

T.C.
MILLÎ SAVUNMA BAKANLIĞI
TEKNİK HİZMETLER DAİRESİ BAŞKANLIĞI
ANKARA

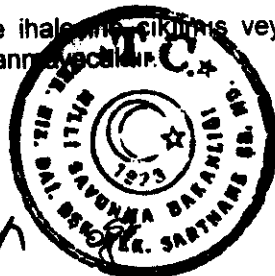
**YUMURTA
TEKNİK ŞARTNAMESİ**

SARTNAME NO:
TEK.H.: 06-163D

TARİH _____ :
OCAK 2016

1. Bu onaylı teknik şartname, yayım tarihinden itibaren yürürlüğe girer.
2. Bu onaylı teknik şartnamenin yürürlükten kaldırılma tarihi:
31 Aralık 2021
3. Bu onaylı teknik şartname üzerinde, değişiklik yapılamaz.
4. Mart 2012 tarihli ve TEK.H.: 06-163C numaralı Yumurta Teknik Şartnamesi yürürlükten kaldırılmıştır.
5. Bu onaylı teknik şartname, kapak dahil toplam 6 (altı) sayfadan ibarettir.

[1] Bu tarihten önce ihale edilmiş veya sözleşmesi imzalanmış dosyalarda, "yürürlükten kaldırılma tarihi" hükmü uygulanmayacaktır.



1. KONU

Bu teknik şartname, Türk Silâhlı Kuvvetleri ihtiyacı için satın alınacak **Yumurta** teknik özelliklerini, denetim ve muayene metotlarını ve ilgili diğer hususları konu alır.

2. GENEL HUSUSLAR

2.1. Tanımlar

2.1.1. Hazır Ambalajlı Gıda: Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği'nde tanımlandığı gibidir.

2.1.2. Yabancı Madde: Doğal olarak yumurtanın yapısında yer almayan iç ve dış kaynaklı, gözle görülebilir organik ve inorganik maddeler; yumurta içinde bulunabilecek kan lekeleri, kanlı oluşumlar, et benekleri, embriyonal oluşumlardır.

2.1.3. Yumurta: Türk Gıda Kodeksi Yumurta Tebliği'nde tanımlandığı gibidir.

2.1.4. Teknik şartnamede tanımı yapılmayan hususlar, Türk Gıda Kodeksi Yumurta Tebliği'nde ve Ekim 2015 tarihli TS 1068'de tanımlandığı gibidir.

2.2. Kapsamı

2.2.1. Bu teknik şartname, Türk Gıda Kodeksi Yumurta Tebliği'nde belirtilen A sınıfı kabuklu tavuk yumurtalarını kapsar.

2.2.2. Bu teknik şartname diğer kanatlı hayvan kabuklu yumurtaları, kuluçkalık yumurtalar ile sıvı, konsantre edilmiş, kurutulmuş, dondurulmuş, toz haline getirilmiş, kristalize veya koagüle edilmiş ve diğer şekillerde işlem görmüş yumurtalar ile gıda sanayisinde kullanılan B sınıfı yumurtaları kapsamaz.

2.2.3. Sınıflandırma

2.2.3.1. Ağırlık Sınıfları

2.2.3.1.1. XL- Çok Büyük

2.2.3.1.2. L- Büyük

2.2.3.1.3. M- Orta

2.2.3.1.4. S- Küçük

3. İSTEK ve ÖZELLİKLER

3.1. Genel İstekler

3.1.1. Satın alınacak yumurtanın ağırlık sınıfı, **ihale dokümanında** belirtildiği gibi olacaktır.

3.1.2. Yumurta, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği ve Türk Gıda Kodeksi Yumurta Tebliği'nde yer alan ve bu teknik şartnamede belirtilmeyen hususlara uygun olacaktır. Bu husus yüklenici tarafından gıda üreticisinin yazılı beyanına dayalı olarak muayenelerde Muayene ve Kabul Komisyonuna yazılı olarak taahhüt edilecektir.

3.1.3. Kalite güvence ve ürün kalite belgeleri ile ilgili hususlar, yürürlükte olan TSK Mal Alımları Kalite Güvence Hizmetleri Yönergesinde yer alan esaslar dahilinde, **ihale dokümanında** belirtildiği gibi olacaktır.

