

TEKNİK ŞARTNAMELER

PIKNİK BAL (20 GR)

- Balda suni boya maddesi bulunmamalıdır.
- Balda canlı, cansız ve her türlü kurt, böcek ve haşarat veya bunların parçası ve artıkları bulunmayacaktır.
- Ballar net 20 gr'lık PVC'den yapılmış poşet ambalajlara konulmuş olacaktır.
- Poşet ambalajın üzerinde firmanın adı, adresi, ticari ünvanı veya varsa tescilli markası adı ve çeşidi, brüt ağırlığı, net ağırlığı, ilgili standardın işareti ve numarası, imal tarihi (ay ve yıl olarak) yazılı bulunacaktır.
- Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası, üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare bulunacaktır.
- Ürünler Türk Gıda Kodeksine (Tebliğ No. 2001/29) uygun olacaktır.

PEKMEZ

1. Üzümden yapılmış, koyu renk ve kıvamında kendine has koku ve lezzette olmalıdır.
2. Pekmezler hariçten şeker, glikoz ve herhangi bir muhafaza maddesi ile yabancı maddeler katılmamış olmalıdır.
3. Pekmezler 5 kg'lık plastik bidonlarda, kg fiyatı esas alınarak alım yapılmalıdır.
4. Şekerlenmiş olmamalı ve tortusuz olmalıdır.
5. Türk Gıda Kodeksi etiketleme yönetmeliğine uygun olmalıdır.
6. Teslim tarihinde raf ömrünün en az $\frac{3}{4}$ 'ü kalmış olmalıdır.

TAHİN

- Kendine has koku ve lezzette olacaktır.
- Piyasada satılan tahinin en iyisi ve en kalitelisi olacaktır.
- Mal teslim tarihi itibarıyla en az 1 yıl kullanımlı olacaktır.
- Ürünler, duysal, fiziksel, kimyasal ve bakteriyolojik özelliklerini bozmayacak ve insan sağlığına zarar vermeyen nitelikteki ambalajlarda olmalıdır.
- Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası, üretim ve son kullanma tarihi bulunmalıdır.
- Ürünler Türk Gıda Kodeksine (Tebliğ No. 2001/29) uygun olacaktır.
- Üretici firmanın "T.K.İ.B'nin Gıda Sicil ve Üretim İzni" belgesi olmalıdır.
- Tahin, 5 kg'lık ambalajlara konulmuş olacaktır.

SIYAH ZEYTİN (NET 5 veya 10 KG)

- Alınacak siyah zeytin, olgunlaşmış, siyah veya siyaha yakın renkte iken hasat edilen zeytin tanelerinin çeşitli yöntemlerle acılığının giderilmesi suretiyle hazırlanmış ürün olmalıdır.
- Yabancı tat ve koku ihtiva etmemelidir.
- Tip ve çeşidine has yenilebilme olgunluğunda ve yenilebilir özellikte olmalıdır.
- Ambalaj içindeki zeytinlerin sınıfı, tipi ve türü aynı olmalıdır.
- Kokuşmuş, kurtlanmış veya küflenmiş olmamalıdır.
- Her türlü parazit, böcek veya bunların parçalarını ihtiva etmemelidir.


T.C. ÇİÇER DİREKTÖRLÜĞÜ
MİLLÎ EKONOMİ BAKANLIĞI

- Gözle görülür yabancı madde içermemelidir.
- Salamura suyu temiz olmalı, yabancı tat veya koku içermemelidir.
- Görünüşü berrak olmalı, gözle görülebilen yabancı madde içermemelidir.
- Salamura ile birlikte ambalajlanan zeytinde, salamura suyu zeytinin üzerini tamamen örtmeli ve dolum oranı kabın su kapasitesinin en az %90'ı olmalıdır.
- Siyah zeytin Gemlik tipi, olgun taneli, küçük çekirdekli ve etli olacaktır.
- Net süzme ağırlığı 5 veya 10 kg olmalıdır. Orijinal teneke ambalajında teslim edilmelidir.
- Helal Gıda Belgesi veya Helal Gıda Sertifikası veya Helal Gıda Standardı veya ilgili TS Belgesi olmalıdır.
- Son tüketim tarihi ürün tesliminden itibaren en az bir yıl kalmış olmalıdır.

