

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK, KÜLTÜR ve SPOR DAİRESİ BAŞKANLIĞI
MEMUR YEMEĞİ YÜRÜTME KURULU

ROL EKMEK (TAM BUĞDAYLI)	
SORUMLU	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru
REF.STD.NO	R.G.:04.01.2012-28163 Tarihli Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği (Tebliğ No:2012/2), Türk Gıda Kodeksi Ekmek Ve Ekmek Çeşitleri Tebliği (Tebliğ No: 2012/2)'Nde Değişiklik Yapılmasına Dair Tebliğ (Tebliğ No: 2017/23), TS 5000
KAYIT	Ürün Ret Kabul Formu, Günlük İaşe Geçici Teslim Belgesi
KONTROL SIKLIĞI	Her alımda gerekli görüldüğü kadar numune incelenecektir.
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	1. Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir. 2. Kullanım sırasında ya da öncesinde ürünlerde gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde veya bozulma belirtisi görüldüğünde ürün miktarını ve oluşacak maddi zararları müteahhit firmanın karşılaması zorunludur. 3. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ekmekler müteahhit firma tarafından değiştirilecektir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
BİYOLOJİK	Rope sporu: $4.5 \times 10^3 - 1.1 \times 10^4$ Maya ve Küf(kob/g):100-1000 Ref: Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği, Ek-1 Hububat ve Fırıncılık Ürünlerine Ait Mikrobiyolojik Değerler R.G: 29.12.2011-28157, Yetki Kanunu: 5996
KİMYASAL	Tam buğday ekmeği için sırayla kül(tuz hariç)% (m/m) kuru maddede oranı en az 1.2 ve 2.9; Rutubet (m/m) en çok %42, tuz % ise, (m/m) en çok kuru maddede %1.5'dir. R.G.: 04.01.2012-28163 Tarihli Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği (Tebliğ No: 2012/2)
FİZİKSEL	Tadı, rengi ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Ekmekler tam buğday unundan standartlarına ve Gıda Kodeksine uygun pişmiş net 50 gr' lık küçük ekmekler halinde olacaktır. Dışarıdan bakıldığında iyi pişmiş ve kabarmış, kendine has görünüşte, kokuda ve kabuk renk dağılımı olabildiğince homojen olmalı, basık ve yanık olmamalıdır. Ekmek kesildiği zaman iç kısmı süngerimsi yapıda, gözenekler mümkün olduğunca homojen olmalı, büyük hava boşlukları bulunmamalı, hamur ve yapışkan olmamalıdır. Karışmamış halde un, tuz, katkı maddeleri bulunmayacaktır. Teslimat sırasında firmayı temsil eden kişi hazır bulunacaktır. Ekmekler ortam ısısında olmalıdır. Ekmekler günlük üretilmiş olacaktır. Ekmekler içerisinde yabancı madde bulunmayacaktır.

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK, KÜLTÜR ve SPOR DAİRESİ BAŞKANLIĞI
MEMUR YEMEĞİ YÜRÜTME KURULU

ORJİN	Yerli menşei
ÜRETİM METODU	Tam buğday ununa; su, tuz, maya (<i>Saccharomyces cerevisiae</i> - ekşi maya kullanılmayacak Pres Maya (TS3522) kullanılacaktır) gerektiğinde şeker, enzimler, enzim kaynağı olarak malt unu, vital gluten ve izin verilen katkı maddeleri ilave edilip bu karışımın tekniğine uygun olarak yoğrulması, şekillendirilmesi, fermentasyona bırakılması ve pişirilmesi ile yapılacaktır. Ekmekler temiz tepsilerde pişirilerek alt kısımlarında susam v.b maddeler bulunmayacaktır.
AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ	Ekmeklerin teslimi 100' lik plastik kasalar içerisinde, tam buğday ekmeği şeklinde yapılacaktır. Ekmeklerin konulduğu plastik kasalar temiz olacaktır. Kırık, çatlak, yağlı, çamurlu, kirli kasalara ekmek konulmayacaktır. Ekmekler kasa ile temas etmeyecek tek tek ambalajlanmış olarak naylon ambalajlar içinde temiz bir şekilde teslim edilecektir. Ekmekler sayılarak ve tartılarak teslim alınacaktır. Açık poşet oranı % 5'ünü geçmeyecektir. 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. Ambalaj üzerindeki işaretleme Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği, Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği ve TS 5000'e 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 de yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır. Taşıma Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS5000'e uygun olacaktır.
DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ	Depolama Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS5000'e uygun olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	Kurum tarafından istenildiğinde, teslim edilen partinin rutubet, kuru maddede tuz harici kül miktarı, kuru maddede tuz miktarı firma tarafından yaptırılarak sonuçları tarafımıza teslim edilecektir. Ayrıca; alınan ürünlerin, kurum tarafından gerekli görüldüğü an ve sıklıkta faaliyet konularına göre bakanlıkça yetkilendirilmiş şahit numunelerde analiz yapan, yeterli bilgi ve donanıma sahip, Türk Akreditasyon Kurumu veya Avrupa Akreditasyon Kurumlarına üye kuruluşlarca akredite edilmiş özel veya kamu laboratuvarlarında her türlü ödemesi yüklenici firmaya ödenecek bedelden düşülmek kaydı ile kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri yaptırılacaktır.
İSTENEN BELGELER	1) 5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu kapsamındaki ürünler için " Gıda Sicil veya Gıda üretim sertifikası " verilmelidir. 2) Ekmek üretim yerine ait metal dedektör kullanım raporu olacaktır.
GENEL HÜKÜMLER	İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 08:30'da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 10:00'a kadar yeni ürün teslim edilmelidir. Dini ve resmi bayramlar dahil olmak üzere haftasonları da isteğe bağlı olarak günlük üretilmiş ekmekler getirilecektir. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra, yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna yerleştirilecektir.

