



**T.C.**  
**KAYSERİ ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ**  
**Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı**

**Sayı** : 85637428 -934.99/ 44  
**Konu** : 2024 Yılı Taze Sebze-Meyve ve Gıda Malzemeleri Alımı (Yaklaşık Maliyet)

19.09.2023

Sayın.....

Üniversitemiz Merkez Kampüsünde bulunan Öğrenci ve Personel Yemekhanesinde Öğrenci ve Personele hizmet vermek amacıyla 2024 eğitim – öğretim yılında 02/01/2024 – 30/06/2024 tarihleri arasında kullanılmak üzere aşağıda belirtilen miktarlarda “2024 Yılı Taze Sebze-Meyve ve Gıda Malzemeleri Alımı” işi 4734 sayılı Kamu İhale Kanunu gereğince yapılabilmesi için **Yaklaşık Maliyet** oluşturmak amacıyla birim fiyatına ihtiyaç duyulmaktadır.

Söz konusu Yaklaşık Maliyet için birim fiyatınızı **03.10.2023** tarih ve saat 11.30’a kadar Üniversitemiz Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığına bildirilmesini rica ederim.

**İlkay KARACA**  
**Şube Müdürü**

**NOT**

- *Teklif Mektupları İdarenin Vermiş / Yayınlamış Olduğu Birim Fiyat Cetveline Yazılacak ve Kapalı Zarfta Teslim Edilecektir. Zamanında Verilmeyen, Açık Adres, Kaşe ve İmza Olmayan Teklifler Değerlendirilmez*

S.N.	Malzemenin Adı	Miktar	Birim	Birim Fiyat	Toplam Fiyat
1	Karışık Turşu (10 Kg'lık süzölmüş)	200	Kg		
2	Ayran (200 cc'lik)	40000	Adet		
3	Biber Salça(Tatlı)	20	Kg		
4	Buğday Unu 50 kg'lık(Ekmeklik)	2500	Kg		
5	Ceviz İçi (1 Kg'lık)	10	Kg		
6	Çekilmiş Hindistan Cevizi (1 kg'lık)	20	Kg		
7	Karabiber (1 gr'lık)	80	Kg		
8	Pul Biber (1 gr'lık)	70	Kg		
9	Defne Yaprağı	2	Kg		
10	Kuş Üzümü (1 kg'lık)	5	Kg		
11	Sarı Kuru Üzüm(5 Kg'lık)	30	Kg		
12	Pasta Kreması (1 kg'lık)	50	Kg		
13	Domates Salçası	500	Kg		
14	Dondurulmuş Fasulye(5 Kg'lık)	1200	Kg		
15	Dondurulmuş Ispanak(5 Kg'lık)	600	Kg		
16	Dondurulmuş Rus Salatası Garnitürü(5 Kg'lık)	200	Kg		
17	Dondurulmuş Karnabahar (Fresh) (5 Kg'lık)	720	Kg		
18	Dondurulmuş Mısır (5 Kg'lık)	500	Kg		
19	Dondurulmuş Pey. Milföy Böreği (100 gr'lık)	7000	Adet		
20	Ekmek (50 gr'lık)	152000	Adet		
21	İrmik (25 Kg'lık)	125	Kg		

38280 Talas –KAYSERİ

Tel: 0(352) 432 32 80 Fax: 0(352) 432 32 81

www.kayseri.edu.tr

E-mail: fatihumit@kayseri.edu.tr

22	Kabartma Tozu (1 kg'lık)	12	Kg		
23	Kakao (1 Kg'lık)	6	Kg		
24	Kaya Tuzu (10 Kg'lık)	900	Kg		
25	Kesme Şeker (Tekli sargılı)	60	Kg		
26	Ketçap (9-12 gr'lık)	12000	Adet		
27	Kuru Nohut (25 Kg)	500	Kg		
28	Şekerpare Tatlısı (Şerbetli)	900	Kg		
29	Limon Suyu (1 litre'lik)	1000	Adet		
30	Makarna (5 kg'lık) (4 çeşit)	500	Kg		
31	Şehriye Arpa (5 kg)	100	Kg		
32	Margarin 2,5 kg'lık	25	Kg		
33	Mayonez (8 kg)	18	Kova		
34	Mayonez (9 gr'lık)	12000	Adet		
35	Nar Ekşisi (1 Litrelik)	24	Adet		
36	Tahin	20	Kg		
37	Yufka	30	Kg		
38	Nişasta	30	Kg		
39	Pekmez	10	Kg		
40	Pudra Şekeri (5 kg'lık)	10	Kg		
41	Sebzeli Çeşni (5 Kg'lık)	75	Adet		
42	Çay (1 kg'lık)	110	Kg		
43	Tatlılık Un (25 Kg)	125	Kg		
44	Toz Şeker (50 Kg'lık)	250	Kg		
45	Zeytinyağı Riviera (5 Lt)	18	Tnk		
46	Dondurulmuş Sigara Böreği	2400	Adet		
47	Peynirli Su Böreği	1850	Kg		
48	Kuru Pasta (Tatlı/Tuzlu)	100	Kg		
49	Ekler	1000	Adet		
50	Sakallı Poğaç	1000	Adet		
51	Su (0,5 L/24'lü)	50	Paket		
52	Beypazarı Maden Suyu (Sade, 24'lü)	100	Paket		
53	Beypazarı Maden Suyu (limon, 24'lü)	50	Paket		
54	Beypazarı Maden Suyu (elma, 24'lü)	50	Paket		
55	Beypazarı Maden Suyu (çilek, 24'lü)	50	Paket		
56	Türk Kahvesi (100 gr)	50	Paket		
57	Dido Sütü Çikolatalı Gofret (24'lü)	15	Paket		
58	Ülker Çokonat Çikolatalı Gofret (24'lü)	15	Paket		
59	Ülker Cocostar (24'lü)	15	Paket		
60	Ülker Çikolatalı Gofret (24'lü)	20	Paket		
61	Ülker Albeni Çikolatalı (24'lü)	20	Paket		
62	8 Kek 24'lü (muzlu, çikolatalı, orman meyveli, çilekli)	16	Paket		
63	Tavuk finger (çıtır tavuk)	250	Kg		
64	Tavuk nugget	700	Kg		
65	Dilimlenmiş Tavuk Döner	600	Kg		
66	Tavuk Fileto Derili	1250	Kg		
67	Tavuk Sarma (pirzola)	2900	Kg		
68	Tavuk Kanat	600	Kg		
69	Tavuk Baget	2900	Kg		
70	Tavuk But	2900	Kg		
71	Kuru Soğan	930	KG		
72	Patates	7000	KG		
73	Domates	1150	KG		

74	Salatalık	850	KG		
75	Çarliston Biber	950	KG		
76	Dolmalık Biber	125	KG		
77	Kapya Biber (Kırmızı Çarliston Biber)	950	KG		
78	Karalahana	120	KG		
79	Kıvırcık Marul	235	Adet		
80	Tere	120	Bağ		
81	Dereotu	60	Bağ		
82	Nane	60	Bağ		
83	Reyhan	60	Bağ		
84	Semizotu	250	Bağ		
85	Roka	60	Bağ		
86	Fesleğen	180	Bağ		
87	Maydanoz	100	Bağ		
88	Patlıcan (Kemer)	3500	Kg		
89	Kabak	1150	Kg		
90	Limon	200	Kg		
91	Sarımsak	110	Kg		
92	Elma	1750	Kg		
93	Mandalina	2350	Kg		
94	Havuç	700	Kg		
95	Portakal	1750	Kg		
96	Armut	700	Kg		
97	Muz	1750	Kg		
98	Mantar	235	Kg		
99	Bal Kabağı	470	Kg		

TOPLAM	
KDV %	
KDV %	
KDV %	
GENEL TOPLAM	

**Ek.**

**Gıda Malzemeleri Teknik Şartnamesi (42 Sayfa)**  
**Taze Sebze-Meyve Teknik Şartnamesi (12 Sayfa)**

**T.C.**  
**KAYSERİ ÜNİVERSİTESİ**  
**KURU GIDA MİKTARI VE TEKNİK ŞARTNAMESİ**

**AMAÇ**

Bu Teknik Şartname, Kayseri Üniversitesi Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı Sosyal İşletmeler ve Yemekhaneler Şube Müdürlüğüne bağlı birimlerin ihtiyacı olan 2024 yılının ilk altı ayında kullanılacak gıda malzemelerinin satın alımı işi amacıyla hazırlanmıştır.

**KAPSAM**

Kayseri Üniversitesi Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı Sosyal İşletmeler ve Yemekhaneler Şube Müdürlüğüne bağlı birimlerin ihtiyacı olan Gıda malzemeleri satın alımı işidir.

**KISALTMALAR**

İşbu şartnamede geçen ve aşağıda listelenen kısaltmalar metin içerisinde açıkça başka anlamda kullanıldığı ifade edilmediği sürece karşılıklarında belirtilen anlama gelecektir:  
“İDARE” : Kayseri Üniversitesi Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı Sosyal İşletmeleri  
“YÜKLENİCİ” : İhale neticesinde sözleşme imzalamış, ve İdareye karşı yükümlülük altına girmiş, şirket veya şirketler.

S.N.	ŞART. NO	ÜRÜN	TOPLAM MİKTAR	BİRİM	ÖĞRENCİ	PERSONEL	ANA DEPO
1	1	Karışık Turşu (10 Kg'lık süzölmüş)	200	KG	200	0	0
2	2	Ayran (200 cc'lik)	40000	ADET	36000	4000	0
3	3	Biber Salça(Tatlı)	20	KG	15	5	0
4	4	Buğday Unu 50 kg'lık(Ekmeklik)	2500	KG	2000	500	0
5	5	Ceviz İçi (1 Kg'lık)	10	KG	8	2	0
6	6	Çekilmiş Hindistan Cevizi (1 kg'lık)	20	KG	15	5	0
7	6	Karabiber (1 gr'lık)	80	KG	60	20	0
8	6	Pulbiber (1 gr'lık)	70	KG	60	10	0
9	6	Defne Yaprağı	2	KG	2	0	0
10	6	Kuş Üzümü (1 kg'lık)	5	KG	4	1	0
11	7	Sarı Kuru Üzüm(5 Kg'lık)	30	KG	20	10	0
12	8	Pasta Kreması (1 kg'lık)	50	KG	40	10	0
13	9	Domates Salçası	500	KG	0	500	0
14	10	Dondurulmuş Fasulye(5 Kg'lık)	1200	KG	900	300	0
15	10	Dondurulmuş Ispanak(5 Kg'lık)	600	KG	500	100	0
16	10	Dond. Rus Salatası Garnitürü(5 Kg'lık)	200	KG	100	100	0

**Dr. Öğr. Üyesi Mustafa ÇAVUŞ**  
Gıda Mühendisi

**Öğr. Gör. M. Nurullah KARABAY**  
Gıda Mühendisi

17	10	Don. Karnabahar (Fresh) (5 Kg'lık)	720	KG	600	120	0
18	10	Dondurulmuş Mısır (5 Kg'lık)	500	KG	400	100	0
19	11	Don. Pey. Milföy Böreği (100 gr'lık)	7000	ADET	6000	1000	0
20	12	Ekmek (50 gr'lık)	152000	ADET	132000	20000	0
21	13	İrmik (25 Kg'lık)	125	KG	100	25	0
22	14	Kabartma Tozu (1 kg'lık)	12	KG	10	2	0
23	15	Kakao (1 Kg'lık)	6	KG	5	1	0
24	16	Kaya Tuzu (10 Kg'lık)	900	KG	500	400	0
25	17	Kesme Şeker (Tekli sargılı)	60	KG	50	10	0
26	18	Keçap (9-12 gr'lık)	12000	ADET	10000	2000	0
27	19	Kuru Nohut (25 Kg)	500	KG	300	200	0
28	20	Şekerpare Tatlısı (Şerbetli)	900	KG	800	100	0
29	21	Limon Suyu (1 litre'lik)	1000	ADET	500	500	0
30	22	Makarna (5 kg'lık) (4 çeşit)	500	KG	500	0	0
31	22	Şehriye Arpa (5 kg)	100	KG	100	0	0
32	23	Margarin 2,5 kg'lık	25	KG	20	5	0
33	24	Mayonez (8 kg)	18	KOVA	15	3	0
34	24	Mayonez (9 gr'lık)	12000	ADET	10000	2000	0
35	25	Nar Ekşisi (1 Litrelik)	24	ADET	24	0	0
36	26	Tahin	20	KG	15	5	0
37	27	Yufka	30	KG	0	30	0
38	28	Nişasta	30	KG	20	10	0
39	29	Pekmez	10	KG	5	5	0
40	30	Pudra Şekeri (5 kg'lık)	10	KG	5	5	0
41	31	Sebzeli Çeşni (5 Kg'lık)	75	ADET	75	0	0
42	32	Çay (1 kg'lık)	110	KG	50	10	50
43	33	Tatlılık Un (25 Kg)	125	KG	100	25	0
44	34	Toz Şeker (50 Kg'lık)	250	KG	200	50	0
45	35	Zeytinyağı Riviera (5 Lt)	18	TNK	10	8	0
46	36	Dondurulmuş Sigara Böreği	2400	ADET	0	2400	0
47	37	Peynirli Su Böreği	1850	KG	1500	150	200
48	38	Kuru Pasta (Tatlı/Tuzlu)	100	KG	0	0	100

**Dr. Öğr. Üyesi Mustafa ÇAVUŞ**  
Gıda Mühendisi

**Öğr. Gör. M. Nurullah KARABAY**  
Gıda Mühendisi

49	38	Ekler	1000	ADET	0	0	1000
50	38	Sakallı Poaça	1000	ADET	0	0	1000
51	39	Su (0.5 L/24'lü)	50	PAKET	0	0	50
52	39	Beypazarı Maden Suyu (Sade, 24'lü)	100	PAKET	0	0	100
53	39	Beypazarı Maden Suyu (limon, 24'lü)	50	PAKET	0	0	50
54	39	Beypazarı Maden Suyu (elma, 24'lü)	50	PAKET	0	0	50
55	39	Beypazarı Maden Suyu (çilek, 24'lü)	50	PAKET	0	0	50
56	40	Türk Kahvesi (100 gr)	50	PAKET	0	0	50
57	41	Dido Sütü Çikolatalı Gofret (24'lü)	15	PAKET	0	0	15
58	41	Ülker Çokanat Çikolatalı Gofret (24'lü)	15	PAKET	0	0	15
59	41	Ülker Cocostar (24'lü)	15	PAKET	0	0	15
60	41	Ülker Çikolatalı Gofret (24'lü)	20	PAKET	0	0	20
61	41	Ülker Albeni Çikolatalı (24'lü)	20	PAKET	0	0	20
62	41	8 Kek 24'lü (muzlu, çikolatalı, orman meyveli, çilekli)	16	PAKET	0	0	16
63	42	Tavuk finger (çıtır tavuk)	250	KG	0	250	0
64	42	Tavuk nugget	700	KG	500	200	0
65	43	Dilimlenmiş Tavuk Döner	600	KG	350	250	0
66	43	Tavuk Fileto Derili	1250	KG	1000	250	0
67	43	Tavuk Sarma (pirzola)	2900	KG	2500	400	0
68	43	Tavuk Kanat	600	KG	500	100	0
69	43	Tavuk Baget	2900	KG	2500	400	0
70	43	Tavuk But	2900	KG	2500	400	0

### 1. **KARISIK TURSU**

- Aerobik mezofilik bakteri (kob/g) 1,0X10<sup>4</sup>-1,0X10<sup>5</sup>
- Koliform 460-1100
- E. coli < 3
- Ref: Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik kriterler tebliği Ek 8, Fermente Ürünlere Ait Mikrobiyolojik değerler
- Asetik asit oranı %5'den az olmalıdır.
- O Numara kornişon turşu olacaktır. Karışık turşu, taze mahsul olup temiz, yara ve beresi olmayan lahana, biber, salatalık, havuç, domatesinvs. uygun oranlarda sirke, salamura, asetik asit ile fermente edilmiş ürün alınacaktır. Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Turşu

**Dr. Öğr. Üyesi Mustafa ÇAVUŞ**  
Gıda Mühendisi

**Öğr. Gör. M. Nurullah KARABAY**  
Gıda Mühendisi

kendine has renk ve görünüşte sebzesi yumuşamamış, dağılmamış, çürümemiş ve küflenmemiş, salyalanmamış olmalı, yabancı madde bulunmamalıdır. Körpe sebzelerden yapılmış olmalıdır. Sebzeler acı, fena kokulu, kurt yenikli, bozulmuş, çürümüş olmamalıdır. Net ağırlığın süzme ağırlığına oranı en az %70 olmalıdır.

- Karışık Turşu ve kornişon turşu 10 kg'lık orijinal ambalajlarda teslim edilecektir. Turşu saklamaya uygun, asitliğe dayanıklı kovalarda düzgün, bombesiz, temiz, olmalıdır. Numuneden farklı çıkan turşular yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
- Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb. olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır.
- Ambalaj üzerinde işletme kayıt numarası, firma adı, adresi, net ağırlığı, TS numarası üretim ve son kullanma tarihi kolayca okunabilir biçimde olacaktır.
- İmal tarihi, kurumumuz tarafından ürünün teslim alındığı tarihten en fazla 1 ay önceki tarih olmalıdır. Kova adedi esas alınarak depo teslimi yapılacaktır.
- Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuvardan alınmış "ürünün fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik analiz raporlarını" müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
- Verilen şahit numuneler bilgileri üzerinde okunaklı bir şekilde bulunan orijinal ambalajında teslim edilmelidir. Etiket bilgisi olmayan ya da eksik olan numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirilmeye alınmayacaktır.
- Numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirilip teknik şartname, fiziksel muayene (renk, lezzet, koku, kıvam... vs.) ve kullanım alanına en uygun olanda karar kılınacaktır.
- İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan ürün , muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu ürünü temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan ürünü temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır. Firma, sipariş verilen tarih ve saate uymakla mükelleftir.
- REF.STD.NO: TS 11112

## 2.AYRAN

### SÜT YAĞI ORANLARI(%)

- Yoğurt ve Ayrın İçin Yağ Oranları

	Yağ Oranı
Tam yağlı yoğurt	süt yağı $\geq$ % 3,8
Yarım yağlı yoğurt	% 2 > süt yağı $\geq$ % 1,5
Yağsız yoğurt	süt yağı $\leq$ % 0,5
%..... yağlı yoğurt	Tam yağlı, yarım yağlı ve yağsız yoğurt sınıfları dışında kalan süt yağı
Tam yağlı ayran	süt yağı $\geq$ % 1,8
Yarım yağlı ayran	% 1,2 > süt yağı $\geq$ % 0,8
Yağsız ayran	süt yağı $\leq$ % 0,5
%.....yağlı ayran	Tam yağlı, yarım yağlı ve yağsız ayran sınıfları dışında kalan süt yağı

- Hiçbir katkı maddesi bulunmamalıdır.

- Ayranlar, pastörize süttten mamul ve tam yağlı (en az %1,8 oranında süt yağı içermelidir) olmalıdır.
- Ayranlar; kendine has hoş tat, koku, kıvam, renk, yapı ve görünüşte olmalıdır.
- Koku; kendine has hoş kokuda olmalı, yabancı koku, alkolümsü ve yanık kokusu ihtiva etmemelidir.
- Tat; kendine has hafif ekşimsi tatta olmalıdır. Ekşi, acımsı, küfümsü, sabunumsu ya da yanık tat ve benzeri gibi yabancı tat içermemelidir.
- İçerisinde gözle görülebilen yabancı madde içermemeli; her ne surette olursa olsun başka maddelerle karıştırılmış olmamalı; toz, gübre, kıl, bitki artıkları, böcekler, kan, cerahat gibi maddeler bulunmamalıdır.
- Ayran; yoğurda su katılarak ve kuru maddesi ayarlanan süte yoğurt kültürü ilave edilerek içilebilir kıvamda hazırlanan fermente süt ürünüdür.
- 200 ml'lik orijinal ambalajlarda teslim edilecektir.
- Ambalaj üzerinde T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı'ndan alınan işletme kayıt numarası,
- İlgili standardın işaret ve numarası (TS 6800)
- Üretici firmanın adı veya tescilli markası ve adresi,
- Malın adı, tipi, imalat seri ve parti numarası, imal ve son kullanma tarihleri (gün-ay-yıl olarak), brüt ve net miktarları,
- Homojenize ve pastörize süttten üretilmiş olduğu,
- Tuz içeriği,
- Ürünün adı ve %'de yağ içeriği, bu tebliğin 5 inci maddesinin "g" ve "h" bendine uyumlu olarak etikette belirtilecektir.
- Fermantasyon işlemi ısıl işlemle durdurulmuş ayranlar "Fermantasyonu Durdurulmuş Ayran" adı ile tüketime sunulacaktır.
- Muhafaza şekli kolayca okunabilir biçimde olacaktır. Frigofirik araçlarda getirilmelidir.
- Ayranların kurumumuza taşınması ve teslimatı, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nde **belirtilen** hususlara uygun olarak yapılmalı; taşıma araçları amacı dışında kullanılmamalı; teslimatı yapan personeller, kişisel hijyen kurallarına uymalıdır.
- Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuvarından alınmış "ürünün fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik analiz raporlarını" müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
- Üretici firma, yetkili devlet (resmi) kurumlarından alınmış "İşletme kayıt belgesi"ne sahip olmalıdır ve bu sertifikayı muayene komisyonu üyelerine ibraz etmelidir. Teslimatta görevli personelin sağlık muayene karneleri muayene komisyonuna teslim edilmelidir.
- Yüklenici firma sözleşme yapıldıktan sonra ilk mal teslimatında gerekli belgeleri muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
- Verilen şahit numuneler bilgileri üzerinde okunaklı bir şekilde bulunan orijinal ambalajında teslim edilmelidir. Etiket bilgisi olmayan ya da eksik olan numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirmeye alınmayacaktır.
- Numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirilip teknik şartname, fiziksel muayene (renk, lezzet, koku, kıvam... vs.) ve kullanım alanına en uygun olanda karar kılınacaktır.
- İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan ürün , muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu ürünü temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan ürünü temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır. Firma, sipariş verilen tarih ve saate uymakla mükelleftir.
- **REF.STD.NO:** 2009/25 tebliğ no'lu "Türk Gıda Kodeksi Fermente Sütler Tebliği



### **3.BİBER SALÇASI**

- Salçalar yürürlükte olan “Türk Gıda Kodeksi Salça ve Püre Tebliği” özelliklerine uygun olmalıdır.
- Kendine özgü tat, koku ve koyu kırmızı renkte olmalı, kötü kokulu olmamalıdır. 1. kalitede olacaktır.
- Kokuşmuş, küflenmiş, kurtlanmış, kirlenmiş, bozulmuş, kutuları şişkin, delinmiş, paslanmış olmayacaktır. İçlerinde yabancı madde böcek veya böcek kalıntıları bulunmamalıdır. Kutuları kurşun veya diğer zehirli maddelerle karışık, kalayla kaplı olmayacaktır.
- Salçalar kabul edildiğinde normal şartlar altında bozulmamasını firma taahhüt edecek, bozuk çıkanlar ve uygun depolama koşullarında bozulanlar, yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
- Salçalar içinde bulunulan yeni yıl mahsulü olacaktır. Bir önceki senenin ürünü olmayacaktır. Tenekeler üzerinde yapım tarihi belirtilmiş olacaktır.
- Salçalar ortam sıcaklığında olmalıdır.
- Domates Salçası; domates bitkisinin (*Lycopersicon esculentum* P.Mili) olgun, sağlam, kırmızı renkli ve taze meyvelerinin parçalandıktan sonra tekniğine uygun olarak kabuk, çekirdek ve lif gibi parçalarından ayrılarak elde edilen domates pulunun tuz hariç en az %28 brikse kadar koyulaştırılarak ısıtılarak işleme uygulanmış ürünüdür.
- Domateslerden başka cins sebze ve meyve ezmeleri, zararsız da olsa ağırlaştırıcı maddeler karıştırılmış ve boyanmış olmayacaktır.
- Salçalar kutu üzerinde belirtilen net ağırlık üzerinden teslim alınır.
- Özel yönetmeliğinde gösterilen cins ve miktarda fazla veya başka cins koruma maddelerini ihtiva etmeyecektir.
- Biber salçası: "*Capsicum galata*" türüne giren bitkilerin meyvesi olan biberden, taze olgun, sağlam, kırmızı renkli, tatlı olanlarının iyice yıkanıp ezildikten sonra ısıtılarak usulüne göre kabuk, çekirdek, lif gibi maddelerinden ayrılarak ya da ayrılmaksızın elde edilen biber pulunun tuz hariç briksi en az %28 oluncaya kadar koyulaştırılarak ısıtılarak işleme uygulanmış ürünü olacaktır. Tatlı olacaktır.
- Biber Salçaları gerektiğinde acı olarak istenilecektir.
- Tüm ürünler Muayene Komisyonunun beğeneceği evsaf ve lezzete olacaktır. Beğenilmeyen ürünler alınmayacaktır.
- Muayene sırasında açılan kutular teslim miktarlarına dahil edilmeyecektir.
- Her parti değişiminde küf analizi firma tarafından yapıp sonucu tarafımıza teslim edilecektir.
- Ambalajı ürünü taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğindeki gibi olacaktır. Ambalajların üzerinde ürünün adı, firmanın adı, cinsi, brüt miktarı, net miktarı, firmanın adı ve adresi, tanıtıcı işareti, seri numarası, imal tarihi bulunmalıdır. üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Üretici firmanın “Gıda Sicil ve Gıda Üretim İzni” belgesi olmalıdır.
- Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğindeki gibi olacaktır.
- Salçalar 5 kiloluk tenekelerde teslim edilecek ve bu ambalajlar nakliyeye tahammül edecek şekilde mazbut ve sağlam yapılı ve temiz olacaktır.
- İstenildiği takdirde 1 kg’lık tenekelerde getirilecektir.
- Komisyon belirli miktarda diyetler için tuzsuz salça alabilecektir.
- Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olarak yapılacaktır.

