

### **EK:3**

## **GIDA VE TEMİZLİK MALZEMELERİNE AİT TEKNİK ŞARTNAME VE EVSAFLAR**

### **KAHVALTI, KUMANYA, ÖĞLE VE AKŞAM YEMEĞİ HAZIRLANMASINDA KULLANILACAK MALZEMELERİN EVSAFLARINI BELİRTİLEN TEKNİK ŞARTNAMESİ**

Yüklenici mutfağında yapılacak ve Geri Gönderme Merkezi yemekhanesinde sunumu yapılacak olan gıda evsaf şartnamesindeki yiyecek maddelerinin gıda maddeleri tüzüğü, Türk Gıda Kodeksi ile Türk standartlarına uygun olması şarttır. 5179 sayılı gıdaların üretimi tüketimi ve denetlenmesine dair kanun kapsamındaki ürünler için “ Gıda Sicil veya Gıda Üretim Sertifikası” olmalıdır. Yüklenici tarafından kullanılan gıda malzemelerinde herhangi bir bozulma, kokuşma olması halinde yüklenici bunları değiştirmekte mükelleftir.

5996 Sayılı veteriner Hizmetleri Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu; benzer şekilde çıkarılmış ve çıkarılacak (Resmi gazetede yayımı veya yürürlük tarihi geçerli olmak üzere ) kanun, kanun maddesi, KHK, tüzük, yönetmelik, vb, yasal düzenlemeler ile getirilen sorumluluk ve yükümlülükler yerine getirilecek ve bu tür düzenlemeler ile belgeler idareye ibraz edilecektir.

### **GIDA MALZEMELERİNE AİT TEKNİK ŞARTNAME ÖZELLİKLERİ**

#### **ET VE ET ÜRÜNLERİ EVSAFI**

**1. KIRMIZI ET:** Etler Sağlık Bakanlığınca müsaade edilmiş mezbahası olan yerlerde ve bu mezbahalarda kesilmiş olacaktır. Hayvan Sağlık Zabıta Tüzüğü ve etleri Teftiş Yönetmeliği Hükümlerine göre muayene edilmiş ve buradaki şartlara uygun olarak damgalanmış olacaktır. Sığırların kesim öncesi canlı muayenesi (Antemorten muayene) ve kesim sonrası muayenesi (Postmorten muayene) veteriner hekim kontrolünü gösteren yenilebilir damgası bulunacaktır.

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

**2. ET DÖNER:** Taze rengi parlak ve canlı, üzerinde kan artığı ve yabancı madde (kıyma, sakatat ve diğer organların parçaları) olmamalıdır. Döner eti yumuşak olmalı, marina edilmiş olmalı şişe takılı vaziyette kesime hazır 30 kg'lık, 60 kg'lık, ve 120 kg'lık şişlerde ocaklara takılmak üzere taze olarak teslim edilecektir. Porsiyonda 150 g çiğ olarak dana eti kullanılacaktır. Pişirilen et dönerin %90'ı yaprak (rostoluk) et ve %10 u kuyruk yağından olacaktır.



### 3. BEYAZ ET (TAVUK PİRZOLA, BAGET, FLETO, BUT-GÖĞÜS)

Gelen etler üzerinde firma amblemi ve kesim tarihini, son kullanma tarihini, ağırlığını belirten etiket bulunacaktır. İthal ve don etler kabul edilmeyecektir. Pirzola ve baget için, porsiyon ağırlığı 2 adet için toplamda 200-250 g arasında olacaktır. Kemik ve kıkırdak kıvrımları temizlenmiş olacaktır. But-Göğüs eti için porsiyon ağırlığı 200-250 g arasında olacaktır. Alınacak tavuk etleri 40-42 günlük tavuklardan elde edilmiş olacaktır. But için derinin kesilmesinden, yırtılmasından veya kopmasından ileri gelen et çıplaklığı olmayacaktır.

Derisi tüylerinden iyice temizlenmiş olacaktır., Baş, boyun, ayaklar, kursak, kuyruk, kuyruk üstü yağ guddesi, solunum borusu, iç yağlar, bağırsak, yutak, böbrek, döllenme organları, akciğerleri, karaciğer, taşlığı vb. iç organlarından tamamen temizlenmiş olacaktır.

Gelen et yüzeyinde lekelenme, morarma, beneklenme, çürük olmayacaktır. Gelen etlerde ekşi koku olmayacaktır. Gelen etlerde tüy diplerinde tam veya yarı belirgin kan lekeleri olmayacaktır. Etler usulüne uygun kesilip temizlenmiş, insan besini olarak tüketime engel bir durumda olmayıp günlük kesim olacaktır. Gelen tavuk etleri çok zayıf, iyi gelişmemiş veya kaşektik (yeterli gelişme gösterememiş) olmayacaktır. Derisi anormal derecede koyu renkli olmayacaktır. Veteriner hekim tarafından muayenesi yapılmış olup bunu belirten belge muayene komisyonuna sunulacaktır. Et yüzeyindeki herhangi bir kir, kan artığı, tüy olmayacaktır. Temiz, hijyenik plastik kasalarda ve gıdayla temasında sakınca olmayan ambalaj materyaline sarılmış olacaktır. Etler 1-3°C'de gelecektir. Taşıma aracının soğuk hava tertibatlı (frigofirik)özellikte olacak ve soğutucusu malın taşınması ve boşaltılması sırasında da çalışır durumda olacaktır. Teslimata çıkacak etler, araca yüklenmeden önce 0-3°C arasındaki soğuk hava depolarında, hijyenik poşetlerde muhafaza edilmiş olacaktır. Bu Teknik Şartnamede bahsedilmeyen diğer hususlar Türk Gıda Kodeksi ve ekleri hükümlerinde belirtilen esaslar dahilindedir.

**4. BALIK:** Kokusuz, pullar parlak, gözler berrak, hafif kabarık, kornea parlak ve şeffaf olmalıdır. Solungaç kapağı kapalı ve koyu kırmızı adale kısmı elastiki ve iç organları temizlenmiş olmalıdır. Strafor kutularda buzlanmış olarak teslim edilmelidir. Balıklar soğutuculu (frigofirik) ambalajlarda taşınmalı, ürün +4 derecede teslim edilmelidir. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından verilen veteriner sağlık raporu ve dezenfeksiyon belgesi

olmalı, bu belgelerde balığın üretim tarihi, teslim tarihi, yüklenici ismi ve kaşesi, adeti, ağırlığı, markası ve bu belgelerin o balığa ait olduğunu gösteren seri numarası yer almalıdır.

**YUMURTA:** Yumurtalar sağlıklı evcil tavuktan elde edilmiş olmalıdır. Yumurtalar, 27.03.2000 yılında Resmi Gazete’de yayınlanan Türk Gıda Kodeksi’nin Yumurta ve Yumurta Ürünleri Tebliği’ne uygun nitelikte olmalıdır. Kabukları sağlam, su veya başka bir sıvı ile yıkanmamış, zımparalanmamış, temiz, kendine özgü tat ve renkte, beneksiz, kansız, kokusuz olmalı, yabancı madde bulunmamalıdır. Yumurtalar çatlak, ıslak, küflü, bozuk ve çürük olmamalıdır. Yumurta sarı kabuklu olmalı ve her bir yumurta tartıldığında 60 gr’dan az ve kabuk kalınlığı 0,2 mm’nin altında olmamalıdır. Muayene için ayrılan her ambalaj içerisindeki yumurtalar, gözle ve elle incelenmeli, sayılmalı, tartılmalı, koklanmalı, lambadan geçirilmeli ve yumurtalardan geliş güzel ikiden az olmamak üzere binde üçe kadar kırılarak inceleme suretiyle, yumurta fiziksel ve organoleptik muayenesi yapılmalıdır. Lamba muayenesi ile yumurtaların kabuk yapısı, hava boşluğu, sarısı ve akının durumu incelenir. Tuzlu su ile tazelik muayenesi yapılır. Muayene için kırılan yumurtalar teslim sayısına dahil değildir.

### **GIDA MALZEMESİ EVSAFI**

#### **1. SIVI YAĞ (AYÇİÇEK YAĞI 18 KG’LIK TENKE)**

1. Kırılma indisi 40°C de 1.461-1.468 olmalıdır.
2. Bağlı yoğunluk 20 °Cde 0,918-0,923 olmalıdır.
3. Uçucu madde 105 °C de maksimum %0,2m/m olmalıdır. Çözünmeyen safsızlıklar en çok %0.05 m/m ve sabunlaşma miktarı en çok % 0.005 m/m olacaktır.
4. Asit sayısı rafine yağlarda en çok 0.6 mg KOH/ g yağ ve peroksit sayısı rafine yağlarda en çok 10 miliekivalen aktif oksijen/ kg yağ olacaktır.
5. Eterde çözülmeyen yabancı madde ile kül maksimum %0,05 olacaktır.
6. Sabunlaşma sayısı mgKOH/g 188-194 olacaktır.
7. İyot sayısı 118-141 olacaktır.
8. Sabunlaşmayan madde max.≤15 olacaktır.
9. Besin ögeleri 100 gramda enerji en az 900 kcal, kolesterol 0 mg., Sodyum(Tuz) 0 g., Vit. E 20 mg., protein 0 mg., karbonhidrat 0 mg. olmalıdır
10. 18 kg.lık teneke ambalajlı, TS damgalı, Güneş ışığından korunmuş olmalıdır.



11. Mineral yağ bulunmamalıdır.
12. Birinci sınıf kalitede olacaktır.

Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2001/29) uygun olacaktır. Üretici firmanın “Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının Gıda Sicil ve Üretim İzni” belgesi olmalıdır.

**İstenilen analiz metodları:** iyot sayısı / sabunlaşma sayısı/kırılma indisi /yoğunluk / mineral yağ aranması/ nitrit tayini/ peroksit sayısı

## 2. RİVİERA ZEYTİNYAĞI ( 18 KG’LIK TENKEKE)

1. Kırılma indisi 40° C de 1.477-1.4705 olmalıdır.
2. Bağlı yoğunluk 20 °C de 0,910 -0,916 olmalıdır.
3. Serbest asit ile oleik asit cinsinden en çok %  $\leq 1.0$  olmalıdır. Çözünmeyen safsızlıklar en çok % 0.05 m/m ve sabunlaşma miktarı en çok % 0.005 m/m olacaktır.
4. Peroksit sayısı riviera yağlarda en çok 15 miliekivalen, aktif oksijen/ kg yağ olacaktır.
5. Eterde çözülmeyen yabancı madde ile kül maksimum %0,05 olacaktır.
6. Sabunlaşma sayısı mgKOH/g 184-196 olacaktır.
7. İyot sayısı 75-94 olacaktır.
8. Sabunlaşmayan madde max.  $\leq 15$  olacaktır.
9. Besin öğeleri 100 gramda enerji en az 810kcal, kolesterol 0 mg, Sodyum 0g, Vit. E 15 mg, protein 0 mg, karbonhidrat 0 mg olmalıdır
10. 18 kg.lık teneke ambalajlı, TS damgalı, Güneş ışığından korunmuş olmalıdır.
11. Mineral yağ bulunmamalıdır.
12. Birinci kalitede olacaktır.

Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası, üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2001/29) uygun

olacaktır. Üretici firmanın “Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının Gıda Sicil ve Üretim İzni” belgesi olmalıdır.

**İstenilen analiz metodları:** Sterol kompozisyonu/UV özgül soğurma

### **3. MARGARİN (250 g X 48 Adet Bulunan 12 kg’lık KOLİ)**

1. Özelliği; bitkisel yağlar min %60-70, süt oranı max.%5, tuz max. %0,2, asit derecesi max. %1,5 olmalıdır.
2. Mikrobiyolojik özelliği koli form bakteri adet/gr max 10, toplam küf ve maya adet/gr max 10, E Coli asla bulunmamalıdır.
3. Katkı maddeleri yağsız süt tozu, Bitkisel Lesitin, Bitkisel Monogliserit, Antibakteriyel madde, Asit Düzenleyici (Sitrik asit anhidrat),doğala özdeş aroma Vit A, Vit D, Renk Verici madde (Betakaroten) olmalıdır.
4. Besin Öğeleri: (100 gramda Vit A 600-800 mg, Vit D en az 2,5mg, protein en az 0,10 g, karbonhidrat en az 0,2 g, enerji 530-750kcal.değerlerine sahip olmalıdır.
5. Net ağırlık 250g x 48 adet = 12 kg.lık paketler halinde kolilenmiş olmalıdır, ışıktan ve 10<sup>0</sup>C’nin altında korunmuş olmalıdır.
6. Birinci sınıf kalitede olacaktır.

Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2008/21) uygun olacaktır. Üretici firmanın “Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının Gıda Sicil ve Üretim İzni” belgesi olmalıdır.

**İstenilen analiz metodları:** kuru madde ve rutubet miktarı/ toplam uçucu madde/ yoğunluk/ kurşun

### **4. PİLAVLIK PİRİNÇ(1.SINIF BALDO 25 veya 50 Kg’LIK AMBALAJLARDA)**

1. Pirinç son sene mahsulü ve fabrikada temizlenmiş iyi pilav olma vasfına haiz tabii renkte ve kokuda, baldo cins olacaktır.
2. Pirinçler küflü, küf kokulu veya gri renkli tabii kokusu bozulmuş ıslanmış, ekşimiş, kurt ve böcek yenikli olmayacaktır.



3. Bozuk, lekeli tane, çöp, kabuk ve çeltikli tane %1 (Yüzdebir)'i geçmeyecektir.
4. Taş, toprak, kum gibi yabancı cisimlerin oranı %5'i geçmeyecektir.
5. Yarım ve yarımdan küçük kırık pirinç taneleri %7'e kadar olabilir.
6. Pirinçlerin rutubeti en fazla %14,5 olmalıdır. Her ne maksatla olursa olsun kimyevi maddelerle muamele görmüş olmayacaktır.
7. İthal malı pirinç kabul edilmez. Pirinçler bir kilo pişirildikten sonra çeşni ve artım bakımından uygun görüldüğü takdirde kabul edilir.
8. Pirinçler standart olarak 50 (elli) kilo olabilecek aynı, temiz sağlam ambalajlarda teslim edilecektir. Malın cinsi ve net miktarı kolayca okunabilecek büyüklükte baskı mürekkebi ile yazılacaktır.

Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2001/10) uygun olacaktır. Üretici firmanın "Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının Gıda Sicil ve Üretim İzni" belgesi olmalıdır.