TÜM EKMEK	
SORUMLU	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru
REF.STD.NO	R.G.:04.01.2012-28163 Tarihli Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği (Tebliğ No:2012/2), Türk Gıda Kodeksi Ekmek Ve Ekmek Çeşitleri Tebliği (Tebliğ No: 2012/2)'Nde Değişiklik Yapılmasına Dair Tebliğ (Tebliğ No: 2017/23), TS 5000
KAYIT	Ürün Ret Kabul Formu, Günlük İaşe Geçici Teslim Belgesi
KONTROL SIKLIĞI	Her alımda gerekli görüldüğü kadar numune incelenecektir.
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	1. Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir. 2. Kullanım sırasında ya da öncesinde ürünlerde gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK, KÜLTÜR ve SPOR DAİRESİ BAŞKANLIĞI
MEMUR YEMEĞİ YÜRÜTME KURULU

	kokulu değişikliğinde veya bozulma belirtisi görüldüğünde ürün miktarını ve oluşacak maddi zararları müteahhit firmanın karşılaması zorunludur. 3. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ekmekler müteahhit firma tarafından değiştirilecektir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
BİYOLOJİK	Rope sporu: $4.5 \times 10^3 - 1.1 \times 10^4$ Maya ve Küf(kob/g): 100-1000 Ref: Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği, Ek-1 Hububat ve Fırıncılık Ürünlerine Ait Mikrobiyolojik Değerler R.G: 29.12.2011-28157, Yetki Kanunu: 5996
KİMYASAL	Normal ve kepekli ekmek için sırayla kül(tuz hariç)% (m/m) kuru maddede oranı en çok 1.1 ve 2.5; Rutubet (m/m) en çok ekmek için %38, kepekli ekmek için %43 olmalıdır. Tuz % ise, (m/m) en çok kuru maddede, ekmek ve kepekli ekmek için %1.5'dir. R.G.: 04.01.2012-28163 Tarihli Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği (Tebliğ No: 2012/2)
FİZİKSEL	Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Ekmekler 66-72 randımanlı (tip 2) Toprak Mahsulleri Ofisi standartlarına ve Gıda Kodeksine uygun francala unundan pişmiş net 200 gr' lık ekmekler halinde olacaktır. Dışardan bakıldığında iyi pişmiş ve kabarmış, kendine has görünüşte, kokuda ve kabuk renk dağılımı olabildiğince homojen olmalı, basık ve yanık olmamalıdır. Ekmek kesildiği zaman iç kısmı süngerimsi yapıda, gözenekler mümkün olduğunca homojen olmalı, büyük hava boşlukları bulunmamalı, hamur ve yapışkan olmamalıdır. Karışmamış halde un, tuz, katkı maddeleri bulunmamalı, renk beyaz-krem ve homojen olacaktır. Teslimat sırasında firmayı temsil eden kişi hazır bulunacaktır. Yabancı tat, koku ve madde içermeyecektir. Ekmekler ortam ısısında olmalıdır. İhtiyaca göre normal veya kepekli olarak istenecektir. Ekmekler günlük üretilmiş olacaktır. Ekmekler içerisinde yabancı madde bulunmayacaktır.
ORJİN	Yerli menşei
ÜRETİM METODU	Buğday ununa; su, tuz, maya (Saccharomyces cerevisiae - ekşi maya kullanılmayacak Pres Maya (TS3522) kullanılacaktır) gerektiğinde şeker, enzimler, enzim kaynağı olarak malt unu, vital gluten ve izin verilen katkı maddeleri ilave edilip bu karışımın tekniğine uygun olarak yoğrulması, şekillendirilmesi, fermentasyona bırakılması ve pişirilmesi ile yapılacaktır. Ekmekler temiz tepsi lerde pişirilerek alt kısımlarında susam v.b. maddeler bulunmayacaktır.
AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ	Ekmeklerin teslimi 100' lük plastik kasalar içerisinde, normal ve kepekli olarak belirtilmiş şekilde yapılacaktır. Ekmeklerin konulduğu plastik kasalar temiz olacaktır. Kırık, çatlak, yağlı, çamurlu, kirli kasalara ekmek konulmayacaktır. Ekmekler kasa ile temas etmeyecek 25'er adet ambalajlanmış olarak naylon ambalajlar içinde temiz bir şekilde teslim edilecektir. Ekmekler sayılarak ve tartılarak teslim 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. Ambalaj üzerindeki işaretleme Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği, Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği ve TS 5000'e uygun olacaktır. Orijinal ambalajların üzerinde gıdanın adı, bileşenler listesi, alerjiye veya İntoleransa neden olan belirli madde veya ürünler, belirli bileşenlerin veya bileşen gruplarının miktarı, gıdanın net miktarı, tavsiye edilen tüketim tarihi veya son tüketim tarihi, özel muhafaza ve/veya kullanım koşulları, gıda işletmecisinin adı veya ticari unvanı ve adresi, işletme kayıt numarası veya tanımlama işareti, 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. Taşıma Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS5000'e uygun olacaktır.
DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ	Depolama Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS5000'e uygun olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	Kurum tarafından istenildiğinde, teslim edilen partinin rutubet, kuru maddede tuz harici kül miktarı, kuru maddede tuz miktarı firma tarafından yaptırılarak sonuçları tarafımıza teslim edilecektir. Ayrıca; alınan ürünlerin, kurum tarafından gerekli görüldüğü an ve sıklıkta faaliyet konularına göre

