

T.C.
AFYONKARAHİSAR VALİLİĞİ
GENÇLİK HİZMETLERİ VE SPOR İL MÜDÜRLÜĞÜ
GIDA MALZEMELERİ ALIM TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Kuru gıda listesinde bulunan malzemelerin tümü yönetmelikte bulunan gıda tüzüğüne uygun olacaktır.
- Orijinal fabrikasyon ambalajının üzerinde firmanın adı, adresi, ticari unvanı veya varsa tescil markası, adı, çeşidi, brüt ağırlığı, net ağırlığı, ilgili standardın işareti numarası, imal tarihi(ay ve yıl olarak) bulunacaktır
- Malzemenin muayene komisyonunun kabul tarihinden itibaren 12 ay içinde normal depo şartlarında bozulan olursa her türlü masrafı müteahhide ait olmak üzere aynı kalitedeki malzeme ile değiştirilecektir.
- Malzemenin getirildiği araç ve ambalajlar hijyenik özellikte olmalı temiz ve sağlığı olumsuz yönde etkileyecek hiçbir olumsuzluk olmamalıdır. Araç ve personelle ilgili dezenfeksiyon ve portör raporları firmadan ihtiyaç halinde istenebilecektir.
- Muayene komisyon üyelerince gerekli görülen mikro biyolojik, toksikolojik ve kimyasal analizler bu analizleri yapmaya yetkili bir kuruluştaki yapılacak ve analiz için gerekli personel test, cihaz, ve masraflar yüklenici firmaya ait olacaktır.
- Malzeme alımlarında kabul edilecek ağırlık net ağırlık olacaktır. Teklif fiyatlar net ağırlık üzerinden değerlendirilecektir.(İhtiyaç listesinde belirtilen net ağırlıktaki ürünler için geçerlidir.)
- Bütün malzemeler bakılarak, ellenecek, koklanarak, tadılarak, pişirilerek muayene edilecektir.
- Malzemenin getirildiği ambalajlar gıdayı taşıma saklama süresince bozulmadan iyi bir durumda tutacak ve dışardan dış etkenlerin bulaşmasını önleyecek nitelikte olan sağlam ve uygun malzemelerden yapılmış olmalıdır.
- Ambalajlamada kullanılan her tür malzeme yeni, temiz, sağlam, kuru, kokusuz ve insan sağlığına zara vermeyecek nitelikte olmalıdır.
- Malzemeler isteğe uygun olarak verilen ebatlarda ve gramajlarda sipariş verilip getirilecektir.
- Satıcı firmaya yaptırılmak istenen kontrol ve muayeneler TSE ye göre yaptırılacaktır.
- Gıda teknik şartnamesinde adı geçen tüm malzeme kalemlerinin tedarik zincirinin, adının, markasının, modelinin, kataloğunun, belgelerinin vb. teklif edilen her malzeme kaleminin ayrıntılı tanıtıldığı dokümanlar istenildiği takdirde sözleşme aşamasında yüklenici firma tarafından belgelendirilecektir. Belgelendirilmemiş hiçbir ürün teslim alınmayacaktır.
- Teklif edilen ürünlerin piyasadan kaldırılması, üretiminin durdurulması vs. durumlarda muayene komisyonu kararıyla yeni ürün kabulü yapılacaktır.
- Gıda malzemeleri alımları peyderper alınacaktır. Siparişler haftanın 7 günü verilebilir ve yüklenici firma ürünleri teslim etmekle yükümlüdür.
- Siparişler normal şartlar altında yüklenici firmaya en geç 12 saat öncesinden sipariş verilecek olup ürünler istenilen gün ve saatte hazır olacaktır. Ancak özel durumların oluşması, özel ihtiyaçların ortaya çıkması durumunda yüklenici firma verilen siparişleri 2 saat içinde teslim edilecektir.
- Siparişler telefon, faks ve e-mail yoluyla yüklenici firmaya kurumumuz yetkilileri tarafından yapılacaktır.
- Alınacak Ürünler Afyonkarahisar Kocatepe Spor Kompleksi sınırları içerisinde bulunan Sporcu Eğitim Merkezine yüklenici firma tarafından teslim edilecektir.
- Ürünler yüklenici firma tarafından sipariş fişi karşılığında teslim edilecektir. Sipariş fişinde ürünün adı, miktarı ile birim ve toplam fiyatları yazılı olacaktır. Sipariş fişinde teslim alan ve teslim edenin imzaları bulunacaktır. Teslim edilen malzeme sipariş fişleri ile birim fiyat teklif cetvelinde yer alan birim isimleri aynı olacaktır. İmzasız fişler değerlendirmeye alınmaz ve ödeme yapılmaz.
- Ürünlerin alınmasına başlanmasını müteakip sipariş fişleri toplamına göre aylık (30 günlük) periyotlar halinde fatura kesilecektir.

- Ürünler muayene kabul komisyonu ve mal teslim alma komisyonunca ve tesislerimizde bulunan tesis amirlerince teslim alınacak olup, komisyon ve görevlilerin kabul etmediği ürünler hiçbir surette teslim alınmayacak ve yüklenici firma aynı gün içerisinde ürünleri yenisiyle değiştirecektir.

1.KISIM BAKKALİYE VE ŞARKÜTERİ MALZEMELERİ ŞARTNAMESİ

MADDE 1- PİRİNÇ (1.SINIF BALDO)

1. Pirinç son sene mahsulü ve fabrikada temizlenmiş iyi pilav olma vasfına haiz tabii renkte ve kokuda, baldo cins olacaktır.
2. Pirinçler küflü, küf kokulu veya gri renkli tabii kokusu bozulmuş ıslanmış, ekşimiş, kurt ve böcek yenikli olmayacaktır.
3. Bozuk, lekeli tane, çöp, kabuk ve çeltikli tane % 1 (Yüzde bir)'i geçmeyecektir.
4. Taş, toprak, kum gibi yabancı cisimlerin oranı %5'i geçmeyecektir.
5. Yarım ve yarımdan küçük kırık pirinç taneleri %7'e kadar olabilir.
6. Pirinçlerin rutubeti en fazla %14,5 olmalıdır. Her ne maksatla olursa olsun kimyevi maddelerle muamele görmüş olmayacaktır.
7. İthal malı pirinç kabul edilmez. Pirinçler bir kilo pişirildikten sonra çeşni ve artım bakımından uygun görüldüğü takdirde kabul edilir.
8. Pirinçler standart olarak, temiz sağlam ambalajlarda teslim edilecektir. Malın cinsi ve net miktarı kolayca okunabilecek büyüklükte baskı mürekkebi ile yazılacaktır.

Azami 25 kg'lık ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2001/10) uygun olacaktır. Üretici firmanın "T.K.İ.B" nin Gıda Sicil ve Üretim İzni" belgesi olmalıdır.

MADDE 2- KIRMIZI MERCİMEK (1.SINIF)

1. 1. sınıf, son sene mahsulü ve yerli üretim olacaktır.
2. Yeter derecede kurumamış nemli, ıslak, kızışmış, çimlenmiş, olgunlaşmamış, küflü ve fena kokulu olmayacaktır. Rutubet miktarı en fazla % 12 olabilir.
3. Canlı böcek ve her türlü haşarattan, hayvansal kalıntılardan arı olacaktır.
4. Kırmızı mercimekler kaynatıldığında yarım saatte tamamen pişmiş olacaktır
5. Çöp ve muhtelif tohumlardan ibaret ve nebati yabancı kısımlar % 0,5 (binde beş) gramı geçmeyecektir.
6. Temiz ve sağlıklı torbalarda teslim edilecektir.

Azami 25 kg'lık ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2003/25) uygun olacaktır. Üretici firmanın "T.K.İ.B" nin Gıda Sicil ve Üretim İzni" belgesi olmalıdır.

MADDE 3- YEŞİL MERCİMEK (1.SINIF)

1. 1. sınıf, son sene mahsulü ve yerli üretim olacaktır.
2. Yeter derecede kurumamış nemli, ıslak, kızışmış, çimlenmiş, olgunlaşmamış, küflü ve fena kokulu olmayacaktır. Rutubet miktarı en fazla % 12 olabilir.
3. Canlı böcek ve her türlü haşarattan, hayvansal kalıntılardan arı olacaktır.
5. Çöp ve muhtelif tohumlardan ibaret ve nebati yabancı kısımlar % 0,5 (binde beş) gramı geçmeyecektir.

6. Temiz ve sağlıklı torbalarda teslim edilecektir.

Azami 25 kg'lık Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2003/25) uygun olacaktır. Üretici firmanın "T.K.İ.B" nin Gıda Sicil ve Üretim İzni" belgesi olmalıdır.

MADDE 4- KURU BAMYA (1.SINIF)

1. 1. sınıf, son sene mahsulü ve yerli üretim olacaktır.
2. Yeter derecede kurumamış nemli, ıslak, kızışmış, çimlenmiş, olgunlaşmamış, küflü ve fena kokulu olmayacaktır. Rutubet miktarı en fazla % 12 olabilir.
3. Canlı böcek ve her türlü haşarattan, hayvansal kalıntılardan arı olacaktır.
5. Çöp ve muhtelif tohumlardan ibaret ve nebati yabancı kısımlar % 0,5 (binde beş) gramı geçmeyecektir.
6. Temiz ve sağlıklı torbalarda teslim edilecektir.

Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2003/25) uygun olacaktır. Üretici firmanın "T.K.İ.B" nin Gıda Sicil ve Üretim İzni" belgesi olmalıdır.

MADDE 5- BULGUR(1.SINIF) , İNCE BULGUR (KÖFTELİK)

1. Bulgur sert buğdaydan usulüne göre yapılmış olacak, bulgur imalinde kullanılacak buğdaylar son sene mahsulü, pilavlık ve yerli üretim olacaktır
2. Bulgurların koku, tat ve görünümü iyi ve kendine has özellikte, rengi boyasız tabii renkte olacaktır. Kötü kokulu, böcekli ve böcek yenikli, acımış, ekşimiş, kokuşmuş, küflenmiş olmayacak.
3. Temiz ve nem almamış şekilde ambalajlanmış olacak, içerisinde yabancı tat ve koku, hayvansal atıklar ve metal parçaları barındırmayacaktır
4. İstenilen miktarda bir kısmı kısırlık ince bulgur olarak getirilecektir.

Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2009/24) uygun olacaktır. Üretici firmanın "T.K.İ.B" nin Gıda Sicil ve Üretim İzni" belgesi olmalıdır.

MADDE 6- İRMİK(1.SINIF)

1. İrmikler son sene mahsulü yerli üretim olacaktır
2. İrmikler koku, tat ve görünümü iyi ve kendine has özellikte, rengi boyasız tabii renkte olacaktır. Kötü kokulu, böcekli ve böcek yenikli, acımış, ekşimiş, kokuşmuş, küflenmiş olmayacak.
3. Temiz ve nem almamış şekilde ambalajlanmış olacak, içerisinde yabancı tat ve koku, hayvansal atıklar ve metal parçaları barındırmayacaktır
4. İstenilen miktarda getirilecektir.

Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2009/24) uygun olacaktır. Üretici firmanın ‘‘T.K.İ.B’’ nin Gıda Sicil ve Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır.

MADDE 7- YAŞ MAYA

2. Yaş mayalar koku, tat ve görünümü iyi ve kendine has özellikte, rengi boyasız tabii renkte olacaktır. Kötü kokulu, böcekli ve böcek yenikli, acımış, ekşimiş, kokuşmuş, küflenmiş olmayacak.

3. Temiz ve nem almamış şekilde ambalajlanmış olacak, içerisinde yabancı tat ve koku, hayvansal atıklar ve metal parçaları barındırmayacaktır

4. İstenilen miktarda getirilecektir.

Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2009/24) uygun olacaktır. Üretici firmanın ‘‘T.K.İ.B’’ nin Gıda Sicil ve Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır.

MADDE 8- MAKARNA,KUSKUS,ERİŞTE MAKARNA

İÇERİĞİ :

: Durum buğdayı irmiği : %88-89

: Su % 11-12

BESİN ÖĞELERİ : (Pişmemiş 100 g da)

: Enerji 345 kcal.

: Protein 10,5g (min)

: Karbonhidrat 75,9 g

: Yağ 0,30 g olmalıdır.

Birinci kalite ve orijinal fabrika ambalajında olmalıdır.

Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2002/20) uygun olacaktır. Üretici firmanın ‘‘T.K.İ.B’’ nin Gıda Sicil ve Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır.

MADDE 9- ARPA ŞEHRİYE VE TEL ŞEHRİYE

İÇERİĞİ :

: Durum buğdayı irmiği : %88-89

: Su % 11-12

BESİN ÖĞELERİ: (Pişmemiş 100 g da)

: Enerji 345 kcal.

: Protein 10,5g (min)

: Karbonhidrat 75,9 g

: Yağ 0,30 g olmalıdır

Birinci kalite ve orijinal fabrika ambalajında olmalıdır.

Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2002/20) uygun olacaktır. Üretici firmanın ‘‘T.K.İ.B’’ nin Gıda Sicil ve Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır

MADDE 10- KURU FASULYE

1. Kuru Fasulye son sene mahsulü , 1. sınıf ve yerli üretim olacaktır.
 2. Kuru Fasulye taneleri mümkün olduğu kadar mütecanis umumiyetle dolgun olup buruşmuş, çürük, ıslak, küflü, böcekli, yenikli, sararmış ve fena kokulu olmayacaktır.
 3. Kuru Fasulye önceden ısıtılmadan pişirildiğinde hepsi aynı derecede pişmiş olacaktır.
 4. Kuru Fasulyeden gelişi güzel alınacak 100 adedinin ağırlığı kusurlu taneler çıktıktan sonra 40 g dan aşağı olmayacaktır.
 5. Kuru Fasulyede çöp, kabuk ve zararlı yabancı maddeler bulunmayacaktır. Taş, toprak, kum olmayacak, böcek yenikli tane miktarı en çok %2 olacaktır.
 6. Kırık, buruşmuş ve çok küçük taneler miktarı %2'den fazla olmayacaktır.
 7. Birinci kalite ve orijinal fabrika ambalajında olmalıdır
- Azami 25 kg'lık Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine ve TS 141'e uygun olacaktır. Üretici firmanın "T.K.İ.B" nin Gıda Sicil ve Üretim İzni" belgesi olmalıdır.

MADDE 11- NOHUT

1. Nohutlar son sene mahsulü, 1. sınıf ve yerli üretim olacaktır.
 2. Yaş normalden fazla rutubetli, küflü, küf kokulu, kurtlu, böcekli v.s. herhangi bir yabancı madde olmayacaktır.
 3. Taş, toprak, kum miktarı %1'i geçmeyecektir.
 4. Delikli tane miktarı 1 kg 'da 2 adedi geçmeyecektir.
 5. Nohutlarda pişme durumu, hepsinin aynı derecede olmalıdır. Rutubeti %14'den fazla olmamalıdır. Yabancı ve ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmış, boyanmış, suni olarak ağartılmış olmamalıdır, sağlığa zararlı veya zararsız herhangi bir madde içermemelidir.
 6. Birinci kalite ve orijinal fabrika ambalajında olmalıdır
- Azami 25 kg'lık Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine ve TS 142'e uygun olacaktır. Üretici firmanın "T.K.İ.B" nin Gıda Sicil ve Üretim İzni" belgesi olmalıdır.

MADDE 12- SIVI YAĞ (AYÇİÇEK YAĞI)

1. Kırılma indisi 40°C de 1.461-1.468 olmalıdır.
2. Bağlı yoğunluk 20 °C de 0,918-0,923 olmalıdır.
3. Uçucu madde 105 °C de maksimum %0,2m/m olmalıdır. Çözünmeyen safsızlıklar en çok %0.05 m/m ve sabunlaşma miktarı en çok % 0.005 m/m olacaktır.
4. Asit sayısı rafine yağlarda en çok 0.6 mg KOH/ g yağ ve peroksit sayısı rafine yağlarda en çok 10 miliekivalen aktif oksijen/ kg yağ olacaktır.
5. Eterde çözülmeyen yabancı madde ile kül maksimum %0,05 olacaktır.
6. Sabunlaşma sayısı mgKOH/g 188-194 olacaktır.
7. İyot sayısı 118-141 olacaktır.
8. Sabunlaşmayan madde max. ≤15 olacaktır.
9. Besin öğeleri 100 gramda enerji en az 900 kcal, kolesterol 0 mg., Sodyum(Tuz) 0 g., Vit. E 20 mg., protein 0 mg., karbonhidrat 0 mg. olmalıdır
10. Teneke ambalajlı, TS damgalı, Güneş ışığından korunmuş olmalıdır.
11. Mineral yağ bulunmamalıdır.
12. Birinci sınıf kalitede olacaktır.

Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2001/29) uygun olacaktır. Üretici firmanın "T.K.İ.B" nin Gıda Sicil ve Üretim İzni" belgesi olmalıdır.

MADDE 13- SIZMA ZEYTİNYAĞI

1. Kırılma indisi 40° C de 1.477-1.4705 olmalıdır.
 2. Bağlı yoğunluk 20 °C de 0,910 - 0,916 olmalıdır.
 3. Serbest asitlik oleik asit cinsinden en çok % ≤ 1.0 olmalıdır. Çözünmeyen safsızlıklar en çok % 0.05 m/m ve sabunlaşma miktarı en çok % 0.005 m/m olacaktır.
 4. Peroksit sayısı riviera yağlarda en çok 15 miliekivalen, aktif oksijen/ kg yağ olacaktır.
 5. Eterde çözülmeyen yabancı madde ile kül maksimum %0,05 olacaktır.
 6. Sabunlaşma sayısı mgKOH/g 184-196 olacaktır.
 7. İyot sayısı 75-94 olacaktır.
 8. Sabunlaşmayan madde max. ≤ 15 olacaktır.
 9. Besin öğeleri 100 gramda enerji en az 810 kcal, kolesterol 0 mg, Sodyum 0g, Vit. E 15 mg, protein 0 mg, karbonhidrat 0 mg olmalıdır
 10. Teneke ambalajlı, TS damgalı, Güneş ışığından korunmuş olmalıdır.
 11. Mineral yağ bulunmamalıdır.
 12. Birinci kalitede olacaktır.
- Azami 2 kg 'lık ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2001/29) uygun olacaktır. Üretici firmanın 'T.K.İ.B' nin Gıda Sicil ve Üretim İzni'' belgesi olmalıdır.

MADDE 14- SİYAH ZEYTİN (231/260)

1. Asit veya başka bir madde ile acılığı giderilmez. Sadece tuzlu su ile salamura yapılır. Yeme olgunluğuna gelmiş olacaktır.
2. Temiz ve sağlam olmalı, yabancı tat ve koku ihtiva etmemelidir. Eti, çekirdeğine yapışmayacaktır.
3. Grup ve tipine has yeme olgunluğunda ve yenilebilir özellikte olmalıdır.
4. Ambalaj içindeki zeytinlerin çeşidi, sınıfı, grubu, tipi ve stili aynı olmalıdır.
5. Kirli, kokuşmuş, özellikleri kaybolmuş, kurtlanmış veya küflenmiş olmamalıdır.
6. Her türlü parazit, böcek veya bunların parçalarını ihtiva etmemelidir.
7. Gözle görülür yabancı madde bulunmamalı, zararsız yabancı madde 1 kg da en çok 1 adet olmalıdır.
8. Her tane irilik derecesindeki zeytinlerin en küçük tanesi en büyük tanesinin yatay eksenleri arasındaki fark en çok 4 mm olmalıdır. Asit veya bir başka madde ile olgunlaştırılmamış olmalıdır. Eski sene mahsulü olmalıdır.
9. Siyah zeytinler sağlığa zarar vermeyecek , zeytinin kalitesini bozmayacak , içindeki salamuradan zarar görmeyecek özellikteki ambalajlar içinde getirilir. Ambalajda komisyon tercihi esastır.
11. Azami 5 kg 'lık ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2001/29) uygun olacaktır. Üretici firmanın 'T.K.İ.B' nin Gıda Sicil ve Üretim İzni'' belgesi olmalıdır.

MADDE 15- YEŞİL ZEYTİN (231/260)

1. Yeşil zeytin yeşilden sarı yeşile kadar değişen renklerdeki, yeme olgunluğunu kazanmış, normal iriliğe erişmiş tanelerin çeşitli metotlar ile acılığının giderilmesi sureti ile hazırlanan mamuldür.
2. Yağlı çizik salamura yeşil zeytin (kokteyl) olacaktır.
3. Zeytinler, temiz sağlam olmalı, yabancı tat ve koku ihtiva etmemelidir.
4. Grup ve tipine has yeme olgunluğunda ve yenilebilir özellikte olmalıdır
5. Ambalaj içindeki zeytinlerin çeşitleri, sınıfı, gurubu, tipi, sitili aynı olmalıdır
6. Kirli ,kokuşmuş, özellikleri kaybolmuş, kurtlanmış olmamalıdır
7. Gözle görülür yabancı madde bulunmamalıdır.

8. Her tane irilik derecesindeki zeytinlerin en küçük tanesi ile en büyük tanesinin yatay eksenleri arasındaki fark en çok 4 mm olmalıdır
9. Ambalaj salamura suyu temiz olmalı, yabancı tat veya koku ihtiva etmemeli, görünüşü berrak olmalı gözle görülebilen yabancı madde bulunmamalıdır.
10. Ambalaj içindeki zeytinde, salamura suyu; zeytin üzerini tamamen örtmüş olmalı ve kabın dolum oranı, kabın su kapasitesinin en az % 90'nı olmalıdır.
11. Ambalaj olarak kullanılan kaplar yeni ve temiz olmalı, zeytine yabancı tat ve koku vermemeli ve içindeki zeytinin iyi bir şekilde koruyabilen özellikte olmalıdır.
12. Azami 5 kg 'lık Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2001/29) uygun olacaktır. Üretici firmanın "T.K.İ.B" nin Gıda Sicil ve Üretim İzni" belgesi olmalıdır.

