**DİCLEKENT ANAOKULU MÜDÜRLÜĞÜ**

**MUHTELİF GIDA VE SERVİS (SARF) MALZEMELERİ ALIMI İŞİ TEKNİK ŞARTNAMESİ**

**İşin konusu**

**MADDE 1 –**(1)Diyarbakır ili Kayapınar ilçesi Diclekent Anaokulu yemekhanesinde kullanılmak üzere “Muhtelif Gıda ve Servis (Sarf) Malzemeleri Alımı İşi” bu Şartnamenin konusunu oluşturmaktadır.

**Tanımlar**

**MADDE 2 –** (1) Bu Şartnamenin uygulanmasında, 4734 sayılı Kamu İhale Kanununda ve diğer ihale mevzuatında yer alan tanımların yanında;

1. İdare:Diclekent Anaokulu Müdürlüğü

b)Yüklenici: Diyarbakır ili Kayapınar ilçesi Diclekent Anaokulu yemekhanesinde kullanılmak üzere satın alınacak Muhtelif Gıda ve Servis (Sarf) Malzemeleri Alımı İşi ihalesini üstlenen ve kendisiyle sözleşme imzalanan gerçek veya tüzel kişiyi/kişileri,

c) Muayene ve Kabul Komisyonu: Mal Alımları Denetim Muayene ve Kabul İşlemlerine Dair Yönetmeliğin 6 ncı maddesinde tanımlanan ve aynı yönetmeliğin 7. maddesindeki yetkileri kullanmak üzere işlerinmuayene ve kabul işlemlerini yapmak üzere İdare tarafından görevlendirilmiş en az 3 (üç) kişiden oluşturulan komisyonu ifade eder.

**Mal teslimi, denetim, muayene ve kabul işlemleri**

**MADDE 3-**(1) Sipariş fişleri yüklenici firma tarafından iki nüsha halinde düzenlenerek 1 nüshası İdareye teslim edilecektir

(2) İdarenin ihtiyaç duyduğu mal ve malzemeler haftada iki defa (İdarece aksi kararlaştırılmadıkça Pazartesi ve Çarşamba günleri) teslim edilecektir. Talep edilen bütün ürünler mesai saatleri içerisinde teslim edilecektir. Acil ve öngörülemeyen istisnai durumlarda idarenin talep etmesi halinde yüklenici bu talebi gün içerisinde karşılamak zorundadır.

(3) Yüklenici, hizmetin aksamadan yürütülebilmesi amacıyla siparişlerle ilgili irtibat kurmak üzere sürekli görüşülebilecek sabit işyeri telefonu ve yüklenicinin tayin edeceği bir işyeri çalışanı belirlemeli ve bu bilgileri İdareye yazılı olarak sunmalıdır.

(4) İdarenin gerekli gördüğü durumlarda ürünler muayene için ilgili laboratuara gönderilecektir. Gönderim ve analiz ücreti Yüklenici tarafından karşılanacaktır. Analiz sonuçlarında mal veya malzemenin şartnamede belirtilen esaslara uygun olmadığının belirlenmesi durumunda parti reddedilecek ve varsa sözleşmede belirtilen cezai şart uygulanacaktır.

(5) Satın alınacak ürünlerin taşınması ve depolanması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olacaktır.

(6) Yüklenici tarafından sağlanan malzemelerin ambalaj, etiketleme ve işaretleme gibi özellikleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’ne uygun olmak zorundadır. Kullanılan ambalajlar ürünü temiz tutmalı, kirlilik ve diğer kontaminantların gıdaya bulaşmasına engel olacak ve ürünün taşınma sırasında ürünü koruyacak şekilde olacaktır.

(7) Bu şartnamede yazılı olmayan hususlar için Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği hükümleri ile ilgili TSE/TSEK standartları uygulanacaktır.

(8) Yukarıda belirtilen hususlara uygun olarak her hafta teslim edilen mal ve malzemeler Mal Alımları Denetim Muayene ve Kabul İşlemlerine Dair Yönetmeliğe göre oluşturulacak Muayene ve Kabul Komisyonu tarafından kontrol edilerek kısmi kabul işlemi gerçekleştirilecektir.

**Ödemeye ilişkin hususlar**

**MADDE 4 –**(1) Haftalık olarak teslim edilen ve kısmi kabulü yapılan malzemelere ilişkin hakediş ödemeleri Bakanlıktan ödenek geldikten sonra ödeme yapılacaktır.

(2) Ödeme tarihine kadar yapılan mal ve malzeme teslimleri üzerinden Muayene ve Kabul Komisyonu tarafından yapılan kısmi kabul raporları ödemeye esas belgelere eklenecektir.

**İhaleye ait teknik hususlar**

**MADDE 5 –** (1) Teslim edilecek malzemeler birinci sınıf malzeme olacaktır.Bu ihale kapsamında mal ve malzemelere ilişkin teknik özellikler aşağıda ayrıntılı olarak belirtilmiştir.

(2) Teknik özellikleri belirtilen madde ve malzemelere aynen uyulacaktır. Teknik özellikleri belirtilmeyen malzemeler ise ilgili mevzuatı gereğince Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından, Sağlık Bakanlığından, Belediyelerden veya Valiliklerden onay alınan işletmelerde üretilmiş, TSE Standartlarına uygun, piyasada satılan en iyi kalitedeki ürünlerden olmalı ve Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği hükümleri doğrultusunda üzerinde; üretici bilgileri, üretim-son tüketim tarihi ile parti-seri numarası bulunmalıdır.

**TEKNİK ÖZELLİKLER**

**1-ARMUT**

1. Olgunlaşmış, Ankara, Santa Maria veya Deveci cinsi armutlardan olacaktır.
2. İdarece istenen cinsten teslim edilecektir.
3. Armutlar sulu ve tatlı olacak, buruk lezzette olmayacaktır.
4. Çürük, kurtlu, kurt yenikli, ekşi, ham, ezik, basrallı, çok yumuşamış, çok sert, kurumuş, kirli ve çamurlu olmayacaktır.
5. Armutlar temiz sandık, sepet veya kasalarda getirilecektir.

**2-ARPA ŞEHRİYE**

**1**.Gıda mevzuatında tarif edilen şekilde buğday unu ve buğday irmiğinden usulüne göre üretilmiş olacaktır. Nişasta karıştırılmış olmayacaktır.

**2.**Şehriyeler % 1 tuz ihtiva eden kaynar suda 15 dakika pişirildiğinde hepsi pişmiş olacak fakat dağılmayacaktır. Toplam azot miktarı % 1,3 ten çok 2,3 ten az olacak, rutubet miktarı % 13 ü geçmeyecektir.

**3**. Üzerinde cinsi, irmikten yapıldığı, net ağırlığı, yapanın adı, adresi ve tanıtıcı adresini

gösterir okunaklı yazı veya bu hususları ihtiva eden etiket yapıştırılmış olacaktır.

**3-AYÇİÇEK YAĞI (1 litre teneke/adet)**

**1**.Türk Gıda Kodeksi Bitki Adı İle Anılan Yağlar Tebliğine (2012/19) uygun olacaktır.

**2.** Rafine edilmiş sıvıyağ; berrak, tortusuz olacak; koku ve lezzeti tabii olacak; acımış

olmayacaktır.

**3.**Kutunun üzerinde imalatçının adı, adresi, yağın brüt ve net miktarı, üretim tarihi, parti-

seri numarası, sınıfı gösterilmelidir.

**4**.1-2-3-4-5-18 litre teneke veya plastik kutularda teslim edilecektir.

**4-BAL-SÜZME**

**1** .Balda suni boya maddesi bulunmamalıdır.

**2** .Balda canlı, cansız ve her türlü kurt, böcek ve haşarat veya bunların parçası ve

artıkları bulunmayacaktır.

**3**.Ballar 1. sınıf kalitede olacaktır.

**4**.Muayene komisyon üyelerince gerekli görüldüğü taktirde mikrobiyolojik analiz

yaptırılacak ve bu analizler için gerekli personel, alet, test, cihaz ve masrafları satıcı

firmaya ait olacaktır.

**5**.Gerekli olan mikrobiyolojik analizler TSE’ye uygun olarak yaptırılacaktır.

**6**.Ballar net 830 gramlık cam kavanozlara konulmuş olacaktır.

**7**.Ambalajların üzerinde firmanın adı, adresi, ticari unvanı veya varsa tescilli markası

adı ve çeşidi, brüt ve net ağırlığı, ilgili standardın işareti ve numarası, imal ve son

kullanma tarihi( ay ve yıl olarak ) yazılı bulunacaktır.

**8**.Balların TSE damgası olmalıdır.

**5-BEYAZ PEYNİR-TAM YAĞLI**

**1**.Türk Gıda Kodeksi Peynir Tebliğine ve TSE 591’e uygun olmalıdır.

**2**.Tam yağlı beyaz peynir olacaktır. Kuru maddede en az % 45 süt yağı olacaktır.

**3**.1 kilogramlık net ağırlığa sahip ambalajlarda teslim alınacaktır.

**Fiziksel özellikleri:** Beyaz peynir sertçe kalıplar halinde normal kıvamda parlak beyaz renkte, hoş tat ve kokuda, peynirler kalıpları ayrılmayacak şekilde birbirine yapılmış, yumuşamış, ezilmiş olmayacak ve dağılmayacaktır. (Muayenesi için, parmakları kapalı bir elle kalıbın yüzüne hafifçe bastırılınca gömülme ve dağılma olmayacaktır.) peynirlerin içi dışı beyaz olacak, acı, ekşi, küflü,fena kokulu ve sünger gibi delikli olmayacaktır.

