

T.C.
FATSA KAYMAKAMLIĞI
FATSA KIZ MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ DÖNER SERMAYE İŞLETMESİ
GIDA MALZEMELERİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

GENEL HÜKÜMLERİ

1. Gıda Malzemeleri Teknik Şartnamesindeki yiyecek maddelerinin Türk Gıda Kodeksine uygun olması şarttır.
2. **Gıda malzemelerinin Tamamı birinci kalite ve birinci sınıf olacaktır.**
3. Üretici firmaların; T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı'ndan "Gıda Sicil ve Gıda Üretim" belgesi olacaktır. Kuruluş tarafından istenildiği takdirde firmalar bu belgeleri kuruluşa getireceklerdir.
4. Tüm ürünler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'ne uygun olacak, Yönetmelikte belirtilen ambalajlama, etiketleme, işaretleme bölümüne uygun olarak ambalajlanacak, etiketlenecek ve işaretlenecektir.
5. Orijinal fabrikasyon ambalajının üzerinde firmanın adresi, ticari unvanı veya varsa tescilli markası, ürünün adı, çeşidi, brüt ve net ağırlığı, üretim tarihi ve son kullanma tarihi mutlaka yazacak, tenekelerde ofset baskılı, çuvallarda ise mürekkep baskı olarak belirtilmiş olacaktır.
6. Belediyeye bağlı çalışan yaş meyve-sebze halindeki ürünlerin kuruluşun talepleri doğrultusunda temini yapılacaktır.
7. **Sipariş edilen tüm ürünler getirilmesi istenildiği tarihte ve saatte mesai saatleri içerisinde Kuruluşa teslim edilecektir. Kuruluş idaresi teslim saatinde değişiklik yapma hakkına sahiptir. Sözleşmeden sonra sipariş verilen malzemeler bakılarak, dokunularak, koklanarak, tadılarak ve pişirilerek muayene edilecektir. Tüm Ürünler; Teknik şartnameye uygun olacaktır. Malzemeler numuneleri getirilerek, verilmek üzere taahhüt edilen ürünlerden olacaktır. Muayene komisyonunca teknik şartnameye uygun bulunmayan ürünler iade edilecektir. İade edilen ürünlerin yerine en geç 2 saat içerisinde yenisi getirilecek ve okul deposuna teslim edilecektir. Okul Teknik Müdür Yardımcısına ait 532 406 29 66 numaralı telefonda yapılan kısa mesaj ya da anlık mesajlaşma uygulamalarından tedarikçilere gönderilen mesajlar resmi bildirim olarak kabul edilecektir.**
8. Ürünlerin getirildiği kasalar (geri iadeli-iadesiz) boşaldığı takdirde Kuruluşun belirttiği süre içerisinde geri teslim alınacaktır. Kasaların zamanında alınmaması durumunda cezai işlemler yaptırılacaktır.
9. Malzemelerin getirildiği araçlar; temizlik kurallarına uygun olacak, sağlıklı olumsuz yönde etkileyebilecek hiçbir olumsuzluk içermeyecektir. Soğuk zincir koruması gereken mallar için soğutmalı araçlarla nakliye yapılacaktır.
10. Ambalajlar nakliye sırasında düzenli istiflenmiş olacak, kolilerde patlak olmayacak, yırtık ve ezik bulunmayacaktır.
11. Ambalajlamada kullanılan her türlü malzeme yeni, temiz, sağlam, kuru, kokusuz ve insan sağlığına zarar vermeyecek nitelikte ve gıda ürünlerini dış etkenlerden koruyacak özellikleri taşımalıdır. Özellikle, kâğıt, damga veya etiketler için kullanılan malzeme ile baskı ve etiketleme toksik olmayan mürekkep ve zamlarla yapılmalıdır.

Ambalajlar ürünleri taşıma ve saklama süresinde bozulmadan iyi bir durumda tutacak, hava, nem ve dış etkenlerin bulaşmasını önleyecek nitelikte olan malzemelerden yapılmış olacaktır. Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği’ne uygun ambalaj malzemeleri kullanılacaktır.

12. Ambalajlı ürünler net ağırlıkları üzerinden teslim alınacaktır.

13. Temin edilecek tüm ürünlerin yerli malı olması esastır. Ancak Kuruluş ihtiyacına göre Gıda Mühendisinin veya idarenin onayı ile ithal ürünler alacaktır. Bunun dışında ithal ürünler alınmayacaktır.
14. Malzemeler sipariş usulü ile idare tarafından belirtilen ebatlarda ve gramajlarda, sipariş sırasında belirtilen gün ve saatte kuruluşa teslim edilecektir.
15. Muayenede kullanılan, bozulan veya bozulma eğilimi gösteren ürünler ile teknik şartları sağlamayan ürünler ya da son kullanma tarihi geçmiş veya tahmini kullanım süresi içinde geçmesi öngörülen ürünler yol ve diğer masraflar yükleniciye ait olmak üzere şartlara haiz olanlarıyla değiştirilecektir. Aynı zamanda son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan mallar da yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
16. Muayene sırasında dizayn ve imalat hataları nedeniyle meydana gelebilecek kazalardan satıcı firma sorumludur.
17. Muayene komisyon üyelerince gerekli görülen mikrobiyolojik, toksikolojik ve kimyasal analizler ve analiz için gerekli personel, alet, cihaz ve masraflar satıcı firmaya ait olacaktır. Ürünlerin mikrobiyolojik ve kimyasal analizleri ilde bulunan T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı Laboratuvarlarına veya Bakanlık tarafından onay verilen diğer laboratuvarlara firma tarafından yaptırılmalıdır ve analiz sonuçları Kuruluşa teslim edilmelidir. Bu analizler sonucunda gıdanın yürürlükte olan “Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği”ne uygun olmadığının tespiti halinde doğabilecek zarar ve ziyandan yüklenici sorumlu olacaktır.

18. Laboratuvar tetkikinde malzemelerin teknik şartnamede istenilen şartlarda olmaması ve taahhüt edilen numunelerin dışına çıkılması durumunda sözleşme tek tarafı olarak idarece feshedilecektir.

19. Getirilecek numunelerin bütün özellikleri ihale süresince temin edilecek ürünlerin bütün özelliklerini (Tat, koku, tekstür, ambalaj, ağırlık, sıcaklık, etiket bilgileri, muayene ve kabul komisyonunun ürünün inceleyeceği, çeşitli özellikler bakımından muayene edeceği miktarda) taşınmalıdır.
20. Ürünler hiçbir yabancı madde içermeyecek, eğer koruyucu maddeler kullanılmışsa, koruyucu maddeler Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.
21. Bu teknik şartnamede belirtilmeyen hususlar yönünden yürürlükte olan “Türk Gıda Kodeksi” hükümleri geçerli olacaktır.

ÖZEL TEKNİK ŞARTNAME

1. GENEL VE KURU GIDA GRUBU

TÜM GENEL VE KURU GIDA ÜRÜNLERİ

1. Tüm ürünler yürürlükte olan “Türk Gıda Kodeksi Tebliğindeki” fiziksel, kimyasal ürün özelliklerine uygun olacaktır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun, tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
2. Ürünler Türk Gıda Kodeksine uygun, piyasada satılan 1.kalite, birinci sınıf, en iyi cins ve son sene mahsulü olacaktır.
3. Her tip ürün kendine özgü olmalı, kötü kokulu olmamalıdır.
4. Üretici firmanın “Gıda Sicil ve Gıda Üretim İzni” belgesi olmalıdır.
5. Birim ambalajların müsaade edilen ağırlık/hacim toleransları, yürürlükte olan “Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği’ne veya yürürlükte olan “Hazır Ambalajlı Mamullerin Ağırlık ve Hacim Esasına Göre Net Miktar Tespitine Dair Yönetmelik’e uygun olacaktır.
6. Birim ambalajlara, yürürlükte ürün tebliği olması durumunda ürün tebliğinde, ürün tebliği olmaması durumunda yürürlükte olan “Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği’nde belirtilen etiketleme bilgileri okunaklı, silinmeyecek şekilde yazılacak, basılacak veya yapıştırılacaktır. Etiketle firma adı, markası, adresi, malın adı, cinsi, net ağırlığı, içindekiler kısmı, üretim, son kullanma tarihi (gün/ay/yıl olarak) ve katkı maddeleri yazılı olacaktır.
7. Tüm ürünler ortam sıcaklığında olmalıdır.
8. Kuru Gıdaların teslimi ayrıca belirtilmediği sürece 25 (yirmibeş) veya 50 (elli) kg’lık çuval veya idare tarafından belirtilen ambalaj içerisinde ambalajlanmış olarak yapılacaktır. Standart, sağlam, temiz çuvalar kullanılmış olmalıdır. Ambalajlar yırtılmış, ıslanmış ve ambalajının iç yüzeyine nüfuz edecek şekilde kirlenmiş olmayacaktır.
9. Baharatların ambalajı ürünü taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır. 500 gramlık veya 1 kg’lık orijinal ambalajlarda olmalıdır. Küçük ambalajlı istenen ürünler türüne göre 5-15 gr’lık paketler şeklinde istenecektir. **İdarenin kullanım tercihine göre paket gramajları belirlenecektir.**
10. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olacaktır.
11. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürünler yapılan sözleşmeye göre yenisiyle değiştirilecektir.
12. Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olacak şekilde yapılmış olmalıdır.
13. Bu teknik şartnamede belirtilmeyen hususlar yönünden Türk Gıda Kodeksi hükümleri geçerli olacaktır.
14. Tüm ürünler Muayene Komisyonunun beğeneceği evsaf ve lezzete olacaktır. **Beğenilmeyen ürünler alınmayacaktır.**

AŞURELİK BUĞDAY

1. kalitede ve yerli üretim olacaktır. Normal vasıftaki buğdaydan usulüne göre yapılmış ve piyasadaki iyi cinsten olacaktır.
2. Son sene mahsulü ve sert buğdaydan olacak.
3. İçerisinde sap, saman, yabancı ot tohumları, taş, kum, toprak, çöp, buğday biti, haşere olmayacaktır. Küflü, küf kokulu, acı, ıslak, topaklanmış, kirli, tabi hal lezzet ve rengi değişmiş olmayacak ve kepekten arındırılmış olacaktır.
4. Rutubet miktarı %13'ü geçmeyecektir.
5. Denendikten sonra beğenilen ürün teslim alınacaktır.

KURU BARBUNYA

1. Kuru barbunyalar temiz, 1.sınıf, iyi kalitede ve yeteri derecede kurumuş, yeni sene ürünü, umumiyetle dolgun ve kendine has renkte olacaktır.
2. Tanelerin renkleri düz bej, zemin üzerine kırmızı çizgili ve yahut alacalı; şekilleri yuvarlağa yakın oval olmalıdır.
3. Boy özellikleri bakımından en az (A) grubu niteliklerini (8 mm aralığı olan yuvarlak delikli elek üzerinde kalan) taşınalıdır.
4. Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
5. Türk Gıda Kodeksine uygun ürünler getirilecektir.
6. Buruşmuş, çürük, küflü, ıslak, kızışmış, böcek yenikli, sararmış ve kötü kokulu olmayacaktır.
7. Barbunya fasulyeler önceden ıslatılmadan pişirildiğinde hepsi aynı derecede pişmiş olacaktır.
8. İçerisinde zararsız da olsa yabancı bitki ve artıkları taş, toprak ve kum gibi maddeler bulunmayacaktır.
9. Kırık sararmış ve küçük tane miktarı %1'den fazla olmayacaktır.
10. Karışık cins olmayacaktır.
11. Kuru barbunya ortam sıcaklığında olmalıdır.
12. Rutubeti %14'den fazla olmamalıdır.
13. Kuru barbunyalar pişirilerek kontrol edilip, muayene komisyonu tarafından uygun görülürse kabul edilecektir.

BUĞDAY UNU

1. Buğday Unu yürürlükte olan "Türk Gıda Kodeksi Buğday Unu Tebliği" özelliklerine uygun olacaktır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun, tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
2. Baklava, börek, bisküvi, kek, pasta, yufka, pizza, hamburger, tahıllı ekmek gibi direkt tüketilen ürünlerin ve katkıları unlar, özel işlem görmüş unlar ve irmik altı unu gibi amaca yönelik mamullerin yapımına uygun buğday unudur.
3. Kendine özgü tat ve kokuda olmalıdır. Ekstra-ekstra lüks böreklik undan, 1.kalite ve yeni sene mahsulü buğdaydan üretilmiş olacaktır.
4. Rengi beyaz olacaktır.

5. Yabancı tat ve kokuda olmamalı, acılaşma, küf, canlı, cansız parazit ve/veya artıkları, kurt, böcek, taş, kum ve yabancı unlar karışmış olmayacaktır. Nemlenme ve nemlenmeye bağlı topaklanma olmayacaktır.
6. Yaş gluten normal elastikiyette olmalıdır.
7. Buğday unlarında unun hangi amaçla kullanılacağı etikette belirtilmelidir. Etiket üzerinde maksimum kül ve minimum protein miktarları belirtilmelidir.
8. Gerekli deneme yapıp istenilen kalite, görünüş ve kabarma sağlanan unlar kabul edilecektir.
9. Tatlı yapımı için Pastalık/Böreklik tip 1 un alınacaktır.
10. İdare tarafından farklı bir gramaj tercih edilmediği sürece Un ambalajları 25 kg'lık olacaktır.

BULGUR (KÖFTELİK / PİLAVLIK)

1. Bulgur yürürlükte olan "Türk Gıda Kodeksi Bulgur Tebliği" özelliklerine uygun olacaktır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun, tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
2. Bulgur taneleri sağlam, temiz, kendine özgü renk, tat ve kokuda olmalıdır Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.
3. Pilavlık bulgurda hiç kırılmamış tanelerin toplamı %1 i geçmeyecektir.
4. Bozulmuş, küflenmiş, ekşimiş, acımış, boyanmış olmayacak, kum, taş, toprak, çöp, canlı ve cansız haşere ve parazitler veya bunların parçacıkları, yumurtaları bulunmamalı, ıslanmış olmamalıdır. Sağlığa zararsız da olsa herhangi bir kimyasal maddeyi ihtiva etmeyecektir. Tabi olmayan bir lezzet ve koku bulunmayacaktır.
5. Sert (durum) buğdayları teknolojik safhalara uygun olarak, temizleme, haşlama, kurutma, kırma veya dövme, eleme ve kepeklerinden ayırma suretiyle üretilmiş, yeni sene ürünü olmalıdır.
6. Bulgur pişirilerek kontrol edilip, muayene komisyonu tarafından uygun görülürse kabul edilecektir.
7. İstenilen miktarda bir kısmı kısırlık ince bulgur olarak getirilecektir.

GALETA UNU

1. Galeta unu; buğday ununa, su, tuz, ekmek mayası, yemeklik yağ ve gerektiğinde katkı maddeleri katılarak elde edilmiş, Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.
2. Galeta unu tercihe göre sade ve katkılı galeta unu istenecektir.
3. Sade galeta unu, hiçbir çeşni maddesi içermeyecektir.
4. Katkılı galeta unu, galeta hamuruna katılmış ve/veya şekil verildikten sonra üzerine serpilene çeşni maddeleri ile (Susam, haşhaş tohumu, anason tohumu, çörek otu, kepek, kavrulmuş malt unu, diğer tahıl unları vb.) tekniğine uygun olarak hazırlanmış olmalıdır.
5. İçerisinde yabancı madde olmamalıdır.

GÜLLAÇ

1. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.
2. Piyasadaki en iyi cins ve 1. Kalite güllaçlardan olacaktır.

3. Hazırlanıp, Muayene Komisyonu tarafından lezzeti ve evsafı beğenildiği takdirde teslim alınacaktır.
4. 400 gr'lık, hava geçirmeyen, gıda ile temas edebilir ambalajlar halinde olacaktır.

İRMİK

1. İrmik yürürlükte olan "Türk Gıda Kodeksi İrmik Tebliği" özelliklerine uygun olacaktır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun, tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
2. İrmikler piyasada satılan, iyi kaliteli irmiklerden, 1. kalite olacaktır.
3. Sert ve buğdaydan usulüne uygun elde edilmiş ve un kepeğinden ayrılmış olacaktır.
4. Orta boy ve taze olacaktır. Arzuya binaen ince irmiklerden istenebilir.
5. Doğal görünüm, renk, koku ve lezzette olacaktır. Rengi hafif sarımtırak veya sarı olacak, boyanmış olmayacaktır.
6. Elastikiyeti normal olacaktır.
7. Elek altına geçen ve elek üstünde kalan miktarların toplamı %20'yi geçmemelidir.
8. İçerisinde böcek, böcek kalıntıları ve yabancı madde bulunmayacaktır.