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK, KÜLTÜR ve SPOR DAİRESİ BAŞKANLIĞI
MEMUR YEMEĞİ YÜRÜTME KURULU

	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 firmaya ödenecek bedelden düşülmek kaydı ile kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri yaptırılacaktır.
İSTENEN BELGELER	1) 5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu kapsamındaki ürünler için " Gıda Sicil veya Gıda üretim sertifikası " verilmelidir. 2) Ekmek üretim yerine ait metal dedektör kullanım raporu olacaktır.
GENEL HÜKÜMLER	İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 08:30'da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 10:00'a kadar yeni ürün teslim edilmelidir. Dini ve resmi bayramlar dahil olmak üzere hafta sonları da isteğe bağlı olarak günlük üretilmiş ekmekler getirilecektir. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra, yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna yerleştirilecektir.

SANDVIÇ EKMEĞİ	
SORUMLU	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru
REF.STD.NO	R.G.:04.01.2012-28163 Tarihli Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği (Tebliğ No:2012/2), Türk Gıda Kodeksi Ekmek Ve Ekmek Çeşitleri Tebliği (Tebliğ No: 2012/2)'Nde Değişiklik Yapılmasına Dair Tebliğ (Tebliğ No: 2017/23), TS 5000
KAYIT	Ürün Ret Kabul Formu, Günlük İaşe Geçici Teslim Belgesi
KONTROL SIKLIĞI	Her alımda gerekli görüldüğü kadar numune incelenecektir.
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	1. Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir. 2. Kullanım sırasında ya da öncesinde ürünlerde gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde veya bozulma belirtisi görüldüğünde ürün miktarını ve oluşacak maddi zararları müteahhit firmanın karşılaması zorunludur. 3. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ekmekler müteahhit firma tarafından değiştirilecektir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
BİYOLOJİK	Rope sporu: $4.5 \times 10^3 - 1.1 \times 10^4$ Maya ve Küf(kob/g):100-1000 Ref: Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği, Ek-1 Hububat ve Fırıncılık Ürünlerine Ait Mikrobiyolojik Değerler R.G: 29.12.2011-28157, Yetki Kanunu: 5996
KİMYASAL	Normal ekmek için sırayla kül(tuz hariç)% (m/m) kuru maddede oranı en çok 1.1; Rutubet (m/m) en çok ekmek için %38, olmalıdır. Tuz % ise, (m/m) en çok kuru maddede, ekmek %1.5'dir. R.G.: 04.01.2012-28163 Tarihli Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği (Tebliğ No: 2012/2)
FİZİKSEL	Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Ekmekler 66-72 randımanlı (tip 2) Toprak Mahsulleri Ofisi standartlarına ve Gıda Kodeksine uygun francala unundan pişmiş net 100 gr'lık sandviç ekmeği halinde olacaktır. Dışarıdan bakıldığında iyi pişmiş ve kabarmış, kendine has görünüşte, kokuda ve kabuk renk dağılımı olabildiğince homojen olmalı, basık ve yanık olmamalıdır. Ekmek kesildiği zaman iç kısmı süngerimsi yapıda, gözenekler mümkün olduğunca homojen olmalı, büyük hava boşlukları bulunmamalı, hamur ve yapışkan olmamalıdır. Karışmamış halde un, tuz, katkı maddeleri bulunmamalı, renk beyaz-krem ve homojen olacaktır, Teslimat sırasında firmayı temsil eden kişi hazır bulunacaktır. . Sandviç ekmeğinin dış kabuğu kesilme veya paketleme esnasında kırılıp ufalanmayacak kıvamda ve yumuşaklıkta olmalıdır. Yabancı tat, koku ve madde içermeyecektir. Ekmekler ortam ısısında olmalıdır. Ekmekler günlük üretilmiş olacaktır.