**6-BİBER SALÇASI**

1. [Türk Gıda Kodeksi Salça Ve Püre Tebliğine (2014/6)](http://www.mevzuat.gov.tr/Metin.Aspx?MevzuatKod=9.5.19789&MevzuatIliski=0&sourceXmlSearch=TÜRK%20GIDA%20KODEKSİ%20SAL)uygun olmalıdır.
2. Biberden başka zararsız da olsa başka cins sebze ve meyve ezmesi karıştırılmış veya boyanmış olmayacaktır.
3. Kokmuş, küflenmiş, kurtlanmış, bozulmuş, gaz teşekkül eden (bombaj yapmış) paslanmış kutulardaki salçaların derinliklerine inen paslı salçalar kabul edilmeyecektir.

**7-BULGUR-KÖFTELİK**

**1.**Türk Gıda Kodeksi Bulgur Tebliğine uygun olacaktır.

**2.**Tane iriliğine göre “köftelik bulgur” grubunda olacaktır.

**3**.Durum buğdayından üretilmiş olmalıdır.

**4**. Ambalaj üzerinde bulgurun elde edildiği buğday türü yazmalıdır

**8-BULGUR-PİLAVLIK**

**1.**Türk Gıda Kodeksi Bulgur Tebliğine uygun olacaktır.

**2.**Tane iriliğine göre “iri pilavlık bulgur” grubunda olacaktır.

**3**.Durum buğdayından üretilmiş olmalıdır.

**4**. Ambalaj üzerinde bulgurun elde edildiği buğday türü yazmalıdır

**9-CEVİZ İÇİ**

1. Piyasada satılan malın en iyi cinsinden olacaktır. Fena kokulu, kurtlu, küflü, rutubetli herhangi bir haşere tarafından yenmiş olmayacaktır. Aynı cins ve kırıksız olacaktır.

**10-ÇARLİSTON BİBER**

* + - 1. Piyasada satılan iyi cins taze biberlerden olacaktır.
      2. Kızarmış, ezik, çürük, kesilmiş, gevşemiş, çamurlu, tozlu, topraklı ve acı olmayacaktır.

**11-MANDALİNA**

1. Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins, kemale ermiş ve tabii rengini almış, kendine mahsus koku, tat ve lezzetteki mandalinalardan olacaktır.
2. Ham, ezik, ekşi, içi kurumuş, susuz, donmuş, kirli, küflü olmayacaktır.
3. Mandalinaların beheri 80 gramdan ve 12-13 adedi 1 kg dan aşağı gelmeyecektir.

Mandalinalar piyasa teamülü tahta veya plastik sandık ambalajlar içinde getirilecektir

**12-FINDIK İÇİ (Kavrulmuş)**

1. Yeni sene mahsulü ve piyasanın en iyi, incekabuk yağlı cinsinden olacaktır. Çürük, küflü, fena kokulu, buruşuk olmayacaktır.
2. Aynı cins olup herhangi bir haşere tarafından yenmiş olmayacaktır. Kırıksız ve tabii şekilde tozsuz ve topraksız olacaktır.
3. Tuzsuz, kavrulmuş, ağartılmış ve kıyılmış olarak teslim edilecektir

**13-ÇÖREK OTU**

**1**.Ürünler kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.

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

**3**.Ambalajı taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır. Son kullan göre değiştirilecektir. Ambalaj üzerinde ürünün İSO veya HACCP belgesine sahip olduğunu gösteren işaretler bulunmalıdır.

**4.**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.

**14-DANA KIYMA (Yerli hayvan)**

1. 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu ile Hayvan Sağlığı ve Zabıtası Yönetmeliği hükümlerine göre;yetkili Veteriner Hekimce muayene edilerek yetkili mezbahalarda kesilmiş ve buradaki şartlara uygun damgalanmış olması mecburidir.
2. Türk Gıda Kodeksi Et ve Et Ürünleri Tebliğine (2012/74) uygun olacaktır.
3. Etin kıvamının sert olması, hastalık belirtilerinin görülmemesi gerekir.
4. Teslim edilecek kıyma; yerli büyükbaş hayvan etinden elde edilmiş olacaktır.
5. Etlerde gayri tabi koku hissedilmeyecek, kokuşmaya ait belirtiler görülmeyecektir.
6. Kıymada yağ oranı % 20 yi geçmeyecektir.

**15-DANA KUŞBAŞI (Yerli hayvan)**

1. 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu ile Hayvan Sağlığı ve Zabıtası Yönetmeliğihükümlerine göre;yetkili Veteriner Hekimce muayene edilerek yetkili mezbahalarda veya kombinalarda kesilmiş ve damgalanmış olması mecburidir.
2. Türk Gıda Kodeksi Et ve Et Ürünleri Tebliğine (2012/74) uygun olacaktır.
3. Etin kıvamının sert olması, hastalık belirtilerinin görülmemesi gerekir.
4. Teslim edilecek etler; yerli büyükbaş hayvanlardan elde edilmiş olacaktır.
5. Etlerde gayri tabi koku hissedilmeyecek, kokuşmaya ait belirtiler görülmeyecektir.
6. Etler yağ, sinir ve damarlardan arındırılmış ve bonfile/kuşbaşı olarak hazırlanmış olacaktır.
7. Alınan etlerin tazeliğine dikkat edilecek bayat etler alınmayacaktır.

**16-DERE OTU**

1. iyi kalitede ve 1. sınıf niteliklere sahip olacaktır. Dış etkenlerden zarar görmemiş, düzgün şekilli, diri, sağlam, bütün, olgun, temiz, taze görünüşlü, kendine has tat ve kokuda olacaktır.
2. Dereotu arasında ot ve yabancı yapraklar bulunmayacaktır.

**17-DOLMALIK BİBER**

**1**. Dolmalık biberler bütün, sağlam, temiz, iyi gelişmiş, parlaklığını ve yeşilliğini korumuş, taze görünüşlü olmalıdır.

**2**. Dolma biberlerde yabancı tat ve koku, anormal dış nem, don zararı, çürük, buruşuk, bayat, sararmış, acı, kızarmış, ezik, parçalanmış, iyileşmemiş yaralar ve güneş yanıkları bulunmamalıdır.

. **18-DOMATES**

1. Piyasada mevsimine göre satılan olgun, kızarmış domateslerden olacaktır. Ezik, çürük, küflü, çamurlu, ıslatılmış, ekşimiş ve tegayyur etmiş olmayacaktır.
2. Domateslerin en küçüğü 70 gramdan aşağı olmayacaktır.
3. Mevsim icabı tamamen kızarıp olgunlaşmamış domates miktarı % 5 e kadar aynen alınır.
4. Nakliyeden mütevellit patlak ve ezikler (çürük, küflü, bozuk olmamak şartıyla) % 3 e kadar aynen alınır.
5. Domatesler temiz, sağlam sandık veya küfeler içinde getirilecektir.

**19-DOMATES SALÇASI**

1. [Türk Gıda Kodeksi Salça Ve Püre Tebliğine (2014/6)](http://www.mevzuat.gov.tr/Metin.Aspx?MevzuatKod=9.5.19789&MevzuatIliski=0&sourceXmlSearch=TÜRK%20GIDA%20KODEKSİ%20SAL)uygun olmalıdır.
2. Domatesten başka zararsız da olsa başka cins sebze ve meyve ezmesi karıştırılmış veya boyanmış olmayacaktır.
3. Kokmuş, küflenmiş, kurtlanmış, bozulmuş, gaz teşekkül eden (bombaj yapmış) paslanmış kutulardaki salçaların derinliklerine inen paslı salçalar kabul edilmeyecektir.

**20-DUT PEKMEZİ**

**1**.Kendine has koku ve lezzette olacaktır.

**2**.Piyasada satılan tahinin en iyisi ve en kalitelisi olacaktır.

**3.**Mal teslim tarihi itibariyle en az 1 yıl kullanımlı olacaktır.

**4**.Ürünler duysal, fiziksel, kimyasal ve bakteriyolojik özelliklerini bozmayacak ve insan sağlığına zarar vermeyen nitelikteki plastik ambalaj içerisinde olacaktır.

**5.** Dut pekmezi piyasada bulunan 1. Sınıf ürün olacaktır. En fazla 2 kg ambalajda olacaktır.

**6.**ambalajların üzerinde firmanın adı , adresi ,ticari ünvanı veya varsa tescilli markası adı ve çeşidi brüt ağırlığı net ağırlığı ilgili standardın işareti ve numarası imal tarihi (ay ve yıl olarak) yazılı bulunacaktır.

**7**.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.

**21-ELMA**

1. Piyasada mevcut en iyi cins, Amasya elması (misket), Starking, Golden ve Granny Smith cinsi elmalardan olacaktır.
2. İdarece istenilen cinsten teslim edilecektir.
3. Teslim edilecek elmalar ayrı ayrı cins ve menşeli olmayıp, aynı cins olacaktır.
4. Olgunlaşmamış, çok ekşi, ağzı buruşturucu, ezik, çürük, bozulmuş, buruşmuş, kurtlu, kurt yenikli, küflü, küf kokulu olmayacaktır.
5. Üzerleri kirli, tozlu, topraklı, çamurlu olmayıp temiz olacaktır..
6. Elmalar temiz sandık, kasa veya sepetler içinde teslim edilecektir.