### **4.BUĞDAY UNU**

- Ekmeklik buğday unu 1. tip 650 ekmeklik buğday unu olmalıdır.
- Unlarda protein oranı ağırlıkça % 10-11 (faktör 5.7) arası olmalı; nem oranı % 14.5’i geçmemelidir. Buğday unlarında asitlik sülfürik asit cinsinden kuru maddede maksimum %0.07 olmalıdır.

- Kendine özgü tatta olmalı, acıma, ekşime, küflenme, kokuşma ve bozulma olmamalı, yabancı tat bulunmamalıdır. Yeni sene mahsulü buğdaydan üretilecektir. Kendine özgü renk ve görünüşte olmalı, gözle görülen yabancı madde bulunmamalıdır. Ekmeklik buğday unları ortam sıcaklığında olmalıdır. Glütteni yaşken açık renk ve elastik olacaktır. Nemlenme ve nemlenmeye bağlı topaklanma olmayacaktır.
- 50 kg'lık bez veya polipropilen elyafı torba veya çuvallarda olacak, ambalajların ağızları açılmayacak biçimde uygun ve sağlam sicim veya ipliklerle el veya makine ile dikilmiş olacaktır. Kullanılmış un çuvalları tekrar kullanılmaz.
- Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb. olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır.
- Ambalaj üzerinde işletme kayıt numarası, firma adı, adresi, net ağırlığı, TS numarası üretim ve son kullanma tarihi malın çeşidi (ekmeklik, pastalık v.s) okunaklı ve silinmeyecek, bozulmayacak şekilde yazılmalıdır. Etiket üzerinde maksimum kül ve minimum protein miktarları belirtilmelidir.
- Ürünler teslim edildiği tarihte raf ömrünün %50'sini tamamlamamış olacaktır.
- Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuvarından alınmış "ürünün fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik analiz raporlarını" müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
- Verilen şahit numuneler bilgileri üzerinde okunaklı bir şekilde bulunan orijinal ambalajında teslim edilmelidir. Etiket bilgisi olmayan ya da eksik olan numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirmeye alınmayacaktır.
- Numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirilip teknik şartname, fiziksel muayene (renk, lezzet, koku, kıvam... vs.) ve kullanım alanına en uygun olanda karar kılınacaktır.
- REF.STD.NO: Buğday Unu Tebliği (tebliğ no:2013/9)

## **5. CEVİZ İÇİ**

- Yeni sene mahsulü, iyi cins ceviz içinden, 1. kalitede olacaktır. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.
- Sıkı, dolgun taneli, iyi gelişmiş, normal görünüş ve tatta, sağlam olmalıdır. Ceviz içleri sarı veya koyu saman renginde, ikiye bölünmüş olacaktır.
- Küflü, çürük, fena kokulu rutubetli, ıslak, kurtlu, kurt yenikli, taşlı, topraklı, kirli ve siyahlanmış, ufalanmış, ezilmiş, acımuş ve ekşimiş olmayacaktır.
- Ceviz içi dişlerini örten zarın rengi siyahlaşmamış, esas ceviz kısmı beyazlığını kaybetmemiş olmalıdır. İçi buruşmuş veya nemini iyice kaybetmiş olmamalı, iç kısmı birbirinden ayıran bölmeler kuru olmalıdır.
- Cevizlerin dış ve iç kabukları tamamen çıkarılmış olmalıdır.
- Dış ve iç kabuklar toplamı kırılma ve ayıklama işlemi esnasında gözden kaçan % 1'i geçmemelidir.
- İçinde yabancı madde bulunmayacaktır.
- Nem oranı %5'i geçmemelidir.
- Ambalajı ürünü taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemedan yapılmış olmalıdır. Piyasa teamülü 500 gr/ 1 kg/ 5 kg/ 10 kg'lık orijinal ambalajlarda olmalıdır. Ürünler net ağırlık üzerinden teslim alınacaktır. Ambalaj miktarı kuruluşun ihtiyacına göre sipariş sırasında belirtilecektir

## **6.BAHARATLAR (Toz Karabiber 1 gr'lık, Pulbiber 1 gr'lık, Kuş Üzüümü, Çekilmiş Hindistan Cevizi, Defne Yaprağı)**

- Enterobaktericea: 100-1000 Maya ve küf: 104-105
- S.aureus: 103-104 B.cereus: 103-104
- Salmonella spp. : 25 g'da bulunmayacak
- Ref: Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliğ, Ek-1 Baharatlara Ait Mikrobiyolojik Değerler R.G: 06.02.2009-27133, Tebliğ No: 2009/06)
- Tüm Baharatların mikrobiyolojik tahlil sonuçlarının (özellikle aflatoksin açısından güvenilir olduğunun raporunun) muayene komisyonuna (ürünlerin numunelerinin sunulduğu aşamada) ibraz edilmesi zorunludur.
- Baharatlar yeni sene mahsulünden mamül olmalıdır.
- Kuşüzümünde, 25 gr.'daki tane sayısı 200-500 arasında olmalıdır.
- Baharatların fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik özellikleri EK-1, EK-2, EK-3, Ek-4'e uygun olmalıdır.
- Baharatlar, kendine özgü tat, koku ve renkte olmalı; bayatlamış, kızışmış, küflenmiş, bozulmuş, yabancı tat ve koku almış olmamalı ve böcek yeniği içermemelidir.
- Baharatların içerisinde canlı böcekler, gözle görülebilen veya görülmeyen ölü böcekler ve bunların kalıntıları ve diğer zararlıların kalıntıları, yumurtaları, larvaları bulunmamalıdır.
- Baharatlar, zararsız da olsa yabancı bitki ve artıklarını, taş, toprak ve kum vb. organik ve/veya inorganik maddeler içermemelidir.
- Öğütülmüş baharat, en az %90'ı baharata özgü göz açıklığı belirlenmiş olan eleklerden geçecek şekilde ince çekilmiş olmalıdır.
- Baharatlara nişasta ve benzeri dolgu maddeleri katılmış olmamalıdır.
- Küçük Hindistan cevizinde kalsiyum oksit oranı kuru maddede kütlece en çok %0,35 olmalıdır.
- Baharatlarda kullanılan katkı maddelerine ait değerler 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olmalıdır.
- Baharatlardaki bulaşanların miktarı 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olmalıdır.
- Baharatlardaki pestisit kalıntı miktarları hususunda 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği'nde yer alan hükümlere uygun olmalıdır.
- Baharatlar 1 kg'lık paketlerde orijinal ambalajında teslim edilecektir. Ambalajlar kirli, yırtık, patlak, delik olmamalıdır. Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb. olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır. Ambalaj üzerinde işletme kayıt numarası, firma adı, adresi, net ağırlığı, TS numarası üretim ve son kullanma tarihi kolayca okunabilir biçimde olacaktır.
- Karabiber ve pulbiber istenilen miktarlara göre 1 gr'lık ambalajlarda teslim edilecek.
- Ürünler teslim edildiğinde raf ömrünün %50'sini tamamlamamış olacaktır

- Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuvaradan) alınmış “ürünün fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik analiz raporlarını” müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
- Verilen şahit numuneler bilgileri üzerinde okunaklı bir şekilde bulunan orijinal ambalajında teslim edilmelidir. Etiket bilgisi olmayan ya da eksik olan numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirilmeye alınmayacaktır.
- Numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirilip teknik şartname, fiziksel muayene (renk, lezzet, koku, kıvam... vs.) ve kullanım alanına en uygun olanda karar kılınacaktır.
- İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan ürün , muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu ürünü temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan ürünü temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır. Firma, sipariş verilen tarih ve saate uymakla mükelleftir.

**REF.STD.NO:** Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliği(Tebliğ No:2013/12)

## **7. SARI KURU ÜZÜM**

- Çekirdeksiz olarak getirilecektir.
- Ezik, ekşi, tabii renk ve hali değişmiş, çürük, küflü, buruşmuş, kurumuş, buruk lezzette, çok kalın kabuklu, tatsız ve piyasanın arı üzümlelerinden olmayacaktır.
- İri taneli olacaktır. Dökülmüş tanelerin miktarı % 3'e kadar aynen kabul edilir. (Taneler küflü, bozuk, çürük, ekşi olmamak kaydıyla)
- Üzümler temiz ve sağlam ambalajlar içinde istif edilmiş olarak alınacaktır.

## **8. PASTA KREMASI**

- Pandispanya, rulo ve keklerde kullanılan emülgatör ve stabilizatör işlevi gören jel formundaki katkı maddesi olacaktır.
- Piyasadaki birinci sınıf üründen olacaktır.
- Hayvansal hammadde içermeyecek, bitkisel ham maddelerden üretilmiş olacaktır.
- Orijinal ambalajlarda olmalıdır.

## **9.DOMATES SALÇASI**

Domates bitkisinin olgun, sağlam, kırmızı renkli ve taze meyvelerinin parçalandıktan sonra tekniğine uygun olarak kabuk, çekirdek ve lif gibi parçalarından ayrılarak elde edilen domates pulunun ilave tuz hariç en az %28 brikse kadar koyulaştırılmasıyla elde edilen ve fiziksel yollarla dayanıklı hale getirilen üründür. Domates salçasında pH değeri en az 3,9 ve en çok 4,6 olur.

- Yeni sene mahsulünden üretilmiş olmalıdır.
- Double konsantre salça tipinde; suda çözülebilen, tuzsuz, kuru madde miktarı % 28-30 arasında olmalıdır.
- Koyu kırmızı renkte, koyu kıvamda ve kendine özgü tat ve kokuda olmalı, yabancı tat ve koku içermemelidir. Görünüşü kendine has yeknesak görünüşte olmalı; salça, imalinde kullanılması kabul edilen her türlü maddenin dışındaki maddeler ile kabuk, çekirdek ve bunların parçacıkları gibi yabancı maddeler bulundurmamalıdır.
- İçinde canlı, cansız böcekler ve bunların parçalarını bulundurmamalıdır.
- Domatesten başka cins sebze, meyve ve enzimlerini bulundurmamalıdır.

- Boya maddesi içermemelidir.
- Domates salçası hermetik olarak kapatılabilen TS 1234'e uygun özellikteki kalaylı ve kalaysız kromlu lak'lı levhalardan yapılmış olan ve ebatları TS 1924'e uygun teneke kutu, kavanoz veya özel aseptik ambalajlar içerisinde konulmuş olmalıdır.
- Kutular en az 3 en fazla 5 kg'lık orijinal ambalajlarda olup; sağlam, dayanıklı, orijinal mukavva koliler içerisinde teslim edilmelidir.
- Tenekeler düzgün, temiz, paslanmamış, bombe yapmamış ve ezilmemiş olacaktır. Ambalajları, ürünün sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb. olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır.
- Ambalaj üzerinde işletme kayıt numarası, firma adı, adresi, net ağırlığı, TS numarası üretim ve son kullanma tarihi kolayca okunabilir biçimde olacaktır.
- Teneke adedi esas alınarak depo teslimi yapılacaktır.
- Ürünler teslim edildiği tarihte raf ömrünün %50'sini tamamlamamış olacaktır.
- Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuvarından alınmış "ürünün fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik analiz raporlarını" müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
- Verilen şahit numuneler etiket bilgileri üzerinde okunaklı bir şekilde bulunan orijinal ambalajında teslim edilmelidir. Etiket bilgisi olmayan ya da eksik olan numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirilmeye alınmayacaktır.
- Numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirilip teknik şartname, fiziksel muayene (renk, lezzet, koku, kıvam... vs.) ve kullanım alanına en uygun olanda karar kılınacaktır.
- İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan ürün, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu ürünü temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan ürünü temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır. Firma, sipariş verilen tarih ve saate uymakla mükelleftir.
- REF.STD.NO:** Salça ve Püre Tebliği (tebliğ no:2014/6)

## **10.DONDURULMUŞ RUS SALATASI GARNİTÜR, MISIR, FASULYE, KARNABAHAAR VE İSPANAK**

- Salmonella spp. : 25 g'da bulunmayacak L. monocytogenes: 25 g'da bulunmayacak E.Coli o157:H7: 25 g'da bulunmayacak
- Ref: Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliğ,Ek-1 Meyve ve Sebzeler ile İşlenmiş Ürünlerine Ait Mikrobiyolojik Değerler R.G: 06.02.2009-27133, Tebliğ No: 2009/06)
- Hiçbir katkı maddesi bulunmamalıdır.
- Kendine özgü olmalı, kötü kokulu ve lekeli olmamalıdır. Taneler iri ve karışık olmamalı, pişirildiğinde kök kısmı sert kalmamalı ve yaprak kısmı dağılmamalıdır. Dondurulmuş ürünler – 18 °C' de olmalıdır. Dondurulmuş ürünler hiçbir yabancı madde ve katkı maddesi içermemelidir. Kendine has bir tadı olmalıdır. Dondurulmuş sebzeler yeni sene mahsulü olmalıdır.
- Dondurulmuş mısır kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalı, taneler iri ve karışık olmamalıdır. Hiçbir yabancı madde ve katkı maddesi içermemelidir. Mısırlar, koçanlarından ayrılarak tane haline

**Dr. Öğr. Üyesi Mustafa ÇAVUŞ**  
Gıda Mühendisi

**Öğr. Gör. M. Nurullah KARABAY**  
Gıda Mühendisi

getirildikten sonra uygun teknik ile haşlanarak IQF (tanelenmiş şok dondurma) sistemi ile dondurulmuş olmalıdır.

- Dondurulmuş fasulye, taze ve pişirildiğinde kılçıksız olmalıdır. Taneler iri ve karışık olmamalı, pişirildiğinde sert kalmamalı ve dağılmamalıdır.
- Dondurulmuş karnabahar, yeşil yaprakları ayrıldıktan sonra taç kısmı tekniğe uygun şekilde parçalanıp IQF (tanelenmiş şok dondurma) sistemi ile dondurulmuş olmalıdır. Dondurulmuş ıspanaklar ayıklanıp yıkandıktan ve tekniğe uygun bir şekilde haşlandıktan sonra hücre zarı parçalanmadan IQF (tanelenmiş şok dondurma) sistemi ile dondurulmuş olmalıdır. Dondurulmuş taze fasulye, günlük olarak gelen taze fasulyelerin yıkanıp uçları kesildikten sonra iki veya üç parçaya bölünüp tekniğe uygun bir şekilde haşlandıktan sonra hücre zarı parçalanmadan IQF (tanelenmiş şok dondurma) sistemi ile dondurulmuş olmalıdır.
- 5 kg'lık naylon torba içerisinde ve 2'li veya 4'lü ambalajların bulunduğu karton kolilerde teslim edilecektir. Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb. olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır. Çözülmüş, akmış ambalajlar kabul edilmeyecektir. Ambalaj üzerinde işletme kayıt numarası, firma adı, adresi, net ağırlığı, TS numarası üretim ve son kullanma tarihi kolayca okunabilir biçimde olacaktır. Frigofirik araçlarda getirilmelidir.
- İmal tarihi, kurumumuz tarafından ürünün teslim alındığı tarihten en fazla 1 ay önceki tarih olmalıdır.
- Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuvarından alınmış "ürünün fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik analiz raporlarını" müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
- Verilen şahit numuneler bilgileri üzerinde okunaklı bir şekilde bulunan orijinal ambalajında teslim edilmelidir. Etiket bilgisi olmayan ya da eksik olan numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirmeye alınmayacaktır.
- Numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirilip teknik şartname, fiziksel muayene (renk, lezzet, koku, kıvam... vs.) ve kullanım alanına en uygun olanda karar kılınacaktır.
- İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan ürün , muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu ürünü temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan ürünü temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır. Firma, sipariş verilen tarih ve saate uymakla mükelleftir.

## **REF.STD.NO: Türk Gıda Kodeksi- Hızlı Dondurulmuş Gıda Maddeleri Tebliği**

### **11.DONDURULMUŞ PEYNİRLİ MİLFÖY BÖREĞİ**

- Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Pişirilince iyi kabarmalı 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.E standartlarında olmalıdır. Peyniri 1.sınıf yağlı beyaz peynir olmalıdır.

#### **BİYOLOJİK ÖZELLİKLER:**

- Küf (kob/g): 1.0x10<sup>3</sup>-1.0x10<sup>4</sup>
- S. aureus:10<sup>3</sup>-10<sup>4</sup>

**Dr. Öğr. Üyesi Mustafa ÇAVUŞ**  
Gıda Mühendisi

**Öğr. Gör. M. Nurullah KARABAY**  
Gıda Mühendisi

- 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)
- Naylon torba (40 mikron kalınlığında polyetilen) içerisinde 2,5 kg'lık orijinal ambalajlarda 10 kg'lık karton kolilerde teslim edilecektir. Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb. olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır.
- Ambalaj üzerinde işletme kayıt numarası, firma adı, adresi, net ağırlığı, TS numarası üretim ve son kullanma tarihi kolayca okunabilir biçimde olacaktır.
- Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuvardan alınmış "ürünün fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik analiz raporlarını" müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
- Verilen şahit numuneler bilgileri üzerinde okunaklı bir şekilde bulunan orijinal ambalajında teslim edilmelidir. Etiket bilgisi olmayan ya da eksik olan numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirmeye alınmayacaktır.
- Numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirilip teknik şartname, fiziksel muayene (renk, lezzet, koku, kıvam... vs.) ve kullanım alanına en uygun olanda karar kılınacaktır.
- İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan ürün , muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu ürünü temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan ürünü temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır. Firma, sipariş verilen tarih ve saate uymakla mükelleftir.

## **12.EKMEK (50 GR) (TAM BUĞDAY-NORMAL-TUZSUZ)**

- Kimyasal Özellikleri: Gerekli görüldüğü hallerde ve/veya periyodik olarak yapılacak kimyasal analizlerde ekmeleklerde;
  - ✓ Tuz miktarı, kuru maddede en çok % 1,5 olmalıdır.
  - ✓ Tuz hariç kül miktarı en çok kuru maddede % 0,85 olmalıdır.
  - ✓ Su (rutubet) miktarı en çok % 38 olmalıdır.
- Duyusal Özellikleri:
  - Gıda maddelerinin duyusal kalitesi; görünüş, tat, koku, çiğneme özelliği ve dokusal özelliklerini kapsayan ve göz, ağız, dokunma ve işitme gibi duyu organlarıyla algılanan özelliklerin bir bütünüdür.
  - (Organoleptik (duyusal) Değerlendirmede görünüş, koku, çiğneme özelliği, lezzet (tat) ve dokusal özelliklerinin bütününe yönelik beğeni kriterleri esas alınmıştır.)
  - Ekmekler, dışından bakıldığında iyi pişmiş ve kabarmış, taze, kendine has görünüşte, kokuda, lezzette, renkte (kabuk renk dağılımı olabildiğince homojen) olmalı, pişmeden evvel veya pişirildikten sonra tabii olmayan veya fena koku ve lezzet, acılık ve anormal ekşilik bulunmamalı, görünüşleri mütecanis olmalı, ekmeklerin alt ve üst kabukları iyi ve tam teşekkül etmiş ve iç kısmından ayrılmamış olmalı, basık ve yanık olmamalıdır.
  - Küflenmiş, kirlenmiş, herhangi bir surette temas etmiş, kurt, böcek ve diğer parazitleri ve aksamını havi veya bunlar tarafından yenmiş olmamalı, içinde fare pisliği, hayvan gübresi, çuval döküntüsü,

**Dr. Öğr. Üyesi Mustafa ÇAVUŞ**  
Gıda Mühendisi

**Öğr. Gör. M. Nurullah KARABAY**  
Gıda Mühendisi

kıl ve ip parçası ve benzerleri gibi cisimleri ihtiva etmemelidir. Ekmeklerin, ezilmiş, yanmış, ekşimiş, küflenmiş, bayatlamış, iyi kabarmamış ve pişmemiş, kirlenmiş ve benzeri istenmeyen görünümde, tatta, kokuda olanları kabul edilmeyecektir.