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK, KÜLTÜR ve SPOR DAİRESİ BAŞKANLIĞI
MEMUR YEMEĞİ YÜRÜTME KURULU

ORJİN	Yerli menşei
ÜRETİM METODU	Sandviç ekmeği, buğday unu, su, tuz, maya gerektiğinde Türk Gıda Kodeksinde izin verilen katkı maddeleri ile Tarım ve Köy İşleri Bakanlığından üretim izni almış şeker, enzim ve benzeri maddeleri içeren ekmek olmalıdır.
AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ	Ekmeklerin teslimi 100' lik plastik kasalar içerisinde yapılacaktır. Ekmeklerin konulduğu plastik kasalar temiz olacaktır. Kırık, çatlak, yağlı, çamurlu, kirli kasalara ekmek konulmayacaktır. Ekmekler kasa ile temas etmeyecek ayrı ayrı ambalajlanmış şekilde teslim edilecektir. Ekmekler sayılarak ve tartılarak teslim alınacaktır. Açık poşet oranı % 5'ünü geçmeyecektir. 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. Ambalaj üzerindeki işaretleme Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği, Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği ve TS 5000'e uygun olacaktır. Orijinal ambalajların üzerinde gıdanın adı, bileşenler listesi, alerjiye veya İntoleransa neden olan belirli madde veya ürünler, belirli bileşenlerin veya bileşen gruplarının miktarı, gıdanın net miktarı, tavsiye edilen tüketim tarihi veya son tüketim tarihi, özel muhafaza ve/veya kullanım koşulları, gıda işletmecisinin adı veya ticari unvanı ve adresi, işletme kayıt numarası veya tanımlama işareti, 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 de yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır. Taşıma Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS5000'e uygun olacaktır.
DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ	Depolama Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS5000'e uygun olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	Kurum tarafından istenildiğinde, teslim edilen partinin rutubet, kuru maddede tuz harici kül miktarı, kuru maddede tuz miktarı firma tarafından yaptırılarak sonuçları tarafımıza teslim edilecektir. Ayrıca; alınan ürünlerin, kurum tarafından gerekli görüldüğü an ve sıklıkta faaliyet konularına göre bakanlıkça yetkilendirilmiş şahit numunelerde analiz yapan, yeterli bilgi ve donanımına sahip, Türk Akreditasyon Kurumu veya Avrupa Akreditasyon Kurumlarına üye kuruluşlarca akredite edilmiş özel veya kamu laboratuvarlarında her türlü ödemesi yüklenici firmaya ödenecek bedelden düşülmek kaydı ile kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri yaptırılacaktır.
İSTENEN BELGELER	1) 5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu kapsamındaki ürünler için " Gıda Sicil veya Gıda üretim sertifikası " verilmelidir. 2) Ekmek üretim yerine ait metal dedektör kullanım raporu olacaktır.
GENEL HÜKÜMLER	İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 08:30'da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 10:00'a kadar yeni ürün teslim edilmelidir. Dini ve resmi bayramlar dahil olmak üzere haftasonları da isteğe bağlı olarak günlük üretilmiş ekmekler getirilecektir. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra, yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna yerleştirilecektir.

TOST EKMEĞİ	
SORUMLU	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru
REF.STD.NO	R.G.:04.01.2012-28163 Tarihli Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği (Tebliğ No:2012/2), Türk Gıda Kodeksi Ekmek Ve Ekmek Çeşitleri Tebliği (Tebliğ No: 2012/2)'Nde Değişiklik Yapılmasına Dair Tebliğ (Tebliğ No: 2017/23), TS 5000
KAYIT	Ürün Ret Kabul Formu, Günlük İaşe Geçici Teslim Belgesi
KONTROL SIKLIĞI	Her alımda gerekli görüldüğü kadar numune incelenecektir.
UYGUN OLMAMASI	1. Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK, KÜLTÜR ve SPOR DAİRESİ BAŞKANLIĞI
MEMUR YEMEĞİ YÜRÜTME KURULU