ŞEKER (TOZ – KESME – TEKLİ KAĞIT AMBALAJLI)

1. Şeker yürürlükte olan "Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliği" özelliklerine uygun olacaktır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun, tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
2. Kendine özgü tat ve kokuda olmalı, kötü koku olmamalıdır. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.
3. Rafine, 1.sınıf ve yerli şeker (Şeker pancarından yapılmış) olacaktır.
4. Nemli, taşlaşmış, topaklanmış olmayacak, içerisinde yabancı madde, taş ve toprak bulunmayacaktır.
5. Şeker; beyaz şekeri etkilemeyen ve şekerden etkilenmeyen, insan sağlığına zararlı olmayan ve beyaz şekerin özelliklerini bozmayan pamuklu, jüt, sentetik elyafı, karton, kâğıt veya bunların birkaçının bir arada kullanıldığı malzemeden yapılmış ambalajlar içinde alınır. Jüt çuvalarda verilen beyaz şeker torbaları, Kraft kâğıdı veya insan sağlığına zarar vermeyen plastik malzeme ile astarlanmış olmalıdır.
6. **Kesme Şekerler;** 1. Sınıf olacaktır. Küpler düzgün olup, dağınık ve nemli olmayacaktır. **Tekli, kâğıt ambalajlı küp şekerlerden** olup, ambalaj üzerinde imalat tarihi ve son kullanma tarihi yazılı olacaktır.
7. İstenildiğinde 1000 gr'lık kutularda getirilecektir.

KIRMIZI MERCİMEK

1. Mercimek yürürlükte olan "Türk Gıda Kodeksi Mercimek Tebliği" özelliklerine uygun olacaktır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun, tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
2. 1. Sınıf ve son sene mahsulü olacaktır.
3. Futbol türü olacaktır.
4. Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
5. Yeteri derecede kurumamış, nemli, ıslak, kızışmış, çimlenmiş, olgunlaşmamış, küflü ve fena kokulu olmayacaktır.
6. Canlı böcek ve her türlü haşarattan, hayvansal kalıntılardan arı olacaktır.
7. Kırmızı mercimekler kaynatıldığında yarım saatte tamamen pişmiş olacaktır.

8. Çöp, muhtelif tohumlardan ibaret ve nebati yabancı kısımlar % 0,1'i (binde bir) geçmeyecektir.
9. Yabancı ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmış boyanmış ve hangi amaçla olursa olsun kimyasal maddelerle işlenmiş, yağmalama, fırınlamak suretiyle parlatılmış kurutulmuş olmayacaktır.
10. Taneleri normal büyüklükte olacaktır. Zararsız da olsa kusurlu taneler miktarı %1'den fazla olmayacaktır.

KURU BÖRÜLCE

1. Kuru Börülceler temiz ve çeşidine özgü renkte olacaktır. 1.sınıf, iyi kalitede ve yeteri derecede kurumuş, yeni sene ürünü, umumiyetle dolgun ve kendine has renkte olacaktır.
2. Buruşmuş, çürük, küflü, ıslak, kızışmış, böcek yenikli, sararmış ve kötü kokulu olmayacaktır.
3. Kuru Börülceler önceden ıslatılmadan pişirildiğinde hepsi aynı derecede pişmiş olacaktır.
4. Kırık sararmış ve küçük tane miktarı % 1'den fazla olmayacaktır.
5. Karışık cins olmayacaktır.
6. Kuru Börülceler pişirilerek kontrol edilip, muayene komisyonu tarafından uygun görülürse kabul edilecektir.

KURU FASULYE

1. Kuru fasulyeler, temiz ve çeşidine özgü renkte olacaktır. Kuru fasulyeler 1.sınıf, yeteri derecede kurumuş ve yeni sene ürünü olacaktır.
2. Türk Gıda Kodeksine uygun ürünler getirilecektir.
3. Fasulyeler taneleri mümkün olduğu kadar mütecanis, dolgun ve beyaz renkli olacak, buruşmuş, çürük, küflü, ıslak, kızışmış, böcekli, yenikli, sararmış ve kötü kokulu olmayacaktır.
4. Rutubeti %14'den fazla olmamalıdır.
5. Fasulyeler önceden ıslatılmadan pişirildiğinde hepsi aynı derecede pişmiş olacaktır.
6. Fasulyelerin gelişi güzel alınacak 100 adedinin ağırlığı (kusurlu taneler çıkarıldıktan sonra) 50 gr'dan aşağı olmayacaktır. C Boy (Küçük Boy) fasulyeler kabul edilmeyecektir.
7. Kuru fasulye çeşitleri;
 - Çalı,
 - Horoz,
 - Dermason,
 - Selanik,
 - Battal,
 - Şeker,
 - Barbunya,
 - Bomba.

Kuruluşun siparişinde belirttiği çeşit, sınıf ve boyda teslimatı yapılacaktır.

8. Fasulyeler içerisinde sağlığa zararlı veya zararsız da olsa yabancı bitki ve artıkları, çöp, kabuk, taş, toprak, kum ve benzeri gibi maddeler bulunmayacaktır.

9. Kırık sararmış ve küçük tane miktarı % 1'den fazla olmayacaktır.
10. Kuru fasulye pişirilerek kontrol edilip, muayene komisyonu tarafından uygun görülürse kabul edilecektir.

KURU NOHUT

1. Nohutlar temiz ve çeşidine özgü renkte olacaktır. Nohutlar 1.sınıf, yeteri derecede kurumuş ve yeni sene ürünü olacaktır.
2. Türk Gıda Kodeksine uygun ürünler getirilecektir.
3. Kendine özgü renk ve tatta olmalıdır.
4. Küflenme, kokuşma bulunmamalıdır. Her ne sebeple olursa olsun ıslanıp kurutulmuş olmayacaktır. Yaş, normalden fazla rutubetli, küf kokulu, kurtlu, kurt yenikli, böcekli, parazitli ve bunların parçalarından biri gayri tabii olmayacaktır.
5. Rutubeti %14'den fazla olmamalıdır.
6. Yabancı ve ağırlaştırılmış maddelerle karıştırılmış, bozulmuş, suni olarak beyazlatılmış, kükürtlü, boyanmış ve hangi amaçlarla olursa olsun kimyasal maddelerle işlem görmüş olmayacaktır.
7. Taş, toprak ve kum miktarı %1'den fazla olmamalıdır.
8. Koçbaşı Nohut alınacaktır. 200 gr nohut tartıldığında 240 adedi geçmeyecektir.
9. Delikli tane miktarı 1 kg'da 2 adedi geçmeyecektir.
10. Esmer, yeşil, kemale ermemiş, çok küçük, buruşuk, cılız tanelerle, piç ve keçi denilen taneler toplamı % 1'e kadar aynen kabul edilecektir.
11. Nohut pişirilerek kontrol edilip, muayene komisyonu tarafından uygun görülürse kabul edilecektir.

KURU BAMYA

1. Bamyalar çiçek bamya olacaktır.
2. Kendine has tat, koku ve renkte olmalıdır.
3. Gözle görülebilen yabancı madde olmamalıdır.
4. Bayatlama, küflenme, bozulma, acılaşıma, topaklanma ve kokuşma görülmemelidir.
5. Bamyalar ambalajlı olup ambalajlarda herhangi bir kirlilik, yırtılma vb. deformasyon olmamalıdır.

LİMON SOSU

1. Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
2. Doğal limon suyunun tat ve rengine olacaktır.
3. Ağızda acı, metalik ve yabancı aroma tadı bırakmamalıdır.
4. Türk Gıda Kodeksi 'ne uygun olarak üretilmelidir.
5. Türk Gıda Kodeksinin belirlediği asitlik düzeyini aşmayacaktır.
6. 1 lt'lik ağız kapaklı ambalajlarda teslim edilecektir.

MISIR UNU

1. Piyasada satılan iyi cins, yeni yıl mahsulü mısırdan ve 1.kalite olacaktır.

2. Kendine özgü tatta olmalı,
3. Acıma, ekşime, küflenme, kokuşma ve bozulma olmamalı, yabancı tat bulunmamalıdır. İçinde canlı, cansız kurt, böcek, küf vs. parazitler bulunmayacaktır.
4. Rengi beyaz, sarımtırak olmalıdır.
5. Ağızda çiğnendiği zaman çıtırtı hissedilmeyecektir.
6. İnce ve kalın kepeklerden ayrılmış olacaktır.
7. Nemlenme ve nemlenmeye bağlı topaklanma olmayacaktır.

NAR EKŞİSİ

1. Türk Gıda Kodeksine uygun olarak nar suyunun durultulması ve tekniğine uygun olarak açıkta veya vakum altında koyulaştırılmasıyla elde edilmiş olacaktır.
2. 1 kg- 2 kg'lık orijinal ambalajlarda olmalıdır. Net ağırlık üzerinden alınacaktır.
3. Nar ekşisi sıvı kıvamlı, açık kahveden koyu kahveye değişen renkte, tortusuz olmalı, meyve parçaları içermemelidir
4. Kendine has tat ve kokuda olmalıdır.
5. Yanık ve yabancı tat bulunmamalıdır.

PİRİNÇ (BALDO PİLAVLIK / BASMATİ)

1. Pirinç yürürlükte olan "Türk Gıda Kodeksi Pirinç Tebliği" özelliklerine uygun olacaktır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun, tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
2. Pirinç son sene mahsulü ve fabrikada temizlenip, ayıklanmış, iyi pilav olma vasfına haiz tabii renkte, tatta ve kokuda, Trakya veya Gönen **BALDO** cins olacaktır. Tip A olacaktır.
3. İstenildiğinde **BASMATİ** pirinç getirilecektir.
4. Kirlenmiş, acımış, küflü olmamalı, böcek ve böcek kalıntıları, hayvansal atık ve kalıntılarını içermemelidir. Küflü, küf kokulu veya gri renkli tabii kokusu bozulmuş ıslanmış, ekşimiş, kurt ve böcek yenikli olmayacaktır.
5. Bozuk, lekeli tane, çöp, kabuk ve çeltikli tane % 1'i (Yüzde bir) geçmeyecektir.
6. Taş, toprak, kum gibi yabancı cisimlerin oranı %5'i geçmeyecektir.
7. Yarım ve yarımdan küçük kırık pirinç taneleri %7'e kadar olabilir.
8. Her ne maksatla olursa olsun kimyevi maddelerle muamele görmüş olmayacaktır.
9. İthal malı BALDO pirinç kabul edilmez. Pirinçler bir kilo pişirildikten sonra çeşni ve artım bakımından uygun görüldüğü takdirde kabul edilir. Basmati Pirinçler ithal olarak kabul edilecektir.
10. Ambalaj üzerinde malın cinsi ve net miktarı kolayca okunabilecek büyüklükte baskı mürekkebi ile yazılacaktır.

SİRKE

1. Sirke Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.
2. %100 sofralık üzüm veya %100 taze elmalardan doğal fermantasyon yoluyla üretilmiş olacaktır.
3. Kuruluşun ihtiyacına göre Elma veya Üzüm sirkesi çeşitlerinden istenecektir.
4. Sirkenin Asitlik Değeri %4-6 arasında olmalıdır.
5. Berrak görünüşte kendine has tat ve kokuda olmalı bulanık olmamalıdır.

6. Sirkeler net ağırlık üzerinden kabul edilecektir. 1 lt 'lik ağız kapaklı ambalajlarda teslim edilecektir.
7. Her şişenin üstünde firmanın adı, tescilli markası, adresi seri numarası, yapım tarihi, net ağırlığı yazılı olmalıdır.
8. Ambalajı taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır.

YEMEKLİK/SOFRALIK TUZ

1. Tuz yürürlükte olan "Türk Gıda Kodeksi Tuz Tebliği" özelliklerine uygun olacaktır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun, tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
2. Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
3. Piyasada satılanın en iyisinden, 1.kalite, ince öğütülmüş, kristalize bir manzara arz eden mutfak tuzlarından olacaktır.
4. Rafine edilmiş, beyaz renkte ve iyotlu olacak, içerisinde taş, kum ve yabancı madde bulunmayacak, topaklanmış ve ambalajları parçalanmış olmayacaktır.
5. Homojen olmalıdır.
6. Orijinal 750 gr'lık paketler halinde standartlara uygun naylon torbalarda ve koliler halinde teslim edilecektir. Etiket üzerinde iyot ilave edildiği belirtilmelidir. İyot kaybını önleyici nitelikte paketlenmelidir.
7. Sofralık Tuz; masada kullanım için **1 gr'lık, kâğıt ambalajlı** ürünler getirilecektir.
8. Arzu edildiğinde iri tuz istenecektir. **İRİ TUZ**; temiz taş ve topraktan arınmış beyaz renkli olup yabancı maddelerle karışık ıslak ve rutubetli olmayacaktır.
9. Kuruluş ihtiyacına göre istenildiğinde iyotlu tuz ile aynı vasıflarda **İYOTSUZ TUZ** getirilecektir.

TARHANA

1. Ekstra veya ekstra-ekstra undan yapılmış olacaktır. Piyasada bulunan 1. Kalite ürün olacaktır. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.
2. Küflü, çok ekşi, kokulu, olmayacaktır.
3. Doğal besin maddelerinin dışında, tat verici herhangi bir katkı maddesi kesinlikle katılmayacaktır.
4. Tarhanada renk sarımtırak turuncu, tat kendine özgü olmalıdır.
5. Tarhana acı olmayacaktır.
6. Protein miktarı kuru maddede en az % 12 olacaktır.
7. Rutubet miktarı en çok % 10 olacaktır.
8. Tuz Miktarı kuru maddede en çok % 10 olacaktır.
9. Pişirilip, Muayene Komisyonu tarafından lezzeti ve evsafı beğenildiği takdirde teslim alınacaktır.
10. Tarhana ambalajı insan sağlığına zarar vermeyecek iyi kalite malzemeden yapılmış olmalıdır.
11. Tarhanalar 500gr veya 1 kg veya 5 kg'lık ambalajlarda teslim edilmelidir.

YEŞİL MERCİMEK

1. Mercimek yürürlükte olan “Türk Gıda Kodeksi Mercimek Tebliği” özelliklerine uygun olacaktır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun, tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
2. 1. Kalitede ve son sene mahsulü olacaktır. Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
3. Yeterince kurumamış, küflü, ıslak, kızışmış küf, fena koku vs. olmayacak.
4. Dolgun taneli ve koyu yeşil renkte olacak, bit ve her türlü haşarattan arınmış olacaktır.
5. Böcek veya diğer zararlılar tarafından yenmiş ve delinmiş taneler, böcek ve/veya böcek artıkları bulunmamalıdır.
6. Mercimekler kaynatıldığında yarım saatte tamamen pişmiş olacaktır. Bütün tanelerin pişme durumu aynı olacaktır.
7. Çöp ve muhtelif tohumlardan ibaret ve nebati yabancı kısımlar %0,1 (binde bir) gr geçmeyecektir.
8. Yabancı, ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmış, boyanmış ve hangi amaçla olursa olsun kimyasal maddelerle işlenmiş, yağlamak, fırınlamak suretiyle parlatılmış, kurutulmuş olmayacaktır.
9. Taneler normal büyüklükte olup, kırık olmayacaktır. Tüm taneli olacaktır.

KURU BİBERİYE- NANE- KEKİK – REYHAN – FESLEĞEN

1. Nane: *Mentha* (Lamiaceae) cinsine giren kültür bitkilerinin çiçeklenme döneminde hasat edilen ve tekniğine uygun olarak kurutulmuş yapraklarının saplarından sıyrılıp ufalanmış halidir.
2. Kekik: *Thymus* cinsine giren bitkilerin tekniğine uygun olarak kurutulduktan sonra ufalanarak saplarından ayrılmış yaprak, çiçek ve sürgün uçları karışımıdır.
3. Reyhan: *Ocimum basilicum* L. (Lamiaceae) türüne giren bitkilerin olgun döneminde rengi mor iken tekniğine uygun olarak kurutulduktan sonra saplarından ayrılmış yaprak, çiçek ve sürgün uçları karışımıdır.
4. Fesleğen: *Ocimum basilicum* L. (Lamiaceae) türüne giren bitkilerin tam çiçeklenme döneminde hasat edilerek yeşil renge sahipken tekniğine uygun olarak kurutulduktan sonra saplarından ayrılmış yaprak, çiçek ve sürgün uçları karışımıdır.
5. Biberiye-kuşdili: *Rosmarinus officinalis* L. (Lamiaceae) türüne giren bitkilerin tekniğine uygun olarak kurutulmuş yapraklarıdır.
6. Kendine has renk, koku ve tatta olmalıdır.
7. İçerisinde kurutmaya bağlı dal parçaları bulunmamalıdır.
8. İçlerinde yabancı madde böcek veya böcek kalıntıları bulunmamalı, küflenmiş, bayatlamış, bozulmuş olmamalıdır.

ÇAM FISTIĞI

1. Çam fıstığı: *Pinus* cinsine giren bitkilerin tohumlarının kabuğu sıyrılmış ve zarından temizlenmiş, embriyosu da bulunan endosperm kısmı olacaktır.
2. Kendine has renk ve tatta olmalıdır. Kendine özgü çam kokusu dışında koku bulunmamalıdır.

3. İçinde hiçbir yabancı madde, böcek veya böcek kalıntıları bulunmamalı küflenmiş, bayatlamış, bozulmuş olmamalıdır.
4. Taneleri bütün, dolgun, iri olmalıdır.
5. Çam fıstığı içerisinde yer fıstığı veya çam fıstığından hariç başka cins fıstık karışmış olmamalıdır.
6. Kırık miktarı % 2'yi geçmeyecektir.
7. Rutubet miktarı % 8'i geçmeyecektir.

