# HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ PASTACILIK ÜRÜNLERİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

## AMAÇ

Bu Teknik Şartname, Hacettepe Üniversitesi Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı Sosyal Tesis ve İşletmeleri ve bağlı birimlerinin pastacılık 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 pastacılık 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 İdareye karşı yükümlülük altına girmiş şirket veya şirketler.

## GENEL HÜKÜMLER

1- Tüm ürünler 1. kalite ve TSE belgesi ile birlikte ISO kalite belgelerinden birine sahip olmalıdır. (TSEK, TS EN ISO 9000, 9001:2018 , HACCP, ISO 22000 gibi)
2- Ürünlerin içerikleri TSE'nin belirlediği sınırlarda olacaktır. TS numarası ve TSE damgası mutlaka ürünlerin ambalajı üzerinde yazılı olacaktır.
3- Türk Gıda Kodeksi ambalaj tebliğine uygun olmalıdır.
4- Ürünlerin üzerinde zorunlu etiket bilgileri bulunmalıdır.(Gıdanın adı, bileşenler listesi, alerjenler, net miktarı, son tüketim tarihi, özel muhafaza koşulları, üretici/dağıtıcının adı ve adresi, menşe ülke, gıdanın kullanım talimatı)
5- Ürünlerin içinde yabancı maddeler bulunmamalıdır.
6- Ürün ambalajları açık, yırtık, yıpranmış ve kirli olmamalıdır.
7- Ürünlerin teslim alınmadan önce idare tarafından duyusal testler (tat, koku vb.) yapılacak, uygun olması halinde ürün teslim alınacaktır. Duyusal analizi yapılan ürün aynı partideki diğer ürünlerin tüm özelliklerine eşdeğer olmalıdır.
8- Ürünlerin siparişleri, fiyatlandırması net ağırlığı üzerinden yapılacak olup, brüt ağırlığı dikkate alınmayacaktır. (Cam, teneke, kutu ağırlığı gibi)
9- İşlenmiş ürünlerde T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın üretim iznini gösteren işletme kayıt/ onay numarası bulunmalıdır.
10- Getirilen ürünler piyasanın 1. sınıf ürünü olmalıdır.
11- Taşıma ve depolama Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3.bölümdeki gibi olacaktır.
12- Bu şartnamede bahsedilmeyen diğer hususlar Türk Gıda Kodeksinin hükümlerinde belirtilen esasları dâhilinde olacaktır.
13- Siparişler ilgili müdürlükler tarafından bir gün önceden firmaya telefonla veya faksla bildirilir. Firma siparişleri Sıhhiye Yerleşkesi Öğretim Üyeleri Kafeteryaları ve Beytepe Yerleşkesi Öğretim Üyeleri iaşe depolarına istenilen miktar, cins ve kalitede teknik şartnameye uygun olarak ertesi gün en geç saat 10.00'e kadar teslim eder. Geri çevrilen ürünler aynı gün saat 13:00'e kadar gelmelidir.
14- Yüklenici sipariş verilen ürünlerin dağıtımından ve Sıhhiye Yerleşkesi Öğretim Üyeleri

Kafeteryaları ve Beytepe Yerleşkesi Öğretim Üyeleri iaşe depolarına yerleşiminden sorumludur, dağıtım ve yerleşim için ek para talep edemez.

15- Satıcı, istenildiği takdirde, ürün getirdiğinde ilgili parti numaradaki ürünün analiz sertifikasını da getirmelidir.

16- Yüklenici sipariş verilen ürünleri istenildiğini şekilde ve zamanında teslim etmediği takdirde idare yazılı ihbara gerek kalmaksızın o günkü ihtiyacını piyasadan temin eder ve bedelini ilgili firmanın istihkakına mahsup eder.

17- Numune alma ve numune tutma işlemi muayene talimatı esasları dâhilinde yapılacaktır. (Numune alma işlemi TSE standartlarına göre yapılacaktır.) Numune alma hususunda sorumluluk satıcıya aittir. Her alımda gerekli görüldüğü kadar numune incelenecektir.

18- Teknik şartnamede belirtilen özellikler üzerinden alınacak ürünler idareye bağlı iaşe depolarınca numune alma usulü ile gerekli denemelerden geçirilecek olup, istenilen kalite, görünüş ve tat özelliklerini sağlanan ürünler kabul edilecektir.

19- Muayene masrafları yükleniciye aittir. Muayene esnasında gerekli her türlü personel, test ve cihaz Türk standartları ve ilgili diğer dokümanlar satıcı tarafından temin edilecektir.