ÇİZİK YEŞİL ZEYTİN (NET 5 veya 10 KG)

- Alınacak yeşil zeytin, olgunlaşmış, yeşil veya yeşile yakın renkte iken hasat edilen zeytin tanelerinin çeşitli yöntemlerle acılığının giderilmesi suretiyle hazırlanmış ürün olmalıdır.
- Yabancı tat ve koku ihtiva etmemelidir.
- Tip ve çeşidine has yenilebilme olgunluğunda ve yenilebilir özellikte olmalıdır.
- Ambalaj içindeki zeytinlerin sınıfı, tipi ve türü aynı olmalıdır.
- Kokuşmuş, kurtlanmış veya küflenmiş olmamalıdır.
- Her türlü parazit, böcek veya bunların parçalarını ihtiva etmemelidir.
- Gözle görülür yabancı madde içermemelidir.
- Salamura suyu temiz olmalı, yabancı tat veya koku içermemelidir.
- Görünüşü berrak olmalı, gözle görülebilen yabancı madde içermemelidir.
- Salamura ile birlikte ambalajlanan zeytinde, salamura suyu zeytinin üzerini tamamen örtmeli ve dolum oranı kabın su kapasitesinin en az %90'ı olmalıdır.
- Siyah zeytin Gemlik tipi, olgun taneli, küçük çekirdekli ve etli olacaktır.
- Net süzme ağırlığı 5 veya 10 kg olmalıdır. Orijinal teneke ambalajında teslim edilmelidir.
- Helal Gıda Belgesi veya Helal Gıda Sertifikası veya Helal Gıda Standardı veya ilgili TS Belgesi olmalıdır.
- Son tüketim tarihi ürün tesliminden itibaren en az bir yıl kalmış olmalıdır.

SÜRLEBİLİR ÇİKOLATA (5 KG veya 10 KG)

- Kolay sürülebilir kıvamda olmalı.
- Son kullanma tarihi ve parti numarası bulunmalı.
- Homojen renk ve kıvamda olmalı.
- Tadı dengeli ve çocuklara uygun olmalı.
- Gıda güvenliği standartlarına uygun olmalı.
- Raf ömrü boyunca bozulma ve ayrışma yapmamalı.

YUMURTA

- Yumurta, doğal yollarla elde edilmiş, temiz, sağlam kabuklu ve kırık ya da çatlak olmamalıdır.

The image shows a handwritten signature in blue ink. The signature is written over a circular stamp that contains the text "DİĞER GIDA BELGELERİNİN GÖZDEN GEÇİRİLMESİ" (Review of other food certificates) in a circular arrangement. The signature is a cursive, stylized name.

- Yumurtalar hijyenik, karton veya plastik ambalajlarda sunulmalı; üzerinde üretim tarihi, son kullanım tarihi ve üretici firma bilgileri yer almalıdır.
- Kötü koku, dış lekelenme ve küflenme gibi olumsuz özellikler taşımamalıdır.

TEREYAĞI

- Tereyağı yalnızca süt yağı içermeli, bitkisel yağ katkısı bulunmamalıdır ve geleneksel yöntemlerle üretilmiş olmalıdır.
- Fiziksel olarak sağlam, bozulmamış, rengi doğal sarı tonlarında ve homojen yapıda olmalıdır.
- Orijinal ambalajında, soğuk zincir kurallarına uygun şekilde muhafaza edilerek teslim edilmelidir.

LOR PEYNİRİ

- Lor peyniri yalnızca süt ve türevlerinden elde edilmiş, katkı maddesi içermeyen doğal yapıda olmalıdır.
- Su oranı dengeli, taze ve küf, bozulma ya da kötü koku gibi özellikler taşımamalıdır.
- Ürün hijyenik şartlarda ambalajlanmalı, ambalaj üzerinde üretim ve son tüketim tarihi yer alacak şekilde teslim edilmelidir.
- Soğuk ortamda muhafaza edilmelidir.

BEYAZ PEYNİR

- Beyaz peynir tam yağlı ve salamura içinde sunulmuş, sofralık tüketime uygun olmalıdır.
- Küflenmemiş, ezilmemiş, homojen dokulu ve doğal beyaz renkli olmalıdır.
- Katkı maddesi içermemeli, Gıda Kodeksi'ne uygun şekilde üretilmiş olmalıdır.
- Ambalajlı olarak, soğuk zincir kurallarına uygun şekilde teslim edilmelidir.
- Ambalaj üzerinde üretim ve son kullanım tarihi açıkça yer almalıdır.

KAŞAR PEYNİRİ

- Kaşar peyniri tam yağlı, katkısız, olgunlaştırılmış ve doğal yapıda olmalıdır.
- Renk homojen, iç kısmı düzgün ve gözeneksiz yapıda olmalıdır.
- Peynir blok veya bütün kalıp halinde, vakumlu ya da uygun gıda ambalajında sunulmalıdır.
- Ürün soğuk zincir koşullarında muhafaza edilmelidir.
- Etiketinde içerik bilgileri, üretim ve son tüketim tarihi bulunmalıdır.