- Kesildiğinde iç kısmı süngerimsi yapıda, gözenekler mümkün olduğunca homojen olmalı, büyük hava boşlukları bulunmamalı, hamur ve yapışkan olmamalı, karışmamış halde un, tuz, katkı maddeleri ve bunların toprakları ile yabancı madde bulunmamalı, renk beyaz, krem ve homojen olmalı, kendine has tat ve kokuda olmalı, yabancı tat ve koku hissedilmemelidir.
- Ekşi maya kullanılmayacak Pres Maya (TS3522) kullanılacaktır. Ekmekler temiz tepsilerde pişirilerek alt kısımlarında susam v.b. maddeler bulunmayacaktır.
- Ekmekler 50±5 gr olacak şekilde kapalı şeffaf gıda saklamaya uygun ambalajlardan üretilmiş olmalıdır. Ambalaj üzerinde ekmeğin normal, tam buğday ya da tuzsuz ekmeğin olduğu belirtilmelidir. Ayrıca üretim ve son kullanma tarihleri de ambalaj üzerinde bulunmalıdır. Ekmeklerin adet ağırlığı 50±5gram olmalıdır. Ekmeklerin içinden zararlı veya zararsız yabancı herhangi bir maddenin çıkması durumunda GEREKLİ CEZAI İŞLEM BAŞLATILACAKTIR. ; ambalajların şartnamede belirtildiği gibi olmaması; üretim veya tüketim tarihlerinin basılamamış olması durumunda kusurlu ürünler en kısa zamanda değiştirilecektir ve tekrar eden durumlar olursa cezai işlem başlatılacaktır. Belirtilen gramaj dışında olanlar kabul edilmeyecektir. Ekmek 100 gr ekmekler, hijyenik şartlarda pişirme olanağı sağlayan taş tabanlı (elektrik veya gazla çalışan)ekmek fırınlarında pişirilmiş olmalıdır. Odun ateşi kullanan (kara düzen tabiri ile bilinen) taş fırınlarda pişen ya da tava ekmeği olarak pişirme yöntemi kullanılan ekmeği olmamalıdır. Ekmekler Tip 650 randımanlı “T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı’nın Türk Gıda Kodeksi Buğday Unu Tebliği(Tebliğ No:2013/9)’ne uygun olan undan imal edilmiş olmalıdır. Ekmekler, TS 5000 standartına uygun özellikleri taşınmalıdır. Ekmeklerin konulduğu plastik kasalar temiz olacaktır. Kırık, çatlak, yağlı, çamurlu, kirli kasalara ekmeği konulmayacaktır Ekmek kasalarının iç kısmı tamamen gıda maddelerini doğrudan sarmaya uygun özellikte kâğıt veya naylon ambalajla kaplanmış olmalıdır. Bu ambalaj, ürünü hava, nem vb. olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemeli, dışarıya sızıntı yapmasına veya dışarıdan sızıntı almasına imkan vermeyecek nitelikte olmalı ve gıda ile direkt temas halindeki yüzeyi boya içermemelidir.
- Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuvarından alınmış “ürünün fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik analiz raporlarını” müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
- Üretici firma, yetkili devlet (resmi) kurumlarından alınmış “İşletme kayıt belgesi”ne sahip olmalıdır ve bu sertifikayı muayene komisyonu üyelerine ibraz etmelidir. Teslimatta görevli personelin sağlık muayene karneleri muayene komisyonuna teslim edilmelidir.
- Yüklenici firma sözleşme yapıldıktan sonra ilk mal teslimatında gerekli belgeleri muayene komisyonuna ibraz etmelidir
- İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan ürün, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu ürünü temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan ürünü temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır. Firma, sipariş verilen tarih ve saate uymakla mükelleftir.



- Verilen şahit numuneler bilgileri üzerinde okunaklı bir şekilde bulunan orijinal ambalajında teslim edilmelidir. Etiket bilgisi olmayan ya da eksik olan numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirilmeye alınmayacaktır.
- Numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirilip teknik şartname, fiziksel muayene (renk, lezzet, koku, kıvam... vs.) ve kullanım alanına en uygun olanda karar kılınacaktır.
- Kurumumuz iş bu sözleşmede kayıtlı miktarlardan  $\pm\%20$  ekmeği alıp almamakta serbesttir.
- **REF.STD.NO:** R.G.:27.06.2008-26919 Tarihli Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği (Tebliğ No:2012/2)

### **13. İRMİK**

- İrmik yürürlükte olan “Türk Gıda Kodeksi İrmik Tebliği” özelliklerine uygun olacaktır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun, tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
- İrmikler piyasada satılan, iyi kaliteli irmiklerden, 1. kalite olacaktır.
- Sert ve buğdaydan usulüne uygun elde edilmiş ve un kepeğinden ayrılmış olacaktır.
- Orta boy ve taze olacaktır. Arzuya binaen ince irmiklerden istenebilir.
- Doğal görünüm, renk, koku ve lezzette olacaktır. Rengi hafif sarımsı veya sarı olacak, boyanmış olmayacaktır.
- Elastikiyeti normal olacaktır.
- Elek altına geçen ve elek üstünde kalan miktarların toplamı  $\%20$ 'yi geçmemelidir.
- İçerisinde böcek, böcek kalıntıları ve yabancı madde bulunmayacaktır.

### **14. KABARTMA TOZU**

- Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır
- İçeriği sodyum Asit Pirofosfat, E 450 a, Sodyum Bikarbonat E 500 ve nişastadan hazırlanmış olacaktır.
- Orijinal 1 kg'lık ambalajlar şeklinde olmalıdır.
- İçlerinde yabancı madde, böcek veya böcek kalıntıları bulunmamalı; küflenmiş, bayatlamış ve bozulmuş olmamalıdır.
- İstenildiğinde kabartma tozu yerine karbonat getirilecektir.

### **15. KAKAO**

- Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
- Tadı kendine has olmalı ve acılaşmamış olmalıdır.
- Piyasanın en iyi kalitesi olmalıdır. Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.
- İçine sağlığa zararsız da olsa hiçbir yabancı madde katılmış olmayacaktır.
- Ürünlerde domuz yağı ve katkıları kesinlikle olmayacaktır.
- Ambalajı açıldığında çikolata homojen bir yapıda olmalı ve yağı ayrılmamış olmalıdır.
- Orijinal, insan sağlığına zarar vermeyen 1 kg'lık ambalajlarda teslim edilecektir.

### **16. NEMSİZ KAYA TUZU**

- Rutubet miktarı softa tuzunda kütlece en çok  $\%0,5$ , yemeklik (gıda sanayinde kullanılan) tuzda kütlece en çok  $\%2$  olmalıdır.
- Sodyum klorür miktarı katkı maddeleri hariç olmak üzere sofraya tuzunda kuru maddede en az  $\%98$  olmalıdır.
- Homojen olmalı ve tane büyüklüğü; göz açıklığı  $1000\ \mu\text{m}$ 'lik elekten tamamı,  $210\ \mu\text{m}$ 'lik elekten ise en çok  $\%20$ 'lik kısmı geçecek büyüklükte olur.

**Dr. Öğr. Üyesi Mustafa ÇAVUŞ**  
Gıda Mühendisi

**Öğr. Gör. M. Nurullah KARABAY**  
Gıda Mühendisi

- Sofra tuzlarına 25-40 mg/kg oranında potasyum iyodat katılması zorunludur. Sofra tuzları florid, demir gibi mineraller ve vitaminler ile zenginleştirilebilir.
- Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. İnce öğütülmüş kristalize bir manzara arz eden mutfak tuzlarından olacaktır. Rafine edilmiş, beyaz renkte ve iyotlu olacak, içerisinde taş, kum ve yabancı madde bulunmayacak, topaklanmış ve ambalajları parçalanmış olmayacaktır. Rutubeti kütlece en çok % 0.5 olmalıdır. Tuzlar ortam sıcaklığında olmalıdır. Homojen olmalıdır.
- Kaya tuzu ise 10 kg lık standartlarla uygun naylon torbalarda ve koliler halinde teslim edilecektir. Etiket üzerinde iyot ilave edildiği belirtilmelidir. İyot kaybını önleyici nitelikte paketlenmelidir. Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb. olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır.
- Ambalaj üzerinde işletme kayıt numarası, firma adı, adresi, net ağırlığı, TS numarası üretim ve son kullanma tarihi kolayca okunabilir biçimde olacaktır.
- Ambalajların üzerindeki net miktar esas alınarak depo teslimi yapılacaktır.
- Sofralık tuzların imal tarihi, kurumumuz tarafından ürünün teslim alındığı tarihten en fazla 1 ay önceki tarih olmalıdır.
- Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuvarından alınmış “ürünün fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik analiz raporlarını” müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
- Verilen şahit numuneler bilgileri üzerinde okunaklı bir şekilde bulunan orijinal ambalajında teslim edilmelidir. Etiket bilgisi olmayan ya da eksik olan numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirilmeye alınmayacaktır.
- Numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirilip teknik şartname, fiziksel muayene (renk, lezzet, koku, kıvam... vs.) ve kullanım alanına en uygun olanda karar kılınacaktır.
- İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan ürün , muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu ürünü temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan ürünü temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır. Firma, sipariş verilen tarih ve saate uymakla mükelleftir.
- REF.STD.NO: Türk Gıda Kodeksi Tuz Tebliği(Tebliğ No:2013/48)
- 5179 Sayılı gıdaların üretimi, tüketimi ve denetlenmesine dair kanun kapsamında ürünler için “ Gıda Sicil veya Gıda Üretim Sertifikası “verilmelidir. Üretici Firma, yetkili devlet (resmi) kurumlarından alınmış “İşletme Kayıt Belgesi” sahip olmalı ve bu sertifikayı sözleşme sonrası ilk ürün teslimatında muayene komisyonu üyelerine ibraz etmelidir. Üretici Firma hazır sütlü tatlıların (tavukgöğsü, kazandibi) yapımında kullandığı tüm malzemelere (un, yumurta, yağ, süt, şeker, kakao, krema, pralin, ırmik, peynir, fındık, fıstık, tuz... vs) ilişkin Tarım ve Orman Bakanlığın’dan işletme onay belgesi alınmış olmalıdır “İşletme Onay Belgeleri’ni” muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda muayene komisyonu üyelerine ibraz etmelidir.
- Verilen şahit numuneler bilgileri üzerinde okunaklı bir şekilde bulunan orijinal ambalajında teslim edilmelidir. Etiket bilgisi olmayan ya da eksik olan numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirilmeye alınmayacaktır.
- Numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirilip teknik şartname, fiziksel muayene (renk, lezzet, koku, kıvam... vs.) ve kullanım alanına en uygun olanda karar kılınacaktır.

- İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan ürünler, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu ürünü temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan ürünü temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır. Firma, sipariş verilen tarih ve saate uymakla mükelleftir.

### **17.KESME ŞEKER**

- Aerobik mezofilik bakteri (kob/g): 1.0x10<sup>4</sup>-1.0x10<sup>5</sup>
- Salmonella spp.:25 g'da bulunmayacak
- Osmofilik maya (kob/g): 1.0x10<sup>2</sup>-1.0x10<sup>3</sup>
- Ref: Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliğ,Ek-3 Şeker ve Şekerli Ürünlere Ait Mikrobiyolojik Değerler Tebliğ
- Ağır Metal; As < 1 mg/kg, Pb < 0,5 mg/kg, Cu < 2 mg/kg
- Pesitisit; Bulunmayacak.
- Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Rafine olacak, kendine özgü, niteliği bozulmuş olmayacaktır. Dağılmış, ufalanmış olmayacak, düzgün küp şeklinde, tekli küp şeker **adet ağırlığı 5 gr olacak şekilde 1 adet tekli ambalajlı olmalıdır**. Küp şeker ortam sıcaklığında olmalıdır. Nem, Max. % 0,1 olacaktır. Küp şeker ortam sıcaklığında olmalıdır. Nem, Max. % 0,1 olacaktır.
- 5 kg'lık ambalajlarda olmalıdır.
- Ambalajı taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin uygun olacaktır. Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, malın adı, net ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihi bulunmalıdır.
- Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan küp şekerler değiştirilecektir
- Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılması koşulu ile resmi laboratuvarından alınmış "ürünün **fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik** analiz raporlarını" müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
- Verilen şahit numuneler bilgileri üzerinde okunaklı bir şekilde bulunan orijinal ambalajında teslim edilmelidir. Etiket bilgisi olmayan ya da eksik olan numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirilmeye alınmayacaktır.
- Numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirilip teknik şartname, fiziksel muayene (renk, lezzet, koku, kıvam... vs.) ve kullanım alanına en uygun olanda karar kılınacaktır.
- İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan ürünler, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu ürünü temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan ürünü temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır Firma, sipariş verilen tarih ve saate uymakla mükelleftir.
- **REF.STD.NO:** Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği, R.G: 23.08.2006-26268 tarihli, Tebliğ No: 2006/40 Şeker Tebliğ

### **18.KETCAP (9-12 gr'lık )**

- Rengi, kokusu, kıvamı, tadı kendine has olmalıdır.
- Ambalaj üzerinde okunaklı şekilde aşağıdaki etiket bilgileri yer almalıdır.
- Tarım ve Orman Bakanlığı'ndan işletme onay belgesi alınmış olmalı, üretim izin numarası ve tarihi, TS standardı, Firmanın adı veya markası ve adresi Ürünün adı,tipi, İmalat seri ve parti numaraları, İmal ve son kullanma tarihleri, Net miktarları yer almalıdır.
- **9-12 gr orijinal ambalajında teslim edilecektir.**

Dr. Öğr. Üyesi Mustafa ÇAVUŞ  
Gıda Mühendisi

Öğr. Gör. M. Nurullah KARABAY  
Gıda Mühendisi

- Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuvarından alınmış “ürünün **fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik** analiz raporlarını” müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
- Verilen şahit numuneler bilgileri üzerinde okunaklı bir şekilde bulunan orijinal ambalajında teslim edilmelidir. Etiket bilgisi olmayan ya da eksik olan numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirmeye alınmayacaktır.
- Numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirilip teknik şartname, fiziksel muayene (renk, lezzet, koku, kıvam... vs.) ve kullanım alanına en uygun olanda karar kılınacaktır.
- İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan ürünler, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu ürünü temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan ürünü temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır. Firma, sipariş verilen tarih ve saate uymakla mükelleftir.
- **REF.STD.NO:** Türk Gıda Kodeksi Salça ve Püre Tebliği (Tebliğ No: 2013/Taslak)

### **19.KURU NOHUT**

- Küflenme olmayacaktır.
- Boy özellikleri bakımından en az (A) gurubu özelliklerini taşımali (9,5 mm olan yuvarlak delikli elekten geçen, 8,5 mm’lik yuvarlak delikli üstünde kalan) dır.
- Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Kuru nohut iyi kalitede yeni sene ürünü olacaktır. Yeterli derecede kurumuş, taneleri normal büyüklükte olacaktır. Taneler dolgun olup, buruşmuş, küflü, kurtlu, böcek yenikli olmayacaktır. İçerisinde zararsız da olsa yabancı bitki ve artıkları taş, toprak ve kum gibi maddeler bulunmayacaktır. Kuru nohut ortam sıcaklığında olmalıdır. Rutubeti %14’den fazla olmamalıdır.
- Sağlığa zararlı veya zararsız herhangi bir madde içermemelidir.
- Standart, sağlam, temiz 25 kg’lık çuvallarda teslim edilecektir.
- Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb. olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır.
- Ambalaj üzerinde işletme kayıt numarası, firma adı, adresi, net ağırlığı, TS numarası üretim ve son kullanma tarihi kolayca okunabilir biçimde olacaktır.
- Ürünler teslim edildiği tarihte raf ömrünün %50’sini tamamlamamış olacaktır.
- Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuvarından alınmış “ürünün **fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik** analiz raporlarını” müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
- Verilen şahit numuneler bilgileri üzerinde okunaklı bir şekilde bulunan orijinal ambalajında teslim edilmelidir. Etiket bilgisi olmayan ya da eksik olan numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirilmeye alınmayacaktır.
- Numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirilip duysal açıdan (renk, lezzet, koku, kıvam... vs.) ve pişme süresi su çekme oranı gibi kriterlere göre değerlendirilip teknik şartname, fiziksel muayene (renk, lezzet, koku, kıvam... vs.) ve kullanım alanına en uygun olanda karar kılınacaktır. Verilen şahit numunelerin miktarı 3 kg’dan az olmamalıdır.

- İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan ürün, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu ürünü temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan ürünü temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır. Firma, sipariş verilen tarih ve saate uymakla mükelleftir.
- REF.STD.NO: TS 142

## **20.SERBETLİ ŞEKERPARE**

- Tatlıları boyamak veya suni boyalı hammaddeler kullanmak, suni tat verici maddeler veya koruyucu maddeler katmak, her ne amaçla olursa olsun kimyasal bir madde ile muamele etmek yasaktır.
- Şekerli hamur müstahzarlarının (tatlıların) yapımında (şuruplarında)çay şekeri =sakkaroz kullanılmalı hiçbir suretle sakkaroz haricindeki tatlandırıcılar (glikoz şurubu, diyabetik tatlandırıcılar vb..) kullanılmamalıdır.
- Tatlının her birinin ağırlığı 40 ±5 olmalıdır. Tatlılar ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Tatlılar dıştan bakıldığında iyi pişmiş, kendine has görünüşte, kokuda, lezzette, renkte, sağlam, bütün, taze görünüşlü olmalı, yapımında sadece sıvıyağ kullanılmalı, pişmeden önce veya pişirildikten sonra tabii olmayan veya kötü koku ve lezzet, acılık ve anormal ekşilik bulundurmamalıdır.
- Küflenmiş, kirlenmiş, herhangi bir suretle tagayyür etmiş, kurt, böcek ve diğer parazitleri ve aksamını havi veya bunlar tarafından yenmiş olmamalı, içerisinde fare pisliği, hayvan gübresi, çuval döküntüsü, kıl ve ip parçası ve benzerleri gibi cisimleri ihtiva etmemelidir. Tatlıların ezilmiş, yanmış, ekşimiş, küflenmiş, bayatlamış, iyi kabarmamış ve pişmemiş, kirlenmiş ve benzeri istenmeyen görünümde, tatta, kokuda olanları kabul edilmeyecektir.
- Tatlılar ezik, birbirine yapışmış, dağılmış, basık, yanık, hamurlaşmış olmamalı, içlerinde karışmamış halde un, tuz, katkı maddeleri ve bunların topakları ile yabancı madde bulunmamalı, kendine has homojen renkte olmalı, kendine has tat ve kokuda olmalı, herhangi bir yabancı madde, yabancı tat ve koku hissedilmemelidir.
- Tatlılar tüketime hazır bir şekilde, şuruplanmış ve muayene komisyonunun bildirdiği büyüklükte dilimlenmiş ve/veya imal edilmiş halde teslim edilmelidir.

## **21. LİMON SUYU**

- Rengi, kokusu, kıvamı, tadı kendine has olmalıdır.
- 1. Kalite olmalıdır.
- Doğal limon suyunun tat ve renginde olmalı, gıda maddeleri tüzüğüne belirlediği asitlik düzeyini aşmamalıdır.
- Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde belirtilen hususlara uygun özellikte olmalıdır.
- Orijinal ambalajlarında teslim edilecektir.
- 1 litrelik orijinal ambalajlarında teslim edilecektir. 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 limon suyu yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
- Ambalaj üzerinde okunaklı şekilde aşağıdaki etiket bilgileri yer almalıdır.
- Tarım ve Orman Bakanlığından işletme onay belgesi alınmış olmalıdır.
- Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan limon suları değiştirilecektir.

- Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuvarından alınmış “ürünün fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik analiz raporlarını” müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
- Verilen şahit numuneler bilgileri üzerinde okunaklı bir şekilde bulunan orijinal ambalajında teslim edilmelidir. Etiket bilgisi olmayan ya da eksik olan numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirilmeye alınmayacaktır.
- Numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirilip teknik şartname, fiziksel muayene (renk, lezzet, koku, kıvam... vs.) ve kullanım alanına en uygun olanda karar kılınacaktır.
- İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan ürünler, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu ürünü temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan ürünü temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır. Firma, sipariş verilen tarih ve saate uymakla mükelleftir.
- REF.STD.NO: 2009/6 Mikrobiyolojik kriterler tebliği

## **22.MAKARNA VE ŞEHİRİYE ÇEŞİTLERİ**

- AKS: 103-104
- Maya ve küf:102-103
- Ref: Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği,Ek-1 Hububat ve Fırıncılık Ürünlerine Ait Mikrobiyolojik Değerler R.G: 06.02.2009-27133, Tebliğ No: 2009/06)
- Kendine has renk, tat, kokuda olmalı ve kötü koku olmamalıdır. Makarnalar ortam sıcaklığında olmalıdır. Buğday irmiğinden usulüne göre yapılmış olacaktır. Buğday irmiğinden başka irmik veya nişasta karıştırılmış ve boyanmış olmayacaktır. Makarna çeşidi sade makarna olmalıdır.
- Makarnalar; sağlam, bütün olmalı, yabancı tat ve koku, nem, canlı-cansız böcek, güve ve hayvansal kalıntıları, yumurtalarını içermemelidir.
- Bozuk, küflenmiş, lekelenmiş, ve böcek yeniği tane içermemelidir.
- Zararsız da olsa yabancı bitki ve artıklarını, taş, toprak ve kum vb. organik ve/veya inorganik maddeler içermemelidir.
- Rutubet miktarı ağırlıkça en çok %13 olmalıdır.
- Sade makarnada kül miktarı kuru maddede en çok %1 olmalıdır.
- Sade makarnada protein miktarı kuru maddede en çok %10,5 olmalıdır.
- Makarnalar biçimlerine göre uzun, kesme, şehriye vb. şekillerde üretilebilir.
- Makarnalar %1’lik tuzlu, kaynar suda en çok 20 dakika kaynatıldığında hepsi iyice pişmeli, dağılmamalı ve suya geçen madde miktarı (kuru madde esasına göre) %10’dan çok olmamalıdır.
- %96’lık etil alkole geçen asitlik miktarı %0.05’ten çok olmamalıdır
- Makarnalar ve şehriyelerin teslimi 5 kg’ lık standart naylon ambalajlarda olacaktır. Kurum makarna ve şehriye çeşitlerinden istediğini sipariş edecektir (Burgu, spagetti, kelebek, yüksük makarna, penne makarna ve tel-arpa-yıldız şehriye, kuskus vb.) Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb. olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır.
- Ambalaj üzerinde işletme kayıt numarası, firma adı, adresi, net ağırlığı, TS numarası üretim ve son kullanma tarihi kolayca okunabilir biçimde olacaktır.
- Ürünler teslim edildiğinde raf ömrünün %50’sini tamamlamamış olacaktır

- Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılması koşulu ile resmi laboratuvarından alınmış “ürünün fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik analiz raporlarını” müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
- Verilen şahit numuneler bilgileri üzerinde okunaklı bir şekilde bulunan orijinal ambalajında teslim edilmelidir. Etiket bilgisi olmayan ya da eksik olan numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirmeye alınmayacaktır.
- Numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirilip duyuşal açıdan (renk, lezzet, koku, kıvam... vs.) ve pişme süresi su çekme oranı gibi kriterlere göre değerlendirilip teknik şartname, fiziksel muayene (renk, lezzet, koku, kıvam... vs.) ve kullanım alanına en uygun olanda karar kılınacaktır. Verilen şahit numunelerin miktarı 3 kg’dan az olmamalıdır.
- İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan ürün, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu ürünü temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan ürünü temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır. Firma, sipariş verilen tarih ve saate uymakla mükelleftir.
- **REF.STD.NO:** R.G.: 05.03.2002-24686 Tarihli Makarna Tebliğı (Tebliğ No: 2005-29)

### **23. MARGARİN**

- AKS:103 – 104
- Koliform: 101– 102
- Maya-Küf (kob/g): 1.0x101-1.0x102
- Ref: Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler tebliğ, Ek-1 Diğer Gıdalara Ait Mikrobiyolojik Değerler R.G: 06.02.2009-27133, Tebliğ No: 2009/06)
- Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Açık sarı-bej renkli, kendisine has görünüşte olmalı, yabancı madde içermemelidir.
- **2,5 kg lık paketler halinde olacaktır.** Küflenmiş, acımış, rengi değışmiş, paketleri bozulmuş olmayacaktır. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olmalıdır. Paketlerin üzerinde firma adı, adresi, net ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihi belirtilecektir.
- Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan margarinler değıştirilecektir.
- Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılması koşulu ile resmi laboratuvarından alınmış “ürünün **fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik** analiz raporlarını” müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
- Verilen şahit numuneler bilgileri üzerinde okunaklı bir şekilde bulunan orijinal ambalajında teslim edilmelidir. Etiket bilgisi olmayan ya da eksik olan numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirmeye alınmayacaktır.
- Numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirilip teknik şartname, fiziksel muayene (renk, lezzet, koku, kıvam... vs.) ve kullanım alanına en uygun olanda karar kılınacaktır.
- İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan ürünler, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu ürünü temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan ürünü temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.
- **REF.STD.NO:** 11.05.2008 tarihli Türk Gıda Kodeksi Sürülebilir Yağlar/Margarin ve Yoğun Yağlar Tebliğı , R Gazete:17.05.2008- 26879, Tebliğ no:2008/ 21

**Dr. Öğr. Üyesi Mustafa ÇAVUŞ**  
Gıda Mühendisi

**Öğr. Gör. M. Nurullah KARABAY**  
Gıda Mühendisi

## 24. MAYONEZ 9 gr lık ve 8 kg lık

Mayonez,kendine has renkte olacaktır.