DAMLA SAKIZI

1. 100 gramlık ambalajlar halinde olacaktır.
2. Kendine özgü renk, koku ve tatta, sağlam, bütün olacaktır.
3. Haşereler tarafından yenmiş, nemlenmiş olmayacaktır.
4. İçerisinde yabancı madde bulunmayacaktır.
5. Acımış, kötü koku oluşmuş olmayacaktır.

DEFNE YAPRAĞI

1. Defne yaprağı: *Laurus nobilis* L. (Lauraceae) türüne giren bitkilerin tekniğine uygun olarak kurutulmuş yaprağı olacaktır.
2. Kendine özgü renk ve tatta olmalıdır.
3. İçlerinde yabancı madde böcek veya böcek kalıntıları bulunmamalı, küflenmiş, bayatlamış, bozulmuş olmayacaktır.

KARABİBER

1. Karabiber: *Piper nigrum* L. (Piperaceae) türüne giren bitkilerin genellikle olgunlaşmadan toplanıp, tekniğine uygun olarak kurutulmuş olan gri, kahve, yeşil veya siyah renkli yüzeyleri buruşuk meyvelerinin tane veya öğütülmüş hali olacaktır.
2. Kendine has tat ve renkte olmalı içinde hiçbir yabancı madde bulunmamalı, bayatlamış, küflenmiş, bozulmuş olmamalıdır.
3. Yeni yıla ait ürün getirilecektir.
4. Karabiber öğütülmüş olacaktır.
5. Kuruluş isteğine göre tane karabiber temin edilecektir.

KARANFİL

1. Karanfil: *Eugenia caryophyllata* Thunb. (Myrtaceae) türüne giren bitkilerin açılmamış çiçek tomurcuklarının tekniğine uygun olarak kurutulmuş tane veya öğütülmüş hali olacaktır.
2. Kendine özgü keskin tat ve kokuda olmalıdır.
3. Küflenmiş, bozulmuş olmamalı, yabancı tat bulunmamalıdır.
4. Tane karanfilde; renk kırmızımsı kahve ile siyah arasındadır. İçinde taş, toprak, yaprak bulunmamalıdır.

KIRMIZI PUL BİBER / TOZ KIRMIZIBİBER

1. Kırmızıbiber: Capsicum (Solanaceae) cinsine giren bitkilerin tam olgunlaşmış meyvelerinin tekniğine uygun olarak sapları alındıktan sonra kurutulup, öğütülmüş halidir.
2. Pul kırmızıbiber: Capsicum (Solanaceae) cinsine giren bitkilerin tam olgunlaşmış meyvelerinin tekniğine uygun olarak sapları alındıktan sonra kurutulup, su ile tavanıp, farklı boyutlarda öğütülerek ya da parçalanarak pul haline getirilmiş, yemeklik bitkisel sıvı yağ ve yemeklik tuz karıştırılmış halidir.
3. Temiz; kendine has tat, koku ve renkte olacaktır.
4. İçerisinde yabancı madde, canlı veya cansız böcek ve/veya böcek artıkları bulunmayacaktır.
5. Toz kırmızı biber acı olmayacaktır.
6. Toz veya yaprak pul biber kuruluşun isteğine göre getirilecektir.
7. Yapıldığı biberin çekirdeklerini ve renklendirici madde içermeyecektir, bayatlamış, küflenmiş, bozulmuş, boyanmış olmayacaktır.
8. Kırmızıbiber ele alındığında renk ve yağ vermeyecektir.
9. Bozulmuş ya da nemlenmiş olmayacaktır.
10. Tarım ilacı kalıntısı ve aflatoksin bulunmadığını gösteren raporu olacaktır.

KİMYON

1. Kimyon: Cuminum cyminum türüne giren bitkilerin olgunlaştıktan sonra toplanıp tekniğine uygun olarak kurutulan meyvelerinin tane veya öğütülmüş hali olacaktır.
2. Kendine has tat, koku, renkte olmalıdır.
3. İçinde hiçbir yabancı madde, canlı veya cansız böcek artıkları bulunmamalıdır.
4. Bayatlamış, küflenmiş, bozulmuş, boyanmış olmayacaktır. Kimyon ele alındığında renk vermeyecektir.

KÖFTE BAHARI

1. Kendine has tat, renkte olmalıdır.
2. İçinde hiçbir yabancı madde, canlı veya cansız böcek artıkları bulunmamalıdır.
3. Bayatlamış, küflenmiş, bozulmuş olmayacaktır. İçerisinde boya, nişasta ve benzeri maddeler katılmış olmamalıdır.

KÖRİ

1. Baharat kendine özgü tat, koku ve renkte olmalıdır.
2. Bayatlamış, kızıymış, küflenmiş, bozulmuş, yabancı tat ve koku almış olmamalıdır.
3. Baharatın içerisinde canlı böcekler, gözle görülebilen veya görülmeyen ölü böcekler ve bunların kalıntıları ve diğer zararlıların kalıntıları bulunmamalıdır.

KUŞ ÜZÜMÜ

1. Kuşüzümü: Vitis vinifera L. (Vitaceae) türüne giren ufak taneli üzümlerin yıkanıp, tekniğine uygun olarak kurutulmuş hali olacaktır.

2. Küflü, çürük, rutubetli, ıslak, kurtlu, kurt yenikli, taşlı, topraklı, kirli, şekerlenmiş, sulanmış, boyalı ve topaklanmış olmayacaktır.
3. Yeni sene mahsülü olacaktır.

SUMAK

1. Sumak: *Rhus aromatica* türüne giren bitkilerin olgunlaşmış meyvelerinin hasat edilip tekniğine uygun olarak kurutulduktan sonraki bütün halini ya da sofr tuzu (ağırlıkça en fazla % 6) katılarak öğütölmüş bütün halini veya öğütölmüş meyve kabuklarından olacaktır.
2. Kendine özgü tat, koku ve renkte olmalıdır.
3. Bayatlamış, kızışmış, küflenmiş, bozulmuş, yabancı tat ve koku almış olmamalıdır.
4. İçerisinde canlı böcekler, gözle görölebilen veya görölmeyen ölü böcekler ve bunların kalıntıları ve diğer zararlıların kalıntıları bulunmamalıdır.

TARÇIN

1. Tarçın: *Cinnamomum* (Lauraceae) cinsine giren bitkilerin, dalları ve genç sürgünlerinin kabuklarından, mantar ve parankima dokusunun sıyırılmasından sonra kalan iç kabuğunun tekniğine uygun olarak kurutulurak öğütölmüş halidir.
2. Baharat kendine özgü tat, koku ve renkte olmalıdır.
3. Bayatlamış, kızışmış, küflenmiş, bozulmuş, yabancı tat ve koku almış olmamalıdır.
4. Baharatın içerisinde canlı böcekler, gözle görölebilen veya görölmeyen ölü böcekler ve bunların kalıntıları ve diğer zararlıların kalıntıları bulunmamalıdır.
5. 1 kg'lık orijinal ambalajlarda olmalıdır.
6. Kuruluşt ihtiyacına göre çubuk tarçın istenecektir.

ÇAY

1. Çay; yürürlükte olan "Türk Gıda Kodeksi Siyah Çay Tebliğı" fiziksel ve kimyasal özelliklerine uygun olmalıdır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun, tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
2. Piyasanın en iyi kalitlisi, **1.SINIF** ve koyu renkli, kendine özel kokuda, yaprak halinde olacaktır. Çok kırıklı ve tozlu olanlar kabul edilmeyecektir.
3. Rutubeti %9'dan, külü %7'den fazla olmayacaktır. Çayın miktarı %5 gramdan eksik olmayacaktır. Avarya çaylar kabul edilmeyecektir. Gereğinde bu özellikler kimya muayenesi ile tespit ettirilecektir. ÇAYKUR malı çay olacaktır.
4. İçinde sap, yaprak artığı, kum, toz, çöp olmayacaktır. Küflenmiş, ıslak, dışarıdan yabancı koku çekmiş olmamalıdır.
5. Boyalı olmayacaktır.
6. Çay ortam sıcaklığında teslim olmalıdır.
7. Suda kaynatıldığı zaman berrak ve güzel kokulu olacaktır.
8. 1 kg'lık paketler halinde teslim edilecektir. Paketlerin üzerinde firma adı, adresi, üretim ve son kullanma tarihi ve barkodu bulunacaktır. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olarak yapılacaktır. Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, malın adı, net ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihi bulunmalıdır.
9. Taşıma ve Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğine göre olacaktır.

10. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan çaylar yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.

MAKARNA (KARIŞIK ÇEŞİTLERDE) – FIRIN- ŞEHİRİYE

1. Tüm ürünler yürürlükte olan “Türk Gıda Kodeksi Makarna Tebliği” özelliklerine uygun olacaktır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun, tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
2. Buğday irmiğinden usulüne göre yapılmış ve piyasada satılan en iyi cinslerin evsafından olacaktır. Buğday irmiğinden başka irmik veya nişasta karıştırılmış olmayacaktır.
3. Görünüş, renk, koku ve lezzetleri normal olacak; pişmeden veya pişirildikten sonra gayri tabii, fena koku, lezzet acılık ve anormal ekşilikte bulunmayacaktır. Görünüşleri mütemyiz olacaktır.
4. Makarnalar kırıklı, küflenmiş, kirlenmiş, kurt, böcek ve diğer parazitleri ve aksamını havi veya bunlar tarafından yenmiş olmayacaktır. İçinde fare pislikleri, hayvan gübresi, çuval çöküntüsü, kıl ve ip parçası gibi benzeri cisimler içermeyecektir.
5. Makarnalar % 1 tuz içeren kaynar suya atılarak 20 dakika kaynatıldıktan sonra hepsi pişmiş olacak, fakat dağılmış olmayacak. Kendine has tat ve kokuda olmalıdır.
6. Makarnalar 5 kg’lık orijinal, temiz ve kapalı ambalajlar içinde teslim edilecektir.
7. Kuruluş ihtiyacına göre 1 kg’lık ambalajda makarna isteyecektir.
8. Ambalaj üzerinde hangi cins irmikten yapılmış olduğu, net ağırlığı, üretici firmanın adı, adresi ve tanıtıcı işaretini gösteren okunaklı yazı veya hususları belirten yazılar olacaktır. Üretim tarihi ve son kullanma tarihi ambalaj üzerinde belirtilmiş olacaktır.
9. Makarnalar kimyevi veya sağlığa zararlı herhangi bir madde ile işlem görmüş boyanmış olmayacaktır. Her ne maksatla olursa olsun makarnalara suni tat verici ve muhafaza edici maddeler katılmamış olacak.
10. Makarnalara haricen tuz katılmayacaktır.
11. Rutubet % 13’ü geçmeyecektir.
12. Tüm ürünler Muayene Komisyonunun beğeneceği evsaf ve lezzete olacaktır. Beğenilmeyen ürünler alınmayacaktır.
13. Makarna çeşidi, tipi, alt tipi ve miktarı kuruluşun istediği doğrultuda getirilecektir.
14. Makarna çeşitleri; fırın makarna, spagetti, yassı spagetti, linguini, fetuçini, kelebek, midye, mantı, yüksük, kalem (penne), dirsek, burgu, fiyonk, boncuk, çarliston, papatya, bukle, kuskus, erişte, tel şehriye, arpa şehriye, yıldız şehriye ve benzeri şekillerde istenecektir.

DOMATES / BİBER SALÇASI

1. Salçalar yürürlükte olan “Türk Gıda Kodeksi Salça ve Püre Tebliği” özelliklerine uygun olmalıdır.
2. Kendine özgü tat, koku ve koyu kırmızı renkte olmalı, kötü kokulu olmamalıdır. 1. kalitede olacaktır.
3. Kokuşmuş, küflenmiş, kurtlanmış, kirlenmiş, bozulmuş, kutuları şişkin, delinmiş, paslanmış olmayacaktır. İçlerinde yabancı madde böcek veya böcek kalıntıları bulunmamalıdır. Kutuları kurşun veya diğer zehirli maddelerle karışık, kalayla kaplı olmayacaktır.

4. Salçalar kabul edildiğinde normal şartlar altında bozulmamasını firma taahhüt edecek, bozuk çıkanlar ve uygun depolama koşullarında bozulanlar, yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
5. Salçalar içinde bulunan yeni yıl mahsulü olacaktır. Bir önceki senenin ürünü olmayacaktır. Tenekeler üzerinde yapım tarihi belirtilmiş olacaktır.
6. Salçalar ortam sıcaklığında olmalıdır.
7. Domates Salçası; domates bitkisinin (*Lycopersicon esculentum* P.Mili) olgun, sağlam, kırmızı renkli ve taze meyvelerinin parçalandıktan sonra tekniğine uygun olarak kabuk, çekirdek ve lif gibi parçalarından ayrılarak elde edilen domates pulunun tuz hariç en az %28 brikse kadar koyulaştırılarak ısıtılarak işlenmiş üründür.
8. Domateslerden başka cins sebze ve meyve ezmeleri, zararsız da olsa ağırlaştırıcı maddeler karıştırılmış ve boyanmış olmayacaktır.
9. Salçalar kutu üzerinde belirtilen net ağırlık üzerinden teslim alınır.
10. Özel yönetmeliğinde gösterilen cins ve miktarda fazla veya başka cins koruma maddelerini ihtiva etmeyecektir.
11. Biber salçası: "*Capsicum galata*" türüne giren bitkilerin meyvesi olan biberden, taze olgun, sağlam, kırmızı renkli, tatlı olanlarının iyice yıkanıp ezildikten sonra ısıtılarak usulüne göre kabuk, çekirdek, lif gibi maddelerinden ayrılarak ya da ayrılmaksızın elde edilen biber pulunun tuz hariç briksi en az %28 oluncaya kadar koyulaştırılarak ısıtılarak işlenmiş ürünü olacaktır. Tatlı olacaktır.
12. Biber Salçaları gerektiğinde acı olarak istenilecektir.
13. Tüm ürünler Muayene Komisyonunun beğeneceği evsaf ve lezzete olacaktır. Beğenilmeyen ürünler alınmayacaktır.
14. Muayene sırasında açılan kutular teslim miktarlarına dahil edilmeyecektir.
15. Her parti değişiminde küf analizi firma tarafından yapıp sonucu tarafımıza teslim edilecektir.
16. Ambalajı ürünü taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğindeki gibi olacaktır. Ambalajların üzerinde ürünün adı, firmanın adı, cinsi, brüt miktarı, net miktarı, firmanın adı ve adresi, tanıtıcı işareti, seri numarası, imal tarihi bulunmalıdır. Üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Üretici firmanın "Gıda Sicil ve Gıda Üretim İzni" belgesi olmalıdır.
17. Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğindeki gibi olacaktır.
18. Salçalar 5 kiloluk kutularda, mukavva koliler içerisinde teslim edilecek ve bu ambalajlar nakliye tahammül edecek şekilde mazbut ve sağlam yapılı ve temiz olacaktır.
19. İstenildiği takdirde 1 kg'lık kutulardan getirilecektir.
20. Komisyon belirli miktarda diyetler için tuzsuz salça alabilecektir.
21. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olacaktır.

BİTKİSEL YAĞLAR (AYÇİÇEK YAĞI / FINDIK YAĞI)

1. Yağlar; yürürlükte olan "Türk Gıda Kodeksi Bitki Adı ile Anılan Yağlar Tebliği" tüm değerlerine ve ürün özelliklerine uygun olmalıdır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun ve tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
2. Yağlar kendilerine özgü olmalı, kötü kokulu olmamalıdır.

3. Ayçiçek Yağı: Ayçiçek bitkisinin (*Helianthus annuus* L.) tohumlarından elde edilmiş olacaktır. Kendine has görünüş ve tatta, oda ısısında sıvıyağ olacaktır. Rengi altın sarısı veya açık sarı olacak. Berrak, tortusuz, ham yağın özel koku ve lezzeti giderilmiş olacaktır.
4. Fındık yağı: Fındık ağacının (*Corylus avellana* L., *Corylus maxima* ve *Corylus colbina*) meyvelerinden elde edilecektir.
5. Boyalı olmayacaktır. Herhangi bir nebati yağ ile karışık olmayacaktır.
6. Ekstraksiyon yöntemiyle üretilmiş olmalıdır.
7. Yağlar Net 16-18 kg'lık kutular içerisinde gelecek, denendikten sonra net ağırlık üzerinden kabul edilecektir.
8. Tenekeler düzgün, temiz, paslanmamış, bombe yapmamış ve ezilmemiş olacaktır.
9. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğindeki gibi olacaktır. Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, net ağırlığı, yağın cinsi, yapım şekli, üretim ve son kullanma tarihi (gün/ay/yıl olarak) bulunacaktır.
10. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğine göre yapılacaktır.
11. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan yağlar yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
12. Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olarak yapılacaktır.
13. Tüm ürünler Muayene Komisyonunun beğeneceği evsaf ve lezzete olacaktır. Beğenilmeyen ürünler alınmayacaktır.

