

1 A 6

②

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

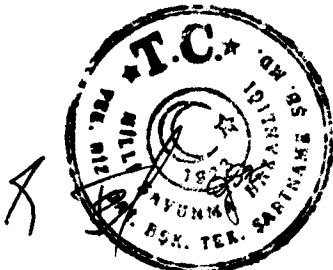
YUMURTA
TEKNİK ŞARTNAMESİ

ŞARTNAME NO:
TEK.H.: 06-163F

TARİH :
EKİM 2018

1. Bu onaylı teknik şartname, yayım tarihinden itibaren yürürlüğe girer.
2. Bu onaylı teknik şartnamenin yürürlükten kaldırılma tarihi^[1]:
31 Aralık 2023
3. Bu onaylı teknik şartname üzerinde, değişiklik yapılamaz.
4. Mart 2018 tarihli ve TEK.H.: 06-163E numaralı Yumurta Teknik Şartnamesi yürürlükten kaldırılmıştır.
5. Bu onaylı teknik şartname, kapak dahil toplam 5 (beş) sayfadan ibarettir.

^[1] Bu tarihten önce ihalesine çıkmış veya sözleşmesi imzalanmış dosyalarda, "yürürlükten kaldırılma tarihi" hükmü uygulanmayacaktır.



1. KONU

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

2. GENEL HUSUSLAR

2.1. Tanımlar

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

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

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

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

2.2. Kapsamı

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

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

2.3. Sınıflandırma

2.3.1. Ağırlık Sınıfları

2.3.1.1. XL- Çok Büyük

2.3.1.2. L- Büyük

2.3.1.3. M- Orta

2.3.1.4. S- Küçük

3. İSTEK ve ÖZELLİKLER

3.1. Genel İstekler

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

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

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

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

3.2. Teknik İstekler

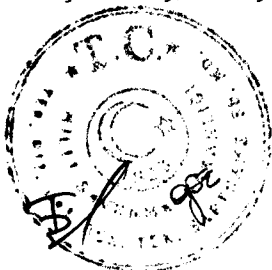
3.2.1. Duyusal ve Fiziksel Özellikler

3.2.1.1. Kendine has tatla olacak, yabancı tat içermeyecektir.

3.2.1.2. Kendine has kokuda olacak, yabancı koku içermeyecektir.

3.2.1.3. Kendine has renkte olacaktır.

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



- 3.2.1.5. Yumurta kabuğu çatlaksız olacaktır.
- 3.2.1.6. Yumurtanın ağırlığı, ağırlık sınıfına göre, Türk Gıda Kodeksi Yumurta Tebliği'nin EK-3'ünde yer alan "A Sınıfı Yumurtanın Ağırlık Kontrolüne Dair Toleranslar" dahilinde Türk Gıda Kodeksi Yumurta Tebliği'nin EK-2'sinde belirtilen limitlere uygun olacaktır.
- 3.2.1.7. Ekstra taze olarak satışa sunulan yumurtalarda hava boşluğu, Türk Gıda Kodeksi Yumurta Tebliği'nin EK-1'inde belirtilen limitlere uygun olacaktır.
- 3.2.1.8. Türk Gıda Kodeksi Yumurta Tebliği'nin EK-4'ünde yer alan "A Sınıfı Yumurtaların Kalite Kusurlarına Dair Toleranslar" dahilinde;
- 3.2.1.8.1. Yumurta kabuğu, hafif pütürler haricinde sağlam yapılı ve kırıksız olacaktır.
- 3.2.1.8.2. Yumurta kabuğunun şekli normal olacaktır.
- 3.2.1.8.3. Ekstra taze olarak satışa sunulan yumurtalar dışındaki diğer yumurtalarda hava boşluğu, Türk Gıda Kodeksi Yumurta Tebliği'nin EK-1'inde belirtilen limitlere uygun olacaktır.
- 3.2.1.8.4. Yumurta akı, berrak, saydam ve jel kıvamında olacaktır.
- 3.2.1.8.5. Yumurta akı, yabancı madde içermeyecektir.
- 3.2.1.8.6. Yumurta sarısının ışık muayenesinde görünümü, Türk Gıda Kodeksi Yumurta Tebliği'nin EK-1'inde belirtilen özelliklere uygun olacaktır.
- 3.2.1.8.7. Yumurta sarısı, yabancı madde içermeyecektir.
- 3.2.1.8.8. Yumurta içeriğinde gözle görülebilir embriyo bulunmayacaktır.