20- Muayenede kullanılan, bozulan, hasar gören numuneler satıcı tarafından yenileri ile değiştirilecek ve bozulan ambalajlar eski durumuna getirilecektir.

21- Yüklenici firma tarafından ürünlere en az normal depo şartlarında 6 ay garanti verilecektir. Bu müddet içerisinde meydana gelecek ve görülecek bozulmalarda alım şartlarına uygun yeni ürünlerle yüklenici firma değiştirme yapacaktır.

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

23- Yüklenici firma teslimatı; Sıhhıye ve Beytepe Öğretim Üyeleri Kafeteryalarına peyderpey istenilen gün ve saatte yapacaktır.

24- Gelen gıda maddeleri numune olarak getirilenle aynı olacak numuneden farklı olarak getirilenler kesinlikle kabul edilmeyecektir.

25- Teslim alınan gıda maddelerinin son kullanma tarihinden önce bozulması halinde yüklenici firma tarafından değiştirilecektir.

26- Aşağıda yazılı gıda malzemeleri TÜRK STANDARTLARI ENSİTÜTÜSÜ KURUMU tarafından belirlenen TS numaralarındaki ambalajlama ve işaretleme yöntemlerine uygun olacaklardır. ( Ürünlerin ambalajlarına basılmış işaretlemeler olacak , kağıt üzerine basılmış işaretler olmayacaktır. Teneke üzerine basılan tarihte herhangi bir değişiklik yapılmayacaktır.)

27- Son kullanma tarihinden önce bozulan ürünler yenileri ile değiştirilecektir.

28- Gecikmeden dolayı meydana gelebilecek aksaklıklardan yüklenici sorumlu olacaktır.

29- Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.

30- 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.

## ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

### 1- DAMLA ÇİKOLATA BİTTER

**1.1.**Ürün 1 kg lık olarak opp folyolarda paketlenmiş olmalıdır.

**1.2.**Pastacılık sektöründe çeşitli kek, bisküvi vb. ürünlerde kullanılmak üzere hazırlanmış olmalıdır.

**1.3.**Türk Gıda Kodeksine uygun üretilmelidir.

**1.4.**İsteğe göre bitter, sütlü özellikte olmalıdır.

**1.5.**Raf ömrü üretim tarihinden itibaren 1 yıl olmalıdır.

**1.6.**En az %55 kakao kuru maddesi içermelidir.

**1.7.**Siparişe göre no:1 (en 5,8 mm , boy 6 mm) , no:2 (en 6,8 mm, boy 7 mm) , no:3 (en 7,8 mm, boy 8 mm) olarak getirilmelidir.

**1.8.**Fiziksel ve kimyasal analiz parametreleri olarak; görünüşünde çikolata üzerinde parmak izi, böcek vb. parça ve kalıntısı, küf bulunmamalıdır. Tat, koku çikolata tipine has tat ve kokuda olmalı, yağdan kaynaklanan sabunumsu acımsı yabancı tat ve koku bulunmamalıdır. Yabancı madde içermemelidir.

**1.9.** Kakao yağı min %31 olmalıdır.

**1.10.** Yağsız kakao kuru maddesi minumum %2,5 olmalıdır.

**1.11.** Toplam kakao kuru maddesi minumum %35 olmalıdır.

**1.12.** Nişasta kütlece maksimum %3 olmalıdır.

**1.13.** Nem maksimum %1,5 olmalıdır.

**1.14.** Su aktivitesi maksimum % 0,6 olmalıdır.

**1.15.** Mikrobiyolojik olarak *Salmonella spp.* 0/25 gr olmalıdır.

**1.16.** Türk Gıda Kodeksi Çikolata ve Çikolata Ürünleri Tebliğine uygun olmalıdır.

## 2- DAMLA ÇİKOLATA SÜTLÜ

**2.1.** Ürün 1 kg lık olarak opp folyolarda paketlenmiş olmalıdır.

**2.2.** Pastacılık sektöründe çeşitli kek, bisküvi vb. ürünlerde kullanılmak üzere hazırlanmış olmalıdır.

**2.3.** Türk Gıda Kodeksine uygun üretilmelidir.

**2.4.** İsteğe göre bitter, sütlü özellikte olmalıdır.

**2.5.** Raf ömrü üretim tarihinden itibaren 1 yıl olmalıdır.

**2.6.** En az %29 kakao kuru maddesi içermelidir.

**2.7.** Süt kuru maddesi en az %14 olmalıdır.

**2.8.** Siparişe göre no:1 (en 5,8 mm , boy 6 mm) , no:2 (en 6,8 mm, boy 7 mm) , no:3 (en 7,8 mm, boy 8 mm) olarak getirilmelidir.