**22-HAVUÇ**

1. Piyasada satılan iyi cins ve taze havuçlardan olacaktır.
2. Ezik, çürük, donmuş, pörsümüş, parçalanmış, kurtlu, kurt yenikli, kararmış, buruşmuş, kartlaşmış, bayat, ıslak çamurlu ve topraklı olmayacaktır.
3. Yenmeyecek sap, kök ve yapraklarından tamamen ayrılmış olacaktır.
4. Kırık havuçlar % 3 e kadar alınır.
5. Havuçların en kalın yerinin kutru 2 cm den az ve 5 cm. den fazla olmayacaktır. 1 cmlik tolerans % 5 e kadar kabul edilir.

**23-ISPANAK**

1. Piyasada mevcut iyi cins ıspanaklardan taze, yaprakları diri, renkleri yeşil olacaktır. Sararmış, neşvünema bulmamış (olgunlaşmamış), cılız, soğuktan donmuş, çürük, yanık, yatık, kızışmış, kartlaşmış, tohuma kaçmış, ıslatılmış olmayacaktır.
2. Ispanaklar arasında ot ve yabancı yapraklar bulunmayacaktır
3. Ispanakların kökündeki yenmeyen püskül kısımları kesilmiş olacaktır.
4. Heyeti umumiyesi itibariyle iyi evsaftaki ıspanaklar arasında tesadüf olunacak sararmış, pörsümüş, yeşermemiş durumda olanlar % 5 e kadar alınacaktır.
5. Ispanaklar demet veya döküm halinde getirilecek, ancak döküm halinde getirilecek ıspanaklar vasat büyüklükte olacak çok küçük olmayacaktır.

**24-İSOT**

**1.**Kendine özgü renk,tad,koku,aromada olacak,çürümüş,küflenmiş,bayatlamış ve bozulmuş olmayacaktır.

**2**.Ambalaj içerisinde olması halinde üzerinde imalatçısının adı,net miktarı,yazılı olacaktır.

**3**.Ambalajı taşıma ve saklamaya uygun özellikte sağlam,temiz ve insan sağlığına zararsız malzemelerden yapılmış olacaktır.

**4**. Azami 1 kg lık Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2001/29) uygun olacaktır. Üretici firmanın ‘’T.K.İ.B’ nin Gıda Sicil ve Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır.

**25-KABARTMA TOZU (10 adet/paket)**

1. Kek, pandispanya, rulo ve benzeri hamurlu ürünlerde kabartma amaçlı ürünlerde kabartma amaçlı, kullanılır özellikte olmalıdır.
2. Hamurun %l-2 oranında kullanılabilir özellikte olmalıdır.
3. Raf ömrü üretim tarihinden itibaren 2 yıl olmalıdır
4. fiziksel analiz parametreleri; rutubet miktarı maksimum %10, su aktivitesi %û,6 olmalıdır. Hiçbir yabanca madde ihtiva etmemelidir,
5. Mikrobiyolojik analiz parametreleri , toplam bakteri maksimum 1 \* 103 kob/gr, E.coli bulunmamalı, C. Perfringes maksimum 10 kob/gr , B. Cereus maksimum 10 kob/gr , Küf 1 \* 102 kob/gr olmalıdır.
6. Tse standartlarına ve Türk Gıda Kodeksine uygun imal edilmiş olmalıdır.
7. Kabartma tozu kokmuş, küflenmiş, kirlenmiş olmamalıdır.
8. Ambalajların üzerinde zorunlu etiket bilgileri yazılı olmalıdır.
9. Ürün 2 kg lık pp kutuda teslim edilmelidir.
10. %25 oranında sodyum aist pirofosfat içermelidir.
11. Ürün ideal ve homojen kabarmayı sağlamalıdır.
12. Paketlerin içi nemden dolayı topraklanmış olmayacaktır.
13. Amonyum karbonat, amonyum bikarbonat, amonyum hidrokarbonat ile sodyum bikarbonat'ın, sodyumpire fosfat asit, tartarik sitrik asit gibi zararsız asitlerin birleşikleri ile olan karışımlardan ibaret olacaktır.
14. Pakette 10 adet olacak.

**26-KAKAO**

1. Koyu kahverengi renginde, öğütülmüş, suda kolayca eriyebilecek, toz halinde olacaktır.
2. Kendine özgü tat, koku ve renkte olacaktır.
3. Rutubet miktarı kütlece en fazla % 9 olmalıdır.
4. Topaklanmış olmayacaktır.
5. Piyasanın en iyisi olacaktır.
6. Ekşime, acıma, yabancı tat ve koku olmayacaktır.
7. Ambalâjı üzerinde üretici firma adı, adresi, markası, net ağırlığı, imal tarihi, son kullanım tarihi yazılı olacaktır.

**27-KAKAOLU HELVA**

**1.**Kakaolu helva yürürlükte olan “Türk Gıda Kodeksi Tahin Helvası Tebliği” özelliklerine

uygun olmalıdır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun ve tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.

**2**..Ürünler TSE’ye uygun piyasada satılan, iyi cins, 1. Kalite ve son sene mahsulü olacaktır.

**3**.Fıstıklı helva kendine has özellikte, tipine uygun lezzet ve renkte olmalıdır. Ağıza

alındığında kolayca erimeli, kesildiğinde dağılmamalıdır. Kakaolu helvası kendine has homojen ince lifli yapıda olmalı, şeker kristalleşmesi olmamalıdır.

**4**.Helvalarda; ekşime, macunlaşma, yağının kuruması, dağılma, haşere ve haşere parçaları,

kalıntıları vb. yabancı madde bulunmamalıdır.

**5**.Kakaolu helvada kullanılan çeşni maddelerinden kakao oranı dengeli katılmalı ve ürünün

net kütlesindeki oranı en az % 8 olmalıdır.

**6**.Kakaolu helvadaki yağ %100 susam yağı olmalıdır. Kakaolu helvasına susam yağı dışında

başka bir yağ katılmaz. Ancak toz kakao katılanlarda kakaodan gelen miktar ve imalatında

katkı maddesi kullanılanlarda stabilizan ve emülgatörlerden gelen yağ kullanılabilir.

**7**.Kakaolu helvanın nişasta ve nişastalı maddeler ve herhangi diğer yabancı maddeler

katılmaz.

**8**.Muayene bakılarak, koklanarak, tadılarak yapılır. Muayene Komisyonunun beğeneceği

evsaf ve lezzete olacaktır. Beğenilmeyen ürünler alınmayacaktır.

**9.**Üretici firmanın ‘’Gıda Sicil ve Gıda Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır.

**10**.Ambalajı taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet

geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır. Orijinal

ambalajlarda teslim edilmelidir.

**11**.Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğindeki gibi olacaktır. Ambalaj

üzerinde firma adı, adresi, malın adı, cinsi, tipi, süzme ağırlığı, net ağırlığı, kullanılan katkı

maddelerinin grubu ve kimyasal adı, asetik asit oranı, üretim, son kullanma tarihi (gün/ay/yıl

olarak) ve TSE damgası bulunmalıdır.

**12**.Tüm ürünler ortam sıcaklığında olmalıdır.

**13**.Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olacaktır.

**14**.Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürünler yapılan

sözleşmeye göre değiştirilecektir.

**15.**Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olacak şekilde yapılmış olmalıdır.

**16.**Bu teknik şartnamede belirtilmeyen hususlar yönünden Türk Gıda Kodeksi hükümleri geçerli olacaktır.

**28-KARABİBER**

* + - 1. Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliğine uygun olmalıdır.
      2. Piyasada satılan iyi cins karabiber olacaktır.
      3. Baharatlar yeni sene mahsulünden mamül olmalıdır.
      4. Baharatlar, kendine özgü tat, koku ve renkte olmalı; bayatlamış, kızışmış, küflenmiş, bozulmuş, yabancı tat ve koku almış olmamalı ve böcek yeniği içermemelidir.
      5. Baharatların içerisinde canlı böcekler, gözle görülebilen veya görülmeyen ölü böcekler ve bunların kalıntıları ve diğer zararlıların kalıntıları, yumurtaları, larvaları bulunmamalıdır.
      6. Baharatlar, zararsız da olsa yabancı bitki ve artıklarını, taş, toprak ve kum vb organik ve/veya inorganik maddeler içermemelidir.
      7. Öğütülmüş baharat, en az %90’ı baharata özgü göz açıklığı belirlenmiş olan eleklerden geçecek şekilde ince çekilmiş olmalıdır.
      8. Baharatlara nişasta ve benzeri dolgu maddeleri katılmış olmamalıdır.
      9. 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.
      10. 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.
      11. 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.
      12. 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.

**29-KARBONAT**

**1.** Amonyum karbonat, amonyum bikarbonat, amonyum hidrokarbonat ile sodyum bikarbonat'ın, sodyumpire fosfat asit, tartarik sitrik asit gibi zararsız asitlerin birleşikleri ile olan karışımlardan ibaret olacaktır.

**2.** Ambalaj içinde her biri en fazla 500 gr olacaktır.

**3**. Paketlerin içi nemden dolayı topraklanmış olmayacaktır.

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

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

**30-KARPUZ**

1. Piyasada mevsimine göre satılan olgun, iyi ve tatlı karpuzlardan olacaktır.
2. Ham, kabak, ezik, yumuşamış, çürük, çatlak, patlak, kurtlu, tatsız, zamanı geçmiş, içi boşalmış, ilyafıipliklenmiş, ekşimiş olmayacaktır.
3. Üzeri topraklı, kirli, çamurlu olmayacaktır.
4. Kesildikçe içleri kırmızı olacak. (tatlı olmak şartıyla)
5. Karpuzların en küçüğü 5 kilodan aşağı olmayacak.

**31-KAŞAR PEYNİRİ**

**1.**Kaşar peyniri piyasanın en iyi cins kaşar peynirinden olacak kendine mahsus tabii görüntü

koku ve lezzetinde olacaktır.