MADDE 16- ÇİZİK ZEYTİN,DOĞRANMIŞ YEŞİL ZEYTİN,DOĞRANMIŞ SİYAH ZEYTİN

3. Zeytinler, temiz sağlam olmalı, yabancı tat ve koku ihtiva etmemelidir.
4. Grup ve tipine has yeme olgunluğunda ve yenilebilir özellikte olmalıdır
5. Ambalaj içindeki zeytinlerin çeşitleri, sınıfı, gurubu, tipi, sitili aynı olmalıdır
6. Kirli , kokuşmuş, özellikleri kaybolmuş, kurtlanmış olmamalıdır
7. Gözle görülür yabancı madde bulunmamalıdır.
9. Ambalaj salamura suyu temiz olmalı, yabancı tat veya koku ihtiva etmemeli, görünüşü berrak olmalı gözle görülebilen yabancı madde bulunmamalıdır.
10. Ambalaj içindeki zeytinde, salamura suyu; zeytin üzerini tamamen örtmüş olmalı ve kabın dolum oranı, kabın su kapasitesinin en az % 90'nı olmalıdır.
11. Ambalaj olarak kullanılan kaplar yeni ve temiz olmalı, zeytine yabancı tat ve koku vermemeli ve içindeki zeytinin iyi bir şekilde koruyabilen özellikte olmalıdır.
12. Azami 5 kg 'lık Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2001/29) uygun olacaktır. Üretici firmanın "T.K.İ.B" nin Gıda Sicil ve Üretim İzni" belgesi olmalıdır.

MADDE 17- TAZE KAŞAR PEYNİRİ, CİVİL (CECİL) PEYNİRİ

1. 1-2 kg.lık vakumlu ambalajlarda, doğal renk, tat ve kokuda olmalıdır.
2. Kaşar peynirleri yapım tarihlerinden 60 günden az olmamak üzere olgunlaşma süresinin bitimine kadar 4-10°C de bekletilmelidir.
3. Taze kaşar peynirinde rutubet miktarı kütlece en çok %45 olmalıdır .
4. Ambalaj üzerinde pastörize sütten imal edilmiştir ibaresi, üretim ve son kullanma tarihi, firma adı, adresi ve TS numarası (TS 3272) bulunmalıdır.Ambalajlarda bombe, yırtık ve darbe olmamalıdır.
5. Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2001/29) uygun olacaktır. Üretici firmanın "T.K.İ.B" nin Gıda Sicil ve Üretim İzni" belgesi olmalıdır.

MADDE 18- TAM YAĞLI BEYAZ PEYNİR

1. Beyaz peynir sertçe, kalıplar halinde ve muntazam olarak içi temiz, passız istif edilmiş (ambalajlanmış) olmalıdır.
2. Peynir kalıpları muayenesi için, parmakları kapalı bir elde, kalıbın üzerine hafifçe basılınca, gömülme ve dağılma olmamalıdır.
3. Sertçe kalıplardan maksat, kalıplar, ambalajından rahatça çıkarılabilmelidir.
4. Ambalajlanmış olmalıdır.

5.Peynirin içi ve dışı beyaz olacak, safi inek sütünden yapılmış ve diğer herhangi bir süt katılmış olmamalı, acı, ekşimiş, küflü, kurtlu, fena kokulu, sünger gibi delikli olmamalıdır.

6.Kalıplar homojen olmalıdır. Tenekelerde kâfi miktarda salamura bulunmalı, tam yağ miktarı en az %45 olmalıdır.

7.Peynirlerin içerisinde ağırlaştırıcı antiseptik bir madde bulunmamalıdır.Tenekeler üzerinde, üretim ve son kullanma tarihi, T.S.E. damgası yazılı olmalıdır.

8. Azami 5 kg lık Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2001/29) uygun olacaktır. Üretici firmanın "T.K.İ.B" nin Gıda Sicil ve Üretim İzni" belgesi olmalıdır.

MADDE 19- LABNE PEYNİRİ ,PİKNİK LABNE PEYNİR

1. Piyasada bulunan 1. Sınıf ürün olup 100 g için yaklaşık değerleri değeri: Enerji: 194,4 kcal/803,7 kJ Protein: 4.5 g Yağ: 18 g Karbonhidrat: 3.6 g Kalsiyum: 354 mg şeklinde olacaktır.

2.Tuz miktarı (NaCl) kuru maddede en çok % 7 olmalıdır. E.Coli bulunmamalıdır. Patojen staphylococcus aureus bulunmamalıdır. 1 gramında 100 adetten çok koliform bakteri, 100 adetten çok maya ve küf bulunmamalıdır.

4.Firmanın ticaret unvanı veya kısa adresi, bu standardın işaret ve numarası (TS 2176 şeklinde), malın adı (labne peynir), imalat seri\kod numarası, ihtiva ettiği çeşni maddesi, çeşidi, sınıfı, tipi, en az net ağırlığı (g veya kg olarak), imalat tarihi, son kullanma tarihi ve raf ömrü, piknik labne peynirler **20 gr.lık pvc ambalaj içerisinde vakumlu kutu** şeklinde ambalajlarda olmalıdır. Normal labne peynirler **azami 3 kg** ambalajda olacaktır. Peynirin "kalite sistem belgesi" olmalıdır. HACCP belgesi olmalıdır.

5.Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

MADDE 20- MADDE ÜÇGEN ERİTME PEYNİR

1.Birinci sınıf, yağlı, sade eritme peyniri olacaktır. Eritme peynirinde rutubet miktarı kütlece en çok % 60 olmalıdır. Eritme peynirinde belirtilen çeşni maddeleri ve katkı maddelerinden başka herhangi yabancı madde bulunmayacaktır.

100 g için yaklaşık değerleri : Enerji: 256.8 kcal/ 1066.4 kJ Protein: 16 g Yağ: 20 g Karbonhidrat: 3.2 g Kalsiyum: 472 mg şeklinde olacaktır.

2.Tuz miktarı (NaCl) kuru maddede en çok % 7 olmalıdır. Peynirde pH değeri en az 5,5 olmalıdır. E.Coli bulunmamalıdır. Patojen staphylococcus aureus bulunmamalıdır. 1 gramında 100 adetten çok koliform bakteri, 100 adetten çok maya ve küf bulunmamalıdır.

3.Süt yağı miktarı katı maddede; Yağlı eritme peynirinde kütlece en az % 30 olmalıdır. Ambalajlar bakılarak, tartılarak muayene edilmelidir.Eritme peynirin ambalajında aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek bozulmayacak şekilde yazılır, basılır yahut etiketlere yazılarak yapıştırılır.

4.Firmanın ticaret unvanı veya kısa adresi, bu standardın işaret ve numarası (TS 2176 şeklinde),malın adı (eritme peynir), imalat seri\kod numarası, ihtiva ettiği çeşni maddesi, çeşidi, sınıfı, tipi,

en az net ağırlığı (g veya kg olarak), imalat tarihi, son kullanma tarihi ve raf ömrü, eritme peynirler ortalama **12,5 gr.lık alüminyum folyo içerisinde, üçgen prizma** şeklinde ambalajlarda olmalıdır. Peynirin “kalite sistem belgesi” olmalıdır. HACCP belgesi olmalıdır.

5.Söz konusu gıda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır.

MADDE 21- TAVUK BAHARATI ,KÖFTE BAHARATI (1 Kg’lık AMBALAJLARDA)

1. 1. kalitede olacaktır. Son sene mahsulü olacaktır.
2. 1 kg’lık ambalajlarda olacaktır.
3. Küflü ve küf kokulu olmayacaktır, içinde yabancı madde olmayacaktır. Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2000/16) uygun olacaktır. Üretici firmanın ‘‘T.K.İ.B’ nin Gıda Sicil ve Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır

MADDE 22- UN

- 1.Birinci kalite ürünü olacaktır.
- 2.Son sene mahsulü buğdaydan üretilecektir. Rengi beyaz olacaktır. Unda acılaşıma, fena koku, küf, canlı cansız parazit ve artıkları, kurt, böcek v.s. bulunmayacaktır. Nemlenme ve nemlenmeye bağlı topaklanma olmayacaktır.İçerisinde taş, kum ve yabancı unlar karışmış olmayacaktır.
- 3.Gluteni yaşken açık renk ve elastik olacaktır.
- 4.Unlar orijinal fabrika ambalajında olmalıdır.
- 5.Azami 5 kg ‘lık Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.99/01) uygun olacaktır. Üretici firmanın ‘‘T.K.İ.B’ nin Gıda Sicil ve Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır.

MADDE 23- ŞEKER PARE TATLISI TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Piyasada satılan en iyi ve taze neviden olacaktır.
2. İtinalı bir surette pişirmiş olacaktır.
3. Yanık, yapışkan, rutubetli, küflü, küf kokulu, fena kokulu olmayacaktır.
4. Bir parçası ağızda çiğnendiği zaman acılık, ekşilik, fena koku ve çatırtı hissedilmeyecektir.
5. Ürünler minimum 230 gr’lık paketlerde olacaktır.
6. Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2001/29) uygun olacaktır. Üretici firmanın ‘‘T.K.İ.B’ nin Gıda Sicil ve Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır.

MADDE 24- PİKNIK VIŞNE,GÜL,AHUDUDU VE ÇİLEK RECELİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

- 20 Gramlık ambalajlarda vişne, çilek, olgun sağlam ve taze meyvelerden sakkorozla imal edilmiş olmalıdır.
- Reçellerde çözünür katkı madde miktarı en az %68 olmalıdır.
- Reçellerde suni boya maddesi bulunmamalıdır.
- Reçellerde pH değeri en az 2,8 en çok 3,6 olmalıdır.

- Reçellerde kristalizasyonu önlemek amacıyla hazır mamül üzerinden ağırlıkça en çok %10 glikoz şurubu kullanılabilir. Glikoz şurubunun kullanılıp kullanılmadığı ve oranı etikette açıkça yazılmalıdır.
- Reçelerde canlı + cansız hertürlü kurt, böcek ve haşeret veya bunların parçası ve artıkları bulunmayacaktır.
- Reçeller 1. sınıf kalitede olacaktır.
- Muayene komisyon üyelerince gerekli görüldüğü takdirde mikro biyoyolojik analiz yaptırılacaklar ve bu analizler için gerekli personeli alet, cihaz, test ve masrafları satıcı firmaya ait olacaktır.
- Muayenelerde kullanılan hasar gören bozulan ve fonksiyon kaybeden numuneler satıcı firma tarafından yenileriyle değiştirilecek ve ambalajlar eski durumuna getirilecektir.
- Gerekli olan mikrobiyolojik analizler TS ye uygun olarak yaptırılacaktır.
- Reçeller net 20 gr lık PVC den yapılmış ambalajlara konulmuş olacaktır.
- PVC kaplar temiz sağlam ve evvelce hiç kullanılmamış olacaktır.
- 20 gr lık poşet ambalajlar için değişik ambalajlardan alınmak üzere 3 adet numune alınıp tartıldığında net 60 gr dan az olmayacaktır.
- Poşet ambalajın üzerinde firmanın adı , adresi ,ticari ünvanı veya varsa tescilli markası adı ve çeşidi brüt ağırlığı net ağırlığı ilgili standardın işareti ve numarası imal tarihi (ay ve yıl olarak) yazılı bulunacaktır.
- Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2001/29) uygun olacaktır. Üretici firmanın ‘T.K.İ.B’ nin Gıda Sicil ve Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır.

MADDE 25 - PİKNIK BAL TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Balda suni boya maddesi bulunmamalıdır.
- Balda canlı, cansız ve her türlü kurt, böcek ve haşarat veya bunların parçası ve artıkları bulunmayacaktır.
- Ballar 1. sınıf kalitede süzme çiçek balı olacaktır.
- Muayene komisyon üyelerince gerekli görüldüğü taktirde mikrobiyolojik analiz yaptırılacak ve bu analizler için gerekli personel, alet, test, cihaz ve masrafları satıcı firmaya ait olacaktır.
- Muayenelerde kullanılan hasar gören, bozulan ve fonksiyon kaybeden numuneler satıcı firma tarafından yenileri ile değiştirilecek ve ambalajlar eski durumuna getirilecektir.
- Gerekli olan mikrobiyolojik analizler TSE’ye uygun olarak yaptırılacaktır.
- Ballar net 20 gr’lık PVC’den yapılmış poşet ambalajlara konulmuş olacaktır.
- PVC kaplar temiz, sağlam, ve evvelce hiç kullanılmamış olacaktır.
- 20 gr lık poşet ambalajlar için değişik ambalajlardan alınmak üzere 3 adet numune alınıp tartıldığında net 60 gr dan az olmayacaktır.
- Poşet ambalajın üzerinde firmanın adı , adresi ,ticari ünvanı veya varsa tescilli markası adı ve çeşidi brüt ağırlığı net ağırlığı ilgili standardın işareti ve numarası imal tarihi (ay ve yıl olarak) yazılı bulunacaktır.
- Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2001/29) uygun olacaktır. Üretici firmanın ‘T.K.İ.B’ nin Gıda Sicil ve Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır.

MADDE 26- PİKNIK TEREYAĞI TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Tereyağı pastörize edilmiş kremadan tekniğine uygun olarak elde edilmiş tereyağı kültürü katılarak özel koku ve tat kazandırılmış ve en az % 82 süt yağı bulunan tereyağıdır.
- Müteahhidin getireceği tereyağı 1. sınıf ve kahvaltılık tereyağı olacaktır.

- Tereyağlarda gıda katkı maddeleri yönetmeliğinde konulması kabul edilen maddeler dışında hiçbir yabancı madde bulunmayacaktır.
- Tereyağlarda E.coli bulunmayacaktır.
- Pastörize tereyağının 1 gr'ında 10'dan çok koliform bakteri, 50'den çok proteolitik bakteri ve 1000'den çok lipolitik bakteri bulunmayacaktır.
- Sade yağların her sınıfında küf ve maya miktarı 1 gr'ında 100'den az olacaktır.
- Kahvaltılık tereyağında reichert-nefuss sayısı en az 24, en çok 30 olacaktır.
- Kahvaltılık tereyağında süttten geçen yağsız katı madde miktarı kütlece en çok % 2 olacaktır.
- Kahvaltılık tereyağında tat ve koku bakımından hoş, yabancı tat ve kokusu bulunmayan yapı ve görünüşçe kusursuz süt yağı miktarı kütlece en az % 82 asiditesi en çok % 0,18 sarımsı homojen renkte ve 1 g.'ında 20'den çok küf ve maya bulunmayacaktır.
- Tereyağları tereyağının özelliğini bozmayan yağ sızdırmayan tereyağının tat ve kokusuna etki yapmayan alüminyum veya kalay kaplı poşete konulacak ya da alüminyum veya kalay kaplı kağıda sarılmış olacaktır. Ambalajlar insan sağlığına zarar vermeyecek nitelikte bulunacaktır.
- Tereyağları net 10 gr'lık PVC'den yapılmış poşet ambalajlara konulmuş olacaktır.
- Alüminyum ve kalay kaplı poşetler PVC (Polivinilklorür) 'den yapılmış olacaktır. Bu PVC ambalaj yüksek ısıda preslenmek suretiyle kaplanacaktır.
- PVC kalınlığı 15-20 gr. ambalajlarda 250 mikrondan az olmayacaktır.
- Poşet ambalajın üzerinde firmanın adı , adresi ,ticari ünvanı veya varsa tescilli markası adı ve çeşidi brüt ağırlığı net ağırlığı ilgili standardın işareti ve numarası imal tarihi (ay ve yıl olarak) yazılı bulunacaktır.
- Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2001/29) uygun olacaktır. Üretici firmanın "T.K.İ.B" nin Gıda Sicil ve Üretim İzni" belgesi olmalıdır.

MADDE 27 - PİKNIK ÇİKOLATA

- Birinci sınıf piknik çikolata olmalıdır.
- Çikolatalarda Gıda Katkı Maddeleri yönetmeliğinde konulması kabul edilen maddeler dışında hiçbir yabancı madde bulunmayacaktır.
- Çikolatalardaysal, fiziksel, kimyasal ve bakteriyolojik özelliklerini bozmayacak ve insan sağlığına zarar vermeyen nitelikteki plastik ambalajda olacaktır.
- Çikolatalar net 20 gr'lık PVC'den yapılmış poşet ambalajlara konulmuş olacaktır.
- Alüminyum ve kalay kaplı poşetler PVC (Polivinilklorür) 'den yapılmış olacaktır. Bu PVC ambalaj yüksek ısıda preslenmek suretiyle kaplanacaktır.
- PVC kalınlığı 15-20 gr. ambalajlarda 250 mikrondan az olmayacaktır.
- Poşet ambalajın üzerinde firmanın adı , adresi ,ticari ünvanı veya varsa tescilli markası adı ve çeşidi brüt ağırlığı net ağırlığı ilgili standardın işareti ve numarası imal tarihi (ay ve yıl olarak) yazılı bulunacaktır.
- Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2001/29) uygun olacaktır. Üretici firmanın "T.K.İ.B" nin Gıda Sicil ve Üretim İzni" belgesi olmalıdır.

MADDE 28- PİKNIK TAHİN HELVA (KAKOLU VE SADE)

- Birinci sınıf piknik tahin olmalıdır.
- Tahinlerde Gıda Katkı Maddeleri yönetmeliğinde konulması kabul edilen maddeler dışında hiçbir yabancı madde bulunmayacaktır.

- Tahinler duysal, fiziksel, kimyasal ve bakteriyolojik özelliklerini bozmayacak ve insan sağlığına zarar vermeyen nitelikteki plastik ambalajda olacaktır.
- Tahinler net 40 gr'lık PVC'den yapılmış poşet ambalajlara konulmuş olacaktır.
- Alüminyum ve kalay kaplı poşetler PVC (Polivinilklorür) 'den yapılmış olacaktır. Bu PVC ambalaj yüksek ısıda preslenmek suretiyle kaplanacaktır.
- PVC kalınlığı 15-20 gr. ambalajlarda 250 mikrondan az olmayacaktır.
- Poşet ambalajın üzerinde firmanın adı , adresi ,ticari ünvanı veya varsa tescilli markası adı ve çeşidi brüt ağırlığı net ağırlığı ilgili standardın işareti ve numarası imal tarihi (ay ve yıl olarak) yazılı bulunacaktır.
- Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2001/29) uygun olacaktır. Üretici firmanın 'T.K.İ.B' nin Gıda Sicil ve Üretim İzni'' belgesi olmalıdır.

MADDE 29- TAM YAĞLI YOĞURT, TAM YAĞLI YOĞURT 200 ML:

- Yoğurtta işlenecek sütün katı madde miktarını arttırmak için çözülebilir oranı en az %98 olan özellikleri standardına uygun süt tozu ile koyulaştırılmış süt kullanılabilir.
- Yoğurtlar yağlı yoğurt olmalıdır.
- Görülebilir kirlilik ve renk değişikliği olmamalı.
- Yağsız katı madde miktarı 100 gr'da en az 12 gr olmalı,
- Yoğurdun 1 gr ' da 10'dan çok koliform bakteri, 95'den çok maya ve küf olmamalı, E.coli bulunmamalıdır
- Yoğurtta peroksidaz deneyi negatif sonuç vermelidir.
- Yoğurt parlak süt renginde, serum ayrılması olmamış, çatlak ve gaz kabarcığı bulunmayan, temiz ve homojen olmalı, kaşıkla alınan kesitte dolgun kıvamda, düzgün yapıda, karıştırıldıktan sonra koyu bir akıcılıkta olmalı, kendine has tat ve kokuda olmalıdır.
- Yoğurt sıhhi şartlarda el değmeden doldurulup kapatılan plastik orijinal kaplarda alınacaktır.
- Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2001/29) uygun olacaktır. Üretici firmanın 'T.K.İ.B' nin Gıda Sicil ve Üretim İzni'' belgesi olmalıdır.

MADDE 30- KASE TAM YAĞLI AYRAN VE KEFİR

- Ayrar tam yağlı günlük olacaktır.
- Pastörize süttten imal edilmiş olacaktır.
- Ayrarlar istenildiğinde tuzsuz olarak getirilecektir
- Pastörize süttten imal edilmiş olacak, kapların da tuzlu ve tuzsuz olacağı belirtilmelidir.
- Ayrar yapımında kullanılan su T.S.'ye uygun olmalıdır ayrarda gözle görülebilir, kirlilik belirtisi olmamalıdır. Asitlik, laktik asit cinsinde % 0,6 dan aşağı ve % 1,6 dan yukarı olmamalıdır. Ayrar yoğunluğu 1.020 den az olmamalıdır. Kuru madde (yağsız) %(m/m)olarak en az 6.0; yoğunluk, g/ml olarak en az 1.02; tuz (NaCl) miktarı %(m/m) olarak en az 1,5 g protein miktarı 2.0-2.5 g arası olmalıdır. Ayrar kıvamlı olmalı, aşırı sulu olmamalıdır. Ayrar ambalajında üretim ve son kullanma tarihi yazılı olmalıdır ayrarlar 200 ml.lık alüminyum folyo kapaklı plastik bardak ambalajlarda

teslim edilmelidir. Kaselerin 200 ml'den düşük olduğu saptandığında, toplamda eksik olan miktar, bir adet kase nin miktarına bölünerek çıkan kase sayısı firma tarafından tamamlanacaktır.