**2.9.** Fiziksel ve kimyasal analiz parametreleri olarak; görünüşünde çikolata üzerinde parmak izi, böcek vb. parça ve kalıntısı, küf bulunmamalıdır. Tat, koku çikolata tipine has tat ve kokuda olmalı, yağdan kaynaklanan sabunumsu acımsı yabancı tat ve koku bulunmamalıdır. Yabancı madde içermemelidir.

**2.10.** Nişasta kütlece maksimum %3 olmalıdır.

**2.11.** Nem maksimum %1,5 olmalıdır.

**2.12.** Su aktivitesi maksimum % 0,6 olmalıdır.

**2.13.** Mikrobiyolojik olarak *Salmonella spp.* 0/25 gr olmalıdır.

**2.14.** Türk Gıda Kodeksi Çikolata ve Çikolata Ürünleri Tebliğine uygun olmalıdır.

## 3-DOLGU KREMASI LİMONLU

**3.1.**Süsleme ve kaplama için limonlu bitkisel dolgu; çeşitli tatlı, kurabiye , kek ve pasta yapımında süsleme , kaplama ve dolgu amaçlı kullanılmalı; pişirmeye ve dondurulmaya dayanıklı olmalıdır.

**3.2.**Pişirme ve dondurulma uygulamalarına dayanıklı özellikte olmalıdır.

**3.3.**6 kg lık PE kovalarda olmalıdır.

**3.4.**Limon suyu konsantresi %2 oranında olmalı, emülgatör tetra sodyum difosfat maksimum %0,5 , koruyucu potasyum sorbat max. %0,15 , renklendirici tartrazin maksimum %0,03 olmalıdır.

**3.5.**Koruyucu atmosferde ambalajlanmalıdır.

**3.6.**Fiziksel analiz parametrelerinden pH 3,5 ; Brix 56 olmalıdır.

**3.7.**Mikrobiyolojik analiz parametreleri için maya ve küf maksimum $1*10^2$ kob/gr olmalıdır.

**3.8.**Türk Gıda Kodeksine uygun olarak üretilmelidir.

**3.9.**Kendine özgü tat ve kokuda, kremsi yapıda olmalıdır.

**3.10.** Raf ömrü 1 yıl olmalıdır.

## 4-DOLGU KREMASI VİŞNELİ

**4.1.**Süsleme ve kaplama için limonlu bitkisel dolgu; çeşitli tatlı, kurabiye , kek ve pasta yapımında süsleme , kaplama ve dolgu amaçlı kullanılmalı; pişirmeye ve dondurulmaya dayanıklı olmalıdır.

**4.2.**6 kg lık PE kovalarda olmalıdır.

**4.3.**Vişne oranı %6, emülgatör tetra sodyum difosfat maksimum %0,5 , koruyucu potasyum sorbat maksimum %0,15 , renklendirici karmosin maksimum %0,005 olmalıdır.

**4.4.**Fiziksel, kimyasal analiz parametreleri; pH 3,75 ; brix 49 olmalıdır.

**4.5.**Mikrobiyolojik analiz parametreleri; maya ve küf maksimum $1*10^2$ kob/gr olmalıdır.

**4.6.**Kendine özgü tat ve kokuda, kremsi yapıda olmalıdır.

**4.7.**Raf ömrü 1 yıl olmalıdır.

## 5- DOLGU KREMASI ELMA (PARÇACIKLI)

**5.1.**Süsleme ve kaplama için elma aromalı, elma parçacıklı bitkisel dolgudur.

**5.2.**Çeşitli tatlı, kurabiye, kek ve pasta yapımında süsleme, kaplama ve dolgu amaçlı kullanılmalıdır.

**5.3.**Pişirme ve dondurulma uygulamalarına dayanıklı özellikte olmalıdır.

**5.4.**6 kg lık PE kovalarda koruyucu atmosferde ambalajlama olmalıdır.

**5.5.**Emülgatör Tetra Sodyum Difosfat maksimum %0,5 , koruyucu potasyum sorbat maksimum % 0,15 ; renklendirici maksimum %0,03 olmalıdır.