**2.**Kaşar peynir kalıbı 2 kısma bölünerek miktar alındıktan sonra rengi beyaz sarımtırak ve

mütecanis olacak siyah damarlar ve benekler bulunmayacak hava boşluklarından ibaret

büyücek delikler tek tük bulunabilecekse de ince ve sık süngerimsi delikler

bulunmayacaktır.

**3**.Kendine has tadı, rengi ve kokusu olacak, taze şekilde, 1-1,5 kg’ lık paketler içinde

getirilecektir.

**4**.Kaşar peyniri kalıpları ve ambalajları üzerinde tam yağlı olmak kaydıyla yapanın adı ve

tanıtıcı işareti yazılı olacaktır.

**5**.Son kullanma tarihinden en az iki ay önce teslim edilecektir.

**6**.Gıda maddeleri tüzüğüne ve TSE standartlarına uygun olacaktır.

**32-KEKİK**

**1**.Piyasada satılan en iyi cinsten olacak.

**2.**İçinde yabancı madde olmayacaktır.

**3**.Kül azami%14, külün asitle erimeyen kısmı azami %4, uçucu yağ asitleri oranı %2 olacaktır. Hava almayacak ambalajlar içerisinde getirilecektir

**4**.Ambalajı taşıma ve saklamaya uygun özellikte sağlam,temiz ve insan sağlığına zararsız malzemelerden yapılmış olacaktır.

**5.**Azami 1 kg lık ambalaj içerisinde Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2001/29) uygun olacaktır. Üretici firmanın ‘’T.K.İ.B’ nin Gıda Sicil ve Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır.

**33-KIRMIZI LAHANA**

**1**.Piyasada satılan iyi cins ve taze kırmızı lahana olacaktır.

**2**.Ezik, çürük, donmuş, pörsümüş, parçalanmış, kurtlu, kurt yenikli, kararmış, buruşmuş,

kartlaşmış, bayat, ıslak olmayacaktır.

**3**.Yenmeyecek sap, kök ve yapraklarından tamamen ayrılmış olacaktır.

**34-KIRMIZI MERCİMEK**

1. Piyasada satılan en iyi mercimekten olacak ve yeni sene mahsulü olacaktır. Çürük, küflü, boyalı, yağlı, yaş, kokulu olmayacaktır.
2. Yabancı maddeler karıştırılmış, boyanmış ve kimyasal maddelerle muamele edilmiş, yağlanmak suretiyle parlatılmış olmayacak, her ne sebeple olursa olsun ıslatılmış kurutulmuş olmayacaktır. Taneler normal büyüklükte olacaktır. (1 kg mercimek suda ıslatıldığında yabancı maddeler toprak kum gibi maddeler % 1 den az olacaktır) Mercimek çabuk pişecektir.

**Fiziksel Özellikler:** Doğal renk ve tatta olacak, yabancı tat ve koku bulundurmayacak, yabancı ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmış, boyanmış ve hangi amaçla olursa olsun kimyasal maddelerle işlenmiş olmayacaktır. Küflü, canlı cansız, kutlu ve böcekli olmayacak, böcek kalıntılı olmayacaktır.

**35-KIRMIZI PUL BİBER**

1. Capsicum (Solanaceae) cinsine giren bitkilerin tam olgunlaşmış meyvelerinin tekniğine uygun olarak sapları alındıktan sonra kurutulup, su ile tavlanıp, farklı boyutlarda öğütülerek ya da parçalanarak pul haline getirilmiş, yemeklik bitkisel sıvı yağ ve yemeklik tuz karıştırılmış halini,
2. Pul kırmızıbiberlerde ilave edilecek yemeklik bitkisel sıvı yağ ağırlıkça %6’yı, tuz miktarı % 7’yi, tohum ve tohum parçaları kütlece % 40’ı kuru madde üzerinden toplam yağ miktarı %18’i geçemez.
3. Baharata ve baharat karışımlarına ürünlerin kendi doğasından gelen nişasta hariç olmak üzere nişasta, irmik, razmol, kepek ve benzeri dolgu maddeleri katılmaz.
4. Pul kırmızıbiberlerde kendinden olan sap ve dal parçaları kütlece %1’i geçemez.
5. İçerisinde canlı-cansız böcek ve atığı ve kemirgen hayvan pisliğinden arındırılmış olacaktır, yabancı madde olmayacaktır.
6. Kimyasal renklendirici kullanılmamış, usulüne uygun işlenmiş olacak, çok tuzlu ve çok nemli olmayacaktır.
7. Görünüşü Piyasada satılan en iyi cinsten kendine özgü tat, renkte pul biber olacaktır.
8. Yapıldığı biberin çekirdeklerini içermeyecek Ele alındığında renk ve yağ vermeyecek, bayatlamış, küflenmiş,bozulmuş,boyanmış olmayacak, yabancı koku ve tatlardan arındırılmış olacaktır.
9. Ref: Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliği, R.Gazete 31.07.2000-24126, Tebliğ No 2000/16 Ek-5, Baharat İçin Mikrobiyolojik Kriterler
10. Rutubeti en çok %3,2 , suda çözünmeyen maddesi %0,2, toplam sertliği %0,194, toplam demir%0,0000709, arsenik miktarı %0,005, solusyon görünüşü berrak olmalı ve %99 NaCl içermelidir.

**36-KİMYON**

**1.** Rutubet en çok %10 olacaktır.

**2**. Kendine has kokusu ve lezzeti olacaktır.

**3**. Ambalajı taşıma ve saklamaya uygun özellikte sağlam, temiz ve insan sağlığına zararsız malzemelerden yapılmış olacaktır.

**4**.Azami 1 kg Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2001/29) uygun olacaktır. Üretici firmanın ‘’T.K.İ.B’ nin Gıda Sicil ve Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır.

**37-KURU FASULYE**

**1.**Nem oranı %14 ü geçmeyecektir.

**2**.Fasulyeler A büyük boyda 8mm üstü olacak ve rastgele alınacak 100 adedin ağırlığı 60 gr. dan az olmayacaktır.

**3.**Islatılmadan pişirildiğinde bütün fasulyeler aynı süre içerisinde pişecektir.

**4.**Yeni sene mahsulü olacaktır. Fasulyeler iyi vasıflı yeteri derecede kurutulmuş, taneleri normal büyüklükte olacaktır. Her ne sebeple olursa olsun ıslatılmış kurutulmuş olmayacaktır. Taneler dolgun olup buruşmuş olmayacaktır.

**5**.Yabancı ve ağırlaştırılmış maddeler karıştırılmış, bozulmuş, suni beyazlaştırılmış, bozulmuş, kükürtlenmiş, boyanmış veya hangi amaçla olursa olsun kimyasal maddelerle muamele edilmiş olmayacaktır**.**

**38-KURU MAYA**

**1.**Kendine özgü renk,tad,koku,aromada olacak,çürümüş,küflenmiş,bayatlamış ve bozulmuş olmayacaktır.

**2**.Ambalaj içerisinde olması halinde üzerinde imalatçısının adı,net miktarı,yazılı olacaktır.

**3.**Ambalajı taşıma ve saklamaya uygun özellikte sağlam,temiz ve insan sağlığına zararsız malzemelerden yapılmış olacaktır.

**4**.10 gramlık paketlerdeolacak, ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır.

**39-KURU NANE**

1. Kendine özgü renk,tad,koku,aromada olacak,çürümüş,küflenmiş,bayatlamış ve bozulmuş olmayacaktır.
2. Ambalaj içerisinde olması halinde üzerinde imalatçısının adı,net miktarı,yazılı olacaktır.
3. Ambalajı taşıma ve saklamaya uygun özellikte sağlam,temiz ve insan sağlığına zararsız malzemelerden yapılmış olacaktır.
4. Azami 1 kg Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2001/29) uygun olacaktır. Üretici firmanın ‘’T.K.İ.B’ nin Gıda Sicil ve Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır.

**40-KURU SOĞAN**

1. Son sene mahsulü ve piyasanın iyi cins sağanlarından olacak.
2. Ezik, çürük, kesik, bozuk, yumuşamış, pörsük, donmuş, tegayyür etmiş, çamurlu, topraklı ve ıslak olmayacaktır.
3. Soğanlar sapsız olacaktır.
4. Filizlenmiş veya filizi kırılmış olanlar; içleri boşalmamış olmak şartıyla % 2 yi geçmeyecektir.
5. Kusurlular hariç normal ve iyi vasıftaki soğanlardan alınacak numunenin gramaj analizinde; % 50 si 60 gramdan % 30 u 50 gramdan ve mütebaki % 20 si 30 gramdan aşağı olmayacaktır.
6. Ispanakların kökündeki yenmeyen püskül kısımları kesilmiş olacaktır.
7. Heyeti umumiyesi itibariyle iyi evsaftaki ıspanaklar arasında tesadüf olunacak sararmış, pörsümüş, yeşermemiş durumda olanlar % 5 e kadar alınacaktır.

**8**.Ispanaklar demet veya döküm halinde getirilecek, ancak döküm halinde getirilecek ıspanaklar vasat büyüklükte olacak çok küçük olmayacaktır.

**41-KUZU KIYMA**

**1**. 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu ile Hayvan Sağlığı ve Zabıtası Yönetmeliği hükümlerine göre;yetkili Veteriner Hekimce muayene edilerek yetkili mezbahalarda kesilmiş ve buradaki şartlara uygun damgalanmış olması mecburidir.