- **Kefir:** Fermantasyonda spesifik olarak *Lactobacillus*, *Leuconostoc*, *Lactococcus* ve *Acetobacter* cinslerinin değişik suşları ile laktozu fermente eden ve etmeyen maya cinslerine ait suşları içeren starter kültürler ya da kefir danelerinin kullanıldığı fermente süt ürününü tanımlar.
- Kefir 200 ml ambalajda sade, çilekli , orman meyveli ,incir,elmalı vs. çeşitlerde temin edilecektir.
- Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır.
- Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş ,taşınmış ve depolanmış olmalıdır.
- Her ambalaj üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak biçimde yazılır veya basılır.
 - Yüklenicinin adı veya tescilli markası ve adresi
 - Bu Standardın işaret numarası
 - Seri Numarası
 - Malın Adı
 - İmal ve son kullanma Tarihi (gün, ay, yıl olarak)
 - Net Ağırlığı (Kg veya gr.)
 - Yüklenicice önerilen son kullanma tarihi veya raf ömrü

- **Kefir Genel Ürün Özellikleri**

	Kefir
Süt Proteini* (Ağırlıkça %)	En az 2,8
Süt yağı (Ağırlıkça %)	En fazla 10
Titrasyon asitliği (Laktik asit olarak ağırlıkça %)	En az 0,6
Etanol (% hacim/ağırlık)	-
Toplam Spesifik Mikroorganizma (kob/g)	En az 10 ⁷
Etikette Belirtilen Toplam İlave Mikroorganizma (kob/g) **	En az 10 ⁶
Mayalar (kob/g)	En az 10 ⁴

- * Süt Proteini; Kjeldahl metodu ile belirlenen toplam azot miktarı x 6.38

- ** Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin üretiminde bu tebliğin tanımlar başlıklı 4 üncü maddesinde belirtilen starter kültürlerle ilave olarak eklenen diğer starter ve/veya yan kültürler.
- Çeşnili fermente süt ürünlerinde (Çeşnili ayran hariç) yukarıda verilen kriterler üründe kullanılan fermente süt ürünü miktarı ile orantılı olarak hesaplanmalıdır. Ancak süt proteini en az % 2,8 olmalıdır.
-

MADDE 31- VANİLYA TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Vanilya (Vanilla Plani Folia) denilen nebatın ham meyvelerinin kurutulması ile elde edilmiş olmalıdır.
- Kül azami %4.7, muri şeker en fazla %9, vanilin miktarı en fazla %0.70 olmalıdır.
- Paketlerin içi nemden dolayı topraklanmış ve bozulmuş olmayacaktır.
- 5'li Ambalaj üzerinde her biri 5gr olacak şekilde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2001/29) uygun olacaktır. Üretici firmanın "T.K.İ.B" nin Gıda Sicil ve Üretim İzni" belgesi olmalıdır.

MADDE 32- NİŞASTA TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Patates, buğday, mısır, pirinç gibi hububat tekniğine göre elde edilmiş toz halinde beyaz renkte homojen görünüşte olmalıdır.
- Yabancı tat ve koku ihtiva etmeyecektir.
- Acımış ekşimiş, küflenmiş veya herhangi bir şekilde kendine özgü niteliğini değiştirmiş olmayacaktır.
- 150 mikronluk elekte elendiğinde elek üzerinde kalan miktar en çok % 0,5 olacaktır.
- Gıda maddeleri tüzüğünde yer alan nişasta ile ilgili diğer hükümlerle uygun olmalıdır.
- Nişastalar kükürtdioksit dışında hiçbir koruyucu madde ile muamele edilmiş olmayacaktır.
- Rutubet miktarı buğday, mısır,darı, pirinç ,nişastalarında en çok %13 tatlı patates nişastasında %14 ve patates nişastasında en çok %0,2 olmalıdır.
- Toplam kül mısır,darı, ve pirinç nişastalarında en çok %0,2 tatlı patates nişastasında en çok %0,35 olmalıdır.
- Yağ (kuru madde ağırlıkça) mısır buğday ,darı nişastalarında en çok %0,15 olacaktır.
- Azami 1 kg 'lık Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2001/29) uygun olacaktır. Üretici firmanın "T.K.İ.B" nin Gıda Sicil ve Üretim İzni" belgesi olmalıdır.

MADDE 33- DOMATES SALÇA TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Yemeklik salça domates bitkisinden usulüne uygun olarak imal edilmiş olacaktır.
- Salça kendisine has renk, tat ve kokuda olacaktır.
- Salçaların içinde bulunduğu tenekeler temiz, passız, sağlıklı ve hijyenik özellikte olmalıdır.
- Salça tenekelerinin üzerinde: Firma adı, adresi, ticari unvanı, imal ve son kullanma tarihi (ay ve yıl olarak), brüt ve net ağırlıkları, asit yüzdesi, seri veya parti no, ilgili standardın işareti ve numarası, salçanın yapımında kullanılan katkı maddelerinin adı ve miktarı yazılı olmalıdır.
- Kuru erzak malzemeleri ile ilgili ön koşullar salça içinde geçerlidir.

- Salça için (normal depolama ve kullanım şartlarında) satıcı firma en az 6 ay garanti verecektir. 6 ay içinde bozulan malzemelerin tüm masrafı müteahhide ait olmak kaydıyla aynı kalitede malzeme ile değiştirilecektir.
- Salçalar TSE belgeli ve Gıda Mevzuatı Tüzüğü'ne uygun olacaktır.
- Konsantre konserve salçasının kutuları orijinal fabrikanın ambalajında olacaktır.
- İçinde domatesten başka cins sebze ve meyve ezmeleri zararsızda olsa ağırlaştırıcı maddeler olmayacaktır.
- Su miktarı % 82'den, tuz miktarı % 6'dan fazla olmayacaktır, tuzsuz kül miktarı % 1 'den, külün sulun klorür asidinde erimeyen kısmı % 0,1 ve tuzsuz kuru madde miktarı % 15'ten az olmamalıdır.
- Getirilen salçalar kokmuş, kütlenmiş, bozulmuş olmayacaktır.
- Salçaların imal tarihi 1 yılı geçmeyecektir.
- Ürün 5 kg 'lık Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2001/29) uygun olacaktır. Üretici firmanın "T.K.İ.B" nin Gıda Sicil ve Üretim İzni" belgesi olmalıdır.

MADDE 34- YUMURTA TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Yumurtalar taze olacaktır.
- Yumurtalar kabukları sağlam, su veya başka bir sıvı ile yıkanmamış, zımparalanmamış ve temiz olacaktır.
- Yumurta kırıldığı zaman zarı ve beyazı kendine özgü renkte, beneksiz, kansız, kokusuz olmalı ve yumurtada yabancı madde bulunmamalıdır.
- Her biri 63 gramdan az 72 gramdan fazla olmayacaktır.
- Hava boşluğu 5 mm/mm'den fazla olmayacaktır.
- Yumurta sarısı ortada bulunmalı, çevresi oldukça belirgin olmalıdır.
- Kabuğunda toprak, pislik, kan lekeleri bulunmamalıdır.
- Yumurtanın şekli muntazam olmalı, girintili, çıkıntılı, pürüzlü olmamalı ve kabuğunda çatlak olmamalıdır.
- Muayene komisyonunca istenen tüm mikrobiyolojik analizler komisyonun öngördüğü yerde ve şartlarda müteahhit firma tarafından yapılacaktır.
- Müteahhit firmadan Tarım ve Köyişleri Bakanlığında alınmış üretim izni ve üretim sertifikası belgeleri istenecektir.
- Yumurta paketleri(30'lu viyol) üzerinde İmal Tarihi, Son Kullanma Tarihi, Firma Adı ve Adresi gramaj miktarı gibi etiket bilgileri olacaktır.
- Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2001/29) uygun olacaktır. Üretici firmanın "T.K.İ.B" nin Gıda Sicil ve Üretim İzni" belgesi olmalıdır.

MADDE 35- ÜZÜM SİRKESİ

- Berrak görünüşte , kendine has tat ve kokuda olmalı bulanık olmamalıdır.
- Azami 2 lt 'lik Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2001/29) uygun olacaktır. Üretici firmanın "T.K.İ.B" nin Gıda Sicil ve Üretim İzni" belgesi olmalıdır.

MADDE 36- PUDİNG VE KEŞKÜL

- Kendine özgü karakteristik koku ve görünümde, toz halinde olmalı ve içerisinde sağlığa zararlı herhangi bir madde bulunmamalıdır.

- Kakao, muz, çilek ve vanilya aromalı olacak şekilde istenilen şekilde karışık olarak temin edilecektir.
- Azami 1 kg lık Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2001/29) uygun olacaktır. Üretici firmanın ‘‘T.K.İ.B’’ nin Gıda Sicil ve Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır.

MADDE 37 - KONSERVELERİN GENEL TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Mahalli usullere göre piyasanın en iyisi (ekstra kalite) taze sebzelerden konserve şeklinde hazırlanmış olacaktır. Ana maddelerin tabii vasıflarını aynen muhafaza etmesi ve hiçbir bozukluğa uğramamış olması gerekir. Kokmuş, çürümüş, küflenmiş, kartlaşmış ana maddelerden yapılan konserve kabul edilemez. Ana maddeler mahalli usuller ve piyasa teamülüne göre: çöp, kılçık, yaprak gibi maddelerden temizlenmiş ve iyice yıkanmış olacak. Usulüne göre bu miktar taze ve çatlamış tüm domatesi ihtiva edecektir.
- Kapalı kutularda sterilize edilerek hazırlanacak konserve kutularının kapakları üzerinde imalathanenin ismi ve adresini, muhteviyatındaki gıda maddesinin ismini, asgari net miktarını ve içine mutad olarak katılmış diğer maddelerden cinslerini ve konserve seri numarasını bildirir birer etiket bulunacaktır.
- Konserve kutularının kapakları içeri çökük veya kabarmış (bombe yapmış) olmayacaktır. Kutuların hiçbir yerinde delik, deşik, çatlak ve ezikler ve içlerine kadar işlemiş derin pas lekeleri bulunmayacaktır. Kutuların yanlarını lehimle, alt ve üst kapakları ermetik olarak makine ile kapatılmış ve kapakların içleri lastik rondeli olacaktır. Kutular piyasa teamülü şeklide ve her biri standart miktar ihtiva edecektir.
- Evvelce herhangi bir sebeple, muhteviyatında husule gelen gazı kaçırmak maksadıyla delinerek lehimlenmiş kutular kabul edilmeyecektir.
- Konserve kutuları açıldıkları zaman gaz ihtisarı olmayacak ve muhteviyatları koku, lezzet, manzara yönlerinden tamamıyla tabii, pişmiş ana madde evsafında bulunacaktır.
- Konserve kutularının konulması için kullanılan madeni kutular evvelce hiç kullanılmamış ve okside olmamış tenekeden yapılmış olmalıdır.
- Konserve kutularında esas gıda maddesiyle ilavesine müsaade edilmiş bulunanlardan başka yabancı bir gıda maddesi veyahut zararsız da olsa herhangi bir kimyevi madde veya boya katılmış olmayacaktır.
- Konserve kutularının konulması için kullanılan madeni kutular evvelce hiç kullanılmamış ve okside olmamış yalnız türlü ve salça konserve kutularından yapılmış olacaktır. Konserve muhteviyatı ile temasta bulunan kısımlarla lastik rondellerde arsenik gibi zehirli maddeler vs. %0.5'den fazla kurşun bulunmayacaktır.
- Konserve kutuları açıldıkları zaman ihtisarı olmayacak, imalatı teamülü olan miktarda suyu havi olacak ve bu konserve maddesini örtmüş olacaktır. Muhteviyatı koku, lezzet, manzara ve kıvam bakımından tamamıyla pişmiş gıda maddeleri vasıflarında olacak, ekşimemiş ve çok pişmekten, mütevellit ezilmiş ve dağılmış bulunmayacaktır. Kimyevi vasıflarda bozukluklarına ait hiçbir değişiklik olmayacaktır.
- Konserve kutuları fiziki muayeneden sonra, aynı zamanda bakteriyolojik yönde de muayeneye tabii tutulacaktır. Kat'i neticede bu muayenenin sonucu beklenecektir.
- Muayene için numune olarak alınan ve açılan kutular ile bunların muhteviyatında hakemi, kimyevi ve bakteriyolojik yönlerden görülecek kusurlar numunenin temsil ettiği gruba temsil edilecek ve o grup tamamen reddedilecektir.
- Konserve kutuları (25-50) kutu muhtevi tahta sandık veya mukavva kutular içinde teslim edilecek ve bu ambalajlar nakliyata muhimmül edecek şekilde mazbut ve sağlam yapılı olacaktır.
- Kabul edilen malların normal şartlar altında altı ay müddetle bozulmamasını müteahhidi taahhüt edecektir. Altı ay içerisinde tegayür ve tefessün gibi bozulma alemleri gösteren kutular yol masrafları kendisine ait olmak üzere müteahhidi tarafından değiştirilecektir.
- Burada zikredilmeyen diğer bütün hususlar için mer'i gıda tüzüğü hükümleri uygulanacaktır. imal tarihi 1 yılı geçmemiş olacaktır.

- Konservelerin içinde insan sağlığına zararlı maddeler, taş, toprak, kum, boya ve diğer yabancı maddeler bulunmayacaktır.
- Konserveler gıda nizamnamesi tüzüğüne uygun olacaktır.
- Orjinal fabrikasyon ambalajının üzerinde, aşağıdaki bilgiler okunaklı bir şekilde olacaktır.
- Firmanın adı, adresi, ticari ünvanı veya varsa tescilli markası
- Adı -çeşidi
- Brüt ağırlığı, net ağırlığı, ilgili standardın işareti, numarası
- imal tarihi (ay ve yıl olarak)
- Son kullanım tarihi, raf ömrü
- Muayenede kullanılan bozulan, hasar gören, fonksiyonunu kaybeden numuneler satıcı firma tarafından yenileri ile değiştirilecek ve bozulan ambalajlar eski durumuna getirilecek.
- Muayene esnasında dizayn ve imalat hataları sebebiyle meydana gelebilecek kaza ve hasarlardan müteahhit sorumludur.
- Malzemenin getirdiği araç ve ambalajlar hijyenik özellikte olmalı, temiz ve sağlıklı olumsuz yönde etkileyecek hiçbir olumsuzluk olmamalıdır.
- Muayene komisyon üyelerince gerekli görülen mikrobiyolojik, toksikolojik ve kimyasal analizler bu analizleri yapmaya yeterli bir kuruluştaki yapılabilecek ve analiz için gerekli personel, alet, cihaz ve masraflar satıcı firmaya ait olacaktır.
- Malzemenin teslim yeri kurumumuz yemekhanesidir.
- Malzemenin getirildiği ambalajlar, taşıma, saklama süresinde bozulmadan iyi bir durumda tutacak ve dışardan dış etkenlerin bulaşmasını önleyecek nitelikte olan sağlam uygun malzemelerden yapılmış olmalıdır.
- Ambalajlamada kullanılan her türlü malzeme yeni temiz sağlam kuru, kokusuz ve insan sağlığına zarar vermeyecek nitelikte olmalıdır.
- Malzemeler istediğimize uygun olarak verilen ebatlarda ve gramajlarda sipariş verilecek ve getirilecektir.
- İmal tarihi 1 yılı geçmemiş olacaktır.

38.1 BEZELYE KONSERVESİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

- İçerisinde, değişik renkli, lekeli taneler, yabancı maddeler, alkode çözünmeyen maddeler olmayacaktır. Kutu doldurma oranı %90'dan az, süzme ağırlığı %60'dan az olmamalıdır.
- Bezelyeler taze, kendine has koku, tat ve renkte olacak yabancı tat ve koku bulunmayacak.
- Bezelyeler ezik, parçalanmış olmayacaktır.
- İçerisindeki bezelyelerin hepsi aynı cins ve büyüklükte olacaktır.
- Net 1kg ambalajda teslim alınacak olup süzme ağırlıkları baz alınacaktır.

38.2. MISIR KONSERVESİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Mısır konserveleri mahalli adetlere uygun olarak hazırlanmış, piyasada satılan iyi cins ve evsaf, kalite ve terkinde olacaktır.
- Kapalı kutularda sterilize edilerek hazırlanacak konservelerin üzerinde imalathanenin ismi ve adresinin, muhteviyatındaki gıda maddesinin isminin, çeşidinin, asgari net miktarının ve içine mutad olarak katılmış diğer maddelerin cinslerini ve konservenin seri numarasını bildirir birer etiket bulunacaktır. İmal ve son kullanma tarihi, TSE damgası bulunacaktır.
- Konserve kutuların kapakları içeri çekik veya düz olarak kabarmış, bombe yapmış olmayacaktır. Kutuların hiçbir yerinde delik, çatlak, fazla ezikler içlerine kadar işlemiş derin pas lekeleri bulunmayacaktır. Kutuların yanları lehimle, alt ve üst kapakları makinayla kapatılmış ve kapakların içleri lastik rondollü olacaktır. Kutular piyasa teamüllü şeklinde ve standart miktar ile mısır konservesi içerecektir.
- Evvelce herhangi bir sebeple içeriğinde oluşan gazı kaçırmak amacıyla delinerek lehimlenmiş kutular kabul edilmeyecektir.

- Kutular açıldıkları zaman gaz intişarı çıkmayacak ve içerikleri koku, lezzet, görünüm yönünden doğal, pişmiş iç bezelye evsafında olacaktır.
- Konserveler içinde esas gıda maddeleri ile ilavesine izin verilmiş bulunanlardan başka yabancı bir gıda maddesi veya zararsız da olsa herhangi bir kimyevi madde veya boya katılmış olmayacaktır.
- Konservelerin konulması için kullanılacak olan madeni kutular evvelce hiç kullanılmamış ve okside olmamış tenekeden yapılmış olmalıdır. Konserve içeriği ile temasta bulunan kısımlarla, lastik rondellerde arsenik gibi zehirli maddeler ve %0,5 den fazla kurşun bulunmayacaktır.
- Mısır konserveleri, aynı zamanda bakteriyolojik yönden muayeneye tabi tutulacak ve kati netice için de muayenenin sonucu beklenecektir.
- Muayene için numune olarak alınan ve açılan kutular ile bunların içeriğinde kimyevi ve bakteriyolojik yönlerden görülecek kusurlu yönler numunenin temsil ettiği gurubun tümünü temsil edecektir.
- Net 1 kg lık kutularda getirilecek, net süzme ağırlıkları üzerinden satın alınacaktır.
- Konservenin Vezin Kontrolü : İçindeki suyun süzülmesi (Süzme işlemi, bir süzgeç içine dökülen sebzelerden damlama kesilinceye kadar beklemek) suretiyle yapılır. Kutular arasındaki tesadüf edebilecek cüz'i fabrikasyon noksanlıklar, açılıp tartılan diğerleri ile birlikte istenilen gramaj vasıtasının altına düşmemek şartıyla kabul edilirler.

---38.3. TAZE FASULYE KONSERVESİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Taze fasulyelerin (TS 797) baş ve sapları ayıklanacak, birkaç parçaya bölündükten sonra tekniğine uygun biçimde işlenip, dolgu suyu içinde at ve üstüne dilimlenmiş domates (TS 794) konularak her metik kaplarda sterilize edilerek hazırlanmış olacaktır.
- Konserveler kendine has tat, koku ve renkte olacak, yabancı tat ve koku bulundurmayacak.
- Taze fasulye küpe ve etli olacak. Kılçıksız, dağılmış, fazla yumuşamış veya sert olmayacaktır.
- Dolgu sıvısı (salamura suyu) bulanık olmayacaktır. Kendine has kokusu olacak, yabancı koku ve tat içermeyecektir.
- Konserve, kendine has görünüşte olup, taze fasulyelerin hepsi aynı cinste olacaktır.
- İçerisinde yabancı madde bulunmayacak.
- Kutu doldurma oranı en az %90 olacaktır.
- Süzme kütesinin net kütleye oranı en az %55 olacaktır.
- Dolgu sıvısındaki tuz miktarı %2 olacaktır.
- Fasulye bitkisine ait sapması süzme ağırlığın %0.5'inden çok olmamalıdır.

MADDE 39- ÇAY

- İçerisinde toz, toprak, çöp gibi yabancı madde içermeyecektir.
- Ülkemiz Rize şehrinde üretilen çaylardan olacaktır.
- Çay tozsuz iri taneli olacaktır.
- Usulüne uygun demlendiğinde kendine özgü koyu renkli olacak açık sarı olmayacaktır.
- Kendine özgü koku ve görünüme sahip olacaktır.
- Azami 1 kg Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ

no.2001/29) uygun olacaktır. Üretici firmanın ‘‘T.K.İ.B’ nin Gıda Sicil ve Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır.

MADDE 40- KESME ŞEKER (1 Kg’lık AMBALAJLARDA)

- Birinci sınıf olacaktır.
- Küpler düzgün sıralanmış ve dağınık olmayacaktır. Küp tanelerin her biri 2,5-5 g ağırlığında olacaktır.
- 1000 gr’ lık paketlerde ambalajlanmış olacaktır.
- Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2006/40) uygun olacaktır. Üretici firmanın ‘‘T.K.İ.B’ nin Gıda Sicil ve Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır.

MADDE 41- KURU İNCİR ŞARTNAMESİ

- Yeni sene ürünü olacaktır.
- Kütlü, fena kokulu, ıslanıp tekrar kurutulmuş olmayacaktır.
- Sulanmış, şekerlenmiş, güvelenmiş, ekşimiş olmayacaktır.
- İçinde taş, toprak, çöp, çürük, yabancı maddeler bulunmayacaktır.
- 1 veya 2 Kg.lık orjinal paket ambalajlardan getirilecektir.
- Kendine has tat ve kokuda olacaktır, yabancı tat ve koku ihtiva etmeyecektir.
- Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2001/29) uygun olacaktır. Üretici firmanın ‘‘T.K.İ.B’ nin Gıda Sicil ve Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır.

MADDE 42- KURU KAYISI TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Malatya veya şekerpare cinsinden usulüne uygun olarak kurutulmuş ve yeni senenin mahsulü olacaktır.
- İri taneli olacaktır.
- Koruyucu madde olarak yalnızca kükürtdioksit kullanılabilir. Bu miktar %0.125 gramı geçmeyecektir.
- Rengi açık mütecanis renk almış olacak ve tabii yumuşaklığını muhafaza etmiş ve iri taneli olacaktır.
- İçerisinde çürümüş, bozulmuş kayısı olmayacaktır.
- Taneler benekli olup üzerinde benek çil bulunmayacaktır. Böcek, haşeret, kurt ve bunun yenikleri olmayacaktır.
- Taneler birbirine yapışık olmayacaktır.
- Azami 1 kg lık orijinal paket ambalajda Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2001/29) uygun olacaktır. Üretici firmanın ‘‘T.K.İ.B’ nin Gıda Sicil ve Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır.