Kendine has tat ve kokuda olacaktır.

Duyusal kontrollerde, mayonez lezzeti aranacaktır.

Katkı Maddeleri: Bu şartname kapsamında yer alan ürünler “Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği”nin Gıda Katkı Maddeleri bölümüne uygun olmalıdır.

- Ambalaj üzerinde okunaklı şekilde aşağıdaki etiket bilgileri yer almalıdır.
- Tarım ve Orman Bakanlığı’ndan işletme onay belgesi alınmış olmalıdır. Üretim izin numarası ve tarihi, TS standardı Firmanın adı veya markası ve adresi Ürünün adı,tipi İmalat seri ve parti numaraları, İmal ve son kullanma tarihleri Net miktarları yer almalıdır.
- **9 gr lık ve 8 kg lık orjinal ambalajında teslim edilecektir.**
- - Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuvarından alınmış “ürünün **fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik** analiz raporlarını” müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
- Verilen şahit numuneler bilgileri üzerinde okunaklı bir şekilde bulunan orijinal ambalajında teslim edilmelidir. Etiket bilgisi olmayan ya da eksik olan numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirilmeye alınmayacaktır.
- Numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirilip teknik şartname, fiziksel muayene (renk, lezzet, koku, kıvam... vs.) ve kullanım alanına en uygun olanda karar kılınacaktır.
- İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan ürünler, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu ürünü temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan ürünü temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır. Firma, sipariş verilen tarih ve saate uymakla mükelleftir.

## 25. NAR EKŞİSİ

- Rengi, kokusu, kıvamı, tadı kendine has olmalıdır.
- Sağlıklı ve olgunlaşmış nar tanelerinden elde edilmiş, yoğun kıvamlı, koyu renkli ve kendine has ekşilikte olmalıdır.
- 1. Kalite olmalıdır.
- Kokmuş, kirlenmiş, küflenmiş olmamalıdır.
- Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde belirtilen hususlara uygun özellikte olmalıdır.
- Orijinal ambalajlarında teslim edilecektir.
- **1 litrelik orijinal ambalajlarında teslim edilecektir.** 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 nar ekşisi yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
- Ambalaj üzerinde okunaklı şekilde aşağıdaki etiket bilgileri yer almalıdır.
- Tarım ve Orman Bakanlığı’ndan işletme onay belgesi alınmış olmalıdır.
- Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan nar ekşileri değiştirilecektir.
- Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuvarından alınmış “ürünün **fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik** analiz raporlarını” müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.



- Verilen şahit numuneler bilgileri üzerinde okunaklı bir şekilde bulunan orijinal ambalajında teslim edilmelidir. Etiket bilgisi olmayan ya da eksik olan numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirilmeye alınmayacaktır.
- Numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirilip teknik şartname, fiziksel muayene (renk, lezzet, koku, kıvam... vs.) ve kullanım alanına en uygun olanda karar kılınacaktır.
- İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan ürünler, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu ürünü temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan ürünü temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır. Firma, sipariş verilen tarih ve saate uymakla mükelleftir.
- **REF.STD.NO:** 2009/6 Mikrobiyolojik kriterler tebliği

## **26. TAHİN**

- Tahin yürürlükte olan “Türk Gıda Kodeksi Tahin Tebliği” özelliklerine uygun olacaktır. Türk Gıda Kodeksine uygun susam tohumlarının tekniğine uygun olarak kabukları ayrıldıktan ve fırında kurutulup kavrulduktan sonra değirmende ezilmesi ile elde edilmiş olmalıdır.
- 1. kalitede olup, son sene ürünü olacaktır.
- İçindeki susam yağı miktarı en az %50 olmalıdır.
- Tahin hiçbir yabancı madde içermemelidir.
- Kendine özgü renk, tat ve kokuda olmalıdır.
- Tahin 1 - 5 kg’lık ambalajlar halinde getirilecektir. Daha büyük ambalajlar kabul edilmeyecektir.
- Mal teslim tarihi itibarıyla en az 1 yıl kullanım süresi (raf ömrü) olacaktır.

## **27.YUFKA**

- Yufkalar, ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır.
- 1. sınıf undan usulüne göre, itinalı bir şekilde hazırlanıp, pişirilmiştir olacaktır.
- Yufkalar, kendine has homojen renkte olmalı, kokuda, lezzette, renkte, sağlam, bütün, taze görünümlü, birbirine yapışmamış olmalıdır.
- Herhangi bir yabancı madde, yabancı tat ve koku hissedilmemelidir.
- Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.
- Küflenmiş, kirlenmiş, herhangi bir surette tegayyür etmiş, kurt, böcek ve diğer parazitleri ve aksamını havi veya bunlar tarafından yenmiş olmamalı, içinde fare pisliği, hayvan gübresi, çuval döküntüsü, kıl ve ip parçası ve benzerleri gibi cisimleri ihtiva etmemelidir.
- Yufkaların, ezilmiş, yanmış, ekşimiş, küflenmiş, hamurlaşmış, birbirine yapışmış, bayatlamış, parçalanmış, nem almış, kirlenmiş ve benzeri istenmeyen görünümde, tatta, kokuda olanları kabul edilmeyecektir.
- Yufkaların içlerinde karışmamış halde un, tuz, katkı maddeleri ve bunların topakları ile yabancı madde bulunmamalıdır.
- Yufkaları boyamak veya suni boyalı hammaddeler kullanmak, suni tat verici maddeler veya muhafaza maddeleri katmak, her ne amaçla olursa olsun kimyasal bir madde ile muamele etmek yasaktır.
- 1 kilogramda 6 adet yufka olacaktır.
- Yufkalar taze ve günlük olacaktır.
- El açması yufkalar alınacaktır.
- Teslimde ve pişmeden önce herhangi gayri tabi lezzet, ekşilik, koku ve acılık hissedilmeyecektir.
- Hazırlanıp, Muayene Komisyonu tarafından lezzeti ve evsafı beğenildiği takdirde teslim alınacaktır.
- Üretici firmanın “Gıda Sicil ve Gıda Üretim İzni” belgesi olmalıdır.

- Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olacaktır.
- Ambalajları, gıda ile temas edebilir, tek kullanımlık, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma koşullarına dayanıklı olmalıdır. Ambalajının üzerinde net ağırlığı ve üretim tarihi belirtilecektir.
- Teslim edilen partideki yufkalar, tazelik, boy ve kullanılan malzeme bakımından tek bir örnek olmalıdır.
- Gazete kağıdına veya kullanılmış ambalaja sarılarak getirilen ürünler kabul edilmeyecektir.

## **28. NİŞASTA**

- Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. İçerisinde yabancı madde bulunmayacaktır. Yapıldığı maddenin adını taşıyacak, ayrı cins nişastalardan birbirine karıştırılmış olmayacaktır. Nişasta ortam sıcaklığında olmalıdır. Nem Max. %12,5 olacaktır.
- Nişasta, usulüne göre elde edilmiş mısırdan olacaktır.
- E. Coli <101 olmalıdır.
- **5 – 10 kg’lık orijinal ambalajında teslim edilmelidir.** Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb. olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır.
- Ambalaj üzerinde işletme kayıt numarası, firma adı, adresi, net ağırlığı, TS numarası üretim ve son kullanma tarihi kolayca okunabilir biçimde olacaktır.
- Ürünler teslim edildiğinde raf ömrünün en fazla %50’sini tamamlamamış olacaktır.
- Verilen şahit numuneler bilgileri üzerinde okunaklı bir şekilde bulunan orijinal ambalajında teslim edilmelidir. Etiket bilgisi olmayan ya da eksik olan numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirmeye alınmayacaktır.
- Numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirilip teknik şartname, fiziksel muayene (renk, lezzet, koku, kıvam... vs.) ve kullanım alanına en uygun olanda karar kılınacaktır.
- İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan ürün, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu ürünü temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan ürünü temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır. Firma, sipariş verilen tarih ve saate uymakla mükelleftir.
- Ref. Std. No. Renklendirici ve tatlandırıcı dışındaki gıda katkı maddeleri tebliğ Tebliğ No: 2008/22

## **29. PEKMEZ**

- Pekmezler yürürlükte olan “Türk Gıda Kodeksi Üzüm Pekmezi Tebliği” özelliklerine uygun olacaktır.
- 1. kalitede olup, son sene ürünü olacaktır.
- Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.
- Çeşitli meyvelerden (Üzüm, Dut, Keçiboynuzu) usulüne göre elde edilmiş olacaktır.
- Yapıldığı maddenin adını taşımış olacak, aynı ve ayrı cins pekmezlerden birbirine karıştırılmış olmayacaktır.
- Kendine has renk, kıvam, koku ve lezzette olacaktır.
- İçerisinde yabancı madde, küf ve küf kokusu olmayacaktır.

**Dr. Öğr. Üyesi Mustafa ÇAVUŞ**  
Gıda Mühendisi

**Öğr. Gör. M. Nurullah KARABAY**  
Gıda Mühendisi

- Pekmezlere hariçten şeker, glikoz ve herhangi muhafaza maddeleri yabancı ve ağırlaştırıcı maddeler katılmış olmayacaktır.
- Pekmez tezim ve passız tenekeler içinde veya plastik bidonlarda 5 - 10 kg'lık olacaktır.

### **30.PUDRA ŞEKERİ**

- Pudra Şekeri yürürlükte olan “Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliği” özelliklerine uygun olacaktır.
- Topaklanmayı önleyiciler katılmış olsun veya olmasın ince pulverize edilmiş beyaz şeker olacaktır.
- Pudra şeker üretiminde nişasta kullanılması durumunda nişastanın varlığı ve bulunduğu maksimum miktarı etiket üzerinde açıkça görülmelidir.
- Diğer bir topaklanmayı önleyici kullanılmadığı durumda Nişasta içeriği; □ 5.0 (%m/m olarak) olmalıdır.
- 5 kg'lık orijinal ambalajlarda olmalıdır.

### **31.SEBZELİ ÇEŞNİ**

- Tuzot baharatı kendine has koku, renk ve tatta olacaktır.
- Et ve/veya tavuk ekstraksiyonlarına mutfak tuzu ve lezzet verici maddelerin bir veya birkaçı, gerektiğinde katkı maddeleri ile hayvansal ve bitkisel yemeklik yağlardan herhangi biri, nişasta ve/veya sakaroz ilavesiyle, tekniğine uygun olarak, tablet, macun, granül, toz ve konsantre halde hazırlanan bir üründür.
- Ambalaj üzerinde okunaklı şekilde aşağıdaki etiket bilgileri yer almalıdır.
- Tarım ve Orman Bakanlığı'nın üretim izin numarası ve tarihi, TS standardı, Firmanın adı veya markası ve adresi, Ürünün adı, tipi, İmalat seri ve parti numaraları, İmal ve son kullanma tarihleri, Net miktarları yer almalıdır.
- **Sebzeli çeşni 5 kg'lık ambalajlarda kurumumuza teslim edilmelidir.**
- **Salata sosları çeşitleri fesleğenli kekikli ve tatlı kırmızı biber maydanozlu olacaktır.**
- Ambalajlar; yırtık ,ezilmiş, kirli olmayacak.
- Gerçek tavuk ve sığır etinden elde edilmelidir.
- Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuvarından alınmış “ürünün **fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik** analiz raporlarını” müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
- Verilen şahit numuneler bilgileri üzerinde okunaklı bir şekilde bulunan orijinal ambalajında teslim edilmelidir. Etiket bilgisi olmayan ya da eksik olan numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirmeye alınmayacaktır.
- Numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirilip teknik şartname, fiziksel muayene (renk, lezzet, koku, kıvam... vs.) ve kullanım alanına en uygun olanda karar kılınacaktır.
- İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan ürünler, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu ürünü temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan ürünü temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.
- **REF.STD.NO:** Baharat Tebliğ tebliğ no 2013/12

### **32.CAY**

- Toplam toz çay miktarı (g/g)% (tanecik boyutu  $\leq 355\mu$ ) en çok 14, toplam kül (kuru maddede) (g/g)% en çok 8, nem oranı (g/g)% en çok 7 olmalı ve diğer kimyasal özellikleri R.G.:12.08.2008-

**Dr. Öğr. Üyesi Mustafa ÇAVUŞ**  
Gıda Mühendisi

**Öğr. Gör. M. Nurullah KARABAY**  
Gıda Mühendisi

26965 tarihli Siyah Çay Tebliği Tebliğ no: 2015/30 ek-1'deki fiziksel ve kimyasal özelliklere uygun olmalıdır.

- Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Koyu renkli, tozsuz olacaktır. İçinde sap, yaprak artığı, çöp olmayacak, küflenmiş, ıslak, dışardan yabancı koku çekmiş, içerisinde boya maddesi olmayacaktır. Çay ortam sıcaklığında olmalıdır. Fiziksel özellikleri R.G.:12.08.2008-26965 tarihli Siyah Çay Tebliği Tebliğ no: 2015/30 ek-1'deki fiziksel ve kimyasal özelliklere uygun olmalıdır.
- **Siyah Çay 1kg'lık paketler halinde teslim edilecektir.** Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb. olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır. Ambalaj üzerinde işletme kayıt numarası, firma adı, adresi, net ağırlığı, TS numarası üretim ve son kullanma tarihi kolayca okunabilir biçimde olacaktır.
- **İmal tarihi, kurumumuz tarafından ürünün teslim alındığı tarihten en fazla 1 ay önceki tarih olmalıdır**
- Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuvarından alınmış "ürünün fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik analiz raporlarını" müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
- Verilen şahit numuneler bilgileri üzerinde okunaklı bir şekilde bulunan orijinal ambalajında teslim edilmelidir. Etiket bilgisi olmayan ya da eksik olan numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirmeye alınmayacaktır.
- Numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirilip teknik şartname, fiziksel muayene (renk, lezzet, koku, kıvam... vs.) ve kullanım alanına en uygun olanda karar kılınacaktır.
- İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan ürün, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu ürünü temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan ürünü temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır. Firma, sipariş verilen tarih ve saate uymakla mükelleftir.
- **REF.STD.NO:** Siyah Çay Tebliği. Tebliğ no:2015/30

### **33. TATLILIK BUĞDAY UNU (PASTALIK, BÖREKLİK)**

Pandispanya, paskalya, milföy hamuru, kuruvasan gibi pastane ürünleri ve lüks unlu mamüller üretiminde kullanılan 1. Sınıf un olmalıdır.

- Rutubet (%): 14,5 max / Protein (%): 10.5 min / Kül (%): 0,570 max
- Yüksek oranda su kaldırma özelliğine sahip, üretim esnasında deformasyonlara dayanıklı, homojen gözenek yapısı sağlayabilme, istenilen doğal rengi verebilme ve ürünlerde iyi kabarma özelliğine sahip olmalıdır.
- Uygun şartlar sağlandığında tazeliğini ve gevrekliğini uzun süre koruyabilmelidir.
- Kendine özgü tat ve kokuda olmalı, acı, ekşi, küflenme, kokuşma ve bozulma vs. yabancı tat ve koku olmamalıdır.
- Rengi kendine özgü renkte beyaz olmalı, canlı-cansız parazit ve artıkları, kurt ve böcek bulunmamalıdır.
- Nemlenme ve nemlenmeye bağlı topaklanma olmamalıdır.

**Dr. Öğr. Üyesi Mustafa ÇAVUŞ**  
Gıda Mühendisi

**Öğr. Gör. M. Nurullah KARABAY**  
Gıda Mühendisi

- Pastalık buğday unları ortam sıcaklığında bulunmalıdır.
- Yeni sene mahsülü buğdaydan üretilmelidir.
- 25 kg'lık bez veya polipropilen elyaflı torba veya çuvallarda olacak, ambalajların ağızları açılmayacak biçimde uygun ve sağlam sicim veya ipliklerle el veya makine ile dikilmiş olacaktır. Kullanılmış un çuvalları tekrar kullanılmaz.
- Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb. olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır.
- Ambalaj üzerinde işletme kayıt numarası, firma adı, adresi, net ağırlığı, TS numarası üretim ve son kullanma tarihi malın çeşidi (ekmeklik, pastalık v.s) okunaklı ve silinmeyecek, bozulmayacak şekilde yazılmalıdır. Etiket üzerinde maksimum kül ve minimum protein miktarları belirtilmelidir.
- Pastalık buğdayunun raf ömrü kurumumuz teslim aldıktan sonra en az 6 ay olmalıdır.
- Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuvardan alınmış "ürünün fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik analiz raporlarını" müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
- Verilen şahit numuneler bilgileri üzerinde okunaklı bir şekilde bulunan orijinal ambalajında teslim edilmelidir. Etiket bilgisi olmayan ya da eksik olan numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirilmeye alınmayacaktır.
- Numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirilip, teknik şartname, fiziksel muayene (renk, lezzet, koku, kıvam... vs.) ve kullanım alanına en uygun olanda karar kılınacaktır.
- İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan ürün, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu ürünü temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan ürünü temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır. Firma, sipariş verilen tarih ve saate uymakla mükelleftir.
- **REF.STD.NO:** Buğday Unu Tebliği (tebliğ no:2013/9)

### **34.TOZ ŞEKER**

- Polarizasyon değeri (S°) en az 99,7; invert şeker miktarı en çok 0.04 (ağırlıkça); iletkenlik külü en çok 0.04 (ağırlıkça), kristal renk tipi (Brunswick puanı) en çok 12; çözelti rengi (ICUMSA birimi) en çok 60; kurutma kaybı en çok 0.10 (ağırlıkça); koruyucu madde kükürt dioksit (SO<sub>2</sub>) en çok ppm; zehirli ve yabancı maddeler olan Arsenik en çok 1 ppm; Bakır (Cu) en çok 2 ppm; Kurşun (Zn) en çok 2 ppm; topaklaşmayı önleyici madde; nişasta, yabancı madde ve patojen mikroorganizma içermemelidir.
- Pesitisit; Bulunmayacak.
- Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Rafine ve yerli şeker olacaktır. Nemli ve topaklanmış olmayacaktır. İçlerinde yabancı madde, taş, toprak, bulunmayacaktır. Toz şeker ortam sıcaklığında olmalıdır. Nem, Max. % 0,1 olacaktır.
- 50 kg'lık orijinal ambalajında teslim edilmelidir. Ambalajlar kirli, yırtık, patlak, delik olmamalıdır.
- Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb. olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde

bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır.

- Ambalaj üzerinde işletme kayıt numarası, firma adı, adresi, net ağırlığı, TS numarası üretim ve son kullanma tarihi kolayca okunabilir biçimde olacaktır.
- Ürünler teslim edildiğinde raf ömrünün %50'sini tamamlamamış olacaktır
- Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuvarından “ürünün fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik analiz raporlarını” müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
- Verilen şahit numuneler bilgileri üzerinde okunaklı bir şekilde bulunan orijinal ambalajında teslim edilmelidir. Etiket bilgisi olmayan ya da eksik olan numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirmeye alınmayacaktır.
- Numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirilip duyuşal açıdan (renk, lezzet, koku, kıvam... vs.) ve kullanım alanına uygunluğu açısından en uygun olanda karar kılınacaktır. Verilen şahit numunelerin miktarı 3 kg'dan az olmamalıdır.
- İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan ürün , muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu ürünü temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan ürünü temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır. Firma, sipariş verilen tarih ve saate uymakla mükelleftir.
- REF.STD.NO: Tebliğ No: 2006/40 Şeker Tebliğ

### **35.RİVİERA ZEYTİNYAĞI**

- Zeytinyağı riviera olmalı, temiz, düzgün 5 lt'lik tenekelerde kabul edilecektir.
- Zeytinyağının serbest yağ asitleri en çok %1.5 olmalıdır (Oleik asit cinsinden).
- Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Berrak, tortusuz, şeffaf görünümde kendine has tatta olacak, rafinasyon artığı madde içermeyecektir. Zeytin yağları ortam sıcaklığında olmalıdır. İçeriğine mineral yağ, yapay yağ, esterleştirilmiş yağ veya başka bir yağ karıştırılmış olmamalıdır.
- Zeytinyağında katkı maddelerine ait değerler, Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği'ndeki rafine zeytinyağları için verilen değerlere uygun olmalıdır.
- Tenekeler düzgün, temiz, paslanmamış, bombe yapmamış ve ezilmemiş olacaktır. Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb. olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır.
- Ambalaj üzerinde işletme kayıt numarası, firma adı, adresi, net ağırlığı, TS numarası, üretim ve son kullanma tarihi kolayca okunabilir biçimde olacaktır.
- Tenekeler temiz, paslanmamış olmalı, lehimsiz olarak kapatılmış sağlığa zarar vermeyen ve nitelikleri TS 2812' de belirtilen teneke kutular içerisinde teslim edilmelidir. Teneke adedi esas alınarak depo teslimi yapılacaktır.
- Ürünler teslim edildiği tarihte raf ömrünün %50'sini tamamlamamış olacaktır.
- Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuvarından alınmış “ürünün fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik analiz raporlarını” müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.