**2**. Türk Gıda Kodeksi Et ve Et Ürünleri Tebliğine (2012/74) uygun olacaktır.

**3**. Etin kıvamının sert olması, hastalık belirtilerinin görülmemesi gerekir.

**4**. Teslim edilecek kıyma; yerli büyükbaş hayvan etinden elde edilmiş olacaktır.

**5**. Etlerde gayri tabi koku hissedilmeyecek, kokuşmaya ait belirtiler görülmeyecektir.

**6**. Kıymada yağ oranı % 20 yi geçmeyecektir.

**42- KUZU KUŞBAŞI ET**

**1.** 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu ile Hayvan Sağlığı ve Zabıtası Yönetmeliğihükümlerine göre;yetkili Veteriner Hekimce muayene edilerek yetkili mezbahalarda veya kombinalarda kesilmiş ve damgalanmış olması mecburidir.

**2**. Türk Gıda Kodeksi Et ve Et Ürünleri Tebliğine (2012/74) uygun olacaktır.

**3**. Etin kıvamının sert olması, hastalık belirtilerinin görülmemesi gerekir.

**4.** Teslim edilecek etler; yerli büyükbaş hayvanlardan elde edilmiş olacaktır.

**5**. Etlerde gayri tabi koku hissedilmeyecek, kokuşmaya ait belirtiler görülmeyecektir.

**6**. Etler yağ, sinir ve damarlardan arındırılmış ve bonfile/kuşbaşı olarak hazırlanmış olacaktır.

**7.** Alınanetlerin tazeliğine dikkat edilecek bayat etler alınmayacaktır.

**43-KÜP ŞEKER**

**1.** Birinci sınıf olacaktır.

**2**. Küpler düzgün sıralanmış ve dağınık olmayacaktır. Küp tanelerin her biri 2,5-5 g ağırlığında olacaktır.

**3**. 1000 gr’ lık paketlerde ambalajlanmış olacaktır.

**4**. Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2006/40) uygun olacaktır. Üretici firmanın ‘’T.K.İ.B’ nin Gıda Sicil ve Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır.

**44-LİMON**

1. Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins kemale ermiş, sulu limonlardan olacaktır.
2. Yeşil, ezik, çürük, kurumuş, donmuş, don çalığı, çok yumuşak, tegayyür etmiş, tabii özelliklerini kaybetmiş, kalın kabuklu olanlar alınmayacaktır.

**45-LOR PEYNİR**

1. TS 1018 ve 1019 uygun kalitede sütlerden üretilmiş olmalıdır.
2. Kendine has tat ve kokuda olmalıdır. Ekşimiş, acılaşmış, küflenmiş, kirlenmiş olmamalıdır.
3. Gerektiğinde tuzlu veya tuzsuz ürün istenebilecektir.
4. Rengi beyaz - açık krem arasında olmalıdır. Ürün iki parmak arasında ezilmeye dayanıklı topaklar içermemelidir.
5. Türk Gıda Kodeksi 2001/22 no’ lu tebliğe uygun olmalıdır.
6. Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, üretim tarihi ve son kullanma tarihi, TS numarası T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının üretim izni bulunmalıdır.
7. Taşıma ve depolama gıda kodeksi yönetmeliğinin 3. bölümündeki gibi olacaktır.

**46-MAKARNA (muhtelif)**

1. Türk Gıda Kodeksine uygun, buğday irmiğinden usulüne göre yapılmış olacaktır.
2. Makarnalar %1 tuzu içeren kaynar suya atılarak yarım saat kaynatıldıktan sonra hepsi pişmiş olacak, fakat dağılmış olmayacak.
3. Makarnalar kimyevi veya sıhhate zararlı herhangi bir madde ile işlem görmüş, boyanmış olmayacak. Her ne maksatla olursa olsun makarnalara suni tat verici ve muhafaza edici maddeler katılmamış olacak.
4. Makarnalara haricen tuz katılmayacaktır.

**Fiziksel Özellikler:** Görünüş, renk koku lezzetleri normal olacak; pişmeden veya pişirildikten sonra gayri tabii veya fena koku ve lezzet, acılık ve anormal ekşilikte bulunmayacak; görünüşleri homojen olacaktır.

Makarnalar, kırıklı, küflenmiş, kurt, böcek ve diğer parazitler bulundurmayacak ve bunlar tarafından yenmiş olmayacaktır. İçinde sağlığa zararlı veya zararsız herhangi bir yabancı madde bulunmayacaktır.

**47-MANTAR**

* + - 1. Mantarlar, iyi kalitede ve 1. sınıf niteliklere sahip olacaktır. Mantarlar; dış etkenlerden zarar görmemiş, düzgün şekilli, diri, çok sıkı dokulu, sert, sağlam, bütün, olgun, temiz, taze görünüşlü, kendine has tat ve kokuda, renkte (beyaz) olacaktır.
      2. Mantarlar; yumuşamış, gevşemiş, parçalanmış, beyazlığını kaybetmiş, esmerleşmiş, küflenmiş, donmuş olmamalı; kesikler, kemirici izleri ve berelenmeler bulundurmayacaktır.
      3. Mantarlar; iyi gelişmiş olacak, üzerinde parazit ve hastalıklarla, soğuktan oluşan zararlar bulunmayacaktır.
      4. Mantarlar; don zararına uğramamış olacak, gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat içermeyecek, içinde yabancı maddeler bulunmayacaktır.
      5. Üzerinde kimyasal veya organik gübre ve ilaç kalıntıları bulunmayacaktır.
      6. Mantarlar; ezik, çürük, kötü kokulu, çamurlu, topraklı, gübreli, buruşmuş, pörsük, böcekli, larvalı, kurtlu, kurt yenikli olmayacaktır.
      7. Teslim edilen partideki mantarlar çeşit, tip, sınıf, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olacaktır.
      8. Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olacak ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmayacak, ürün ile etkileşim göstermeyecektir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olacaktır.

**48-MARGARİN**

* + - 1. Margarinler, Türk Gıda Kodeksi Sürülebilir Yağlar/Margarin ve Yoğun Yağlar Tebliğine uygun olarak üretilmiş olacaktır.
      2. Margarin, İnsan tüketimine uygun bitkisel ve/veya hayvansal yağlarve/veya süt yağından elde edilen temel olarak yağ içinde su emülsiyonu tipinde, süt ve/veya süt ürünleri içerebilen şekillendirilebilir ürün grubundan olacaktır.
      3. Mutfaklara getirilen margarinler ve süt yağlı margarinler hiçbir surette domuz yağı içermeyecektir.
      4. Margarinlerve süt yağlı margarinler ağırlıkça en az %80, en fazla % 90 oranında yağ içeriğine sahip olacaktır.
      5. Toplam yağ içeriğinin en az %10’ u en fazla %80’ i oranında süt yağı içeren sürülebilir yağlar kapsamında öncelikli olarak “süt yağlı margarin” tercih edilecektir. Ancak “süt yağlı margarin” temin edilememesi durumunda margarin kabul edilecektir.
      6. Margarinler, kendine has tat, koku, görünüm ve yapıda olacaktır.
      7. Margarinler tuz ve su dışında kalan kısmın en az 2/3’ü yağ olacaktır.
      8. Ürünlerin içerdiği tuz oranı etiket üzerinde, içindekiler bölümünde ağırlıkça yüzde "en fazla %..." olarak belirtilecektir. Tuz ilave edilmemiş ürünlerde “tuz eklenmemiştir” ifadesi etiket üzerinde belirtilecektir.
      9. Ticari ismin olduğu ön yüzde, ürünün hangi şekilde adlandırıldığı açıkça görülebilecek şekilde belirtilecektir.
      10. Süt yağlı margarinlerde üründeki toplam yağ oranı ve içindeki süt yağı oranı etikette ticari markanın olduğu yüzde ticari markayla birlikte, açıkça görülebilecek şekilde yazılacaktır.
      11. Bu Teknik şartname kapsamında yer alan ürünlerin bileşiminde; Süt yağı dışında sadece bitkisel yağ içeren ürünlerde “bitkisel” ifadesi,Hayvansal yağ içeren ürünlerde “hayvansal” ifadesi ürün ismi ile birlikte kullanılacaktır.
      12. Etiket üzerinde belirtilmek istenen herhangi bir bitkisel yağın doğal trigliserid yapısı korunmuş olacak ve yağ fazında en az %10 oranında kullanılacaktır. Kullanılan yağın yüzdesi etiket üzerinde ticari ismin yer aldığı ön yüzde açıkça belirtilecektir.

**49-MARUL**

**1**.Bütün, sağlam, taze, temiz ve kuru, toprak bulaşıklı yapraklardan ayıklanmış tipin kendine özgü renginde, iyi oluşmuş, düzgün şekilli, sıkı olacak, üzerlerinde parazit ve hastalıklardan meydana gelen ve yenilmesini engelleyen zararlar, don ve fiziksel hasarlar bulunmayacaktır.

**2**. Göbeği iyi oluşmuş ve tek göbekli olacak, çiçeklenme belirtisi göstermeyecektir. Piyasada satılan en iyi mallardan (1. Sınıf) alacaktır. 500 gr olacaktır.

**3**.Kökleri dip yapraklarına yakın ve düzgün şekilde kesilmiş olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık, yabancı madde bulunmayacaktır. Ambalajlı olacaktır.

**50-MAYDANOZ**

* 1. Temiz olup ıslak olmayacaktır. Çürük, sararmış, pörsük olmayacaktır.
  2. Demetler halinde ve bir demedin de ortalama 30 adet olacaktır.

**51-MISIR KONSERVESİ**

**1**.Mısır konserveleri mahalli adetlere uygun olarak hazırlanmış, piyasada satılan iyi cins ve evsaf, kalite ve terkibinde olacaktır.