MADDE 43- CEVİZ VE FINDIK İÇİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Yeni sene mahsulü ve piyasada satılan iyi cins ceviz ve fındık işlerinden olacaktır.
- Çürük, küflü, küf vs. fena kokulu rutubetli, kurtlu, kurt yenikli, taşlı, topraklı, çok siyahlanmış, ekşimiş ve acımış olmayacaktır.
- Ceviz ve fındık içleri uygun ambalajlarda saklanıp, ambalajlar üzerinde ürünün cinsi, imal ve son kullanma tarihi gibi etiket bilgileri bulunacaktır.
- Azami 1 kg lık vakumlu Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ

no.2001/29) uygun olacaktır. Üretici firmanın ‘‘T.K.İ.B’ nin Gıda Sicil ve Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır.

MADDE 44- TOZ ŞEKER TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Şeker pancarından elde edilip, kireç ve karbondioksit ile temizlenip kristalize edilmiş olacaktır.
- Şeker, küflenmiş, ıslak ve topaklanmış olmamalıdır.
- Sadece sakarozdan ibaret olmalıdır.
- İçerisinde taş, toprak, kum ve nemden dolayı topaklanmış şeker kütleleri olmamalıdır.
- Rengi beyaz olmalıdır. Kirli sarı renkte olmamalıdır.
- Azami 50 kg lık Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2001/29) uygun olacaktır. Üretici firmanın ‘‘T.K.İ.B’ nin Gıda Sicil ve Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır.

MADDE 45- SIYAH KURU ÜZÜM TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Yeni sene mahsulü ve piyasanın iyi cins kuru üzümünden olacaktır.
- Ezilmiş, sulanmış, küflü, çürümüş, tegayür etmiş olmayacaktır.
- Mütecahis halde ve normal vasıflarda bulunacaktır. Temiz ve sağlam sandıklarda getirilecek ve sandıklar üzerinde cinsi ile net kg ile etiket bilgileri yazılı olacaktır.
- 10 no olacaktır.
- Azami 1 kg Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2001/29) uygun olacaktır. Üretici firmanın ‘‘T.K.İ.B’ nin Gıda Sicil ve Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır.

MADDE 46- SÜT (1 LT) , SÜT 200 ML

- Pastörize süt 1. sınıf tam yağlı süt olmalıdır. (Yağ oranı %3 m/v).
- Pastörize sütte yağsız katı madde miktarı en az %8 m/v olmalıdır.
- E. Coli bulunmamalıdır.1. sınıf pastörize süt, özel cihazlarda temizlenmiş ve homojenize edilmiş ekstra kaliteli veya birinci sınıf çiğ sütlerin (TS 1018) pastörize edilmesi ile elde edilmiş olmalıdır.
- 1 ml de toplam bakteri sayısı 20.000 den fazla olmamalı ve koliform bakteri bulunmamalıdır
- 0.5 ml si 0.05 mg fenol değerinden çok fosfataz aktivitesi göstermemeli, metalimsi, pişmiş ve okside olmuş, tabii bir tat ve kokuda homojenize edilmiş olmalıdır.
- Sütler 1 lt’ lik ve 200 ml’lik ambalajlarda olacaktır.
- UHT tekniğiyle yapılmış olmalıdır.
- Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2001/29) uygun olacaktır. Üretici firmanın ‘‘T.K.İ.B’ nin Gıda Sicil ve Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır.

MADDE 47- KARABİBER

- Kendine özgü renk,tad,koku,aromada olacak,çürümüş,küflenmiş,bayatlamış ve bozulmuş olmayacaktır.
- Ambalaj içerisinde olması halinde üzerinde imalatçısının adı,net miktarı,yazılı olacaktır.
- Ambalajı taşıma ve saklamaya uygun özellikte sağlam,temiz ve insan sağlığına zararsız malzemelerden yapılmış olacaktır.

- Azami 1 kg lık Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2001/29) uygun olacaktır. Üretici firmanın "T.K.İ.B" nin Gıda Sicil ve Üretim İzni" belgesi olmalıdır.

MADDE 48 - PUL BİBER TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Kendine özgü renk,tad,koku,aromada olacak,çürümüş,küflenmiş,bayatlamış ve bozulmuş olmayacaktır.
- Ambalaj içerisinde olması halinde üzerinde imalatçısının adı,net miktarı,yazılı olacaktır.
- Ambalajı taşıma ve saklamaya uygun özellikte sağlam,temiz ve insan sağlığına zararsız malzemelerden yapılmış olacaktır.
- Azami 1 kg lık Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2001/29) uygun olacaktır. Üretici firmanın "T.K.İ.B" nin Gıda Sicil ve Üretim İzni" belgesi olmalıdır.

MADDE 49 – KURU NANE ŞARTNAMESİ

- Kendine özgü renk,tad,koku,aromada olacak,çürümüş,küflenmiş,bayatlamış ve bozulmuş olmayacaktır.
- Ambalaj içerisinde olması halinde üzerinde imalatçısının adı,net miktarı,yazılı olacaktır.
- Ambalajı taşıma ve saklamaya uygun özellikte sağlam,temiz ve insan sağlığına zararsız malzemelerden yapılmış olacaktır.
- Azami 1 kg Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2001/29) uygun olacaktır. Üretici firmanın "T.K.İ.B" nin Gıda Sicil ve Üretim İzni" belgesi olmalıdır.

MADDE 50- KEKİK

- Piyasada satılan en iyi cinsten olacak.
- İçinde yabancı madde olmayacaktır.
- Kül azami%14, külün asitle erimeyen kısmı azami %4, uçucu yağ asitleri oranı %2 olacaktır. Hava almayacak ambalajlar içerisinde getirilecektir
- Ambalajı taşıma ve saklamaya uygun özellikte sağlam,temiz ve insan sağlığına zararsız malzemelerden yapılmış olacaktır.
- Azami 1 kg lık ambalaj içerisinde Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2001/29) uygun olacaktır. Üretici firmanın "T.K.İ.B" nin Gıda Sicil ve Üretim İzni" belgesi olmalıdır.

MADDE 51- KİMYON TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Rutubet en çok %10 olacaktır.
- Kendine has kokusu ve lezzeti olacaktır.
- Ambalajı taşıma ve saklamaya uygun özellikte sağlam, temiz ve insan sağlığına zararsız malzemelerden yapılmış olacaktır.
- Azami 1 kg Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2001/29) uygun olacaktır. Üretici firmanın "T.K.İ.B" nin Gıda Sicil ve Üretim İzni" belgesi olmalıdır.

MADDE 52– MADEN SUYU (SADE)

- 200 ml’lik cam şişelerde olacaktır.
- Anyon ve katyonlar Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı ile Sağlık Bakanlığı’nın vermiş olduğu izinler ölçüsünde olacaktır.
- Ambalaj içerisinde olması halinde üzerinde imalatçısının adı, net miktarı, yazılı olacaktır.
- Ambalajı taşıma ve saklamaya uygun özellikte sağlam, temiz ve insan sağlığına zararsız cam malzemelerden yapılmış olacaktır.
- Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2001/29) uygun olacaktır. Üretici firmanın ‘‘T.K.İ.B’ nin Gıda Sicil ve Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır.

MADDE 53– ÇİKOLATALI KEK

- Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı onaylı, Türk Gıda Kodeksi Tebliğine uygun olmalıdır.
- Net 42 gr ağırlıkta orijinal ambalajında kakaolu veya meyvalı kek olacaktır.
- Ambalaj içerisinde olması halinde üzerinde imalatçısının adı, net miktarı, yazılı olacaktır.
- Ambalajı taşıma ve saklamaya uygun özellikte sağlam, temiz ve insan sağlığına zararsız malzemelerden yapılmış olacaktır.
- Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2001/29) uygun olacaktır. Üretici firmanın ‘‘T.K.İ.B’ nin Gıda Sicil ve Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır.

MADDE 54- YEMEKLİK TUZ

- Tuzlar beyaz renkte ve homojen olacak, gözle görülen yabancı madde içermeyecektir.
- Tuzların imal edilmesi ve işlenmesi Gıda Maddeleri Tüzüğüne (624, 625. maddelere) uygun olarak yapılmış olacaktır.
- pH iyotlu sofratuzlarının pH’lı 7,5-8,0 arasında olacaktır.
- Suda çözünmeyen madde miktarı, kütlece en çok %0.5 olacaktır.
- Asitle çözünmeyen madde miktarı, kütlece en çok %0.5 olacaktır.
- Kalsiyum miktarı (suda çözünen kütlece Ca+2 cinsinden en çok %0,1 olacak.
- Rutubet miktarı (kütlece) mutfak tuzunda en çok %2, sofratuzunda % 0,5 olacaktır.
- Sodyum klorür miktarı kütlece mutfak tuzunda en az %97, sofratuzunda % 98 olacaktır.
- Magnezyum miktarı suda çözünen kütlece M2+2 cinsinden mutfak tuzunda en çok %0.2, sofratuzunda %0,1 olacaktır.
- Alkalilik (suda çözünen kütlece C03-2 cinsinden). Mutfak tuzunda %0.2, sofratuzunda %0,2 olacaktır. İyotlu sofratuzunda hiç bulunmayacak.
- Mutfak tuzu 5-10 kg., sofratuzları 750 gr. naylon paket ambalajlarda olacaktır.
- İyot miktarı suda çözünen KI cinsinden sadece iyotlu sofratuzlarından 5ml/kg olacaktır.
- Ambalajı taşıma ve saklamaya uygun özellikte sağlam,temiz ve insan sağlığına zararsız malzemelerden yapılmış olacaktır.
- Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2001/29) uygun olacaktır. Üretici firmanın ‘‘T.K.İ.B’ nin Gıda Sicil ve Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır.

MADDE 55- GALETA UNU

- Ekstra-ekstra veya ekstra undan yapılmış olup nem miktarı % 6 civarındadır.
- Görünüş, renk, koku ve lezzeti normal olmalı. Pişmeden evvel veya pişirildikten sonra tabii olmayan, lezzet, görünüm, koku, acılık, ekşilik olmamalıdır.
- Küflenmiş, kirlenmiş, kurt ve böcekli olmamalı, içinde fare pisliği çuval döküntüsü, kıl ve ip parçası v.b cisimler bulundurulmamalıdır.
- Tarım ve Köy İşleri Bakanlığından onaylı olmalıdır.
- Türk gıda kodeksine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlenmiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır.
- En fazla 1 kg lık ambalajda olacaktır.
- Ambalajı taşıma ve saklamaya uygun özellikte sağlam,temiz ve insan sağlığına zararsız malzemelerden yapılmış olacaktır.
- Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2001/29) uygun olacaktır. Üretici firmanın "T.K.İ.B" nin Gıda Sicil ve Üretim İzni" belgesi olmalıdır.

MADDE 56- KARISIK TURŞU

1. Turşu tabii sirke kullanılarak vasıfları belirtilen (hıyar, domates, taze biber, lahana) sebzelerinden yalnız bir cinsten normal bekleme süresini geçirerek miat usullere göre imal edilmiş ve turşu vasfına haiz (nefaset, lezzet ve görünüş bakımından olacaktır.).
2. Turşuların bulunduğu suyu kapta turşuların üzerinde yapıldığı halde tamamen örtülmemiş olacaktır
3. Turşuların suyu salyalanmış sebze erimiş küflenmiş koku dağılmış acımsı bayat olmayacak. Tabii lezzet ve rainada olacaktır. Tortulu olmayacak berrak olacaktır.
4. Turşu suyunun içindeki tabii sirke miktarı (asit ,asetik) cinsinden % 1 den az olmayacaktır. Turşu suyundaki su miktarı (Sodyum klorür % 4 den fazla olmayacaktır.) içerisinde muhafaza için antiseptik maddeler katılmamış olacaktır. İş bu evsaf bu madde ile birlikte (yedi) maddeden ibarettir.
5. Ambalajı taşıma ve saklamaya uygun özellikte sağlam,temiz ve insan sağlığına zararsız malzemelerden yapılmış olacaktır.
6. Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2001/29) uygun olacaktır. Üretici firmanın "T.K.İ.B" nin Gıda Sicil ve Üretim İzni" belgesi olmalıdır.

MADDE 57- KORNİŞON ve JALAPONE TURŞU

- Turşuların bulunduğu suyu kapta turşuların üzerinde yapıldığı halde tamamen örtülmemiş olacaktır.
- Turşuların suyu salyalanmış, sebze erimiş, küflenmiş, kokmuş,dağılmış acımsı, bayat olmayacak tabii lezzet ve rayinada olacaktır. Tortulu olmayacak berrak olacaktır.
- Turşu suyunu içindeki tabii sirke miktarı (Asit,asetik) cinsinden %1'den az olmayacaktır.
- Turşu suyundaki tuz miktarı (sodyum klorür) %4 den fazla olmayacaktır.)
- İçerisinde muhafaza için antiseptik maddeler katılmamış olacaktır.
- Kornişon turşuda 2 numara salatalıklar kullanılacaktır. Salatalıklar aynı yıl mahsulü olacaktır. Turşuda kullanılacak salatalıklar acımamış, temiz, sağlam, küflenmemiş ve çekirdekleri yumaşamamış olmalıdır.
- Ambalajı taşıma ve saklamaya uygun özellikte sağlam,temiz ve insan sağlığına zararsız malzemelerden yapılmış olacaktır.
- Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2001/29) uygun olacaktır. Üretici firmanın "T.K.İ.B" nin Gıda Sicil ve Üretim İzni" belgesi olmalıdır.

MADDE 58- TARHANA

- Piyasanın en iyisi olacak muayene komisyonunun beğeneceği evsafda olacaktır.
- Tarhanada renk sarımtırak turuncu kendine özgü koku ve tatta olacaktır.
- Tarhana TSE 2882'ye uygun biçimdeki ambalajlar içinde gelecektir.
- Ambalajı taşıma ve saklamaya uygun özellikte sağlam,temiz ve insan sağlığına zararsız malzemelerden yapılmış olacaktır.
- Azami 1 kg ambalajda olup Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2001/29) uygun olacaktır. Üretici firmanın "T.K.İ.B" nin Gıda Sicil ve Üretim İzni" belgesi olmalıdır.

MADDE 59- HİNDİSTAN CEVİZİ

- Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
- Kendine has renk ve tatta olmalı, içinde hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır. Sağlam ve tam olgunlaşmış meyvelerden elde edilmiş olup gevrek ve temiz olacaktır. Rengi beyaz olacak, yumuşak isli, yağı dışı vurmuş, acılaştırılmış, küflü yada küf kokulu, kurtlu, canlı ve cansız böcek artıkları, tohum kabuğu bulunmayacaktır.
- Ambalajı taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemedan yapılmış olmalıdır. 1 kg'lık orijinal ambalajlarda olmalıdır. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numunedan farklı çıkan Hindistan cevizi yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir. Ambalaj üzerinde ürünün İSO veya HACCP belgesine sahip olduğunu gösteren işaretler bulunmalıdır.
- Ambalajı taşıma ve saklamaya uygun özellikte sağlam, temiz ve insan sağlığına zararsız malzemelerden yapılmış olacaktır.
- Azami 1 kg lık ambalajda olup Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2001/29) uygun olacaktır. Üretici firmanın "T.K.İ.B" nin Gıda Sicil ve Üretim İzni" belgesi olmalıdır.

MADDE 60- KAYMAK

- Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
- Kendine has renk ve tatta olmalı, içinde hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır. Rengi beyaz olacak, yumuşak isli, yağı dışı vurmuş, acılaştırılmış, küflü yada küf kokulu, kurtlu, canlı ve cansız böcek artıkları, tohum kabuğu bulunmayacaktır.
- Manda ve inek sütü karışım kaymağı olacaktır.
- Kaymaklar, işleme aşamasında pastörizasyon veya pastörizasyona eş değer ısı işlem gördükten sonra tüketime sunulmalıdır.
- Ambalajı taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemedan yapılmış olmalıdır. Ambalajı taşıma ve saklamaya uygun özellikte sağlam, temiz ve insan sağlığına zararsız malzemelerden yapılmış olacaktır.
- Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2001/29) uygun olacaktır. Üretici firmanın "T.K.İ.B" nin Gıda Sicil ve Üretim İzni" belgesi olmalıdır.

MADDE 61- KAKAO

- Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
- Kakaolar en ince değirmende öğütülmüş olacaktır. İçlerinde yabancı madde, böcek veya böcek kalıntıları bulunmamalı, küflenmiş, bayatlamış, bozulmuş olmamalıdır.
- Kakaolar ortam sıcaklığında olmalıdır.
- Kakaolar 500 gr'lık ambalajlarda olacaktır.
- Ambalajı taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır.
- Ambalajı taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır. Ambalajı taşıma ve saklamaya uygun özellikte sağlam,temiz ve insan sağlığına zararsız malzemelerden yapılmış olacaktır.
- Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2001/29) uygun olacaktır. Üretici firmanın "T.K.İ.B" nin Gıda Sicil ve Üretim İzni" belgesi olmalıdır.

MADDE 62- KABARTMA TOZU

- 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.
- Kutu içinde her biri 10 gr 5 adet olacaktır.
- Paketlerin içi nemden dolayı topraklanmış olmayacaktır.
- Ambalajı taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır. Ambalajı taşıma ve saklamaya uygun özellikte sağlam,temiz ve insan sağlığına zararsız malzemelerden yapılmış olacaktır.
- Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2001/29) uygun olacaktır. Üretici firmanın "T.K.İ.B" nin Gıda Sicil ve Üretim İzni" belgesi olmalıdır.

MADDE 63- SOYA SOSU TEKNİK ŞARTNAME

Piyasada satılan 1. Sınıf kalitede olmalıdır. İstenilen soya sosu 250 ml lik şişelerde teslim edilmelidir.

Ambalajı taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır. Ambalajı taşıma ve saklamaya uygun özellikte sağlam,temiz ve insan sağlığına zararsız malzemelerden yapılmış olacaktır.

Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2001/29) uygun olacaktır. Üretici firmanın "T.K.İ.B" nin Gıda Sicil ve Üretim İzni" belgesi olmalıdır.

MADDE 64- DAMLA ÇİKOLATA, MEYVELİ-KARAMELLİ-ÇİKOLATALI SOS

- Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.

- İçlerinde yabancı madde, böcek veya böcek kalıntıları bulunmamalı, küflenmiş, bayatlamış, bozulmuş olmamalıdır.
- Ambalajı taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır. Ambalajı taşıma ve saklamaya uygun özellikte sağlam, temiz ve insan sağlığına zararsız malzemelerden yapılmış olacaktır.
- Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2001/29) uygun olacaktır. Üretici firmanın "T.K.İ.B" nin Gıda Sicil ve Üretim İzni" belgesi olmalıdır.

MADDE 65- BARBUNYA (8-9 ELEK)

- Barbunyalar son sene mahsulü, 1.kalite ve yerli üretim olacaktır.
- Barbunya taneleri mümkün olduğu kadar mütecanis umumiyetle dolgun olup buruşmuş, çürük, ıslak, küflü, böcekli, böcek yenikli, sararmış ve fena kokulu olmayacaktır.
- Barbunyalar önceden ıslatılmadan pişirildiğinde hepsi aynı derecede pişmiş olacaktır.
- Barbunyalardan gelişi güzel alınacak 100 adedinin ağırlığı kusurlu taneler çıktıktan sonra 40 gr.dan aşağı olmayacaktır.
- Barbunyalarda çöp, kabuk ve zararlı yabancı maddeler bulunmayacaktır. Taş, toprak, kum olmayacak, böcek yenikli tane miktarı en çok %2 olacaktır.
- Kırık, buruşmuş ve çok küçük taneler miktarı %2'den fazla olmayacaktır.
- En fazla 25 kg 'lık ambalajda olmak üzere Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Üretici firmanın "T.K.İ.B" nin Gıda Sicil ve Üretim İzni" belgesi olmalıdır.

MADDE 66- SOFRA TUZU

- Kendine uygun normal görünüm, renk lezzet ve çekilme iriliğinde olacak, içerisinde gözle görülür yabancı madde olmayacaktır.
- 2-140 C hararet derecesinde kurutulduktan sonra zehirli bileşenlerden arındırılmış olmak şartıyla en az %95 NaCl içerecektir.
- İyotlu tuz getirilecektir.
- Ambalajı taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır. Ambalajı taşıma ve saklamaya uygun özellikte sağlam, temiz ve insan sağlığına zararsız malzemelerden yapılmış olacaktır.
- Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2001/29) uygun olacaktır. Üretici firmanın "T.K.İ.B" nin Gıda Sicil ve Üretim İzni" belgesi olmalıdır

MADDE 67- BİBER SALÇA TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Yemeklik salça biber bitkisinden usulüne uygun olarak imal edilmiş olacaktır.
- Salça kendisine has renk, tat ve kokuda olacaktır.
- Salçaların içinde bulunduğu tenekeler temiz, passız, sağlıklı ve hijyenik özellikte olmalıdır.
- Salça tenekelerinin üzerinde: Firma adı, adresi, ticari unvanı, imal ve son kullanma tarihi (ay ve yıl olarak), brüt ve net ağırlıkları, asit yüzdesi, seri veya parti no, ilgili standardın işareti ve numarası, salçanın yapımında kullanılan katkı maddelerinin adı ve miktarı yazılı olmalıdır.
- Kuru erzak malzemeleri ile ilgili ön koşullar salça içinde geçerlidir.