**İstenilen analiz metodları:** kırık dane/ okratoksin A analizi/nem tayini/kadmiyum

#### **5. BULGUR( 1.SINIF 25 veya 50 Kg'lık AMBALAJLARDA)**

1. Bulgur sert buğdaydan usulüne göre yapılmış olacak, bulgur imalinde kullanılacak buğdaylar son sene mahsulü, pilavlık ve yerli üretim olacaktır.
2. Bulgurların koku, tat ve görünümü iyi ve kendine has özellikte, rengi boyasız tabii renkte olacaktır. Kötü kokulu, böcekli ve böcek yenikli, acımış, ekşimiş, kokuşmuş, küflenmiş olmayacak.
3. Temiz ve nem almamış şekilde ambalajlanmış olacak, içerisinde yabancı tat ve koku, hayvansal atıklar ve metal parçaları barındırmayacaktır.
4. İstenilen miktarda bir kısmı kısırlık ince bulgur olarak getirilecektir.
5. 25 veya 50 kg'lık ambalajlarda olacaktır.

Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2009/24) uygun olacaktır.

Üretici firmanın Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının Gıda Sicil ve Üretim İzni'' belgesi olmalıdır.

**İstenilen analiz metodları:** Okratoksin A analizi/böcek analizi

#### **6. BARBUNYA (8-9 ELEK 25 veya 50 Kg'lık AMBALAJ LARDA)**

1. Barbunyalar son sene mahsulü, 1.kalite ve yerli üretim olacaktır.
2. Barbunya taneleri mümkün olduğu kadar mütecanis umumiyetle dolgun olup buruşmuş, çürük, ıslak, küflü, böcekli, böcek yenikli, sararmış ve fena kokulu olmayacaktır.
3. Barbunyalar önceden ısılatılmadan pişirildiğinde hepsi aynı derecede pişmiş olacaktır.
4. Barbunyalardan gelişi güzel alınacak 100 adedinin ağırlığı kusurlu taneler çıktıktan sonra 40 gr.dan aşağı olmayacaktır.
5. Barbunyalarda çöp, kabuk ve zararlı yabancı maddeler bulunmayacaktır. Taş, toprak, kum olmayacak, böcek yenikli tane miktarı en çok %2 olacaktır.
6. Kırık, buruşmuş ve çok küçük taneler miktarı %2'den fazla olmayacaktır.
7. 25 veya 50 kg'lık ambalajlarda olacaktır.

Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Üretici firmanın Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının Gıda Sicil ve Üretim İzni'' belgesi olmalıdır.

**İstenilen analiz metodları:** kuru madde ve rutubet miktarı/ kurşun/bozuk dane

#### **7.KIRMIZI MERCİMEK (1.SINIF 25 veya 50 Kg'lık AMBALAJLARDA)**

1. 1. sınıf, son sene mahsulü ve yerli üretim olacaktır.
2. Yeter derecede kurumamış nemli, ıslak, kızışmış, çimlenmiş, olgunlaşmamış, küflü ve fena kokulu olmayacaktır. Rutubet miktarı en fazla % 12 olabilir.
3. Canlı böcek ve her türlü haşarattan, hayvansal kalıntılardan arı olacaktır.
4. Kırmızı mercimekler kaynatıldığında yarım saatte tamamen pişmiş olacaktır
5. Çöp ve muhtelif tohumlardan ibaret ve nebati yabancı kısımlar % 0,5 (binde beş) gramı geçmeyecektir.
6. Temiz ve sağlıklı torbalarda teslim edilecektir.
7. 25 veya 50 kg'lık ambalajlarda olacaktır.



Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2003/25) uygun olacaktır. Üretici firmanın Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının Gıda Sicil ve Üretim İzni'' belgesi olmalıdır.

**İstenilen analiz metodları:** Boya aranması/kurşun

#### **8. YEŞİL MERCİMEK(25 veya 50Kg'lık AMBALAJLARDA)**

1. kalitede, son sene mahsulü ve yerli üretim olacaktır.
- Yeterince kurumamış, küflü, ıslak, kızışmış küf, fena koku vs. olmayacak.
- Dolgun taneli ve koyu yeşil renkte olacak, bit ve her türlü haşarattan arınmış olacak
- Mercimekler kaynatıldığında yarım saatte tamamen pişmiş olacaktır.
- Çöp ve muhtelif tohumlardan ibaret ve nebati yabancı kısımlar %0,5 (binde beş) gr geçmeyecektir.
- 25 veya 50 kg'lık orijinal fabrika ambalajında olmalıdır.

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

**İstenilen analiz metodları:** kuru madde ve rutubet miktarı/ kül tayini

#### **9. KURU FASULYE ( 25 veya 50 Kg'lık AMBALAJLARDA)**

- Kuru Fasulye son sene mahsulü 1. sınıf ve yerli üretim olacaktır.
- Kuru Fasulye taneleri mümkün olduğu kadar mütecanis umumiyetle dolgun olup buruşmuş, çürük, ıslak, küflü, böcekli, yenikli, sararmış ve fena kokulu olmayacaktır.
- Kuru Fasulye önceden ıslatılmadan pişirildiğinde hepsi aynı derecede pişmiş olacaktır.
- Kuru Fasulyeden gelişi güzel alınacak 100 adedinin ağırlığı kusurlu taneler çıktıktan sonra 40 g dan aşağı olmayacaktır.

5. Kuru Fasulyede çöp, kabuk ve zararlı yabancı maddeler bulunmayacaktır. Taş, toprak, kum olmayacak, böcek yenikli tane miktarı en çok %2 olacaktır.
6. Kırık, buruşmuş ve çok küçük taneler miktarı %2'den fazla olmayacaktır.
7. 25 veya 50 kg'lık ambalajlarda olacaktır.

Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine ve TS 141'e uygun olacaktır

Üretici firmanın "Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının Gıda Sicil ve Üretim İzni" belgesi olmalıdır.

**İstenilen analiz metodları:** kurşun/bozuk dane

#### **10. NOHUT ( 25 veya 50 Kg'lık AMBALAJLARDA)**

1. Nohutlar son sene mahsulü, 1. sınıf ve yerli üretim olacaktır.
2. Yaş normalden fazla rutubetli, küflü, küf kokulu, kurtlu, böcekli v.s. herhangi bir yabancı madde olmayacaktır.
3. Taş, toprak, kum miktarı %1'i geçmeyecektir.
4. Delikli tane miktarı 1 kg 'da 2 adedi geçmeyecektir.
5. Nohutlarda pişme durumu, hepsinin aynı derecede olmalıdır. Rutubeti %14'den fazla olmamalıdır. Yabancı ve ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmış, boyanmış, suni olarak ağartılmış olmamalıdır, sağlığa zararlı veya zararsız herhangi bir madde içermemelidir.
6. 25 veya 50 kg'lık ambalajlarda olacaktır.

Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine ve TS 142'e uygun olacaktır. Üretici firmanın "Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının Gıda Sicil ve Üretim İzni" belgesi olmalıdır.

**İstenilen analiz metodları:** Kurşun/bozuk dane



### 11.AŞURELİK BUĞDAY (25 veya 50 Kg'lık AMBALAJLARDA)

1. 1. kalitede ve yerli üretim olacaktır.
2. Son sene mahsulü ve sert buğdaydan olacak.
3. Kendine özgü tat, renk ve kokuda olup, yabancı tat ve koku özellikle küf ve kızışma kokusu olmayacaktır.
4. İçerisinde sap, saman, yabancı ot tohumları, taş, toprak, buğday biti, haşere olmayacaktır.
5. İnsan sağlığına zarar vermeyen ve dayanıklı ambalajlarda olacak.
6. 25 veya 50 kg'lık ambalajlarda olacaktır.

Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Üretici firmanın “Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının Gıda Sicil ve Üretim İzni” belgesi olmalıdır.

**İstenilen analiz metodları:** Protein/rutubet/okrat

### 12. MAKARNA (5 Kg'lık AMBALAJLARDA)

**İÇERİĞİ** :Durum buğdayı irmiğı : %88-89  
: Su % 11-12

#### **BESİN ÖĞELERİ: (Pişmemiş 100 g da)**

: Enerji 345 kcal.  
: Protein 10,5g (min)  
: Karbonhidrat 75,9 g  
: Yağ 0,30 g olmalıdır.

Birinci kalite ve 5 kg'lık orijinal fabrika ambalajında olmalıdır.

Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2002/20) uygun olacaktır. Üretici firmanın “Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının Gıda Sicil ve Üretim İzni” belgesi olmalıdır.

**İstenilen analiz metodları:** pişme durumu/ suya geçen madde oranı tayini/ auramin

### **13. ARPA ŞEHİRİYE (5 Kg'lık AMBALAJLARDA)**

**İÇERİĞİ** :Durum buğdayı irmiği : %88-89

: Su % 11-12

**BESİN ÖĞELERİ: (Pişmemiş 100 g da)**

: Enerji 345 kcal.

: Protein 10,5g (min)

: Karbonhidrat 75,9 g

: Yağ 0,30 g olmalıdır

Birinci kalite ve 5 kg'lık orijinal fabrika ambalajında olmalıdır. Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2002/20) uygun olacaktır. Üretici firmanın "Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının Gıda Sicil ve Üretim İzni" belgesi olmalıdır

**İstenilen analiz metodları:** Boya aranması/okratoksin

### **14. İRMİK (25 veya 50 Kg'lık AMBALAJLARDA)**

1. Kendine özgü renk ve kokuda olmalıdır. 1. kalite olacaktır.
2. Sert buğdaydan elde edilmiş iri boy ve taze olacaktır.
3. Rengi hafif sarımtırak veya sarı olacak, boyanmış olmayacaktır.
4. Elastikiyeti normal olacaktır.
5. Elek altına geçen miktarın toplamı elek üstündeki miktarın %20'sini geçmemelidir.
6. İçerisinde böcek, böcek kalıntıları ve yabancı madde bulunmayacaktır.
7. Ambalajı bez veya polipropilen elyafı torbalar veya 25 veya 50 kg lık ambalajlarda teslim edilecektir.
8. Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2002/21) uygun



olacaktır. Üretici firmanın “Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının Gıda Sicil ve Gıda Üretim İzni” belgesi olmalıdır.

**İstenilen analiz metodları:** Benek sayısı tayini/rutubet/auramin

#### **15. UN TİP 1 (50 KG. LİK AMBALAJLARDA)**

Birinci kalite ürünü olacaktır. Son sene mahsulü buğdaydan üretilecektir. Rengi beyaz olacaktır. Unda acılaşma, fena koku, küf, canlı cansız parazit ve artıkları, kurt, böcek v.s. bulunmayacaktır. Nemlenme ve nemlenmeye bağlı topaklanma olmayacaktır. İçerisinde taş, kum ve yabancı unlar karışmış olmayacaktır. Gluteni yaşken açık renk ve ela stik olacaktır. Unlar, 50 kg’lık orijinal fabrika ambalajında olmalıdır.

Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.99/01) uygun olacaktır. Üretici firmanın “Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı’nin Gıda Sicil ve Üretim İzni” belgesi olmalıdır.

**İstenilen analiz metodları:** irilik tayini/ kuru gluten tayini/asitlik(yağ asitliği)

**16. GALETA UNU (1 KG’LİK AMBALAJLARDA)**İyi kaliteli ekmekten yapılmış olacaktır. Islak, nemli, küf kokulu olmayacaktır. İri taneli olacaktır. Galeta ununda acılaşma, fena koku, küf, canlı cansız parazit ve artıkları, kurt, böcek v.s. bulunmayacaktır. Üretiminde, buğday ununa, su, tuz, ekmek mayası, yemeklik yağ ve gerektiğinde katkı maddeleri eklenecektir. Sade istenecektir yani hiçbir çeşni maddesi içermeyecektir. Nemlenme ve nemlenmeye bağlı topaklanma olmayacaktır. Rutubet miktarı %24’dan fazla olmamalıdır. İçerisinde taş, kum ve yabancı unlar karışmış olmayacaktır. 1 kg. ambalajlarda olacaktır. Galeta unu 1.tip lüx olup %70-80 randımanlı, doğal tatda ve kül nisbeti %0.6 yı geçmeyecektir. Ürün, aroma ve koku almayacak materyalden yapılmış ambalajda muhafaza edilmelidir. Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.99/01) uygun olacaktır. Üretici firmanın “Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının Gıda Sicil ve Gıda Üretim İzni” belgesi olmalıdır.

**İstenilen analiz metodları:** Rutubet miktarı tayini

### 17. NİŞASTA(1.SINIF - 25 Kg’LIK AMBALAJLARDA)

1. Beyaz renkte olup yabancı maddelerle karışık olmayacaktır.
2. 1. kalitede olup son sene ürünü olacaktır.
3. Küflü ve küf kokulu olmayacaktır.
4. Mısır nişastası olacaktır.
5. 25 kg’lık torbalarda olacaktır.

Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine ve TS2970’e uygun olacaktır. Üretici firmanın “ Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı’nın Gıda Sicil ve Gıda Üretim İzni” belgesi olmalıdır.

**İstenilen analiz metodları:** İrilik tayini/rutubet/asitlik/okratoksin

### 18. TUZ (YEMEKLİK 750g X 30 Adet BULUNAN 22,5 kg’lık KOLİ)

1. Kendine has normal renkte ve görünüşte, gayet ince çekilmiş olacak, içerisinde gözle görülür yabancı cisim olanlar kabul edilmeyecektir.750 g paketler içinde ve iyotlu olacaktır. 30’ar adetlik koliler halinde teslim alınacaktır.
2. Birinci kalitede olacaktır

Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2007/53) uygun olacaktır. Üretici firmanın “Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının Gıda Sicil ve Üretim İzni” belgesi olmalıdır.

**İstenilen analiz metodları:** İrilik/rutubet/potasyum iyodat/kurşun

### 19. KARABİBER (1. SINIF ÇEKİRDEK, 1 KG’LIK AMBALAJLARDA)

- 1.Piyasada satılan en iyi cins, halis ve kabuksuz olacak, yabancı maddelerden ari ve rutubet azami %8, külün asitte erimeyen kısmı %1,25 olacaktır.
- 2.Karabiber 1. sınıf çekirdek(tane) olarak alınacaktır.
3. Çekirdek karabiber muayene komisyonu tarafından görülüp kontrolü yapıldıktan sonra firma tarafından çekilerek 1 kg’lık ambalajlarda kuruma teslim edilecektir.

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 “Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının Gıda Sicil ve Üretim İzni” belgesi olmalıdır.

**İstenilen analiz metodları:** Kurşun/hafif daneler tayini/aflatoksin

## **20. PUL BİBER (1 Kg’lık AMBALAJLARDA)**

1. 1. kalitede olacaktır. Son sene mahsulü olacaktır.
2. 1 kg’lık ambalajda olacaktır ve gelen parti için aflatoksin analizi raporu istenecektir.
3. Küflü ve küf kokulu olmayacaktır, içinde yabancı madde olmayacaktır.
4. Parlak koyu kırmızı renkte olacaktır. İçerisinde çekirdek olmayacaktır.

Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2000/16) uygun olacaktır. Üretici firmanın “Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının Gıda Sicil ve Üretim İzni” belgesi olmalıdır.