**2**.Kapalı kutularda sterilize edilerek hazırlanacak konservelerin üzerinde imalathanenin ismi ve adresinin, muhteviyatındaki gıda maddesinin isminin , çeşidinin, asgari net miktarının ve içine mutad olarak katılmış diğer maddelerin cinslerini ve konservenin seri numarasını bildirir birer etiket bulunacaktır. İmal ve son kullanma tarihi, TSE damgası bulunacaktır.

**3.**Konserve kutuların kapakları içeri çekik veya düz olarak kabarmış, bombe yapmış olmayacaktır. Kutuların hiçbir yerinde delik, çatlak, fazla ezikler içlerine kadar işlemiş derin pas lekeleri bulunmayacaktır. Kutuların yanları lehimle, alt ve üst kapakları makinayla kapatılmış ve kapakların içleri lastik rondollü olacaktır. Kutular piyasa teamüllü şeklinde ve standart miktar ile mısır konservesi içerecektir.

**4**.Evvelce herhangi bir sebeple içeriğinde oluşan gazı kaçırmak amacıyla delinerek lehimlenmiş kutular kabul edilmeyecektir.

**5**.Kutular açıldıkları zaman gaz intişarı çıkmayacak ve içerikleri koku, lezzet, görünüm yönünden doğal, pişmiş iç bezelye evsafında olacaktır.

**6**.Konserveler içinde esas gıda maddeleri ile ilavesine izin verilmiş bulunanlardan başka yabancı bir gıda maddesi veya zararsız da olsa herhangi bir kimyevi madde veya boya katılmış olmayacaktır.

**7**.Konservelerin konulması için kullanılacak olan madeni kutular evvelce hiç kullanılmamış ve okside olmamış tenekeden yapılmış olmalıdır. Konserve içeriği ile temasta bulunan kısımlarla, lastik rondellerde arsenik gibi zehirli maddeler ve kurşun bulunmayacaktır.

**8**.Mısır konserveleri, aynı zamanda bakteriyolojik yönden muayeneye tabi tutulacak ve kati netice için de muayenenin sonucu beklenecektir.

**9**.Muayene için numune olarak alınan ve açılan kutular ile bunların içeriğinde kimyevi ve bakteriyolojik yönlerden görülecek kusurlu yönler numunenin temsil ettiği gurubun tümünü temsil edecektir.

**52-MUZ**

1. Muzlar temiz, sağlam, bütün, parlak renkli, sıkı, iyi gelişmiş olmalıdır.
2. 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.
3. . Bir ambalaj içerisindeki muzlar çeşit, şekil, olgunluk ve renk bakımından bir örnek olacaktır. Muzlar taraklarından ayrılmamış ve her bir tarakta en az 8 muz olacak şekilde getirilecektir. İthal muz olup adet ağırlığı 200±20 gr olacaktır.
4. 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.
5. Muzlar ve bunların içinde bulundukları ambalajlar işleme yerlerinde, depolarda, taşıtlarda fena koku yayan ve bunları kirletecek olan maddelerle bir arada bulundurulmamalıdır.

**53-NOHUT**

1. Yeni sene mahsulü olacaktır. Nohutlar iyi vasıflı, yeteri derecede kurutulmuş, taneleri normal büyüklükte olacaktır.
2. Her ne sebeple olursa olusun ıslatılmış kurutulmuş olamayacaktır.
3. Taneler dolgun olup buruşmuş olmayacaktır. Zararsız, yabancı bitkiler miktarı % 2 den, taş, kum, toprak gibi kısımlar miktarında % 1 den, bit yenik tane miktarı %3 ten, rutubet de % 14 den fazla olmayacaktır.
4. Ağırlaştırıcı yabancı maddelerle karıştırılmış, bozulmuş, suni beyazlaştırılmış, kükürtlenmiş, boyanmış veya herhangi bir amaçla olursa olsun kimyasal maddelerle muamele edilmiş olmayacaktır. İyi pişmiş cinsten olacaktır.
5. 100 gr. Nohut tartıldığında, taş, toprak, kum nebati kısımlar ile cılız yeşil taneler miktarı 2-40 adeti geçmeyecektir. 5 kg.ı geçmeyecek torbalarda ve torbalarda yırtık sökük olmayacaktır

**54-ÖRGÜ PEYNİRİ**

1. Örgü peynir sertçe, kalıplar halinde ve muntazam olarak içi temiz, passız istif edilmiş (ambalajlanmış) olmalıdır.
2. Peynir kalıpları muayenesi için, parmakları kapalı bir elde, kalıbın üzerine hafifçe basılınca, gömülme ve dağılma olmamalıdır.
3. Sertçe kalıplardan maksat, kalıplar, ambalajından rahatça çıkarılabilmelidir.
4. .Ambalajlanmış olmalıdır.
5. Peynirin içi ve dışı beyaz olacak, safi inek sütünden yapılmış ve diğer herhangi bir süt katılmış olmamalı, acı, ekşimiş, küflü, kurtlu, fena kokulu, sünger gibi delikli olmamalıdır.
6. Kalıplar homojen olmalıdır. Tenekelerde kâfi miktarda salamura bulunmalı, tam yağ miktarı en az %45 olmalıdır.

**55-PATATES**

1. Son sene mahsulü ve piyasanın iyi cins, sarı patateslerinden olacaktır.
2. Ezik, çürük, haşere yenikli, kesilmiş, buruşuk, yumuşak, pörsük, donmuş, tegayyür etmiş, çamurlu, topraklı, ıslak, filizlenmiş, hastalıklı veya filizi kırılmış olmayacaktır.
3. Aralarında tesadüf edilebilecek bu gibi kusurlu patateslerden; bu miktarı % 2 yi geçmeyecektir.
4. Çapa yaralı patatesler % 2 yi geçmeyecektir.
5. Kusurlar hariç normal ve iyi vasıflı patatesler alınacak numunenin gramaj analizinde; patateslerin % 50 si 80 gramdan % 30 u 50 gramdan ve mütebaki % 20 si 40 gramdan aşağı olmayacaktır.

**56-PATLICAN**

1. Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins, taze, körpe ve tabii rengini almış kemer patlıcanlardan olacaktır.
2. Çürük, ezik, pörsük, kartlaşmış, (yani çekirdekleri beyazlığını ve yumuşaklığını kaybetmiş, çekirdeklerin rengi sararmış ve sertleşmiş) kırağı çalmış, ham, acı, gün vurmuş olmayacaktır.
3. Patlıcanlar orta büyüklükte olacak ve küçük olmayacaktır.
4. Yeşil renkte patlıcanlar alınmayacaktır.
5. Patlıcanlar en aşağı 150 gram olacaktır.

**57-PİRİNÇ- PİLAVLIK BALDO**

1. Türk Gıda Kodeksi Pirinç Tebliğine uygun olacaktır.
2. Bir önceki yılın mahsulü 1. Sınıf pirinç olacaktır. Ambalaj üzerinde hasadın gerçekleştiği yıl “ürün yılı” olarak yazılmış olmalıdır.
3. Pirincin sınıfı, kırık oranı ve menşei ambalaj üzerinde belirtilmelidir.
4. Pirinç taneleri iyi ve normal vasıflarda uzun taneli (Tip A, Tip B veya Tip C) baldo pirinç olacak ve yeteri derecede kurutulmuş olacaktır.

**58-PORTAKAL**

**1**. Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins, kemale ermiş ve tabii rengini almış, kendine mahsus koku, tat ve lezzetteki portakallardan olacaktır.

**2.**Yeşil,ham, ezik, ekşi, içi kurumuş, susuz, donmuş, kirli, küflü, kabukları kalın ve sertleşmiş olmayacaktır.

**4**.Portakallar piyasa teamülü tahta veya plastik sandık ambalajlar içinde getirilecektir

**59-SALATALIK**

1. Salatalıklar bütün, sağlam, taze görünüşlü, diri, acılaşmamış ve temiz olmalıdır.
2. Salatalıklarda yabancı tat ve koku, anormal dış nem, sararma, çürüme, eziklik, buruşma olmamalıdır.
3. Yeteri kadar olgunlaşmış olmalı fakat çekirdekleri sertleşmemiş olmalıdır.
4. Salatalıklar çeşit, sınıf ve orijin bakımından bir örnek olmalıdır.
5. Salatalıklar bütün, sağlam, taze görünüşlü, diri, acılaşmamış ve temiz olmalıdır.
6. Salatalıklarda yabancı tat ve koku, anormal dış nem, sararma, çürüme, eziklik, buruşma olmamalıdır.
7. Yeteri kadar olgunlaşmış olmalı fakat çekirdekleri sertleşmemiş olmalıdır.
8. Salatalıklar çeşit, sınıf ve orijin bakımından bir örnek olmalıdır.
9. Ortalama ağırlıkları 200±20 gr olacaktır.
10. Ambalajlar, taşıma ve saklamada salatalıkları iyi bir durumda tutacak, sağlığa zarar vermeyecek nitelikte, plastik, mukavva veya diğer uygun materyalden hazırlanmış kutu veya kasa olmalıdır,
11. Plastik ambalajlarda ambalaj içerisine mutlaka kâğıt döşenmelidir.
12. Kullanılan kâğıt ve diğer malzeme, yeni, temiz ve insan sağlığına ve ürüne zarar vermeyecek nitelikte olmalıdır.
13. Ambalajların içinde toprak, yaprak vb. yabancı maddeler bulunmamalıdır.

