içerisinde ve 4'lü, 6'lı veya 5'li ambalajların konduğu karton kolilerde teslim edilecektir.

9.8. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 1'inci bölümüne ve TS9133'a uygun olacaktır. Orijinal ambalajların üzerinde cinsi, brüt miktarı, net miktarı, firmanın adı ve adresi, tanıtıcı işareti, seri numarası, imal tarihi, son kullanma tarihi metal dedektöründen geçirildiğine dair damga bulunmalıdır. Etiketleme ile ilgili burada belirtilmeyen diğer hususlar Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğine uygun olmalıdır. Bu kapsam dahilinde yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır.

10. ŞOK MANTI (ETLİ)

10.1. Referans standart olarak; Gıda Maddelerinin ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzüğü 195-199.Maddeleri, Türk Gıda Kodeksi Hızlı Dondurulmuş Gıdaların Depolanması Muhafazası ve Taşınması Sırasındaki Sıcaklıkların İzlenmesi Hakkındaki Tebliğ, R.Gazete:18.10.2014 -29149, (Tebliğ No:2014/48), Türk Gıda Kodeksi Hızlı Dondurulmuş Gıdalar Tebliği, R.Gazete:18.10.2014 -29149 (Tebliğ No:2014/47), TS11166'dir.

  
12

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ DONUK GRUBU
TEKNİK ŞARTNAMESİ

10.2. Kullanım sırasında ya da öncesinde dondurulmuş 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.

10.3. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan dondurulmuş ürünler müteahhit firma tarafından değiştirilecektir.

10.4. Mikrobiyolojik kalite kontrol kriteri olarak *Salmonella spp.* 25 g'da bulunmamalıdır,

L. monocytogenes 25 g'da bulunmamalıdır, *E.Coli* O157:H7 25 g'da bulunmamalıdır.

10.5. Ürünler birinci kalitede olmalıdır. Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Dondurulmuş mantı – 18°C'de olmalıdır. Dondurulmuş mantıda kesinlikle yabancı madde, taş, çöp ve katkı maddesi bulunmamalıdır. Kendine has tat ve renginde olacaktır. Dondurulmuş mantı içinde yeterli miktarda dana kıyması olmalıdır. Pişirildiğinde sert kalmamalı ve dağılmamalıdır. Bloklar halinde birbirine yapışmış olmamalıdır.

10.6. Orjini yerli menşei olmalıdır.

10.7. Şok mantı, kabuklarından ayrıldıktan sonra tane haline getirildikten sonra tekniğe uygun şekilde haşlanıp IQF (tanelenmiş şok dondurma) sistemi ile dondurulmuş olmalıdır.

10.8. Ambalaj ve dağıtım yöntemi olarak; 2.5, 1.5 veya 1 kg'lık naylon torba (40 mikron kalınlığında polietilen) içerisinde ve 4'lü, 6'lı veya 5'li ambalajların konduğu karton kolilerde teslim edilecektir.

10.9. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 1'inci bölümüne uygun olacaktır. Orijinal ambalajların üzerinde cinsi, brüt miktarı, net miktarı, firmanın adı ve adresi, işletme kayıt numarası, tanıtıcı işareti, seri numarası, imal tarihi, son kullanma tarihi, tse işareti, metal dedektöründen geçirildiğine dair damga bulunmalıdır. Etiketleme ile ilgili burada belirtilmeyen diğer hususlar Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğine uygun olmalıdır. Bu kapsam dahilinde yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır.

11. ŞOK MISIR(İRİ TANELİ)

11.1. Referans standart olarak; Gıda Maddelerinin ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzüğün 195-199.Maddeleri, Türk Gıda Kodeksi Hızlı Dondurulmuş Gıdaların Depolanması Muhafazası ve Taşınması Sırasındaki Sıcaklıkların İzlenmesi Hakkındaki Tebliğ, R.Gazete:18.10.2014 -29149, (Tebliğ No:2014/48), Türk Gıda Kodeksi Hızlı Dondurulmuş Gıdalar Tebliği, R.Gazete:18.10.2014 -29149 (Tebliğ No:2014/47), Biyogüvenlik Kanunu; Kanun No:5977, R.Gazete: 26.03.2010-27533, TS10932'dir.

11.2. Kullanım sırasında ya da öncesinde dondurulmuş 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.


13



HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ DONUK GRUBU
TEKNİK ŞARTNAMESİ

11.3. Mikrobiyolojik kalite kontrol kriteri olarak; *Salmonella spp.* 25 g'da bulunmamalı, *L. monocytogenes* 25 g'da bulunmayacak, *E.Coli* O157:H7 25 g'da bulunmamalıdır.

11.4. Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Taneler iri ve hepsi aynı boyda olmalıdır. Dondurulmuş mısırlar – 18 °C'de olmalıdır. Dondurulmuş mısır hiçbir yabancı madde içermemelidir. Kendine has bir tatta olmalıdır. Dondurulmuş mısırdaki hiçbir katkı maddesi bulunmamalıdır. Bloklar halinde birbirine yapışmış olmamalıdır.