**İstenilen analiz metodları:** Kurşun/aflatoksin

## **21. KÖFTE BAHARATI (1 Kg’lık AMBALAJLARDA)**

1. 1. kalitede olacaktır. Son sene mahsulü olacaktır.
2. 1 kg’lık ambalajlarda olacaktır.
3. Küflü ve küf kokulu olmayacaktır, içinde yabancı madde olmayacaktır.

Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2000/16) uygun olacaktır. Üretici firmanın “Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının Gıda Sicil ve Üretim İzni” belgesi olmalıdır.

**İstenilen analiz metodları:** Kurşun/aflatoksin/rutubet

## **22. KEKİK (1 Kg’lık AMBALAJLARDA)**

1. 1. sınıf olacaktır. Son sene mahsulü olacaktır.
2. 1 kg ambalajda olacaktır.



3. Küflü ve küf kokulu olmayacaktır.
4. Kendine has tat ve lezzette ve nem almamış olacaktır.

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 Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının Gıda Sicil ve Üretim İzni'' belgesi olmalıdır.

**İstenilen analiz metodları:** Kurşun/aflatoksin

### **23. KURU NANE (1 Kg'lık AMBALAJLARDA)**

1. Son sene mahsulü ve 1.sınıf olacaktır.
2. Yabancı maddelerden ari olacaktır. Kendine has koku, tat ve görünümde olacaktır.
3. 1 kg'lık ambalajlarda olacaktır.

Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, SE numarası, üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2000/16) uygun olacaktır. Üretici firmanın Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının Gıda Sicil ve Üretim İzni'' belgesi olmalıdır.

**İstenilen analiz metodları:** Kurşun/aflatoksin

### **24. TOZ KIRMIZI BİBER(1 KG'LIK AMBALAJLARDA)**

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 geçirilmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek bir malzemeden yapılmış olacaktır.
8. Orijinal 1 kg'lık ambalajlarda teslim edilecektir.

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 “Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının Gıda Sicil ve Gıda Üretim İzni” belgesi olmalıdır.

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

## **25. KÖRİ (1 Kg’lık AMBALAJLARDA)**

1. Kendine özgü renk ve kokuda olmalıdır. 1. sınıf olacaktır.
2. Kendine has tat, renkte olmalı, içinde yabancı madde bulunmamalı, küflenmiş, topaklanmış, bozulmuş olmayacaktır.
3. İçerisinde canlı veya cansız böcek artıkları, boya, nişastave benzeri maddeler katılmış olmamalıdır.
4. Ambalajı taşıma, s aklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, rutubet geçirmeyecek insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır.
5. 1 kg’lık orijinal fabrika ambalajında olmalıdır. Nem miktarı %12, kuru madde de kül oranı ise en çok %8 olacaktır.
6. Son kullanma tarihinden önce bozulan köri firma tarafından değiştirilecektir.

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 “Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının Gıda Sicil ve Gıda Üretim İzni” belgesi olmalıdır.

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

## **26. KUŞ ÜZÜMÜ ( 1.SINIF - 1 Kg’lık AMBALAJLARDA)**

1. Son senenin mahsulü ve 1. sınıf olacaktır.
2. 1 kg.lık torbalarda olacaktır, 25 g’da tane sayısı 200-500 arasında olacaktır.

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 “Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının Gıda Sicil ve Gıda Üretim İzni” belgesi olmalıdır.

**İstenilen analiz metodları:** Rutubet miktarı tayini/aflatoksin/okratoksin/kurşun

## **27. DOLMALIK FISTIK (1.SINIF - 1 Kg’lık AMBALAJLARDA)**

1. Son sene mahsulü olacaktır.
2. 1. kalitede olacaktır, taneler dolgun, bütün ve iri olmalıdır.
3. 1 kg’lık torbalarda olacaktır.
4. Yerli üretim olacaktır.

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 “Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının Gıda Sicil ve Gıda Üretim İzni” belgesi olmalıdır.

**İstenilen analiz metodları:** Rutubet miktarı tayini

## **28. HİNDİSTAN CEVİZİ (1 Kg’lık AMBALAJLARDA)**

1. Hindistan cevizi 1. Sınıf ve 1 kg.lık torbalar içinde paketlenmiş olacaktır.
2. Kendine has renk ve tatta olmalı, içinde hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır. Sağlam ve tam olgunlaşmış meyvelerden elde edilmiş olup, gevrek ve taze olacaktır. Rengi beyaz olacak, yumuşak isli, yağı dışa vurmuş acılaşmış, küflü ya da küf kokulu, canlı ve cansız böcek artıkları, tohum kabuğu bulunmayacaktır.

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 “Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının Gıda Sicil ve Gıda Üretim İzni” belgesi olmalıdır.

**İstenilen analiz metodları:** Rutubet miktarı tayini/Toplam küf-maya/Uçucu olmayan eter ekstraktı

## **29. VANİLYA(ŞEKERLİ) - (1 Kg’lık AMBALAJLARDA)**



1. Son senenin üretimi olacaktır.
2. 1. kalitede olacaktır.
3. 1 kg'lık ambalajlarda olacaktır.
4. Topaklanma, sertleşme olmayacaktır.

Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Üretici firmanın “Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının Gıda Sicil ve Üretim İzni” belgesi olmalıdır.

**İstenilen analiz metodları:** Toplam şeker/rutubet/sülfatlandırılmış kül

### **30. TOZ TARÇIN (1 Kg'lık AMBALAJLARDA)**

1. 1. kalitede ve son sene mahsulü olacaktır.
2. 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 “Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının Gıda Sicil ve Üretim İzni” belgesi olmalıdır.

**İstenilen analiz metodları:** Uçucu yağ/kurşun

### **31. KAKAO (1.SINIF - 1 Kg'LIK AMBALAJLARDA)**

1. Birinci sınıf kalitede olmalıdır ve 1 kg.lık orijinal fabrika ambalajında olacaktır.
2. 2. Koyu kahverenginde, suda kolayca eriyebilecek toz halinde olacaktır.

Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2000/10) uygun olacaktır. Üretici firmanın “Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının Gıda Sicil ve Üretim İzni” belgesi olmalıdır.

**İstenilen analiz metodları:** Asitte çözünmeyen kül miktarı/kül tayini/yağ tayini/kuru madde ve rutubet miktarı

### 32. TOZ ŞEKER (1.SINIF 50 Kg'lık AMBALAJLARDA)

1. Rafine, 1. sınıf ve yerli şeker olacaktır.
2. Nemli, taşlaşmış, topaklanmış olmayacak, içerisinde yabancı madde, taş, toprak bulunmayacaktır.
3. Kendine has tat ve kokuda olacaktır.
4. Ambalajında 50 kg lık temiz sağlam olarak teslim edilecektir.

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 “Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının Gıda Sicil ve Üretim İzni” belgesi olmalıdır.

**İstenilen analiz metodları:** Kurutma kaybı/rek tipi/kurşun/invert şeker/polarizasyon değeri

### 33. CEVİZ İÇİ (10 Kg'lık AMBALAJLARDA)

Son sene mahsulü olacaktır.1. kalitede olacaktır. Sıkı, dolgun taneli, iyi gelişmiş, normal görünüş ve tatta, sağlam olmalıdır. Mantar, böcek yaraları, çürük ve küflenmiş olmamalıdır. Canlı-cansız hiçbir böcek izi bulunmamalı, içi buruşmuş veya nemini iyice kaybetmiş, yağlanmış veya acımış olmamalı, içi birbirinden ayrılan bölmeler kuru olmalıdır. Gelen parti için aflatoksin analizi raporu istenecektir Nem oranı %5'i geçmemelidir. 10 kg'lık ürünün özelliğini bozmayacak ambalajlarda getirilecektir. Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Üretici firmanın “Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının Gıda Sicil ve Üretim İzni” belgesi olmalıdır.

**İstenilen analiz metodları:** Kuru gluten(öz) tayini/küflü taneler/aflatoksin/rutubet miktarı tayini

### 34. KURU ÜZÜM (AŞURELİK 5 KG'LIK AMBALAJLARDA)

Son sene ürünü, 1. Sınıf olacaktır. Böcek ve bunların yumurtaları bulunmayacaktır. Çekirdeksiz olacak, taneler üzerinde toz, çamur, kuş yeniği olmayacaktır. Taneler yapışmış olmayacaktır. Kendine özgü renk, tat ve kokuda olmalıdır. Küflenmiş olmamalıdır.

5 kg.lık orijinal fabrika ambalajlarda teslim edilecektir. Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine ve TS 3411'e uygun olacaktır. Üretici firmanın "Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının Gıda Sicil ve Üretim İzni" belgesi olmalıdır.

**İstenilen analiz metodları:** Küflü taneler/rutubet miktarı tayini

### **35. KURU İNCİR (AŞURELİK 1 veya 2,5 KG'LIK AMBALAJLARDA)**

Son sene ürünü, 1. kalite olacaktır. içinde canlı cansız kurt, böcek ve bunların yumurtaları bulunmayacaktır. Taneler üzerinde çil, benek, kuş yeniği bulunmayacaktır. Taneler yapışmış olmayacaktır. Kendine özgü koku, tat ve renkte olmalıdır.

1 veya 2,5 kg.lık orijinal fabrika ambalajlarda teslim edilecektir.

Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine ve TS 541'e uygun olacaktır. Üretici firmanın "Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının Gıda Sicil ve Üretim İzni" belgesi olmalıdır.

**İstenilen analiz metodları:** Rutubet miktarı tayini/H<sub>2</sub>O<sub>2</sub> analizi(hidrojen peroksit)

### **36. KURU KAYISI (AŞURELİK 5 KG'LIK AMBALAJLARDA)**

1. Son sene ürünü olacak,
2. 1. Kalitede olacaktır.
3. Rengi açık sarı, içinde canlı cansız kurt, böcek ve bunların yumurtaları bulunmayacaktır. Çekirdeksiz olacaktır, taneler üzerinde çil, benek, kuş yeniği bulunmayacaktır.
4. Taneler yapışmış olmayacaktır.
5. Kendine özgü kokuda olmalıdır.
6. 5 kg.lık Orijinal Fabrika ambalajlarda teslim edilecektir.

Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine ve TS 485'e uygun olacaktır. Üretici firmanın "Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının Gıda Sicil ve Üretim İzni" belgesi olmalıdır.



**İstenilen analiz metodları:** Rutubet miktarı tayini/H<sub>2</sub>O<sub>2</sub> analizi(hidrojen peroksit)

### **37. FINDIK İÇİ (AŞURELİK 5 KG'LIK AMBALAJLARDA)**

Son sene mahsulü olacaktır.1. kalitede olacaktır. Sıkı, iyi gelişmiş, normal görünüş ve tatta, sağlam olmalı. böcek yaraları, çürük ve küflenmiş olmamalı. Canlı-cansız hiçbir böcek izi bulunmamalı, içi buruşmuş veya nemini iyice kaybetmiş, yağlanmış veya acımış olmamalı, içi birbirinden ayrılan bölmeler kuru olmalıdır. Gelen parti için aflatoksin analizi raporu istenecektir Nem oranı %5'i geçmemelidir. 5 kg'lık ürünün özelliğini bozmayacak orijinal fabrika ambalajlarda olacaktır. Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine ve TS 3075'e uygun olacaktır. Üretici firmanın "Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının Gıda Sicil ve Üretim İzni" belgesi olmalıdır.

**İstenilen analiz metodları:** Aflatoksin/kuru madde ve rutubet

### **38.SALÇA (5 Kg.lık TENEKE KUTULARDA)**

1. Koyu kırmızı renkte, kendine has koku ve lezzette, 1. kalitede olacaktır.
2. Boya maddesi katılmamış olacaktır.
3. 5 kg.lık tenekeler içinde ve en az %30 briksli olacaktır.
4. Son sene ürünü olup, tenekeler üzerinde tarih belirtilmiş olacaktır.
5. Salça kutuları mukavva kutular içerisinde koliler halinde teslim edilecek ve bu ambalajlar nakliyata tahammül edecek şekilde mazbu ve sağlam yapılı ve temiz olacaktır.

Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Üretici firmanın "Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının Gıda Sicil ve Üretim İzni" belgesi olmalıdır..

**İstenilen analiz metodları:** Boya aranması/siyah leke tayini/arsenik/yabancı madde tayinleri

### **39.KONSERVE BEZELYE(No:3 OLACAK VE 5 Kg.lık TENEKE KUTULARDA)**

1.Bezelyeler standart büyüklükte (ort 5-6 mm çapında) ve yapısı konserve içerisinde homojen olmalıdır. Bezelye taneleri içinde olması gerekenden daha küçük yapılı taneler bulunmamalıdır. Bezelyeler olması gerekenden diri olmamalı ancak yuvarlak mevcut yapısını kaybedecek kadar yumuşamış olmamalıdır. Konserve içerisinde kabuk atmış ürün bulunmamalıdır. Ürün taze bezelye olacak, kart taneler bulunmayacaktır. Konserve sıvı içeriği ve kullanılan katkı maddeleri, Türk Gıda Kodeksi'nde belirtilen normlarda olmalıdır. Konserve tepe boşluğu da Türk Gıda Kodeksi'nde belirtilen normlarda olmalıdır.

2. Konservelerin kutulu brüt ağırlıkları şartnamede yazılı gramdan aşağı olmayacak. Bu gramajlardan fazla gelenler şartnamede yazılı gram sayılacak ve işbu fazlalıkları için müteahhidince herhangi bir itiraz veya talepte bulunulmayacaktır. Konservelerin vezin kontrolü içindeki suyu süzülme (süzme amelyesi bir süzgeç içerisine dökülen sebzelerden damla kesilinceye kadar) bekletilmek suretiyle yapılır. Kutuların arasında tesadüf edilebilecek cüz'i fabrikasyon noksanlıklar açılıp tartılan diğerleri ile birlikte istenilen gramaj vasıtasının altına düşmemek şartıyla kabul edilir.

3.Ürünün mikrobiyolojik kriterleri, Türk Gıda Kodeksi'nde belirtilen sınırların üzerinde olmamalıdır. Konserve bezelye, teneke ambalajından sızdırma yapmamış, kenet yerlerinde herhangi bir boşluk ya da sızdırmaya neden olabilecek uygunsuzluk bulunmamalıdır. Teneke ambalajın üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak ve silinmeyecek şekilde yazılmalıdır.

---Firmanın Ticari unvanı ve tescilli markası

---Firmanın adresi, üretildiği yerin açık adresi

---Üretim İzin no

---Malın adı/çeşidi/boyu/derecesi

---Ürün yılı/Üretim Tarihi/Son kullanma tarihi

---Parti no/seri no

---Net ağırlık

---Türk Gıda Kodeksine uygundur ifadeleri bulunmalıdır.

4.Konserve tenekeleri üzerinde, şişme yapmış, yamukluk ya da her türlü şekil bozukluğu oluşmuş olanlar firmaya geri iade edilecektir. Ürünler, kuruma, dış ambalajlanmış(mukavva koli) şeklinde teslim edilmelidir. Dış ambalajda da firma adı/ürün adı/adres bilgileri olmalıdır.