**5.6.**Türk Gıda Kodeksine uygun olarak üretilmelidir.

**5.7.**Fiziksel analiz parametreleri; pH 5,25 ; Brix 58 olmalıdır.

**5.8.**Mikrobiyolojik analiz parametreleri ; maya ve küf max $1*10^2$ olmalıdır.

**5.9.**Kendine özgü tat ve kokuda, kremsi yapıda olmalıdır.

**5.10.** Raf ömrü 1 yıl olmalıdır.

## 6-KUVERTUR ÇİKOLATA BİTTER (%55 KAKAO)

**6.1.**Çikolatalar acımış, küflenmiş, sararmış, ekşimiş, şekerlenmiş veya donmuş olmamalıdır. 2,5 kg'lık opp folyolarda teslim edilecektir.

**6.2.**Orijinal ambalajlarında olmalıdır. Ambalajları TSE normlarına uygun olmalıdır. Ambalajların üzerinde firma adı, üretim ve son kullanma tarihleri yazılı olmalıdır. TSE-EN-ISO belgelerine sahip olmalıdır. TS7800'a uygun olarak üretilmelidir.

**6.3.**Teslim tarihinde en az 6 ay raf ömürlü olmalıdır. Türk Gıda Kodeksi' ne uygun üretilmiş olmalıdır. Çikolataların türü bitter olmalıdır.

**6.4.**Eritilirken benmari usulü , kaynayan su bulunan kabın %45-50 °C'ye getirilmesi şeklinde kullanılır.

**6.5.**Fiziksel ve kimyasal analiz parametreleri görünüş çikolata üzerinde parmak izi, böcek vb. parça kalıntısı, küf bulunmamalıdır. Tat ve koku; çikolata tipine has tat ve koku olmalı, yağdan kaynaklanan acımsı, yabancı tat ve koku bulunmamaktadır. Yabancı madde içermemelidir. Kakao yağı min %31 olmalıdır. Yağsız kakao kuru maddesi min. %2,5, toplam kakao kuru maddesi min. %35 olmalıdır. Nişasta maksimum %3 , nem maksimum %1,5, su aktivitesi maksimum %0,6 olmalıdır.

**6.6.**Mikrobiyolojik analiz parametresi olarak Salmonella spp. 0/25 gr olmalıdır.

**6.7.**Türk Gıda Kodeksi –Çikolata ve Çikolata Ürünleri Tebliği'ne uygun olmalıdır.

**6.8.**Ekstra bitter kuvertürde kakao kuru madde oranı en az %65 olmalıdır.

**6.9.**Kuvertür bitter ürününde kakao oranı en az %55 olmalıdır.

## 7- KUVERTÜR ÇİKOLATA SÜTLÜ

**7.1.**Çikolatalar acımış, küflenmiş, sararmış, ekşimiş, şekerlenmiş veya donmuş olmamalıdır. 2,5 kg'lık opp folyolarda ambalajlanmış olmalıdır.

**7.2.**Raf ömrü üretim tarihinden itibaren 1 yıl olmalıdır.

**7.3.**Fiziksel ve kimyasal analiz parametreleri; görünüşü çikolata üzerinde parmak izi, böcek vb. parça ve kalıntısı, küf bulunmamalıdır. Tat, koku; çikolata tipine has tat ve kokuda olup, yağdan kaynaklanan sabunumsu, acımsı, yabancı tat ve koku bulunmamalıdır. Yabancı madde içermemelidir. Kakao yağı min. %20 , süt yağı min. %3,5 , süt kuru maddesi %14, toplam süt yağı ve kakao yağı min. %23,5 , nem maksimum %1,5 , su aktivitesi maksimum %0,6 olmalıdır.

**7.4.**Mikrobiyolojik analiz parametresi olarak Salmonella spp. 0/25 gr olmalıdır.

**7.5.**Türk Gıda Kodeksi Çikolata ve Çikolata Ürünleri Tebliğine uygun olmalıdır.

**7.6.**Orijinal ambalajlarında olmalıdır. Ambalajları TSE normlarına uygun olmalıdır. Ambalajların üzerinde firma adı, üretim ve son kullanma tarihleri yazılı olmalıdır. TSE-EN-ISO belgelerine sahip olmalıdır. Türk Gıda Kodeksi' ne uygun üretilmiş olmalıdır. Çikolataların türü bitter olmalıdır.

**7.7.**TS7800'e uygun olarak üretilmelidir.

**7.8.**Kakao oranı en az %35 olmalıdır.

## 8- BİTTER KONFİSERİ KOKOLİN

**8.1.**Çikolatalar acımış, küflenmiş, sararmış, ekşimiş, şekerlenmiş veya donmuş olmamalıdır. 2,5 kg'lık paketlerde teslim edilecektir.