DURUMUNDA	2. Kullanım sırasında ya da öncesinde ürünlere gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde veya bozulma belirtisi görüldüğünde ürün miktarını ve oluşacak maddi zararları müteahhit firmanın karşılaması zorunludur. 3. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ekmekler müteahhit firma tarafından değiştirilecektir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
BİYOLOJİK	Rope sporu: $4.5 \times 10^3 - 1.1 \times 10^4$ Maya ve Küf(kob/g): 100-1000 Ref: Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği, Ek-1 Hububat ve Fırıncılık Ürünlerine Ait Mikrobiyolojik Değerler R.G: 29.12.2011-28157, Yetki Kanunu: 5996
KİMYASAL	Normal ekmek için sırayla kül(tuz hariç)% (m/m) kuru maddede oranı en çok 1.1; Rutubet (m/m) en çok ekmek için %38, olmalıdır. Tuz % ise, (m/m) en çok kuru maddede, ekmek %1.5'dir. R.G.: 04.01.2012-28163 Tarihli Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği (Tebliğ No: 2012/2)
FİZİKSEL	Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Ekmekler 66-72 randımanlı (tip 2) Toprak Mahsulleri Ofisi standartlarına ve Gıda Kodeksine uygun francala unundan pişmiş net 800-1000 gr'lık tost ekmeği halinde olacaktır. Dışarıdan bakıldığında iyi pişmiş ve kabarmış, kendine has görünüşte, kokuda ve kabuk renk dağılımı olabildiğince homojen olmalı, basık ve yanık olmamalıdır. Ekmek kesildiği zaman iç kısmı süngerimsi yapıda, gözenekler mümkün olduğunca homojen olmalı, büyük hava boşlukları bulunmamalı, hamur ve yapışkan olmamalıdır. Karışmamış halde un, tuz, katkı maddeleri bulunmamalı, renk beyaz-krem ve homojen olacaktır. Teslimat sırasında firmayı temsil eden kişi hazır bulunacaktır. Tost ekmeğinin dış kabuğu kesilme veya paketlenme esnasında kırılıp ufalanmayacak kıvamda ve yumuşaklıkta olmalıdır. Yabancı tat, koku ve madde içermeyecektir. Ekmekler ortam ısısında olmalıdır. Ekmekler günlük üretilmiş olacaktır.
ORJİN	Yerli menşei
ÜRETİM METODU	Tost ekmeği, buğday unu, su, tuz, maya gerektiğinde Türk Gıda Kodeksinde izin verilen katkı maddeleri ile Tarım ve Köy İşleri Bakanlığından üretim izni almış şeker, enzim ve benzeri maddeleri içeren ekmek olmalıdır.
AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ	Ekmeklerin ağırlığı 800-1000 gr arasında ayrı ayrı her bir ekmek ambalajlı olacak ve teslimi plastik kasalar içerisinde yapılacaktır. Ekmeklerin konulduğu plastik kasalar temiz olacaktır. Kırık, çatlak, yağlı, çamurlu, kirli kasalara ekmek konulmayacaktır. Ekmekler kasa ile temas etmeyecek ayrı ayrı ambalajlanmış şekilde teslim edilecektir. Ekmekler sayılarak ve tartılarak teslim alınacaktır. Açık poşet oranı % 5'ünü geçmeyecektir. 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. Ambalaj üzerindeki işaretleme Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği, Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği ve TS 5000'e uygun olacaktır. Orijinal ambalajların üzerinde gıdanın adı, bileşenler listesi, alerjiye veya İntoleransa neden olan belirli madde veya ürünler, belirli bileşenlerin veya bileşen gruplarının miktarı, gıdanın net miktarı, tavsiye edilen tüketim tarihi veya son tüketim tarihi, özel muhafaza ve/veya kullanım koşulları, gıda işletmecisinin adı veya ticari unvanı ve adresi, işletme kayıt numarası veya tanımlama işareti, Menşei 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 de yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır. Taşıma Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS5000'e uygun olacaktır.
DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ	Depolama Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS5000'e uygun olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	Kurum tarafından istenildiğinde, teslim edilen partinin rutubet, kuru maddede tuz harici kül miktarı, kuru maddede tuz miktarı firma tarafından yaptırılarak sonuçları tarafımıza teslim edilecektir. Ayrıca; alınan ürünlerin, kurum tarafından gerekli görüldüğü an ve sıklıkta faaliyet konularına göre bakanlıkça yetkilendirilmiş şahit numunelerde analiz yapan, yeterli bilgi ve donanıma sahip, Türk Akreditasyon Kurumu veya Avrupa Akreditasyon Kurumlarına üye kuruluşlarca akredite edilmiş

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK, KÜLTÜR ve SPOR DAİRESİ BAŞKANLIĞI
MEMUR YEMEĞİ YÜRÜTME KURULU

	özel veya kamu laboratuvarlarında her türlü ödemesi yüklenici firmaya ödenecek bedelden düşülmek kaydı ile kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri yaptırılacaktır.
İSTENEN BELGELER	1) 5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu kapsamındaki ürünler için " Gıda Sicil veya Gıda üretim sertifikası " verilmelidir. 2) Ekmek üretim yerine ait metal dedektör kullanım raporu olacaktır.
GENEL HÜKÜMLER	İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 08:30'da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 10:00'a kadar yeni ürün teslim edilmelidir. Dini ve resmi bayramlar dahil olmak üzere haftasonları da isteğe bağlı olarak günlük üretilmiş ekmekler getirilecektir. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra, yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna yerleştirilecektir.