- 5.Kuruma ürün teslimi sırasında ürünün net ağırlığı üzerinden hesaplanıp alınacaktır
- 6.Ürünün kurum deposuna istiflenmesi işlemi firmaya ait olacaktır.
- 7.Ürün kuruma istenilen zamanda ve istenilen miktarlarda getirilecektir.
- 8.Ürün kuruma getirildiğinde, max. Üçte birlik raf ömrünü tamamlamış olacaktır.
- 9.5 kg.lık tenekelerde olacaktır. Son sene ürünü olup, tenekeler üzerinde tarih belirtilmiş olacaktır.1. kalitede olacaktır.

Ayrıca kurum istediği takdirde, yüklenici firma, ürüne ait(kuruma gelen ürün parti numarasını taşıyan) fiziksel, mikrobiyolojik analiz sonuçlarını (resmi bir kurumdan verilmiş)kuruma sunacaktır. Gerek görüldüğü durumlarda ürün tekrar resmi bir kuruma analize gönderilecektir. Firma bu analiz bedelini ödemekle yükümlüdür. Üretici firmanın “Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının Gıda Sicil ve Gıda Üretim İzni” belgesi olmalıdır..

**İstenilen analiz metodları:** Dolum oranı/süzme ağırlık/aerobik anaerobik mikroorganizma sayısı/demir tayini/alkolde çözünmeyen madde tayini

#### **40. DONUK VIŞNE (2,5 veya 5 Kg’lık AMBALAJLARDA)**

Kendine özgü kokusu olmalı, kötü koku olmamalıdır. Dondurulmuş vişneler saplarından ve çekirdeklerinden ayrılmış IQF(tanelenmiş şok sistemi) sistemi ile dondurulmuş olmalıdır. İçerisinde hiçbir yabancı madde içermemelidir. Vişne büyüklükleri standart büyüklükte, irilikte ve olgunlukta olmalıdır.(min 1 cm çapında).Patojen kökenli mikroorganizma ile küf-maya bulunmayacaktır. Kurt olmamalı, böcek, kuş vb yeniği bulunmamalıdır. Dondurulmuş vişneler hiçbir katkı maddesi içermemelidir. Dondurulmuş vişne -18 °C de ve en az 18 ay muhafaza edilebilecektir.%90-95 rutubette depolanacak ve taşınacaktır. Frigofirik araçlarda getirilmelidir. Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nin 10. Bölümündeki gibi olacaktır. Aracın sıcaklık belgesi istenildiği takdirde gösterilmelidir Uygun şartlarda muhafaza edildiği halde garanti süresi içinde bozulan ürünler yenisi ile değiştirilecektir. .Üretici firma, dondurulmuş vişneye ait Gıda Üretim Sertifikasına sahip olacaktır. Bu teknik şartnamede belirtilmeyen hususlar yönünden Gıda Maddeleri Tüzüğü ve Türk Gıda Kodeksi hükümleri geçerli olacaktır.

2.5-5 kg’lık polietilen torbalarda 5 -10-15 kg lık mukavva kutular içinde getirilmelidir. Ambalajların üzerinde cinsi, brüt miktarı, net miktarı, firmanın adı ve adresi, tanıtıcı işareti, seri



numarası, imal tarihi, son kullanım tarihi(ay yıl olarak) veya raf ömrü, imal tarihi, içindekiler bulunmalıdır. Üretici firmanın “Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının Gıda Sicil ve Gıda Üretim İzni” belgesi olmalıdır..

**İstenilen analiz metodları:** Mikrobiyolojik analizler

#### **41. DONUK İSPANAK (2,5 veya 5 Kg’lık AMBALAJLARDA)**

Donuk ıspanakların kendine özgü kokusu olmalıdır, kötü kokmamalıdır. Dondurulmuş ıspanaklar yıkandıktan ve tekniğe uygun bir şekilde haşlandıktan sonra hücre zarı parçalanmadan IQF (tanelenmiş şok dondurma) sistemi ile dondurulmuş olmalıdır. İçerisinde kesinlikle yabancı madde bulunmamalıdır. Kendisine has tat ve renkte olacak, yabancı tat bulunmayacaktır. Ispanaktan başka bitkisel kaynaklı yabancı madde içermemelidir. Dondurulmuş ıspanaklarda kesinlikle hiçbir katkı maddesi kullanılmamalıdır. Ispanaklar doğranmış olmalı, blok şeklinde dondurulmuş olmayacaktır. Dondurulmuş taze ıspanaklar

18 °C de muhafaza edilecektir. Uygun şartlarda muhafaza edildiği halde garanti süresi içinde bozulan ürünler yenisi ile değiştirilecektir. Max 4-6 dk da sert saplar pişmelidir. Ispanaklarda kesinlikle kum olmamalıdır. 2,5 veya 5 Kg’lık 40 mikron kalınlığında polyetilen naylon torba içerisinde 10 kg’lık karton kolilerde teslim edilecektir. Teslimat sipariş verildikçe tamamlanacaktır. .Frigofirik araçlarda getirilmelidir Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nin 10. Bölümündeki gibi olacaktır. Aracın sıcaklık belgesi istenildiği takdirde gösterilmelidir. Üretici firma, dondurulmuş vişneye ait Gıda Üretim Sertifikasına sahip olacaktır. Bu teknik şartnamede belirtilmeyen hususlar yönünden Gıda Maddeleri Tüzüğü ve Türk Gıda Kodeksi hükümleri geçerli olacaktır.

Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Üretici firmanın “Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının Gıda Sicil ve Gıda Üretim İzni” belgesi olmalıdır.

**İstenilen analiz metodları:** Mikrobiyolojik analizler

#### **42. DONUK TAZE FASULYE (2,5 veya 5 Kg’lık AMBALAJLARDA)**

Kendine özgü kokusu olmalıdır, kötü koku olmamalıdır. Dondurulmuş taze fasulye, günlük olarak gelen taze fasulyelerin yıkanıp uçları kesildikten sonra iki veya üç parçaya bölünüp tekniğe uygun şekilde haşlandıktan sonra hücre zarı parçalanmadan IQF (tanelenmiş şok

dondurma) sistemi ile dondurulmuş olmalıdır. İçerisinde kesinlikle yabancı madde bulunmamalıdır. Kendisine has tat ve renkte olmalı, yabancı tat bulunmamalıdır. Dondurulmuş taze fasulyede kesinlikle hiçbir katkı maddesi kullanılmamalıdır. 1000 g örnek numunede saplı veya ucu alınmamış taze fasulye oranı 4 adedi taze fasulye üzerinde oluşan 6 mm den büyük koyu kahverengi lekeler 8 adedi, 6 mm den küçük siyak kahverengi lekeler de 10 adedi geçmeyecektir. Büyük boy fasulye taneleri( 6 cm üstünde), %7 yi geçmemelidir. Kesim sırasında iri fasulye içinden çıkan serbest tane miktarı 12 adedi geçmemelidir. Taze fasulyeler kaynayan suya atıldığında 30-35 dk içerisinde dağılmadan pişme özelliği göstermeli, sert olmamalıdır. Dondurulmuş taze fasulyeler -18 °C de muhafaza edilecektir. Frigofirik araçlarda getirilmelidir. Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 10. Bölümündeki gibi olacaktır. Aracın sıcaklık belgesi istenildiği takdirde gösterilmelidir. Üretici firma, dondurulmuş ıspanağa ait Gıda Üretim Sertifikasına sahip olacaktır. Bu teknik şartnamede belirtilmeyen hususlar yönünden Gıda Maddeleri Tüzüğü ve Türk Gıda Kodeksi hükümleri geçerli olacaktır.

2,5 veya 5 Kg'lık 40 mikron kalınlığında polyetilen naylon torba içerisinde 10 kg lık karton kolilerde teslim edilecektir.

Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9'uncu bölümündeki gibi olacaktır. Ambalajların üzerinde cinsi, brüt miktarı, net miktarının, firmanın adı ve adresi tanıtıcı işareti, seri numarası, imal tarihi bulunmalıdır. Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası, üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2004/46) uygun olacaktır. Üretici firmanın "Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının Gıda Sicil ve Gıda Üretim İzni" belgesi olmalıdır.

**İstenilen analiz metodları:** Mikrobiyolojik analizler

#### **43. DONUK MISIR (2,5 veya 5 Kg'lık AMBALAJLARDA)**

Kendine özgü koku olmalıdır, kötü koku olmamalıdır. Mısırlar, koçanlarından ayrılarak tane halinde getirildikten sonra uygun teknik ile haşlanarak IQF (tanelenmiş şok dondurma) sistemi ile dondurulmuş olmalıdır. İçerisinde kesinlikle yabancı madde ve katkı maddesi bulunmamalıdır. Kendine has süt kıvamında olmalı, çiğnendiğinde sert olmamalıdır.

1000 g örnek numunede mısır bitkisine ait parçalar ve mısır koçanı(bitkisel yabancı madde) 4-8 adedi geçmeyecektir. Mısırdaki bitkisel kaynaklı yabancı madde bulunmayacaktır. 1000 g örnek



numunede lekeli mısır 5-8 adedi geçmeyecektir.1000 g örnek numunede hasarlı –kırık tane miktarı %3 w/w-%6 w-w oranını geçmeyecektir. Mısırlar kaynayan suya atıldığında 25-30 dk içerisinde dağılmadan pişme özelliği göstermeli, sert olmamalıdır. Dondurulmuş mısırlar - 18°C’de en az 24 ay muhafaza edilebilecektir. 2,5 veya 5 Kg’lık 40 mikron kalınlığında polyetilen naylon torba içerisinde 10 kg lık karton kolilerde teslim edilecektir. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9’uncu bölümündeki gibi olacaktır. Ambalajların üzerinde cinsi, brüt miktarı, net miktarının, firmanın adı ve adresi tanıtıcı işareti, seri numarası, imal tarihi bulunmalıdır.

Frigofirik araçlarda getirilmelidir. Taşıma ve depolama gıda kodeksi yönetmeliğinin 10’uncu bölümündeki gibi olacaktır. Aracın sıcaklık belgesi istenildiği takdirde gösterilmelidir. Son kullanma tarihinden önce bozulan, numuneden farklı çıkan dondurulmuş mısırlar yapılan sözleşmeye göre değiştirilir. Üretici firma, dondurulmuş mısıra ait Gıda Üretim Sertifikasına sahip olacaktır. Bu teknik şartnamede belirtilmeyen hususlar yönünden Gıda Maddeleri Tüzüğü ve Türk Gıda Kodeksi hükümleri geçerli olacaktır.

Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası, üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2004/46) uygun olacaktır.

Üretici firmanın “Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının Gıda Sicil ve Gıda Üretim İzni” belgesi olmalıdır..

**İstenilen analiz metodları:** Mikrobiyolojik analizler

#### **44. DONUK BROKOLİ (2,5 veya 5 Kg’lık AMBALAJLARDA)**

Kendine özgü kokusu olmalıdır, kötü koku olmamalıdır. Pişirildiğinde sert kalmamalı, dağılmamalı ve rengi kararmamalıdır. Dondurulmuş brokoli - 18°C’de olmalıdır. İçerisinde yabancı madde ve katkı maddesi olmamalıdır. Kendine has tat ve renginde olmalıdır. 20-40 mm veya 40-60 mm büyüklüğünde olmalıdır.1000 g örnek numunede sararmış brokoli oranı 3-7 yi, düzensiz çiçek oranı 10-17 adedi geçmemelidir. Boylama işlemine tabi tutulup hücre zarı parçalanmadan IQF (tanelenmiş şok dondurma) sistemi ile dondurulmuş olmalıdır.2,5 veya 5 Kg’lık 40 mikron kalınlığında polyetilen naylon torba içerisinde 5-10-15kg.lık karton kolilerde teslim edilecektir. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9’uncu bölümündeki gibi olacaktır. Ambalajların üzerinde cinsi, brüt miktarı, net miktarının, firmanın adı ve adresi tanıtıcı işareti, seri numarası, imal tarihi bulunmalıdır.



Frigofirik araçlarda getirilmelidir. Aracın sıcaklık belgesi istenildiği takdirde gösterilmelidir..

Uygun şartlarda muhafaza edildiği halde garanti süresi içerisinde bozulan ürünler yenisi ile değiştirilecektir. Taşıma ve depolama gıda kodeksi yönetmeliğinin 10'uncu bölümündeki gibi olacaktır. Üretici firma, dondurulmuş brokoliye ait Gıda Üretim Sertifikasına sahip olacaktır. Bu teknik şartnamede belirtilmeyen hususlar yönünden Gıda Maddeleri Tüzüğü ve Türk Gıda Kodeksi hükümleri geçerli olacaktır.

Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2004/46) uygun olacaktır. Üretici firmanın "Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının Gıda Sicil ve Gıda Üretim İzni" belgesi olmalıdır..

**İstenilen analiz metodları:** Mikrobiyolojik analizler

#### **45. DONUK BRÜKSEL LAHANASI (2,5 veya 5 Kg'lık AMBALAJLARDA)**

Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Pişirildiğinde tadı acı olmamalıdır. Taneler bütün halde, parçalanmamış ve standart büyüklükte olmalı, pişirildiğinde sert kalmamalıdır. Dondurulmuş brüksel lahanası -18 °C' de olmalıdır. Kesinlikle yabancı madde ve katkı maddesi bulunmamalıdır. Kendine has tat ve renginde olacaktır. Dondurulmuş brüksel lahanası boylamaya tabi tutulup tekniğine uygun bir şekilde haşlandıktan sonra hücre zarı parçalanmadan IQF (tanelenmiş şok dondurma) sistemi ile dondurulmuş olmalıdır. 2.5 kg veya 5 kg' lık naylon torba (40 mikron kalınlığında polyetilen) içerisinde ve 2'li veya 4' lü ambalajların konduğu karton kolilerde veya 10 kg' luk naylon torbalara (40 mikron kalınlığında polyetilen) konulan karton kolilerde teslim edilecektir. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9'uncu bölümündeki gibi olacaktır. Üretici firma dondurulmuş brüksel lahanasına ait Gıda Üretim Sertifikasına sahip olacaktır. Bu teknik şartnamede belirtilmeyen hususlar yönünden Gıda Maddeleri Tüzüğü ve Türk Gıda Kodeksi hükümleri geçerli olacaktır.

Ambalajların üzerinde cinsi, brüt miktarı, net miktarı, firmanın adı ve adresi, tanıtıcı işareti, seri numarası, imal tarihi, metal dedektöründen geçirildiğine dair damga bulunmalıdır. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 10'uncu bölümündeki gibi olacaktır. Son kullanma tarihinden önce bozulan, numuneden farklı çıkan dondurulmuş brüksel lahanası yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir. Depolama Gıda Kodeksi

Yönetmeliğinin 10'uncu bölümündeki gibi olacaktır. Aracın sıcaklık belgesi istenildiği takdirde gösterilmelidir. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2004/46) uygun olacaktır. Üretici firmanın "Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının Gıda Sicil ve Gıda Üretim İzni" belgesi olmalıdır..