**10.**Salatalıklar ve bunların içinde bulundukları ambalajlar işleme yerlerinde, depolarda, taşıtlarda fena koku yayan ve bunları kirletecek olan maddelerle bir arada bulundurulmamalıdır.

**60-SARIMSAK**

1. Sarımsaklar sağlam, yeni sene ürünü, başları iri dişli, sıkı, temiz, beyaz ile açık krem rengi tonlarında, kendine has keskin koku ve tatta (ağzı yakacak derecede) olmalıdır.

**2**.Sarımsaklar küflerden, hastalıklardan, topraktan, gübre ve ilaç artıklarından, dış kabuklardan, saplardan, yabancı tat ve kokudan, yapraklardan ve köklerden, canlı ve ölü böceklerden, böcek kalıntılarından, çıplak gözle veya herhangi bir durumda büyüteçle görülebilen kemirici zararlarından arınmış olmalıdır. Dondan hasar görmüş, filizlenmiş, küflenmiş olmamalıdır.

**3**.Sarımsak temiz, sağlam ve kuru ambalajlara konulmalıdır. Demetler halinde olacaktır. Ambalaj kabının yapıldığı madde ürünü etkilememeli, fakat ürünü ışıktan ve rutubetten korumalıdır.

**4**.Ambalajlar taşıma sırasında ürünü iyi bir şekilde muhafaza edecek ve insan sağlığına zarar vermeyecek uygun malzemeden yapılmış olmalıdır.

**5**.Sarımsaklar ve bunların içinde bulundukları ambalajlar işleme yerlerinde depolarda, taşıtlarda fena koku yapan ve bunları kirletecek olan maddelerle bir arada bulundurulmamalıdır.

**61-SİVRİ BİBER**

1. Piyasada satılan iyi cins taze biberlerden olacaktır.
2. Kızarmış, ezik, çürük, kesilmiş, gevşemiş, çamurlu, tozlu, topraklı ve acı olmayacaktır.
3. Koyu yeşil renkli olacaktır.

**62-SİYAH ZEYTİN**

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

**63-SUSAM**

**1**.Ürünler kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.

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

**3**.Ambalajı taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürünler yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir. Ambalaj üzerinde ürünün İSO veya HACCP belgesine sahip olduğunu gösteren işaretler bulunmalıdır.

**4**.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.

**64- SÜT UHT YAĞLI (1 litre/adet)**

1. Türk Gıda Kodeksi Çiğ Süt ve Isıl İşlem Görmüş İçme Süt Tebliğine ve TSE 1192’ ye uygun olmalıdır.
2. TÜRK GIDA KODEKSİ ÇİĞ SÜT VE ISIL İŞLEM GÖRMÜŞ İÇME SÜTLERİ TEBLİĞİ (TEBLİĞ NO: 2000/6) Ek-C ‘de yer alan mikrobiyolojik kriterlere uygun olmalı
3. Ref: Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliğ,5996 (Yayımlandığı R.Gazete: 29.12.2011\_28157) EK C; Çiğ inek sütü tesadüfi örneklemeyle yapılan kontrollerde aşağıda verilen biyolojik normları karşılamalıdır.
4. Toplam canlı bakteri sayısı 30 oC' de ( ml de) ≤ 100 000 adet (a)Staphylococcus aeureus 1 ml de: (m=100, M=500, n= 5,c=2)Salmonella 25 ml de bulunmamalıdır.n=5, c=0, m=0, M=0
5. En az %3 süt yağı içermelidir ( tam yağlı) Diyetisyen tarafından gerekli görüldüğü hallerde yarım yağlı yoğurt istenebilir.
6. UHT içme sütü: Çiğ sütün kimyasal, fiziksel ve duyusal özelliklerinde en az değişikliğe yol açarak bozulma yapabilen tüm mikroorganizmaların ve bunların sporlarının UHT işlemi ile yok edilerek opak ambalaj veya paketleme ile opak hale getirilen ambalajlara aseptik koşullarda dolum yapılması ile elde edilen içme sütüdür
7. Sütler; kendine has hoş tat, koku, renk ve kıvamda olmalıdır..Sütler, içerisinde doğal niteliğini ve bileşimini bozacak yabancı maddeler içermemeli; her ne surette olursa olsun başka maddelerle karıştırılmış olmamalı veya içinden herhangi bir maddesi alınmış olmamalıdır.
8. Sütlerin içerisinde toz, gübre, kıl, bitki artıkları, böcekler, kan, cerahat ve benzeri gibi herhangi bir yabancı madde bulunmamalıdır
9. Bu kapsamda yer alan ürünler ambalajlanması ve işaretlenmesi "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Ambalajlama ve Etiketleme - İşaretleme Bölümü ile 25/8/2002 tarihli ve 24857 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan "Türk Gıda Kodeksi – Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği"nde yer alan hükümlerin yanı sıra aşağıdaki kurallara da uyulmalıdır:
10. 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.
11. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır.Ürünlerin taşınması ve depolanması, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nin Gıdaların Taşınması ve Depolanması bölümünde yer alan kurallar ile 16/5/1986 tarih ve 19109 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan 3285 sayılı Hayvan Sağlığı ve Zabıtası Kanunu ve 15/3/1989 tarih ve 20109 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Hayvan Sağlığı ve Zabıtası Yönetmeliği’ne uygun olmalıdır.
12. Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, malın adı, net ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihi bulunmalıdır.
13. 200 cc ve 1 litrelik hermetik olarak kapatılmış ambalajlarda teslim edilmelidir.
14. Son kullanma tarihinden önce bozulan numuneden farklı çıkan ambalajlar sözleşmeye göre değiştirilecektir.
15. 1 litrelik tetrapak ambalajlarda teslim alınacaktır.

**65-TAHİN**

**1.** Birinci sınıf piknik tahin olmalıdır.

**2.** Tahinlerde Gıda Katkı Maddeleri yönetmeliğinde konulması kabul edilen maddeler dışında hiçbir yabancı madde bulunmayacaktır.

**3.** Tahinler duysal, fiziksel, kimyasal ve bakteriyolojik özelliklerini bozmayacak ve insan sağlığına zarar vermeyen nitelikteki plastik ambalajda olacaktır..

**4.** 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.

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

**66-TAVUK BUT**

1. Türk Gıda Kodeksi Et ve Et Ürünleri Tebliğine (2012/74) uygun olacaktır.
2. Strafor tabaklarda ve taze kesim olmalıdır.
3. Şoklanmış etler kabul edilmeyecektir.
4. Baharatlanmış olmamalıdır.
5. Taşıma, ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

**67-TAVUK ETİ (Kemiksiz göğüs fileto)**

1. Türk Gıda Kodeksi Et ve Et Ürünleri Tebliğine (2012/74) uygun olacaktır.
2. Kemik ve deriden arındırılmış 150-200 gr ağırlığında olmalıdır.
3. Strafor tabaklarda ve taze kesim olmalıdır.
4. Şoklanmış etler kabul edilmeyecektir.
5. Baharatlanmış olmamalıdır.
6. Taşıma, ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

**68-TAZE FASULYE**

1. Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins Ayşe kadın veyasırık-çubuk fasulyelerden olacaktır. Taze, körpe olacaktır, büküldüğünde kırılacak, kılçıksız olacaktır.

**2.**Çamurlu, ıslak, pörsük, sararmış, kartlaşmış, çürük, yeşil kanatları körpe olup odunlaşmamış ve sertleşmemiş olacaktır.

**69-TEL ŞEHRİYE**

1. Gıda mevzuatında tarif edilen şekilde buğday unu ve buğday irmiğinden usulüne göre üretilmiş olacaktır. Nişasta karıştırılmış olmayacaktır.
2. Şehriyeler % 1 tuz ihtiva eden kaynar suda 15 dakika pişirildiğinde hepsi pişmiş olacak fakat dağılmayacaktır. Toplam azot miktarı % 1,3 ten çok 2,3 ten az olacak, rutubet miktarı % 13 ü geçmeyecektir.

Ambalajlar üzerinde cinsi, irmikten yapıldığı, net ağırlığı, yapanın adı, adresi ve tanıtıcı adresini gösterir okunaklı yazı veya bu hususları ihtiva eden etiket yapıştırılmış olacaktır

**70-TEREYAĞI**

**1**.Tat ve kokusu hoş, yabancı tat ve koku bulunmaz

**2**. Süt yağı miktarı kütlece en az %82 olmalı,

**3**.Asiditesi (süt asidi cinsinden) en çok % 27 olmalı.

**4**.Homojen renkte ve 1 gr da 20 den fazla küf ve maya bulunmamalıdır.

**5.**Tereyağında gıda katkı maddeleri yönetmeliğince konulması kabul edilen maddeler dışında hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.

**6**.Rutubet miktarı kütlece en çok %15 olmalıdır.

**7**.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.

**71-TOZ KIRMIZI BİBER**

**1**.Yeni sene mahsulü olacaktır.

**2**.Piyasada satılan en iyi cinsten kendine özgü tat ve renkte pul biberden olacaktır.

**3**.Yapıldığı biberin çekirdeklerini içermeyecektir.

**4**.Ele alındığında renk ve yağ vermeyecektir.,

**5.**Bayatlamış,küflenmiş,bozulmuş ve boyanmış olmayacaktır.

**6**.İçerisinde yabancı madde canlı ve cansız böcek ve artıkları bulunmayacaktır.

**7**.Ambalajları,taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte hava ve nem geçirmeyecek,insan sağlığına zarar vermeyecek bir malzemeden yapılmış olacaktır.

**8.**Orijinal 1 kg’lık ambalajlarda teslim edilecektir.

**9.**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 ‘’Tarım ve Köyişleri Bakanlığının Gıda Sicil ve Gıda Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır.