DIŞTANIM
OKUMASINIZ



PİKNİK REÇEL 20 GR

- Ekstra geleneksel reçel (şekerler ve meyvelerin belirli kıvama getirilmiş karışımı) olacaktır. Meyve
- oranı en az % 45 olmalıdır.
- Renklendirici bulunmamalıdır. Kutuların dolum oranı en az % 90 olmalıdır.
- Reçellerin ana maddesi en iyi meyvelerden olacak, temiz yıkanmış, çöp, çekirdeklerinden tamamen
- temizlenmiş, canlı – cansız her türlü böcek, kurt gibi haşereler bulunmayacaktır.
- Parlak, canlı, yapıldığı meyvelerin rengi baskın, meyvemsi ve hoş tadı olacaktır.
- Kararma, çok koyu veya cıvık, yanık, küf, is, benzin, gaz vb. yabancı koku, ekşime gibi yabancı tatla
- olmayacak ve jelatin, zamlı vb. maddeler katılmamış olacaktır.
- Şekerlenmiş olmayacaktır.
- Net 20 gr.lık küvet ambalajlarda olmalıdır. Reçeller vişne, çilek reçeli çeşitlerinde olacaktır.

DİĞER REÇEL
OLUNMUŞTUR



LİMON TUZU VE KARBONAT TEKNİK ŞARTNAMESİ

Ürünler kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.

• Kendine özgü renk ve tatta olmalıdır. İçlerinde yabancı madde böcek veya böcek kalıntıları bulunmamalı, küflenmiş, bayatlamış, bozulmuş olmamalıdır.

• Ambalaj taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürünler yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir. Ambalaj üzerinde ürünün ISO veya HACCP belgesine sahip olduğunu gösteren işaretler bulunmalıdır. • Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2001/29) uygun olacaktır. Üretici firmanın "T.K.İ.B' nin Gıda Sicil ve Üretim İzni" belgesi olmalıdır.

ÇUBUK TARÇIN (1 Kg'lık AMBALAJLARDA)

1.Kalitede ve son sene mahsulü olacaktır.

Çubuk şeklinde olacak, toz halinde olmamalıdır.

1 kg.lık ambalajlarda temiz ve rutubetsiz olacak, yabancı tat ve koku almamış, böcek ve kalıntılarını içermeyecektir.

Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası , üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır.

Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2000/16) uygun olacaktır. Üretici firmanın "T.K.İ.B' nin Gıda Sicil ve Üretim İzni" belgesi olmalıdır.

ÇUBUK TARÇIN (1 Kg'lık AMBALAJLARDA)

1.Kalitede ve son sene mahsulü olacaktır.

Çubuk şeklinde olacak, toz halinde olmamalıdır.

1 kg.lık ambalajlarda temiz ve rutubetsiz olacak, yabancı tat ve koku almamış, böcek ve kalıntılarını içermeyecektir.

Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası , üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır.

Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2000/16) uygun olacaktır. Üretici firmanın "T.K.İ.B' nin Gıda Sicil ve Üretim İzni" belgesi olmalıdır.

Didar DEĞİRCİ
Okul Müdürü

SIVI YAĞ (AYÇİÇEK YAĞI, 5 LİTRE)

- a) Ürün ayçiçek tohumlarından elde edilmiş rafine sıvı yağ olmalıdır.
- b) Net miktar 5 litre olmalıdır.
- c) Kendine özgü tat, koku ve renkte olmalı, yabancı madde içermemelidir.
- d) Ambalaj gıdaya uygun, sağlam ve sızdırmaz olmalıdır.
- e) Etiket üzerinde ürün adı, net miktar ve son tüketim tarihi yer almalıdır.
- f) Şartnameye uymayan ürünler kabul edilmeyecektir.

SİRKE (ÜZÜM / ELMA)

- a) Ürün üzüm veya elmadan doğal fermantasyon ile üretilmiş olmalıdır.
- b) Kendine özgü tat, koku ve renkte olmalıdır.
- c) Ambalaj gıdaya uygun, sağlam ve sızdırmaz olmalıdır.
- d) Etiket üzerinde ürün adı, net miktar ve son tüketim tarihi yer almalıdır.
- e) Şartnameye uymayan ürünler kabul edilmeyecektir.