**İstenilen analiz metodları:** Mikrobiyolojik analizler

#### **46. MEYVE SUYU (200 ML'LİK AMBALAJLARDA)**

Birinci kalitede olacaktır. Kendine özgü tat,koku ,renk ve görünüşte olmalıdır. Yabancı tat ve koku içermemelidir.200ml+5 şeklinde uygun ambalajlarda olacaktır. Meyve sularında üretimin doğasından kaynaklanabilecek etil alkol miktarı en çok 5.0 g/l, laktik asit miktarı en çok 0.6 g/l, uçucu asit miktarı en çok 0.4 g/l olmalıdır. Meyve suyunda kullanılacak şekerlerde su oranı %2 den fazla olmamalıdır. Ambalajların dolum oranı hacimce en az %90 olmalıdır. Meyve suyu ve benzeri ürünlere sükröz, invert şeker şurubu, glukoz şurubu, dekstroz, früktoz ve meyveden elde edilmiş şekerler katılabilir. Ürüne katılan şeker miktarı asitliği düzenlemek için kuru madde üzerinden 15gr/lt.den tatlandırmak için ise 150g/lt.den fazla olmamalıdır. Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2006/56) uygun olacaktır. Üretici firmanın "Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının Gıda Sicil ve Üretim İzni" belgesi olmalıdır.

**İstenilen analiz metodları:** Meyve oranı(pulp) tayini/osmofilik maya sayımı

#### **47. MEYVE SUYU (200ml'LİK AMBALAJLARDA)**

1. kalitede olacaktır. Kendine özgü tat, koku ,renk ve görünüşte olmalıdır. Yabancı tat ve koku içermemelidir. 200 ml.'lik uygun ambalajlarda olacaktır. Meyve sularında üretimin doğasından kaynaklanabilecek etil alkol miktarı en çok 5.0 g/l , laktik asit miktarı en çok 0.6 g/l, uçucu asit miktarı en çok 0.4 g/l olmalıdır. Meyve suyunda kullanılacak şekerlerde su oranı %2 den fazla olmamalıdır. Ambalajların dolum oranı hacimce en az %90 olmalıdır. Meyve suyu ve benzeri ürünlere sükröz, invert şeker şurubu, glukoz şurubu, dekstroz, früktoz ve meyveden elde edilmiş şekerler katılabilir. Ürüne katılan şeker miktarı asitliği düzenlemek için kuru madde üzerinden 15gr/lt.den ,tatlandırmak için ise 150gr/lt.den fazla olmamalıdır Meyve suyu oranı karışık



meyve nektarı ,portakal nektarı ve şeftali nektarı için en az %50,kayısı nektarı için en az %40 ve vişne nektarı için en az %35 olmalıdır.

Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2006/56) uygun olacaktır. Üretici firmanın “Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının Gıda Sicil ve Üretim İzni” belgesi olmalıdır.

**İstenilen analiz metodları:** Meyve oranı(pulp) tayini/mikrobiyolojik analiz

**48. DOĞAL KAYNAK SUYU:** 500 ml.lik kapalı ambalajlı, Sağlık Bakanlığınca 25 Temmuz 2001 tarih ve 24473 sayılı yönetmelik ile 27 Haziran 2003 tarih ve 25151 sayılı Resmi Gazetede yayınlanan Doğal Kaynak, Maden ve İçme suları ile Tıbbi suların istihsalı, ambalajlanması ve satışı hakkındaki yönetmelik ile 17 Şubat 2005 tarih ve 25730 sayılı resmi gazetede yayınlanan İnsani Tüketim Amaçlı Sular hakkındaki yönetmeliğe uygun doğal kaynak suyu olacaktır. İşlenmiş su kesinlikle olmayacaktır. Her ayın suya ait olan, su analiz limit değerlerinde (Ph değeri:7-8, Nitrit: bulunmayacaktır, arsenik 0.01 mg/L) olacaktır. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliği' nin 9' uncu bölümündeki gibi olacaktır. Ambalajların üzerinde firma adı, adresi, net ağırlığı, parti seri numarası, üretim tarihi ve son kullanma tarihi bulunmalıdır. Etikete veya kabın üzerine görünür bir şekilde yazılmalıdır. Taşıma Gıda kodeksi Yönetmeliği' nin 10' uncu bölümündeki gibi olacaktır. Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliği' nin 10' uncu bölümündeki gibi olacaktır. Bardak sular ise 300 ml şeffaf PVC bardaklarda olacaktır.

**49. MANTI:** Mantıda kullanılacak un 1. Kalitede ve “Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Buğday Unu Tebliğine” uygun olacaktır. İçerisinde %100 dana kıyması kullanılacaktır. Soya kullanılmayacaktır. Hamuru çok kalın veya ince olmayacaktır. 1 kg. mantı içerisinde 10 g baharat, 50 g soğan ve 250 g dana kıyma olacaktır. Mantı taneleri orta irilikte olacaktır. Mantılar birbirine yapışmış, gevşemiş ve kıyma içermeyen tane olmayacaktır. Ürün “Türk Gıda Kodeksi Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliğine” uygun olarak paketleneyecektir. Üzerinde üretim ve tüketim tarihi olacaktır. 5 veya 10 kg lık ambalajlarda teslim edilecektir.



**50. EKMEK EVSAFI:** Ekmekler 66-72 randımanlı (tip 2), Toprak Mahsulleri Ofisi standartlarına uygun, francala unundan pişmiş net 50 g lık poşetler halinde olacaktır. İmalatta ekşi maya kullanılmayacak, Pres maya (TS 3522) kullanılacaktır. Küçük ekmekler, gıda maddeleri tüzüğü ve Belediye Gıda maddeleri nizamnamesindeki evsafa olacaktır. Ekmeklerin teslimi 250'lik plastik kasalar içerisinde tuzlu, tuzsuz, kepekli şekilde yapılacaktır. Ekmekler günlük üretim olacak, bayat ekmek olmayacaktır. Alınan ekmekler arasında muayene komisyonunca fark edilmeyen, tüketim esnasında bayat olduğu saptanan ekmekler firmaca aynı gün içerisinde değiştirilecektir. Ekmeklerin konulduğu plastik kasalar temiz olacaktır. Kırık, çatlak, yağlı, çamurlu, kirli kasalara ekmek konulmayacaktır. Yüklenici ekmeği; kurumun istediği tevzi yerlerinde teslim edecektir. Teslimat sırasında yükleniciyi temsil eden kişi hazır bulunacaktır. İdarenin isteğine göre ekmekler çeşitlendirilir.

**51. TAHİN HELVA:** Susam tanelerini hususi değirmenlerde ezilmesiyle elde edilen ve tahin denilen koyu kıvamlı yağlı maddenin şeker ve çöğeniyle beraber usulüne göre pişirilmesi suretiyle hazırlanmış olacaktır. Kendine özgü kıvam, renk, koku ve lezzette taze olacak, kütlü, küf vs. fena kokulu, kurtlu, acımış, ekşimiş, macunlanmış, yağını kusmuş ve dağılmış olmayacaktır. Tahin helvası yalnız şekerle sakarozdan yapılmış olacak; içerisinde patka, glikoz ve suni tatlandırıcı ve sağlığa zararsızda olsa yabancı ve ağırlaştırılmış madde bulunmayacaktır. Şeker miktarı sakaroz hesabıyla %45'ten az ve %55'ten fazla olmayacaktır. Kül miktarı %1,5'u geçmeyecektir. Kişi başına verilecek olan 80 gr'lık tahin helvaların her biri ayrı ambalajlanmış olacaktır.

**52. PAKET ŞEKER:** Kahvaltılarda kullanılmak üzere 10 gr'lık ambalajlarda hazırlanacaktır.

**53. PAKET TUZ:** 1 gr.lık paketlerde istenecektir.

**54. PAKET BAHARAT:** Karabiber, Kırmızıbiber, Nane, Sumak 1gr.lık paketlerde istenecektir.

**55. TATLANDIRICI:** Diyabet hastaları için uygun tatlandırıcılar.



**56. BAL:** TSE damgalı olmalıdır. Ballarda ekşime, tüylenme, anormal koku ve lezzet oluşumu veya herhangi bir nedenle bozulma, kirlenme olmamalı; saydam görünümlü olmalıdır. Paketin üzerinde firma adı, imal tarihi, son kullanma tarihi bulunmalıdır. 20 gramdan aşağı olmamalıdır. Şekerlenmiş olmamalı, herhangi bir tortu oluşmamış olmalıdır.

**57. REÇEL:** Olgunlaşmış, iyi cins yaş ve kuru meyvelerden ve sırf şeker (sakarozdan) ve glikozla karışık imal edilmiş, çöp, canlı ve cansız her türlü kurt, böcek içermemelidir. Kesinlikle usaresi alınmış meyvelerden veya bunların posaları ile yapılmış olmayacaktır. Meyveler çok pişmek suretiyle doğal özelliklerini kaybetmiş olmamalıdır. Rengi ve kokusu reçel imal edilen meyvenin özelliğine uygun olacaktır. Özellikle kuru meyveler iyi pişmiş ve şurubunu emmiş olacaktır. Reçeller şekerlenmiş, ağdalanmış, ekşimiş, boyanmış ve yanık is, gaz, benzin, küf kokulu olmayacaktır. Toz toprak gibi maddelerden arınmış olacaktır. Reçeller meyvelerin çekirdekleri çıkarılmak suretiyle hazırlanmış olacaktır. Meyve hariç, reçeller şurubundan yapılmış, şeker (sakaroz hesabıyla) %60'dan az olmayacaktır. Olduğu takdirde %55'e kadar %5 noksanı belgesiz olarak alınacaktır. %55'den az şeker içeren reçeller reddedilir. Sakarin, jelâtin, esans ve ilave edilmiş boyaları içermeyecektir. Reçel çeşitlerinde meyve miktarı kayısı, ayva ve vişne reçellerinden vezne 3 kısmında 1 kısımdan az olmayacaktır. Gül, çilek, portakal reçellerinden ise reçelli kısmını bozmayacak şekilde miktarı yeterli olacaktır. Kayısı reçeli çekirdeksiz şekerpare kuru kayısılarından imal edilmiş olacaktır. Çilek reçelleri mevsimine göre taze mevsimi dışında iyi cins maya haliyle çilekten yapılabilir. Vişne reçeli mevsimine göre iyi cins taze, mevsimi hariç sebeplerde iyi cins maya halinde vişneden yapılabilir. Ayva reçelleri akit makamı isteğine göre parça veya şekillerinde olabilir. Parça ve isteği halinde dilimlerin dış kabukları soyulmuş, çekirdeği temizlenmiş olacaktır. Eşit dilimlenmiş olup, ezilmiş, dağılmış ve çürümüş olmayacaktır. Gül reçelleri kokusu ve usaresi alınmamış ve taze gül yapraklarından imal edilmiş olacaktır. Portakal reçelleri içerisinde dilimler piyasaya teamülü olarak kabuklu kısım ile birlikte bulunacaktır. Reçeller yeni, temiz ve net 20 gram paket reçeli olabilir. Poşetlerin üst yüzünde firmanın etiketi olmalıdır. Etiket üzerinde adı cinsi, net miktarı, imal ve son kullanma tarihi reçellerin %itibariyi ile (şeker, sakaroz ) meyve miktarı yazılmış olacaktır.



**58. ÇAY:** Özel kokuda yaprak halinde olacak ve çok kırıklı olmayacaktır Suda kaynatıldığı zaman berrak ve güzel kokulu olacaktır. Çöp, ot, toz, kum gibi maddeler bulunmayacaktır. Boyalı, ıslak ve yabancı koku çekmiş olmayacaktır. Rutubeti %9'dan, külü %7'den fazla olmayacaktır. Çayın miktarı %5 ram dan eksik olmayacaktır. Avarya çaylar kabul edilmeyecektir. Gerekğinde bu özellikler kimya muayenesi ile tespit edilecektir. Tekel malı ekstra çay olacak ve ambalajları rutubet alıp küflenmemiş özel kokulu olacaktır. Elek altı çaylar kabul edilmeyecektir. 1kg lık paketler halinde alınacak, üzerinde firma adı, adresi, üretim- son kullanma tarihi bulunacaktır. Personele gece kahvaltısı için verilen çay poşet çay olacaktır.

**59. ZEYTİN (SİYAH-YEŞİL) :**İyi terbiye edilmiş ve salamura bekletilmiş zeytinlerden olacaktır. Salamurasını tamamen alınmış tat ve nefaset itibariyle piyasada satılan 1. nevi zeytinlerden olacak; ezik, acı, çürük, kütlü ve fena kokulu, canlı ve cansız parazitli, kurt yenikli ve parazit ifrazatını içermeyecektir. Zeytinler içinde bulunan çöp, yaprak, erimiş tuz miktarı %1' i geçmeyecektir. Zeytin içinde mor, acı ve açık renkte acı akçıl taneleri bulunmayacaktır. 1 kilo zeytin sayıldığında 365 adedi geçmeyecektir. Zeytin taneleri tahlilinde yağ miktarı %35'ten aşağı olmayacaktır. 100 gramdaki çekirdekler temizlenip tartıldığında 21 gram kadar aynen alınacaktır.

Zeytinler temiz ve sağlam ambalajlarda getirilecektir. Bombajlı, ezik, delinmiş tenekelerde gelen zeytinler kabul edilmeyecektir. Muayene komisyonunun beğenmediği ürünler geri gönderilecektir.

**60. BİSKÜVİ:** Piyasanın en iyisi olacak ve muayene komisyonunun beğeneceği evsafıta bulunacaktır. Tozlu, kırık olmayacaktır. Ambalajı üzerinde cinsi hangi nevi un ve yağdan yapıldığı, varsa ilave edilmiş diğer maddelerin isimleri ve mamullerin net ağırlığı imalatçı firmanın tescil edilmiş markası, adresi, imal tarihi ve seri numarası okunaklı bir şekilde yazılı olacaktır. Bisküviler nemli, tazeliğini kaybetmiş olmayacaktır. Rutubet miktarı %6 dan fazla olmayacaktır. Yabancı tat ve koku içermeyecektir. Bisküvilerde boya maddesi kullanılmayacaktır. TSE belgesi olacaktır. Net 1kg lık paketlerde gelecektir.

