

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK, KÜLTÜR VE SPOR DAİRESİ BAŞKANLIĞI
ÖĞRENCİ KAFETERİYALARI

TUZ	
SORUMLU	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru
REF.STD.NO	23.01.2008-26765 tarihli Tuz Tebliği Tebliğ No:2007/53, TS 933
KAYIT	Ürün Ret Kabul Formu, Günlük İaşe Geçici Teslim Belgesi
KONTROL SIKLIĞI	Her alımda 10 ambalajdan 1 örnek.
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 ürün miktarı ve oluşacak maddi zararları müteahhit firmanın karşılaması zorunludur.3. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan tuz müteahhit firma tarafından değiştirilecektir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
BİYOLOJİK	Koliform Bakteri: 10-100 Ref: Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliğ, Ek-1 Diğer Gıdalara Ait Mikrobiyolojik Değerler R.G: 29.12.2011-28157, Yetki Kanunu: 5996
KİMYASAL	-
FİZİKSEL	Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Piyasada satılanın en iyisinden ince öğütülmüş kristalize bir görünüm arz eden mutfak tuzlarından olacaktır. Rafine edilmiş, beyaz renkte ve iyotlu olacak, içerisinde taş, kum ve yabancı madde bulunmayacak, topaklanmış ve ambalajları parçalanmış olmayacaktır. Rutubeti kütlece en çok % 0.5 olmalıdır. Tuzlar ortam sıcaklığında olmalıdır. Homojen olmalıdır.
ORJİN	Yerli Menşei
ÜRETİM METODU	-
AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ	Orijinal standartlarla uygun 1 gr'lık kağıt paketler halinde ve koliler içerisinde teslim edilecektir. Koli üzerinde iyot ilave edildiği belirtilmelidir. İyot kaybını önleyici nitelikte paketlenmelidir. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 1'inci bölümüne ve TS 933'e uygun olacaktır. Ambalajların üzerinde marka, firma adı, ticari ünvanı, adresi, cinsi, net ağırlığı, bileşimi, üretim ve son kullanma tarihi yazılı olacaktır. Etiketleme ile ilgili burada belirtilmeyen diğer hususlar Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğine uygun olmalıdır. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 1'inci bölümüne ve TS 933'e uygun olacaktır. Bu kapsam dahilinde yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3'üncü bölümüne ve TS 933'e uygun olacaktır.
DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ	Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3'üncü bölümüne ve TS 933'e uygun olacaktır.
KULLANIM veya İŞLEMEN ÖNCE HAZIRLAMA ve/veya İŞLEME	-
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 firmaya ödenecek bedelden düşülmek kaydı ile kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri yaptırılacaktır.

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK, KÜLTÜR VE SPOR DAİRESİ BAŞKANLIĞI
ÖĞRENCİ KAFETERİYALARI

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.

Paket Tuz Teknik Şartnamesi tarafımızca hazırlanmıştır. 24.03.2016

Havva Aybala CEYLAN
Diyetisyen



Neslihan KAYMAZLAR
Diyetisyen



Özlem ERKOÇ
Diyetisyen