ZEYTİNYAĞI (SIZMA / RİVİERA)

1. Zeytinyağı; yürürlükte olan "Türk Gıda Kodeksi Zeytin Yağı ve Pirina Yağı Hakkında Tebliği" kalite ve saflık kriterlerine uygun olmalıdır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun ve tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
2. Zeytinyağı; Sadece zeytin ağacı, *Olea europaea* L. meyvelerinden elde edilen yağlardan olacaktır. Çözücü kullanılarak ekstrakta edilen veya reesterifikasyon işlemi ile doğal trigliserid yapısı değiştirilmiş yağlar ve diğer yağlarla karışımı olmayacaktır.
3. Natürel sızma zeytinyağı; Doğrudan tüketime uygun, serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden her 100 gramda 0,8 gramdan fazla olmayan yağlar olacaktır.
4. Riviera zeytinyağı; Rafine zeytinyağı ile doğrudan tüketime uygun natürel zeytinyağları karışımından oluşan ve serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden her 100 gramda 1,0 gramdan fazla olmayan yağ olacaktır.
5. Aksi belirtilmedikçe kuruluşa temin edilecek olan zeytinyağı "Riviera" tipi olacaktır. Kendine özgü olmalı, kötü kokulu olmamalıdır. Rengi altın sarısı, yeşilimsi sarı veya açık renkte olabilir. Berrak, tortusuz, şeffaf görünümde kendine has tatta olacaktır. Koku ve lezzeti doğal olacaktır.
6. Zeytinyağları ortam sıcaklığında olmalıdır.
7. Boyalı olmayacaktır. Herhangi bir nebati yağ ile karışık olmayacaktır.
8. Tenekeler düzgün, temiz, paslanmamış, bombe yapmamış ve ezilmemiş olacaktır.
9. Yağlar Net 16-18 kg'lık kutular içerisinde gelecek, denendikten sonra, net ağırlık üzerinden kabul edilecektir.
10. Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, net ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihi (gün/ay/yıl olarak) kolayca okunabilir biçimde olacaktır. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olarak yapılacaktır.

11. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğindeki gibi olacaktır.
12. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan yağlar yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
13. Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olarak yapılacaktır.
14. Tüm ürünler Muayene Komisyonunun beğeneceği evsaf ve lezzete olacaktır. Beğenilmeyen ürünler alınmayacaktır.

TURŞU (KARIŞIK / SALATALIK / BİBERİYE)

1. Ürünler Türk Gıda Kodeksine uygun piyasada satılan iyi cins, 1. Kalite ve son sene mahsulü olacaktır.
2. Karışıma giren her bir turşu kendine has, renk ve görünüşte; sebzesi yumuşamamış, dağılmamış, çürümemiş ve küflenmemiş, salamura salyalanmamış olmalı, yabancı madde bulunmamalı.
3. Asetik asit miktarı %5'den fazla olmamalıdır.
4. Net ağırlığında süzme ağırlığı oranı en az %70 olmalıdır.
5. Muayene bakılarak, koklanarak, tadılarak yapılır. Muayene Komisyonunun beğeneceği evsaf ve lezzete olacaktır. Beğenilmeyen ürünler alınmayacaktır.
6. Karışık turşu sirkeli olacak ve karışık sebzeleri taze olacak, kurt bulunmayacak, turşu sirkesi hariç olarak safi alınacaktır.
7. Karışık turşuda sivri biber, domates, lahana, salatalık, havuç vs. olacaktır.
8. Karışık turşu kesinlikle Acı olmayacaktır.
9. Salatalık turşuları doğranmamış tam tane ve taneler boy olarak bir örnek olacaktır.
10. Salatalıklar kuruluşun isteğine göre No:1 veya No:2 boyutlarda olacaktır. Acı olmayacaktır.
11. Biberiye turşusu mini boy ve acı çeşitten olacaktır.
12. Turşuların yüzeyinde mayalanma nedeniyle meydana gelen zar oluşumu görülmeyecektir.
13. Üretici firmanın "Gıda Sicil ve Gıda Üretim İzni" belgesi olmalıdır.
14. Karışık ve salatalık turşular net ürün içeriği 5 kg veya 10 kg olan ambalajlarda teslim alınacaktır. Ambalajlar turşuyu etkilemeyen veya turşudan etkilenmeyen, sağlığa zararlı olmayan, laklı teneke ambalajlar içerisinde alınacaktır. Ambalajı taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır. Orijinal ambalajlarda teslim edilmelidir.
15. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğindeki gibi olacaktır. Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, malın adı, cinsi, tipi, süzme ağırlığı, net ağırlığı, kullanılan katkı maddelerinin grubu ve kimyasal adı, asetik asit oranı, üretim ve son kullanma tarihi (gün/ay/yıl olarak) bulunmalıdır.
16. Tüm ürünler ortam sıcaklığında olmalıdır.
17. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olacaktır.
18. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan turşular yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
19. Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olacak şekilde yapılmış olmalıdır.
20. Bu teknik şartnamede belirtilmeyen hususlar yönünden Türk Gıda Kodeksi hükümleri geçerli olacaktır.

KETÇAP

1. Türk Gıda Kodeksine uygun olarak üretilmiş olacaktır.
2. 1.kalitede domateslerden üretilmelidir.
3. İçeriğinde izin verilen ölçülerde domates, şeker, sirke, tuz, soğan-sarımsak püre, doğal baharat aromaları antioksidan bulunabilir.
4. Kendine has koku, tat ve görünüşte olacaktır.
5. Acı olmayacaktır.
6. Sağlığa zarar vermeyen ve ürünü koruyacak özellikte, orijinal ambalajlarında olacaktır.
7. Büfe tipinde 700–800 gr'lık ambalajlarda teslim edilmelidir.
8. Büfe tipi ürünlerde koruyucu katkı içermeyen ambalaj üzerinde belirtilmelidir.

MAYONEZ BÜFE / MAYONEZ KOVA

1. Türk Gıda Kodeksine uygun olarak üretilmiş olacaktır.
2. Kendine has görünüşte olacaktır. Topaklaşma, yağ-su fazı ayrışması, iç kısmında hava kabarcığı olmamalıdır.
3. Parlak yumurta sarısı renginde veya bunun tonlarında, kendine has koku ve tat olmalıdır. Acılaşma olmamalıdır.
4. İçerisinde yabancı madde bulunmamalıdır.
5. Bitkisel sıvı yağ, pastörize yumurta, su, sirke, tuz, şeker, limon suyu ve çeşitli baharatların karışımından 1. kalitede olmalıdır.
6. Toplam asitlik en fazla %2,5 olmalıdır.
7. Sağlığa zarar vermeyen ve ürüne uygun, orijinal ambalajlarında olacaktır.
8. Kuruluşun isteğine göre; Mayonez Kova 8-9 kg'lık ambalajlarda veya Mayonez Büfe 600-700 gr'lık ambalajlarda teslim edilecektir.
9. Büfe tipi ürünlerde koruyucu katkı içermeyen ambalaj üzerinde belirtilmelidir.

EKMEK KADAYIFI

1. Türk Gıda Kodeksine uygun şekilde ekstra undan usulüne göre hazırlanmış olacaktır. İtinalı bir şekilde pişirilmiş olacak, yanık yapışkan, nem almış, küflenmiş, fena kokulu olmayacak, fena koku hissedilmeyecek.
2. Gıda ile temas edebilir kağıtlara sarılmış şekilde ambalajlanmış olarak teslim edilecektir.
3. Pişmeden önce herhangi gayri tabi lezzet ile koku ve acı hissedilmeyecektir. Ekmek kadayıfları ince ve her tarafları aynı kalınlıkta olacaktır pişirilirken kırılıp dağılmayacaktır. Pişirildiği zaman normal büyüyecektir.
4. Hazırlanıp, Muayene Komisyonu tarafından lezzeti ve evsafı beğenildiği takdirde teslim alınacaktır.
5. 500 gr'lık, hava geçirmeyen, gıda ile temas edebilir ambalajlar halinde olacaktır.

KEMALPAŞA PEYNİR TATLISI

1. Türk Gıda Kodeksi yönetmeliğine uygun olacaktır.

2. Piyasadaki iyi cins ve 1. Kalite ürünlerden olacaktır.
3. Hazırlanıp, Muayene Komisyonu tarafından lezzeti ve evsafı beğenildiği takdirde teslim alınacaktır.
4. Temiz ambalaj içerisinde teslim edilecektir. Türk Gıda Kodeksine göre üzerinde etiket bulunacaktır.
5. Pişirme sırasında dağılmadan, parçalanmadan servise hazırlanabilmelidir.
6. Kemalpaşa Peynir Tatlısı 1000 gr'lık, hava geçirmeyen, gıda ile temas edebilir ambalajlarda olacaktır.

TAHİN HELVA (SADE-KAKAOLU-FISTIKLI) / DİABETİK TAHİN HELVA

1. Helvalar yürürlükte olan "Türk Gıda Kodeksi Tahin Helvası Tebliği" özelliklerine uygun olmalıdır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun ve tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
2. Ürünler Türk Gıda Kodeksine uygun piyasada satılan, iyi cins, 1. Kalite ve son sene mahsulü olacaktır.
3. Helvalar kendine has özellikte, tipine uygun lezzet ve renkte olmalıdır. Ağıza alındığında kolayca erimeli, kesildiğinde dağılmamalıdır.
4. Tahin helvası kendine has homojen ince lifli yapıda olmalı, şeker kristalleşmesi olmamalıdır.
5. Helvalarda; ekşime, macunlaşma, yağının kurumması, dağılma, haşere ve haşere parçaları, kalıntıları vb. yabancı madde bulunmamalıdır.
6. Tahin helvasında kullanılan çeşni maddelerinden fındık, fıstık gibi kuru-sert kabuklu meyveler bütün veya ayıklanabilecek parçalar halinde katılmalı ve ürünün net kütlesindeki oranı en az % 8 olmalıdır.
7. Tahin helvasındaki yağ %100 susam yağı olmalıdır. Tahin helvasına susam yağı dışında başka bir yağ katılmaz. Ancak toz kakao katılanlarda kakaodan gelen miktar ve imalatında katkı maddesi kullanılanlarda stabilizan ve emülgatörlerden gelen yağ kullanılabilir.
8. Tahin helvasına nişasta ve nişastalı maddeler ve herhangi diğer yabancı maddeler katılmaz.
9. Diyabetik tahin helvasında şeker yerine tatlandırıcılardan sorbitol, maltitol, izomalt, polydextroz ürünlerinden bir veya birkaçı yer almalıdır. Diyabetik helvalar 350 gr'lık orijinal ambalajlarda olmalıdır.
10. Tahin Helvalar; 75 gr – 80gr'lık orijinal paketlerde olacaktır.
11. Muayene bakılarak, koklanarak, tadılarak yapılır. Muayene Komisyonunun beğeneceği evsaf ve lezzete olacaktır. Beğenilmeyen ürünler alınmayacaktır.
12. Üretici firmanın "Gıda Sicil ve Gıda Üretim İzni" belgesi olmalıdır.
13. Ambalajı taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır. Orijinal ambalajlarda teslim edilmelidir.
14. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğindeki gibi olacaktır. Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, malın adı, cinsi, tipi, süzme ağırlığı, net ağırlığı, kullanılan katkı maddelerinin grubu ve kimyasal adı, asetik asit oranı, üretim ve son kullanma tarihi (gün/ay/yıl olarak) bulunmalıdır.
15. Tüm ürünler ortam sıcaklığında olmalıdır.
16. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olacaktır.

17. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürünler yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
18. Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olacak şekilde yapılmış olmalıdır.
19. Bu teknik şartnamede belirtilmeyen hususlar yönünden Türk Gıda Kodeksi hükümleri geçerli olacaktır.

2. KURU YEMİŞ VE KURU MEYVE GRUBU

ANTEP FISTIK / KAJU FISTIK / YER FISTIK

1. Tüm fıstık çeşitleri yeni sene ürünü ve piyasanın en iyi cins, 1.kalite fıstıklarından olacaktır.
2. Yer Fıstıkları dış kabuk soyulmuş, iç zar çıkarılmamış, kavrulmuş, tuzsuz, kendine has görünüş ve tatta, iyi gelişmiş, sağlam olmalıdır. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.
3. Kaju Fıstıkları dış kabuk soyulmuş, iç zar çıkarılmış, kavrulmuş, tuzsuz, kendine has görünüş ve tatta, iyi gelişmiş, sağlam olmalıdır.
4. Antep Fıstıkları Pistacia Vera L. türüne giren ağaçların derimsi dış kabukları soyulmuş, sert yapılı iç kabuk çıkarılmamış, kavrulmuş, tuzsuz, kendine has görünüş ve tatta, iyi gelişmiş, sağlam olmalıdır. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır. Fıstıkların sert kabuklarının sivri uçları açılmış olacaktır.
5. Fıstıklarda mantar, böcek yaraları, böcek zarları, çürüklük olmamalıdır. Canlı-cansız hiçbir böcek izi dahi olmamalı, içi buruşmuş veya nemini iyice kaybetmiş, yağlanmış veya acımış olmalıdır.
6. Nem oranı %5'i geçmemelidir.
7. Ambalajı ürünü taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır. Piyasa teamülü 500 gr/ 1 kg/ 5 kg/ 10 kg'lık orijinal ambalajlarda olmalıdır. Ürünler net ağırlık üzerinden teslim alınacaktır. Ambalaj miktarı kuruluşun ihtiyacına göre sipariş sırasında belirtilecektir.

BADEM İÇİ

1. Yeni sene ürünü ve piyasanın en iyi cins bademlerinden olacaktır. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.
2. Dış kabuk soyulmuş, iç zar çıkarılmamış, kendine has görünüş ve tatta, iyi gelişmiş, sağlam olmalıdır.
3. Mantar, böcek yaraları, çürüklük olmamalıdır. Canlı-cansız hiçbir böcek izi dahi olmamalı, içi buruşmuş veya nemini iyice kaybetmiş, yağlanmış veya acımış olmalıdır.
4. Nem oranı %5'i geçmemelidir.
5. Ambalajı ürünü taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır. Piyasa teamülü 500 gr/ 1 kg/ 5 kg/ 10 kg'lık orijinal ambalajlarda olmalıdır. Ürünler net ağırlık üzerinden teslim alınacaktır. Ambalaj miktarı kuruluşun ihtiyacına göre sipariş sırasında belirtilecektir.

CEVİZ İÇİ

1. Yeni sene mahsulü, iyi cins ceviz içinden, 1. kalitede olacaktır. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.
2. Sıkı, dolgun taneli, iyi gelişmiş, normal görünüş ve tatta, sağlam olmalıdır. Ceviz içleri sarı veya koyu saman renginde, ikiye bölünmüş olacaktır.
3. Küflü, çürük, fena kokulu rutubetli, ıslak, kurtlu, kurt yenikli, taşlı, topraklı, kirli ve siyahlanmış, ufalanmış, ezilmiş, acımış ve ekşimiş olmayacaktır.
4. Ceviz içi dişlerini örten zarın rengi siyahlaşmamış, esas ceviz kısmı beyazlığını kaybetmemiş olmalıdır. İçi buruşmuş veya nemini iyice kaybetmiş olmamalı, iç kısmı birbirinden ayıran bölmeler kuru olmalıdır.
5. Cevizlerin dış ve iç kabukları tamamen çıkarılmış olmalıdır.
6. Dış ve iç kabuklar toplamı kırılma ve ayıklama işlemi esnasında gözden kaçan % 1'i geçmemelidir.
7. İçinde yabancı madde bulunmayacaktır.
8. Nem oranı %5'i geçmemelidir.
9. Ambalajı ürünü taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır. Piyasa teamülü 500 gr/ 1 kg/ 5 kg/ 10 kg'lık orijinal ambalajlarda olmalıdır. Ürünler net ağırlık üzerinden teslim alınacaktır. Ambalaj miktarı kuruluşun ihtiyacına göre sipariş sırasında belirtilecektir.

FINDIK İÇİ

1. İyi cins, iyi gelişmiş, iyi kavrulmuş findık içinden, yeni sene mahsulü ve 1. kalitede olacaktır. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.
2. Findık içleri temiz ve sağlam olacaktır. Findık içlerine has koku, lezzet ve sertlik derecesinde bulunacaktır.
3. Küflü, çürük, ekşi, kurtlu, kurt yenikli, bayat, ıslak, rutubetli, bayat, tabii hal ve rengini değiştirmiş, tozlu, taşlı, topraklı, çamurlu, taneleri ezilmiş ve ufalanmış olmayacaktır.
4. Dış ve iç kabuklardan tamamen ayrılmış olacaktır.
5. Kırık tane miktarı %1'e kadar fireli olarak kabul edilecektir.
6. Nem oranı %5'i geçmemelidir.
7. Ambalajı ürünü taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır. Piyasa teamülü 500 gr/ 1 kg/ 5 kg/ 10 kg'lık orijinal ambalajlarda olmalıdır. Ürünler net ağırlık üzerinden teslim alınacaktır. Ambalaj miktarı kuruluşun ihtiyacına göre sipariş sırasında belirtilecektir.

HURMA

1. Malzemelerin tamamı yeni sene ürünü, piyasanın en iyisi ve 1. kalitede olacaktır.
2. Taneler dolgun etli, Jumbo boy ve kendine has renkte olacaktır.
3. İçerisinde eklenmiş glikoz bulunmayacaktır.
4. Bir adet hurma 16-20 gr ağırlıkta olmalıdır.
5. Taneler üzerinde çil, benek, kuş yeniği bulunmayacaktır. İçinde canlı cansız kurt, böcek ve bunların yumurtaları bulunmayacaktır.

