

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

| <b>DOMATES SALÇASI</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), Gıda Maddelerinin ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzüğü 219- 230.Maddeleri, Türk Gıda Kodeksi Salça ve Benzeri Ürünler Tebliği, Resmi Gazete : 13.08.2020 -31212 (Tebliğ No: 2020/19), TS 1466                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <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 salçalar müteahhit firma tarafından değiştirilecektir.</li><li>4. Salçalar kabul edildiğinde normal şartlar altında bozulmamasını müteahhit taahhüt edecek, bozuk çıkanlar uygun depolama koşullarında bozulanlar, yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.</li></ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>KONTROL KRİTERİ</b>          | <b>ÖZELLİK</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>BİYOLOJİK</b>                | Salmonella spp.: 25 g'da bulunmayacak<br>Maya ve Küf (kob/g): $10^2-10^3$<br>Ref: Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği, R.G: 29.12.2011-28157, Yetki Kanunu: 5996 Tebliğ No:2009/06, Ek-1 Diğer Gıdalara Ait Mikrobiyolojik Değerler                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>KİMYASAL</b>                 | Domates salçasının Hunter renk değeri (a/b) 1,8'den az olamaz.<br>Domates salçasının invert şeker miktarı, toplam kuru maddede kütlece %40 (m/m)'tan az olamaz.<br>Domates salçasında Howard küf sayımında pozitif alan sayısı %60'ı geçemez.<br>Domates salçası toplam asitlik miktarı; susuz sitrik asit cinsinden, toplam kuru maddede kütlece %10'dan (m/m) fazla olamaz. Domates salçası %10'luk HCl'de çözünmeyen kül oranı, toplam kuru maddede %0,3'ten (m/m) fazla olamaz.<br>Tuz miktarı, hammaddenin doğasından gelen tuz miktarı da dâhil olmak üzere toplam kuru maddede kütlece %5'i geçemez. Hammaddenin doğasından gelen tuz miktarı, toplam kuru maddede kütlece %3'ü geçemez.<br>Domates salçası pH değeri en az 3,9; en çok 4,6 olur.<br>Türk Gıda Kodeksi Salça ve Benzeri Ürünler Tebliği, Resmi Gazete : 13.08.2020 -31212 (Tebliğ No: 2020/19)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>FİZİKSEL</b>                 | Kimızı renkte, koyu kıvamda, kendine özgü tat ve kokuda olacaktır. Yabancı tat, koku ve madde olmayacaktır. Domateslerden başka cins sebze ve meyve ezmeleri, gözle görülebilir domates kabuğu, domates sapı, çekirdeği ve bunların parçalarını içermeyecektir. Zararsızda olsa ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmış ve boyanmış olmayacaktır. Domates salçası ve domates püresinin işlenmesi esnasında, üretim hataları sonucu oluşan ve ürünün kendisine ait olan yanık ürün parçaları veya uygun olmayan hammadde kullanılmasına bağlı olarak meyvenin bünyesinde oluşmuş siyah küfler ile domates meyvesi dışında yaprak, sap ve yeşil kısımların yanmış parça veya parçacıklarının oluşturduğu lekeler Türk Gıda Kodeksi Salça ve Benzeri Ürünler Tebliğinde belirtilen limitlere uygun olacaktır. Kokmuş, küflenmiş, kurtlanmış, kirlenmiş, kutuları şişkin, delinmiş, paslanmış olmayacaktır. Kutuları kurşun veya diğer bir zehirli madenle karışık kalayla kaplı olmayacaktır. Üretim tarihi, teslim tarihinden itibaren 12 aydan daha önce olmayacaktır. Domates salçaları ortam sıcaklığında olmalıdır. <u>Domates salçası ikili (duble) konsantre salça olacaktır.</u> Brix değeri en az % 28 (ilave tuz hariç) olacaktır. Ürün sos yapımında pişirilerek denendiğinde salçaya özgü kırmızı renkte olacaktır. Burada belirtilmeyen hususlarda Türk Gıda Kodeksi Salça ve Benzeri Ürünler Tebliği, TS 1466 ve bu kapsam dahilinde yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır. |



HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ  
SAĞLIK, KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI  
ÖĞRENCİ KAFETERİYALARI

|                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|---------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ORJİN</b>                          | Yerli Menşei                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>ÜRETİM METODU</b>                  | Domates bitkisinin olgun, sağlam, kırmızı renkli ve taze meyvelerinin parçalandıktan sonra tekniğine uygun olarak kabuk, çekirdek ve lif gibi parçalarından ayrılarak elde edilen domates pulunun ilave tuz hariç en az %28 brikse kadar koyulaştırılmasıyla elde edilen ve fiziksel yollarla dayanıklı hale getirilen ürün olacaktır.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ</b>  | <p>Teslim şekli 4-5 kg' lık teneke ambalajlarda olacaktır. Domates salçası alımında kutu üzerinde belirtilen <u>net ağırlık</u> esas alınacaktır. 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.</p> <p>Ambalaj üzerindeki işaretleme Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği, Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği ve TS 1466'a uygun olacaktır. 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, 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 yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır.</p> <p>Taşıma Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 1466'a uygun olacaktır.</p> |
| <b>DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ</b> | Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 1466'a uygun olacaktır.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <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 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

Salça Teknik Şartnamesi tarafımızca hazırlanmıştır. 11.11.2022

Tuğba Tüfek DEMİR  
Gıda Mühendisi

Esmahan HAMURCU  
Diyetisyen

Çiğdem ÖZCAN  
Diyetisyen