## **BÖREK VE TATLILARIN EVSAFI**



**1.BAKLAVA:** Tatlılar Antep fıstıklı olacaktır. Tüm tatlılarda iç malzemesi olarak aşağıda belirtilen miktarlarda antepfıstığı kullanılacak ve kullanılan antepfıstığı “TS 1280 İç Antepfıstığı Standardizasyon Tebliğine” uygun olacaktır. İçerisine yabancı madde karışmış unlar olmayacaktır. Orijinal ambalajında bulunan unlar kullanılacaktır. Glütteni yaş iken açık renk ve elastik olacaktır. Kullanılan nişasta I. Sınıf ekstra kalite olacaktır. Beyaz renkte homojen görünüşte toz halinde olacaktır. Acılaşmış, küflenmiş, nemlenmiş veya herhangi bir şekilde kendi niteliğini yitirmiş olmayacaktır. Yabancı tat ve koku içermeyecektir. Orijinal, Tatlıda kullanılacak yağlar birinci kalite ve mutlaka TSE belgeli olacaktır. Kullanılan yağın % 30’u tereyağı olacaktır. Tereyağı esansı v.b. katkı maddeleri kullanılmayacaktır. Kullanılan yağlar kendine özgü kokusunu tadını korumuş olmalı, yanmış yağ kokusu içermemeli, yabancı koku çekmemiş olmalıdır. Hamur ve şurup yapımında kullanılan su içme suyu niteliğinde olacaktır. Tatlılarda yalnızca “Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliğine” uygun beyaz şekerden üretilmiş şuruplar kullanılacaktır. Glikoz şurubu, glikozlu tatlandırıcılar, siklamat, sakkarin, laktoz gibi yapay tatlandırıcılar kullanılmayacaktır. Kullanılan yumurta taze olacaktır. Hava boşluğu 1 cm’den fazla olan yumurtalar kullanılmayacaktır. Tatlı için kullanılan yardımcı diğer malzemeler insan sağlığına uygun özelliklerde olacaktır. Tatlıların iç malzemeleri yeterli miktarlarda ve her yere eşit ve dengeli yayılmış biçimde olacaktır. Tatlıların altı ve üstü iyi pişmiş, hamurlaşmamış, yanmamış, her tarafı eşit kalınlıkta, eşit büyüklükte kesilmiş, taze ve günlük hazırlanmış olacaktır. Tatlılar şekerlenmemiş olacaktır.

#### **Baklava Kullanılacak Malzemeler**

<b>Malzemenin</b>	<b>BirimÖlçüsü</b>	
<b>Un</b>	<b>1</b>	<b>kg</b>
<b>Antepfıstığı</b>	<b>400</b>	<b>g</b>
<b>Şeker</b>	<b>3</b>	<b>kg</b>
<b>Yağ</b>	<b>800</b>	<b>g</b>
<b>Nişasta</b>	<b>600</b>	<b>g</b>
<b>Yumurta</b>	<b>3</b>	<b>Adet</b>
<b>Süt</b>	<b>500</b>	<b>g</b>

Servis edilecek tatlının porsiyon miktarına dikkat edilecektir. Baklavaların porsiyon ölçüsü

3-4 adet olup, ortalama ağırlığı toplam 120-130 g olacaktır

**2.KADAYIF:** Tatlılar antep fıstıklı olacaktır. Tüm tatlılarda iç malzemesi olarak aşağıda belirtilen miktarlarda antepfıstığı kullanılacak ve kullanılan antepfıstığı “TS 1280 İç Antepfıstığı Standardizasyon Tebliğine” uygun olacaktır. Tatlıda kullanılacak un 1. Kalitede ve “Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Buğday Unu Tebliğine” uygun olacaktır. Unlarda nemlenme ve nemlenmeye bağlı topaklanma olmayacaktır. İçerisinde yabancı madde karışmış unlar olmayacaktır. Orijinal ambalajında bulunan unlar kullanılacaktır. Glütteni yaş iken açık renk ve elastik olacaktır. Kullanılan nişasta I. Sınıf ekstra kalite olacaktır. Beyaz renkte homojen görünüşte toz halinde olacaktır. Acılaşmış, küflenmiş, nemlenmiş veya herhangi bir şekilde kendi niteliğini yitirmiş olmayacaktır. Yabancı tat ve koku içermeyecektir. Orijinal, insan sağlığına uygun ambalajlarda olacaktır. Üretilen ürünlerde süt tozu kullanılmayacaktır. Tatlıda kullanılacak yağlar mutlaka TSE belgeli olacaktır. Kullanılan yağın % 30’u tereyağı olacaktır. Tereyağı esansı v.b. katkı maddesi kullanılmayacaktır. Kullanılan yağlar kendine özgü kokusunu tadını korumuş olmalı, yanmış yağ kokusu içermemeli, yabancı koku çekmemiş olmalıdır. Hamur ve şurup yapımında kullanılan su içme suyu niteliğinde olacaktır. Tatlılarda yalnızca “Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliğine” uygun beyaz şekerden üretilmiş şuruplar kullanılacaktır. Glikoz şurubu, glikozlu tatlandırıcılar, siklamat, sakkarin, laktoz gibi yapay tatlandırıcılar kullanılmayacaktır. Kullanılan yumurta taze olacaktır. Hava boşluğu 1 cm’den fazla olan yumurtalar kullanılmayacaktır. Tatlı için kullanılan yardımcı diğer malzemeler insan sağlığına uygun özelliklerde olacaktır. Tatlıların iç malzemeleri yeterli miktarlarda ve her yere eşit ve dengeli yayılmış biçim-de olacaktır. Tatlıların altı ve üstü iyi pişmiş, hamurlaşmamış, yanmamış, her tarafı eşit kalınlıkta, eşit büyüklükte kesilmiş, taze ve günlük hazırlanmış olacaktır. Tatlılar şekerlenmemiş olacaktır. **Kadayıf Tatlısı Kullanılacak Malzemeler**

Malzemenin	Birim Ölçüsü	
Kadayıf	1	kg
Yağ	500	g
Şeker	2,5	kg
Antepfıstığı	350	g

Servis edilecek tatlının porsiyon miktarına dikkat edilecektir.

Kadayıfın porsiyon ölçüsü 1 adet olup, ortalama ağırlığı 120-130 g olacaktır.



**3.TULUMBA TATLISI:** Tatlıda kullanılacak un1. Kalitede ve “Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Buğday Unu Tebliğine” uygun olacaktır. Unlarda nemlenme ve nemlenmeye bağlı topaklanma olmayacaktır. İçerisine yabancı madde karışmış unlar olmayacaktır. Orijinal ambalajında bulunan unlar kullanılacaktır. Gluteni yaş iken açık renk ve elastik olacaktır. Üretilen ürünlerde süt tozu kullanılmayacaktır. Tatlıda kullanılacak yağlar 1. kalite ve mutlaka TSE belgeli olacaktır. Kullanılan yağlar kendine özgü kokusunu tadını korumuş olmalı, yanmış yağ kokusu içermemeli, yabancı koku çekmemiş olmalıdır. Hamur ve şurup yapımında kullanılan su içme suyu niteliğinde olacaktır.T atlılarda yalnızca “Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliğine” uygun beyaz şekerden üretilmiş şuruplar kullanılacaktır. Glukoz şurubu, glukozlu tatlandırıcılar, siklamat, sakarin, laktoz gibi yapay tatlandırıcılar kullanılmayacaktır. Kullanılan yumurta taze olacaktır. Hava boşluğu 1 cm’den fazla olan yumurtalar kullanılmayacaktır. Tatlı için kullanılan yardımcı diğer malzemeler insan sağlığına uygun özelliklerde olacaktır. Tatlılar homojen pişmiş, hamurlaşmamış, yanmamış, her tarafı eşit kalınlıkta, eşit büyüklükte kesilmiş, taze ve günlük hazırlanmış olacaktır. Tatlılar şekerlenmemiş olacaktır.

#### **Tulumba Tatlısında Kullanılacak Malzemeler**

<b>Malzemenin</b>	<b>Birim Ölçüsü</b>	
<b>Un</b>	<b>1</b>	<b>kg</b>
<b>Ayçiçeği Yağı</b>	<b>1600</b>	<b>g</b>
<b>Şeker</b>	<b>3</b>	<b>kg</b>
<b>Yumurta</b>	<b>13</b>	<b>Adet</b>

Servis edilecek tatlının porsiyon miktarına dikkat edilecektir. Tulumba tatlısının porsiyon ölçüsü 140-150 g büyük boy tulumhada 5 adet, küçük boy tulumhada 10 adet olacaktır

**4. ŞEKERPARE:** Tatlıda kullanılacak un 1. Kalitede ve “Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Buğday Unu Tebliğine” uygun olacaktır Unlarda nemlenme ve nemlenmeye bağlı topaklanma olmayacaktır. İçerisine yabancı madde karışmış unlar olmayacaktır. Orijinal ambalajında bulunan unlar kullanılacaktır. Glütteni yaş iken açık renk ve elastik olacaktır. Kullanılan nişasta I. Sınıf ekstra kalite olacaktır. Beyaz renkte homojen görünüşte toz halinde olacaktır. Acılaşmış,



küflenmiş, nemlenmiş veya herhangi bir şekilde kendi niteliğini yitirmiş olmayacaktır. Yabancı tat ve koku içermeyecektir. Orijinal, insan sağlığına uygun ambalajlarda olacaktır. Tatlıda kullanılacak yağlar birinci kalite ve mutlaka TSE belgeli olacaktır. Kullanılan yağlar kendine özgü kokusunu tadını korumuş olmalı, yabancı koku çekmemiş olmalıdır. Hamur ve şurup yapımında kullanılan su içme suyu niteliğinde olacaktır.

Kullanılan yumurta taze olacaktır. Hava boşluğu 1 cm'den fazla olan yumurtalar kullanılmayacaktır. Tatlılarda yalnızca "Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliğine" uygun beyaz şekerden üretilmiş şuruplar kullanılacaktır. Glikoz şurubu, glikozlu tatlandırıcılar, siklamat, sakarin, laktoz gibi yapay tatlandırıcılar kullanılmayacaktır. Tatlı için kullanılan yardımcı diğer malzemeler insan sağlığına uygun özelliklerde olacaktır. Tatlıların her tarafı eşit pişirilmiş olacak, tatlılar taze ve günlük hazırlanmış olacaktır. Ve her bir adet için bir tane fındık olacaktır. Kullanılan fındık içi birinci kalite olmalıdır. Tatlılar şekerlenmemiş olacaktır.

#### **Şekerpare Tatlısında Kullanılacak Malzemeler**

<b>Malzemenin</b>	<b>Birim Ölçüsü</b>	
<b>Un</b>	<b>1</b>	<b>kg</b>
<b>Yumurta</b>	<b>2</b>	<b>Adet</b>
<b>Pudra Şekeri</b>	<b>60</b>	<b>g</b>
<b>Margarin</b>	<b>125</b>	<b>g</b>
<b>Sıvı Yağ</b>	<b>100</b>	<b>g</b>
<b>İrmik</b>	<b>80</b>	<b>g</b>
<b>Hindistan Cevizi/Antepfıstığı</b>	<b>40</b>	<b>g</b>
<b>Vanilya</b>	<b>1</b>	<b>paket</b>
<b>Kabartma Tozu</b>	<b>1</b>	<b>paket</b>

#### **Şerbeti İçin Kullanılacak Malzemeler**

Malzemenin	Birim Ölçüsü	
Şeker	1	kg
Su	750	ml
Limon suyu	½	g

Servis edilecek tatlının porsiyon miktarına dikkat edilecektir. Şekerpare tatlısının porsiyon miktarı 2 adet olup, 150 g olacaktır.

**5. SU BÖREĞİ:** Börekler peynirli olacaktır. Börek yapımında I. sınıf ekstra böreklik veya baklavalık un kullanılacak, peynir ve kullanılacak diğer malzemeler “Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği” kriterlerine uygun olacaktır. Bökekte kullanılacak un “Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Buğday Unu Tebliğine” uygun olacaktır. İçerisinde yabancı madde karışmış unlar kullanılmayacaktır. Orijinal ambalajında bulunan unlar kullanılacaktır. Yeni sene mahsulü buğdaydan üretilmiş un kullanılacaktır. Gluteni yaş iken açık renk ve elastik olacaktır. Kullanılan nişasta I. Sınıf ekstra kalite olacaktır. Beyaz renkte homojen görünüşte toz halinde olacaktır. Acılaşmış, küflenmiş, nemlenmiş veya herhangi bir şekilde kendi niteliğini yitirmiş olmayacaktır. Yabancı tat ve koku içermeyecektir. Orijinal, insan sağlığına uygun ambalajlarda olacaktır. Su Bökğinde kullanılacak yağlar mutlaka birinci kalite ve TSE belgeli olacaktır. Kullanılan yağın % 30’u tereyağı olacaktır. Tereyağı esansı v.b. gibi katkı maddeleri kullanılmayacaktır. Kullanılan yağlar kendine özgü kokusunu tadını korumuş olmalı, yanmış yağ kokusu içermemeli, yabancı koku çekmemiş olmalıdır. Böreklerde kullanılan beyaz peynir I. Sınıf olacaktır. Parlak, beyaz renkte, hoş tat ve kokuda olacaktır. Kullanılan yumurta taze olacaktır. Hava boşluğu 1 cm’den fazla olan yumurtalar kullanılmayacaktır. Börek için kullanılan yardımcı diğer malzemeler insan sağlığına uygun özelliklerde olacaktır. Böreklerin iç malzemeleri yeterli miktarlarda ve her yere eşit ve dengeli yayılmış biçimde olacaktır. Börekler altı ve üstü iyi pişmiş, hamurlaşmamış, yanmamış, her tarafı eşit kalınlıkta, eşit büyüklükte kesilmiş, taze ve günlük hazırlanmış olacaktır.

**Su Bökğinde kullanılacak Malzemeler:**

Malzemenin	Birim Ölçüsü	
Un	1	kg
Yağ	400	g
Yumurta	6	Adet
Nişasta	300	g
Beyaz peynir	400	g
Su	1	kg

Su böreğinin porsiyon ölçüsü 1'er (birer) dilim olup ortalama ağırlığı 140-150 g olacaktır.

**6. KOL BÖREĞİ:** Börekler kıymalı olacaktır. Börek yapımında I. sınıf ekstra böreklik veya baklavalık un kullanılacaktır. İçerisindeki kıyma % 100 dana etinden olup, katkı maddesi, yabancı madde ve soya vb. yabancı madde içermeyecektir. Börekte kullanılacak un “Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Buğday Unu Tebliğine” uygun olacaktır. Unlarda nemlenme ve nemlenmeye bağlı topaklanma olmayacaktır İçerisinde yabancı madde karışmış unlar kullanılmayacaktır. Orijinal ambalajında bulunan unlar kullanılacaktır. Glütteni yaş iken açık renk ve elastik olacaktır. Kol böreğinde kullanılacak yağlar mutlaka birinci kalite ve TSE belgeli olacaktır. Kullanılan yağlar kendine özgü kokusunu tadını korumuş, yanmış yağ kokusu içermemeli, yabancı koku çekmemiş olacaktır. Börek için kullanılan yardımcı diğer malzemeler insan sağlığına uygun özelliklerde olacaktır. Böreklerin iç malzemeleri yeterli miktarlarda ve her yere eşit ve dengeli yayılmış biçimde olacaktır. Börekler altı ve üstü iyi pişmiş, hamurlaşmamış, yanmamış, her tarafı eşit kalınlıkta, eşit büyüklükte kesilmiş, taze ve günlük hazırlanmış olacaktır.