İHLAMUR (KURUTULMUŞ)

- a) Ürün kurutulmuş ihlamur olmalıdır.
- b) Yabancı madde içermemelidir.
- c) Kendine özgü koku ve renkte olmalıdır.
- d) Ambalaj gıdaya uygun, temiz ve kapalı olmalıdır.
- e) Etiket üzerinde ürün adı, net miktar ve son tüketim tarihi yer almalıdır.
- f) Şartnameye uymayan ürünler kabul edilmeyecektir.

MAYA (KURU / TOZ)

- a) Ürün kuru/toz maya olmalıdır.
- b) Gıda üretimine uygun olmalıdır.
- c) Kendine özgü koku ve renkte olmalıdır.
- d) Ambalaj gıdaya uygun, nem almayacak şekilde olmalıdır.
- e) Etiket üzerinde ürün adı, net miktar ve son tüketim tarihi yer almalıdır.
- f) Şartnameye uymayan ürünler kabul edilmeyecektir.

UN (BUĞDAY UNU)

- a) Ürün buğdaydan elde edilmiş un olmalıdır.
- b) Yabancı madde içermemelidir.
- c) Kendine özgü renk, tat ve kokuda olmalıdır.
- d) Ambalaj gıdaya uygun, sağlam ve kapalı olmalıdır.
- e) Etiket üzerinde ürün adı, net miktar ve son tüketim tarihi yer almalıdır.
- f) Şartnameye uymayan ürünler kabul edilmeyecektir.

A handwritten signature in blue ink is written over a circular stamp. The stamp contains the text "MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI" and "ORTAOKULU" in a circular arrangement. The signature is a cursive script.

TEKNİK ŞARTNAME

AYRAN

1.1 Ayrar, TS 1018 ve 1019 uygun kalitede sütlerden üretilmiş olmalıdır.

1.2 Ayrar, ürünün niteliklerini bozmayacak ve insan sağlığına zarar vermeyecek ambalajlar içerisinde getirilecektir.

1.3 Ambalajda T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından izin alındığını belirten bilgi olacaktır. (.....sicil No ve tarih şeklinde)

1.4 Ayrar ambalajları 200-250 ml arasında olmalı, ilerine toz, toprak vb. girmeyecek biçimde, sağlığa zararsız plastik maddelerden yapılmış ve bir kez kullanılacak bir kapak ile örtülmesi zorunludur.

1.5 rn gramajı 230 mlTik olup eksik gramajlı ürünlerden yüklenici mesuldür. Gramaj ihlali tazmin şartlarını gerektirir.

1.6 rn tam yağlı olacaktır.

1.7 Ambalaj zerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin I 'inci bölümüne ve TS 6800'a uygun olacaktır.

1.8 Ayrar ambalajlarının üzerine, net miktarı, ayrarın yağ yüzdesi ve protein miktarı, üretimde kullanılan sütün türü, üretildiği yer, üreticinin adı, adresi, tescil edilmiş markası, gün, ay ve yıl olarak son kullanma tarihi açıkça ayrarın ambalajında veya kapakta belirtilmesi zorunludur.

1.9 Etiketleme de ilgili burada belirtilmeyen diğer hususlar Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğine uygun olmalıdır.

UHT SÜT (1000 ML)

a) rnlerin son kullanma tarihlerinin bitimine 3 aydan az kalmamış olmalıdır.

b) rn UHT süt teknolojisi ile üretilmiş olacaktır.

c) UHT süt birinci sınıf, süt olmalıdır (süt yağ oranı en az %3) d) UHT sütler kendine özgü renk, tat, koku, kıvam ve görünüşte olacaktır. Sütlerde yavan tat, acı, ekşi veya tuzlu tat bulunmayacak; balığımsı, metalimsi, pişmiş veya okside olmuş tat vb. gibi tabi olmayan bir tat ve koku olmayacaktır. Sütlerde yabancı madde bulunmayacaktır.

e) UHT sütler homojenize edilmiş olacaktır.

f) UHT sütlerde hiçbir patojen mikroorganizma ve koliform bakteri bulunmayacaktır.

i) Helal Gıda Belgesi veya Helal Gıda Sertifikası veya Helal Gıda Standardı veya ilgili TS Belgesi olmalıdır.



ISIL İŞLEM GÖRMÜŞ SÜT

- a) Ürün, sağlıklı hayvanlardan elde edilmiş çiğ süttten üretilmiş olmalıdır.
- b) Süt, Türk Gıda Kodeksi Isıl İşlem Görmüş İçme Sütleri Tebliği'ne uygun olarak ısıt işlem görmüş olmalıdır.
- c) Ürün insan tüketimine uygun, patojen mikroorganizma içermemelidir.
- d) Ürüne su veya herhangi bir katkı maddesi ilave edilmemiş olmalıdır.
- e) Süt, kendine özgü tat, koku ve renkte olmalı; yabancı tat ve koku içermemelidir.
- f) Ambalajlar gıdaya uygun, sağlam ve hijyenik olmalıdır.
- g) Ambalaj üzerinde ürün adı, üretim ve son tüketim tarihi bulunmalıdır.
- h) Şartnameye uymayan ürünler kabul edilmeyecektir.