**8.2.**İçerdiği tam hidrojenize bitkisel yağlar Türk Gıda Kodeksinin ilgili tebliğine uygun olacaktır.

**8.3.**Orijinal ambalajlarında olmalıdır. Türk Gıda Kodeksi' ne uygun üretilmiş olmalıdır.

## 9-HAZIR KREMA

**9.1.**Ürün 1 kg lık ambalajlarda olmalıdır.
**9.2.**Ürünler Krema ve Kaymak Tebliğine uygun olmalıdır.
**9.3.**Kendine has tat, koku, yapıda olmalıdır.
**9.4.**İçerdiği şeker, nişasta, un, yağsız süt tozu, aroma vericiler, renklendiriciler Türk Gıda Kodeksinin ilgili tebliğine uygun olmalıdır.

## 10-HAMUR KABARTMA TOZU

**10.1.** Kek, pandispanya, rulo ve benzeri hamurlu ürünlerde kabartma amaçlı ürünlerde kabartma amaçlı , kullanılır özellikte olmalıdır.
**10.2.** Hamurun %1-2 oranında kullanılabilir özellikte olmalıdır.
**10.3.** Raf ömrü üretim tarihinden itibaren 2 yıl olmalıdır.
**10.4.** Kimyasal ve fiziksel analiz parametreleri; rutubet miktarı maksimum %10, su aktivitesi %0,6 olmalıdır. Hiçbir yabancı madde ihtiva etmemelidir.
**10.5.** Mikrobiyolojik analiz parametreleri , toplam bakteri maksimum $1*10^3$ kob/gr, E.coli bulunmamalı, C. Perfringes maksimum 10 kob/gr , B. Cereus maksimum 10 kob/gr , Küf $1*10^2$ kob/gr olmalıdır.
**10.6.** Tse standartlarına ve Türk Gıda Kodeksine uygun imal edilmiş olmalıdır.
**10.7.** Kabartma tozu kokmuş, küflenmiş, kirlenmiş olmamalıdır.
**10.8.** Ambalajların üzerinde zorunlu etiket bilgileri yazılı olmalıdır.
**10.9.** Ürün 2 kg lık pp kutuda teslim edilmelidir.
**10.10.** %25 oranında sodyum aist pirofosfat içermelidir.
**10.11.** Ürün ideal ve homojen kabarmayı sağlamalıdır.
**10.12.** Paketlerin içi nemden dolayı topraklanmış olmayacaktır.
**10.13.** Amonyum karbonat, amonyum bikarbonat, amonyum hidrokarbonat ile sodyum bikarbonat'ın, sodyumpire fosfat asit, tartarik sitrik asit gibi zararsız asitlerin birleşikleri ile olan karışımlardan ibaret olacaktır.

## 11- MAT FISTIK SÜTLÜ- SÜTLÜ ÇİKOLATA KAPLI ANTEP FISTIĞI DRAJE

**11.1.** Ambalaj şekli kolide 1 kg opp folyo olmalıdır.
**11.2.** Raf ömrü üretim tarihinden itibaren 1 yıl olmalıdır.
**11.3.** Sütlü çikolata oranı en az %67 olmalıdır.
**11.4.** Antep fıstığı oranı en az %33 olmalıdır.
**11.5.** Fiziksel ve kimyasal analiz parametreleri; yabancı madde içermemeli, tat, koku kendine has olmalı, rutubet maksimum %1,5 , su aktivitesi maksimum 0,6 olmalıdır.
**11.6.** Tse standartlarına uygun imal edilmiş olmalıdır.
**11.7.** Ambalajların üzerinde zorunlu etiket bilgileri yazılı olmalıdır.
**11.8.** Türk Gıda Kodeksi –Çikolata ve Çikolata Ürünleri Tebliği'ne uygun olmalıdır.

## 12- PASTA KATKI MADDESİ

**12.1.** Bitkisel emülgatör ve stabilizatör karışımı olan pasta katkı maddesi pandispanya, kek ve rulo üretimlerinde kullanılmalı , gıda kullanımına uygun olmalıdır.
**12.2.** Türk Gıda Kodeksine uygun olarak üretilmelidir.
**12.3.** Ambalaj 5 kg lık pp kova şeklinde olmalıdır.
**12.4.** Kullanma oranı %1-4 olduğunda işlevini yerine getirmelidir.
**12.5.** Yağ asitlerinin poligliserolesterleri (E475) %11 oranında olmalıdır.

**12.6.** Raf ömrü üretim tarihinden itibaren 1 yıl olmalıdır.

**12.7.** Fiziksel ve kimyasal analiz parametreleri; yapı olarak jel formda, pH 7,5-9 , Brix 40-45, su aktivitesi max %0,85 olmalıdır.