- Salça için (normal depolama ve kullanım şartlarında) satıcı firma en az 6 ay garanti verecektir. 6 ay içinde bozulan malzemelerin tüm masrafı müteahhide ait olmak kaydıyla aynı kalitede malzeme ile değiştirilecektir.
- Salçalar TSE belgeli ve Gıda Mevzuatı Tüzüğü'ne uygun olacaktır.
- Konsantre konserve salçasının kutuları orijinal fabrikanın ambalajında olacaktır.
- İçinde biberden domatesten başka cins sebze ve meyve ezmeleri zararsızda olsa ağırlaştırıcı maddeler olmayacaktır.
- Su miktarı % 82'den, tuz miktarı % 6'dan fazla olmayacaktır, tuzsuz kül miktarı % 1 'den, külün sulun klorür asidinde erimeyen kısmı % 0,1 ve tuzsuz kuru madde miktarı % 15'ten az olmamalıdır.
- Getirilen salçalar kokmuş, küetlenmiş, bozulmuş olmayacaktır.
- Salçaların imal tarihi 1 yılı geçmeyecektir.
- En fazla 5 kg 'lık ambalajda olup Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2001/29) uygun olacaktır. Üretici firmanın "T.K.İ.B" nin Gıda Sicil ve Üretim İzni" belgesi olmalıdır.

MADDE 68 - DOLMA ZEYTİN

- 1.Asit veya başka bir madde ile acılığı giderilmez. Sadece tuzlu su ile salamura yapılır.Yeme olgunluğuna gelmiş olacaktır.
- 2.Temiz ve sağlam olmalı, yabancı tat ve koku ihtiva etmemelidir. Eti, çekirdeğine yapışmayacaktır.
- Grup ve tipine has yeme olgunluğunda ve yenebilir özellikte olmalıdır.
- Ambalaj içindeki zeytinlerin çeşidi, sınıfı, grubu, tipi ve stili aynı olmalıdır.
- Kirli, kokuşmuş, özellikleri kaybolmuş, kurtlanmış veya küflenmiş olmamalıdır.
- Her türlü parazit, böcek veya bunların parçalarını ihtiva etmemelidir.
- Gözle görülür yabancı madde bulunmamalı, zararsız yabancı madde 1 kg da en çok 1 adet olmalıdır.
- Dolma zeytinler sağlığa zarar vermeyecek , zeytinin kalitesini bozmayacak , içindeki salamuradan zarar görmeyecek özellikteki ambalajlar içinde getirilir. Ambalajda komisyon tercihi esastır.
- Azami 5 kg'lık ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2001/29) uygun olacaktır. Üretici firmanın "T.K.İ.B" nin Gıda Sicil ve Üretim İzni" belgesi olmalıdır.

MADDE 69- KEMALPAŞA TATLISI TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Piyasada satılan en iyi ve taze neviden olacaktır.
- İtinalı bir surette pişirmiş olacaktır.
- Yanık, yapışkan, rutubetli, küflü, küf kokulu, fena kokulu olmayacaktır.
- Bir parçası ağızda çiğnendiği zaman acılık, ekşilik, fena koku ve çatırtı hissedilmeyecektir.

- Ürünler minimum 165 gr'lık paketlerde olacaktır.
- Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2001/29) uygun olacaktır. Üretici firmanın "T.K.İ.B" nin Gıda Sicil ve Üretim İzni" belgesi olmalıdır.

MADDE 70- EKMEK KADAYIFI -TEL KADAYIFI TATLISI TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Piyasada satılan en iyi ve taze neviden olacaktır.
- İtinallı bir surette pişirmiş olacaktır.
- Yanık, yapışkan, rutubetli, küflü, küf kokulu, fena kokulu olmayacaktır.
- Bir parçası ağızda çiğnendiği zaman acılık, ekşilik, fena koku ve çatırtı hissedilmeyecektir.
- Tel kadayıf 750 gr'lık paketlerde, Ekmek kadayıfı 500 gr paketlerde olacaktır.
- Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2001/29) uygun olacaktır. Üretici firmanın "T.K.İ.B" nin Gıda Sicil ve Üretim İzni" belgesi olmalıdır.

MADDE 71- İKİSİ BİR ARADA KAHVE

- İçerisinde toz, toprak, çöp gibi yabancı madde içermeyecektir.
- Kahveler iyi çekilmiş olacaktır.
- Kahvelerin içeriğinde krema ve kahve olmalıdır.
- Su ile temasında kendine özgü koku ve renkte olmalıdır.
- Kendine özgü koku ve görünümüne sahip olacaktır.
- Kahveler minimum 11 gr'lık poşetlerde ve 48 adetlik kutularda olmalıdır.
- Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2001/29) uygun olacaktır. Üretici firmanın "T.K.İ.B" nin Gıda Sicil ve Üretim İzni" belgesi olmalıdır.

MADDE 72- BİTKİ ÇAYLARI

- İçerisinde toz, toprak, çöp gibi yabancı madde içermeyecektir.
- Bitki çayları tozsuz iri taneli olacaktır.
- Bitki çayları içeriğinde ada çayı, nane limon, papatya, balı tarçınli karanfilli, ıhlamur çayı, kuşburnu çayı ve bunların meyve aromalı karışımlarından olacaktır.
- Usulüne uygun demlendiğinde kendine özgü koyu renkli olacak açık sarı olmayacaktır.
- Kendine özgü koku ve görünümüne sahip olacaktır.
- Bitki çayları 40 gr'lık 20 adetlik kutularda olmalıdır.
- Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2001/29) uygun olacaktır. Üretici firmanın "T.K.İ.B" nin Gıda Sicil ve Üretim İzni" belgesi olmalıdır.

MADDE 73- HAZIR TÜRK KAHVESİ

- İçerisinde toz, toprak, çöp gibi yabancı madde içermeyecektir.
- Kahveler iyi ince çekilmiş olacaktır.
- Su ile temasında kendine özgü koku ve renkte olmalıdır.
- Kendine özgü koku ve görünümüne sahip olacaktır.

- 6 gr'lık ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2001/29) uygun olacaktır. Üretici firmanın "T.K.İ.B" nin Gıda Sicil ve Üretim İzni" belgesi olmalıdır.

MADDE 74- PARÇACIKLI MEYVE SUYU (1 LT'LİK AMBALAJLARDA)

- Ürünler 1. kalitede olacaktır.
- Kendine özgü tat,koku ,renk ve görünüşte olmalıdır. Yabancı tat ve koku içermemelidir.1 Litrelik uygun ambalajlarda olacaktır.
- Meyve sularında üretimin doğasından kaynaklanabilecek etil alkol miktarı en çok 5.0 g/l , laktik asit miktarı en çok 0.6 g/l, uçucu asit miktarı en çok 0.4 g/l olmalıdır.
- Meyve suyunda kullanılacak şekerlerde su oranı %2 den fazla olmamalıdır.
- Ambalajların dolum oranı hacimce en az %90 olmalıdır. Meyve suyu ve benzeri ürünlere süktroz, invert şeker şurubu, glukoz şurubu, dekstroz, früktoz ve meyveden elde edilmiş şekerler katılabilir.
- Ürüne katılan şeker miktarı asitliği düzenlemek için kuru madde üzerinden 15gr/lt.den ,tatlandırmak için ise 150gr/lt.den fazla olmamalıdır.
- Parçacık oranı en az %2 meyve oranı en az %12 olmalıdır.
- Yüklenici, son kullanma tarihinin dolmasına 4 ay kala kullanılmamış ürünü değiştirmeye taahhüt etmelidir.
- Yükleniciler, ambalajı açıldığında kullanıma uygun olmayan,hatalı,bozuk olduğu tespit edilen ürünü,yenileri ile ücretsiz olarak değiştirecektir.
- Miadı içinde bozulduğu görülen ürünler yüklenici tarafından 2 gün içinde yenileriyle değiştirilmelidir.
- Ürünlerin tümünün etkilendiği durumlarda 24 saat içinde yenileri temin edilmelidir ve bunu belirten yazılı taahhütname Muayene Kabul Komisyonu'na verilmelidir.
- Şeffaf şişe 1 lt'lik Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2001/29) uygun olacaktır. Üretici firmanın "T.K.İ.B" nin Gıda Sicil ve Üretim İzni" belgesi olmalıdır.

MADDE 75- MEYVE SUYU (330 ML AMBALAJLARDA)

- Ürünler 1. kalitede olacaktır.
- Kendine özgü tat, koku ,renk ve görünüşte olmalıdır.Yabancı tat ve koku içermemelidir.
- Meyve sularında üretimin doğasından kaynaklanabilecek etil alkol miktarı en çok 5.0 g/l , laktik asit miktarı en çok 0.6 g/l, uçucu asit miktarı en çok 0.4 g/l olmalıdır.
- Meyve suyunda kullanılacak şekerlerde su oranı %2 den fazla olmamalıdır.
- Ambalajların dolum oranı hacimce en az %90 olmalıdır. Meyve suyu ve benzeri ürünlere süktroz,invert şeker şurubu, glukoz şurubu, dekstroz, früktoz ve meyveden elde edilmiş şekerler katılabilir.
- Ürüne katılan şeker miktarı asitliği düzenlemek için kuru madde üzerinden 15gr/lt.den ,tatlandırmak için ise 150gr/lt.den fazla olmamalıdır.
- Parçacık oranı en az %2 meyve oranı en az %12 olmalıdır.
- Yüklenici,son kullanma tarihinin dolmasına 4 ay kala kullanılmamış ürünü değiştirmeye taahhüt etmelidir.
- Yükleniciler,ambalajı açıldığında kullanıma uygun olmayan,hatalı,bozuk olduğu tespit edilen ürünü,yenileri ile ücretsiz olarak değiştirecektir.

- Miadı içinde bozulduğu görülen ürünler yüklenici tarafından 2 gün içinde yenileriyle değiştirilmelidir.
- Ürünlerin tümünün etkilendiği durumlarda 24 saat içinde yenileri temin edilmelidir ve bunu belirten yazılı taahhütname Muayene Kabul Komisyonu'na verilmelidir.
- Şeffaf şişe 330 ml ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2001/29) uygun olacaktır. Üretici firmanın "T.K.İ.B" nin Gıda Sicil ve Üretim İzni" belgesi olmalıdır.

MADDE 76- KASE MARAŞ DONDURMA (SADE)

- İçerisinde en az % 60 keçi sütü olacaktır.
- Süt kreması glüten içermeyecektir.
- Kendine özgü koku ve görünümüne sahip olacaktır.
- 100-105 ml Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2001/29) uygun olacaktır. Üretici firmanın "T.K.İ.B" nin Gıda Sicil ve Üretim İzni" belgesi olmalıdır.

MADDE 77- SU 500 ML VE 330 ML PET SU

- Pet sular Sağlık Bakanlığınca 25 Temmuz 2001 tarih ve 24473 sayılı yönetmelik ile 27 Haziran 2003 tarih ve 25151 sayılı Resmi Gazetede yayınlanan Doğal Kaynak, Maden ve İçme suları ile Tıbbi suların istihsalı, ambalajlanması ve satışı hakkındaki yönetmelik ile 17 Şubat 2005 tarih ve 25730 sayılı resmi gazetede yayınlanan İnsani Tüketim Amaçlı Sular hakkındaki yönetmeliğe uygun doğal kaynak suyu olacaktır.
- İşlenmiş su kesinlikle olmayacaktır.
- Suya ait olan, su analiz limit değerlerinde (Ph değeri:7-8, Nitrit: bulunmayacaktır, arsenik 0.01 mg/L) olacaktır.
- Sular 330 ml'lik ve 500 ml'lik Pet şişelerde olacaktır.
- Ürünler ile ilgili üretici firmanın ilgili valiliğin Halk Sağlığı Müdürlüğü'nden alınmış "Doğal Kaynak Suyu Üretim İzin Belgesi" olacaktır.
- Ürünler ile ilgili üretici firmanın ilgili valiliğin Halk Sağlığı Müdürlüğü'nden alınmış "Doğal Kaynak Suyu Üretim İznine Mahsus Analiz Sertifikası" olacaktır.
- Ürünler ile ilgili üretici firmanın ISO 9001 ve ISO 22000 sertifikaları olacaktır.
- Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2001/29) uygun olacaktır. Üretici firmanın "T.K.İ.B" nin Gıda Sicil ve Üretim İzni" belgesi olmalıdır.

MADDE 78- TOZ SAHLEP

- İçerisinde toz, toprak, çöp gibi yabancı madde içermeyecektir.
- Sahlepler iyi ince çekilmiş 18,5 gr ambalajda olacaktır.
- Su ile temasında kendine özgü koku ve renkte olmalıdır.
- Kendine özgü koku ve görünümüne sahip olacaktır.

- Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2001/29) uygun olacaktır. Üretici firmanın ‘‘T.K.İ.B’ nin Gıda Sicil ve Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır.

MADDE 79- TEREYAĞI

- Tat ve kokusu hoş, yabancı tat ve koku bulunmaz
- Süt yağı miktarı kütlece en az %82 olmalı,
- Asiditesi (süt asidi cinsinden) en çok % 27 olmalı.
- Homojen renkte ve 1 gr da 20 den fazla küf ve maya bulunmamalıdır.
- Tereyağında gıda katkı maddeleri yönetmeliğince konulması kabul edilen maddeler dışında hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.
- Rutubet miktarı kütlece en çok %15 olmalıdır.
- Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2001/29) uygun olacaktır. Üretici firmanın ‘‘T.K.İ.B’ nin Gıda Sicil ve Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır.

MADDE 80- ETLİ MANTI

- Mantıda kullanılacak un 1.Kalitede ve ‘‘Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Buğday Unu Tebliğine’’ uygun olacaktır.
- İçerisinde %100 dana kıyması kullanılacaktır. Soya kullanılmayacaktır.
- Hamuru çok kalın veya ince olmayacaktır.
- 1 kg. mantı içerisinde 10 g baharat, 50 g soğan ve 250 g dana kıyma olacaktır.
- Manti taneleri orta irilikte olacaktır.
- Ürünler günlük üretim olacaktır.
- Mantılar birbirine yapışmış, gevşemiş ve kıyma içermeyen tane olmayacaktır.
- Ürün ‘‘Türk Gıda Kodeksi Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliğine’’ uygun olarak paketleneyecektir. Üzerinde üretim ve tüketim tarihi olacaktır.
- Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2001/29) uygun olacaktır. Üretici firmanın ‘‘T.K.İ.B’ nin Gıda Sicil ve Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır.

MADDE 81- FINDIK İÇİ, ANTEP FISTIĞI,BADEM,KAJU,LEBLEBİ,TUZLU FISTIK,FİLE FISTIK,FİLE FINDIK

- Yeni sene mahsulü ve piyasada satılan ürünler olacaktır.
- Çürük, küflü, küf vs. fena kokulu rutubetli, kurtlu, kurt yenikli, taşlı, topraklı, çok siyahlanmış, ekşimiş ve acımış olmayacaktır.
- Ürünler kırılmış,parçalanmış olmayacaktır. Bütün olacaktır.
- Ceviz ve fındık içleri uygun ambalajlarda saklanıp, ambalajlar üzerinde ürünün cinsi, imal ve son kullanma tarihi gibi etiket bilgileri bulunacaktır.
- Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2001/29) uygun olacaktır. Üretici firmanın ‘‘T.K.İ.B’ nin Gıda Sicil ve Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır.

MADDE 82- NAR EKŞİLİ SOS

- Sağlıklı ve olgunlaşmış nar tanelerinden elde edilmiş, yoğun kıvamlı, koyu renkli ve kendine has ekşilikte olacaktır.
- 1. Kalite olacaktır.

- 500 ml 'lik sağlığa uygun ambalajlarda teslim edilecektir.
- Üretici firma HACCP belgesine ve "Tarım ve Köyişleri Bakanlığının Gıda Sicil ve Gıda Üretim İzni" belgesine sahip olmalıdır.
- Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2001/29) uygun olacaktır. Üretici firmanın "T.K.İ.B" nin Gıda Sicil ve Üretim İzni" belgesi olmalıdır.

MADDE 83- KETCHAP

- Acısız şekilde teslim edilmelidir
- Ambalajları üzerinde üretim ve son kullanma tarihi, etiket bilgileri, firma adı-adresi ve tescilli markası açıkça belirtilmiş olmalıdır.
- Ambalajı TSE normlarına uygun olmalıdır.
- Teslim tarihinde raf ömrü en az 6 ay olmalıdır.
- Türk Gıda Kodeksi 'ne uygun şekilde üretilmiş olmalıdır.
- Üretici firma HACCP belgesine ve "Tarım ve Köyişleri Bakanlığının Gıda Sicil ve Gıda Üretim İzni" belgesine sahip olmalıdır.
- 750 gr'lık ambalajda ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2001/29) uygun olacaktır. Üretici firmanın "T.K.İ.B" nin Gıda Sicil ve Üretim İzni" belgesi olmalıdır.

MADDE 84- MAYONEZ

- Ambalajları üzerinde üretim ve son kullanma tarihi, etiket bilgileri, firma adı-adresi ve tescilli markası açıkça belirtilmiş olmalıdır.
- Ambalajı TSE normlarına uygun olmalıdır.
- Teslim tarihinde raf ömrü en az 6 ay olmalıdır.
- Türk Gıda Kodeksi 'ne uygun şekilde üretilmiş olmalıdır.
- Üretici firma HACCP belgesine ve "Tarım ve Köyişleri Bakanlığının Gıda Sicil ve Gıda Üretim İzni" belgesine sahip olmalıdır.
- 400 gr'lık ambalajda Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2001/29) uygun olacaktır. Üretici firmanın "T.K.İ.B" nin Gıda Sicil ve Üretim İzni" belgesi olmalıdır.

MADDE 85- TUZLU KRAKER

- Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı onaylı, Türk Gıda Kodeksi Tebliğine uygun net 30 gr. ağırlıkta orijinal ambalajında olacaktır.
- Kendine has tat da tuzlu dikdörtgen kraker olacaktır.
- Üretim, son kullanma tarihleri ve besin değerleri paket üzerinde yazılı olmalıdır.
- Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2001/29) uygun olacaktır. Üretici firmanın "T.K.İ.B" nin Gıda Sicil ve Üretim İzni" belgesi olmalıdır.

MADDE 86- ÇİKOLATALI GOFRET

- Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı onaylı, Türk Gıda Kodeksi Tebliğine uygun net 36 gr. ağırlıkta orijinal ambalajında olacaktır.
- İki ince gofret arası krema dolgulu gofret olacaktır.
- Kırılmış, ufalanmış, ezilmiş olmayacaktır.
- Gofrette istenmeyen tat, koku ve renk olmayacaktır.
- Üretim, son kullanma tarihleri ve besin değerleri paket üzerinde yazılı olmalıdır.

- 36 gr 'lık ambalajda ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2001/29) uygun olacaktır. Üretici firmanın "T.K.İ.B" nin Gıda Sicil ve Üretim İzni" belgesi olmalıdır.

MADDE 87- KAKAOLU MUZLU KREMALİ PROTEİNLİ BİSKÜVİ

- Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı onaylı, Türk Gıda Kodeksi Tebliğine uygun net 82 gr. ağırlıkta orijinal ambalajında olacaktır.
- Kırılmış, ufalanmış, ezilmiş olmayacaktır.
- Bisküvilerde istenmeyen tat, koku ve renk olamayacaktır.
- Üretim, son kullanma tarihleri ve besin değerleri paket üzerinde yazılı olmalıdır.
- Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2001/29) uygun olacaktır. Üretici firmanın "T.K.İ.B" nin Gıda Sicil ve Üretim İzni" belgesi olmalıdır.

MADDE 88- 30 GR PROTEİNLİ LAKTOZSUZ SÜT

- Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı onaylı, Türk Gıda Kodeksi Tebliğine uygun net 500ML orijinal ambalajında olacaktır.
- Ürün 500 ml ambalajında yaklaşık 235 kkal enerji, 1 gr yağ , 27gr karbonhidrat , 30gr protein ve 150 mg kalsiyum içermelidir. içerir.Kahveli, Çikolatalı ,Muzlu ve vanilya çeşitlerde temin edilecektir.
- Kırılmış, ufalanmış, ezilmiş olmayacaktır.
- Ürün piyasadaki 1. Sınıf ürün olacaktır. istenmeyen tat, koku ve renk olamayacaktır.
- Üretim, son kullanma tarihleri ve besin değerleri paket üzerinde yazılı olmalıdır.
- Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2001/29) uygun olacaktır. Üretici firmanın "T.K.İ.B" nin Gıda Sicil ve Üretim İzni" belgesi olmalıdır.

MADDE 89- 12 GR PROTEİNLİ BAR

- Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı onaylı, Türk Gıda Kodeksi Tebliğine uygun net 50 gr. ağırlıkta orijinal ambalajında olacaktır.
- Kırılmış, ufalanmış, ezilmiş olmayacaktır.
- Ürün 50 gr ambalajında yaklaşık 239 kkal enerji , 10,6 gr yağ ve 12 gr protein içerir.
- Ürün piyasada 1. Sınıf ürün olacaktır. istenmeyen tat, koku ve renk olamayacaktır.
- Üretim, son kullanma tarihleri ve besin değerleri paket üzerinde yazılı olmalıdır.
- Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2001/29) uygun olacaktır. Üretici firmanın "T.K.İ.B" nin Gıda Sicil ve Üretim İzni" belgesi olmalıdır.

MADDE 90- ÇÖREK OTU,LAZANYA,TARÇIN,YENİ BAHAR,KÖRİ TOZ BAHARAT, SUSAM,BEYAZ TOZ BİBER,İSOT,ZERDEÇAL,SARIMSAK TOZU,KARBONAT,LİMON TUZU

- Ürünler kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
- Kendine özgü renk ve tatta olmalıdır. İçlerinde yabancı madde böcek veya böcek kalıntıları bulunmamalı, küflenmiş, bayatlamış, bozulmuş olmamalıdır.
- Ambalajı taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürünler yapılan sözleşmeye

göre değiştirilecektir. Ambalaj üzerinde ürünün İSO veya HACCP belgesine sahip olduğunu gösteren işaretler bulunmalıdır.

- Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2001/29) uygun olacaktır. Üretici firmanın ‘‘T.K.İ.B’’ nin Gıda Sicil ve Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır.