6. Taneler yapışmış olmayacaktır.
7. Muayene komisyonu gelen numuneler arasında deneme yapacaktır ve beğenilen ürün alınacaktır.
8. Ambalajı ürünü taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır. Piyasa teamülü 500 gr/ 1 kg/ 5 kg/ 10 kg'lık orijinal ambalajlarda olmalıdır. Ürünler net ağırlık üzerinden teslim alınacaktır. Ambalaj miktarı kuruluşun ihtiyacına göre sipariş sırasında belirtilecektir.

KABAK ÇEKİRDEK

1. Yeni sene ürünü ve piyasanın en iyi cins çekirdeklerinden olacaktır. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.
2. Dış kabuk soyulmamış, kavrulmuş, tuzsuz, kendine has görünüş ve tatta, iyi gelişmiş, iri taneli, sağlam olmalıdır.
3. Mantar, böcek yaraları, çürüklük olmamalıdır. Canlı-cansız hiçbir böcek izi dahi olmamalı, içi buruşmuş veya nemini iyice kaybetmiş, yağlanmış veya acımış olmalıdır.
4. Nem oranı %5'i geçmemelidir.
5. Ambalajı ürünü taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır. Piyasa teamülü 500 gr/ 1 kg/ 5 kg/ 10 kg'lık orijinal ambalajlarda olmalıdır. Ürünler net ağırlık üzerinden teslim alınacaktır. Ambalaj miktarı kuruluşun ihtiyacına göre sipariş sırasında belirtilecektir.

KURU DUT / KURU ERİK

1. Yeni sene ürünü olup piyasanın en iyi cinsinden ve 1. Kalitede ürünler olacaktır. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.
2. Eriğin rengi mürdüm, tadı doğal olacaktır. Çekirdeksiz olacaktır.
3. Küflenmiş, ezilmiş, kurtlanmış olmayacaktır.
4. Bekleme ve şekerlenmeye bağlı topaklanma olmayacak elle ovalandığında taneler birbirinden ayrılacaktır.
5. Rutubet miktarı % 16'dan fazla olmayacaktır.
6. Kuru Dutlar kendilerine has tat ve görünüşte olacaktır. İçerisinde sap bulunmayacaktır.
7. Ambalajı ürünü taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır. Piyasa teamülü 500 gr/ 1 kg/ 5 kg/ 10 kg'lık orijinal ambalajlarda olmalıdır. Ürünler net ağırlık üzerinden teslim alınacaktır. Ambalaj miktarı kuruluşun ihtiyacına göre sipariş sırasında belirtilecektir.

KURU İNCİR

1. Yeni sene ürünü olacak, sağlam, olgun, bütün, usulüne uygun kurutulmuş, piyasanın iyi cins ve 1. kalitede tatlı kuru incirlerinden olacaktır. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.
2. Yabancı madde, koku, tat bulunmayacaktır. Kurt, kurt yenikli böcekli, küflü, ıslanıp tekrar kurutulmuş, sulanmış, çürük, şekerlenmiş, parçalanmış, güvelenmiş ve ekşimiş

olmayacaktır. Genel görünümü iyi olmasına karşın aralarından rastlanacak kurtlu kurt yenikli ve yabancı cisim bulunmayacaktır.

3. Her bir incirin ağırlığı 20 gr'dan aşağı olmayacaktır. Genel olarak bu aralık tuttuğu takdirde 20 gr'dan noksan incirler 15 gr'dan aşağı olmamak şartıyla % 10 a kadar aynen kabul edilir. Fazlası reddedilir.
4. Kuru incirler piyasa temayülü ve sağlam paketler içerisinde getirilecektir. Ambalajı ürünü taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır. Piyasa teamülü 500 gr/ 1 kg/ 5 kg/ 10 kg'lık orijinal ambalajlarda olmalıdır. Ürünler net ağırlık üzerinden teslim alınacaktır. Ambalaj miktarı kuruluşun ihtiyacına göre sipariş sırasında belirtilecektir.

KURU KAYISI

1. Yeni sene ürünü, piyasanın en iyisi ve 1. kalitede olacaktır. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.
2. Rengi açık sarı, lezzeti kendine has olacaktır.
3. İçinde canlı cansız kurt, böcek, bunların kalıntıları ve yumurtaları bulunmayacaktır.
4. Çekirdeksiz olacak, taneler üzerinde çil, benek, kuş yeniği bulunmayacaktır. Taneler yapışmış olmayacaktır.
5. Komposto yapıldığında taneler dağılmayacaktır.
6. Ambalajı ürünü taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır. Piyasa teamülü 500 gr/ 1 kg/ 5 kg/ 10 kg'lık orijinal ambalajlarda olmalıdır. Ürünler net ağırlık üzerinden teslim alınacaktır. Ambalaj miktarı kuruluşun ihtiyacına göre sipariş sırasında belirtilecektir.

KURU ÜZÜM

1. Yeni sene ürünü olup, piyasanın en iyi cinsinden (tercihen Sultani) ve 1. kalitede olacaktır. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.
2. Rengi sarı, tadı doğal ve lezzetli olacaktır.
3. İçerisinde çekirdek bulunmayacaktır.
4. Küflenmiş, ezilmiş, kurtlanmış ve acımış olmayacaktır.
5. Bekleme ve şekerlenmeye bağlı topaklanma olmayacak, Muayene sırasında elle ovalandığında taneler birbirinden ayrılacaktır.
6. Rutubet miktarı % 16'dan fazla olmayacaktır.
7. Ambalajı ürünü taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır. Piyasa teamülü 500 gr/ 1 kg/ 5 kg/ 10 kg'lık orijinal ambalajlarda olmalıdır. Ürünler net ağırlık üzerinden teslim alınacaktır. Ambalaj miktarı kuruluşun ihtiyacına göre sipariş sırasında belirtilecektir.

LEBLEBİ (SARI)

1. Yeni sene ürünü ve piyasanın en iyi cins leblebilerinden olacaktır. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.

2. Leblebi sarı, kavrulmuş, sossuz, kendine has görünüş ve tatta, sağlam olmalıdır.
3. Mantar, böcek yaraları, çürüklük olmamalıdır. Canlı-cansız hiçbir böcek izi dahi olmamalı, içi buruşmuş veya nemini iyice kaybetmiş, yağlanmış veya acımış olmalıdır.
4. Nem oranı %5'i geçmemelidir.
5. Ambalajı ürünü taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır. Piyasa teamülü 500 gr/ 1 kg/ 5 kg/ 10 kg'lık orijinal ambalajlarda olmalıdır. Ürünler net ağırlık üzerinden teslim alınacaktır. Ambalaj miktarı kuruluşun ihtiyacına göre sipariş sırasında belirtilecektir.

3. EKMEK GRUBU

TÜM ÜRÜNLER

1. Ürünler; yürürlükte olan "Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği" ve "Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği" özelliklerine ve Ek-1 Hububat ve fırıncılık ürünlerine ait mikrobiyolojik değerlere uygun olmalıdır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun ve tüzük ve eklerini de kapsamalıdır. Ekmekler bu özelliklere ek olarak Belediye gıda maddeleri nizamnamesindeki evsafda olacaktır.
2. Dışarıdan bakıldığında iyi pişmiş ve kabarmış, kendine has görünüşte, kokuda ve kabuk renk dağılımı olabildiğince homojen olmalı, basık ve yanık olmamalıdır. Ekmek kesildiği zaman iç kısmı süngerimsi yapıda, gözenekler mümkün olduğunca homojen olmalı, büyük hava boşlukları bulunmamalı, hamur ve yapışkan olmamalıdır.
3. Türk Gıda Kodeksine uygun Maya kullanılacaktır. Ekşi maya kullanılmayacak, Pres Maya kullanılacaktır. Ekmekler temiz tepsilerde pişirilerek alt kısımlarında talaş, susam vb. maddeler bulunmayacaktır.
4. Ekmekler ortam ısısında olmalıdır.
5. Ekmekler temiz tepsilerde pişirilerek alt kısımlarında talaş, susam ve benzeri maddeler bulunmayacaktır.
6. Ürünler içerisinde yabancı madde ve un topakları olmayacaktır.
7. Yüklenici firma ekmeği kurumun istediği tevzi yerlerinde teslim edecektir.
8. Ekmekler siparişte belirtilen günde ve sabah saat **05:30-06:30** arasında, Merkez mutfak işe ambarına ve ek binalara teslim edilecektir. Kuruluş idaresi teslim saatinde değişiklik yapma hakkına sahiptir.
9. Kuruluş tarafından istenildiğinde Analiz Sertifikası (rutubet, kuru maddede tuz harici kül miktarı, kuru maddede tuz miktarı) kuruluşa teslim edilecektir. Ek olarak ürünler idarenin belirleyeceği yer ve zamanlarda giderleri firmaca karşılanmak üzere analize tabi tutulabilir.
10. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olacaktır.
11. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğine göre yapılacaktır. Teslimat sırasında firmayı temsil eden kişi hazır bulunacaktır.
12. Tüm ürünler Muayene Komisyonunun beğeneceği evsaf ve lezzete olacaktır. Beğenilmeyen ürünler alınmayacaktır.

EKMEK (FRANCALA EKMEK / ROLL EKMEK / RAMAZAN PİDESİ)

1. Kendine özgü tat ve kokuda olmalıdır. Ekmekler 66-72 randımanlı (tip 2) Türk Gıda Kodeksine uygun francala unundan pişmiş net 200 gr'lık ekmekler halinde olacaktır.
2. İstenilen diğer ekmeklerin ağırlığı 80 gr (± 5 gr) olacak, roll ekmek şeklinde ve paketlenmiş olarak teslim edilecektir.
3. Ramazan Pidesi 350 ± 20 gr olacak şekilde getirilecektir.
4. Roll ekmeklerin üzerinde okunaklı olacak şekilde üretim ve/veya son kullanma tarihi ve/veya tavsiye edilen tüketim tarihi yazılı olacaktır.
5. Ekmek çeşitleri ilgili tebliğe uygun olarak üretilmiş olacaktır. Kuruluşa alınacak olan ürün çeşitleri; normal francala, tuzsuz roll ekmek, kepekli roll ekmek, tam buğday roll ekmek, çavdar roll ekmek ve Ramazan pidesi olarak belirtilen şekillerde yapılacaktır.
6. Ekmeklerin teslimi 250'lik plastik kasalar içerisinde yapılacaktır. Ekmeklerin konulduğu plastik kasalar temiz olacaktır. Kırık, çatlak, yağlı, çamurlu, kirli kasalara ekmek konulmayacaktır. Ekmekler kasa ile temas etmeyecek, kasaların içerisinde gıda ile temas edebilir poşet veya temiz bez kullanılarak muntazam bir şekilde teslim edilecektir.

SANDVIÇ EKMEĞİ / HAMBURGER EKMEĞİ / MISIR EKMEK / BAZLAMA

1. Kendine özgü tat ve kokuda olmalıdır. Ekmekler 66-72 randımanlı (tip 2) Toprak Mahsulleri Ofisi standartlarına ve Gıda Kodeksine uygun francala unundan pişmiş olacaktır.
2. Sandviç Ekmeği 75 ± 10 gr ve yarı pişmiş olarak orijinal ambalajında getirilecektir.
3. Hamburger Ekmeği 80 ± 10 gr ve pişmiş olarak orijinal ambalajında getirilecektir.
4. Mısır Ekmeği 350 ± 50 gr olarak getirilecektir.
5. Bazlama 350 ± 50 gr olarak getirilecektir.
6. Ekmek çeşitleri ilgili tebliğe uygun olarak üretilmiş olacaktır. Kuruluşa alınacak olan ürün çeşitleri; hamburger ekmeği, mısır ekmeği, bazlama ve sandviç ekmek olarak belirtilen şekillerde yapılacaktır.

4. BİSKÜVİ GRUBU

GOFRET - KRAKER - BİSKÜVİ (SADE-YULAFLI-TUZLU) - KEK

1. Türk Gıda Kodeksine uygun olan Bisküvi getirilecektir.
2. Türk Gıda Kodeksinde tarif edilen şekilde usulüne uygun olarak ekstra un ile yapılmış olacaktır.
3. Rutubet %6'dan, tuz çıkarıldıktan sonra kül miktarı %1'den ve külün %10'luk klor hidrik asitte erimeyen kısmı %0.015'den fazla olmayacaktır.
4. Piyasadaki ürünlerin en iyisinden, 1.sınıf ürün olacaktır.
5. Muhteviyatındaki şeker ve tuza göre tatlı, tuzlu, olarak 2 tiptir. Her 2 tip bisküvide de kendine has renk ve kokuda olmalıdır.
6. Kirlenmiş, acımış, sabunlaşmış, küflü, kurtlu olmamalıdır. İçerisinde yabancı madde, tat ve koku ihtiva etmemeli, kendine has bir tatta olmalıdır.

7. Gevrek bir yapı ve bir örnek görünüşte olmalıdır. Kirli ve zedelenmiş olmamalıdır. Tozlu ve kırık olmayacak, bisküviler tazeliğini nemini kaybetmemiş olacaktır.
8. Ambalajlar taşıma ve muhafaza süresince bisküvileri kırmadan, iyi bir durumda tutacak, yağ emmeyen, rutubet çekmeyen nitelikte selofan kağıt, karton gibi gıda sanayinde kullanılan uygun malzemeden yapılmalıdır.
9. Ambalajları üzerinde cinsi, hangi nevi un ve yağdan yapıldığı, varsa ilave edilmiş katkı maddelerinin adları ve mamullerin net ağırlığı, imalatçı firmanın tescil edilmiş markası veya kısa adı, adresi, işaret numarası, malın adı, çeşidi ve tipi, imal tarihi, son kullanma tarihi, seri numarası okunaklı olarak yazılı olacaktır.
10. Ürünlerde boya maddesi kullanılmayacaktır.
11. Tüm ürünler Muayene Komisyonunun beğeneceği evsaf ve lezzete olacaktır. Beğenilmeyen ürünler alınmayacaktır.
12. Susamlı çubuk kraker 40-50 gr'lık paketlerde olacaktır.
13. Kepekli çubuk kraker 45-50 gr'lık paketlerde olacaktır.
14. Baharatlı çubuk kraker 45-50 gr'lık paketlerde olacaktır. Acılı çeşitlerden olmayacaktır.
15. Balık kraker 40-50 gr'lık paketlerde olacaktır.
16. Kraker bisküvi; bisküvi formunda, dikdörtgen şekilli ve 60-70 gr'lık paketlerde olacaktır.
17. Kek çeşitleri 35-40 gr'lık paketlerde olacaktır. Çikolata kaplı ürünler olmayacaktır.
18. Çikolata Soslu Çikolatalı Kek 40-50 gr'lık olacaktır. Fındıklı olmayacaktır.
19. Çikolata kaplı sandviç bisküvi 30-40 gr'lık pakette olacaktır.
20. Çikolata kremalı sandviç bisküvi 25-30 gr'lık paketlerde olacaktır.
21. Kremalı sandviç bisküvi çeşitleri 60-80 gr'lık paketlerde olacaktır.
22. Şekerli bisküvi 60-70 gr'lık paketlerde olacaktır.
23. Kremalı yulaflı bisküvi çeşitleri 100-120 gr'lık paketlerde olacaktır. Kakaolu olmayacaktır.
24. Petit Beurre bisküvi 800 gr'lık paketlerde olacaktır.
25. Gofret çeşitleri 39-45 gr'lık paketlerde olacaktır. Gofretler çikolata kaplı olmayacaktır.
26. Kakao Kremalı Kepekli Bisküvi; Şekersiz olacak ve 80-90 gr'lık paketlerde olacaktır.

ÇİKOLATA (BATON KAĞITLI SPESİYAL)

1. Çikolata yürürlükte olan “Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Çikolata ve Çikolata Ürünleri Tebliği” özelliklerine uygun olacaktır.
2. Kakao yağı dışında bitkisel yağ içeren çikolata ürünlerinde bu durum etiket üzerinde belirtilmelidir. Açıklama, içindekiler listesi ile aynı alanda kolayca görülebilen, listede ayrı göze çarpabilen, satış ismine yakın puntoda ve koyu olarak “Kakao yağına ek olarak bitkisel yağda içermektedir.” şeklinde ifade edilir. Ancak ürün adı bu zorunluluğa bağlı olmaksızın etiket üzerinde ayrıca başka bir yerde de bulunabilir.
3. Haşereler tarafından yenmiş, nemlenmiş olmamalıdır. Üzerinde beyazlaşma olmamalıdır.
4. İçine sağlığına zararsız dahi olsa hiçbir yabancı madde katılmış olmamalıdır.
5. Kuruluşun isteğine göre çikolata çeşitleri getirilecektir. Çeşitler; Bitter, Sütlü, Antep Fıstıklı, Fındıklı, Hindistan Cevizli, Bal Badem, Muzlu, Beyaz Meyveli, Kahveli, Bitter Antep Fıstıklı olarak istenebilecektir.
6. Kağıtlı Çikolatalar 10 gr-15 gr'lık Baton şeklinde, tekli ambalajlarda olacaktır. Paketler 1000 gr'lık olarak istenecektir.