3.1.4. Kodlandırma işlemi, yürürlükte olan MSB Millî Kodlandırma Hizmetleri Yönergesi esaslarına göre yapılacaktır.

3.2. Teknik İstekler

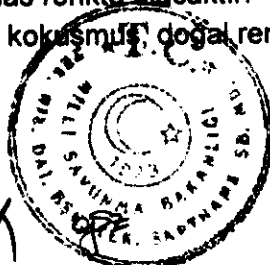
3.2.1. Duyusal ve Fiziksel Özellikler

3.2.1.1. Kendine has tatla olacak, yabancı tat içermeyecektir.

3.2.1.2. Kendine has kokuda olacak, yabancı koku içermeyecektir.

3.2.1.3. Kendine has renkte olacaktır.

3.2.1.4. Çürümüş, kokmuş, doğal renk ve kokusunu kaybetmiş olmayacaktır.



- 3.2.1.5. Yumurtanın ağırlığı, ağırlık sınıfına göre, Türk Gıda Kodeksi Yumurta Tebliği'nde yer alan toleranslar dahilinde belirtilen limitlere uygun olacaktır.
- 3.2.1.6. Yumurta kabuğu hafif pütürler haricinde sağlam yapılı, çatlaksız ve kırıksız olacaktır.
- 3.2.1.7. Yumurta kabuğunun şekli normal olacaktır.
- 3.2.1.8. Yumurtalarda hava boşluğu, Türk Gıda Kodeksi Yumurta Tebliği'nin EK-1'inde belirtilen özelliklere uygun olacaktır.
- 3.2.1.9. Yumurta akı, berrak, saydam ve jel kıvamında olacaktır.
- 3.2.1.10. Yumurta akı, yabancı madde içermeyecektir.
- 3.2.1.11. Yumurta sarısının ışık muayenesinde görünümü, Türk Gıda Kodeksi Yumurta Tebliği'nin EK-1'inde belirtilen özelliklere uygun olacaktır.
- 3.2.1.12. Yumurta sarısı, yabancı madde içermeyecektir.
- 3.2.1.13. Yumurta içeriğinde gözle görülebilir embriyo bulunmayacaktır.

3.3. Ambalajlama ve Etiketleme İstekleri

- 3.3.1. Gıda ile temas eden ambalaj malzemesi, gıdalarda kullanılabilir olacaktır. Bu husus, yüklenici tarafından gıda üreticisinin yazılı beyanına dayalı olarak muayenelerde Muayene ve Kabul Komisyonuna yazılı olarak taahhüt edilecektir.
- 3.3.2. Yumurtalar viyoller içinde ambalajlanmış olacaktır.
- 3.3.3. Etiket bilgileri, Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği ve Türk Gıda Kodeksi Yumurta Tebliği hükümlerine uygun olacaktır.
- 3.3.4. Ambalajlama ve etiketleme ile ilgili diğer hususlar, **ihale dokümanında** belirtildiği gibi olacaktır.

4. DENETİM VE MUAYENELER İÇİN NUMUNE ALMA

- 4.1. Denetim ve Muayeneler için numune alma işlemi, yürürlükte olan TSK Mal Alımları Denetim, Muayene ve Kabul İşlemleri Yönergesi esaslarına göre yapılacaktır.
- 4.2. Ağırlık sınıfı, ambalajı, ambalaj ağırlığı, üretim tarihi veya son tüketim tarihi veya yumurtlama tarihi, parti veya seri numarası aynı olan ve bir defada muayeneye sunulan yumurtalar bir parti sayılacaktır.
- 4.3. Numune alma işlemi, Ekim 2015 tarihli TS 1068'e göre yapılacaktır.

