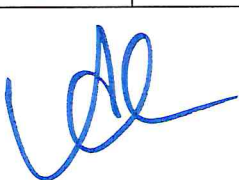


HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
MEMUR YEMEĞİ YÜRÜTME KURULU BAŞKANLIĞI
MEMUR KAFETERİYALARI

YUMURTA	
SORUMLU	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru
REF.STD.NO	Türk Gıda Kodeksi Yumurta Tebliği R. Gazete 20.12.2014-29211, Tebliğ No: 2014/55, TS 1068
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 yumurtalar müteahhit firma tarafından değiştirilecektir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
BİYOLOJİK	Salmonella: 25g'da bulunmamalıdır Enrrobacteriaceae: 10 kob/g-ml – 1x10 ² kob/g-ml Ref: Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği, Ek-1 Yumurta Ürünlerine Ait Mikrobiyolojik Değerler R.G: 29.12.2011-28157, Yetki Kanunu: 5996
KİMYASAL	-
FİZİKSEL	Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Kabukları sağlam, su veya başka bir sıvı ile yıkanmamış, tavuk dışkısı bulaşmamış, temiz, kendine özgü tat, renk ve kokuda, beneksiz, kansız olmalı yabancı madde bulunmamalıdır. Yumurtalar taze, kabuk rengi sarı ve A sınıfı olacaktır. Yumurta sağlıklı hayvanlardan elde edilmiş olacaktır. Yumurta kabuğu normal, temiz ve hasarsız olmalıdır. Hava boşluğu 6mm'den yüksek olmayacak ve hareket etmeyecektir. Yumurta akı; berrak, saydam, jel kıvamında ve yabancı madde içermeyecektir. Yumurta içeriğinde gözle görülebilir embriyo bulunmamalıdır. Yumurta içerisinde gözle görülebilir hiçbir mikroorganizma kolonisi ve parazit bulunmamalıdır. Çürümüş, kokmuş, ıslak, küflü, çatlak olmayacaktır. Yumurtalar A sınıfı yumurtanın large boylama sınıfında olup ortalama tane ağırlığı ≥63 – <73 g arasında olacaktır. Karton violer içerisinde, her bir viyol poliolefin shrink film ile ambalajlanarak getirilecektir. 1 viyolası 1.900 gr. dan az olmayacaktır. Violler karton kutu içerisinde teslim edilecektir. Yumurtalar +5°C'de olmalıdır. Kabuk, sağlam yapılı, çatlaksız, kırksız ve şekli normal olmalıdır. Yabancı koku içermemelidir. Burada belirtilmeyen hususlarda Türk Gıda Kodeksi Yumurta tebliği hükümleri geçerlidir.

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
MEMUR YEMEĞİ YÜRÜTME KURULU BAŞKANLIĞI
MEMUR KAFETERİYALARI

ORJİN	Yerli menşei
ÜRETİM METODU	-
AMBALAJ VE DAĞITIM YÖNTEMLERİ	Yumurtalar viyoller içerisinde her bir viyol poliolefin shrink film ile ambalajlanarak ve 10'luk viyoller halinde kolilenerek getirilmelidir. Çatlak ve kırıklar sözleşmeye göre yenileri ile değiştirilecektir. Yumurtanın orijinal ambalajı üzerinde üretici firma ve ürün bilgileri, üretim izin, tarih ve sayısı, yumurtaların sayısı ve ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihi bulunacaktır. Yumurta üzerinde Türk Gıda Kodeksi yumurta yönetmeliğinde belirtilen özellikler damgalı olacaktır. Orijinal ambalajların üzerinde gıdanın adı, 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. 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 1068'e uygun olacaktır. Taşıma Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 1068'e uygun olacaktır.
DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ	Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 1068'e uygun olacaktır. Yumurtalar frigofirik araçlarla teslim edilecektir.
ANALİZ PERİYODU	Alınan ürünlerin, kurum tarafından gerekli görüldüğü an ve sıklıkta faaliyet konularına göre bakanlıkça yetkilendirilmiş şahit numunelerde analiz yapan, yeterli bilgi ve donanımına sahip, Türk Akreditasyon Kurumu veya Avrupa Akreditasyon Kurumlarına üye kuruluşlarca akredite edilmiş özel veya kamu laboratuvarlarında her türlü ödemesi yüklenici firma tarafından karşılanmak üzere kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri yaptırılacaktır.
İSTENEN BELGELER	1) 5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu kapsamındaki ürünler için " Gıda Sicil veya Gıda üretim sertifikası " verilmelidir.
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. Teslimat sırasında en az iki kişi taşıyıcı hazır bulunacak, taşıyıcılarda temiz muşamba önlük, bone ve eldiven bulunacaktır. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra, yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna yerleştirilecektir.

Yumurta Teknik Şartnamesi tarafımızca hazırlanmıştır. 27.09.2017

Hayva Aybala CEYLAN
Diyetisyen

Çiğdem ÖZCAN
Diyetisyen

Figen A. KISMET
Diyetisyen