Didar DEĞİRMEN
Çaycıoğlu

KORNIŞON TURŞU VE ACI BİBER TURŞUSU

TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Ürün Tanımı

Kornişon turşu ve acı biber turşusu; taze, sağlam ve uygun olgunluktaki sebzelerin hijyenik koşullarda sirke ve/veya fermantasyon yöntemiyle üretilmiş gıda maddeleridir.

2. Mevzuata Uygunluk

Ürünler, 5996 sayılı Kanun ve Türk Gıda Kodeksi hükümlerine uygun olarak üretilmiş olmalıdır.

3. Hammadde Özellikleri

- Sebzeler taze, çürüksüz, eziksiz ve küfsüz olmalıdır.
- Yabancı madde içermemelidir.

4. Duyusal Özellikler

- **Renk:** Doğal renklerinde olmalıdır.
- **Tat ve koku:** Turşuya özgü olmalı, yabancı tat ve koku bulunmamalıdır.
- **Doku:** Sert ve gevrek olmalıdır.

5. Kimyasal Özellikler

- pH: 4,0 ve altında
- Tuz oranı: %2 – %6

6. Mikrobiyolojik Özellikler

Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği'ne uygun olmalıdır.

7. Ambalaj

- Gıdaya uygun, sızdırmaz cam veya PET ambalajlarda sunulmalıdır.
- Ambalajlar sağlam ve hijyenik olmalıdır.

8. Etiketleme

Ambalaj üzerinde; ürün adı, net miktar, içindekiler, üretici bilgileri, üretim ve son tüketim tarihi yer almalıdır.

9. ve Raf Ömrü

Raf ömrü en az 12 ay olmalıdır

KOVA KETÇAP VE MAYONEZ TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. KONU

Bu teknik şartname, gıda hizmetlerinde kullanılmak üzere **9 kg'lık kova ketçap ve 8 kg'lık mayonezin** temini ile ilgili teknik ve kalite kriterlerini belirler.

2. GENEL ŞARTLAR

1. Ürünler **Türk Gıda Kodeksi'**ne ve ilgili mevzuata uygun olmalıdır.
2. Üretici firma **ISO 22000 / HACCP** veya eşdeğeri gıda güvenliği sistemine sahip olmalıdır.
3. Ürünler taze, son tüketim tarihi geçmemiş ve orijinal ambalajında teslim edilmelidir.
4. GDO içermez ve **halal gıda** standartlarına uygun olmalıdır.
5. Domuz kaynaklı hiçbir katkı maddesi içermemelidir.

3. KOVA KETÇAP ÖZELLİKLERİ

- **Net miktar:** 9 kg
- **İçindekiler:** Domates salçası/domates püresi, su, şeker, tuz, sirke, baharatlar
- **Domates kuru maddesi:** En az %25
- **Renk:** Doğal domates kırmızısı
- **Kıvam:** Homojen, akışkan, faz ayrışması olmamalıdır
- **Tat ve koku:** Doğal, yabancı tat ve koku içermemelidir

4. KOVA MAYONEZ ÖZELLİKLERİ

- **Net miktar:** 8 kg
- **İçindekiler:** Bitkisel yağ, su, yumurta veya yumurta ürünü, sirke veya limon suyu, tuz
- **Renk:** Açık krem – beyaz
- **Kıvam:** Homojen, kesilme ve sulanma olmamalıdır
- **Tat ve koku:** Doğal, yabancı tat ve koku içermemelidir

5. AMBALAJ VE ETİKETLEME

1. Gıda ile temasa uygun **sağlam plastik kova** ambalaj.
2. Ambalaj üzerinde bulunması gereken bilgiler:
 - Ürün adı
 - Net miktar (9 kg)
 - Üretici firma adı ve adresi
 - Üretim tarihi ve son tüketim tarihi
 - Parti/seri numarası
 - Saklama koşulları

6. MİKROBİYOLOJİK KRİTERLER

- Salmonella: **Negatif**
- E. coli: **Negatif**
- Küf – Maya: Türk Gıda Kodeksi limitleri içinde

7. TAŞIMA VE DEPOLAMA

- Taşıma sırasında ambalaj zarar görmemelidir.
- Serin, kuru ve doğrudan güneş ışığından uzak ortamda muhafaza edilmelidir.