**12.8.** Stabilizatör olarak yağ asitlerinin sodyum, potasyum ve kalsiyum tuzlarını (E470a) içermelidir.

**12.9.** Taşıyıcı olarak olarak mono propilen glikol, gliserol içermelidir.

**12.10.** Mikrobiyolojij parametreleri aerobik mezofilik bakteri max. 1000 kob/gr, küf maksimum 100 kob/gr , Koliform maksimum 95/gr, *E. coli* 0 /g olmalıdır.

## 13-PRALİN EKO

**13.1.** Fındık oranı %10 oranında olmalıdır.

**13.2.** Ambalaj şekli 10 kg'lık pp kovalarda olmalıdır.

**13.3.** Tse standartlarına uygun imal edilmiş olmalıdır.

**13.4.** Ambalajların üzerinde zorunlu etiket bilgileri yazılı olmalıdır.

**13.5.** Türk Gıda Kodeksi –Çikolata ve Çikolata Ürünleri Tebliği'ne uygun olmalıdır.

## 14- PUDRA ŞEKERİ

**14.1.** Yerli üretim olmalıdır.

**14.2.** 5 kg lık ambalajlarda olmalıdır.

**14.3.** Pudra şekeri topaklanmayı önleyiciler katılmış olsun veya olmasın ince pulverize edilmiş halde ve beyaz renkte ki ürün olmalıdır.

**14.4.** Ürünün tadı kokusu ve rengi kendine has doğal tadında ve yapısında olmalıdır.

**14.5.** Pudra şekerinin rengi beyaz ve ince çekilmiş olmalıdır.

**14.6.** Hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.

**14.7.** Üründe nişasta kullanıldığı taktirde ambalaj üzerinde maksimum nişasta miktarı belirtilmelidir.

**14.8.** Ürün pulverize edilmiş yapıda olmalı, yapışık kitle bulunmamalıdır.

**14.9.** Ürün çuval ambalajda gelmemelidir.

**14.10.** Ürünün karakteristik özelliklerini kaybetmesini önleyecek şekilde ambalaj yapılmış olmalıdır.

**14.11.** Ürünün tüm üretim şartları Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

## 15- SOĞUK PASTA KARAMELLİ JÖLE

**15.1.** Pasta süsleme ve kaplama için karamel aromalı bitkisel soğuk jel, pastacılık sektöründe pasta, kek, tart gibi ürünleri süsleme ve kaplama amacıyla kullanılan soğuk pasta jelidir.

**15.2.** Matlaşma ve çatlama yapmamalıdır. Direk veya % 10-20 arasında su katılarak homojen hale getirilir özellikte olmalıdır.

**15.3.** 5 kg lık plastik kovalarda ambalajlı olmalıdır.

**15.4.** Raf ömrü üretim tarihinden itibaren 2 yıldır.

**15.5.** Fiziksel ve kimyasal analiz parametreleri olarak; görünüşü jel formda, yabancı madde içermemeli, pH 4,75, Brix 68, Su aktivitesi maksimum 0,85 olmalıdır.

**15.6.** Mikrobiyolojik analiz parametreleri olarak küf/maya maksimum $1*10^2$ kob/gr olmalıdır.

**15.7.** Türk Gıda Kodeksine uygun olarak üretilmiştir.

## 16-ÇİKOLATA AROMALI SOĞUK PASTA JELİ

**16.1.** Pasta, süsleme ve kaplama için çikolata aromalı bitkisel soğuk jel pastacılık sektöründe pasta, kek, tart gibi ürünleri süsleme ve kaplama amacıyla kullanılır özellikte olmalıdır.

**16.2.** Matlaşma ve çatlama yapmamalıdır. Direk veya %10-20 arasında su katılarak , kaşık veya spatula yardımı ile homojen hale gelene kadar hazır hale getirilebilir özellikte olmalıdır.

**16.3.** 5 kg plastik kovalarda getirilmelidir.

**16.4.** Raf ömrü üretim tarihinden itibaren 2 yıl olmalıdır.

**16.5.** Fiziksel analiz parametreleri görünüşü jel formda, yabancı madde içermemeli, pH 5,25, Brix 69, su aktivitesi maksimum 0,85 olmalıdır.