**İstenilen analiz metodları:** Aflatoksin/Para Red Tayini (HPLC)

**72-TOZ ŞEKER (Şeker pancarından)**

1. Kristalize toz şeker, şeker pancarından elde edilmiş TSE 861:2007’ye uygun olmalıdır.
2. Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliğine uygun olacaktır.
3. 5-10 kilogramlık naylon ambalajlarda teslim edilecektir.
4. Fiziksel özellikler: Şeker küflenmiş, ıslanmış, topaklanmış, yabancı madde karışmış olmamalıdır.

**73-TUZ**

1. Türk Gıda Kodeksi Tuz Tebliğine uygun iyotlu sofra tuzu olacaktır.
2. Sofra tuzuna 25-40 mg/kg oranında potasyum iyodat olmalıdır.
3. İyot için belirlenmiş üst limit + 3 mg/kg farklılık gösterebilir.
4. Rutubeti en çok %0.5 ,
5. Suda çözünmeyen maddesi %0,2,
6. Toplam sertliği %0,194,
7. Toplam demir%0,0000709,
8. Arsenik miktarı %0,005,
9. Solusyon görünüşü berrak olmalı ve %99 NaCl içermelidir.
10. Homojen olur ve tane büyüklüğü; göz açıklığı 1000 µm'lik elekten tamamı, 210 µm'lik elekten ise en çok % 20’lik kısmı geçecek büyüklükte olur.
11. Bozulma ve küflenme dahil her türlü yabancı koku ve tatlardan arı olmalıdır.
12. Küflerden, canlı böceklerden ve ölü böceklerden, böcek parçacıklarından ve kemirgen hayvan pisliklerinden arı olmalıdır
13. Yerli menşei olmalı ve sözleşme süresince aynı markada ürün getirilmelidir.
14. Sofralık tuz, ürünü etkilemeyen ışık ve rutubet girişi ve uçucu madde kaybından koruyan bir malzemeden yapılmış , temiz ve sağlam kutularda ambalajlanmalıdır.
15. Ambalajlar 3 kg lık orijinal ambalajlarda olmalıdır.
16. Ambalaj üzerinde ürün adı markası, ve ticarı ismi parti ve kod numarası net kütlesi belirtilmelidir.
17. Son kullanım tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürün yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.

**74-ÜZÜM PEKMEZİ**

**1**.Kendine has koku ve lezzette olacaktır.

**2**.Piyasada satılan üzüm pekmezinin en iyisi ve en kalitelisi olacaktır.

**3**.Mal teslim tarihi itibariyle en az 1 yıl kullanımlı olacaktır.

**4**.Ürünler duysal, fiziksel, kimyasal ve bakteriyolojik özelliklerini bozmayacak ve insan sağlığına zarar vermeyen nitelikteki plastik poşette olacaktır.

**5**.Üzüm pekmezi piyasada bulunan 1. Sınıf ürün olacaktır. azami 2 kg ambalajda olacaktır..

**6**.Ambalajların üzerinde firmanın adı , adresi ,ticari ünvanı veya varsa tescilli markası adı ve çeşidi brüt ağırlığı net ağırlığı ilgili standardın işareti ve numarası imal tarihi (ay ve yıl olarak) yazılı bulunacaktır.

**7**.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.

**75-VANİLYA ( 10 Adet/Paket)**

1. Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliğine uygun olmalıdır.
2. Vanilya baklaların kurutulduktan sonra herhangi bir ilave işlem yapılmaksızın öğütülmesinden elde edilecektir.
3. Kendine özgü olmalı, kötü koku içermemeli.
4. Kendine has tat, koku, renkte olmalı içinde hiçbir yabancı madde bulunmayacaktır.
5. Bayatlamış, küflenmiş, bozulmuş olmayacaktır.
6. 5 gramlık 15 li ambalajlarda teslim edilecektir.
7. Yerli menşei olmalı ve sözleşme süresince aynı markada ürün getirilmelidir
8. Ambalajı taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek malzemeden yapılmış olmalıdır.
9. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9’uncu bölümündeki gibi olacaktır.
10. Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, malın adı, net ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihi bulunmalıdır.

**76-YEŞİL SOĞAN**

**1**.Dış etkenlerden zarar görmemiş, sağlam, temiz, taze, tohuma kaçmamış, kök saçları çamursuz, iyi gelişmiş olacak, çeşidi tipik renk özelliğini gösterecektir.

**2**. Beyaz gövde ve yeşil yaprak kısmı ezilmemiş, berelenmemiş ve soğan başı oluşmamış olacak, üzerlerinde parazit ve hastalık nedenleriyle oluşan zararlar bulunmayacaktır.

**3.**Piyasada satılan taze soğanların en iyi cinsinden (1. Sınıf) olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış nem, yabancı madde bulunmayacaktır.

**4**.Taze soğanlar dağınık olmayacaktır. Demetler halinde olacaktır

**77-YEŞİL ZEYTİN**

**1**.Yeşil zeytin yeşilden sarı yeşile kadar değişen renklerdeki, yeme olgunluğunu kazanmış, normal iriliğe erişmiş tanelerin çeşitli metotlar ile acılığının giderilmesi sureti ile hazırlanan mamuldür. **2**.Yağlı çizik salamura yeşil zeytin (kokteyl) olacaktır.

**3.**Zeytinler, temiz sağlam olmalı, yabancı tat ve koku ihtiva etmemelidir. **4.**Grup ve tipine has yeme olgunluğunda ve yenilebilir özellikte olmalıdır **5**.Ambalaj içindeki zeytinlerin çeşitleri, sınıfı, gurubu, tipi, sitili aynı olmalıdır

**6.**Kirli ,kokuşmuş, özellikleri kaybolmuş, kurtlanmış olmamalıdır

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

**78-YOĞURT- TAM YAĞLI**

1. Türk Gıda Kodeksi Fermente Süt Ürünleri Tebliğine, TSE 1330 a uygun olacaktır.
2. Süt yağı oranı en az %3,8 olan tam yağlı yoğurt olacaktır.
3. 1500 ila 5000gram arasındaki ambalajlarda teslim edilecektir.
4. Yoğurtların kıvamı normal ve pürtüksüz, yüzeyi düzgün olacak, tadı ekşi olmayacaktır.
5. Parlak süt renginde, serum ayrılması oluşmamış, çatlak ve gaz kabarcığı bulunmayan, temiz ve homojen yapıda olmalıdır.
6. Dille damak arasında kolay dağılmayan dolgun yapıda olacaktır.
7. Ekşimsi, acımsı, küfümsü, sabunumsu ve yanık tatta olmayacak, alkolümsü, yanık, is veya yabancı koku içermeyecek, dipte tortu olmayacaktır.
8. İçerisinde sağlığa zararlı veya zararsız herhangi bir yabancı madde bulunmamalıdır.

**79-YUFKA (6 Adet/Paket)**

**1.** TSE 10443 ve Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

**2.** Nem oranı %20 yi geçmeyecektir.

**3.** Yufkaların teslimi malın özelliğini bozmayan, dışarıdan görülebilen ve insan sağlığına zarar vermeyen temiz plastik ambalajlar içinde olacaktır.

**80-YUMURTA (30’luk)**

* + - 1. Yumurtanın şekli muntazam olmalı, girintili çıkıntılı pürüzler olmamalıdır.
      2. Kabukta çatlak, pislik, kan lekesi bulunmamalıdır.
      3. Yumurtalar yıkanmamış/yağlanmamış olmalı, üzerindeki parlak cilalı kısım kaybolmamalıdır.
      4. Hava boşluğu yüksekliği en çok 6 mm’yi geçmemelidir.
      5. Kırıldığı zaman kendinde mahsus tamamen saf tabii tazelik, koku ve tadı haiz olmalıdır.
      6. Tabağa kırıldığında sarısı kubbeli,rengi parlak olmalı, parmakla basıldığında hemen dağılmamalıdır.
      7. Yumurtalar A sınıfı ve L-Büyük Boy olmalı, ortalama olarak bir yumurta ağırlığı 63-72 gr arasında olmalıdır.
      8. Yumurtalar,Türk Gıda Kodeksi Yumurta Tebliğine (2014/55) ve TSE’ye uygun olmalıdır.

Yumurtaların üzerinde işletme numarası ile üretim/yumurtlama tarihi bulunmalıdır

**DİĞER SEBZE VE MEYVELER**

* + - 1. Diğer sebze meyveler, iyi kalitede ve 1. sınıf niteliklere sahip olacaktır. Dış etkenlerden zarar görmemiş, düzgün şekilli, diri, sağlam, bütün, olgun, temiz, taze görünüşlü, kendine has tat ve kokuda olacaktır.
      2. Yumuşamış, gevşemiş, parçalanmış, rengini kaybetmiş, küflenmiş, donmuş olmamalı; kesikler, kemirici izleri ve berelenmeler bulunmayacaktır.
      3. Meyve ve sebzeler iyi gelişmiş olacak, üzerinde parazit ve hastalıklarla, soğuktan oluşan zararlar bulunmayacaktır.
      4. Meyve ve sebzeler ezik, çürük, kötü kokulu, çamurlu, topraklı, gübreli, buruşmuş, pörsük, böcekli, larvalı, kurtlu, kurt yenikli olmayacaktır.
      5. Teslim edilen partideki meyve ve sebzeler çeşit, tip, sınıf, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olacaktır.
      6. Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olacak ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmayacak, ürün ile etkileşim göstermeyecektir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olacaktır.

21/09/2023

Kadime PESEN DUMAN

Okul Müdürü