SARIMSAK TOZU VE KÖRİ

TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Kapsam

Bu teknik şartname, kantinlerde kullanılacak **sarımsak tozu** ve **köri** ürünlerinin asgari niteliklerini kapsar.

2. Ürün Tanımı

Ürünler, doğal baharatlardan elde edilmiş, tüketime uygun toz baharatlar olmalıdır.

3. Bileşim

- Sarımsak Tozu: Kurutulmuş sarımsaktan elde edilmiş olmalıdır.
- Köri: Türk Gıda Kodeksi'ne uygun baharat karışımı olmalıdır.
- Yapay renklendirici, aroma verici ve katkı maddesi içermemelidir.

4. Fiziksel Özellikler

- Homojen yapıda olmalı, yabancı madde içermemelidir.
- Kendine özgü renk, koku ve tada sahip olmalıdır.

5. Ambalaj ve Etiketleme

- Gıda ile temasa uygun ambalajda olmalıdır.
- Ambalaj üzerinde; ürün adı, net miktar, üretici firma bilgileri, üretim tarihi ve son tüketim tarihi yer almalıdır.

6. Saklama Koşulları

- Serin, kuru ve güneş ışığından uzak ortamda muhafaza edilmelidir.

7. Mevzuata Uygunluk

Ürünler, Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliği, Tarım ve Orman Bakanlığının mevzuatına uygun olmalıdır.

TOST PEYNİRİ VE LOR PEYNİRİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. AMAÇ

Bu teknik şartname, kantin için temin edilecek **tost peyniri** ve **lor peynirinin** kalite, ambalaj ve gıda güvenliği kriterlerini belirlemek amacıyla hazırlanmıştır.

2. KAPSAM

Bu şartname, kantinlerde kullanılmak üzere tedarik edilecek tüm tost ve lor peyniri ürünlerini kapsar.

3. TANIM

- **Tost Peyniri:** Eritmeye uygun, dilimlenebilir veya blok şeklinde, tuzlu ve hafif yağlı peynir türü.
- **Lor Peyniri:** Süt ve/veya peynir altı suyundan elde edilen, yumuşak, taneli yapıda ve düşük tuzlu peynir türü.

4. ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

4.1 Fiziksel Özellikler

Özellik	Tost Peyniri	Lor Peyniri
Renk	Açık sarı veya beyaz	Beyaz
Doku	Elastik, eriyebilen	Yumuşak, tane tane
Koku	Hafif süt ve tuz aromalı	Hafif süt aromalı

4.2 Kimyasal Özellikler

Parametre Tost Peyniri Lor Peyniri

Yağ Oranı	%20–30	%5–10
Tuz Oranı	%1,5–2,5	%0,5–1,5
Nem	%45–55	%70–75
Protein	%18–22	%10–12
pH	5,0–5,5	5,5–6,5

4.3 Mikrobiyolojik Özellikler

- Toplam bakteri sayısı (TBC) < 10⁴ cfu/g
- E. coli: yok
- Salmonella: yok
- Küf ve maya: < 10² cfu/g

4.4 Ambalaj

- Gıda güvenliği onaylı vakumlu veya streçli paket
- Ürün üzerinde üretim tarihi, son tüketim tarihi, parti numarası ve içerik bilgileri yer almalı

5. KULLANIM KOŞULLARI

- +0°C ila +4°C arasında saklanmalı
- Açıldıktan sonra 5–7 gün içinde tüketilmeli

6. TEDARİK VE MUHAFAZA

- Tedarikçi, ürünlerin yukarıdaki şartlara uygunluğunu garanti etmelidir
- Ürünler taşınma sırasında ezilme, sızma ve kontaminasyondan korunmalıdır

7. KABUL KRİTERLERİ

- Fiziksel özellikler (renk, doku, koku) uygun olmalı
- Kimyasal ve mikrobiyolojik kriterler sağlanmalı
- Ambalaj ve etiketleme eksiksiz olmalı

KANTİN YAĞ ÜRÜNLERİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Kapsam

Bu şartname, kantin ve toplu tüketim yerlerinde kullanılmak üzere bitkisel margarin, sıvı yağ ve kızartma yağı temini ile ilgili teknik ve hijyenik standartları belirler.