11.5. Orjini yerli menşei olmalıdır.

11.6. Mısırlar, koçanlarından ayrılarak tane haline getirildikten sonra uygun teknik ile haşlanarak IQF (tanelenmiş şok dondurma) sistemi ile dondurulmuş olmalıdır

11.7. Ambalaj ve paketleme olarak; 2.5, 1.5 veya 1 kg'lık naylon torba (40 mikron kalınlığında polietilen) içerisinde ve 4'lü, 6'lı veya 5'li ambalajların konduğu karton kolilerde teslim edilecektir.

11.8. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 1'inci bölümüne ve TS10932'e uygun olacaktır. Orijinal ambalajların üzerinde cinsi, brüt miktarı, net miktarı, firmanın adı ve adresi, işletme kayıt numarası, tanıtıcı işareti, seri numarası, imal tarihi, son kullanma tarihi , tse işareti, metal dedektöründen geçirildiğine dair damga bulunmalıdır. Etiketleme ile ilgili burada belirtilmeyen diğer hususlar Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğine uygun olmalıdır. Bu kapsam dahilinde yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır.

12. ŞOK MİLFÖY HAMURU

12.1. Referans standart olarak; Gıda Maddelerinin ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzüğü'nün 195-199.Maddeleri, Türk Gıda Kodeksi Hızlı Dondurulmuş Gıdaların Depolanması Muhafazası ve Taşınması Sırasındaki Sıcaklıkların İzlenmesi Hakkındaki Tebliğ, R.Gazete:18.10.2014 -29149, (Tebliğ No:2014/48), Türk Gıda Kodeksi Hızlı Dondurulmuş Gıdalar Tebliği, R.Gazete:18.10.2014 -29149 (Tebliğ No:2014/47) ve TS12230'dir.

12.2. Kullanım sırasında ya da öncesinde dondurulmuş 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.

12.3. Mikrobiyolojik kalite kontrol kriteri olarak; Küf (kob/g): 1.0x10³-1.0x10⁴ ; Koagülaz pozitif stafilokok: 10³-10⁴ ; *Salmonella spp.* 25 g'da bulunmamalıdır, *L.monocytogenes* 25 g'da bulunmamalıdır.

12.4. Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Pişirilince iyi kabarmalı ve tadında acılık olmamalıdır. Yabancı madde içermemelidir. Dondurulmuş milföy hamuru – 18°C'de olmalıdır. Ebat ve Ağırlığı: 1 adet milföy hamuru ağırlığı 100 gr ± 5 gr, ebatları 12 cm x 12 cm ve kare şeklinde olmalıdır. Renk sarı veya beyaz olmalı, 1.sınıf un kullanılmalı, un/yağ oranı T.S.E standartlarında olmalıdır.

14



HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ DONUK GRUBU
TEKNİK ŞARTNAMESİ

12.5. Orjini yerli menşei olmalıdır.

12.6. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 1'inci bölümüne ve TS12230'a uygun olacaktır. Orijinal ambalajların üzerinde cinsi, brüt miktarı, net miktarı, firmanın adı ve adresi, işletme kayıt numarası, tanıtıcı işareti, seri numarası, imal tarihi, son kullanma tarihi metal dedektöründen geçirildiğine dair damga bulunmalıdır. Etiketleme ile ilgili burada belirtilmeyen diğer hususlar Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğine uygun olmalıdır. Bu kapsam dahilinde yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır.

13. ŞOK PATATES KROKET (MİSKET, SİLİNDİR)

13.1. Referans standart olarak; Gıda Maddelerinin ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzüğün 195-199.Maddeleri, Türk Gıda Kodeksi Hızlı Dondurulmuş Gıdaların Depolanması Muhafazası ve Taşınması Sırasındaki Sıcaklıkların İzlenmesi Hakkındaki Tebliğ, R.Gazete:18.10.2014 -29149, (Tebliğ No:2014/48), Türk Gıda Kodeksi Hızlı Dondurulmuş Gıdalar Tebliği, R.Gazete:18.10.2014 -29149 (Tebliğ No:2014/47)'dir.

13.2. Kullanım sırasında ya da öncesinde dondurulmuş 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.

13.3. Mikrobiyolojik kalite kriteri olarak ; *Salmonella spp.* 25 g'da bulunmamalıdır, *L. monocytogenes* 25 g'da bulunmamalıdır, *E.Coli* o157:H7 25 g'da bulunmamalıdır.

13.4. Şok patates kroket silindir şeklinde olmalıdır. Ürün patates kroketi özgü tat ve lezzette olmalıdır. Yabancı tat ve koku ihtiva etmemelidir. Kolayca dağılmayan bir yapıda olmalıdır. Patates kroketlerin, yüzeyi düzgün olmalı, birbirine yapışmamış veya birbirine buz kütleleri ile yapışmış halde dondurulmuş olmamalıdır. Dondurulmuş patateslerde hiçbir katkı maddesi, baharat ve yabancı madde bulunmamalıdır. Dondurulmuş patates – 18°C'de olmalıdır. 1.sınıf dondurulmuş patates kroket olacak. Patates kroketlerin birim ağırlığı 30 g ±5 g olmalıdır.