- Verilen şahit numuneler etiket bilgileri üzerinde okunaklı bir şekilde bulunan orijinal ambalajında teslim edilmelidir. Etiket bilgisi olmayan ya da eksik olan numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirilmeye alınmayacaktır.
- Numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirilip teknik şartname, fiziksel muayene (renk, lezzet, koku, kıvam... vs.) ve kullanım alanına en uygun olanda karar kılınacaktır.
- İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan zeytinyağı, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu yağ temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan yağ temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır. Firma, sipariş verilen tarih ve saate uymakla mükelleftir.
- REF.STD.NO: Türk Gıda Kodeksi Zeytinyağı ve Pirina Yağı Tebliği (TEBLİĞ NO: 2014/54)

### **36.DONDURULMUŞ SİGARA BÖREĞİ**

- Orijinal ambalajlarında teslim edilecektir.
- Ambalaj üzerinde okunaklı şekilde aşağıdaki etiket bilgileri yer almalıdır.
- Tarım ve Orman Bakanlığı'ndan işletme onay belgesi alınmış olmalı, üretim izin numarası ve tarihi TS standardı, Firmanın adı veya markası ve adresi, Ürünün adı, tipi, İmalat seri ve parti numaraları, İmal ve son kullanma tarihleri, Net miktarları yer almalıdır.
- Donu çözülmüş veya son kullanım tarihi 6 aydan daha az kalmış ürünler kabul edilmeyecektir.
- Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılması koşulu ile resmi laboratuvarından alınmış “ürünün **fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik** analiz raporlarını” müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
- Verilen şahit numuneler bilgileri üzerinde okunaklı bir şekilde bulunan orijinal ambalajında teslim edilmelidir. Etiket bilgisi olmayan ya da eksik olan numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirilmeye alınmayacaktır.
- Numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirilip teknik şartname, fiziksel muayene (renk, lezzet, koku, kıvam... vs.) ve kullanım alanına en uygun olanda karar kılınacaktır.
- İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan ürünler, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu ürünü temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan ürünü temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır. Firma, sipariş verilen tarih ve saate uymakla mükelleftir.
- **REF.STD.NO:** Türk Gıda Kodeksi Hızlı Dondurulmuş Gıda Maddeleri Tebliği (Tebliğ No: 2014/10)

### **37.PEYNİRLİ SU BÖREĞİ**

- Koliform bakteri:100-1000
- Küf:1000-10000
- Ref: Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliğ,Ek-1 Hububat ve Fırıncılık ürünlerine Ait Mikrobiyolojik Değerler R.G: 06.02.2009-27133, Tebliğ No: 2009/06
- Börekler, ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Börekler, dışından bakıldığında iyi pişmiş, kendine has görünüşte, kokuda, lezzette, renkte (kabuk renk dağılımı olabildiğince homojen), sağlam, bütün, taze görünümlü, yufka katları birbirine yapışmamış olmalı, yapımında sadece sıvı yağ kullanılmalı, ve iç malzemesi (peynir veya ıspanak harcı) yeterli miktarda olmalı pişmeden evvel veya pişirildikten sonra tabii olmayan veya fena koku ve lezzet, acılık ve anormal ekşilik bulunmamalıdır.
- Küflenmiş, kirlenmiş, herhangi bir surette temas etmiş, kurt, böcek ve diğer parazitleri ve aksamını havi veya bunlar tarafından yenmiş olmamalı, içinde fare pisliği, hayvan gübresi, çuval döküntüsü,

**Dr. Öğr. Üyesi Mustafa ÇAVUŞ**  
Gıda Mühendisi

**Öğr. Gör. M. Nurullah KARABAY**  
Gıda Mühendisi

kıl ve ip parçası ve benzerleri gibi cisimleri ihtiva etmemelidir. Böreklerin, ezilmiş, yanmış, ekşimiş, küflenmiş, bayatlamış, iyi kabarmamış ve pişmemiş, kirlenmiş ve benzeri istenmeyen görünümde, tatta, kokuda olanları kabul edilmeyecektir.

- Börekler, ezik, birbirine yapışmış, dağılmış, basık, yanık hamurlaşmış olmamalı, içlerinde karışmamış halde un, tuz, katkı maddeleri ve bunların topakları ile yabancı madde bulunmamalı, kendine has homojen renkte olmalı, kendine has tat ve kokuda olmalı, herhangi bir yabancı madde, yabancı tat ve koku hissedilmemelidir.
- Börekler, aşağıda yazılı hallerde sağlığa az veya çok zarar verecek derecede bozulmuş sayılırlar:
- Fena koku ve lezzette bulunanlar, yenildiği zaman acılık, anormal ekşilik, boğazda yanma hissi bırakanlar;
- Küflenmiş, kirlenmiş, herhangi bir surette temas etmiş kurt, böcek ve diğer parazitleri ve aksamını havi veya bunlar tarafından yenmiş olanlar;
- İçinde fare pisliği, hayvan gübresi, çuval döküntüsü, kıl ve ip parçası gibi istenmeyen (yabancı)cisim bulunanlarla imal ve satışları esnasında iğrenç bir muameleye maruz kalanlar veya her ne surette olursa olsun sağlığa zararlı herhangi bir maddeyi ihtiva edenler;
- Boyanmış veya suni boyalı ham maddelerle yapılmış suni tad verici maddeler veya müsaade edilmemiş muhafaza maddeleri katılmış olanlar, her ne amaçla olursa olsun müsaade edilmeyen kimyasal bir madde ile muamele edilmiş olanlar veya müsaade edildiği miktardan fazla kimyasal maddeleri ihtiva edenler;
- Gayri sıhhi şartlarla muhafaza ve nakledilenler
- **Teslim edilen partideki börekler, tazelik, boy ve kullanılan malzeme bakımından tek bir örnek olmalıdır.**
- **Su böreği , tüketime hazır bir şekilde ve her biri 100 ± 10 gramlar halinde dilimlenmiş olarak teslim edilmelidir.**
- Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb. olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma koşullarına dayanıklı olmalıdır.
- Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuvarından alınmış “ürünün fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik analiz raporlarını” müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
- Üretici firma, yetkili devlet (resmi) kurumlarından alınmış “İşletme kayıt belgesi”ne sahip olmalıdır ve bu sertifikayı muayene komisyonu üyelerine ibraz etmelidir. Teslimatta görevli personelin sağlık muayene karneleri muayene komisyonuna teslim edilmelidir.
- Yüklenici firma sözleşme yapıldıktan sonra ilk mal teslimatında gerekli belgeleri muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
- Verilen şahit numuneler bilgileri üzerinde okunaklı bir şekilde bulunan orijinal ambalajında teslim edilmelidir. Etiket bilgisi olmayan ya da eksik olan numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirilmeye alınmayacaktır.
- Numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirilip teknik şartname, fiziksel muayene (renk, lezzet, koku, kıvam... vs.) ve kullanım alanına en uygun olanda karar kılınacaktır.
- İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan ürün , muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu ürünü temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan ürünü temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır. Firma, sipariş verilen tarih ve saate uymakla mükelleftir.

### **38.KURU PASTA (TATLI-TUZLU), EKLER PASTA, SAKALLI POĞAÇA**

**Dr. Öğr. Üyesi Mustafa ÇAVUŞ**  
Gıda Mühendisi

**Öğr. Gör. M. Nurullah KARABAY**  
Gıda Mühendisi



- Kuru gıdada kullanılacak yağ tereyağ olmalıdır. Firmaların getirmiş oldukları numuneler tek tek değerlendirilecek ve tereyağ tadı veya kokusu bulunmayan ürünler, midede yanma hissi oluşturan ürünler kesinlikle kabul edilmeyecektir.
- Kuru pasta,ekler,poğaçaya yapımında kullanılan tüm malzemeler ‘Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine’ ve Belediye Gıda Maddeleri Nizamnamesindeki belirtilen hususlara; gıda maddelerinin ve umumi sağlığı ilgilendiren eşya ve levazımın hususi vasıflarını gösteren tüzüğe uygun özellikte olmalıdır.
- Kuru pasta, ekler pasta, sakallı poğaçaya ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Dıştan bakıldığında iyi pişmiş, kendine has görünüşte, kokuda, lezzette, renkte,sağlam, bütün, taze görünüşlü ve kuru pasta, ekler ve sakallı poğaçaya iç malzemesi yeterli miktarda olmalı pişmeden önce veya pişirildikten sonra tabii olmayan veya kötü koku ve lezzet, acılık ve anormal ekşilik bulundurmamalıdır. Ekler pasta içinde krema kullanılmalıdır. Sakallı poğaçanın içinde kullanılan peynir kaliteli yağlı beyaz peynir olmalı ayrıca maydanoza batırılmalıdır. Ekler ve sakallı poğaçanın her birinin ağırlığı 30±5 gram olmalıdır.
- Kuru pastalar, ekler ve sakallı poğaçaya ezik, birbirine yapışmış, dağılmış, basık, yanık, hamurlaşmış olmamalı, içlerinde karışmamış halde un,tuz,katkı maddeleri ve bunların topakları ile yabancı madde bulunmamalı, kendine has homojen renkte olmalı, kendine has tat ve kokuda olmalı, herhangi bir yabancı madde, yabancı tat ve koku hissedilmemelidir.
- Pişme kabiliyetini arttırmak veya diğer amaçlarla içlerine gıda maddelerinin ve umumi sağlığı ilgilendiren eşya ve levazımın hususi vasıflarını gösteren tüzükte kullanılmasına müsaade edilenlerin dışında sağlığa zararda olsa yabancı maddeler katmak yasaktır.
- Kuru pasta, ekler, sakallı poğaçaya boyamak veya suni boyalı hammaddeler kullanmak, suni tat verici maddeler veya koruyucu maddeler katmak, her ne amaçla olursa olsun kimyasal bir madde ile muamele etmek yasaktır.
- Teslim edilen partideki, kuru pasta, ekler, sakallı poğaçaya tazelik, boy ve kullanılan malzeme bakımından tek bir örnek olmalıdır.
- Kuru pasta, ekler ve sakallı poğaçaya günlük taze olarak kuruma getirilecektir. Bayat ürünler kesinlikle kabul edilmeyecektir.
- Ekler, sakallı poğaçaya ve karışık kuru pasta (tatlı ve tuzlu kuru pasta) kurumun istediği miktara uygun şekilde temiz, ezilmemiş, yıpranmamış ve yırtık bulunmayan özel karton kutularda, teslim edilmelidir.
- Üretici firma yetkili devlet (resmi)kurumlarından alınmış ‘Gıda Üretim (Unlu Mamuller: Kuru pasta, simit, poğaçaya vb. üretim) Sertifikasına’ sahip olmalı ve bu sertifikayı sözleşme imzalandıktan sonraki ilk mal tesliminde muayene komisyonu üyelerine ibraz etmelidir.
- Pasta yapımında kullanılan tüm malzemeler, Gıda Mevzuatı Tüzüğünde belirtilen kalite kriterlerine ve TSE Standartlarına uygun olmalıdır.
- Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuvarından alınmış “ürünün fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik analiz raporlarını” müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
- Firmalarca bırakılan numuneler muayene komisyonu tarafından tat,koku,lezzet tazelik ve ağız ve midede bıraktığı yanma hissine göre değerlendirilecek ve teknik şartnameye en uygun üründe karar kılınacaktır.
- İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan ürünler, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu ürünü temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan ürünü temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır. Firma, sipariş verilen tarih ve saate uymakla mükelleftir.

**39. İÇECEKLER (Su 0,5 lt, 200 ml Maden suyu, 200 ml limonlu soda, 200 ml karpuz-çilek soda, 200 ml karadut- frenk üzümü soda)**

- Doğal mineralli su(Soda): 1.12.2004 tarihli ve 25657 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan "Doğal Mineralli Sular Hakkında Yönetmelikte yer alan özelliklere uygun mineralli sulardır.
- Meyveli içecek: Meyve suyu ve/veya meyve püresi ve/veya bunların konsantresi ve/veya meyve tozu, su ve/veya diğer bileşenler ile şeker ilave edilerek veya edilmeden tekniğine göre gazlı veya gazsız olarak üretilen içecektir.
- Ürünler teslim edildiği tarihte raf ömrünün %50’sini tamamlamamış olacaktır. Son kullanma tarihi 3 aydan yakın olan ürünler kesinlikle kabul edilmeyecektir.
- İçeceklerde kapağı açılmış, hava almış veya tüketim tarihi geçmiş olanlar geri iade edilecektir.
- Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuvardan alınmış “ürünün fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik analiz raporlarını” müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
- İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan ürünler, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu ürünü temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan ürünü temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır. Firma, sipariş verilen tarih ve saate uymakla mükelleftir.
- **REF.STD.NO:** Türk Gıda Kodeksi Alkolsuz İçecekler Tebliği (TEBLİĞNO: 2007/26)

**40.TÜRK KAHVESİ**

- Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nde belirtilen hususlara uygun özellikte olmalıdır.
- Orijinal ambalajında teslim edilecektir.
- **Türk kahvesi 100 gr ık**
- Ambalaj üzerinde okunaklı şekilde aşağıdaki etiket bilgileri yer almalıdır.
- Tarım ve Orman Bakanlığı’nın üretim izin numarası ve tarihi, TS standardı, Firmanın adı veya markası ve adresi, Ürünün adı, tipi, İmalat seri ve parti numaraları, İmal ve son kullanma tarihleri, Net miktarları yer almalıdır.
- Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürünler değiştirilecektir.
- Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuvardan alınmış “ürünün **fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik** analiz raporlarını” müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
- Verilen şahit numuneler etiket bilgileri üzerinde okunaklı bir şekilde bulunan orijinal ambalajında teslim edilmelidir. Etiket bilgisi olmayan ya da eksik olan numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirmeye alınmayacaktır.
- Bırakılan numuneler değerlendirilecek ve şartnameye en uygun üründe karar kılınacaktır.
- İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan ürünler, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu ürünü temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan ürünü temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır. Firma, sipariş verilen tarih ve saate uymakla mükelleftir.
- **REF.STD.NO:** Türk Gıda Kodeksi Kahve ve Kahve Ekstraktları Tebliği (Tebliğ No: 2006/52)

**41. BİSKÜVİ VE ÇİKOLATA ÇEŞİTLERİ(Albeni (40 gr), Ülker Çikolatalı Gofret (36 gr), Dido Sütü Çikolatalı Gofret (35 gr), Cokonat kaplı Gofret (33 gr), Ülker Cocostar Hindistan Cevizli (25 gr) ), 8 Kek (55 gr orman meyveli, muzlu, çikolatalı, çilekli)**

- Koliform bakteriler:10-100
- Maya ve küf: 100-1000
- Ref: Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliğ,Ek-1 Hafif Fırıncılık Ürünlerine Ait Mikrobiyolojik Değerler R.G: 06.02.2009-27133, Tebliğ No: 2009/06)
- Bisküviler boyalı olmamalıdır.
- Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Gıda maddeleri tüzüğünde tarif edilen şekilde usulüne uygun olarak ekstra un ile yapılacaktır. Bisküviler her hangi bir madde ile boyanmış olmayacaktır. Bisküviler kırık ve bayat olmayacaktır. Bisküvi ortam sıcaklığında olmalıdır.
- **Teslim şekli ağızları kapalı orijinal kutular içerisinde olacak. Sosyal tesislerde satılmak üzere ürün alımı vardır. Son kullanma tarihi süresinin dolmasına en az 1 yıl kalan ürünler alınacaktır.**
- **Ambalaj üzerinde okunaklı şekilde aşağıdaki etiket bilgileri yer almalıdır.**
- Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuvarından alınmış “ürünün **fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik** analiz raporlarını” müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
- İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan bisküviler muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu ürünleri temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan ürünü temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır. Firma, sipariş verilen tarih ve saate uymakla mükelleftir.
- **REF.STD.NO:** Gıda Maddelerinin ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzüğün 325- 329. Maddeleri

**42. ÇITIR TAVUK (FİNGER)-TAVUK NUGGET (DONDURULMUŞ) :**

- Tüm Ürünler; yürürlükte olan “Türk Gıda Kodeksi Çiğ Kanatlı Eti ve Hazırlanmış Kanatlı Eti Karışımları Tebliği” ve “Türk Gıda Kodeksi Et ve Et Ürünleri Tebliği, Türk Gıda Kodeksi Hızlı Dondurulmuş Gıdalar Tebliği, Hızlı Dondurulmuş ve Dondurulmuş Gıda Maddelerinin Depolanması, Muhafazası ve Taşınması Etnasındaki Sıcaklıklarının İzlenmesi Hakkında Tebliğe” uygun olacaktır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun ve tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
- %100 piliç derisiz göğüs etinden üretilmiş ve uygun gıdalarla dış kaplama yapılmış kendine özgü tat, koku ve görünüşte olmalıdır. Kemik kıyması, hacim arttırıcı içermeyecektir.
- Donuk çitir tavuklar her birinin ağırlığı 50 gr ( $\pm 10$ )
- Donuk tavuk şinitzelin her birinin ağırlığı 100 gr ( $\pm 10$ )
- Tavuk eti, yağı, çeşitli katkı maddeleri ve baharatlar ile elde edilen hamurun şekillendirme makinesinde şekillendirilip, ön unlama, bulamaçlama, yumurta ile kaplama işlemlerinden geçirilip pişirilerek IQF'te soğutulması ya da dondurulmasıyla elde edilen üründen yapılmış olacaktır.
- Ürün tadı toplu tüketim yerlerine hitap edecek biçimde olacak, çok acı baharatlı olmayacaktır. Ürün içerisine kemik, kıkırdak ve sakatat katılamaz.
- Her teslimatta aynı parti numaralı ürünler getirilecektir.
- Dondurulmuş ürün olacak, taze donmamış ürün kabul edilmeyecektir.
- Kendine özgü tat ve kokuda olmalıdır. Sulanmış, rengi değişmiş, bozulmuş ve kokuşmuş olmayacaktır. Ürüne Türk Gıda Kodeksi Hızlı Dondurulmuş Gıda Maddeleri Tebliği'ne uygun olarak hızlı dondurulma işlemi yapılmalıdır. Her bir adedi 100-120 gr arası olacaktır.

- Ambalajlama, etiketleme ve işaretlemesi ile gıdaların taşınması ve depolanması Türk Gıda Kodeksinin İlgili Yönetmelik ve Tebliğlerine uygun olacaktır. Ambalaj üzerinde firma adı, bilgileri, ürün-üretim bilgileri, üretim tarihi, son tüketim tarihi, parti no, net ağırlık okunaklı, silinmeyecek ve düşmeyecek şekilde bastırılacaktır.
- Merkez sıcaklığı -18°C altında olmayan ürün teslim alınmayacaktır. Çözülmüş olan ürünler kabul edilmeyecek, iade edilecektir.

### **43. KANATLI ET**

1. Üretici firma; Kanatlı hayvan eti üretimine dair T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı'ndan işletme onay belgesi alınmış olmalıdır. İşletme Kayıt Belgesinin noter tasdikli veya idarece aslı gibidir onayı olan suretini ve bayi ise yetkili bayii belgesini sözleşme imzalandıktan sonra ilk ürün tesliminde muayene komisyonuna ibrazı şarttır.
2. Kanatlı hayvan eti ve hazırlanmış karışımlarında üreten işyeri, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin "Gıda Maddeleri Üreten İşyerlerinin Taşınması Gereken Özellikler" bölümünde yer alan genel kurallara; 08.01.2005 Tarih ve 25694 Sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan "Kanatlı Hayvan Eti ve Et Ürünleri Üretim Tesislerinin Çalışma ve Denetleme Usul ve Esaslarına Dair Yönetmelik" hükümlerine ve 27.05.2004 Tarih ve 5179 Sayılı "Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun"unda belirtilen hükümlere uygun olmalıdır.
3. Kanatlı hayvan etleri fabrika çıkışı yapıldıktan sonra hiçbir yere uğramadan soğuk zincir korunarak kurumumuza teslim edilmelidir. Ürünlerin her tesliminde kesim raporu ile birlikte fabrikadan istediğimiz ürünün alımını gösteren irsaliye çıkışının fotokopisinin muayene komisyonuna ibrazı şarttır.
4. Kanatlı hayvan etlerinin ambalajı, koliler içinde koruyucu poşetlerde ve üzerinde güvenlik bantı veya kilit klipsi ile kapalı şekilde ve güvenlik bandının üzerinde üretim tarihi ve son kullanma tarihi basılmış olmalıdır. Ambalajı herhangi bir nedenle açılmış ürünler kabul edilmeyecektir.
5. Kurumumuz sonradan işlem görmüş ve/veya ambalajı işlem görmüş değiştirilmiş ürünleri kabul etmeyecektir.
6. Firma, sipariş verilen tarih ve saate uymakla mükelleftir.
7. Kanatlı hayvan eti, 08.01.2005 Tarih ve 25694 Sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan "Kanatlı Hayvan Eti ve Et Ürünleri Üretim Tesislerinin Çalışma ve Denetleme Usul ve Esaslarına Dair Yönetmelik" hükümlerine uygun ruhsatlandırılmış kombina ve tesislerde üretilmiş olmalıdır.
8. Kanatlı eti; Tebliğ No: 2006-29 Türk Gıda Kodeksi çiğ Kanatlı hayvan eti Tebliği hükümlerine uygun olmalıdır.
9. Üretici firma; kesime alınan kümeşte en az 6 ay öncesine kadar, Tavuk Kolerası, Tavuk Vebası, Newcastle, Salmonellose, Aspergillose, E.colibasillose, Micoplasmose, Leucose, Pseudo Tuberculose ve Toksoplasmose vb. gibi salgın hastalıkların görülmediğini T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı'nın yetkili kurumundan alınacak raporla belgelemelidir ve bu belgeyi muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda muayene komisyonuna teslim etmelidir.
10. Kanatlı hayvan eti, Aves sınıfında bulunan ve eti gıda olarak tüketilen tavuk olmalıdır.
11. Kanatlı eti, tekniğine uygun olarak kesilmiş, kanı akıtılmış, tüyleri yolunmuş, iç organları çıkartılmış, baş ve ayakları kesilmiş, yıkama ve soğutma işlemi görmüş, suyu sızdırılmış olmalıdır.
12. Kanatlı eti; modifiye atmosfer yöntemi veya vakum ile ambalajlanmış kanatlı etleri de dahil olmak üzere soğutma, dondurma veya hızlı dondurma dışında herhangi bir koruyucu işlem görmemiş, isteğe bağlı olarak parçalanmış veya parçalanmamış olmalıdır. Bu etler: Piliç drumstick (baget) (adet ağırlığı 125±15 gram), tavuk şiş ( kurumun isteğine bağlı tek şiş ağırlığı 60±10 ve/veya 100±10 gram), tavuk kuşbaşı (parça büyüklükleri en fazla 20x20 mm olmalı), piliç pizola(derisiz) (adet ağırlığı 140±20 gram),tavuk but (adet ağırlığı 250±20 gram),tavuk incik (adet ağırlığı 100±10 gram), piliç ızgara tava ( 145±15 gram/adet) şeklinde olmalıdır.