**16.6.** Mikrobiyolojik analiz parametresi olarak küf/maya maksimum $1*10^2$ kob/gr olmalıdır.

**16.7.** Türk Gıda Kodeksine uygun olarak üretilmelidir.

## 17-ÇİLEK AROMALI SOĞUK PASTA JELİ

**17.1.** Pasta, süsleme ve kaplama için çilek aromalı bitkisel soğuk jel pastacılık sektöründe pasta, kek, tart gibi ürünleri süsleme ve kaplama amacıyla kullanılır özellikte olmalıdır.

**17.2.** Matlaşma ve çatlama yapmamalıdır. Direk veya %10-20 arasında su katılarak , kaşık veya spatula yardımı ile homojen hale gelene kadar hazır hale getirilebilir özellikte olmalıdır.

**17.3.** 5 kg plastik kovalarda getirilmelidir.

**17.4.** Raf ömrü üretim tarihinden itibaren 2 yıl olmalıdır.

**17.5.** Fiziksel analiz parametreleri görünüşü jel formda, yabancı madde içermemeli, pH 5,25, Brix 69, su aktivitesi maksimum 0,85 olmalıdır.

**17.6.** Mikrobiyolojik analiz parametresi olarak küf/maya maksimum $1*10^2$ kob/gr olmalıdır.

**17.7.** Türk Gıda Kodeksine uygun olarak üretilmelidir.

## 18- FRAMBUAZ AROMALI SOĞUK JEL

**18.1.** Pasta süsleme ve kaplama için karamel aromalı bitkisel soğuk jel, pastacılık sektöründe pasta, kek, tart gibi ürünleri süsleme ve kaplama amacıyla kullanılan soğuk pasta jelidir.

**18.2.** Matlaşma ve çatlama yapmamalıdır. Direk veya %10-20 arasında su katılarak homojen hale getirilir özellikte olmalıdır.

**18.3.** 7 kg lık plastik kovalarda ambalajlı olmalıdır.

**18.4.** Raf ömrü üretim tarihinden itibaren 2 yıldır.

**18.5.** Türk Gıda Kodeksine uygun olarak üretilmiş olmalıdır.

**18.6.** Fiziksel, kimyasal analiz parametreleri olarak pH 4,5, Brix 69, su aktivitesi maksimum 0,85 olmalıdır.

**18.7.** Mikrobiyolojik analiz parametresi olarak küf/maya maksimum $1*10^2$ kob/gr olmalıdır.

## 19-TOZ KAKAO

**19.1.** Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü kokulu olmamalıdır. Koyu kahve renginde, suda kolay eriyebilecek toz halinde olacaktır.

**19.2.** İçlerinde yabancı madde, böcek veya böcek kalıntıları bulunmamalı; küflenmiş, bayatlamış, bozulmuş olmamalıdır.

**19.3.** Ürün ortam sıcaklığında olmalıdır.

**19.4.** 1 kg lık orijinal ambalajında teslim edilecektir.

**19.5.** Ambalajları , ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb. olumsuz dış etkilerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır.

**19.6.** Ambalaj üzerinde işletme kayıt numarası, firma adı, net ağırlığı , TS numarası, üretim ve son kullanma tarihi kolayca okunabilir özellikte olmalıdır.

**19.7.** Getirilen ürün üretim tarihi , teslim alındığı tarihten 1 ay önceki tarih olmalıdır.

**19.8.** Numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirilip duyusal açıdan (renk, lezzet, koku, kıvam... vs.) olarak ve kullanım alanına uygunluğu açısından en beğenilende karar kılınacaktır.

**19.9.** Türk Gıda Kodeksi –Çikolata ve Çikolata Ürünleri Tebliği 'e uygun olmalıdır.

**19.10.** Yerli malı olmalıdır.

**19.11.** Yağ oranı %10-12 ve alkalize toz kakao olmalıdır.

## 20- TOZ KREM ŞANTİ

**20.1.** Bitkisel yağ esaslı hammaddelerden üretilen bir toz karışımı olup, su veya süt ile çırpıldığında, %300 hacim alarak kabaran hazır krem şantiden elde edilecek üründür.

**20.2.** Son derece hijyenik olması gereken bu ürün, çökme, çatlama ve sulanma yapmamalı, sararmamalı, beyazlığını daima muhafaza etmelidir.

**20.3.** 1 kglık alüminyum folyolarda paketlenmiş olmalıdır.

**20.4.** TS 12505'e uygun olarak üretilmelidir.

**20.5.** Kimyasal ve fiziksel analiz parametreleri olarak renk beyaz yada hafif krem arasında olmalı, yapı toz halindeki ürün elle sıkıldığında topaklaşma görülmemelidir, rutubet miktarı maksimum %5 olmalıdır, su aktivitesi %0,6 olmalı, yabancı madde olmamalıdır, kabarma oranı minumum %30 olmalıdır, titre edilebilir asitlik maksimum %0,025 olmalı, yağ miktarı min %20 olmalıdır.