MADDE 91- TAHİN,PEKMEZ ,PİKNİK TAHİN PEKMEZ

- Kendine has koku ve lezzette olacaktır.
- Piyasada satılan tahinin en iyisi ve en kalitelisi olacaktır.
- Mal teslim tarihi itibariyle en az 1 yıl kullanımlı olacaktır.
- Ürünler duysal, fiziksel, kimyasal ve bakteriyolojik özelliklerini bozmayacak ve insan sağlığına zarar vermeyen nitelikteki plastik poşette olacaktır.
- Tahin ,pekmez piyasada bulunan 1. Sınıf ürün olacaktır. azami 2 kg ambalajda olacaktır.
- Piknik tahin pekmez karışımı net 20 gr’lık PVC’den yapılmış poşet ambalajlara konulmuş olacaktır.
- Alüminyum ve kalay kaplı poşetler PVC (Polivinilklorür) ‘den yapılmış olacaktır. Bu PVC ambalaj yüksek ısıda preslenmek suretiyle kaplanacaktır.
- ambalajların üzerinde firmanın adı , adresi ,ticari ünvanı veya varsa tescilli markası adı ve çeşidi brüt ağırlığı net ağırlığı ilgili standardın işareti ve numarası imal tarihi (ay ve yıl olarak) yazılı bulunacaktır.
- Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2001/29) uygun olacaktır. Üretici firmanın ‘‘T.K.İ.B’’ nin Gıda Sicil ve Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır.

MADDE 92-YUFKA TEKNİK ŞARTNAMESİ

Ekstra- ekstra veya undan yapılmış olacaktır. Küflü, ıslak, bayat, yırtık, kalın, yanık, kurumuş, ekşi kokuda, çatlak, parçalanmış, birbirine yapışmış olmayacaktır. Su miktarı % 43’ den fazla, tuz miktarı % 2’ den fazla olamaz. 6 adedi 1 kg gelmelidir. Çapı 75-80 cm. olmalıdır. Yufkalar çiğ olarak ağızda çiğnendiğinde çatırtı hissedilmeyecektir. İnsan sağlığına zarar vermeyecek materyalden yapılmış 5 kg’lık kağıt ambalajlarda teslim edilecektir. Ambalajda üretici yüklenici adı, net ağırlığı, imal tarihi yazılı olacaktır. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır. Türk gıda kodeksi unlu gıdalar tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş ,taşınmış ve depolanmış olmalıdır.

MADDE 93-DONDURULMUŞ MİLFÖY HAMURU

- **biyolojik**

küf (kob/g): 1.0x10³-1.0x10⁴ s. aureus:10³-10⁴ salmonella spp. : 25 g’da bulunmayacak l.monocytogenes: 25 g’da bulunmayacak ref: türk gıda kodeksi mikrobiyolojik kriterler tebliğ, ek-1 hububat ve fırıncılık ürünlerine ait mikrobiyolojik değerler r.g: 06.02.2009-27133, tebliğ no: 2009/06)

- **kimyasal -fiziksel**

Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. pişirilince **iyikabarmalı ve tadı iyi** olmalı, acı olmamalıdır. yabancı madde içermemelidir. dondurulmuş milföy hamuru – 18°C de olmalıdır. **ebat ve ağırlığı:** 1 adet milföy hamuru ağırlığı **100 gr + 5 gr**, ebatları **12 cm x 12 cm ve kare şeklinde** olmalıdır. tat normal, renk sarı veya beyaz, 1. sınıf un/yağ oranı t.s. standartlarında olmalıdır.

- **ambalaj ve dağıtım yöntemleri**

Naylon torba (40 mikron kalınlığında polietilen) içerisinde **1 kg'lık orijinal ambalajlarda** teslim edilecektir. ambalaj üzerindeki işaretleme gıda kodeksi yönetmeliğinin 9'uncu bölümündeki gibiolacaktır. ambalajların üzerinde cinsi, brüt miktarı, net miktarı, firmanın adı veadresi, tanıtıcı işareti, seri numarası, imal tarihi, metal detektöründen geçirildiğine dair damga bulunmalıdır. **frigo firik araçlarda getirilmelidir.** taşıma gıda kodeksi yönetmeliğinin 10'uncu bölümündeki gibi olacaktır.

- **depolama koşulları ve raf ömrü**

Son kullanma tarihinden önce bozulan, numuneden farklı çıkan dondurulmuş milföy hamuru yapılan sözleşmeye göre değiştirilir. depolama gıda kodeksi yönetmeliğinin 10'uncu bölümündeki gibi olacaktır.

5179 sayılı gıdaların üretimi, tüketimi ve denetlenmesine dair kanun kapsamındaki ürünler için “ gıda sicil veya gıda üretim sertifikası ” olmalıdır. ürünün ISO 22000 gıda güvenliği yönetim sistemi belgesi veya akredite bir kurumdan onaylı HACCP belgesi olmalıdır.

MADDE 94-PİRİNÇ UNU TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Yalnız pirinçten yapılmış olmalıdır.
- Rengi beyaz, müteanis olmalı ve siyah noktaları olmamalıdır.
- Rutubetli fena kokulu olmamalıdır.
- Kül miktarı %5'den 900 delikli (6 nolu) elekte bırakacağı bakiye %1'den fazla olmayacak ve kalıntılar pirinç kırıkları ve kepeğinden ibaret bulunacaktır.
- İçinde cansız parazitler, bunların aksamını veya ifrazatını ihtiva etmeyecektir.
- Azami 500 gr'lık orijinal paket ambalajlarda getirilecektir.
- TSE belgeli olacaktır.

MADDE 95-MISIR UNU TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Yalnız mısırdan yapılmış olmalıdır.
- Rengi beyaz, müteanis olmalı ve siyah noktaları olmamalıdır.
- Rutubetli fena kokulu olmamalıdır.
- Kül miktarı %5'den 900 delikli (6 nolu) elekte bırakacağı bakiye %1'den fazla olmayacak ve kalıntılar mısır kırıkları ve kepeğinden ibaret bulunacaktır.
- İçinde cansız parazitler, bunların aksamını veya ifrazatını ihtiva etmeyecektir.
- Azami 500 gr'lık orijinal paket ambalajlarda getirilecektir.
- TSE belgeli olacaktır.

MADDE 96- TON BALIĞI TEKNİK ŞARTNAMESİ

- 1.Konserve içerisinde ton balığı, zeytinyağı veya gıda tüzüğü ile yenilmesine müsaade edilmiş diğer bir bitkisel sıvıyağ ve tuzdan başka bir şey bulunmayacaktır.
- 2.Kendine has renk, tat ve kokuda olacaktır. İçerisinde yabancı madde bulunmayacaktır. Fazla ufalanmış olmayacaktır.
- 3.İri parçalı olacaktır.
- 4.Konservelerin muayenesinde kutular şişkin olmayacak, bekleme sırasında şişkinlik olduğu takdirde firma değiştirecektir. Kutular mekanik etkilerle biçimleri bozulmamış, bombajsız ve dış yüzü passız olacaktır.
- 5.Taşıma, ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.
- 6.1705 gr'lık kutularda olmalıdır.
- 7.Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan konserve balık müteahhit firma tarafından masrafları kendine ait olmak koşuluyla değiştirilecektir.
- 8.Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, üretim ve son kullanma tarihi yazılı olmalıdır.

MADDE 97- KAHVALTILIK MÜSLİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

Ballı-kuruyemişli ,fındıklı-çikolatalı , ballı tropikal meyveli .meyveli-fındıklı çeşitlerinde temin edilecektir. Kendine has renk, tat ve kokuda olacaktır. İçerisinde yabancı madde bulunmayacaktır. Fazla ufalanmış olmayacaktır.

Minimum %30 tam tahıl içermelidir. Ürün 100 gr yaklaşık 381 kkal enerji , 7,2 gr yağ , 3,5 gr doymuş yağ ,64,5 gr karbonidrat ,8,4 gr lif , 9,5 gr protein , tuz 0,6 gr içermelidir.

Azami 500 gr 'lık Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2001/29) uygun olacaktır. Üretici firmanın ‘‘T.K.İ.B’’ nin Gıda Sicil ve Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır.

MADDE 5-ALABALIK TEKNİK ŞARTNAMESİ

Solungaç kapağı kapalı ve koyu kırmızı, adale kısmı elastiki ve iç organları temizlenmiş olmalıdır. Parmakla deriye basıldığında, deri hemen eski haline gelmelidir. Amonyak kokusu olmamalıdır.

Balıkta kan pıhtısı, bere, çürük olmamalıdır. Canlı Ağırlığı 200-250 gr aralığında olmalıdır. Mevsimine göre alabalık şeklinde olmalıdır. Traför kutularda buzlanmış olarak, + 4 ⁰C'de teslim edilmelidir. Balıklar soğutuculu (frigorifik) arabalarda taşınmalıdır. Balıklar plastik esaslı ambalaj içinde tekli veya çift sıra halinde, üzerleri jelatinle kapalı olacak şekilde teslim edilecektir. Balıklar günlük olacaktır. Balıkların başları alınmış fileto şeklinde olmalıdır.

Nakliye araçlarının iç yüzeyleri düz ve temizlenmesi kolay olmalı, aynı anda su ürünleriyle, başka ürünlerin bir arada taşınması için kullanılmamalıdır. Mal tesliminde Yükleniciyi temsil eden sorumlu kişi bulunacaktır. Balığın kalitesi, aşağıda belirtilen ekstra kalitede olacaktır.

Kabul Edilebilir Tazelik Kategorileri				
Parametre	Ekstra	A	B	Kabul edilemez
Deri	- canlı ve parlak renk kaybı yok	- canlı fakat parlak olmayan renk.	- solmuş, ten kaybeden renk	- solgun, donuk renk

	- bazı türlerin içi, karın ile sırt arasında açık renk farkı	- karın ve sırt renk farkı daha az.	- balığın eğilmesi ve derisinde katlanma	- derinin etten ayrılması
Mukoza	- şeffaf ve sulu mukoza, sümüksü madde.	- hafif bulanık mukoza	- sümüksü mukoza	- sütlü mukoza - donuk renkte saydam değil
Göz	- dışbükey (şişkin) şeffaf kornea - siyah parlak göz bebeği	- dışbükey hafif çökmüş yansımalar gösteren tabaka - siyah, solgun göz bebeği	- yassı saydamsız kornea - saydamsız göz bebeği - göz etrafında kan yanılması	- merkezde içbükey sümüksü kornea - gri renkli göz bebeği
Solungaçlar (parlak renk)	- mukoza yok - daha az renkli	- hafif, berrak mukoza lekeleri - renk kaybına uğramış	- saydamsız mukoza - sarımtırak	- sümüksü mukoza (sümüksü madde)
Et (karından kesit)	- mavimsi, yarı şeffaf, pürüzsüz, parlak - orijinal renginde bir değişiklik yok	- kadifemsi, cilalı, keçemsi - renk hafif değişmiş	- hafif saydamsız	- saydamsız
Omurga	- omurga boyunca renklenme yok - ayrılmadan kırılıyor.	- hafif pembe - yapışık	- pembe - az yapışık	- kırmızı - yapışık değil
Organlar	- böbrekler, diğer organ kalıntıları ve organ içindeki kan parlak kırmızı	- böbrek ve diğer organ kalıntıları donuk kırmızı - kanda renk kaybı	- böbrekler, diğer organ kalıntıları ve kan soluk kırmızı	- böbrekler diğer organ kalıntıları ve kan kahverengimsi
Et	- sıkı ve esnek pürüzsüz yüzeyli	- esneklikte azalma	- hafif yumuşak (gevşek) esneklik az - cilalı (kadifemsi) ve solgun yüzey	- yumuşak ve gevşek - kolayca deriden ayrılan pullar - pürüzlü yüzey
Karın zarı (periton)	- tamamen ete yapışık	- yapışık	- az yapışık	- yapışık değil
Koku (solungaçlar, deri, karın)	- deniz yosunu kukulu	- ne kötü ne de deniz yosunu	- hafif ekşi	- ekşi

boşluğu)		kokulu		
-----------	--	--------	--	--

2.KISIM TAZE SEBZE VE MEYVE TEKNİK ŞARTNAMESİ

Not 1: Sebzele siparişe göre, istenildiği zamanda, mazeretsiz olarak kurumumuza teslim edilecektir.

Not 2: Sebzele siparişe göre, kurumumuza istenildiği zamanda, mazeretsiz olarak teslim edilecektir. Teslimat 9.00-11.00 arsında olacaktır.

Not 3: Özel teknik şartnamede belirtilen satın alma ile ilgili tarihler özel durumlarda ve gerekli olduğu hallerde geçersizdir.

Sebze ve meyvelerin yıl içinde alınacağı aylar

Elma: Ekim-Mayıs	Kuru Soğan: Her Ay
Portakal: Kasım-Nisan	Patates: Her Ay
Mandalina: Ekim-Şubat	Yeşil Soğan: Ocak-Temmuz
Üzüm: Temmuz-Ekim	Marul: Eylül -Haziran
Armut: Temmuz-Kasım	Salatalık: Mayıs-Ekim
Kayısı: Haziran-Ağustos	Dere Otu: Her Ay
Şeftali: Temmuz-Ekim	Maydanoz: Her Ay
Kiraz: Haziran	Domates: Nisan -Kasım
Vişne: Temmuz	T.Kabak: Mayıs-Kasım
Çilek: Nisan-Haziran	Pırasa: Kasım-Mayıs
Muz: Her ay	B.Lahana: Kasım-Nisan
K.Erik: Mayıs-Ağustos	K.Lahana: Kasım-Mayıs
Y.Erik: Mayıs-Haziran	Ispanak: Kasım-Nisan
Ayva: Ekim-Ocak	Havuç: Eylül-Nisan
Malta Eriği: Nisan-Mayıs	Kereviz: Kasım-Mart
Limon: Her Ay	Karnabahar: Kasım-Mart
Karpuz: Haziran-Ekim	S.Yaprak: Her Ay

Kavun: Temmuz-Kasım

Semiz Otu: Mart -Haziran

T.Bakla: Nisan-Haziran

Dolma Biber: Haziran-Ekim

T.Fasulye: Haziran-Ekim

Çarliston Biber: Mayıs -Ekim

Patlıcan: Mayıs -Kasım

1. PATATES EVSAFI : Yeni sene ürünü olacak, pişirildiğinde dağılmayacak cinsten (sarı) olacaktır. Islak, donmuş, çürümüş, yumuşamış, küflenmiş, filiz işaretli olmayacak, aşırı şekil bozuklukları, üzerinde çapa yarası, çatlaklar, kesikler, kemirici izler, berelenmeler bulunmayacak, et kısmında 5 mm'den daha derinlere nüfuz eden gri, mavi ve siyah kabuk altı lekeleri, oyuklar, iç kusurlar, patates yumru uyuzu hastalığı belirtileri olmayacak; sağlam, temiz, sıkı yapılı kabuğu düzgün ve iyi olgunlaşmış olacaktır. Patateslerin % 50'si 200 gramdan, % 40'ı 150 gramdan, % 10'u 100 gramdan eksik olmayacaktır. Piyasada satılan patateslerin en iyi cinsinden (1. Sınıf) olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış nem, yabancı madde bulunmayacaktır. En büyük ambalajın net ağırlığı 80 kg'ı geçmeyecektir.

2. KURU SOĞAN EVSAFI: Bütün, temiz, sağlam, don vurmamış, sıkı, sert ve filizlenmemiş olacaktır. En azından iki dış kabuğu bulunacak, üzerinde kurumuş saplar bulunmayacaktır. Kokmuş, çürümüş anormal gelişmeden ötürü şişkinleşmiş olmayacak, kök püskülleri genellikle koparılmış olacaktır. Dolgun ve tıkız bir halde bulunacaktır. Soğanların % 75'i 100 gramdan büyük olacak, % 25'i 75 gramdan büyük olacaktır. 75 gramdan küçük soğanlar kabul edilmeyecektir. Piyasada satılan kuru soğanların en iyi cinsinden (1. Sınıf) olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış nem, yabancı madde bulunmayacaktır. Ambalajlar file veya torba şeklinde olacak ve ağırlıklar 50 kg'ı geçmeyecektir.

3. TAZE SOĞAN EVSAFI: Dış etkenlerden zarar görmemiş, sağlam, temiz, taze, tohuma kaçmamış, kök saçları çamursuz, iyi gelişmiş olacak, çeşidi tipik renk özelliğini gösterecektir. Beyaz gövde ve yeşil yaprak kısmı ezilmemiş, berelenmemiş ve soğan başı oluşmamış olacak, üzerlerinde parazit ve hastalık nedenleriyle oluşan zararlar bulunmayacaktır. Piyasada satılan taze soğanların en iyi cinsinden (1. Sınıf) olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış nem, yabancı madde bulunmayacaktır. Taze soğanlar dağınık olmayacaktır. Demetler halinde olacaktır. Ambalajlı olacaktır.

4. BEYAZ LAHANA: Bütün, temiz, sağlam, taze, yaprakları gevşememiş, açılmamış ve çiçeklenme belirtileri göstermemiş, sapsarı en alt yaprağın biraz altında düzgün şekilde, yaprakları zedelenmeden kesilmiş ve top halinde olacaktır. Berelenmeler, böcek ve

hastalıkların neden olduğu zararlar, don vurgunları olmayacaktır. Yaprakları sararmış, esmerleşmiş, kart olmayacaktır. Piyasada satılan lahanaların en iyi cinsinden (1. Sınıf) olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık, yabancı madde bulunmayacaktır. Lahanaların sapları kellenin dibinden itibaren 1 cm.den uzun olmamak üzere kesilmiş olacaktır. Lahanaların yemek yapmaya elverişli olmayan kalın üst kart yaprakları alınmış olacaktır. Lahanaları donduracak derece soğuk aylarda (aralık, ocak, şubat) soğuktan muhafaza maksadıyla %10 fire düşmek suretiyle lahanalar dış kapaklarıyla birlikte teslim edilebilir. İkmalin aksamaması için ve ihtiyacın karşılanması amacıyla yüklenici fireyi dikkate alarak istenilen miktardan % 10'un fazlasını getirerek muayeneye arz etmek zorundadır. Lahana kapuskalık ve dolmalık istendiği zaman talep edilen evsafıta getirilmesi şarttır. Lahanalar en az sarmalık hariç 3 (üç) kg ağırlığında olması şarttır.

5. KIRMIZI LAHANA: Bütün, sıkı etli, temiz, sağlam, taze, pörsümemiş, odunlaşmamış, dondan zarar görmemiş, yaprakları dağılmamış, kartlaşmamış olacaktır. Böcek yenikleri, yan kökleri olmayacak, enine kesildiğinde içten dışa doğru bir ortak merkezli dairelere sahip olacak, beyaz renkli damarlar görülmeyecektir. Taze göbeğini tam sarmış lahanalardan olacaktır Piyasada satılan kırmızı lahanaların en iyi cinsinden (1.Sınıf) olacak, üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık, yabancı madde bulunmayacaktır. Ambalajlı olacaktır. Her bir lahananın ağırlığı tartıldığında 250 gr.dan aşağı olmayacaktır.

6. DOMATES EVSAFI: Bütün, sağlam, taze görünüşlü, olgun, kızarmış, şekil, görünüş ve gelişme bakımından çeşidin tipik özelliğini gösterip sıkı etli ve kusursuz olacaktır. Sap taraflarında yeşil sertlik bulunmayacak, buruşuk, çamurlu ve topraklı, sarı ve yeşil miktarı % 2' den fazla olmayacaktır. Ortalama 150 gr civarında olacaktır. Piyasada satılan domateslerin en iyi cinsinden (1.Sınıf) olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık, yabancı madde bulunmayacaktır. Ambalajlı olacaktır. Domatesler temiz, sağlam kasalarda, en fazla iki sıra halinde dizilmiş getirilecektir.

7. PIRASA EVSAFI: Bütün, tohuma kaçmamış, taze görünüşlü, sağlam, temiz olacak, kart, donmuş, ıslatılmış, sararmış ve solmuş olmayacak. Çürüme ve bozulma belirtisi olmayacaktır. Beyaz kısmı 50 cm, yaprak kısmı 20 cm uzunluğunda olacaktır. Pırasalar 3–3.5 cm çapında olacak, kökünden itibaren saplarına doğru olan kısmı yeşillenmiş bir halde olacaktır. Köklerin üzerinde toprak, çamur gibi şeyler bulunmayıp güzel yıkanmış olacaktır. Bıçakla enine kesildiğinde tabakalar birbirinden ayrı görülmeyecektir. Piyasada satılan pırasanın en iyi cinsinden (1.Sınıf) olacaktır, üzerinde yabancı tat ve koku, yabancı madde bulunmayacaktır. Pırasalar demet halinde, poşetli teslim edilir.

8. İSPANAK- PAZI EVSAFI: Sağlam, taze ve körpe, temiz, kök kısmı dip yaprakların altından 1 cm'yi geçmeyecek şekilde kesilmiş olacaktır. Üzerlerinde parazit veya hastalık zararları bulunmayacak, don vurmüş olmayacak, çiçeklerine belirtileri göstermeyecektir. Yaprak ve sapları kart, çürük, sararmış, buruşmuş olmayacaktır. Kökleri bir araya getirilerek demet yapılmış bir halde olacak, demetler içinde yabancı ve zehirli otlar bulunmayacaktır. Piyasada satılan ıspanağın en iyi cinsinden (1. Sınıf) olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık, yabancı madde bulunmayacaktır. Ambalajlı olacaktır.

9. HAVUÇ EVSAFI: Taze, körpe, sıkı yapılı, koflaşmamış, odunlaşmamış, sağlam, yan kök oluşturmamış, temiz ve çatlamamış olacaktır. Çürük, yumuşak, kart olmayacak, üzerinde haşereler tarafından tahribat, yanık, berelenmeler ve don zararları bulunmayacaktır. Boyları 20–25 cm'den fazla, ağırlıkları 150 gr'ın altında olmayacaktır. Piyasada satılan havucun en iyi cinsinden (1. Sınıf) olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık ve yabancı madde bulunmayacaktır. Ambalajlı olacaktır. Yenmeyecek sap ve yapraklarından tamamen ayrılmış olacaktır. Kırık havuçlar olmayacaktır.