#### Kol Böreğinde Kullanılacak Malzemeler

Malzemenin	Birim Ölçüsü	
Un	1	kg
Yumurta	1	Adet (Büyük Boy)
Bitkisel Margarin	120	g(%90 Yağlı)



<b>Kıyma</b>	<b>250</b>	<b>g</b>
<b>Kuru Soğan</b>	<b>150</b>	<b>g</b>
<b>Baharat</b>	<b>30</b>	<b>g</b>
<b>Su</b>	<b>1</b>	<b>kg</b>

Kol böreğinin porsiyon ölçüsü 2'şer (ikişer) dilim olup ortalama ağırlığı 140-150 gr olacaktır.

### **MEYVE VE SEBZE EVSAFI**

**1. PATATES:** Son sene mahsulü cins ve ince kabuklu sarı patateslerden olacaktır. Ezik, çürük, haşere, yenikli, buruşmuş, yumuşamış, pörsük, donmuş, çamurlu, topraklı, ıslak, filizlenmiş ve filizi kırılmış olmayacaktır. Patatesler 100 gramdan aşağı olmayacaktır. 5. aydan itibaren yeni yıl mahsulü alınır

**2. KURU SOĞAN:** Soğanlar bütün, sağlam, temiz, don vurmamış ve kuru olacaktır. Bunlarda tüketimlerini engelleyecek çürüklük ve bozukluklar gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı tat ve koku olmayacaktır. Soğanların sapları hevenk şeklinde piyasaya arz edilenler hariç düzgün şekilde kesilmiş veya burulmuş olmayacaktır. Mart ve Nisan aylarında % 3'ü, yılın diğer aylarında da içleri boşlamamış olmak üzere filizlenmiş veya filizi kırılmış soğan miktarı %2'yi geçmeyecektir. Uzunluğu 4 cm' den fazla olmayacaktır. Soğanlardan en küçüğü 70 g'dan az olmamak üzere kokmuş, yumuşamış, donmuş filizlenmiş olmayacaktır. Soğanlar, iri, dolgun, sert, kök püskülleri koparılmış olmalıdır. İthal soğan olmayacaktır ve soğan bütün yıl boyunca her ay alınacaktır.

**3. PATLİCAN:** Taze, körpe, tabii rengini ve parlaklığını muhafaza etmiş olacaktır. Yeşil esmer renk almış, çekirdekli, çürümüş, gevşek ve sararmış, içi tohumlu, acı, çamurlu, topraklı olmayacaktır. Ve her adedi 200 gramdan küçük olmayacaktır. Karnıyarık ve imambayıldı için boyu 20 cm, çapı 4-5 cm.lik patlıcanlar tercih edilecektir. Orijinal ambalaj halinde olacaktır.

**4. DOMATES:** Olgun kızarmış olacaktır. Sarı ve yeşil miktarı % 2'den fazla olmayacaktır. Çürük, tazeliğini kaybetmiş, buruşuk, çamurlu, topraklı olmayacaktır. En fazla 2 sıralı orijinal ambalaj halinde teslim edilecektir. Ortalama büyüklüğü 100 g olacaktır. 12 ay verilecektir.

**5. TAZE KABAK:** Taze, iyi, körpe, parlaklığını kaybetmemiş, sakız kabağı olacaktır. Kart çekirdekli gevşemiş çamurlu, topraklı ve 150 gramdan küçük veya büyük olmayacaktır.

**6. KARNABAHAAR:** Şekilleri düzgün, yapısı sıkı dokulu, beyaz renkte, çiçekler arasında yaprak sürmüş, böcek yeniği veya hastalıkların meydana getirdiği zararlar, donuk ve bereler olmayacaktır. Çürük, fena kokulu, bayat, rengi değişmiş, ıslak, çamurlu, topraklı, kirli olmayacaktır. En küçüğü 1 kg dan aşağı olmayacaktır. Yeşil yaprakları tek sıra dibinden kesilmiş olacaktır.

**7. SALATALIK:** Taze körpe, ince ve uzun olanlar tercih edilecektir. Çok iri çekirdekli olanlar tercih edilmeyecektir. Sararmış, buruşmuş, çürümüş, ezik, acı olmayacaktır.

**8. MANTAR:** Beyaz renkte, ne çok küçük ne de çok büyük olacaktır. Bütün, temiz, sağlıklı, taze, pörsümemiş, yabancı tat ve koku almamış, özürsüz, kendine özgü, renk, şekil ve görünüşte olacaktır. Kültür mantarı olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış nem, yan madde bulunmayacak, çamurlu ve topraklı olmayacaktır. Pişirme şekline göre ilgili tipte istenecektir.

**9. PIRASA:** Kartlaşmış, çamurlu, pörsük, cılız, ıslak, olmayacaktır. Yenen beyaz kısmı 50 cm. uzunluğunda olmalıdır, uçları beyazın bitiminden 15 cm. kadar uzunlukta kesilmiş olacaktır. Pırasalar orta kalınlıkta ve 3 cm.den ince olmayacak, kökünden itibaren saplarına doğru tedricen yeşillenmiş bir halde olacaktır. Pırasalar demetlenmiş ve püskülleri kesilmiş ve temiz olarak getirilecektir. Pırasalar çürük, ezik, donuk, sararmış olmayacaktır

**10. İSPANAK:** Ispanaklar taze, körpe olup, sararmış, buruşuk, yaprakları haşarat tarafından yenmiş olmayacaktır. Çamurlu, topraklı, böcekli ve acı olmayacaktır.

**11. HAVUÇ:** Havuçlar; bütün, sıkı yapılı (koflaşmamış), çatallaşmamış, yan kök oluşturmamış sağlam olacaktır. Çürüme ve bozulma, odunlaşma olmayacaktır. Yabancı tat ve koku, anormal dış nem (ıslaklık) bulunmayacaktır. Bir ambalaj veya demet içindeki havuçlar çeşit sınıf, boy, piyasaya arz şekli ve orijin bakımlarından bir örnek teşkil edecektir. Taze, körpe, düzgün olacak ve üzerinde kabuk zarları, haşere tarafından tahribe uğramış, donmuş, gevşemiş, kart olan havuçlar alınmayacaktır.

**12. KIRMIZI LÂHANA:** Taze, alışılmış lahana rengine, damarları ele gelmeyecek şekilde küçük, yumuşak yaprakları dağılmamış olacaktır. Donmuş, çürük, pörsümüş ve kartlaşmış olmayacaktır. Böcek yenikleri bulunmayacaktır.

**13. KIVIRCIK:** Taze, körpe olup, sararmış, buruşuk, yaprakları haşarat tarafından yenmiş olmayacaktır. Çamurlu, topraklı, böcekli ve acı olmayacaktır.

**14. AYSBERK:** Taze, körpe, yaprakları haşere tarafından yenmemiş olacaktır. Sararmış, buruşuk, çamurlu, böcekli, topraklı olmayacaktır. Acı tat ve tohuma kaçmış olmayacaktır. Yapraklar sargın olacaktır.

**15. MOR KIVIRCIK:** Taze, körpe olup, sararmış, buruşuk, yaprakları haşarat tarafından yenmiş olmayacaktır. Çamurlu, topraklı, böcekli ve acı olmayacaktır.

**16. SİVRİ BİBER:** Taze körpe olacaktır. Tazeliğine alamet olan parlaklığını, yeşilliğini muhafaza etmiş olacaktır. Çürük ezik, buruşmuş, parçalanmış, vakti geçmiş, sararmış, kartlaşmış ve acı olmayacaktır. Kasalarda ambalajlı olarak teslim edilecektir.

**17. ÇARLİSTON BİBER:** Taze, körpe, parlak, sarımtırak, yeşil rengini muhafaza etmiş olacaktır. Ezik, çürük, sararmış ve arasında diğer biberler karışmış olmayacaktır, çekirdek kısmı böceklenmiş olmayacaktır. % 100 tatlı olacaktır.



**18. BAL KABAĞI:** Bütün, sağlam, temiz, taze görünümlü, olgun, kabuk rengi kurşuni beyaz, et rengi turuncudan koyu turuncuya kadar değişen tonlarda olacaktır. Üzerinde şekil bozuklukları ve özür olmayacaktır. Sapları 2 cm. den fazla olmayacaktır. Ve her kabağın ağırlığı 5 kg.dan aşağı olmayacaktır. İçi kof olmayacaktır.

**19. DOLMALIK BİBER:** Taze, körpe, parlaklığını ve yeşilliğini muhafaza etmiş olacaktır. Kalın kabuklu olmayacaktır. Tatlı olacaktır. Pişme şekline göre ilgili tipte istenilecektir. Çürük, buruşuk, ezik, parçalanmış, bayat, sararmış, kızarmış, vakti geçmiş olmayacaktır

**20. TAZE FASÜLYE:** Taze, körpe olacak büküldüğü zaman kırılacak, kılçığı olmayacak, kabukları ortadan kırıldığı zaman kesitleri yeşil ve sulu olacak, tohumları mercimek büyüklüğünü geçmeyecek. Çamurlu, topraklı, ıslak, buruşmuş, sararmış, taneleri ayrılmış ve kartlaşmış olmayacaktır.

**21. MARUL:** Taze, körpe olacak, sararmış buruşuk olmayacak, yaprakları haşarat tarafından yenmiş bulunmayacaktır. Çamurlu, topraklı olmayacaktır. Marulların göbeği iyi oluşmuş ve tek göbekli olacaktır.

**22. SARMISAK:** Sarımsak başları iri, dişli, bütün, sıkı sağlam temiz, sapları köküne yakın kesilmiş, don veya güneşten zarar görmemiş olacaktır. Küflenme filizlenme belirtileri, dış nem (ıslaklık) olmayacaktır. Çürümüş veya tüketimi engelleyecek derecede bozulmuş sarımsaklar hiçbir suretle kabul edilmeyecektir. Yabancı tat ve koku ihtiva etmeyecektir.

**23. LİMON:** İnce kabuklu, sulu olacaktır. Suyu kaçmış, donmuş, küflü, ufak, buruşmuş olmayacaktır. Takriben 75 g ağırlığında 210'luk sandıklarda olacaktır.

**24. MAYDANOZ:** Dış etkenlerden zarar görmemiş, sağlam, temiz, taze, körpe görünümlü ve solmamış olacaktır. Üzerlerinde kimyasal gübre, ilaç kalıntıları ve aşırı nem bulunmayacaktır.

Yabancı tat ve koku ihtiva etmeyecektir. Sararmış, donmuş, çamurlu, topraklı, tohuma kaçmış olmayacaktır. Demetlerin hepsi aynı cins ve piyasadaki normal büyüklükte olacaktır.

**25. DEREOTU:** Dereotları dış etkenlerden zarar görmemiş, sağlam ve temiz olacaktır. Taze ve körpe görünüşlü, solmamış olacaktır. Kendine mahsus doğal kokusunu kaybetmemiş olacaktır. Sararmış, donmuş, çamurlu, topraklı, fena kokulu ve tohuma kaçmış olmayacaktır. Üzerlerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları olmayacaktır. Aşırı nem içermeyecektir. Demetlerin hepsi aynı cins ve piyasadaki normal büyüklükte olacaktır

**26. ROKA DEMET:** Roka dış etkenlerden zarar görmemiş, taze ve körpe görünüşlü, solmamış, sağlam ve temiz olacaktır. Üzerlerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları ve aşırı nem olmayacaktır. Yabancı tat ve koku ihtiva etmeyecektir. Demetleri piyasadaki normal büyüklükte olacaktır.

**27. TERE DEMET:** Tere dış etkenlerden zarar görmemiş olacaktır. Taze ve körpe görünüşlü solmamış, sağlam ve temiz olacaktır. Üzerlerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları, aşırı nem, yabancı tat ve koku ihtiva etmeyecektir. Demetleri piyasadaki normal büyüklükte olacaktır.

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

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



**30. KARPUZ:** Karpuzlar olgun ve lezzetli olacaktır. Ham, renksiz, ezik, parçalanmış ve zamanla gevşemiş ve içi su haline gelmiş olmayacaktır. Olgun, tatlı, sulu ve diri olacaktır. 3 kg.dan küçük olmayacaktır. Washington tipi ince kabuklu olacaktır. Parmakla vurulduğunda dolgun bir ses verecektir. Kabuğu tırnakla kolay çizilecektir.6.ve 9. aylara arasında verilecektir

**31. KAVUN:** Kavunlar olgun, tatlı, ince kabuklu olacaktır, kurt yenikli, delikli, acı, fena kokulu, içi yumuşamamış kirli ve çamurlu olmayacaktır. Kavunların en küçüğü 3 kg.dan az olmayacaktır.7. ve 11 ay arası verilecektir

**32. PORTAKAL:** Don yemiş, ezik, çürümüş, küflenmiş, kabukları buruşmuş, suyunu çekmiş olmayacak. Bir adedinin ağırlığı 200 gramdan az olmayacaktır. Washington veya Finike olacaktır. Orijinal ambalajlı sandıklarda diyagonal şekilde dizili olacaktır.11. ve 4. aylar arasında verilecektir

**33. MANDALİNA:** Tabi doğal rengini almış, kendine mahsus koku ve lezzette olacaktır. Ham, ezik, içi geçmiş, ekşi, susuz, çürük, donmuş, kirli ve küflü olmayacaktır. Ve her bir mandalina 100 gramdan aşağı olmayacaktır. Piyasa teamülü tahta sandık ambalajları içerisinde getirilecektir. Satsuma olacaktır.10. ve 3. aylar arasında verilecektir

**34. ELMA:** Starking, golden elmalar bütün sağlam temiz olmalı bunlarda gözle görülebilmelidir. Yabancı madde ve ilaç artıkları anormal dış nem yabancı koku veya tat bulunmamalıdır. Her ambalaj içinde bulunan elma çeşit sınıf olgunluk ve orijin bakımlarından bir örnek olmalıdır. Bizim istediğimiz elma ekstra olacak ağırlığı 200 gramdan az olmayacaktır.12 ay verilir

**35. KİRAZ:** Kırmızı renkte olgun ve doğal tadında olacak, ezik, çürük olamayacaktır. Ebatları çok küçük olmayacak, olgun, sıkı etli, sapları düşmemiş olacak, zamanla durmaktan buruşmuş, çürümüş, siyahlanmış, içi kurtlanmış, bozulmuş, tabi lezzetini kaybetmiş olmayacaktır.6. ve 8. aylar arasında verilecektir

**36. PAPAZ ERİĞİ:** Taze, körpe olacak, ekşi, ezik, şekli bozuk, haşarat tarafından yenilmiş yaralı bereli olmayacaktır. Çamurlu ve topraklı olmayacak, doğal lezzetini kaybetmemiş olacaktır. Kuruma, kasa içinde gelecektir.5.ve 6.aylar arasında verilecektir

**37. MALTA ERİĞİ:** Taze, tatlı ve olgun olacaktır. Çok küçük ve ham olmayacak çürük, ezik ve tabii lezzetini kaybetmiş olmayacak, haşarat tarafından yenilmiş yaralı, bereli olmayacaktır. Çekirdeği çok büyük olmayacak, 4 adedi 100 g gelecektir.5.ve 6.aylar arasında verilecektir

**38. KIRMIZI ERİK:** İyi Cins, kendine has renkte ve lezzette kızarmış, taze eriklerden olacaktır. Ham, çok ekşi, çürük, topraklı, çamurlu, pislikli, küflü, küf kokulu, kurt yenikli, buruşmuş olmayacak. Erikler temiz kasalarda gelecektir.5.ve 10.aylar arasında verilecektir

**39. TAZE ÜZÜM:** Ezik, ekşi, tabi renk ve hali değişmiş, çürük, küflü, kurumuş, buruşmuş, çok kalın kabuklu olmayacaktır. Üzümler kalın kabuklu olmayacaktır. Salkım halinde taneleri dökülmemiş, sağlam sandık içinde muntazam istif edilmiş olarak getirilecektir. Üzümlerin salkım ağırlığı 200 g dan aşağı olmayacaktır. Sapları yeşil olacak ve salkımlarda taneler seyrek olacak ve kurumuş tane bulunmayacaktır. 6.ve 11.ay arası verilecektir

**40. ÇİLEK:** Çilekler olgun, tatlı, doğal tat ve rengine olacak. Bekletilmiş, yumuşamış, kirli ve çamurlu olmayacaktır. Hepsi aynı irilikte olup, kasanın altı ve üstü aynı özelliği taşıyacaktır. Ezik, çürük, küflü, sulanmış olmayacaktır.4.ve 7.aylar arası verilecektir.