**20.6.** Mikrobiyolojik analiz parametreleri olarak; koliform bakteri maksimum 100 kob/gr , E.coli 0 adet/gr , Salmonella sp. 0/25 gr , Stap. aureus 0 kob/gr, küf/maya maksimum 1000 kob/gr, Aerobik Mezofilik Bakteri maksimum 1000 kob/gr olmalıdır.

## 21 - BAKLAVALIK BİTKİSEL YAĞ (TEREYAĞ AROMALI) 18 LT TNK :

**21.1.** Baklava üretimi ve tüm şuruplu çeşitleri için su ya da süt içermeyen %100 bitkisel yağ olmalıdır. Tereyağı lezzetine, kıvamına ve kokusuna sahip baklavalık yağ özelliğinde olmalıdır.

**21.2.** Raf Ömrü 12 ay, depolama sıcaklığı (max.) 20 C, yağ oranı (%) 99.9, FFA (%) max. 0.15, peroksit max. 0.8, trans (%) max. 1, teneke ambalajda olacak.

**21.3.** Koliler gıdaya uygun ambalajda olmalıdır.

**21.4.** Ürün 18 litrelik tenekelerde (net: 16,38 kg) olmalıdır.

## 22.MARMELAT ELMA (7 KG AMB):

**22.1.** Marmelat elma meyvesinden elde edilen pulp, püre, meyve suyu, sulu ekstraları ve kabuklarının tek başına veya karıştırılarak, su ve şekerlerle uygun jel kıvamına getirilmiş karışımından olmalıdır.

**22.2.** Marmelatın İçindeki meyveler saplarından yapraklarından çekirdek ve parçalarından temizlenmiş, yıkanmış, sağlam ve olgun meyvelerden olmalıdır.

**22.3.** İçinde katkı maddesi olarak şeker, invert şeker grubu, glikoz şurubu ,organik asit (sitrik malik tartarik askorbik)ve pektin ihtiva etmelidir.

**22.4.** geleneksel marmelat üretiminde kullanılan meyve posası, püre, meyve suyu ve sulu hammadde miktarı en az %45 olmalıdır.

**22.5.** Meyvenin sulu hammaddelerinin kullanıldığı geleneksel marmelatlarda meyve sulu ekstrakt miktarı hesaplanırken, sulu ekstrakt hazırlamada kullanılan suyun ağırlığı hesaplamaya dâhil edilmez.

**22.6.** Geleneksel marmelatta refraktometre ile tayin edilen çözünebilir kuru madde içeriği % 55'den az olamaz.

**22.7.** Bu bildiri kapsamında yer alan ürünlerin ambalajlanması, etiketlenmesi ve işaretlenmesinde "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Ambalajlama - Etiketleme ve İşaretleme Bölümünde yer alan genel kuralların yanı sıra aşağıdaki kurallara da uyulmalıdır:

**22.8.** Bildiride yer alan ürünler tanımlarda belirtildiği gibi adlandırılır. Bunun yanı sıra alışılagelmiş adlarla desteklenebilir.

**22.9.** Ürün adı hammaddedeki azalan ağırlıklarına göre meyve ya da meyvelerin adları ile desteklenmelidir. Bununla birlikte, üç veya daha fazla meyveden üretilen ürünlerde meyvelerin adları yerine "karışık meyve" ya da karşılığı bir ifade kullanılabilir veya meyve sayısı belirtilir.

**22.10.** Son üründe, eğer mümkünse sulu ekstraktların hazırlanmasında kullanılan suyun ağırlığı çıkarıldıktan sonra, " 100gr'da ...gr meyve ile hazırlanmıştır" ifadesi etiket üzerinde bulundurulmalıdır.

**22.11.** Etikette, toplam şeker miktarı"..... g 100 gramda" şeklinde ifade edilmelidir.

**22.12.** Mikrobiyal kaynaklı hiçbir toksik madde içermemelidir.

**22.13.** Ambalaj üzerinde firma adı, malın adı, kullanılan katkı maddeleri meyve oranı, net ağırlık, TS numarası, üretim ve son kullanım tarihi bulunmalıdır.

**22.14.** Net 7 kglık pp kovalarda olacaktır.

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

*Erol KAZAN*
**Aşçıbaşı**

Çağatay KOÇAK
**Aşçıbaşı Yard.**

Ceyhun Kemal KALAYCI
**Gıda Mühendisi**