10. KAVUN EVSAFI: Bütün, sağlam, temiz, yeterince gelişmiş ve olgun, taze görünüşlü, çeşidine özgü şekil ve renkte, lezzetli olacaktır. Üzerinde çatlak ve bereler bulunmayacaktır. Ezik, çürümüş, küflenmiş, parçalanmış, delik, acı, fena kokulu, içi salyalaşmış ve kabuk kısmı yumuşamış olmayacaktır. Olgunlaşıp hasat edildiğinde sapları kopmayıp üzerinde kalan çeşitlerde sapların uzunluğu 3 cm'yi geçmeyecektir. Ortalama 3 kg civarında olacak, piyasada satılan kavunların en iyi cinsinden (1. Sınıf) olacaktır. Üzerinde yabancı madde, anormal dış nem, yabancı tat ve koku bulunmayacaktır.

11. GOLDEN ELMA EVSAFI: Bütün, sağlam, temiz, kokulu ve tatlı olacaktır. Olgunlaşmamış, mayhoş, lezzetsiz olmayacak; şekil, irilik ve renk bakımından yetiştikleri bölgeye göre çeşidinin özelliklerini taşıyacak, meyve sapı zedelenmemiş olacaktır, kesildiği zaman sert ve sulu olacak, küflenmemiş ve unlaşmamış olacaktır. Bir adedi 225 – 250 gr, piyasada satılan elmaların en iyi cinsinden (1. Sınıf) olacaktır. Elmalar temiz 2'li, kasalar içinde teslim edilecektir. Elmalar, ayrı cins ve kalitede olmayıp, aynı kalitede olacaktır. Kompostolar ve elma tatlıları için golden elma, yemelik için kırmızı elma getirilecektir.

12. ARMUT EVSAFI: Yeni sene ürünü, bütün, sağlam, temiz, irilik ve renk bakımlarından yetiştikleri bölgeye göre, çeşidinin özelliklerini taşıyacak, meyve sapı zedelenmemiş olacaktır. Piyasada satılan armutların en iyi cinsinden (1. Sınıf) olacak, kabuk zarlari siyahlaşmamış, çürük, kurtlu, ham, kumlu, çamurlu ve kirli olmayacaktır. Armutlar, sulu ve tatlı olacaktır. Buruk lezzette ve kuru olmayacaktır. Armutların ağırlığı yaz aylarında 150 ile 200 gr. kış aylarında 100 ile 150 gr alınır. Kış aylarında 2'li veya 3'lü kasalarda teslim edilir. Armutlar yaz aylarında tekli kasalarda getirilecektir.

13. AYVA EVSAFI: Bütün, sağlam, temiz olacak, şekil, renk, tat ve koku bakımından yetiştigi bölgeye göre çeşidinin tipik özelliklerini taşıyacak, kabuk yüzeyinin en az % 90'ı havasız ve düzgün olacak, meyvenin dış görünüşünü ve duyuşal özelliklerini etkileyecek herhangi bir özü bulunmayacak, meyve eti sağlam olacaktır. Büyük boydaki iyi cins sarı renkte ve kendisine has kokuda, tatlı veya mayhoş lezzette ve sulu ekmek ayvasından olacaktır. Yenildiği zaman boğazı tıkayan, susuz ve çok buruşuk ayvalar kabul edilmeyecektir. Acı, ezik, çürük, ham ve burucu lezzette olmayacaktır. Kurt yeniği, gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı tat ve koku, küf bulunmayacaktır. Bir adedi 250 gramdan aşağı olmayacak, 5 kilogramındaki meyve sayısı 17 – 25 adet olacaktır. Piyasada satılan ayvaların en iyi cinsinden (1. Sınıf) ve ambalajlı olacaktır

14. TAZE KABAK EVSAFI: Piyasada satılan iyi cins taze ve körpe sakız kabaklardan olacaktır. Üstün nitelikte, düzgün şekilli, çekirdeklenmemiş, tazeliğini kaybetmemiş, sağlam, çeşidinin kendine özgü renginde, pörsümemiş, temiz olacak, üzerlerinde hiçbir özür bulunmayacaktır. 200 gramdan küçük olmayacaktır. Piyasada satılan en iyi cinsten (1. Sınıf) olacak ve ambalajda bulunacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık, yabancı madde bulunmayacaktır. Dolmalık kabaklar, dolmalık niteliğinde olacaktır.

15. PATLICAN EVSAFI: Piyasada satılan iyi cins kemer patlıcanlardan olacaktır. Taze, körpe ve tabii rengini almış olacak, mor olmayacaktır. Bütün, sağlam, taze, yeterince gelişmiş, sıkı yapılı, körpe, doğal renginde ve parlak olacaktır. Acı, çürümüş, bozulmuş, eti liflenmiş ve odunsu yapıda ya da çekirdekleri aşırı gelişmiş, yeşil veya

esmer renk almış, gevşek, çamurlu topraklı olmayacaktır. Bir adedi 150 gramdan küçük olmayacak, karniyarık ve imambayıldı için yaklaşık boyu 20 cm, çapı 4 – 4.5 cm kadar olan patlıcanlar alınacaktır. Yemeğin cinsine göre bostan patlıcanlarından alınabilir Uygun ambalaj içinde olacaktır. Piyasadaki patlıcanların iyi cinsinden (1. Sınıf) olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık, yabancı madde bulunmayacaktır.

16. SALATALIK EVSAFI: Salatalıklar taze ve körpe olacaktır. Tohuma kaçmış, sararmış, çürük, ezik ve acı olmayacaktır. Bütün, sağlam, temiz, yeterince olgunlaşmış, iyi gelişmiş, çeşidine özgü renk ve diğer özelliklere sahip, düzgün biçimli olacaktır. Çekirdekleri sertleşmiş, sararmış olmayacaktır. Üzerinde dolu, parazit ve hastalık nedeniyle oluşmuş zararlar bulunmayacaktır. Uygun ambalajda olacaktır. Piyasadaki salatalıkların iyi cinsinden (1. Sınıf) olacaktır. Boyu 20 cm den, çapı 4 cm.den aşağı olmayacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık, yabancı madde bulunmayacaktır.

17. TAZE ERİK EVSAFI: Bütün, sağlam, temiz, olgun, şekil, gelişme ve renk bakımından çeşidin tipik özelliklerini gösterecek, kusursuz, doğal lezzetini kaybetmemiş olacaktır. Çürük, ezik, çamurlu ve haşere tarafından zarar görmüş, kurtlu olmayacaktır. Çeşidine göre meyve yüzeyi pulsu (dumanlı), etli ve sulu yapıda olacaktır. Piyasada satılan eriklerin en iyi cinsinden (1. Sınıf) olacak, yabancı madde, anormal dış nem bulunmayacaktır. Ambalajlı olacaktır.

18. KAYISI EVSAFI: Şekerpare, tatlı ve hafif mayhoş lezzette kayıslardan olacaktır. Ham, ezik, ekşi, yeşil, çürük, tozlu, topraklı, çok yumuşak, beklemeden ekşimiş, buruşmuş, kurtlu, kurt yenikli olmayacaktır. Kayısı çekirdeklerinin içi tatlı olacak, kayıslar içinde zerdali olmayacaktır. Kayıslar orta büyüklükte şekerpare kayıslardan olacaktır. Küçük ve cılız kayıslar kabul edilmeyecektir. Kayıslar temiz tekli kasalarda teslim edilecektir. Bütün, sağlam, temiz, taze, olgun olacak; ezilmiş, buruşmuş, lezzetsiz olmayacaktır. Şekil, gelişme ve renk bakımından, yetiştikleri bölgeye göre, çeşidin tipik özelliklerini gösterecek ve kusursuz olacaktır. Piyasada satılan kayısların en iyi cinsinden (1.Sınıf) olacaktır. Yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat bulunmayacaktır. Ambalajlı olacaktır.

19. MANDALİNA EVSAFI: Dolgun, tatlı, sulu, sağlam, temiz olacak, görünüş ve renk bakımından kendine has özellikte olacaktır. Küflü, çürük, buruşuk, donmuş, suyu çekilmiş, ezik, ham, ekşi, çok çekirdekli, mekanik etmenlerden oluşan yaralanmalar ve kapanmış olsa da büyük kesikler olmayacaktır. Sapları silme kesilmiş olacak, piyasada satılan mandalinaların en iyi cinsinden (1.Sınıf) olacaktır. Mandalinaların her birinin büyüklüğü ortalama 100 gram olacaktır. 10 adedi, 1 kg'dan aşağı olmayacaktır. Mandalinalar iki sıralı tahta kasalarda getirilecektir. Yabancı tat ve koku, dış kısmında aşırı nem bulunmayacaktır.

20. LİMON EVSAFI: Piyasada mevsimine göre satılan iyi, sulu yatak limonlarından olacaktır. Yeşil, ezik, çürük, kurumuş, suyu çekilmiş, donmuş, don çalığı, çok yumuşak, küflenmiş, doğal özelliklerini kaybetmiş, kalın kabuklu olanlar alınmayacaktır. Limonların en küçüğü 75 gr.dan az olmayacaktır. Bütün, sağlam, temiz, sulu olacak, görünüş, gelişme ve renk bakımından kendine has özellikte olacaktır. Küflü, çürük, ufak, buruşuk, olmayacaktır. Sapları silme kesilmiş olacaktır. Sararmış ve zamanında koparılmış, piyasada satılan limonların en iyi cinsinden (1.Sınıf) olacaktır. Yabancı tat ve koku, dış kısmında aşırı nem bulunmayacaktır. 180'lik ambalajlı sandıklarda, diyagonal şekilde dizili olacaktır.

21. ŞEFTALİ EVSAFI: İyi cins, tatlı ve kendine has hafif mayhoş lezzetteki yarma şeftalilerden olacaktır. Ham, ezik, çürük, kurtlu, pörsük, beklemiş ve kirli olmayacaktır. Olgun, bütün, sağlam, yetiştiği bölgeye göre çeşidin tipik şekli, gelişme ve renginde olacak, hiç bir özrü bulunmayacak, kurt yenikleri olmayacaktır. Çürüme, mantarlar veya diğer bozulmalardan dolayı tüketime elverişliliğini yitirmiş olmayacaktır. Biri 225 – 250 gr arasında olacaktır, en iyi kalite (1. Sınıf) olacaktır. Anormal dışı nem, yabancı tat ve koku ve yabancı madde bulunmayacaktır. Uygun ambalajlı ve tek sıra halinde olacaktır.

22. PORTAKAL EVSAFI: Piyasada satılan iyi cins, doğal, rengini almış, kendisine has tatlılığı, koku ve lezzeti olan Washington veya yafa portakallardan olacaktır. Yeşil, ham, ezik, ekşi, çürük, soluk, kirli, küflü, pörsük, yumuşamış, suyu çekilmiş kabuğu kalın ve sertleşmiş olmayacaktır. Dolgun etli, sulu, tatlı, sağlam, temiz olacak, görünüş ve renk bakımından kendine has özellikte olacaktır. Küflü, çürük, donmuş, suyu çekilmiş, mekanik etmenlerden oluşan hasarlar olmayacaktır. Sapları silme olarak kesilecek, piyasada satılan malın en iyi cinsinden (1. Sınıf) olacaktır. Bir adeti 200 – 250 gr kadar gelecektir. Uygun ambalajlı sandıklarda dizili olacaktır. Yabancı tat ve koku, dış kısmında aşırı nem bulunmayacaktır.

23. KARPUZ EVSAFI: Piyasada satılan olgun, iyi ve tatlı karpuzlardan olacaktır. Ham, kabak, ezik, içini yemiş ve içi boşalmış, yumuşamış, çürük, çatlak, kurtlu, tatsız, zamanı geçmiş, elyafı iplikleşmiş, ekşimiş ve kalın kabuklu fazla çekirdekli olmayan cinsten olacaktır. Üzerleri topraklı kirli, çamurlu olmayacaktır. Kesildiğinde içleri kırmızı (tatlı olmak şartı ile) renkte olacaktır. Bütün, sağlam, yeterince olgunlaşmış ve sıkı yapılı, yarılmamış, çeşidine özgü renk ve şekilde, iyi gelişmiş ve lezzetli olacaktır. Etinin rengi ve tadı çeşidin olgun durumundaki tipik özelliklerini gösterecektir. Karpuz sapsapları en fazla 5 cm. olacaktır. Bir adedi en azından 3 kg. olup, piyasada satılan iyi kalite (1.Sınıf) karpuzlardan olacaktır. Üzerlerinde yabancı madde, anormal dışı nem, yabancı koku ve tat bulunmayacaktır.

24. TAZE ÜZÜM EVSAFI: Salkımlar şekil, irilik, renk bakımından çeşidin tipik özelliklerini gösterecek, sağlam, temiz ve özürsüz olacaktır. Taneler pörsümemiş, olgun ve sapa yapışık olacak, salkım üzerinde muntazam aralıklarla dağılacak ve pusları bozulmamış olacaktır. Yabancı madde, anormal dışı nem, yabancı koku ve tat, hastalık ve haşerelerin meydana getirdiği zarar izleri olmayacak, taneler muntazam, iyi gelişmiş olacak, tabii hali ve rengi değişmiş ekşi, buruşuk, kurumuş, çürük, ezik, küflü, koruk üzümlerden ve salkımlarda dökülme olan üzümlerden olmayacaktır. Piyasada satılan üzümlerin en iyi cinsinden (1. Sınıf), iri taneli üzümlerin en az salkım ağırlığı 250 gr, ufak taneli üzümlerin ise 200 gr olacaktır. Ambalajlı olacaktır.

25. TAZE FASULYE EVSAFI: Piyasada satılan iyi cins Ayşe kadın, sırk fasulyelerden olacaktır. Taze ve körpe olacak, büküldüğü zaman kırılacaktır. Katiyen kılçıklı olmayacaktır. Çamurlu, ıslak, pörsük, sararmış, kartlaşmış, çürük olmayacaktır. Meyve kabuğu bütün, sağlam, temiz ve çeşide özgü renkte, elle kolayca kırılacak durumda taze, düzgün şekilli, gevrek, tohumları küçük ve gevrek olacaktır. Böcek ve hastalık zararları, kara leke yanığı hastalığının izleri, dolu yarası ve çürüklük izleri dahil hiç bir leke bulunmayacaktır. Piyasada en iyi cins maldan (1. Sınıf) olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, yabancı madde bulunmayacaktır. Ambalajlı olacaktır.

26. MARUL EVSAFI: Bütün, sağlam, taze, temiz ve kuru, toprak bulaşıklı yapraklardan ayıklanmış tipin kendine özgü renginde, iyi oluşmuş, düzgün şekilli, sıkı olacak, üzerlerinde parazit ve hastalıklardan meydana gelen ve yenilmesini engelleyen zararlar, don ve fiziksel hasarlar bulunmayacaktır. Göbeği iyi oluşmuş ve tek göbekli olacak, çiçeklenme belirtisi göstermeyecektir. Piyasada satılan en iyi mallardan (1. Sınıf) olacaktır. 500 gr olacaktır. Kökleri dip yapraklarına yakın ve

düzgün şekilde kesilmiş olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık, yabancı madde bulunmayacaktır. Ambalajlı olacaktır.

27. MANTAR EVSAFI: Piyasada satılanın en iyisinden olacaktır. Bütün, temiz, taze, pörsümemiş, yabancı tat ve koku almamış, kendine özgü renk, şekil, görünüşte ve özürsüz olacaktır. Kültür mantarı olacak, uygun ambalajda bulunacaktır. Üzerinde anormal dış nem, çamur ve toprak bulunmayacaktır. Dış yüzeyi kararmış olmayacaktır. Mantarlar orta boyda, insan sağlığına uygun 5 kg'lık ambalajlarda ve ambalajların üzerinde firma adı adresi, net miktarı, üretim ve son kullanma tarihleri bulunacaktır. Mantarlar ikiye bölündüğünde ara kesidi beyaz renkte olacaktır.

28. SEMİZOTU EVSAFI: Dış etkenlerden zarar görmemiş, sağlam, iyi gelişmiş, yaprakları, bütün, zedelenmemiş, taze ve körpe olacaktır. Sararmış, pörsümüş, kartlaşmış, tohuma kaçmış, ezik, çürük, kırışmış, çamurlu ve normalinden fazla ıslak olmayacaktır. Çeşidi tipik rengini gösterecek, üzerinde parazit ve hastalık nedeniyle oluşan zararlar bulunmayacak, çiçeklenme belirtileri göstermeyecektir. Gövdeler alttan itibaren geniş yapraklı olacaktır. Demetler halinde olacak ve demetlerin ağırlığı yaklaşık 0.5 kg civarında bulunacak, demetlerin bağlanmasında, yumuşak gövde ve yaprakları zedelemeyecek özellikte gereç kullanılacaktır. Demetler içinde yabancı ve zehirli otlar olmayacaktır. Piyasada satılan en iyi cins maldan (1. Sınıf) olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, yabancı madde bulunmayacaktır. Ambalajlı olacaktır.

29. MUZ EVSAFI: Piyasada satılan iyi cins muzun olgunlaşmış olacak, ham ve sert olmayacaktır. Çürük, donmuş veya don çalığı kalın kabuklu olmayacaktır. Temiz, sağlam, bütün, parlak renkli, sıkı, iyi gelişmiş, doğal lezzette olacak, yenilebilirlik durumunu etkileyen yara, bere, çürüklük, ezilme ve diğer bozulmalar olmayacak, haşere, soğuk ve sıcaktan oluşmuş zararlar, güneş ve ilaç yanıkları, mekanik etkilerden meydana gelen bozukluklar, kabuk yarılmaları, kopmaları olmayacak, dış kısımlarında aşırı nem bulunmayacaktır. Hevenk şeklinde ise üst kısmında 15 cm, alt kısmında 10 cm uzunluğunda sap kalacaktır. Meyve uçlarında çiçeklerden pistiler koparılmış olacaktır. Her birinin ağırlığı 250 gr. olacaktır. Muzlar, sandık içerisinde gövdelerinden kesilmiş olarak salkımlar halinde getirilecektir.

30. YENİ DÜNYA EVSAFI: Turuncu renkte, tatlı ve lekesiz, en küçük meyve çapı 35 mm, normal olgunlaşmış ve tatlı olacaktır. Çürük ezik ve buruşukluk olmayacaktır. Kasalarda sıralanmış altı ve üstü aynı ebatlarda olacaktır.

31.KEREVİZ EVSAFI: Islak, çamurlu, topraklı, çürük, içi kof olmayacak; çok büyük yada çok küçük olmayacaktır. Piyasada satılan en iyi cins maldan (1. Sınıf) olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, yabancı madde bulunmayacaktır.

31. KURU SARIMSAK EVSAFI: Sarımsaklar sağlam, yeni sene ürünü, başları iri dişli, sıkı, temiz, beyaz ile açık krem rengi tonlarında, kendine has tatta (ağzı yakmayacak derecede) olmalıdır. Sarımsaklar küflerden, hastalıklardan, topraktan, gübre ve ilaç artıklarından, dış kabuklardan, saplardan, yabancı tattan, yapraklardan ve köklerden, canlı ve ölü böceklerden, böcek kalıntılarında, çıplak gözle veya herhangi bir durumda büyüteçle görülebilen kemirici zararlarından arınmış olmalıdır. Dondan hasar görmüş, filizlenmiş ve küflenmiş olmamalıdır. Sarımsak temiz, sağlam ve kuru ambalajlara konmalıdır. Yeni mahsul olup yaprakları kesilmiş çürük ve ezik olmayacaktır. Sapsız olacaktır.

32. DOLMALIK BİBER EVSAFI: Dolmalık biberler bütün, sağlam, temiz, iyi gelişmiş, parlaklığını ve yeşilliğini korumuş, taze görünüşlü olmalıdır. Dolmalık biberlerde yabancı tat, anormal dış nem, don zararı, çürük, acı, kızarmış, ezik, parçalanmış iyileşmemiş yaralar ve güneş yanıkları bulunmamalıdır. Her ambalajdaki dolmalık biberler çeşit, sınıf, boy, olgunluk bakımından bir örnek olmalıdır. Etlili veya zeytinyağlı cinsi isteğe göre belirlenecektir. Yeşil, 7–8 cm boyunda olacaktır. Çapı 60–70 mm olacaktır. Ambalajlar taşıma, muhafaza süresince dolma biberleri iyi bir şekilde koruyacak ve yapımında kullanılan sağlığa zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kuru, kokusuz, mukavva veya tahta harici malzemedan hazırlanmış kasa, kutu, tabla olmalıdır. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile içine konulacak kağıt vb. malzeme, ürüne zarar vermemeli, bunların üzerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep ve boya ile etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zambak, toksik veya diğer şekilde insan sağlığına zarar verecek yapıda olmamalıdır. Basılı kağıt kullanıldığında, yazılı yüzün dışa gelmesine ve ürün ile temas etmemesine dikkat edilmelidir. Ambalajların içerisinde belirtilenlerin dışında hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.

33. MAYDANOZ EVSAFI: Maydanozlar dış etkenlerden zarar görmemiş, taze, körpe görünüşlü olmalıdır. Maydanozların üzerinde kimyasal gübre ve ilaç artıkları, aşırı nem, yabancı tat bulunmamalıdır. Demetler içinde yabancı otlar, tohuma kaçmış maydanozlar bulunmamalıdır. Her ambalaj içindeki demetler ve bu demetlerdeki maydanozlar çeşit, sınıf ve renk bakımından bir örnek olmalıdır. Her demette yaklaşık olarak 100 gr maydanoz bulunmalıdır. Demetlerdeki maydanozun sapı 10 cm' yi geçmeyecek şekilde kesilmiş olacaktır. Piyasada satılan en iyi cinsten olacaktır. Sararmış, çamurlu ve topraklı olmayacaktır. Maydanozların bulunduğu ambalajlar taşıma sırasında ürünün iyi korunmasını sağlayacak şekilde ve uygun nitelikteki malzemedan yapılmış olmalıdır. Ambalaj içinde kullanılacak kağıt veya diğer malzeme yeni, temiz ve insan sağlığına zararsız olmalıdır. Basılı kağıt kullanıldığında yazılı kısmın dışa gelmesine ve ürüne değmemesine dikkat edilmelidir.