**41. ŞEFTALİ:** Şeftaliler mevsimlik olacak; ham, yeşil, susuz, çürük, ezik, kurt yenikleri olmayacak ve olgun yenilebilecek durumda olacaktır. Lezzetli, tatlı, sulu, olmalı ve çekirdeği kolay ayrılmalıdır. Kasalarda tek sıra gelmelidir. Tanesi 175–200 g olmalıdır.6.ve 9. aylar arası verilecektir.



**42. KAYISI:** Olgun, tatlı, kokulu, sarı turuncu renkte taze olacaktır. Ezilmiş, buruşmuş, lezzetsiz, çamurlu, çok küçük, ham benekli olmayacaktır. 4 adedi 130–150 g gelecek etli kısım çekirdekten sonra ayrılmalıdır. Şekerpare olacaktır. 6. ve 8. aylar arasında verilecektir.

**43. AYVA:** Ayvalar yeşilimsi veya sarı renkte kendine has kokulu, tatlı ve mayhoş lezzette sulu olacaktır. Ayvalar temiz ve sağlam sandıklarda getirilecektir. Acı, ezik, çürük, kurtlu, ham ve burucu lezzette olmayacak, kesildiğinde içi kahverengi olmayacaktır. 9. ve 3. aylar arasında verilecektir

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

**45. KEREVİZ:** Piyasada satılan iyi cins kök kerevizlerden olacaktır. Çamurlu, çürük, içi boşalmış, kart, liflenmiş, donmuş, gevşemiş, ezik ve rengi kararmış olmayacaktır. Kendine has kokusu olacaktır.

**46. ARMUT:** Armutlar ezik, çürük, buruşuk, yaralı ve böcek yenikli olmayacaktır ve birinci sınıf olacaktır. Ortalama ağırlığı 200 g olacaktır. Kasanın her tarafında armut ebadı aynı olacaktır. Yabancı madde ve ilaç artıkları, anormal dış nem, yabancı koku veya tat bulunmamalıdır. 7. ve 3. aylar verilir.

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

**48. BROKOLİ:** Şekilleri düzgün, yapısı sıkı dokulu, yeşil renkte, çiçekler arasında yaprak sürmüş, böcek yeniği veya hastalıkların meydana getirdiği zararlar, donuk ve bereler olmayacaktır. Çürük, fena kokulu, bayat, rengi değişmiş, ıslak, çamurlu, topraklı, kirli olmayacaktır.

**49. BEYAZ LAHANA:** Piyasada satılan iyi cins beyaz veya hafif sarımtırak renkte, taze ve olgun lahanalardan olacaktır. Çamurlu, siyahlaşmış, çürük, donmuş ve haşarat yenikli olmayacaktır.

**50. MUZ:** Piyasada satılan en iyi cins ithal muz olacaktır. Fazla köklü olmayacaktır. Yeşil renkli, fazla kahverengi, siyahlaşmış, ezik ve çürük olmayacaktır. Tanesi 200 g olacaktır. TSE'nin TS 1802 sayılı maddesine uygun olacaktır. 12 ay verilir.

**51. NAR:** Olgun, tatlı, doğal tat ve renginde olacaktır. Bekletilmiş, yumuşamış, kirli ve çamurlu olmayacaktır. Acı, ezik, çürük, kurtlu, ham ve burucu lezzette olmayacak, kesildiğinde içi çürük olmayacaktır. 10. ve 2. Aylar verilir

### **SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİN EVSAFI**

**1. AYRAN (200ml):** Ayrar sıvı halde ve homojen olmalı, tadı ve kıvamı doğal olmalı, gözle görülebilir kirlilik belirtisi ve renk değişikliği olmamalıdır, yabancı tat ve koku hissedilmemeli, tam yağlı olmalıdır. Kuru madde (yağsız) %(m/m) olarak en az 6.0; yoğunluk, g/ml olarak en az 1.02; tuz (NaCl) miktarı %(m/m) olarak en az 1,5 g protein miktarı 2.0-2.5 g arası olmalıdır. Ayrar, içindeki ürünün niteliğini bozmayan, üründen etkilenmeyen ve sızdırmaz olarak kapatılabilen uygun kaplarda getirilmelidir.

Ambalaj üzerinde, firma ticari unvanı ve adresi, mamulün adı, tipi, imalat tarihi (gün, ay ve yıl olarak), yağ oranı %(m/m) olarak, net miktarı (en az ml veya L olarak), tuz oranı %(m/m) olarak, son kullanma tarihi bulunmalıdır.

Ayrar 10°C'un altında taşınmalıdır. Taşıma sırasında kapalı araçlar kullanılmalıdır.

**2. YOĞURT PAKET 1/5'LİK (200g):** 200 g lık ambalajlarda teslim edilmelidir. Homojenize edilmiş yoğurtların rengi, kokusu, tadı ve kıvamı doğal olmalı, kirlenmiş, iyi fermente olmamış, küflenmiş, acımış, ekşimiş ve kıvamı sulu olmamalıdır. Yoğurtlarda patojen mikro organizma

ve E.coli bulunmamalıdır. Tam yağlı süttten yapılmış olmalı, %3 süt yağı, içermelidir. Ambalajlar üzerinde üretim ve son kullanma tarihleri, firma adı ve adresi bulunmalıdır

**3. AÇIK SÜT:** Pastörize süt kendine has tat ve kokuda olmalı, pişmiş, yanık, metalik, okside olmuş veya hoş olmayan tat ve kokuda olmamalıdır. Pastörize sütte sediment miktarı, 100 ml’de en çok 0.1mg olmalıdır. Pastörize süt TS 1019’da belirtilen kimyasal ve mikrobik özellikleri içermelidir.

1.sınıf ve yağlı süt olmalı, süt yağı oranı en az % 3,5 olmalıdır. Ürünler 1lt, 5 lt ve 10 lt lik alüminyum nonaseptik vakumlu ambalajlarda veya polimer astarlı karton kutularda teslim edilmelidir. Firma bu standartlarda uygun olarak imal edildiğini beyan ettiği pastörize sütler için istendiğinde standartlarda uygunluk beyannamesi vermek yada göstermek zorundadır

Burada belirtilmeyen diğer hususlar Gıda Maddeleri Çiğ Süt Ve Isıl İşlem Görmüş İçme Sütler Tebliği ile TSE’de belirtilen tüm hususlar dahilinde olmalıdır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun ve tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.

**4. AÇIK YOĞURT:** Yoğurt, çiğ pastörize sütlerin en az 90°de 15–30 dk. Isıtılıp, mayalanma derecesine kadar soğutulduktan sonra, yoğurt mayası katılarak kendine has ve kokusu kıvamında, yoğurt kütlelerini, canlı olarak içeren şekilde olmalıdır. Yoğurt düzgün kıvamlı, homojen kitle yapısında olmalıdır, dipte tortu bulunmamalı, içinde veya kaymak tabakası altında ve üstünde yoğurt suyu ayrılması, gaz oluşumu gösteren guddeler bulunmamalıdır. Yoğurtta, gözle görülebilir kirlilik belirtisi ve renk değişikliği olmamalı, safi inek sütünden ve yağlı olarak imal edilmiş olmalıdır. Asitlik oranı en az %0.8, en çok % 1.6 olmalıdır. Yoğurtlar tam yağlı süttten yapılmış olup ve 100 g da 3g süt yağı içermelidir. İçerisinde süt yağından başka yağ bulunmamalıdır. Yoğurtlar, kirlenmiş, iyi fermente olmamış, küflenmiş, acımış, kıvamı bozuk olmamalıdır. Yoğurtların rengi, kokusu, tadı, kıvam ve görünüşü doğal olmalıdır.

Ürünler 1lt, 3 lt ,10 lt ve 20 lt lik ambalajlarda gelecektir. Ambalaj sağlığa uygun polipropilen veya polistren malzemeden yapılmış olmalıdır

**5. SÜZME YOĞURT:** Süzme yoğurtlarda en çok %70 su, 100 gramından 2,5 gr süt yağı olmalıdır. Süzme yoğurtlarda, tuz ve yağ dışında süt kuru maddesi miktarı %30 ‘dan az, asitlik



derecesi süt asidi hesabıyla %2.25'den , küf ve maya sayısı bir gramda 50'den çok olmamalı ve içinde patojen mikroorganizma bulunmamalıdır. Süzme yoğurtlar, yoğurdun niteliğini bozmayan insan sağlığına zarar vermeyen ve dışarıdan kirlenmeyi önleyen ambalajlarda getirilmelidir. Bunların üzerinde gün, ay ve yıl olarak yapım tarihi, yapımçı firmanın adı, adresi varsa tescil edilmiş markası, yağlılık oranı, okunaklı biçimde belirtilmelidir.

**6. TAM YAĞLI BEYAZ PEYNİR:** Beyaz peynir sertçe, kalıplar halinde ve muntazam olarak içi temiz, passız tenekelere istif edilmiş (ambalajlanmış) olmalıdır. Peynir kalıpları muayenesi için, parmakları kapalı bir elde, kalıbın üzerine hafifçe basılınca, gömülme ve dağılma olmamalıdır. Sertçe kalıplardan maksat, kalıplar, tenekelerden rahatça çıkarılabilmelidir. 1,5 veya 17 kg lık miktarlarda ambalajlanmış olmalıdır. 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. Kalıplar homojen olmalıdır. Tenekelerde kâfi miktarda salamura bulunmalı, tam yağ miktarı en az %45 olmalıdır. Peynirlerin içerisinde ağırlaştırıcı antiseptik bir madde bulunmamalıdır. Tenekeler üzerinde, üretim ve son kullanma tarihi, T.S.E. damgası yazılı olmalıdır.

**7. TAZE KAŞAR PEYNİR:** 1–2 kg.lık vakumlu ambalajlarda, doğal renk, tat ve kokuda olmalıdır. Kaşar peynirleri yapım tarihlerinden 60 günden az olmamak üzere olgunlaşma süresinin bitimine kadar 4-10°C de bekletilmelidir. Taze kaşar peynirinde rutubet miktarı kütleye en çok %45 olmalıdır. Ambalaj üzerinde pastörize süttten imal edilmiştir ibaresi, üretim ve son kullanma tarihi, firma adı, adresi ve TS numarası (TS 3272) bulunmalıdır. Ambalajlarda bombe, yırtık ve darbe olmamalıdır.

**8. DONDURMA (SADE):** Sade dondurma, süt ve vanilya aromaları hariç olmak üzere, aroma maddeleri ve çeşni maddeleri ihtiva etmeyen dondurma karışımından elde edilen dondurmayı ifade etmelidir. Buna göre; Dondurma üretiminde kullanılan süt, en az pastörizasyon veya pastörizasyona eş değer bir ısıl işlem görmüş olmalı ve “Türk Gıda Kodeksi - Çiğ Süt ve Isıl İşlem Görmüş İçme Sütleri Tebliği” nde belirtilen şartlara uygun olacaktır. Bu Tebliğ kapsamındaki ürünler kendine has tat, koku ve yapıda olacaktır. Hacim genişlemesi sade dondurmada en fazla %100 olacaktır. Kullanılacak aroma maddeleri “Türk Gıda Kodeksi

Yönetmeliği'nin Gıda Aroma Maddeleri" bölümüne uygun olacaktır. Bu kurallara ek olarak; üretiminde çeşni maddesi kullanılmayan dondurmalarda aroma maddesi kullanılamaz. Ancak sade dondurmada süt ve vanilya aromalarının kullanımına izin verilir. Bu kapsamda yer alan ürünler "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme" bölümünde yer alan genel kurallara uygun olarak ambalajlanmalı, etiketlenmeli ve işaretlenmelidir. Bu genel kurallara ek olarak kuruma alınacak ürünler "Türk Gıda Kodeksi-Dondurma Tebliğine" uygun olacaktır.

Ürün Grupları	Özellikler			
	Toplam Kuru Madde (Ağırlıkça %)	Süt Yağı (Ağırlıkça %)	Yağsız Kuru Madde (Ağırlıkça %)	Yağsız Süt Kuru Maddesi (Ağırlıkça %)
Yarım Yağlı Dondurma(En az)	31	3	28	10
Yağlı Dondurma (En az)	36	8	28	10
Tam Yağlı Dondurma (En az)	40	12	28	10

**9. TEREYAĞI:** Tereyağı 15 gramlık paketlerde getirilecek. Ambalajı üzerinde firmanın adı, markası, gramajı, içeriği, imal tarihi ve son kullanma tarihi ile T.S.E. damgası olacaktır. Rengi bozuk, bayat, acılaşılmış, tat ve boyalı olmayacaktır. Normal görünüşte kendine has koku ve lezzette olacaktır. Pastörize süttten imal edilmiş ibaresi olmalıdır. Ambalajda bombe yırtık ve darbe olmamalıdır.

Önder KARADAŞ  
Gıda Mühendisi  