2. Ürün Tanımı ve Kullanım Alanları

- **Bitkisel margarin:** Ekmek, börek, pasta, pişirme ve kızartma amaçlı
- **Sıvı yağ:** Salata, sos ve düşük-orta sıcaklıkta pişirme
- **Kızartma yağı:** Fritöz ve tavada yüksek sıcaklıkta kızartma

3. Teknik Özellikler

Bitkisel Margarin

- Türü: Bitkisel kaynaklı, tuzlu veya tuzsuz, tereyağı aromalı opsiyonel
- Yağ Oranı: Minimum %80 bitkisel yağ
- Su Oranı: %16–18
- Trans Yağ: $\leq 2\%$
- Raf Ömrü: Minimum 6 ay, üretim tarihi ve parti numarası etikette olmalı
- Ambalaj: 250 g, 500 g veya 1 kg, gıda sınıfı hijyenik ambalaj
- Gıda Güvenliği: Gıda katkı maddeleri ve trans yağ oranı mevzuata uygun olmalı

Sıvı Yağ

- Türü: Ayçiçek yağı veya mısırözü yağı (rafine edilmiş, soğuk sıkım opsiyonel)
- Asitlik Oranı: $\leq 0,3\%$
- Serbest Yağ Asidi: $\leq 0,3$ g/100 g
- Raf Ömrü: Minimum 12 ay, üretim ve parti bilgisi etikette olmalı
- Ambalaj: 1 L, 5 L veya 10 L plastik bidon, BPA içermeyen, gıda sınıfı
- Depolama: Serin, kuru, güneş ışığı almayan yerde

Kızartma Yağı

- Türü: Yüksek ısıya dayanıklı bitkisel yağ (ayçiçek veya mısırözü yağı)
- Trans Yağ: $\leq 2\%$
- Dumanlanma Noktası: $\geq 230^{\circ}\text{C}$
- Raf Ömrü: Minimum 12 ay
- Ambalaj: 5 L, 10 L veya 20 L gıda sınıfı bidon
- Tekrar Kullanım: Tekrar kullanım sınırları gıda güvenliği mevzuatına uygun olmalı

4. Kalite ve Sertifikasyon

- Üretici, TS, ISO 22000 veya GMP standartlarına uygun üretim yaptığını belgelemeli
- Her parti için analiz raporu veya uygunluk sertifikası sağlanmalı
- Ürünler hijyenik koşullarda paketlenmeli ve taşınmalı

5. Ambalaj ve Etiketleme

- Ambalajlar sağlam, sızdırmaz ve hijyenik olmalı
- Üzerinde ürün adı, üretim tarihi, son kullanma tarihi, parti numarası, üretici bilgileri ve saklama koşulları yer almalı
- Kullanım talimatları ve saklama önerileri açıkça belirtilmeli

6. Teslimat ve Depolama

- Ürünler hijyenik taşıma koşulları ile teslim edilmeli
- Depolama sırasında ısı, nem ve ışık gibi faktörler kontrol edilmeli
- Ambalajlar açılmadan önce ürün özelliklerini korumalı

DANA SOSİS , SALAM VE SUCUK

TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Kapsam

Bu teknik şartname, kantinde satılacak **dana sosıs ,dana salam** ve dana sucuk ürünlerinin asgari niteliklerini kapsar.

2. Ürün Tanımı

Ürünler yalnızca **dana etinden** üretilmiş, tüketime hazır işlenmiş et ürünleri olmalıdır.

3. Bileşim

- %100 dana eti içermelidir.
- Helal kesim olmalıdır.
- Tavuk, hindi, domuz eti ve mekanik ayrılmış et içermemelidir.
- Soya ve soya türevleri bulunmamalıdır.
- Alkol ve alkol türevleri içermemelidir.

4. Katkı Maddeleri

Türk Gıda Kodeksi'ne, uygun , katkı maddeleri dışında madde içermemelidir.

5. Ambalaj ve Etiketleme

- Gıda ile temasa uygun ambalajda olmalıdır.
- Ambalaj üzerinde; ürün adı, içindekiler, net miktar, üretici firma bilgileri, üretim ve son tüketim tarihi yer almalıdır.

6. Saklama ve Taşıma

- +0 / +4 °C'de muhafaza edilmeli ve taşınmalıdır.
- Soğuk zincir bozulmamalıdır.

7. Mevzuata Uygunluk

Ürünler; **Türk Gıda Kodeksi Et ve Et Ürünleri Tebliği, Tarım ve Orman Bakanlığı** düzenlemelerine uygun yürürlükteki mevzuata uygun olmalıdır.

AYRAN VE ŞALGAM TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. AMAÇ

Bu teknik şartname; okul ve bağılı birimlerde öğrencilere sunulacak **ayran ve şalgam içeceklerinin** niteliklerini, ambalaj, taşıma ve teslim şartlarını belirlemek amacıyla hazırlanmıştır.