13.5. Orjini yerli menşei olmalıdır.

13.6. Haşlanmış patates çeşitli bağlayıcılarla karıştırıldıktan sonra silindir şeklinde formlanıp, sıvı kaplama karışımına daldırılmış ve kuru kaplama ile kaplanmış, ön kızartması yapılmış olmalı ve IQF(tanelenmiş şok dondurma) sistemi ile dondurulmuş olmalıdır.

13.7. Ambalaj ve dağıtım yöntemi olarak 2.5, 1.5 veya 1 kg'lık naylon torba (40 mikron kalınlığında polietilen) içerisinde ve 4'lü, 6'lı veya 5'li ambalajların bulunduğu karton kolilerde teslim edilecektir.

13.8. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 1'inci bölümüne uygun olacaktır. Orijinal ambalajların üzerinde cinsi, brüt miktarı, net miktarı, firmanın adı ve adresi, işletme kayıt numarası, tanıtıcı işareti, seri numarası, imal tarihi, son kullanma tarihi metal dedektöründen geçirildiğine dair damga bulunmalıdır. Etiketleme ile ilgili burada

göğür

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ DONUK GRUBU
TEKNİK ŞARTNAMESİ

belirtilmeyen diğer hususlar Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğine uygun olmalıdır. Bu kapsam dahilinde yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır.

14.ŞOK SOĞAN HALKASI

14.1. Referans standart olarak; Gıda Maddelerinin ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzüğün 195-199.Maddeleri, Türk Gıda Kodeksi Hızlı Dondurulmuş Gıdaların Depolanması Muhafazası ve Taşınması Sırasındaki Sıcaklıkların İzlenmesi Hakkındaki Tebliğ, R.Gazete:18.10.2014 -29149, (Tebliğ No:2014/48), Türk Gıda Kodeksi Hızlı Dondurulmuş Gıdalar Tebliği, R.Gazete:18.10.2014 -29149 (Tebliğ No:2014/47), TS9133 ve TS1220'dir.

14.2. Kullanım sırasında ya da öncesinde dondurulmuş 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.

14.3. Mikrobiyolojik kalite kontrol kriteri olarak; *Salmonella spp.* 25 g'da bulunmamalıdır, *L. monocytogenes* 25 g'da bulunmamalıdır, *E.Coli* o157:H7 25 g'da bulunmamalıdır.

14.4. Kendine özgü renk ve yapıda olmalı, kötü kokulu ve kahverengi lekeli olmamalıdır. Taneler iri ve karışık, çok küçük parçalanmış ve birbirine kalıplar halinde yapışmış olmamalı, pişirildiğinde kök kısmı sert kalmamalıdır. Şok halka kroket soğan -18 °C olmalıdır. Hiçbir yabancı madde ve katkı maddesi içermemelidir. Kendine has bir tadı olmalıdır. Bloklar halinde birbirine yapışmış olmamalıdır.

14.5. Orjini yerli menşei olmalıdır.

14.6. Üretim metodu olarak ; dondurulmuş halka kroket soğan, uygun şekilde IQF(tanelenmiş şok dondurma) sistemi ile dondurulmuş olmalıdır.

14.7. Ambalajlama olarak; 2.5, 1.5 veya 1 kg'lık naylon torba (40 mikron kalınlığında polietilen) içerisinde ve 4'lü, 6'lı veya 5'li ambalajların bulunduğu karton kolilerde teslim edilecektir.

14.8. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 1'inci bölümüne ve TS9133'a uygun olacaktır. Orijinal ambalajların üzerinde cinsi, brüt miktarı, net miktarı, firmanın adı ve adresi, işletme kayıt numarası, tanıtıcı işareti, seri numarası, imal tarihi, son kullanma tarihi, tse numarası, metal dedektöründen geçirildiğine dair damga bulunmalıdır. Etiketleme ile ilgili burada belirtilmeyen diğer hususlar Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğine uygun olmalıdır. Bu kapsam dahilinde yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır.



HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ DONUK GRUBU
TEKNİK ŞARTNAMESİ

İLGİLİ YASAL DOKÜMANLAR Teknik şartnamede ayrıntılı yazılmamış dahi olsa içerikleri itibarı ile Türk Gıda Kodeksinin ilgili tüm mevzuatları ve ilgili Türk standartları yükleniciyi ve idareyi bağlayan dokümanlardır. Alınan ürünlerin, idare tarafından istenildiği takdirde 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 masrafları Yükleniciye ait olmak kaydıyla, kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri yaptırılacaktır.

Görkem GÖKTAŞ

Gıda Mühendisi



Dr. Özay Menteş YILMAZ

Gıda Mühendisi



Ceyhan Kemal KALAYCI

Gıda Mühendisi



03/08/2021