**Dr. Öğr. Üyesi Mustafa ÇAVUŞ**  
Gıda Mühendisi

**Öğr. Gör. M. Nurullah KARABAY**  
Gıda Mühendisi

13. Ürünlerin tek partide tek tip gelmesi gerekmektedir.Özellikle çöp şiş aynı standartlarda (çöp kalınlığı,şekli,büyüklüğü vb.) olmalıdır.
14. Kanatlı Eti tesliminde hepsi standart ve uygun gramajda olup olmadığına dikkat edilecek; uygunsuz olduğunda ürün kabulü yapılmayacaktır.
15. Kanatlı etler soğuk zincir bozulmadan teslim edilmelidir. Ürün ve ambalajı çok fazla ezilmiş veya deforme olmuş veya suyunu bırakmış asla olmamalıdır.
16. Gıda Maddeleri Tüzüğü ve Türk Gıda Kodeksine atfı yapılan hususların muayenesi: Bu hususların muayenesi kat'i kabul sırasında yapılacak, kanatlı etin tüketimi esnasında etten kaynaklanan bir zehirlenme ve sağlık problemi çıktığı takdirde veya muayene komisyonunun gerekli gördüğü hallerde, T.C. Sağlık Bakanlığı veya T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı veya Üniversiteler tarafından yapılacak laboratuvar analizleri (ki, bu analizlerin bedeli müteahhit firma tarafından karşılanacaktır) sonucunda ilgili etin Gıda Maddeleri Tüzüğü ve Türk Gıda Kodeksine uygun olmadığı tespit edilirse, doğabilecek ek zarar-zıyan ve mesuliyetten müteahhit firma sorumlu tutulacaktır.
17. Kanatlı eti kurumumuz isteğine bağlı olarak taze veya hızlı dondurulmuş (şoklu) olarak getirilmelidir.
18. Kanatlı eti şoklu ise, son tüketim tarihine 3 aydan az süre kaldığı takdirde kabul edilmeyecektir. Kanatlı eti taze ise, üretim tarihinden en fazla 2 gün geçmiş olmalı veya son tüketim tarihine en az 7 gün kalmış olmalıdır.
19. Kanatlı eti, kurumumuz soğuk hava depolarına ücretsiz olarak teslim edilmelidir.
20. Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuvardan alınmış kanatlı etlerinin kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik analiz raporlarını müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
21. Taze kanatlı etlerine ait pH değerleri ve tiyobarbiturik asit değerleri aşağıdaki tabloda verilen değerlere uygun olmalıdır.

	n fazla)	Tiyobarbiturik asit (En fazla)
Kanatlı gövde eti-karkas	6.5	1.0 µcg MA/g
Kemiksiz kanatlı parça etleri	6.8	1.0 µcg MA/g
Kanat	6.5	1.0 µcg MA/g
Göğüs	6.5	1.0 µcg MA/g
But	6.5	1.0 µcg MA/g

22. Kanatlı etinde Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Gıda Hijyeni bölümünde yer alan genel kurallara uygun olarak üretilmelidir. Bu genel kurallara ek olarak aşağıdaki tabloda verilen mikrobiyolojik kriterlere uygun olmalıdır.

#### TAZE KANATLI ETLERİ ve HAZIRLANMIŞ KARIŞIMLARI İÇİN MİKROBİYOLOJİK KRİTERLER

	5	2	5X10 <sup>5</sup>	5X10 <sup>6</sup>
Aerobik mezofilik bakteri	5	2	5X10 <sup>5</sup>	5X10 <sup>6</sup>
<i>Escherichia coli</i>	5	2	1 X 10 <sup>2</sup>	1 X 10 <sup>3</sup>
<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	5 X 10 <sup>2</sup>	5 X 10 <sup>3</sup>
<i>Salmonella spp.</i>	5	0	25 g' da bulunmamalı	

n: deney numune sayısı

c: m ile M arasındaki sayıda mikroorganizma ihtiva eden kabul edilebilir en fazla deney numune sayısını

**Dr. Öğr. Üyesi Mustafa ÇAVUŞ**  
Gıda Mühendisi

**Öğr. Gör. M. Nurullah KARABAY**  
Gıda Mühendisi

m: (n-c) sayıdaki deney numunesinin 1 gramında bulunabilecek kabul edilebilir en fazla mikroorganizma sayısı

M: c sayıdaki deney numunesinin 1 gramında bulunabilecek kabul edilebilir en fazla mikroorganizma sayısı

23. Kanatlı eti, kokuşmuş olmamalı veya kokuşma belirtileri göstermemelidir. Kokuşmayı baskılayacak herhangi bir işlem veya madde uygulanmış olmamalıdır.
24. Kanatlı eti, kan, pislik (dışkı, sindirim organı muhteviyatı gibi) toprak, çamur vb. organik ve/veya inorganik herhangi bir yabancı madde ile kirlenmiş olmamalıdır.
25. Kanatlı eti, tüy dipleri kan lekesiz olmalı; morartılar, kırmızı veya koyu renkli kan pıhtılaşmaları, berelenme, jelatinimsi yapı vb. olumsuzluklar taşımamalıdır.
26. Herhangi sebeple olursa olsun ilaç alan kanatlı eti olmamalıdır
27. Herhangi bir kimyasalla muamele edilmiş kanatlı eti olmamalıdır.
28. Herhangi sebeple olursa olsun öldükten sonra kesilmiş kanatlı eti olmamalıdır.
29. Kanatlı eti, üretimlerini takiben hijyenik olarak ambalajlanmalıdır. Kanatlı eti, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin "Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme" bölümünde yer alan genel kurallara uygun olarak ambalajlanmalı, etiketlenmeli ve işaretlenmelidir. Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb. olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere ve organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalı; patlak, yırtık, delik, kirlenmiş olmamalı; açık renkli ve ürünün muayenesine izin verebilir özellikte olmalıdır.
30. Ambalajların üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı, bozulmayacak ve silinmeyecek şekilde, kağıt veya baskı (litograf) etiket olarak yazılmalıdır:
  - T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı'ndan işletme onay belgesi alınmış olmalıdır.
  - İlgili standardın işaret ve numarası
  - Üretici firmanın adı veya tescilli markası ve adresi,
  - Ürünün ait olduğu kanatlı hayvan türü ürünün ismi,
  - Ürünü saklama sıcaklığı,
  - Malın adı, tipi, çeşidi, imalat seri ve parti numarası, imal ve/veya son kullanma tarihleri (gün-ay-yıl olarak), brüt ve net miktarları.
31. Kanatlı eti taşıma hususları Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin "Gıdaların Taşınması ve Depolanması" bölümünde yer alan kurallara uygun olmalıdır. Kanatlı eti taşıma araçları: Kanatlı eti taşımaya uygun hijyenik özelliklere sahip olmalıdır; uygun soğutma sistemine sahip, taşıma süresince istenilen ısıyı muhafaza edecek nitelikte (soğutulmuş etlerde  $\pm 1^{\circ}\text{C}$ 'a, dondurulmuş etlerde  $-18^{\circ}\text{C}$ 'ye ayarlanabilmeli, suhnet değişimi otomatik kayıt cihazıyla (termograf) donatılmış) olmalıdır. Frigorifik araçlarla hava sirkülasyonunun sağlanacağı kadar boşluk bırakılarak taşınacaktır. Etlerin taşındığı frigorifik araçta kötü koku yayan maddeler, toz, pislik, çöp, saman vb.. yabancı maddeler bulunmamalıdır. Et taşıma aracının iç yüzeyleri düzgün, paslanmaz, etin organoleptik özelliklerini etkilemeyecek bir malzemeden yapılmış, temizlik ve dezenfeksiyona uygun nitelikte olmalıdır. Araç seri ve süratli olmalıdır.
32. Kanatlı eti taşıma araçları, kesinlikle amacı dışında kullanılmamalı, koku yayan ve/veya kirli başka mal bu araçlarda taşınmamalıdır.

33. Kanatlı eti tesliminde görevli firma personelleri; kişisel hijyen kurallarına uygun davranış ve görünümde olmalıdır. Her teslimatta mutlaka muhatap olunabilecek firma yetkilisi bulunmalıdır.
34. Kanatlı eti tesliminde görevli personellerin, resmi bir sağlık kuruluşu tarafından tifo, paratifo A ve B, salmonellosis, dizanteri, hepatitis, tüberküloz, bulaşıcı deri hastalıkları ve benzeri hastalıklar yönünden kontrol edildiği ve sağlıklı olduğunun raporu muayene komisyonunun gerekli görüldüğü durumlarda komisyona ibraz edilmelidir.
35. Müteahhit firma tarafından getirilen kanatlı etleri muayene komisyonu tarafından kontrol edilecek, şartname kriterlerine uygun olmayan etler iade edilecektir.
36. İstenilen kanatlı et miktarı kurumumuz tarafından müteahhide bildirilecek ve müteahhit programı hiçbir surette aksatmayacaktır.
37. Üniversite iş bu sözleşmede kayıtlı miktarlardan  $\pm$  % 20 kanatlı eti alıp almamakta serbesttir.
38. Firma, sipariş verilen tarih ve saate uymakla mükelleftir.
39. Bu şartnamede yer almayan hususlarda, gıda mevzuatı tüzüğü ve tavuk eti için TS 2409, 5890, 5925, 8627, 12325, 12326, 12327, 12328, 12401 ve bu standartlara atıf yapılan TS'leri esas alınacaktır.
40. İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan adı geçen ürünler, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu adı geçen ürünleri temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde cezai işlem uygulanacaktır.

### **HAZIRLANMIŞ KANATLI ETİ**

1. Hazırlanmış kanatlı eti karışımları; parçalara bölünmüş kanatlı eti dahil olmak üzere ete, diğer gıda maddeleri ve lezzet vericilerin ilavesiyle elde edilen, etteki kas liflerinin yapısını ve çiğ kanatlı etinin özelliklerini ortadan kaldırmayacak seviyede işleme tabi tutulan çiğ kanatlı etini kapsar.
2. Dilimli Yaprak Döner; büyükbaş ve küçükbaş hayvanların biri veya birkaçının kırmızı etlerinin karışımına, istenildiğinde aynı tür hayvanların yağları, lezzet vericiler ile diğer gıda bileşenlerinden biri veya birkaçı ilave edilerek hazırlanan ve döner şişine dizilerek silindir formu verilmiş ve yatay veya dikey olarak döndürülerek pişirilmiş et ürününün üretiminde kırmızı et olarak sadece yaprak haline getirilmiş çiğ kırmızı etin kullanıldığı döneri kapsar.
3. Dilimli Yaprak Kanatlı Eti Döneri; çiğ kanatlı hayvan etlerinin biri veya bunların karışımına istenildiğinde kuyruk yağı, gömlek yağı, lezzet vericiler ile diğer gıda bileşenlerinden biri veya birkaçı ilave edilerek hazırlanan ve döner şişine dizilerek silindir formu verilmiş ve yatay veya dikey olarak pişirilmiş et ürününün üretiminde kanatlı eti olarak sadece yaprak haline getirilmiş çiğ kanatlı etinin kullanıldığı döneri kapsar.
4. Hazırlanmış kanatlı eti ve kırmızı et karışımları MSG=Mono sodyum glutamat =E 621 ve/veya katkı maddelerini içermeyecektir.
5. Kurumumuzun talep ettiği hazırlanmış kanatlı hayvan ürünlerinin teknik şartnameye uygunluğu açısından incelenmesi için ihale gününden bir gün önce numunelerinin bırakılması gerekmektedir.
6. Üretici firma; Kanatlı eti ve kırmızı et üretimine dair T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı'ndan alınmış İşletme Kayıt Belgesi noter tasdikli veya idarece aslı görülmüştür suretini yüklenici firma sözleşme imzalandıktan sonraki ilk ürün teslimatında muayene komisyonuna ibrazı şarttır.
7. Hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımları; ; 05.12.2012 Tarih ve 28488 Sayılı Resmi Gazete'de yayınlanan Tebliğ No: 2012-74 Türk Gıda Kodeksi Et ve Et Ürünleri Tebliği hükümlerine uygun olmalıdır.

**Dr. Öğr. Üyesi Mustafa ÇAVUŞ**  
Gıda Mühendisi

**Öğr. Gör. M. Nurullah KARABAY**  
Gıda Mühendisi

8. Dönerin içerdiği yağ oranı küttelece en çok %25, tuz oranı küttelece en çok %2 olmalıdır.
9. Döner üretiminde hayvansal kaynaklı olmayan proteinler, nişasta ve nişasta içeren maddeler ile soya ve soya ürünleri kullanılamaz. Ancak baharat kaynaklı nişasta ve bitkisel protein miktarının toplamda %1'i aşmaması gerekir.
10. Kanatlı eti dönerinin içerdiği yağ oranı küttelece en çok %15, tuz oranı küttelece en çok %2 olur.
11. Kanatlı eti dönerinin üretiminde hayvansal kaynaklı olmayan proteinler, nişasta ve nişasta içeren maddeler ile soya ve soya ürünleri kullanılamaz. Ancak baharat kaynaklı nişasta ve bitkisel protein miktarının toplamda %1'i aşmaması gerekir.
12. Kanatlı köftede hayvansal kaynaklı olmayan proteinler, nişasta, soya ve soya ürünleri kullanılamaz. Ancak baharat, ekmeke ve galeta unu kaynaklı nişasta ve bitkisel protein miktarının toplamda %5'i aşmaması gerekir.
13. Kanatlı hayvan eti ve hazırlanmış karışımlarında üreten işyeri, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin "Gıda Maddeleri Üreten İşyerlerinin Taşınması Gereken Özellikler" bölümünde yer alan genel kurallara; 08.01.2005 Tarih ve 25694 Sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan "Kanatlı Hayvan Eti ve Et Ürünleri Üretim Tesislerinin Çalışma ve Denetleme Usul ve Esaslarına Dair Yönetmelik" hükümlerine ve 27.05.2004 Tarih ve 5179 Sayılı "Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun"unda belirtilen hükümlere uygun olmalıdır.
14. Kanatlı hayvan kesimi 8.5.1986 Tarih ve 3285 Sayılı Hayvan Sağlığı ve Zabıtası Kanunu'nun 33. maddesi hükümlerine uygun olarak yapılmalıdır.
15. Hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımları, 08.01.2005 Tarih ve 25694 Sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan "Kanatlı Hayvan Eti ve Et Ürünleri Üretim Tesislerinin Çalışma ve Denetleme Usul ve Esaslarına Dair Yönetmelik" hükümlerine uygun ruhsatlandırılmış kombina ve tesislerde üretilmiş olmalıdır.
16. Üretici firma; kesime alınan kümeeste en az 6 ay öncesine kadar, Tavuk Kolerası, Tavuk Vebası, Newcastle, Salmonellose, Aspergillose, E.colibasillose, Micoplasmose, Leucose, Pseudo Tuberculose ve Toksoplasmose vb. gibi salgın hastalıkların görülmediğini Tarım ve Orman Bakanlığının yetkili kurumundan alınacak raporla belgelemelidir ve bu belgeyi muayene komisyonu gerekli gördüğü hallerde muayene komisyonuna teslim etmelidir.
17. Hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımları, Aves sınıfında bulunan ve eti gıda olarak tüketilen tavuk etinden mamül olmalıdır.
18. Hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımları, tekniğine uygun olarak kesilmiş, kanı akıtılmış, tüyleri yolunmuş, iç organları çıkartılmış, baş ve ayakları kesilmiş, yıkama ve soğutma işlemi görmüş, suyu sızdırılmış kanatlı etinden mamül olmalıdır.
19. Hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımları, soğutma, dondurma veya hızlı dondurma işlemi görmüş olmalıdır. İsteğe bağlı olarak: Piliç cordon blue (adet ağırlığı 100±15 gram), piliç kadınbudu köfte (adet ağırlığı 50±15 gram), dilimli dana döner ( 1500 gr/paket ağırlığı) ve dilimli tavuk döner ( 1500gram /paket ağırlığı), çıtır göğüs fileto(adet ağırlığı 55±5 gram), piliç köfte (adet ağırlığı 50±5 gram), salam %100 dana salam (900 gr/adet rulo),sosis kokteyl sosis, pastırma yağsız ve sinirsiz, sucuk %100 dana kangal sucuk ve şeklinde olmalıdır.



20. Hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımlarının ihale öncesi alınan numuneler değerlendirilerek piştikten sonraki durumu değerlendirilecektir. Piştikten sonra sönük ve lastik gibi bir görüntü olmamalıdır.
21. Gıda Maddeleri Tüzüğü ve Türk Gıda Kodeksine atıf yapılan hususların muayenesi: Bu hususların muayenesi kat'i kabul sırasında yapılacak, hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımlarının tüketimi esnasında etten kaynaklanan bir zehirlenme ve sağlık problemi çıktığı takdirde veya muayene komisyonunun gerekli gördüğü hallerde, T.C. Sağlık Bakanlığı veya Tarım ve Orman Bakanlığı veya Üniversiteler tarafından yapılacak laboratuvar analizleri (ki, bu analizlerin bedeli müteahhit firma tarafından karşılanacaktır) sonucunda ilgili etin Gıda Maddeleri Tüzüğü ve Türk Gıda Kodeksine uygun olmadığı tespit edilirse halinde doğabilecek ek zarar-zıyan ve mesuliyetten müteahhit firma sorumlu tutulacaktır.
22. Hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımları, **kurumumuz isteğine bağlı olarak** taze ve/veya hızlı dondurulmuş (şoklu) olarak getirilmelidir.
23. Hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımları, kurumumuz soğuk hava depolarına ücretsiz olarak teslim edilmelidir.
24. Hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımlarının şoklu olan ürünleri, son tüketim tarihine 3 aydan az süre kaldığı takdirde kabul edilmeyecektir. Hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımlarının taze olan ürünleri, üretim tarihinden en fazla 2 gün geçmiş olduğu takdirde kabul edilecektir.
25. Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuvardan alınmış “hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımlarının, **kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik** analiz raporlarını” müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
26. Hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımları, **Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Gıda Hijyeni** bölümünde yer alan genel kurallara uygun olarak üretilmelidir. Bu genel kurallara ek olarak aşağıdaki tabloda verilen mikrobiyolojik kriterlere uygun olmalıdır.

### TAZE KANATLI ETLERİ ve HAZIRLANMIŞ KARIŞIMLARI İÇİN MİKROBİYOLOJİK KRİTERLER

		1	1
erobik mezofilik bakteri		$\times 10^5$	$\times 10^6$
<i>Escherichia coli</i>		$\times 10^2$	$\times 10^3$
<i>Staphylococcus aureus</i>		$\times 10^2$	$\times 10^3$
<i>Salmonella</i> spp.		5 g'da bulunmamalı	

n: deney numune sayısı

c: m ile M arasındaki sayıda mikroorganizma ihtiva eden kabul edilebilir en fazla deney numune sayısını

m: (n-c) sayıdaki deney numunesinin 1 gramında bulunabilecek kabul edilebilir en fazla mikroorganizma sayısı

M: c sayıdaki deney numunesinin 1 gramında bulunabilecek kabul edilebilir en fazla mikroorganizma sayısı

**Dr. Öğr. Üyesi Mustafa ÇAVUŞ**  
Gıda Mühendisi

**Öğr. Gör. M. Nurullah KARABAY**  
Gıda Mühendisi

27. Hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımları, kokuşmuş olmamalı veya kokuşma belirtileri göstermemelidir. Kokuşmayı baskılayacak herhangi bir işlem veya madde uygulanmış olmamalıdır.
28. Hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımları, kan, pislik (dışkı, sindirim organı muhteviyatı gibi) toprak, çamur vb. organik ve/veya inorganik herhangi bir yabancı madde ile kirlenmiş olmamalıdır.
29. Hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımları, bütünlüğü bozulmamış, parçalanmamış, zedelenmemiş, homojen büyüklükte ve görünüşte olmalıdır.
30. Herhangi sebeple olursa olsun ilaç alan hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımları olmamalıdır
31. Herhangi bir kimyasalla muamele edilmiş, boyanmış hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımları olmamalıdır.
32. Herhangi sebeple olursa olsun öldükten sonra kesilmiş hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımları olmamalıdır.
33. Hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımları, üretimlerini takiben hijyenik olarak ambalajlanmalıdır. Hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımları, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin "Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme" bölümünde yer alan genel kurallara uygun olarak ambalajlanmalı, etiketlenmeli ve işaretlenmelidir. Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb. olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere ve organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalı; patlak, yırtık, delik, kirlenmiş olmamalı; açık renkli ve ürünün muayenesine izin verebilir özellikte olmalıdır.
34. Ambalajların üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı, bozulmayacak ve silinmeyecek şekilde, kağıt veya baskı (litograf) etiket olarak yazılmalıdır :
- T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı'ndan işletme onay belgesi alınmış olmalıdır.
  - İlgili standardın işaret ve numarası
  - Üretici firmanın adı veya tescilli markası ve adresi,
  - Ürünün ait olduğu kanatlı hayvan türü ürünün ismi,
  - Malın adı, tipi, çeşidi, imalat seri ve parti numarası, imal ve/veya son kullanma tarihleri (gün-ay-yıl olarak), brüt ve net miktarları.
  - Ürünü saklama sıcaklığı
  - İçerdiği maddeler (içine giren maddeler)
35. Hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımları taşıma hususları Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin "Gıdaların Taşınması ve Depolanması" bölümünde yer alan kurallara uygun olmalıdır. Hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımları taşıma araçları: Kanatlı eti taşımaya uygun hijyenik özelliklere sahip olmalıdır; uygun soğutma sistemine sahip, taşıma süresince istenilen ısıyı muhafaza edecek nitelikte (soğutulmuş ürünlerde  $\pm 1^{\circ}\text{C}$ 'a, dondurulmuş ürünlerde  $-18^{\circ}\text{C}$ 'ye ayarlanabilmeli, suhnet değişimi otomatik kayıt cihazıyla (termograf) donatılmış) olmalıdır. Frigorifik araçlarla hava sirkülasyonunun sağlanacağı kadar boşluk bırakılarak taşınacaktır. Etlerin taşındığı frigorifik araçta kötü koku yayan maddeler, toz, pislik, çöp, saman vb.. yabancı maddeler bulunmamalıdır. Et taşıma aracının iç yüzeyleri düzgün, paslanmaz, etin organoleptik özelliklerini etkilemeyecek bir malzemeden yapılmış, temizlik ve dezenfeksiyona uygun nitelikte olmalıdır. Araç seri ve süratli olmalıdır.
36. Hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımları taşıma araçları, kesinlikle amacı dışında kullanılmamalı, koku yayan ve/veya kirli başka mal bu araçlarda taşınmamalıdır.

37. Hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımları tesliminde görevli firma personelleri; kişisel hijyen kurallarına uygun davranış ve görünümde olmalıdır.

38. Hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımları tesliminde görevli personellerin, resmi bir sağlık kuruluşu tarafından tifo, paratifo A ve B, salmonellosis, dizanteri, hepatitis, tüberküloz, bulaşıcı deri hastalıkları ve benzeri hastalıklar yönünden kontrol edildiği ve sağlıklı olduğunun raporu gerekli görüldüğü hallerde muayene komisyonuna ibraz edilmelidir.

39. Müteahhit firma tarafından getirilen hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımları, muayene komisyonu tarafından kontrol edilecek, şartname kriterlerine uygun olmayan etler iade edilecektir.

40. İade edilen hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımları yerine uygun olan hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımları en geç bir gün içinde temin edilecek, temin edilmediği takdirde kurum istediği yerden ürünü temin edecek, bedelini müteahhit firma ödemek zorunda kalacaktır.

41. İstenilen hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımları miktarı, kurumumuz tarafından müteahhide bildirilecek ve müteahhit programı hiçbir surette aksatmayacaktır. Firma, sipariş verilen tarih ve saate uymakla mükelleftir.

42. Üniversite iş bu sözleşmede kayıtlı miktarlardan  $\pm$  % 20 hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımları alıp almamakta serbesttir.

43. İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan adı geçen ürünler, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu adı geçen ürünleri temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan adı geçen ürünleri temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.

#### • DİĞER ŞARTLAR:

- Ürünler bir defada değil, periyotlar halinde satın alınacaktır.
- Alınacak ürünlerde Türk Gıda Kodeksi ve ilgili TSE standardında belirtilen mikrobiyolojik, kimyasal ve kalıntı analizlerinden idarenin yapılmasını uygun gördüğü analizler, masrafları yükleniciye ait olmak kaydıyla, tercih ettiği bir laboratuvarında idarenin belirlediği periyotlarda (ihale süresince en az 3 kez) yaptırılacaktır.
- Malların teslimi işe başlama tarihinden itibaren Kayseri Üniversitesi Satın alma Departmanından gelecek siparişler doğrultusunda partiler halinde olacaktır.
- Siparişler faks, e mail veya telefon ile firmaya teslimden, en geç, bir gün önce bildirilecektir. Mallar önce teslim günü saat 08.30 - 09.30 arası Kayseri Üniversitesi'ne getirilerek Muayene Komisyonuna kontrol ettirilecektir.
- Kontrolenden geçen mallar ilgili noktalara yüklenici veya Lojistik Destek Merkezi tarafından gönderilecektir. Teslimatların uygun bir şekilde yapılabilmesi için yüklenici, 1 Adet Panelvan kamyonet (en az 1 ton net yük taşıma kapasiteli, yaşı 2 yıldan daha küçük) idare bünyesinde ücretsiz olarak bulunduracaktır. Bu aracın her türlü gideri (HGS, OGS, yakıt, araç bakımları vb. tüm masraflar) yüklenici firma tarafından karşılanacaktır. Mallar en geç saat 14.00 da teslim noktalarında olmalıdır.
- Teslimat sırasında gerekli olan her türlü malzeme yüklenici firma tarafından sağlanacaktır.
- Teslim edilen malzemelerin her türlü yükleme ve boşaltma hizmeti yükleniciye aittir. Yükleme ve boşaltma esnasında kullanılacak 1 adet terazili transpalet (minimum 2000 kg taşıma kapasiteli ve kullanılmamış) ve 4 adet transpaleti (kullanılmamış) ihale süresince lojistik destek merkezinde ücretsiz olarak bulundurmaya zorundadır. Transpaletlerin tekerlekleri beyaz kemik malzemeden

üretmiş olacaktır. Bunlara ait tüm masraflar yükleniciye aittir. Terazili transpaletlerde mühürleme yapılması gerekmektedir.

- İhale konusu ürünlerin teslimatı sırasında, özellikleri incelenmek amacıyla kontrolü yapılan (eksilen) numunelerin maliyeti ve bozulan ambalajların eski haline getirilmesi yükleniciye aittir.
- Muayene ve kabul komisyonunca talep edildiği takdirde ilgili teknik şartnamede belirtilen ve muayeneler için gerekli doküman ve Türk Standartları yüklenici tarafından temin edilecektir.
- Kabulü yapılarak teslim alınan ihale konusu ürünlerin tüketimi neticesinde herhangi bir zehirlenme veya sağlık problemi çıktığı takdirde, bu ürünlerin muayenesi uluslararası standartlara uygun olarak yürürlükte bulunan meri mevzuat hükümlerine göre yaptırılacaktır. Bu analizler sonucunda söz konusu ürünlerin, yürürlükte olan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği hükümlerine uygun olmadığının tespiti halinde doğan maddi ve hukuki zarar ve ziyandan yüklenici firma sorumludur.
- Gıdaların taşınması ve depolanması işlemleri aşağıdaki kriterlere göre yapılmalıdır.
- İdare gerek duyduğu durumlarda yüklenici firma üretim ve depolama yerlerine tetkik gerçekleştirebilir.
- Teslimatı yapılan her ürünün teslim edilen partilerine ait analiz raporları ürün ile birlikte idareye teslim edilmek zorundadır.
- Demo çalışması için getirilen numune ürünlerin maliyeti yükleniciye aittir.
- Tüm ürünler plastik paletlerle ve streçlenmiş halde gelecektir. Bu şekilde sevkiyat yapılmıyorsa gelen ürünler idarenin sağlayacağı plastik paletlere yüklenici tarafından aktararak, yine yüklenicinin getirdiği streç filmlerle sarılacak ve yüklenicinin elemanları tarafından idarenin belirlediği depoya istiflenecektir. Bu konuda herhangi bir ücret talep edilmeyecektir.
- Yükleme ve boşaltma hizmeti yükleniciye ait olup, çalışacak eleman sayısı idarenin iş akışını aksatmayacak şekilde en az 2 kişi olacaktır. İdare isteği doğrultusunda teslimatta çalışacak eleman sayısı arttırılabilir.
- Gelen ürünlerin birim ağırlığı konusunda, ambalaj üzerinde belirtilen net gramaj dikkate alınacaktır.
- Gıda maddeleri depolama ve taşıma esnasında her türlü dış etkenden zarar görmeyecek, bozulmayacak şekilde korunmalıdır.
- Taşıma araçları ve depolarda havalandırma, sıcaklık ve rutubet ürün özelliklerine uygun olmalı, depolarda sıcaklık ve rutubet ölçer cihazlar bulundurulmalı, bilgiler sürekli olarak kaydedilmelidir. Soğuk zincirdeki taşıma vasıtalarında da sıcaklık ve nemölçer cihazlar bulundurulmalıdır.
- Depolarda ve taşıma araç ve gereçlerinde kullanılan alet, ekipman ve malzemeler temiz, sağlam ve hijyenik amacına uygun olmalıdır.
- Depo ve taşıma araç ve gereçleri yıkama ve dezenfeksiyona uygun olmalıdır.
- Taşıma esnasında ürünlerin ambalaj ve etiketlerinin zarar görmesi önlenmeli, ürün ve ambalajın özelliğine göre istif ve yığma yapılmalıdır.
- Gıda maddeleri birbirinin özelliğini bozmayacak şekilde taşınmalı ve depolanmalıdır.
- Gıda maddeleri toksik maddeler ile birlikte depolanmamalı ve taşınmamalıdır.
- Gıda maddeleri özelliklerine göre temizlik malzemelerinden ayrı bölmelerde depolanmalı ve taşınmalıdır.
- Gıda maddelerinin taşınması ve depolanması ile ilgili gerekli iş güvenliği önlemleri alınmalıdır.
- 4857 Sayılı İş Kanunu, 6331 Sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu ve 5510 Sayılı Sosyal Sigortalar ve Genel Sağlık Sigortası Kanunu ile bu kanunlar kapsamında yayımlanmış olan yönetmeliklere dayanılarak hazırlanmıştır.
- 18 yaşından küçükler firmalar tarafından çalışma yapmak üzere Kayseri Üniversitesi'ne gönderilmeyecektir.
- İş yerine giriş işlemleri, kimlik kartları ve sağlık raporları

- Firma çalışanlarına firmaları tarafından İSG kimlik kartları verilecektir. Kendilerine verilen İSG kimlik kartı olmadan Lojistik destek merkezine girmeyecek ve çalışma yapmayacaktır. İSG Kimlik kartı firmalar tarafından iş sağlığı ve güvenliği bakımından çalışanların sahada ana faaliyet konusu ve ek görevlendirmeler için uygunluğunun sağlandığını göstermek üzere ve gerekli müracaatı yapmış olması şartıyla her çalışan için ayrıca düzenlenecektir.
- Firmalar tarafından çalışanına verilecek İSG Kimlik Kartı için ibraz edilmesi gereken belgeler:
- 6331 yılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu kapsamında her çalışan için bulunması gereken İSG özlük dosyasındaki bilgi ve belgeler;
  - ✓ Temel çalışan özlük bilgileri
  - ✓ İlgili işte çalışacak olan personelin SGK durumunu gösterir belge
  - ✓ Personelin yapılacak olan işe uygun olduğunu gösterir, işyeri hekimi onaylı sağlık raporu
  - ✓ Çalışan adına düzenlenmiş İSG temel eğitim sertifikası
  - ✓ Personel görev tanımının tarafına tebliğ edilmiş olması
  - ✓ Personel görev tanımına uygun iş ile alakalı yetkili(akredite) kurum ve kuruluşlardan çalışan adına düzenlenmiş ehliyet ve eğitim sertifikaları.
  - ✓ Kişisel koruyucu donanım teslim tutanakları, kişisel koruyucu donanımların standartlara uygun olduğunu gösterir sertifikaları.
  - ✓ Çalışan tarafına tebliğ edilmiş iç yönerge ve talimatlar
  - ✓ İşyeri ana faaliyet konusu gereği tüm çalışanların doğal afet durumları için yetkili(akredite) kurum ve kuruluşlardan gerekli eğitimin verildiğine dair sertifika
- Kişisel Koruyucu Malzeme Kullanımı
- Firma çalışanları görev unvanı ve yaptığı iş kapsamında (görev tanımlarında belirtilmek üzere) tarafına imza karşılığı tebliğ/tebellüğ edilmiş olan kişisel koruyucu donanımlarını kullanmak zorundadır.
- Mal Teslim Yerleri;
- İdare yıl içinde yeni açılacak tesisleri teslim yeri olarak yükleniciye bildirme hakkına sahiptir. Hali hazırdaki teslim yerleri Kayseri Üniversitesi yemekhanesi tesellüm alanı
- Tüm ürünler raf ömrünün en fazla yarısını tüketmiş olmalıdır.

**T.C.**  
**KAYSERİ ÜNİVERSİTESİ**  
**YAŞ MEYVE - SEBZE MİKTARI VE TEKNİK ŞARTNAMESİ**

**AMAÇ**

Bu Teknik Şartname, Kayseri Üniversitesi Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı Sosyal İşletmeler ve Yemekhaneler Şube Müdürlüğüne bağlı birimlerin ihtiyacı olan 2024 yılının ilk altı ayında kullanılacak yaş meyve-sebze ürünlerinin satın alımı işi amacıyla hazırlanmıştır.

**KAPSAM**

Kayseri Üniversitesi Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı Sosyal İşletmeler ve Yemekhaneler Şube Müdürlüğüne bağlı birimlerin ihtiyacı olan sebze-meyve ürünlerinin satın alımı işidir.

**KISALTMALAR**

İşbu şartnamede geçen ve aşağıda listelenen kısaltmalar metin içerisinde açıkça başka anlamda kullanıldığı ifade edilmediği sürece karşılıklarında belirtilen anlama gelecektir:  
“İDARE” : Kayseri Üniversitesi Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı Sosyal İşletmeleri  
“YÜKLENİCİ” : İhale neticesinde sözleşme imzalamış ve İdareye karşı yükümlülük altına girmiş, şirket veya şirketler.

Sıra No	Şartname No	Açıklama	Toplam Miktar	Birimi	Miktar	
					Öğrenci	Personel
1	1	KURU SOĞAN	930	KG	800	130
2	2	PATATES	7000	KG	6000	1000
3	3	DOMATES	1150	KG	1000	150
4	4	SALATALIK	850	KG	750	100
5	5	ÇARLİSTON BİBER	950	KG	800	150
6	5	DOLMALIK BİBER	125	KG	100	25
7	5	KAPYA BİBER (KIRMIZI ÇARLİSTON BİBER)	950	KG	800	150
8	6	KARALAHANA	120	KG	100	20
9	7	KIVIRCIK MARUL	235	ADET	200	35
10	8	TERE	120	BAĞ	100	20
11	8	DEREOTU	60	BAĞ	50	10
12	8	NANE	60	BAĞ	50	10
13	8	REYHAN	60	BAĞ	50	10
14	8	SEMİZOTU	250	BAĞ	200	50
15	8	ROKA	60	BAĞ	50	10
16	8	FESLEĞEN	180	BAĞ	150	30
17	9	MAYDANOZ	100	BAĞ	50	50
18	10	PATLICAN (KEMER)	3500	KG	3000	500
19	11	KABAK	1150	KG	1000	150
20	12	LİMON	200	KG	100	100
21	13	SARIMSAK	110	KG	100	10
22	14	ELMA	1750	KG	1500	250
23	15	MANDALİNA	2350	KG	2000	350
24	16	HAVUÇ	700	KG	600	100
25	17	PORTAKAL	1750	KG	1500	250
26	18	ARMUT	700	KG	600	100
27	19	MUZ	1750	KG	1500	250
28	20	MANTAR	235	KG	200	35
29	21	BAL KABAĞI	470	KG	400	70

## GENEL HÜKÜMLER

1. Tüm ürünler 1. kalite ve TSE belgesi ile birlikte ISO kalite belgelerinden birine sahip olmalıdır. (TSEK, TS EN ISO 9000, 9001:2008, HACCP, ISO 22000 gibi)
2. Ürünlerin içerikleri TSE'nin belirlediği sınırlarda olmalıdır. TS numarası ve TSE damgası mutlaka ürünlerin ambalajı üzerinde yazılı olmalıdır.
3. Türk Gıda Kodeksi ambalaj tebliğine uygun olmalıdır.
4. Ürünlerin içinde yabancı maddeler bulunmamalıdır.
5. Ürünler yeni sene ürünü olmalıdır.
6. Ürün ambalajları açık, yırtık, yıpranmış ve kirli olmamalıdır.
7. Ürünlerin teslim alınmadan önce idare tarafından duyuşal testler (tat, koku vb.) yapılacak, uygun olması halinde ürün teslim alınacaktır. Duyuşal analizi yapılan ürün aynı partideki diğer ürünlerin tüm özelliklerine eşdeğer olmalıdır.
8. Ürünlerin siparişleri, fiyatlandırması net ağırlığı üzerinden yapılacak olup, brüt ağırlığı dikkate alınmayacaktır. (Cam, teneke, kutu ağırlığı gibi.)
9. İşlenmiş ürünlerde Tarım ve Orman Bakanlığının üretim izni, işletme kayıt/ onay numarası bulunmalıdır.
10. Taşıma ve depolama Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 3.bölümdeki gibi olmalıdır.
11. Siparişler ilgili müdürlükler tarafından bir gün önceden firmaya telefonla veya faksla bildirilir. Firma siparişleri istenilen miktar, cins ve kalitede teknik şartnameye uygun olarak ertesi gün en geç saat 08.00'e kadar teslim eder. Geri çevrilen ürünler aynı gün saat 10:00'a kadar gelmelidir.
12. Yüklenici sipariş verilen ürünleri istenildiği şekilde ve zamanında teslim etmediği takdirde idare yazılı ihbara gerek kalmaksızın o günkü ihtiyacını piyasadan temin eder ve bedelini ilgili firmanın istihkakına mahsup eder.
13. Numune alma ve numune tutma işlemleri muayene talimatları esasları dâhilinde yapılacaktır. (Numune alma işlemleri TSE standartlarına göre yapılacaktır.) Numune alma hususunda sorumluluk satıcıya aittir.

## YAŞ MEYVE VE SEBZE TEKNİK ŞARTNAMESİ

### 1- KURU SOĞAN

1. Kuru soğanlar, ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Soğanlar bütün, sağlam, temiz don vurmamış, çamursuz, kendine has tat ve kokuda iki dış kabuğu ve sapı kuru olmalıdır. Bıçakla enine kesildiğinde kesit yüzeyi sulu ve tabakalanmamış olmalıdır.
2. Kuru soğanlarda tüketimi engelleyecek çürüklük, bozukluk, don vuruğu, filizlenme, yumuşama, anormal gelişmeden ötürü şişkinleşme, gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı tat ve koku olmamalıdır. Sapları 5 cm'den kısa olmalıdır.
3. Kuru soğanların tane ağırlıkları  $300\pm 20$  gram olmalıdır.
4. Kuru soğanlar; iyi gelişmiş olmalı, üzerinde parazit ve hastalıklarla, soğuktan oluşan zararlar bulunmamalıdır.
5. Kuru soğanlar; don zararına uğramamış olmalı, güneş yanıklı olmamalıdır.
6. Kuru soğanlar; ezik, çürük, çamurlu, topraklı, buruşmuş, pörsük, böcekli, larvalı, kurtlu, kurt yenikli olmamalıdır.
7. Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb. olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır.
8. Kuru soğanlar ambalajlar içerisinde dökme olarak konulabilir. Ambalajların içinde ayrılmış soğan kabukları bulunmamalıdır. Ambalajların dolu haldeki her birinin ağırlığı 50 KG'ı geçmemelidir.
9. Teslim edilen partideki kuru soğanlar çeşit, tip, sınıf, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır.
10. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 796 standardı esas alınacaktır.

### 2- PATATES

1. Patatesler, ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Patatesler; bütün, sağlam, temiz, sık dokulu, kabuğu düzgün ve iyi oluşmuş, filizlenmemiş olmalıdır. Islak, donmuş, çürük, yumuşamamış olmalı, çapa yarası bulunmamalıdır.
2. Patateslerde anormal tat ve koku, anormal dış nem, görünüşleri bozacak şekilde çatlaklar, kesikler, kemirici izler ve berelenmeler, aşırı şekil bozulmaları, yumru sathının  $1/8$ 'ini aşan ve kabuğun normal soyulması ile kaybolmayan yeşil kısım, et kısmından 5 mm'den daha derinlere nüfuz etmiş çeşitli patates ve yumru uyuzu belirtileri, don zararı, güneş yanığı olmamalıdır.
3. Taze patates ihalenin yapıldığı yıl içerisinde üretilmiş yeni mahsul olacaktır.
4. Patateslerde en küçük çap ölçüsü 55 mm'den az olmamalıdır. Tane ağırlıkları 150-200 gram ve arasında olmalıdır.
5. Patatesler; iyi gelişmiş olmalı, üzerinde parazit ve hastalıklarla, soğuktan oluşan zararlar bulunmamalıdır.
6. Patatesler; gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat içermemeli, içinde yabancı maddeler bulunmamalıdır. Üzerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları bulunmamalıdır.
7. Patatesler; ezik, çürük, çamurlu, topraklı, buruşmuş, pörsük, böcekli, larvalı, kurtlu, kurt yenikli olmamalıdır.



8. Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb. olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır.
9. Patatesler ambalajlar içerisine dökme olarak konulabilir. Ambalajların dolu haldeki her birinin ağırlığı 50 KG'ı geçmemelidir.
10. Teslim edilen partideki patatesler çeşit, tip, sınıf, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır.
11. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 1222 ve bu standarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.

### **3- DOMATES**

1. Domatesler ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Domatesler; bütün, temiz, tüm yapraklardan ve çıplak gözle görülebilen her türlü yabancı maddelerden arınmış, olgun, kızarmış olmalıdır. Sarı ve yeşil miktarları %2'den fazla olmamalıdır. Sap taraflarında yeşil sertlik bulunmamalı, buruşuk, çamurlu, topraklı olmamalıdır. Kesildiğinde içi kof olmamalı beyaz olgunlaşmamış özellik göstermemelidir.
2. Domatesin tüketimini engelleyecek çürük ve bozukluk; anormal dış nem, yabancı tat ve koku, böcek ve böcek zararı içermemelidir. Üzerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntısı olmamalıdır.
3. Adet ağırlığı 100-150 gram ve arasında olmalıdır.
4. Domatesler; don zararına uğramamış olmalı, güneş yanıklı olmamalıdır.
5. Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb. olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır.
6. Domatesler ambalajlar içerisine kat kat ve diyapol şekilde istif edilmiş olmalıdır.
7. Teslim edilen partideki domatesler çeşit, tip, sınıf, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır.
8. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 79 4 standardı esas alınacaktır.

### **4- SALATALIK**

1. Salatalıklar ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Bütün, sağlam, taze görünüşlü, diri, acılaşmamış ve temiz olmalıdır.
2. Salatalıklarda yabancı tat ve koku, anormal dış nem, sararma, çürüme, eziklik, buruşma olmamalıdır. Yeteri kadar olgunlaşmış olmalı fakat çekirdekleri sertleşmemiş olmalıdır. Tohuma kaçmış, sararmış, buruşmuş, ekşimiş, ezik, çürük, çamurlu, kurtlu, kurt yenikli olmamalıdır. Üzerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntısı olmamalıdır.
3. Adet ağırlığı 200±20 gram ve arasında olmalıdır.
4. Salatalıklar; don zararına uğramamış olmalı, güneş yanıklı olmamalıdır.
5. Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb. olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır.

6. Salatalıklar ambalajlar içerisine dizilmiş olmalı, dökme olmamalıdır.
7. Teslim edilen partideki salatalıklar çeşit, tip, sınıf, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır.
8. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 1253 standardı esas alınacaktır.