MISIRLI PİRİNÇ GEVREKLERİ

1. Türk Gıda Kodeksine uygun olarak imal edilmelidir.
2. Piyasadaki çeşitlerin en iyisinden olacak ve muayene komisyonun beğeneceği evsafa bulunacaktır.
3. Tozlu ve kırık olmayacak, gevrekler tazeliğini, nemini kaybetmemiş olacaktır.
4. Ambalajları üzerinde cinsi, hangi malzemeden yapıldığı, varsa ilave edilmiş diğer maddelerin isimleri ve mamullerin net ağırlığı, imalatçı firmanın tescil edilmiş markası, adresi, imal tarihi, son kullanma tarihi, seri numarası okunaklı olarak yazılı olacaktır.
5. Ürünlerde boya maddesi kullanılmayacaktır.
6. Gevrekler yağsız ve şekersiz olacaktır. Mısır ve Pirinç içermelidirler.
7. Ürünler 40-50 gramlık paketler halinde olacaktır.

5. DONDURULMUŞ GIDA GRUBU

TÜM DONDURULMUŞ ÜRÜNLER

1. Ürünler yürürlükte olan “Türk Gıda Kodeksi Hızlı Dondurulmuş Gıda Maddeleri Tebliği” ve “Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği” özelliklerine uygun olacak, Ek-1 Meyve ve Sebzeler ile İşlenmiş Ürünlerine Ait Mikrobiyolojik Değerlere de uygun olacaktır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun ve tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
2. Ürünler gıda ile temas edebilir naylon torba (40 mikron kalınlığında polietilen) içerisinde, 2,5 kg-5 kg-10 kg’lık orijinal ambalajlarda, 10 kg’lık karton kolilerde teslim edilecektir.
3. Ürünler -18°C’de olmalıdır.
4. Kurt olmamalı, böcek, kuş ve benzeri yeniği, taş bulunmamalıdır.
5. Dondurulmuş ürünler hiçbir katkı maddesi içermemelidir.
6. Ürünler yerli olacaktır. Kuruluş ihtiyacına göre Diyetisyenin veya idarenin onayı ile ithal ürünler alacaktır.
7. %90-95 rutubette depolanacak ve taşınacaktır.
8. Üretici firma, dondurulmuş ürünlere ait “Gıda Sicil Belgesi ve Gıda Üretim Sertifikasına sahip olacaktır. İhaleyi alan firma teslimat aşamasında Ürün Analiz Sertifikalarını muayene komisyonuna ibraz edecektir.
9. Gerektiğinde ürünlerin mikrobiyolojik ve kimyasal analizleri ilde bulunan T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı Laboratuvarlarına veya Bakanlık tarafından onay verilen diğer laboratuvarlara firma tarafından yaptırılmalıdır ve analiz sonuçları Kuruluşa teslim edilmelidir.
10. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olarak yapılmalıdır. Ambalajların üzerinde ürünün cinsi, brüt miktarı, net miktarı, firmanın adı ve adresi, tanıtıcı işareti, seri numarası, imal tarihi, son kullanma tarihi (gün/ay/yıl olarak), içindekiler kısmı ve metal dedektöründen geçirildiğine dair damga bulunmalıdır.
11. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğine göre yapılacaktır. Frigofirik araçlarda getirilmelidir. Aracın sıcaklık belgesi istenildiği takdirde gösterilmelidir. Donu çözülmüş, ezilmiş, gevşemiş ürünler alınmayacaktır. Çözündürüldükten sonra tekrar donmuş ürünler teslim alınmayacaktır.

12. Son kullanma tarihinden önce bozulan, numuneden farklı çıkan dondurulmuş ürünler yapılan sözleşmeye göre değiştirilir.
13. Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğindeki gibi olacaktır.
14. Bu teknik şartnamede belirtilmeyen hususlar yönünden Türk Gıda Kodeksi hükümleri geçerli olacaktır.
15. Tüm ürünler Muayene Komisyonunun beğeneceği evsaf ve lezzete olacaktır. Beğenilmeyen ürünler alınmayacaktır.

DONDURULMUŞ ARPACIK SOĞAN

1. Tarladan toplanarak işletmeye getirilen soğanlar otomatik makineler ve el ile dış kabuklarından arındırılarak bol miktarda su ile ön yıkama ve dezenfeksiyon işlemine tabi tutulmuş olmalıdır.
2. IQF (Individual Quick Frozen: Bireysel Hızlı Dondurma) sistemi ile şoklanarak hazır hale getirilmiş olmalıdır.
3. 0-3 cm aralığında kalibre edilmelidir.
4. Kendine özgü tat ve renkte olmalı, kötü kokulu ve lekeli olmamalıdır.
5. Soğanlar pişirildiğinde sert kalmamalı ve dağılmamalıdır.
6. Dondurulmuş soğanlarda kesinlikle yabancı madde ve katkı maddesi bulunmamalıdır.

DONDURULMUŞ BAMYA

1. Dondurulmuş bamya körpe, çekirdekleri küçük ve sertleşmemiş olacak, bamyaların başları alınıp yıkandıktan boylama işlemine tabi tutulup hücre zarı parçalanmadan IQF (Individual Quick Frozen: Bireysel Hızlı Dondurma) sistemi ile dondurulmuş olmalıdır.
2. Dondurulmuş taze bamya 1.sınıf (Sultani) bamya olacaktır. Kuruluş tarafından farklı tip bamyalar istenebilir.
3. Kendine özgü tat ve renkte olmalı, kötü kokulu, lekeli ve iri çekirdekli olmamalıdır. Sivri şekilde, boy olarak takriben 0-3 cm aralığında olacaktır. Taneler büyük ve karışık olmamalı, pişirildiğinde sert kalmamalı ve dağılmamalıdır.
4. Dondurulmuş taze bamyada kesinlikle yabancı madde ve katkı maddesi bulunmamalıdır.

DONDURULMUŞ BARBUNYA

1. Dondurulmuş barbunyanın kapçıkları ayrıldıktan ve elde edilen tanelerinin boylamaya tabi tutulup tekniğine uygun bir şekilde haşlandıktan sonra hücre zarı parçalanmadan IQF (Individual Quick Frozen: Bireysel Hızlı Dondurma) sistemi ile dondurulmuş olmalıdır.
2. Kendine özgü tat ve renkte olmalı, kötü koku olmamalıdır.
3. Yeni üretim olup, taneler istenilenden iri ve karışık olmamalı, pişirildiğinde sert kalmamalı ve dağılmamalıdır.
4. Dondurulmuş barbunyada kesinlikle yabancı madde ve katkı maddesi bulunmamalıdır.

DONDURULMUŞ BEZELYE

1. Dondurulmuş taze bezelyenin kapçıkları ayrıldıktan ve elde edilen bezelye tanelerinin boylamaya tabi tutulup tekniğine uygun bir şekilde haşlandıktan sonra hücre zarı parçalanmadan IQF (Individual Quick Frozen: Bireysel Hızlı Dondurma) sistemi ile dondurulmuş olmalıdır.
2. Kendine özgü tat ve renkte olmalı, kötü koku olmamalıdır.
3. Yeni üretim olup 3 no'lu olacaktır. Taneler istenilenden fazla iri ve karışık olmamalı, pişirildiğinde sert kalmamalı ve dağılmamalıdır.
4. Dondurulmuş taze bezelyede kesinlikle yabancı madde ve katkı maddesi bulunmamalıdır.

DONDURULMUŞ BÖĞÜRTLEN

1. Böğürtlenler yıkanıp tekniğe uygun bir şekilde IQF (Individual Quick Frozen: Bireysel Hızlı Dondurma) sistemi ile dondurulmuş olmalıdır.
2. Kendine has koku, renk ve tada sahip olmalıdır.
3. Ambalaj üzerinde cins, brüt miktar, net miktar, firma adı, üretim ve son kullanma tarihi bulunmalıdır.
4. Dondurulmuş üründe kesinlikle yabancı madde ve katkı maddesi bulunmamalıdır.
5. Uygun şartlarda muhafaza edildiği halde tüketim süresi içinde bozulan ürünler firma tarafından yenisi ile değiştirilecektir.

DONDURULMUŞ ÇANAK ENGİÑAR

1. Enginarların kabuklarının soyularak içlerinin alınması sonrasında kalibre edilip tekniğine uygun bir şekilde haşlandıktan sonra IQF (Individual Quick Frozen: Bireysel Hızlı Dondurma) sistemi ile dondurulmuş olmalıdır.
2. Kendine özgü tatta olmalı, kötü koku olmamalıdır.
3. Dondurulmuş enginar kendine has hafif açık sarı renkte olmalı, iç kısmı kararmış ya da grileşmiş olmamalıdır.
4. Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.
5. Yaprakları ayrılmış içi temizlenip çanak şekli verilmiş olmalıdır.
6. Tane tane donmuş ve bloklaşmamış olmalıdır.
7. Kendine has karakteristik yapıda, lifsiz ve uniform enginar yapısında olmalıdır.
8. Enginarda bitkisel kaynaklı yabancı madde ve hiçbir katkı maddesi bulunmamalıdır.
9. Enginarların ortalama çapı kuruluşun talebine göre 7-9 cm veya 8-12 cm aralıkta olmalıdır.

DONDURULMUŞ İSPANAK

1. Dondurulmuş ıspanaklar ayıklanıp yıkandıktan ve tekniğe uygun bir şekilde haşlandıktan sonra hücre zarı parçalanmadan IQF (Individual Quick Frozen: Bireysel Hızlı Dondurma) sistemi ile dondurulmuş olmalıdır.
2. Kendine özgü tat ve renkte olmalı, kötü koku olmamalıdır. Dondurulmuş ıspanaklarda kesinlikle yabancı madde bulunmamalıdır. ıspanaklarda kesinlikle kum olmamalıdır. Dondurulmuş ıspanaklarda kesinlikle hiçbir katkı maddesi kullanılmamalıdır.

3. Dondurulmuş ıspanaklar doğranmış olacaktır. Blok şeklinde dondurulmuş olmayacaktır. Maksimum 4-6 dk'da sert saplar pişmelidir.

DONDURULMUŞ MISIR

1. Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Kendine has süt kıvamında olmalı, çiğnendiğinde sert olmamalıdır. Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.
2. IQF(Individual Quick Frozen: Bireysel Hızlı Dondurma) sistemi ile dondurulmuş olmalıdır.
3. 1000 g örnek numunede mısır bitkisine ait parçalar ve mısır koçanı (bitkisel yabancı madde) 4-8 adedi geçmeyecektir. Mısır da 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.
4. Mısırlar kaynayan suya atıldığında 25-30 dk içerisinde dağılmadan pişme özelliği göstermeli, sert olmamalıdır.

DONDURULMUŞ MİLFÖY HAMURU

1. Kendine özgü renk, koku ve tatta olmalıdır. Bozulmuş veya kokuşmuş olmayacaktır.
2. Rengi açık krem olmalıdır.
3. Un 1. kalite olup, Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.
4. Hamurun yüzeyi düzgün olmalı, yırtık ve çatlaklar olmamalıdır. Gözle görülebilir yağ ve un partikülleri bulunmamalıdır.
5. Milföy hamuru talimatlara uygun olarak pişirildiğinde (180-210 C° sıcaklıkta/ 20-25 dk) hacmi en az 15 kat artmalı, katmerli, katlar arasında boşluklu ve gevrek olmalıdır.
6. Hamurun bir kenarı 14 cm – 15 cm boyunda ve kare olmalıdır.
7. Her parça hamur 100 gr ± 5 gr ağırlıkta olmalıdır.
8. Her 100 gramlık parça arasında kokusuz jelatin veya kağıt bulunacaktır.

DONDURULMUŞ TAZE FASULYE

1. Dondurulmuş taze fasulye, günlük olarak gelen taze fasulyelerin yıkanıp uçları kesildikten sonra iki veya üç parçaya bölünüp tekniğe uygun bir şekilde haşlandıktan sonra hücre zarı parçalanmadan IQF (Individual Quick Frozen: Bireysel Hızlı Dondurma) sistemi ile dondurulmuş olmalıdır.
2. Kendine özgü tat ve renkte olmalı, kötü koku olmamalıdır. Kılçık ve sapı alınmış doğranmış yeni üretim olacaktır.
3. Taneler standart olmalı, kılçıklı olmamalıdır.
4. 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 siyah 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.
5. Taze fasulyeler kaynayan suya atıldığında 30-35 dk içerisinde dağılmadan pişme özelliği göstermeli, sert olmamalıdır.
6. Dondurulmuş fasulye hiçbir yabancı madde veya katkı maddesi içermemelidir.

DONDURULMUŞ BRÜKSEL LAHANA

1. Tarladan toplanarak işletmeye getirilen brüksel lahana, ön yıkama ve dezenfeksiyon işleminin ardından bir sonraki aşamada Blanşör (Ön haşlama) işlemi uygulanmalıdır.
2. IQF (Individual Quick Frozen: Bireysel Hızlı Dondurma) sistemi ile şoklanan ürünler isteğe bağlı olarak 3 cm'lik kalibrelerine ayrılmış olmalıdır.
3. Kendine özgü tat ve renkte olmalı, kötü kokulu ve lekeli olmamalıdır.
4. Lahaneler karışık olmamalı, pişirildiğinde sert kalmamalı ve dağılmamalıdır.
5. Dondurulmuş brüksel lahanalarda kesinlikle yabancı madde ve katkı maddesi bulunmamalıdır.

DONDURULMUŞ SARIMSAK

1. Tarladan toplanarak işletmeye getirilen sarımsaklar otomatik makineler ve el ile dış kabuklarından arındırılarak bol miktarda su ile ön yıkama ve dezenfeksiyon işlemine tabi tutulmuş olmalıdır.
2. IQF (Individual Quick Frozen: Bireysel Hızlı Dondurma) sistemi ile şoklanarak hazır hale getirilmiş olmalıdır.
3. Kendine özgü tat ve renkte olmalı, kötü kokulu ve lekeli olmamalıdır.
4. Dondurulmuş sarımsaklarda kesinlikle yabancı madde ve katkı maddesi bulunmamalıdır.

DONDURULMUŞ PATATES KROKET

1. Haşlanmış patates çeşitli bağlayıcılarla karıştırıldıktan sonra silindir şeklinde formlanıp, sıvı kaplama karışımına daldırılmış ve kuru kaplama ile kaplanmış, ön kızartması yapılmış olmalıdır.
2. IQF(Individual Quick Frozen: Bireysel Hızlı Dondurma) sistemi ile dondurulmuş olmalıdır.
3. Ürün patatese özgü tat ve lezzette olmalıdır.
4. Patateslerin, yüzeyi düzgün olmalı, birbirine yapışmamış veya birbirine buz kütleleri ile yapışmış halde dondurulmuş olmamalıdır.
5. 1.sınıf dondurulmuş patates olacak, kendine has renkte kararmamış ve bir örnek renkte olmalıdır. Çözdürüldükten sonra mantarlaşmış olmamalıdır.
6. Ürünlerin üretim tarihleri kullanıldığı yıl olacaktır. Ürünün kullanıldığı yıl henüz çıkmamış olduğu durumda bir önceki yıl ürünü olabilir.
7. Kendine özgü tat ve renkte olmalı, kötü kokulu ve lekeli olmamalıdır.
8. Pişirildiğinde silindir şeklini korumalı, sert kalmamalı ve dağılmamalıdır.
9. Dondurulmuş krokette kesinlikle yabancı madde ve katkı maddesi bulunmamalıdır.

DONDURULMUŞ SOĞAN KROKET

1. Halka halka kesilip kızartmaya uygun sosla kaplanmış ve ön kızartması yapılmış olmalıdır.
2. Tane tane donmuş, bloklaşmamış olmalıdır.

3. Ürünlerin üretim tarihleri kullanıldığı yıl olacaktır. Ürünün kullanıldığı yıl henüz çıkmamış olduğu durumda bir önceki yıl ürünü olabilir.
4. Kendine özgü tat ve renkte olmalı, kötü kokulu ve lekeli olmamalıdır.
5. Pişirildiğinde sert kalmamalı ve dağılmamalıdır.
6. Dondurulmuş soğan krokette kesinlikle yabancı madde ve katkı maddesi bulunmamalıdır.

DONDURULMUŞ PARMAK PATATES

1. Ürün patatese özgü tat ve lezzette olmalıdır.
2. Ürünlerin üretim tarihleri kullanıldığı yıl olacaktır. Ürünün kullanıldığı yıl henüz çıkmamış olduğu durumda bir önceki yıl ürünü olabilir.
3. Yabancı tat ve koku ihtiva etmemelidir. Ağızda mantarlaşmış bir his vermemelidir.
4. Kolayca dağılmayan bir yapıda olmalıdır.
5. Patateslerin, yüzeyi düzgün olmalı, birbirine yapışmamış veya birbirine buz kütleleri ile yapışmış halde dondurulmuş olmamalıdır.
6. Yabancı madde bulunmamalıdır.
7. 1.sınıf dondurulmuş patates olacak, kendine has renkte kararmamış ve bir örnek renkte olmalı, hastalıklı ve bozulmuş kısımlar ile mekanik zarar görmüş kısımları, filiz ve gözenekleri ayıklanmış olmalıdır. Çözdürüldükten sonra mantarlaşma olmamalıdır.
8. Kuruluşun ihtiyacına göre 7x7 veya 9x9 Çubuk olarak donuk olarak teslim edilecektir.