34. KIRMIZI TURP EVSAFI: Çürümüş, donmuş, buruşmuş, ıslak ve çamurlu içleri pörsümüş olmayacaktır. En küçüğü 150 gramdan az olmayacaktır. Temiz, taze olacaktır. Gevrek, kendine has kokulu ve lezzetli olacaktır, kesildiği zaman içi mantarlaşmış olmayacaktır.

35. KIRMIZI PANCAR EVSAFI: : Islak, çamurlu, topraklı, çürük, içi kof olmayacak; çok büyük yada çok küçük olmayacaktır. Piyasada satılan en iyi cins maldan (1. Sınıf) olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, yabancı madde bulunmayacaktır.

35. ÇİLEK EVSAFI: Piyasada satılan en iyi cins (1. Sınıf) çileklerden olacaktır. Çöp, yaprak, toz, toprak vs. yabancı maddelerden arınmış bulunacaktır. Ezilmiş, ekşimiş, ham ve küflenmiş, parçalanmış, kurtlu olmayacaktır. Şekil ve renk bakımından çeşidi tipik özelliklerini gösterecek, olgunluk, renk ve irilikçe bir örnek görünüşte, parlak olacak, tam gelişmiş olacak elden geçirmeye dayanacak sertlikte olacak, çanak yaprakları ile kısa yeşil sapsapları çileğin üzerinde bulunacaktır. Tekli, temiz kasalar içinde getirilecektir

36. KIRAZ EVSAFI: Kirazlar bütün, taze görünüşlü, sağlam, olgun, sıkı etli, temiz ve sapsapları düşmemiş (hasat sırasında sapından kopan çeşitler hariç) olmalıdır. Kirazlarda gözle görülebilir yabancı madde, kimyasal madde artıkları, anormal dış nem, yabancı tat bulunmamalıdır. Kirazlar

zamanla durmaktan buruşmuş, çürümüş, siyahlaşmış, içi kurtlanmış, bozulmuş, doğal lezzetini kaybetmiş olmamalıdır. Her ambalaj içinde bulunan kirazlar; çeşit, sınıf, boy ve orijin bakımından bir örnek olmalıdır. Piyasada satılan en iyi cins, olgunlaşmış, taze ve lezzetli Napolyon kirazlardan olacaktır. Kirazlar temiz, tekli kasalar içinde getirilecektir. Ambalajlar taşıma, muhafaza süresince kirazları iyi bir şekilde koruyacak ve sağlığa zarar vermeyecek nitelikte, yeni, temiz, kuru, kokusuz, mukavva veya tahta harici diğer malzemedden hazırlanmış kutu, tabla, sandık olmalıdır. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile içine konulacak oluklu mukavva, delikli kağıt ve benzeri malzeme, yeni, temiz ve kokusuz olmalı, ürüne zarar vermemeli, bunların üzerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep ve boya ile etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zambak, toksik veya diğer şekilde insan sağlığına zarar verecek yapıda olmamalıdır. Basılı kağıt kullanıldığında, yazılı yüzün dışı gelmesine ve ürün ile temas etmemesine dikkat edilmelidir. Ambalajların içinde belirtilenlerin dışında hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.

37. KARNABAHAHAR EVSAFI: Piyasada satılan iyi cins karnabaharlardan olacaktır. Beyaz renkte, top halinde ve çiçekleri sağlam, sıkı ve esmerleşmemiş olacaktır. Karnabaharların sapları çiçek kısmından dışı doğru üstüne gelen yaprak dibinden itibaren tamamen kesilmiş olacaktır. Yaprakların üst uçları, çiçek kısımları açıkta kalacak şekilde kesilmiş olacaktır. Rengi hafiften de olsa koyulaşmış, kurtlaşmış, çürük, beyaz çiçeği az, yeşil yaprağı ve kökü çok karnabaharlar alınmayacaktır. Tamamen dağılmış, donmuş, çürümüş, fena kokulu, çamurlu, pörsük, bayat, ezik, böcekli ve iyi vasıfta olmayan karnabaharlar alınmayacaktır. Karnabaharlar arasında tesadüf edilecek çiçeği tamamen veya kısmen dökülmüş ya da dağılmış olanlardan göbek kısmının 1/5 i aşmamak şartıyla aynen alınır. Karnabaharların üzerinde 2 adetten fazla yaprak bulunmayacaktır.

38. DEREOTU EVSAFI: Dereotları, dış etkenlerden zarar görmemiş, taze ve körpe görünümlü, solmamış, sağlam, temiz, demetler halinde bağlanmış olmalıdır. Dereotlarının üzerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları ile aşırı nem bulunmamalıdır. Dereotları sararmış, donmuş, çamurlu-topraklı, fena tatta olmamalıdır. Dereotları tohuma kaçmış olmamalıdır. Her ambalaj içindeki demetler ve bu demetlerdeki dereotları, çeşit, sınıf ve renk yönünden bir örnek olmalıdır. Her demette yaklaşık olarak 50 gr dereotu bulunmalıdır. Demetler, en alt yaprakçık ayırım noktaları bir hizaya gelecek biçimde yapılmalıdır. Bu hizadan itibaren yaprak sapı, uzunluğu 5 cm'li geçmeyecek şekilde, düzgün olarak kesilmelidir. Demetler içinde yabancı otlar bulunmamalıdır. Ambalajlar taşıma sırasında ürünün iyi korunmasını sağlayacak biçimde ve uygun nitelikteki malzemedden yapılmış olmalıdır. Ambalaj içerisinde kullanılacak kağıt veya diğer malzeme yeni, temiz ve insan sağlığına zararsız olmalıdır. Basılı kağıt kullanıldığında yazılı kısmın dışı gelmesine ve ürüne değmemesine dikkat edilmelidir. Ambalajlar içerisinde dereotundan başka hiçbir madde bulunmamalıdır.

39. ÇARLİSTON-SİVRİ BİBER EVSAFI: 1.sınıftan, taze ve tatlı, sararmamış ve kartlaşmamış olacaktır. İstenildiğinde acısı getirilecektir. Çapı 40 mm, uzunluğu 200 mm, şekli düzgün olacaktır. Çarliston biberler bütün, sağlam, temiz, iyi gelişmiş, parlaklığını ve sarımtırak yeşil rengini muhafaza etmiş, taze görünümlü olmalıdır. Çarliston biberlerde yabancı tat, anormal dış nem, don zararı, çürük, acı, kızarmış, ezik, parçalanmış, yaralar ve güneş yanıkları bulunmamalıdır. Her ambalajdaki çarliston biberler çeşit, sınıf, boy, olgunluk bakımından bir örnek olmalıdır. Ambalajlar taşıma, muhafaza süresince çarliston biberleri iyi bir şekilde koruyacak ve sağlığa zarar vermeyecek nitelikte, yeni, temiz, kuru, kokusuz, mukavva veya tahta harici malzemedden hazırlanmış, kutu, tabla, olmalıdır. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile içine konulacak kağıt ve benzeri malzeme, yeni, temiz ve kokusuz olmalı, ürüne zarar vermemelidir. Bunların üzerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep ve boya ile etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zambak, toksik veya diğer şekilde insan sağlığına zarar verecek yapıda olmamalıdır. Basılı kağıt kullanıldığında, yazılı yüzün dışı gelmesine ve ürün ile temas etmemesine

dikkat edilmelidir. Ambalajların içerisinde belirtilenlerin dışında hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.

40. BALKABAĞI EVSAFI: İnce kabuklu, sert, muayene edildiğinde içine batmayacak şekilde olacak, ezik, çürük ve çatlak olmayacaktır. Ortalama ağırlıkları 3–4 kg olacaktır. Bayat olamayacak, piyasada bulunan iyi cinsten olacaktır. Muayenede kendine has renkte pişkin olacaktır.

41.SIKMALIK PORTAKAL EVSAFI :Sıklık portakal, tatlı, sulu olacak, ezik, ekşi, kemale ermemiş, yeşil olmayacaktır. 11.ve 5. aylar arasında verilecektir.

42.KİVİ

Kiviler ezik, çürük, buruşuk, yaralı ve böcek yenikli olmayacaktır ve birinci sınıf olacaktır. Minimum ağırlığı 125-135 gr arası olacaktır. Kasanın her tarafında kivi ebadı aynı olacaktır. Yabancı madde ve ilaç artıkları, anormal dış nem, yabancı koku veya tat bulunmamalıdır. Orijinal ambalajlı sandıklarda diyagonal şekilde dizili olacaktır.

43. KAPYA BİBER

Taze körpe olacaktır. Tazeliğine alamet olan parlaklığını, kırmızılığını muhafaza etmiş olacaktır. Çürük ezik, buruşmuş, parçalanmış, vakti geçmiş, sararmış, kartlaşmış ve acı olmayacaktır. Kasalarda ambalajlı olarak teslim edilecektir.

44. TERE

İçinde yabancı ot ve yabancı madde bulunmayacaktır. Ezik, buruşmuş, sararmış ve çürük olmayacaktır ve temiz olacaktır. Taze, körpe, parlaklığını ve yeşilliğini muhafaza etmiş olacaktır.

45. TAZE NANE

Taze naneler dış etkenlerden zarar görmemiş, sağlam ve temiz olacaktır. Taze ve körpe görünüşlü, solmamış olacaktır. Kendine mahsus doğal kokusunu kaybetmemiş olacaktır. Üzerlerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları bulunmayacaktır. Çamurlu, sararmış, tohuma kaçmış olmayacaktır. Demetleri piyasadaki normal büyüklükte olacaktır.

3.KISIM KEMİKSİZ DANA ETİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

MADDE-1 DANA ETİ (KIYMALIK-KUŞBAŞILIK, KEBABLIK-ROSTOLUK)

- Etler Sağlık Bakanlığınca müsaade edilmiş mezbahası olan yerlerde ve bu mezbahalarda kesilmiş olacaktır.
- Hayvan Sağlık Zabıta Tüzüğü ve etleri Teftiş Yönetmeliği Hükümlerine göre muayene edilmiş ve buradaki şartlara uygun olarak damgalanmış olacaktır.
- Hayvanın kesim öncesi canlı muayenesi (Antemorten muayene) ve kesim sonrası muayenesi (Postmorten muayene) veteriner hekim kontrolünü gösteren yenilebilir damgası bulunacaktır.
- Sıhhatli sığırlar kesimden 24 saat önce aç bırakılmış, tam anlamıyla istirahat ettirilmiş, kanı tam olarak akıtılmış ve iç organları (ciğer takımları, işkembe ve bağırsakları bölünmeden ve parçalanmadan) kesimi takiben azami 30-60 dk içinde derhal boşaltılmış olacaktır.
- Hastalık ve herhangi bir nedenle ilaç alan hayvan eti olmayacaktır.
- Etler taze ve yerli kesim olacaktır.
- Kesildikten sonra en az 48 saat dinlenmiş olacaktır.
- Kuzuda et kesildikten sonra ,et rengi pembeden kırmızıya yakın, danada et kesildikten sonra kırmızıdan koyu kırmızıya yakın renkte olacaktır.
- Kıvamı sert olacaktır.
- 12-24 aylık erkek kasaplık genç yerli dana olacaktır.
- Bütün danalar gövde (Karkas) beslenme tarzı ve yaşa göre dana diye adlandırılan her ırktan kasaplık usulüne uygun kesilmiş, derisi yüzülmüş, baş ve ayaklara ayrılmış, kemiksiz kol ve but şeklinde olacak, iç organları, idrar kesesi ve bunların bağları, yemek borusu çıkarılmış, böbrek yağları ve pelvis boşluğu yağları alınmış, kuyruğu dördüncü kuyruk omurundan kesilmiş haldeki gövdeler halinde teslim edilecektir.
- Elyafı adeliyesi kesilerek yapılacak makatın muayenesinde etlerin lifleri sık, ufak, taneler halinde ve adalatı arasında ve lenf guddelerinde hafif yağ huzmeleri olacaktır.
- Etler TSE ye uygun olarak üretilen yerli dana eti olacak, zayıf hayvan etleri getirilmeyecektir.
- Etteki yağ oranı %5'i geçmeyecektir.
- Dana eti yarım (1/2), çeyrek (1/4), gövde parçaları halinde getirilecektir.
- Dana etinde birikmiş kan olmayacaktır.
- Etlerde hiçbir hastalık belirtisi olmayacaktır. Gerektiğinde etler Hıfzıssıhha Enstitüsü'nde veya bu konuda uzmanlaşmış herhangi bir kamu kuruluşunda masrafları satıcıya ait olmak üzere tahlil ettirilecektir.
- Etler Hıfzıssıhha ve Gıda Talimatnamesine uygun bir şekilde soğuk hava tertibatlı olan taşıtlar içerisinde getirilecektir.
- Don ve ithal et olmayacaktır.
- Etler en fazla bir gün önceden kesilmiş ve dinlenmiş olarak teslim edilecektir.
- Etlerin PH değeri 5, 4-6 sınırları içinde ve etlerin iç ısı 0-4°C arasında olacaktır.
- Etler kokusuz, yeni, sağlam, temiz, ete zarar vermeyecek şeffaf, gıdayla temasında sakınca bulunmayan kaliteli ve sağlam malzemelerden yapılmış vakumlu ambalajlara konulup ağzı bağlanmış olacaktır.
- T.S.383 ve ekleri ayrıca Gıda Maddeleri Tüzüğü ve Ekleri Hükümlerinde belirtilen esaslar dahilinde olacaktır.
- Ayrıca 10 Şubat 2000 tarih ve 23960 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Et Ürünleri Tebliği (Tebliğ No : 2000/4-5) Hükümlerinde belirtilen esaslar ile her yeni çıkan ve Resmi Gazetede yayınlanan et yönetmelikleri dahilinde olacaktır.

- Yüklenici TSE helal hizmet belgesini idareye vermek zorundadır.
- Gelen etlerin kesim raporları ve küpe numaraları veteriner onaylı belgelerde sunulacak, etlerin geldiği aracın günlük dezenfeksiyon belgesi ayrıntılı şekilde yazılmış ve veteriner onaylı olacaktır.

MADDE-2 DANA CİĞERİ

- Ciğerlerin sıhhatli hayvanlardan alındığı veteriner hekim tarafından belgelenecek ve genel görünüş itibari ile kusursuz olacaktır. Sıhhi ambalajlarda, soğukluğunu muhafaza edecek (termoking) özel araçlarla kurumumuza getirilecektir.
- Gelen ürünün kesim raporları ve küpe numaraları veteriner onaylı belgelerde sunulacak, Ciğerlerin getirildiği araca ait dezenfeksiyon raporu istenecektir. idare ciğeri bütün veya kuşbaşı olarak isteyebilir. Yüklenici idarenin isteğine uymak zorundadır. Ambalajın üzerinde üretici firma adı, üretim ve son kullanma tarihi yazılı olacaktır.
- Karaciğer yüreksiz ve akciğersiz net olarak alınacaktır.
- - Temiz ambalajlı, isteğe göre bütün veya ızgaralık şekilde getirilecektir.
- - T.S.383 ve ekleri ayrıca Gıda Maddeleri Tüzüğü ve Ekleri Hükümlerinde belirtilen esaslar dahilinde olacaktır. Ayrıca 10 Şubat 2000 tarih ve 23960 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Et Ürünleri Tebliği (Tebliğ No : 2000/4-5) Hükümlerinde belirtilen esaslar ile her yeni çıkan ve Resmi Gazetede yayımlanan et yönetmelikleri dahilinde olacaktır.
Yüklenici TSE helal hizmet belgesini idareye vermek zorundadır.

MADDE 3- DANA SUCUĞU

Alınacak malların %100'lik kısmı DANA Etinden yapılmış olacaktır TS 1070 şartlara uygun kangal veya yarım kangal olacaktır. Piyasa teamülü plastik esaslı 480 birim ambalajlarda vakumlanmış olacaktır.

Ambalaj üzerindeki etikette firma adı, TS numarası, parti no, sınıfı, tipi, net miktarı, ambalaj tarihi ve son kullanma tarihi bulunmalıdır. Piyasa teamülü birim sayısında karton veya mukavva koli nakliye ambalajlara konacaktır.

- a) Toplam et proteini değeri kütlece en az %14,
- b) Kollajen miktarı toplam et proteinlerinin kütlece en fazla %25
- c) Nem miktarının toplam et proteini miktarına oranı 3,6'nın altında,
- ç) Nem miktarı kütlece en çok %50,
- d) Yağ miktarının toplam et proteini miktarına oranı 2,5'in altında,
- e) pH değeri en yüksek 5,6 olmalıdır.

T.S.383 ve ekleri ayrıca Gıda Maddeleri Tüzüğü ve Ekleri Hükümlerinde belirtilen esaslar dahilinde olacaktır. Ayrıca 10 Şubat 2000 tarih ve 23960 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Et Ürünleri Tebliği (Tebliğ No : 2000/4-5) Hükümlerinde belirtilen esaslar ile her yeni çıkan ve Resmi Gazetede yayımlanan et yönetmelikleri dahilinde olacaktır.

Yüklenici TSE helal hizmet belgesini idareye vermek zorundadır.

MADDE 4-TAVUK ETİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Tavuk eti olarak bütün but ,baget ,incik, kanat ve bonfile olarak alınacaktır.
 - Uygun ortam ve şartlarda kesildiğine dair veteriner kontrolünden geçtiğini gösteren damga olmalıdır.
 - Rengi beyaz olmalıdır.
 - Yüzeyde kaygan bir tabaka , siyah leke, morluk, sarı-yeşil renk, dip tüyler olmamalıdır. Tüy diplerinde tam veya yarı belirgin kan lekelerin olmamalıdır.
 - Tavuk eti bozulmamış, kokuşmamış, acılaşmamış, donma yanığına uğramamış, (etin yüzey kısımlarında oluşan muntazam olmayan ve zamanla genişleyen sarı lekeler, koku sinmemiş, kendine özgü renk, koku ve görünüşte olacak kusurlu olmayacaktır.
 - Eterde yabancı madde bulunmayacaktır. Eterde anabolizan maddelerden stilbenler, anabolik steroidler ve zeranol bulunmayacaktır. Tiyobarbiturik asit (TBA) değeri yürürlükte olan TS 12326' daki limitlere uygun olacaktır. Amonyak miktarı, PH değeri yürürlükte olan TS 12326' de belirtilen limitlerde olacaktır. Antibiyotik kalıntısı bulunmayacaktır.
 - Eter kaşektik olmayacaktır. Eterin muayenesi gözle, elle, koklanarak, haşlandıktan ve kendi yağında kızardıktan sonra kokusuna bakılarak, tartılarak yapılacaktır.
 - Tavuk bonfile eti, kemiksiz ve derisiz olarak teslim edilecektir.
 - Tavuk but'un ortalama ağırlığı 330 gr olmalıdır. But parçalarına bel kemiği dâhil edilmemiş olacaktır. Butun kuyruk sokumu alınmış olmalıdır.
 - Tavuk pizola'nın ortalama ağırlığı 250-260 gr olmalıdır.
 - Göğüsler 600 gr'dan aşağı olamayacaktır.
 - Tavuk etinin kuş gribi ile ilgili raporu bulunmalıdır.
 - Tavuk etinin ambalajı, oluklu mukavvadan imal edilmiş karton koli olup, tek sıra veya iki sıra halinde dizili ve arada jelatin olmalıdır. Tavuk etleri, içindeki malın dışarıdan görünmesini engellemeyecek nitelikte polietilen ve benzeri malzemelerden yapılmış ambalajlar içerisine konmuş şekilde teslim edilecektir. Nakliye ambalajları; yırtık, delik, patlak, ıslak, yağ emmiş, nakliye ambalajın iç yüzeyine nüfuz edecek şekilde kirlenmiş olmayacaktır. Ambalajın ek yerleri dağılmış olmayacaktır.

- Tavuk etleri ambalajı üzerine veya ambalajlar içine konulacak etiketlerde veya firmanın getireceği raporda aşağıdaki bilgiler, silinmeyecek, bozulmayacak şekilde okunaklı yazılmalıdır. Bu standardın işareti ve numarası,
 - Tavuk etlerinin tipi, sınıfı,
 - Kesim tarihi,
 - Teslim tarihi,
 - Veteriner hekim onayı,
 - Teslim eden firma adı ve kaşesi
 - Üretim ve son kullanma tarihi
- Her ambalajda bulunan etlerin aynı çeşitteki, en büyükle en küçük parça arasındaki kütle farkı % 20' yi geçmeyecektir.
- Tavuk eti dondurulmamış taze kesim olarak teslim edilecektir.
- Etler soğuk zincir çerçevesinde frigorifik araçlarla mutfağa ulaştırılacak, depoya teslim edilecektir. ve teslim sırasında etler, çözünmüş, yumuşamış ya da su salmış olmayacaktır. Tavukların içlerinde su olmayacaktır.
- Teslim anında etin iç sıcaklığı 0- 4 derece arasında olmalıdır..
- Tavuk eti kurum yemekhanesine teslim edilecektir.
- Mal tesliminde Yükleniciyi temsil eden sorumlu kişi bulunacaktır.
- Gerek görüldüğünde tavuk etleri idarenin belirleyeceği yer ve zamanlarda giderleri yüklenicinin karşılanmak üzere analize tabi tutulur.
- Tavuk eti Gıda Maddeleri Mevzuatının uygun maddesindeki özellikleri taşıyacaktır.

Yukarıdaki belirtilen evsaf, talepte bulunulan bütün tavuk çeşitleri için geçerlidir

BU TEKNİK ŞARTNAME 51 SAYFA VE 3 KISIMDAN İBARETTİR.