2. GENEL ŞARTLAR

- Ürünler **Türk Gıda Kodeksi** ve yürürlükteki ilgili mevzuata uygun olacaktır.
- Ürünler **taze, son tüketim tarihi geçmemiş, bozulmamış ve orijinal ambalajında** teslim edilecektir.
- Ürünlerde **alkol, yapay tatlandırıcı, renklendirici ve aroma verici** bulunmayacaktır.
- Ürünler öğrenci sağlığına uygun olacaktır.

3. AYRAN

- Ayrar; **pastörize sütte elde edilen yoğurdun su ve tuz ilavesiyle** hazırlanmış **fermente süt ürünü** olacaktır.
- Türk Gıda Kodeksi Fermente Süt Ürünleri Tebliği'ne uygun olacaktır.
- Kendine özgü tat, koku ve kıvamda olacak; yabancı tat ve koku içermeyecektir.
- Homojen yapıda olacak, tortu ve bozulma bulunmayacaktır.
- Ambalaj üzerinde üretici firma adı, ürün adı, net miktar, üretim ve son tüketim tarihi yer alacaktır.

5. TAŞIMA VE TESLİM

- Ürünler gıda taşımaya uygun, temiz ve hijyenik araçlarla taşınacaktır.
- Hasarlı, şişmiş veya bozulmuş ürünler teslim alınmayacaktır.
- Şartnameye uygun olmayan ürünler kabul edilmeyecektir.

KANTİN TÜRK KAHVESİ VE KÜP ŞEKER TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Kapsam

Bu şartname, kantin ve toplu tüketim yerlerinde kullanılmak üzere **Türk kahvesi ve sargılı küp şeker** temini ile ilgili teknik ve hijyenik standartları belirler.

2. Ürün Tanımı ve Kullanım Alanları

- **Türk kahvesi:** Geleneksel yöntemle hazırlanacak içecekler için kullanılacak, hazır paketlenmiş kahve.
- **Sargılı küp şeker:** Kahve yanında sunulacak, tek porsiyonluk hijyenik küp şeker.

3. Teknik Özellikler

Türk Kahvesi

- Türü: 100% Arabica veya Robusta karışımı, taze kavrulmuş, ince çekilmiş
- Ambalaj: 500 g vakumlu, ışık ve nem geçirmeyen paket
- Raf Ömrü: Minimum 12 ay, üretim tarihi etikette yer almalı
- Kalite: Taze, küf veya yabancı madde içermeyen, standart Türk kahvesi aromasına sahip.
- Gıda Güvenliği: Gıda katkı maddesi ve kimyasal içermemeli, TS veya ISO 22000 standartlarına uygun olmalı

Sargılı Küp Şeker

- Türü: Saf beyaz kristal şeker, tek porsiyonluk sargılı
- Ambalaj: 4–5 g'lık hijyenik sargılı küp şeker
- Raf Ömrü: Minimum 24 ay, üretim tarihi ve parti numarası etikette yer almalı
- Gıda Güvenliği: Hijyenik üretim ve paketlenme, TS veya ISO 22000 standartlarına uygun olmalı

4. Kalite ve Sertifikasyon

- Üretici, TS, ISO 22000 veya GMP standartlarına uygun üretim yaptığını belgelemeli
- Her parti için analiz raporu veya uygunluk sertifikası sağlanmalı
- Ürünler hijyenik koşullarda paketlenmeli ve taşınmalı

5. Ambalaj ve Etiketleme

- Ambalajlar sağlam, sızdırmaz ve hijyenik olmalı
- Üzerinde ürün adı, üretim tarihi, son kullanma tarihi, parti numarası, üretici bilgileri ve saklama koşulları yer almalı

6. Teslimat ve Depolama

- Ürünler hijyenik taşıma koşulları ile teslim edilmeli
- Depolama sırasında ısı, nem ve ışık gibi faktörler kontrol edilmeli
- Ambalajlar açılmadan önce ürün özelliklerini korumalı

9×9 mm Dondurulmuş Patates

Teknik Şartname

- Ürün **9×9 mm** kesitinde, dondurulmuş patates olmalıdır.
- Sağlam, taze patateslerden üretilmiş; çürük, kararmış ve yabancı madde içermemelidir.
- Türk Gıda Kodeksi'ne uygun olarak üretilmiş olmalıdır.
- **-18°C** veya daha düşük sıcaklıkta muhafaza edilmelidir.
- Gıdaya uygun ambalajlarda, etiket bilgileri eksiksiz olmalıdır.
- Raf ömrü en az **12 ay** olmalı, teslim tarihinde raf ömrünün %75'i dolmamış olmalıdır.
- Soğuk zincir bozulmadan teslim edilmelidir.