DONDURULMUŞ AYVA

1. Ayvalar kuruluşun tercihine göre küp veya elma dilim doğranmış olarak istenecektir.
2. IQF (Individual Quick Frozen: Bireysel Hızlı Dondurma) sistemi ile dondurulmuş olmalıdır.
3. Kendine özgü tat ve renkte olmalı, kötü kokulu ve lekeli olmamalıdır.
4. Pişirildiğinde sert kalmamalı ve dağılmamalıdır.
5. Dondurulmuş ayvada kesinlikle yabancı madde ve katkı maddesi bulunmamalıdır.

DONDURULMUŞ VIŞNE

1. Dondurulmuş vişneler saplarından ve çekirdeklerinden ayrılmış IQF(Individual Quick Frozen: Bireysel Hızlı Dondurma) sistemi ile dondurulmuş olmalıdır.
2. Kendine özgü tat ve renkte olmalı, kötü koku olmamalıdır.
3. Vişne büyüklükleri standart büyüklükte, irilikte ve olgunlukta olmalıdır. (min 1 cm çapında).
4. Pişirildiğinde sert kalmamalı ve dağılmamalıdır. Dondurulmuş vişneler hiçbir yabancı madde ve katkı maddesi içermemelidir.

DONDURULMUŞ KARNABAHAAR

1. Tarladan toplanarak işletmeye getirilen karnabahaarlar otomatik makineler tarafından kesilmiş olmalı, ön yıkama ve dezenfeksiyon işlemine tabi tutulmalıdır. Blanşör (Ön

- haşlama) işlemi uygulanan ürün, IQF(Individual Quick Frozen: Bireysel Hızlı Dondurma) sistemi ile şoklanarak ürünler tüketime hazır hale getirilirmiş olmalıdır.
2. Kendine özgü tat ve renkte olmalı, kötü kokulu ve lekeli olmamalıdır.
 3. Parçalar büyük ve karışık olmamalı, pişirildiğinde sert kalmamalı ve dağılmamalıdır.
 4. Dondurulmuş karnabaharda kesinlikle yabancı madde ve katkı maddesi bulunmamalıdır.

DONDURULMUŞ BROKOLİ

1. Tarladan toplanarak işletmeye getirilen brokolilerin kafa kısmı çap uzunluğu, sap uzunluğuna eşit olacak şekilde kesilmiş olmalıdır.
2. Ön yıkama ve dezenfeksiyon işlemine tabi tutulan ürüne bir sonraki aşamada Blanşör (Ön haşlama) işlemi uygulanmış olmalıdır.
3. IQF (Individual Quick Frozen: Bireysel Hızlı Dondurma) sistemi ile şoklanan ürünler, Floretlerin (çiçekli yapı) dağılmaması için Glase işlemi uygulanarak hazır hale getirilmiş olmalıdır.
4. Kendine özgü tat ve renkte olmalı, kötü kokulu ve lekeli olmamalıdır.
5. Parçalar büyük ve karışık olmamalı, pişirildiğinde sert kalmamalı ve dağılmamalıdır.
6. Dondurulmuş brokolide kesinlikle yabancı madde ve katkı maddesi bulunmamalıdır.

DONDURULMUŞ ŞERİT KARIŞIK BİBER (MİKS BİBER)

1. Dondurulmuş kırmızı-sarı-yeşil biberler, günlük olarak gelen biberler yıkanıp uçları kesildikten sonra 6-8 mm şerit kesim tekniğe uygun bir şekilde hücre zarı parçalanmadan IQF (Individual Quick Frozen: Bireysel Hızlı Dondurma) sistemi ile dondurulmuş olmalıdır.
2. Ayır ayrı işlem gören ürünler tam otomatik mikserlerde karıştırma işlemine tabi tutulmalıdır.
3. Kendine özgü tat ve renkte olmalı, kötü kokulu ve lekeli olmamalıdır.
4. Dondurulmuş biberlerde kesinlikle yabancı madde ve katkı maddesi bulunmamalıdır.
5. Şerit biberler kaynayan suya atıldığında 20-25 dakika içerisinde dağılmadan pişme özelliği göstermeli, sert ve acı olmamalıdır.

DONDURULMUŞ KÜP HAVUÇ

1. Tarladan toplanarak işletmeye getirilen havuçlar otomatik makineler tarafından kesilmiş olmalı, ön yıkama ve dezenfeksiyon işlemine tabi tutulmalıdır. IQF(Individual Quick Frozen: Bireysel Hızlı Dondurma) sistemi ile şoklanarak ürünler tüketime hazır hale getirilirmiş olmalıdır.
2. Havuçlar 10x10 mm boyutlarında küp doğranmış olmalıdır.
3. Kendine özgü tat ve renkte olmalı, kötü kokulu ve lekeli olmamalıdır.
4. Parçalar büyük ve karışık olmamalı, pişirildiğinde sert kalmamalı ve dağılmamalıdır.
5. Dondurulmuş havuçlarda kesinlikle yabancı madde ve katkı maddesi bulunmamalıdır.

DONDURULMUŞ TÜRLÜ

1. IQF (Individual Quick Frozen : Bireysel Hızlı Dondurma) sistemi ile şoklanmış halde olan türlü içerisinde bamyı, kabak dilim, domates, taze fasulye, yeşil biber, kırmızı biber bulunmalıdır.
2. Ayrı ayrı işlem gören ürünler tam otomatik mikserlerde karıştırma işlemine tabi tutulmalıdır.
3. Kendine özgü tat ve renkte olmalı, kötü kokulu ve lekeli olmamalıdır.
4. Parçalar büyük ve karışık olmamalı, pişirildiğinde sert kalmamalı ve dağılmamalıdır.
5. Dondurulmuş karışımda kesinlikle yabancı madde ve katkı maddesi bulunmamalıdır.

DONDURULMUŞ PATATESLİ GARNİTÜR

1. Tarladan toplanarak işletmeye getirilen sarımsaklar otomatik makineler ve el ile dış kabuklarından arındırılarak bol miktarda su ile n yıkama ve dezenfeksiyon işlemine tabi tutulmuş olmalıdır.
2. IQF (Individual Quick Frozen: Bireysel Hızlı Dondurma) sistemi ile şoklanarak hazır hale getirilmiş olmalıdır.
3. Şoklanmış halde olan kp patates, bezelye ve küp havuç belli oranlarda otomatik mikserlerde karıştırılarak hazır hale getirilmiş olmalıdır.
4. Kendine özgü tat ve renkte olmalı, kötü kokulu ve lekeli olmamalıdır.
5. Dondurulmuş garnitrde kesinlikle yabancı madde ve katkı maddesi bulunmamalıdır.

DONDURMA (SADE / KAKAOLU / MEYVELİ / LIGHT)

1. Dondurma, yürürlükte olan “Türk Gıda Kodeksi Dondurma Tebliğine” uygun olacaktır.
2. Sade dondurma, süt ve vanilya aromaları hariç olmak üzere, aroma maddeleri ve çeşni maddeleri ihtiva etmeyen dondurma karışımından elde edilen dondurmayı ifade etmelidir.
3. Meyveli dondurma: Dondurma karışımına meyve, meyve suyu, meyve konsantresi, meyve püresi, meyve ezmesi katılması ile üretilen dondurmayı ifade eder.
4. Buna göre; Dondurma retiminde kullanılan süt, en az pastörizasyon veya pastörizasyona eş değer bir ısıl işlem görmüş olmalı ve “Türk Gıda Kodeksi - iğ Süt ve Isıl İşlem Görmüş İçme Sütleri Tebliğinde” belirtilen şartlara uygun olacaktır.
5. Kendine has tat, koku ve yapıda olacaktır.
6. Kuruluşun isteğine göre dondurmalar sade, meyveli veya kakaolu olarak getirilecektir.
7. Hacim genişlemesi sade dondurmada en fazla %100, Maraş dondurmasında en fazla %35 ve Maraş usulü dondurmada en fazla %50 oranında olmalıdır.
8. Kullanılacak aroma maddeleri “Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nin Gıda Aroma Maddeleri” bölümüne uygun olacaktır. retiminde eşni maddesi kullanılmayan dondurmalarda aroma maddesi kullanılamaz. Ancak sade dondurmada süt ve vanilya aromalarının kullanımına izin verilir.
9. **Dondurmalar 100 ml’lik kaselerde ve orijinal ambalajında teslim edilecektir.**
10. Light Dondurmalar şeker içermeyecektir.
11. Kuruluş ihtiyacına göre normal veya light dondurma istenecektir.
12. **LİGHt dondurmalar 1000 ml’lik kaselerde ve orijinal ambalajında teslim edilecektir.**

SANDVIÇ EKMEK (DONDURULMUŞ)

1. Ürünler; yürürlükte olan “Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği” ve “Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği” özelliklerine ve Ek-1 Hububat ve fırıncılık ürünlerine ait mikrobiyolojik değerlere uygun olmalıdır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun ve tüzük ve eklerini de kapsamalıdır. Ekmekler bu özelliklere ek olarak Belediye gıda maddeleri nizamnamesindeki evsafıta olacaktır.
2. Kendine özgü tat ve kokuda olmalıdır. Ekmekler 66-72 randımanlı (tip 2) Toprak Mahsulleri Ofisi standartlarına ve Gıda Kodeksine uygun francala unundan pişmiş olacaktır.
3. Sandviç ekmeği 90 gr ve yarı pişmiş olarak orijinal ambalajında getirilecektir.
4. Ekmek çeşitleri ilgili tebliğe uygun olarak üretilmiş olacaktır.
5. Ürünler idarenin belirleyeceği yer ve zamanlarda giderleri firmaca karşılanmak üzere analize tabi tutulabilir.

6. KIRMIZI ET GRUBU

TÜM KIRMIZI ET ÜRÜNLERİ

1. Etler yürürlükte olan “Türk Gıda Kodeksi Et ve Et Ürünleri Tebliği” ve “Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği” özelliklerine ve Ek-1 Et ve Et Ürünlerine Ait Mikrobiyolojik Değerlere uygun olmalıdır.
2. İslami şartlara uygun kesilmiş ve damgalanmış olacaktır.
3. Etlerin kabulü, etler kesilip yüzüldükten sonra ve soğuk hava deposunda en az 24 saat dinlendirildikten sonra, soğukluğunu muhafaza ederek, soğuk hava zincirini devam ettirecek kapalı araçlarla, araç yüzeylerine temas etmeyecek şekilde soğuk hava tertibatlı araçlarla getirilip, teslim edilecektir.
4. Araç içi Maksimum 0 °C - +4°C’de olmalıdır.
5. Et iç ısı 10°C’nin üzerinde olmayacaktır.
6. Etler dondurulmuş olmayacaktır.
7. Etlerin rengi pembe kırmızı arası, kıvamı sert, kendine has görünüşünde ve kokusunda, gövdenin dış kısımları kısmen bir yağ tabası ile örtülü olacaktır. Sakatatlar, iç yağlar ve diz kapağından aşağı kısımlar et yerine alınmayacaktır. Etler %10’dan fazla yağ içermeyecektir.
8. Etler “**Erkek Hayvan Eti**” olacaktır. Dişi hayvan eti kabul edilmeyecektir. Dişi hayvan eti tespit edildiği takdirde cezai işlem uygulanacaktır.
9. Etler kan, pislik (dışkı, sindirim organı muhteviyatı vb.), toprak, çamur ve yabancı maddelerle kirlenmiş olmayacaktır.
10. Etlerde, et ve yağ renginde değişme, yeşilimsi, mavi, kahverengi, siyah renk oluşumu lekeleri, renkte matlaşma (donuklaşma) et yüzeyinde yapışkan sümüksü ifrazat oluşumu görülmeyecektir.
11. Kendine özgü kokuda olmalıdır, ekşi, bozuk koku bulunmamalıdır.
12. Menşei itibarıyla ithal et kesinlikle kabul edilmeyecektir.
13. Etler Muayene Komisyonunun beğeneceği evsaf ve lezzete olacaktır. Beğenilmeyen ürünler alınmayacaktır.
14. Ambalajlama istenmesi durumunda, yürürlükte ürün tebliği olması durumunda ürün tebliğinde, ürün tebliği olmaması durumunda yürürlükte olan “Türk Gıda Kodeksi Gıda

Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği”nde belirtilen etiketleme bilgileri okunaklı, silinmeyecek şekilde yazılacak, basılacak veya yapıştirılacaktır.

15. Taşıma ve Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğindeki gibi olacaktır.
16. Yüklenici tarafından getirilen malzemelerde herhangi bir bozulma, kokuşma olması halinde malzemeleri getiren yüklenici bunları değıştirmekle yükümlüdür.
17. Yüklenici firmayı temsil eden kişi mal tesliminde bulunacaktır. Her mal tesliminde veteriner sağık raporu, araç dezenfeksiyon belgesi, her hafta 1 adet analiz sertifikası bulundurulmalıdır.
18. Etler idarenin belirleyeceğı yer ve zamanlarda giderleri firmaca karşılanmak üzere analizlere tabi tutulabilir.

DANA TRANÇ (KEMİKSİZ)

1. But’un iç tarafında leğen kemiğı ile diz eklemi arasında uzanan kemiksiz adale grubundan olmalıdır.
2. Ette kemik parçacıkları ve kıkırdak parçaları olmayacaktır. Üzerinde olacak her kemik ve kıkırdak parçası fire olarak net ağırlıktan düşülecektir.

DANA BUT (KEMİKSİZ /5’LİK SET)

1. Tranç, yumurta, sokum, kontrnuar ve nuardan oluşan dana beşli set halinde kısımlarına ayrılıp, traşlanıp, temizlenmiş, vakumlu paketlenmiş olarak karton kolilerde teslim edilecektir.
2. Etin tamamında kemik (kaval kemiğı dahil), kemik parçacıkları ve kıkırdak parçaları olmayacaktır. Üzerinde olacak her kemik ve kıkırdak parçası fire olarak net ağırlıktan düşülecektir.

DANA DÖŞ (KEMİKSİZ-KABURGA’DAN)

1. Dana döş; kaburga etinin kemikleri üzerinden elde edilmiş olmalıdır. Etin tamamında kemik ve kemik parçacıkları olmayacaktır.
2. Pençeta kısmı kabul edilmeyecektir.

KUYRUK YAĞI

1. Kuyruk yağı koyun ve kuzunun kuyruğundan elde edilmiş olacaktır.
2. Beyaz renk olacaktır.
3. Üzerinde kıl ve dışkı bulunmayacaktır.

KUZU BUT (TANDIRLIK/KEMİKSİZ)

1. Etlerin rengi pembe kırmızı arası, kıvamı sert, kendine has görünüşünde ve kokusunda olacaktır.
2. Kuzu But, gövdenin kaburga ile omur ekleminden ayrıldığı bölgeden elde edilmiş olmalıdır. Kuzu butlar boşluksuz olacaktır.
3. Kuzular bir (1) yaşı geçmeyecektir.

KUZU İNCİK

1. Etlerin rengi pembe kırmızı arası, kıvamı sert, kendine has görünüşünde ve kokusunda olacaktır.
2. Kuzu kol ve/veya kuzu but'un uç kısımlarından çıkarılan kemikli et olacaktır.
3. Sipariş adet usulü verilecektir. Birim gramajları aynı olacaktır.

DANA KARACİĞER

1. Ciğerlerin sıhhatli hayvanlardan alındığı veteriner tarafından belgelenecek ve genel görünüşleri itibari ile kusursuz olacaktır.
2. Karaciğer; yüreksiz olarak, sıhhi ambalajlarda teslim edilecektir.
3. Ciğerler koruma soğukluğunu muhafaza edecek (termoking) özel araçlarla getirilecektir. Maks +4°C'de olmalıdır. Ciğerler dondurulmuş olmayacaktır.
4. Ciğerler kan, pislik (dışkı, sindirim organı muhteviyatı vb.), toprak, çamur ve yabancı maddelerle kirlenmiş olmayacaktır.
5. Ciğerin renginde değişme, yeşilimsi, mavi, kahverengi, siyah renk oluşumu lekeleri, renkte matlaşma (donuklaşma), et yüzeyinde yapışkan sümüksü ifrazat oluşumu görülmeyecektir.
6. Kendine özgü kokuda olmalıdır. Ekşi, bozuk koku bulunmamalıdır.
7. Gerekğinde sipariş yemeğin cinsine göre verilecek olup, ciğer bütün, kuşbaşı veya ızgaralık şekilde isteğe göre getirilecektir.
8. Ambalajlama istenmesi durumunda, yürürlükte ürün tebliği olması durumunda ürün tebliğinde, ürün tebliği olmaması durumunda yürürlükte olan "Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği'nde belirtilen etiketleme bilgileri okunaklı, silinmeyecek şekilde yazılacak, basılacak veya yapıştirilacaktır.
9. Taşıma ve Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğindeki gibi olacaktır.
10. Yüklenici tarafından getirilen malzemelerde herhangi bir bozulma, kokuşma olması halinde malzemeleri getiren yüklenici bunları değiştirmekle yükümlüdür.
11. Yüklenici firmayı temsil eden kişi mal tesliminde bulunacaktır. Her mal tesliminde veteriner sağlık raporu, araç dezenfeksiyon belgesi ve analiz sertifikası bulundurulmalıdır. Ciğerler idarenin belirleyeceği yer ve zamanlarda giderleri firmaca karşılanmak üzere analize tabi tutulur.