PİDE	
SORUMLU	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru
REF.STD.NO	Gıda Maddelerinin ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzüğün 299-310. Maddeleri.
KAYIT	Ürün Ret Kabul Formu, Günlük İaşe Geçici Teslim Belgesi
KONTROL SIKLIĞI	Her alımda gerekli görüldüğü kadar numune incelenecektir.
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	1. Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir. 2. Kullanım sırasında ya da öncesinde ürünlerde gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde veya bozulma belirtisi görüldüğünde ürün miktarını ve oluşacak maddi zararları müteahhit firmanın karşılaması zorunludur. 3. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan pideler müteahhit firma tarafından değiştirilecektir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
BİYOLOJİK	Rope sporu: $4.5 \times 10^3 - 1.1 \times 10^4$ Maya ve Küf(kob/g): 100-1000 Ref: Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği, Ek-1 Hububat ve Fırıncılık Ürünlerine Ait Mikrobiyolojik Değerler R.G: 29.12.2011-28157, Yetki Kanunu: 5996
KİMYASAL	-
FİZİKSEL	Yuvarlak, iyi pişmiş ve kabarmış, üzerine çeşni madde veya maddeleri (yumurta ve susam) konulmalı, kabuk iyi ve tam teşekkül etmiş olmalı, geleneksel pide görünüm, lezzet ve renginde olmalıdır. Parçalanmış, ezilmiş ve küflenmiş olmamalıdır. Yabancı tat ve koku içermemelidir. Pidelerde yabancı madde bulunmamalıdır. Pidelerin kesiti pişkin olmalı, tıksız, yanık, hamur, yapışkan, içinde hamur haline gelmiş un topakları olmamalıdır. Bu teknik şartnamede bahsedilmeyen diğer hususlar, Türk Gıda Kodeksi ilgili ürün tebliğ ve yönetmeliği hükümlerinde belirtilen esaslar ile her yeni çıkan ve resmi gazetede yayınlanan yönetmelikler dahilinde olacaktır. Pideler ortam ısısında olmalıdır. Pideler günlük üretilmiş olacaktır.

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK, KÜLTÜR ve SPOR DAİRESİ BAŞKANLIĞI
MEMUR YEMEĞİ YÜRÜTME KURULU

ORJİN	Yerli menşei
ÜRETİM METODU	Pide; buğday ununa içme suyu, süt, yemeklik tuz, ekmek mayası katılıp yoğrulması ile elde edilen hamurun şekil verilip, gerektiğinde katkı maddesi ve diğer çeşni verici maddelerin tekniğine ve standardına uygun olarak konulması ve pişirilmesi ile yapılan unlu mamül olacaktır.
AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ	Pideler en az 250 g ağırlığında olmalı, teslimi temiz plastik kasalar içerisinde, plastik kasaların içi ve üzeri paket kağıdı ile kapalı olarak yapılmalıdır. Pideler fırınlarda ve nakliye sırasında yabancı kokulu, nemli ve diğer özelliklerine zarar verecek maddelerle bir arada bulundurulmamalıdır. Pidelerin konulduğu plastik kasalar temiz olacaktır. Kırık, çatlak, yağlı, çamurlu, kirli kasalara pideler konulmayacaktır. Pideler sayılarak ve tartılarak teslim 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. Ambalaj üzerindeki işaretleme Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği, Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliğine uygun olacaktır. Orijinal ambalajların üzerinde gıdanın adı, bileşenler listesi, alerjiye veya İntoleransa neden olan belirli madde veya ürünler, belirli bileşenlerin veya bileşen gruplarının miktarı, gıdanın net miktarı, tavsiye edilen tüketim tarihi veya son tüketim tarihi, özel muhafaza ve/veya kullanım koşulları, gıda işletmecisinin adı veya ticari unvanı ve adresi, işletme kayıt numarası veya tanımlama işareti, 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 de yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır. Taşıma Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine uygun olacaktır.
DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ	Depolama Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine uygun olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	Pide üretim yerinde metal dedektör kullanım raporu olmalıdır. Alınan ürünlerin, kurum tarafından gerekli görüldüğü an ve sıklıkta faaliyet konularına göre bakanlıkça yetkilendirilmiş şahit numunelerde analiz yapan, yeterli bilgi ve donanıma sahip, Türk Akreditasyon Kurumu veya Avrupa Akreditasyon Kurumlarına üye kuruluşlarca akredite edilmiş özel veya kamu laboratuvarlarında her türlü ödemesi yüklenici firma tarafından karşılanmak üzere kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri yaptırılacaktır
İSTENEN BELGELER	1) 5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu kapsamındaki ürünler için " Gıda Sicil veya Gıda üretim sertifikası " verilmelidir.
GENEL HÜKÜMLER	İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 15:00'da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 17:00'a kadar yeni ürün teslim edilmelidir. Dini ve resmi bayramlar dahil olmak üzere haftasonları da isteğe bağlı olarak günlük üretilmiş pideler getirilecektir. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra, yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna yerleştirilecektir.

