

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK, KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
ÖĞRENCİ KAFETERİYALARI

YUFKA	
SORUMLU	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru
REF.STD.NO	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'nün 311-313.Maddeleri, TS 10443
KAYIT	Ürün Ret Kabul Formu, Malzeme Teslim Tutanağı
KONTROL SIKLIĞI	Her alımda gerekli görüldüğü kadar numune incelenecektir.
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	<ol style="list-style-type: none">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	Gıdalardaki Bulaşanların Maksimum Limitleri Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliğine (R.G.05.11.2023-32360) uygun olacaktır.
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 eksiliği olmayacaktır. Küflenmiş, kirli ve kurtlu olamayacaktır. Yufkalar pişmiş veya çiğ olarak ağızda çiğnendiğinde çıtırıtı hissedilmeyecektir. Yufkaların kenarları kalın yapılmış, 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 el açması olacak, makine yufkası olmayacaktır. Maksimum 10°C olacaktır.
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 bildirim, 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 TS 10443'e uygun olacaktır. <u>Frigofirik araçlarda getirilmelidir.</u>
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 yaptırılacaktır.

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK, KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
ÖĞRENCİ KAFETERYALARI

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, taşıyıcılarda temiz muşamba önlük, bone, maske ve eldiven bulunacaktır. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra, yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna yerleştirilecektir.

Yufka Teknik Şartnamesi tarafımızca hazırlanmıştır. 26.01.2024

Esmahan HAMURCU
Diyetisyen

Çiğdem ÖZCAN
Diyetisyen

Gökem GÖKTAŞ
Gıda Mühendisi