5. DENETİM VE MUAYENE

5.1. Genel Hususlar

- 5.1.1. Denetim ve muayeneler, yürürlükte olan TSK Mal Alımları Denetim, Muayene ve Kabul İşlemleri Yönergesi esaslarına göre yapılacaktır.
- 5.1.2. Yüklenici tarafından karşılanan ve muayenelerde kullanılacak tüm cihaz ve ölçü aletlerinin kalibrasyonlarının yapıldığına dair kalibrasyonu yapan akredite firma/kurum veya kuruluşun verdiği muayene esnasında geçerliliği bulunan belge/sertifika, muayeneler sırasında Muayene ve Kabul Komisyonuna ibraz edilecektir.

5.2. Denetim ve Muayene Metotları

5.2.1. Fiziksel Muayene

- 5.2.1.1. Duyusal Muayene: Ekim 2015 tarihli TS 1068'de "Duyusal Muayene" başlığı altında yer alan metoda göre yapılacaktır. Ayrıca haşlanarak katı hale getirilen yumurtaların koklanarak ve tadılarak duyusal muayenesi yapılacaktır.
- 5.2.1.2. Ağırlık Sınıfı Tayini: Tartılarak yapılacaktır.
- 5.2.1.3. Hava Boşluğu Tayini: Ölçülerek yapılacaktır.

Q.12



Q.12

5.2.1.4. Yumurta Sarısının Muayenesi: Ekim 2015 tarihli TS 1068'de "Fiziksel Muayene" başlığı altında yer alan metoda göre yapılacaktır.

5.2.1.5. Yabancı Madde Aranması: Gözle ve elle incelenerek yapılacaktır.

5.2.1.6. Ambalaj Muayenesi: Gözle ve elle incelenerek, tartılarak ve ayrıca etiketlerin etiketleme ve işaretleme ile ilgili özellikleri içerip içermedikleri kontrol edilerek yapılacaktır.

5.2.2. Analizler, yukarıda belirtilen metotlar kullanılarak veya spektrometre/ spektrofotometre, ICP spektrofotometre, Atomik Absorpsiyon, Gaz Kromatografisi, HPLC veya teknolojik gelişmelerin paralelinde geliştirilen diğer cihazlar kullanılarak da yapılabilecektir.

6. YARARLANILAN KAYNAKLAR

6.1. Teknik şartnamede yer alan atıf yapılan doküman.

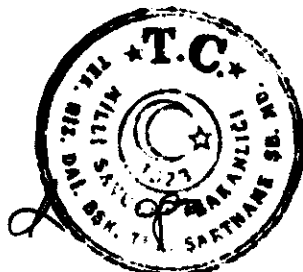
6.2. MSB'nin Mart 2012 tarihli ve TEK.H.: 06-163 C sayılı Yumurta Teknik Şartnamesi.

6.3. MSB'nin 06 Mayıs 2014 tarihli, MTKY: 81152941-4490-394-14/Tek.Hiz.D.Tek.Şartname Ş. sayılı ve "Teknik Şartnamelerden Çıkarılması Planlanan Hususlar" konulu yazısı.

6.4. MSB'nin 23 Ocak 2015 tarihli, MTKY: 81152941-4490-72-15/Tek.Hiz.D.Tek.Şartname Ş. sayılı ve "Teknik Şartnamelerin Yürürlük Süreleri" konulu yazısı.

7. EKLER

7.1. Yoktur.



HAZIRLAYAN VE ONAYLAYAN MAKAM:

TEKNİK ŞARTNAMEYİ HAZIRLAYANLAR



Alev DOĞRU
Gıda Müh.
K.K.Loş.K.İğı



Serkan KART
İkm.Üçvş.
Dz.K.İk.D.Bşk.İğı



Gülsüm RENÇBER EKMEKÇİ
Gıda Müh.
Hv.Loş.K.İğı



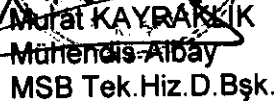
Gözde HACIBALOĞLU
Gıda Müh.
MSB Tek.Hiz.D.Bşk.İğı

İNCELENMİŞTİR

Gıda Ks.Md.Yrd.Vek.
De.Me.Müh.O.DEMİRDÖĞEN 


Ayşe Gül CUDHA
Mühendis Yarbay
Tek.Şartname Ş.Md.




Murat KAYRAKÇIK
Mühendis Albay
MSB Tek.Hiz.D.Bşk.