#### **5- BİBER (ÇARLİSTON, DOLMALIK VE KIRMIZI ÇARLİSTON)**

1. Biberler, ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Biberler; kendine has tat ve kokuda sağlam, bütün, taze, diri görünüşlü, temiz ve doğal rengini (yeşil) almış, ince kabuklu ve tatlı olmalıdır.
2. Adet ağırlığı dolmalık biberlerde 80-100 gram, taze biberlerde (sivri ve çarliston) 20-30 gram arasında olmalıdır.
3. Biberler; don zararına uğramamış olmalı, güneş yanıklı olmamalı ve gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat içermemelidir. Üzerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları bulunmamalıdır.
4. Biberler; kızarmış, ezik, çürük, kırılmış, kesilmiş, çamurlu, topraklı, buruşmuş, gevşek, pörsük, kurtlu, kurt yenikli, ekşimiş ve acı olmamalıdır.
5. Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb. olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır.
6. Biberler ambalajlar içerisine dökme olarak konulabilir.
7. Teslim edilen partideki biberler çeşit, tip, sınıf, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalı; yeşil, sarı, kırmızı gibi renkli biberlerin karışımı olmamalıdır.
8. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 1205 standardı esas alınacaktır.

#### **6- KARALAHANA**

1. Karalahana tohuma kaçmış, kurtlanmış, dağılmış yaprak halinde, çamurlu, çürük, donmuş olmamalıdır. Ekstra ve 1. Sınıf kalitede olmalıdır.
2. Taze, göbeğini tam sarmış lahanalardan olacaktır.
3. Her bir lahananın ağırlığı tartıldığında 250 gr dan aşağı olmayacaktır.
4. Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb. olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır.

#### **7- MARUL (KIVIRCIK )**

1. Marullar, ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Marullar bütün, sağlam, taze görünüşlü, temiz ve kuru, toprak bulaşıklı yapraklardan ayıklanmış, kimyasal gübre ve diğer ilaç artıklarından tamamen temizlenmiş olmalıdır. Çiçeklenme belirtisi göstermemiş (tohuma kaçmamış) ve dolgun olmalı, marulun kökü dip yapraklara yakın ve düzgün olarak kesilmiş olmalıdır. Yabancı tat ve koku, anormal dış nem ve yabancı madde bulundurmamalıdır.

2. Marullar iyi gelişmiş ve birleşik yaprağın bütün yaprakçıkları tam olmalı, üzerlerinde parazit ve hastalıklarla, soğuktan oluşan zararlar bulunmamalı, çeşidine özgü renkte ve sararmamış olmalıdır.
3. Marulların göbeği iyi oluşmuş ve tek göbekli olmalıdır.
4. Marullar orta boyda olmalıdır. Düz marulun her birinin ağırlığı 600-1100 gram ve arasında olmalı; kıvrıkcık marulun her birinin ağırlığı ise 250 gramdan az olmamalıdır.
5. Marullar; don zararına uğramamış olmalı, güneş yanıklı olmamalıdır.
6. Marullar; ezik, çürük, çamurlu, topraklı, buruşmuş, pörsük, böcekli, kurtlu, kurt yenikli, ekşimiş ve acı olmamalıdır.
7. Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb. olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır.
8. Marullar ambalajlara, aralarında fazla boşluk kalmayacak ve ezilmeyecek şekilde yatık olarak yerleştirilmelidir.
9. Teslim edilen partideki marullar çeşit, tip, sınıf, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır.
10. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 1194 ve bu standarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.

#### **8- TAZE TERE, DEREOTU, NANE, ROKA, SEMİZOTU, REYHAN, FESLEĞEN**

1. Dereotu, roka, tere, semizotu, yaş nane, reyhan, fesleğen ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Dereotu, roka, tere, semizotu, yaş nane, reyhan, fesleğen; dış etkenlerden zarar görmemiş, taze ve körpe görünümlü, solmamış, sağlam, temiz ve kendine has tat ve kokuda olmalıdır.
2. Dereotu, roka, tere, semizotu, yaş nane, reyhan, fesleğen iyi gelişmiş olmalı, üzerinde parazit, hastalıklarla ve soğuktan oluşan zararlar bulunmamalı, çeşidine özgü renkte ve sararmamış olmalıdır.
3. Ürünler demetler halinde bağlanmış olmalıdır.
4. Dereotu, roka, tere, semizotu, yaş nane reyhan, fesleğen; don zararına uğramamış olmalı, güneş yanıklı olmamalı ve gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat içermemeli, içinde yabancı otlar bulunmamalıdır. Üzerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları bulunmamalıdır.
5. Dereotu, roka, tere, semizotu, yaş nane, reyhan, fesleğen ezik, çürük, çamurlu, topraklı, buruşmuş, karamış, pörsük, kurtlu, kurt yenikli, ekşimiş ve acı olmamalıdır.
6. Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb. olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır.
7. Dereotu, roka, tere, semizotu, yaş nane, reyhan, fesleğen ambalajlar içerisine dökme olarak konulabilir.
8. Teslim edilen partideki dereotu, roka, tere, semizotu, yaş nane, reyhan, fesleğen çeşit, tip, sınıf, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır.
9. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 1814 ve bu standarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.

## 9- MAYDANOZ

1. Dış etkilerden zarar görmemiş, taze ve körpe görünüşlü, solmamış, temiz, sağlam, iyi gelişmiş, bileşik yaprağın bütün yaprakçıkları tam çeşidine özgü renkte olmalıdır.
2. Sararmış, donmuş, çamurlu, topraklı, parazitli olmamalıdır.
3. 100'er gr'lık demetler halinde olmalı, demetler içinde yabancı otlar bulunmamalı, demetlerin hepsi aynı cins maydanoz içermelidir.
4. Demetler arası ağırlık farkı 10'ar gr'ı geçmemelidir.
5. Piyasada satılan iyi cins maldan (1.sınıf) olmalıdır.
6. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal ıslaklık, yabancı madde bulunmamalıdır.
7. Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb. olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır.
8. Maydanoz ambalajlar içerisine dökme olarak konulabilir.
9. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 1814 ve bu standarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.

## 10- PATLICAN

1. Patlıcanlar, ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Patlıcanlar; bütün, sağlam, temiz, üzerinde gözle görülür yabancı madde bulunmayan, taze görünüşlü, yeterince gelişmiş (eti liflenmiş veya odunsu yapıda ya da çekirdekleri dış etkenlerden zarar görmemiş, düzgün şekilli, eti liflenmemiş, sıkı yapılı, sert, sağlam, bütün, olgun, temiz ve kendine has tat ve kokuda, renkte olmalıdır. Sap ve yeşil çanak yaprakları kopmamış olmalıdır.
2. Patlıcanlar; yumuşamış, odunsu yapıda, acı, çekirdekleri aşırı gelişmiş ve beyazlığını kaybetmiş olmamalı, tohuma kaçmamış olmalı, çatlaklar, kesikler, kemirici izleri ve berelenmeler bulundurmamalıdır.
3. Patlıcanlar, karnıyarıklık amaçlı olursa uzunluğu 12-15 cm, çapı 4-5 cm; musakkalık, kızartmalık vs. amaçlı olursa minimum uzunluğu 15 cm ve minimum tane ağırlığı 150 gram olmalıdır.
4. Patlıcanlar; iyi gelişmiş olmalı, üzerinde parazit ve hastalıklarla, soğuktan oluşan zararlar bulunmamalıdır.
5. Patlıcanlar; don zararına uğramamış olmalı, güneş yanıklı olmamalı ve gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat içermemeli, içinde yabancı maddeler bulunmamalıdır. Üzerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları bulunmamalıdır.
6. Patlıcanlar; ezik, çürük, çamurlu, topraklı, buruşmuş, pörsük, böcekli, larvalı, kurtlu, kurt yenikli olmamalıdır.
7. Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb. olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır.
8. Patlıcanlar ambalajlar içerisine üst üste dizilmiş olarak konulmalıdır.
9. Teslim edilen partideki patlıcanlar çeşit, tip, sınıf, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır.

10. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 1255 ve bu standarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.

## 11- KABAK

1. Yemeklik kabaklar, ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Yemeklik kabaklar; dış etkenlerden zarar görmemiş, düzgün şekilli, sağlam, bütün, olgun, parlak, temiz ve kendine has tat ve kokuda, renkte olmalıdır.
2. Yemeklik kabaklar; sıkı ve sert, yumuşamamış, tohuma kaçmamış olmalı ve çiçekler, çatlaklar, kesikler, kemirici izleri ve berelenmeler bulundurmamalı; kart, çekirdekleri fazla büyümüş, gevşemiş olmamalıdır.
3. Yemeklik kabaklar, küçük veya orta boyda olmalıdır. Küçük boy kabakların uzunluğu 12-15 cm, orta boy kabakların uzunluğu ise 15-20 cm arasında olmalıdır. Tane ağırlıkları 180-200 gr arasında olmalıdır. Dolmalık kabaklar dolmalık niteliğinde olmalıdır.
4. Yemeklik kabaklar; iyi gelişmiş olmalı, üzerinde parazit ve hastalıklarla, soğuktan oluşan zararlar bulunmamalıdır.
5. Yemeklik kabaklar; don zararına uğramamış olmalı, güneş yanıklı olmamalı ve gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat içermemeli, içinde yabancı maddeler bulunmamalıdır. Üzerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları bulunmamalıdır.
6. Yemeklik kabaklar; ezik, çürük, çamurlu, topraklı, buruşmuş, pörsük, böcekli, larvalı, kurtlu, kurt yenikli olmamalıdır.
7. Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb. olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır.
8. Yemeklik kabaklar ambalajlar içerisine üst üste 4 sıra halinde dizilmiş olarak konulabilir.
9. Teslim edilen partideki yemeklik kabaklar çeşit, tip, sınıf, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır.
10. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 1898 ve bu standarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.

## 12- LİMON

1. Limonlar, ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Limonlar bütün, sağlam, temiz, kendine has tat ve kokuda, doğal rengini (sarı) ve şeklini almış olmalıdır. Sapları silme kesilmiş ince kabuklu, sulu ve sert olmalıdır. Usare miktarı tane ağırlığının %25'inden az olmamalıdır. Kabuğu havsız, düzgün olmalıdır.
2. Yatak limon olmalı ve adet ağırlığı  $100 \pm 10$  gram olmalıdır.
3. Limonlar; don zararına uğramamış olmalı, güneş yanıklı olmamalı ve gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat içermemelidir. Üzerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları bulunmamalıdır. Meyve suyunu kaybetmemiş olmalıdır.
4. Limonlar; küflenmiş, ezik, çürük, kesilmiş, kurumuş, çamurlu, topraklı, kurtlu, kurt yenikli olmamalıdır. Şekil bozukluğu, renk bozukluğu, kaba olmamalıdır.
5. Limonlar ambalajlar içerisine dökme olarak konulabilir.
6. Teslim edilen partideki limonlar çeşit, tip, sınıf, olgunluk, renk, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır.

7. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 34 ve bu standarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır. Bedelli-bedelsiz tüm ambalajlar (kasa, karton kutu... vs.) daradan düşülecektir.

### **13- SARIMSAK**

1. Sarımsak, ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır.
2. Sarımsak, kendine has tat ve kokuda sağlam, bütün, taze, diri görünüşlü, temiz ve türüne göre doğal rengini (kırmızı), şeklini almış olmalıdır. .
3. Sarımsak, gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat içermemelidir. Üzerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları bulunmamalıdır.
4. Sarımsak, yumuşamış, küflenmiş, acımış, ekşimış, ezik, çürük, bereli, kesilmiş, çamurlu, topraklı, kurtlu, kurt yenikli olmamalıdır.
5. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 1131 ve bu standarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.

### **14- ELMA**

1. Elmalar bütün, sağlam, temiz, kendine has tat ve kokuda olmalıdır. Ham, Olgunlaşmamış çürük ve ezik olmamalıdır. Ekstra ve 1. Sınıf kalitede olmalıdır.
2. Elmalarda gözle görülebilir yabancı madde ve ilaç artıkları, anormal dış nem, yabancı tat ve/veya koku bulunmamalıdır. Üzeri kirli, çamurlu, topraklı olmamalı; ortalama adet ağırlığı 200 - 250 gr olmalıdır.
3. Elmalar birinci sınıf olmalıdır. Bunlar taşımaya, elden geçirmeye, depolamaya dayanıklı bir olgunlukta olmalıdır. Her ambalaj içerisinde bulunan elmalar, çeşit, sınıf, olgunluk ve orijin bakımından bir örnek olmalıdır. Elmalar kesildiği zaman sert, sulu olmalı ve unlaşmamış olmalıdır. Göze çarpmak şekilde belirgin çürüklük ve bozulma gibi yeme özelliklerini menfi yönden etkileyen özürler bulunmamalıdır. Elmalar tatlı, Golden, Amasya ve Starking cinsi olmalıdır.
4. Ambalajlar taşıma sırasında elmaların iyi korunmasını sağlayacak ve insan sağlığına zarar vermeyecek uygun nitelikteki malzemeden yapılmış olmalıdır. En fazla 4 sıralı kasalarda teslim edilmelidir.
5. Elmalar ambalajlar içerisinde üst üste dizili veya dökme olarak yerleştirilmiş olmalıdır.
6. Teslim edilen partideki elmalar çeşit, tip, sınıf, olgunluk, renk, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır.
7. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 100 ve bu standarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.

### **15- MANDALİNA**

1. Mandalinalar dolgun, sulu, sağlam, temiz olmalı görünüş ve renk bakımından kendine has özelliklerde olmalıdır. Küflü, çürük, buruşuk, donmuş, suyu çekilmiş, çok çekirdekli, kurtlu, kurt yenikli, mekanik etkenlerden oluşan yaralanmalar ve kapanmış olsa da büyük kesikler olmamalıdır. Kabuğu ince olmalı ve sert olmalıdır.
2. Usare miktarı tane ağırlığının %35'inden az olmamalıdır. Kabuğu düzgün olmalıdır. Klementin (Kabuk rengi kırmızımsı ve çekirdeksiz) ve Satsuma (iri sarı kabuklu, çekirdeksiz) mandalinalar olmalıdır.

3. Mandalinalar ezik, çürük, kesik olmamalı ve anormal dış nem, yabancı koku ve tat içermemelidir. Üzerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları olmamalıdır. Meyve suyunu kaybetmemiş olmalıdır.
4. Mandalinaların her biri 100 gramdan ve 10 adedi 1 kg'dan aşağı olmayacaktır.
5. Mandalinaların sapları silme kesilmiş olmalı, orijinal ambalajlı olarak diyagonal şekilde dizilmiş olmalıdır.
6. Mandalinalar ambalajlar içerisine diyagonal şekilde dizili olarak yerleştirilmiş olmalıdır.
7. Teslim edilen partideki mandalinalar çeşit, tip, sınıf, olgunluk, renk, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır.

## **16- HAVUÇ**

1. Havuçlar ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Havuçlar; bütün, kendine has tat ve kokuda, sıkı yapılı (koflaşmamış), çatallaşmamış, yan kök oluşturmamış, sağlam, temiz (yıkandıktan sonra üzerinde yabancı madde bulunmayan) körpe odunlaşmamış ve tohuma kaçmamış olmalıdır.
2. Havuçlar çürük, buruşmuş, ekşimiş, kurtlu ve kurt yenikli olmamalıdır.
3. Havuçlar üzerinde gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı tat ve koku içermemelidir. Yenmeyecek sap, kök ve yapraklardan tamamen ayrılmış olmalıdır.
4. Havuçlar çaplarına göre 20 mm ile 10 mm arasında ağırlıklarına göre ise 100-150 gr arasında olmalıdır. Boy uzunlukları 20 cm'yi geçmemelidir.
5. Havuçlar; don zararına uğramamış olmalı, güneş yanıklı olmamalıdır.
6. Havuçlar ambalajlar içerisine dökme olarak konulabilir.
7. Teslim edilen partideki havuçlar çeşit, tip, sınıf, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır.
8. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 1193 standardı esas alınacaktır.

## **17- PORTAKAL**

1. Portakallar; kendine has tat ve kokuda sağlam, bütün, taze, diri görünüşlü, temiz ve doğal rengini (turuncu-sarı) ve şeklini almış, ince kabuklu, sulu ve sert olmalıdır. Usare miktarı tane ağırlığının %35'inden az olmamalıdır. Kabuğu havsız, düzgün olmalıdır.
2. Portakallar kendine has tatlılığı, kokusu ve lezzeti olan Washington veya yafa portakallardan olmalıdır.
3. Adet ağırlığı 200-250 gram ve arasında olmalıdır.
4. Portakallar sandık içerisinde teslim edilmelidir.
5. Portakalların sapları silme kesilmiş olmalı, piyasada satılan malın en iyi cinsinden (1. sınıf)
6. Portakallar; don zararına uğramamış olmalı, güneş yanıklı olmamalı ve gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat içermemelidir. Üzerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları bulunmamalıdır. Meyve suyunu kaybetmemiş olmalıdır.
7. Portakallar; küflenmiş, kof, ezik, çürük, kesilmiş, kurumuş, çamurlu, topraklı, kurtlu, kurt yenikli olmamalıdır. Şekil bozukluğu, renk bozukluğu, kaba, kalın kabuk bulunmamalıdır Portakalların sapları silme kesilmiş olmalıdır.
8. Teslim edilen partideki portakallar çeşit, tip, sınıf, olgunluk, renk, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır.

## 18- ARMUT

1. Armutlar, **Rosaceae familyası** (gülgiller)'dan **Pyrus communis** bitkisinin (ağacının) kendine özgü biçimiyle ince kabuklu, yumuşak çekirdekli, eti bol sulu ve lezzetli meyveleri olmalıdır.
2. Armutlar gözle görülebilir yabancı madde (çamur) ve ilaç artıkları, anormal dış nem, çürük, yabancı tat ve koku, kabuk zarlari siyahlaşmış, kumlu olmamalıdır. Kabukta nitelik bakımından meyvenin genel görünüşünü bozan lekeler bulunmamalıdır.
3. Her ambalaj içindeki armutlar çeşit, sınıf, olgunluk ve orijin bakımından bir örnek olmalıdır. Ağırlığı 200-250 gr arasında olmalıdır.
4. Yeni sene ürünü olmalı ve ekstra 1. Sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Meyve suyunu kaybetmemiş olmalıdır.
5. Ambalajlar taşıma sırasın armutların iyi korunmasını sağlayacak ve insan sağlığına zarar vermeyecek uygun nitelikteki malzemedan yapılmış olmalıdır. Armutlar tek sıra halinde dizilmiş olmalıdır.
6. Armutlar, ambalajlar içerisinde üst üste dizili veya dökme olarak yerleştirilmiş olmalıdır.
7. Teslim edilen partideki armutlar, çeşit, tip, sınıf, olgunluk, renk, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır.
8. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 184 ve bu standarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.

## 19- MUZ

1. Muzlar temiz, sağlam, bütün, parlak renkli, sıkı, iyi gelişmiş olmalıdır. Muzlarda yenilebilirdik durumlarını olumsuz yönde etkileyen yara, bere, çürüklük, ezilme ve diğer bozulmalar, mantar, bakteri, böcek ve diğer zararlıların etkileri ile parazitler, soğuk veya sıcaktan oluşan zararlar, güneş ve ilaç yanıkları, mekanik etkilerden ileri gelen bozukluklar, kabuk yarılmaları, kopmaları ve aşırı nem bulunmamalıdır.
2. Bir ambalaj içerisindeki muzlar çeşit, şekil, olgunluk ve renk bakımından bir örnek olmalıdır. Muzlar taraklarından ayrılmamış ve her bir tarakta en az 8 muz olacak şekilde getirilecektir. İthal muz olup adet ağırlığı 150-200 gr olmalıdır.
3. Ambalajlar taşıma sırasında Muzun iyi korunmasını sağlayacak nitelikte karton veya diğer uygun nitelikte yapılmış sandık veya kutu olmalıdır. Ambalaj içinde kullanılacak kâğıt ve benzeri malzeme, yeni, temiz ve insan sağlığına zararsız olmalıdır. Basılı kâğıt kullanıldığında, yazılı kısmın dışa gelmesine ve ürüne değmemesine dikkat edilmelidir. Hevenk ve tarak şeklinde ambalajlanan muzların sap kesitleri, fazla su kaybını önlemek amacı ile kâğıtla sıkıca sarılmalıdır. Bunlar delikli polietilen torbalara konulduktan sonra da ambalajlara yerleştirilmiş olarak getirilecektir.
4. Muzlar ve bunların içinde buldukları ambalajlar işleme yerlerinde, depolarda, taşıtlarda fena koku yayan ve bunları kirletecek olan maddelerle bir arada bulundurulmamalıdır.
5. Muzlar ambalajlar içerisinde üst üste dizili olarak yerleştirilmiş olmalıdır.
6. Teslim edilen partideki muzlar çeşit, tip, sınıf, olgunluk, renk, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır.
7. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 1802 ve bu standarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.



## 20- MANTAR

1. Mantarlar, ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Mantarlar; dış etkenlerden zarar görmemiş, düzgün şekilli, diri, çok sıkı dokulu, sert, sağlam, bütün, olgun, temiz, taze görünümlü, kendine has tat ve kokuda, renkte (beyaz) olmalıdır.
2. Mantarlar; yumuşamış, gevşemiş, parçalanmış, beyazlığını kaybetmiş, esmerleşmiş, küflenmiş, donmuş olmamalı; kesikler, kemirici izleri ve berelenmeler bulundurmamalıdır. Mantarlar; iyi gelişmiş olmalı, üzerinde parazit ve hastalıklarla, soğuktan oluşan zararlar bulunmamalıdır.
3. Mantarlar; don zararına uğramamış olmalı, gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat içermemeli, içinde yabancı maddeler bulunmamalıdır. Üzerinde kimyasal veya organik gübre ve ilaç kalıntıları bulunmamalıdır.
4. Mantarlar; ezik, çürük, kötü kokulu, çamurlu, topraklı, gübrelili, buruşmuş, pörsük, böcekli, larvalı, kurtlu, kurt yenikli olmamalıdır.
5. Mantarların şapka çapı en fazla 65 mm, sap uzunluğu ise en fazla 25 mm olmalıdır
6. Mantarlar 5-10 kg'lık ambalajlar içerisine ve birbirini ezmeyecek şekilde konulmalıdır.
7. Teslim edilen partideki mantarlar çeşit, tip, sınıf, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır.
8. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 2410 ve bu standarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.

## 21- BALKABAĞI

1. En az 13 kg ağırlığında olacak,
2. kuru ve sert dokulu olacaktır. İğne ile denendiğinde, iğne batırıldığı yerden zorlukla çıkmalıdır.
3. Kabakların sapı üzerinde olacaktır.
4. Ezik, çürük, böcekli vs. olmayacaktır.
5. Kabuk rengi kurşuni beyaz, et rengi sarıdan turuncuya kadar değişen tonlarda olacaktır.