- 3.3. Ambalajlama ve Etiketleme İstekleri**
- 3.3.1. Gıda ile temas eden ambalaj malzemesi, gıdalarda kullanılabilir olacaktır. Bu husus, yüklenici tarafından gıda üreticisinin yazılı beyanına dayalı olarak muayenelerde Muayene ve Kabul Komisyonuna yazılı olarak taahhüt edilecektir.
- 3.3.2. Yumurtalar viyoller içinde ambalajlanmış olacaktır.
- 3.3.3. Etiketleme ve işaretleme bilgileri, Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği'nde ve Türk Gıda Kodeksi Yumurta Tebliği'nde belirtilen hükümlere uygun olacaktır.
- 3.3.4. Yumurtanın üzerindeki yetiştirme metodu kodu, işletme ve kümes numaralarının kontrolünde okunabilirlik yönünden tolerans, her bir hazır ambalaj içerisindeki yumurtalarda Türk Gıda Kodeksi Yumurta Tebliği'nde belirtilen limitlere uygun olacaktır.
- 3.3.5. Ambalajlama ve etiketleme ile ilgili diğer hususlar, **ihale dokümanında** belirtildiği gibi olacaktır.
- 4. DENETİM VE MUAYENELER İÇİN NUMUNE ALMA**
- 4.1. Denetim ve Muayeneler için numune alma işlemi, yürürlükte olan TSK Mal Alımları Denetim, Muayene ve Kabul İşlemleri Yönergesi esaslarına göre yapılacaktır.
- 4.2. Ağırlık sınıfı, ambalajı, ambalaj ağırlığı, üretim tarihi veya son tüketim tarihi veya yumurtlama tarihi, parti veya seri numarası aynı olan ve bir defada muayeneye sunulan yumurtalar bir parti sayılacaktır.
- 4.3. Numune alma işlemi, Ekim 2015 tarihli TS 1068'e göre yapılacaktır.
- 5. DENETİM VE MUAYENE**
- 5.1. Genel Hususlar**
- 5.1.1. Denetim ve muayeneler, yürürlükte olan TSK Mal Alımları Denetim, Muayene ve Kabul İşlemleri Yönergesi esaslarına göre yapılacaktır.
- 5.1.2. Yüklenici tarafından karşılanan ve muayenelerde kullanılacak tüm cihaz ve ölçü aletlerinin kalibrasyonlarının yapıldığına dair kalibrasyonu yapan akredite firma/kurum veya



kuruluşun verdiği muayene esnasında geçerliliği bulunan belge/sertifika, muayeneler sırasında Muayene ve Kabul Komisyonuna ibraz edilecektir.

5.2. Denetim ve Muayene Metotları

5.2.1. Fiziksel Muayene

5.2.1.1. Duyusal Muayene: Ekim 2015 tarihli TS 1068'de "Duyusal Muayene" başlığı altında yer alan metoda göre yapılacaktır. Ayrıca haşlanarak katı hale getirilen yumurtaların koklanarak ve tadılarak duyusal muayenesi yapılacaktır.

5.2.1.2. Ağırlık Sınıfı Tayini: Tartılarak yapılacaktır.

5.2.1.3. Hava Boşluğu Tayini: Ölçülerek yapılacaktır.

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

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

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

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

6. YARARLANILAN KAYNAKLAR

6.1. Teknik şartnamede yer alan atıf yapılan doküman.

6.2. MSB'nin Mart 2018 tarihli ve TEK.H.: 06-163 E sayılı Yumurta Teknik Şartnamesi.

7. EKLER

7.1. Yoktur.



HAZIRLAYAN VE ONAYLAYAN MAKAM:

TEKNİK ŞARTNAMEYİ HAZIRLAYANLAR



Alev DOĞRU
Gıda Mühendisi
K.K.Loş.K.İğı



Barış Eyüp TURŞAK
İk.Asb.Kd.Bçvş.
Dz.K.Loş.Bşk.İğı Dz.İk.K.İğı



Gözde HACIBALOGLU
Gıda Mühendisi
MSB Tek.Hiz.D.Bşk.İğı

İNCELENMİŞTİR

Giy.Ku.ve Gıda Brm.Md.Yrd.Vek.
Millî Savunma Uzmanı
O.DEMİRDÖĞEN



Tek.Şartname Ş.Md.
Mühendis Albay A.CULHA



Cengiz YILMAZ
İstisnai Memur
MSB Tek.Standartlaştırma D.Bşk.

ONAY
08/10/2018
T.C.
MUSTAFA USTAY
Mühendis Albay
MSB Tek.Hiz.D.Bşk.