5 Kalem Ekmek Grubu Teknik Şartnamesi tarafımızca hazırlanmıştır. 04.02.2019

Özay Mentüş YILMAZ
Gıda Mühendisi

Özlem ERKOÇ
Diyetisyen

Esmahan HAMURCU
Diyetisyen

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK, KÜLTÜR ve SPOR DAİRESİ BAŞKANLIĞI
MEMUR YEMEĞİ YÜRÜTME KURULU

YUFKA	
SORUMLU	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru
REF.STD.NO	Gıda Maddelerinin ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzüğün 311-313.Maddeleri, TS 10443
KAYIT	Ürün Ret Kabul Formu, Günlük İaşe Geçici Teslim Belgesi
KONTROL SIKLIĞI	Her alımda gerekli görüldüğü kadar numune incelenecaktır.
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	1. Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir. 2. Kullanım sırasında ya da öncesinde ürünlerde gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde veya pişme sırasında görülebilecek bozukluk sonucu kullanılan ürün miktarı ve oluşacak maddi zararları (kullanılan diğer malzemeler) müteahhit firmanın karşılaması zorunludur. 3. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan yufkalar müteahhit firma tarafından değiştirilecektir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
BİYOLOJİK	Koliform bakteri:100-1000 Küf:1000-10000 Ref: Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliğ, Ek-1 Hububat ve Fırıncılık Ürünlerine Ait Mikrobiyolojik Değerler R.G: 29.12.2011-28157, Yetki Kanunu: 5996
KİMYASAL	-
FİZİKSEL	Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Ekstra ve ekstra undan usulüne uygun hazırlanmış olacaktır. Görünüş, renk, koku ve lezzeti normal olacak, lezzeti bozuk acı ve anormal ekşiliği olmayacaktır. Küflenmiş, kirli ve kurtlu olamayacaktır. Yufkalar pişmiş veya çiğ olarak ağızda çiğnendiğinde çıtır hissedilmeyecektir. Yufkaların kenarları kalın yapışmış, parçalanmış, yırtılmış ve çok kızarmış olmamalıdır. Yufkalar çok ince kolay yırtılabilecek yapıda olmamalıdır. Yufkalar tartıldığında altı adedinin ağırlığı 1000-1250 g arasında, çapı 70±5 cm olacaktır. Su miktarı yufkada % 43'ü geçmemelidir. Yufkalar ortam sıcaklığında olmalıdır. Yufkalar el açması olmalı, makine yufkası olmamalıdır.
ORJİN	-Yerli Menşei
ÜRETİM METODU	Yufka ekstra-ekstra veya ekstra un, su, tuz ve gerektiğinde maya ilavesiyle usulüne göre hazırlanır.
AMBALAJ VE DAĞITIM YÖNTEMLERİ	Yufkaların teslimi temiz plastik kasalar içinde plastik veya kağıt ambalajlarda olacaktır. 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. Ambalaj üzerindeki işaretleme Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği, Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği ve TS TS 10443'e 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. Taşıma Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 10443'e uygun olacaktır. Frigofirik araçlarda getirilmelidir.
DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ	Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 10443'e uygun olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	Alınan ürünlerin, kurum tarafından gerekli görüldüğü an ve sıklıkta faaliyet konularına göre bakanlıkça yetkilendirilmiş şahit numunelerde analiz yapan, yeterli bilgi ve donanıma sahip, Türk Akreditasyon Kurumu veya Avrupa Akreditasyon Kurumlarına üye kuruluşlarca akredite edilmiş özel veya kamu laboratuvarlarında her türlü ödemesi yüklenici firma tarafından karşılanmak üzere kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri yapılacaktır.

 



HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK, KÜLTÜR ve SPOR DAİRESİ BAŞKANLIĞI
MEMUR YEMEĞİ YÜRÜTME KURULU

İSTENEN BELGELER	1) 5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu kapsamındaki ürünler için " Gıda Sicil veya Gıda üretim sertifikası " verilmelidir.
GENEL HÜKÜMLER	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. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra, yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna yerleştirilecektir.

Yufka Teknik Şartnamesi tarafımızca hazırlanmıştır. 04.02.2019

Özay Menteş YILMAZ
Gıda Mühendisi



Özlem ERKOÇ
Diyetisyen



Esmahan HAMURCU
Diyetisyen



HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK, KÜLTÜR ve SPOR DAİRESİ BAŞKANLIĞI
MEMUR YEMEĞİ YÜRÜTME KURULU

MANTI - DONDURULMUŞ	
SORUMLU	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru
REF.STD.NO	Gıda Maddelerinin ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzüğü'nün 318-323.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), TS12980
KAYIT	Ürün Ret Kabul Formu, Günlük İaşe Geçici Teslim Belgesi
KONTROL SIKLIĞI	Her alımda gerekli görüldüğü kadar numune incelenecektir.
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	1. Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir. 2. Kullanım sırasında ya da öncesinde 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. 3. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan mantılar müteahhit firma tarafından değiştirilecektir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
BİYOLOJİK	Koagülaz pozitif stafilokok : 10^3 - 10^4 Anaerob bakteri: 10^3 - 10^4 Salmonella :0-25 g/ml Ref: Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliğ, Ek-1 Hububat ve Fırıncılık Ürünlerine Ait Mikrobiyolojik Değerler R.G: 29.12.2011-28157, Yetki Kanunu: 5996
KİMYASAL	-
FİZİKSEL	Mantılarda kullanılan kıyma % 100 Dana eti olacaktır. Kesinlikle soya kıyması kullanılmayacaktır. Kendine has renkte taze mantı olacaktır. İç malzeme olarak kullanılan malzemeler pişmeden önce ve sonra kendine özgü renk ve görünüşte olacaktır. Mantı hamuruna veya iç malzemesine herhangi bir katkı maddesi ve bulyon katılmış olmayacaktır. Kaynar suya atılıp kaynatıldığında en çok 20 (yirmi) dakikada pişecektir. Piştiği anda kaygan, parlak görünümde olacak, dağılmayacaktır. Mantılarda pişmeden önce parçalanma, iç malzemede dışarıya çıkma olmayacaktır. Pişirilmeden önce ve pişirildikten sonra kendine has tatta ve kokuda olacak ve acılaşmış, ekşimiş ve doğal olmayan tatta ve kokuda olmayacaktır. İçinde insan sağlığına zararlı maddeler, taş, toprak, kum, boya ve diğer yabancı maddeler, canlı böcekler, gözle görülebilen veya görülemeyen ölü böcekler, bunların ve diğer zararlıların kalıntıları, küf bulunmayacaktır. Mantı üretiminde baklava ve böreklik un kullanılacaktır. Tane sayısı 100 gramda en az 55 adet olacaktır. İhtiyaca göre mantı boyutları farklı istenebilecektir. Dondurulmuş mantı olacaktır.



HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK, KÜLTÜR ve SPOR DAİRESİ BAŞKANLIĞI
MEMUR YEMEĞİ YÜRÜTME KURULU

ORJİN	-Yerli Menşei
ÜRETİM METODU	Manti, yapımına uygun özellikteki unun, belli oranda su, yemeklik tuz ve yumurtanın karıştırılarak üretim tekniğine göre, gerektiğinde Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde katılmasına müsaade edilen katkı maddesi katılıp yoğrularak hamur haline getirilmesi, hamurun özel makinelerde açılarak iç malzemesinin (dana kıyması, kuru soğan, yemeklik tuz, karabiber, kırmızı biber) doldurulması ve bohça şeklinde düzgün katlanmış şekilde yapılarak dondurulmasıyla elde edilmiş olacaktır.
AMBALAJ VE DAĞITIM YÖNTEMLERİ	Mantılar 10kg'lık ambalajlarda dökme olarak teslim edilecektir. Mantılar, birbirlerine yapışmayacak şekilde, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği hükümlerine ve gıdaya uygun ambalaj malzemeleriyle ambalajlanacaktır. 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. Ambalaj üzerindeki işaretleme Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği, Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği ve TS12980'e 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, <u>gıdanın dondurulduğu tarih</u>, 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 de yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır. Taşıma Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS12980'e uygun olacaktır. Frigofirik (-18°C) araçlarda getirilmelidir.
DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ	Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 12980'e uygun olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	Alınan ürünlerin, kurum tarafından gerekli görüldüğü an ve sıklıkta faaliyet konularına göre bakanlıkça yetkilendirilmiş şahit numunelerde analiz yapan, yeterli bilgi ve donanıma sahip, Türk Akreditasyon Kurumu veya Avrupa Akreditasyon Kurumlarına üye kuruluşlarca akredite edilmiş özel veya kamu laboratuvarlarında her türlü ödemesi yüklenici firma tarafından karşılanmak üzere kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri yaptırılacaktır.
İSTENEN BELGELER	1) 5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu kapsamındaki ürünler için " Gıda Sicil veya Gıda üretim sertifikası " verilmelidir.
GENEL HÜKÜMLER	İlgili birimler tarafından faks ile 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 taşıyıcı hazır bulunacak, taşıyıcılarda temiz muşamba önlük, bone ve eldiven bulunacaktır. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra, yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna yerleştirilecektir.

Manti Teknik Şartnamesi tarafımızca hazırlanmıştır. 04.02.2019

Özay Menteş YILMAZ
Gıda Mühendisi

Özlem ERKOÇ
Diyetisyen

Esmahan HAMURCU
Diyetisyen