7. BEYAZ ET GRUBU

HİNDİ ETİ (BUT-BUT KUŞBAŞI)

1. Hindiler; yürürlükte olan "Türk Gıda Kodeksi Et ve Et Ürünleri Tebliği" ürün özelliklerine uygun olacaktır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun ve tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
2. Hindi etleri usulüne göre kesildikten sonra temizlenmiş ve insan gıdası olarak tüketimine engel bir hali olmadığı yetkililerce belirlenmiş, taze olan ürünlerden alınacaktır.
3. Hindi eti; hindi but ve hindi but kuşbaşı olarak kullanılacaktır. Ortalama 230-250 gr arasında düzgün bir biçimde dilimlenmiş olacaktır.
4. Ürün +4 ° C'de, ambalajları 5-6 kg ağırlığında dökme olarak sevk edilecektir.

5. Hindi etleri içindeki malın özelliğini bozmayan tat ve kokusunu etkilemeyen insan sağlığına zarar vermeyen, Türk Gıda Kodeksine uygun malzemelerden yapılmış ambalajlarda taşınacaktır.
6. Ambalajlama istenmesi durumunda, yürürlükte ürün tebliği olması durumunda ürün tebliğinde, ürün tebliği olmaması durumunda yürürlükte olan “Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği’nde belirtilen etiketleme bilgileri okunaklı, silinmeyecek şekilde yazılacak, basılacak veya yapıştırılacaktır. Her ürün tesliminde sağlık ve araç dezenfeksiyon raporu ve menşei belgesi getirilecektir. Hindi etleri ambalajı üzerine veya ambalajlar içine konulacak etiketlerde veya firmanın getireceği raporda aşağıdaki bilgiler, silinmeyecek, bozulmayacak şekilde okunaklı yazılmalıdır.
 - Hindi etlerinin tipi, sınıfı,
 - Kesim tarihi,
 - Teslim tarihi,
 - Veteriner hekim onayı,
 - Teslim eden firma adı ve kaşesi,
19. Taşıma işlemi Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin ilgili maddesine göre olacaktır. Soğuk hava zincirini devam ettirecek, kapalı araçlarla teslimat yapılacaktır. Araç içi Maksimum 0 °C - +4°C’de olmalıdır.
7. Teslimde firmayı temsilen bir kişi bulunacaktır.
8. Hindi etleri idarenin belirleyeceği yer ve zamanlarda giderleri firmaca karşılanmak üzere analize tabi tutulur.
9. Bu teknik şartnamede belirtilmeyen hususlar için Türk Gıda Kodeksi hükümlerinde belirtilen hususlar aynen geçerlidir.
10. Tüm ürünler Muayene Komisyonunun beğeneceği evsaf ve lezzete olacaktır. Beğenilmeyen ürünler alınmayacaktır.

TAVUK ETİ (TÜM-BAGET-BUT-GÖĞÜS ETİ-PIRZOLA-BUT KUŞBAŞI)

1. Tavuklar; yürürlükte olan “Türk Gıda Kodeksi Et ve Et Ürünleri Tebliği” ürün özelliklerine uygun olacaktır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun ve tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
2. Tavuklar bütün, göğüs, baget, pirzola, but ve kuşbaşı olarak alınacaktır. (1. Sınıf Tavuk) Göğüs; orta derecede derin ve uzun göğüs kemiğinin sivri kısmına kadar tüm uzunluğunca, taşıdığı et dolayısıyla ona yuvarlak bir görünüm vermeye yetecek kadar etli, üzerinde boyun bulunmayan, kanat tamamen çıkarılmış ve sırt kemiği alınmış, 600 gr’dan aşağı olmamalıdır. But; iyi etlenmiş, aşağı doğru taşıdığı et dolayısı ile yuvarlak, dolgun bir görünüş kazanmış, arka orta ayrılmış, kuyruk sokumu alınmış ve 300 gr’dan aşağı olmamalı. Parça, but ve göğüsler dolgun etli, ağırlıkları 225-275 gr arasında, tavuk bagetler 125-175 gr arasında, tavuk pirzolar 200-250 gr arasında olacaktır.
3. Parça tavuklar günlük kesim olacak, dondurulmuş olmayacak, göğüsler ikiye bölünmüş, kanat, boyun, kursak, solunum borusu, yutak, akciğer, karaciğer, taşlık v.b iç organlarından tamamen temizlenmiş olacaktır. Göğüs ve butlarda boyun ve sırt kemiği bulunmayacaktır.
4. Alınacak tavuk etleri 40-42 günlük tavuklardan elde edilmiş olacaktır.
5. But için derinin kesilmesinden, yırtılmasından veya kopmasından ileri gelen et çıplaklığı olmayacaktır.
6. Derisi tüylerinden iyice temizlenmiş olacaktır.

7. Filetolar tavuğun göğüs kısmından kemiksiz ve derisiz olarak 200 gr'lık parçalar halinde olacaktır. Tavuk filetolar, ızgarada pişirilmeye uygun şekilde inceltilmiş, görünür yağ içermeyecek ve marinasjonsuz hazırlanmış olacaktır.
8. Tavuk but istenildiğinde derisiz ve kemiksiz olarak kuşbaşı doğranmış şekilde teslim edilecektir.
9. Tavuk etleri, içindeki malın dışardan görünmesini engellemeyecek nitelikte, Türk Gıda Kodeksine uygun malzemelerden yapılmış ambalajlar içerisinde kasalara koyulmuş şekilde teslim edilecektir.
10. Kasalardaki tavukların içinde su, kan, dışkı ve sızıntı olmayacaktır. Parça tavukların üzerinde tüy, leke, toz, toprak, çamur, vb. yabancı madde bulunmayacaktır
11. Tavuk baget, but, pizola ve tavuk göğüs etleri ayrı kasalarda, birbirine karışmamış şekilde olmalıdır.
12. Ambalajlama istenmesi durumunda, yürürlükte ürün tebliği olması durumunda ürün tebliğinde, ürün tebliği olmaması durumunda yürürlükte olan "Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği"nde belirtilen etiketleme bilgileri okunaklı, silinmeyecek şekilde yazılacak, basılacak veya yapıştırılacaktır. Her ürün tesliminde sağlık ve araç dezenfeksiyon raporu ve menşei belgesi getirilecektir. Tavuk etleri ambalajı üzerine veya ambalajlar içine konulacak etiketlerde veya firmanın getireceği raporda aşağıdaki bilgiler, silinmeyecek, bozulmayacak şekilde okunaklı yazılmalıdır.
 - Tavuk etlerinin tipi, sınıfı,
 - Kesim tarihi,
 - Teslim tarihi,
 - Veteriner hekim onayı,
 - Teslim eden firma adı ve kaşesi,
13. Taşıma işlemi Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin ilgili maddesine göre olacaktır. Soğuk hava zincirini devam ettirecek kapalı araçlarla teslimat yapılacaktır. Araç içi Maksimum 0 °C - +4°C'de olmalıdır.
14. Teslimde firmayı temsilen bir kişi bulunacaktır. Ek olarak tavuk etleri idarenin belirleyeceği yer ve zamanlarda giderleri firmaya karşılanmak üzere analize tabi tutulur.
15. Tavuk etleri kesinlikle dondurulmuş olmayacaktır.
16. Bu teknik şartnamede belirtilmeyen hususlar için Türk Gıda Kodeksi hükümlerinde belirtilen hususlar aynen geçerlidir.
17. Tüm ürünler Muayene Komisyonunun beğeneceği evsaf ve lezzete olacaktır. Beğenilmeyen ürünler alınmayacaktır.

TAVUK ŞİNİTZEL VE PİLİÇ CORDON BLEU

1. Tüm Ürünler; yürürlükte olan "Türk Gıda Kodeksi Taze Et, Hazırlanmış Et ve Hazırlanmış Et Karışımları Tebliği" ve "Türk Gıda Kodeksi Et ve Et Ürünleri Tebliği, Türk Gıda Kodeksi Hızlı Dondurulmuş Gıdalar Tebliği, Hızlı Dondurulmuş ve Dondurulmuş Gıda Maddelerinin Depolanması, Muhafazası ve Taşınması Esnasındaki Sıcaklıklarının İzlenmesi Hakkında Tebliği" uygun olacaktır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun ve tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
2. Şinitzel; %100 piliç derisiz göğüs etinden üretilmiş ve uygun gıdalarla dış kaplama yapılmış kendine özgü tat, koku ve görünüşte olmalıdır. Kemik kıyması, hacim arttırıcı içermeyecektir. Her bir adedi 100-110 gram ağırlığında olacaktır.

3. Piliç Cordon Bleu; Piliç eti (%100 göğüs eti) ve yağı, buğday unu, buğday ve mısır nişastası, bitkisel sıvı yağ, bitkisel lifler, tuz, baharat, stabilizatör, kaşar peyniri, süt yağı içermelidir. Piliç Cordon Bleu'nun her bir adedi 100-110 gram ağırlığında olacaktır.
4. Tüm ürünler standart, pişirilmiş dondurulmuş ürün olacaktır.
5. Üründe koku ve renk değişikliği olmayacaktır.
6. Ürün tadı toplu tüketim yerlerine hitap edecek biçimde olacak, çok acı baharatlı olmayacaktır. Ürün içerisine kemik, kıkırdak ve sakatat katılamaz.
7. Her teslimatta aynı parti numaralı ürünler getirilecektir.
8. Dondurulmuş ürün olacak, taze donmamış ürün kabul edilmeyecektir.
9. Üründe kullanılan göğüs etinin kesim raporları idare istediğinde ürünle beraber teslim edilecektir.
10. IQF sistemine göre dondurulmuş olmalıdır. Birbirine yapışmış, karlanmış veya çözünmüş ürünler iade edilir.
11. Yağ miktarı kütlece en çok %15 olacak, bağ doku miktarı en çok %10 olacaktır. Toplam et proteini kütlece en az %12 olacaktır.
12. Üründe hayvansal kaynaklı olmayan proteinler, nişasta, soya ve soya ürünleri kullanılamaz. Ancak baharat, ekmek ve galeta unu kaynaklı nişasta ve bitkisel protein miktarının toplamda %5'i aşmaması gerekir.
13. Ürün 2,5 kg veya 5 kg ambalajlar içerisinde getirilecektir.
14. Ambalajlama, etiketleme ve işaretlemesi ile gıdaların taşınması ve depolanması Türk Gıda Kodeksinin İlgili Yönetmelik ve Tebliğlerine uygun olacaktır. Ambalaj üzerinde firma adı, bilgileri, ürün-üretim bilgileri, üretim tarihi, son tüketim tarihi, parti no, net ağırlık okunaklı, silinmeyecek ve düşmeyecek şekilde bastırılacaktır.
15. İçindeki ürünün dışarıdan görünmesini engellemeyecek malzemeden yapılmış ambalaj içinde karton kutulara yerleştirilmiş şekilde teslim edilecek. Gelen kutular açılmamış olacaktır. Araçtaki ürünler düzgün istiflenmiş olacak, direk araç zeminine temas etmesi engellenecektir.
16. Ürünler soğuk zincir bozulmayacak şekilde kapalı soğutmalı araçlarda taşınacaktır. Araç sıcaklığı minimum -15°C olacaktır. Teslimata gelen frigofrik ve soğutucusu çalışır durumda olmalıdır. Merkez sıcaklığı -18°C altında olmayan ürün teslim alınmayacaktır. Çözülmüş olan ürünler kabul edilmeyecek, iade edilecektir.
17. Yüklenici bünyesinde çalıştırdığı Veteriner hekim diploması, İşletmede kullanılan suyun mikrobiyolojik ve kimyasal analiz raporu suretini idareye teslim edecektir.
18. Ürün orijinal tedarikçi spesifikasyonu muayene kabul komisyonuna sunulacaktır.
19. Gerekli görüldüğünde ürünler, tavuk etleri idarenin belirleyeceği yer ve zamanda giderleri firmaca karşılanmak üzere Türk Gıda Kodeksine uygunluk açısından analize tabi tutturulur.
20. Her ürün tesliminde sağlık ve araç dezenfeksiyon raporu istenir.
21. Ürün tat, koku ve görüntüsü muayene komisyonu tarafından beğenildikten sonra alınacaktır. Her parti mal tesliminde pişirme ve duyuusal değerlendirme yapılır. Muayene komisyonunun herhangi bir olumsuzluk tespit etmesi durumunda ürün iade edilir. Onaylanmayan ürünler beğeni kazanan ürünlerle değiştirilecektir.

YUMURTA (TAVUK)

1. YUMURTA: Yürürlükte olan “Türk Gıda Kodeksi Yumurta ve Yumurta Ürünleri Tebliğinde” tanımlandığı gibi olacaktır. Getirilen ürünler Yumurta ve Yumurta Ürünleri Tebliği Mikrobiyolojik Kriterlerine uygun olmalıdır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun ve tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
2. Yumurtanın şekli muntazam olmalı, girintili çıkıntılı pürüzler olmamalıdır. Kırıldığı zaman kendine mahsus tamamen saf tabii tazelik, koku ve tadı haiz olmalıdır. Kabukları sağlam, su veya başka bir sıvı ile yıkanmamış, tavuk dışkısı bulaşmamış, temiz, kendine özgü renkte, beneksiz, kansız olmalı, yabancı madde bulunmamalıdır. Yumurtalar üzerindeki parlak cilalı kısım kaybolmamalıdır. Tabağa kırıldığında sarısı kubbeli, rengi parlak olmalı, parmakla basıldığında hemen dağılmamalıdır.
3. Yumurtalar Türk Gıda Kodeksine uygun, taze ve A sınıfı olacaktır. Kutikula ve yumurta kabuğu normal, temiz ve hasarsız olmalıdır. Hava boşluğu 5mm`den yüksek olmayacak ve hareket etmeyecektir. Yumurta akı; berrak, saydam, jel kıvamında ve yabancı madde içermemelidir. Yumurta sarısı; ışık muayenesinde merkezde yuvarlak gölge şeklinde homojen olarak görülecek, membranda yırtık olmayacaktır. Yumurtanın döndürülerek hareket ettirilmesinde merkezden belirgin şekilde ayrılmayacaktır. İçerisinde embriyo ve yabancı madde içermemelidir.
4. Çürümüş, kokmuş, ıslak, küflü, çatlak olmamalıdır.
5. Yumurtalar en az 65 gr – 72 gr ağırlığında olmalıdır.
6. Araç içi Maksimum +4°C’de olmalıdır.
7. Muayene için numune olarak alınmak suretiyle eksilen miktar yüklenici tarafından tamamlanacak ve bozulan ambalajlar eski haline getirilecektir.
8. Yumurtalar kuru, temiz, streç ile sarılı en çok 30 yumurta alan, alt ve üstü karton viyoller içerisinde olmalıdır. Viyoller karton kutu içerisinde teslim edilecektir. İstenen sayıda alınacaktır. Alımlar viyol ağırlığı değil tane ağırlığı üzerinden yapılacak çatlak ve kırıklar sözleşmeye göre yenileri ile değiştirilecektir. Koliler içerisindeki tüm yumurtalar aynı son kullanma tarihinde olacaktır. A sınıfı yumurtalarda işletme ve kümes numarası, kolayca görülebilir, okunaklı ve en az 2 mm yükseklikte olacak şekilde yumurta kabuğu üzerine damgalanır.
9. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olarak yapılacaktır. Ambalaj üzerinde üretici ve paketleyici firma adı, adresi, üretim yeri, üretim izin tarihi ve sayısı, yumurtaların sayısı, yumurtanın ağırlık ve özellik sınıfı, üretim ve son kullanma tarihi (gün/ay/yıl olarak) bulunacaktır.
10. Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olarak yapılacaktır. Yumurtalar soğuk zinciri muhafaza edecek araçlarla teslim edilecektir.
11. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan yumurtalar yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
12. Tüm ürünler Muayene Komisyonunun beğeneceği evsaf ve lezzete olacaktır. Beğenilmeyen ürünler alınmayacaktır.

8. İÇECEK GRUBU

SADE GAZOZ

1. Gazoz; yürürlükte olan “Türk Gıda Kodeksi Alkolsüz İçecekler Tebliği” özelliklerine uygun olacaktır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun, tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
2. Gazozlar 200-250 ml’lik cam şişelerde ve 1. kalite olmalıdır. Light gazozlar (Şeker ilavesiz) 200 ml’lik cam şişelerde olacaktır.
3. Şekerli ve şekersiz (light) olacak şekilde iki tip getirilmelidir.
4. Gazozlar; karışık meyve aromalı, Muayene Komisyonun beğeneceği evsaf ve lezzette olmalıdır. Beğenilmeyen ürünler alınmayacaktır.
5. Ambalaj üzerinde üretim ve son kullanma tarihi, parti no/seri no bulunmalıdır.

MEYVE SUYU (200 ML KUTU)

1. Meyve Suları yürürlükte olan “Türk Gıda Kodeksi Meyve Suyu ve Benzeri Ürünler Tebliğine” uygun olacaktır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun, tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
2. Birinci kalitede olacaktır.
3. Kendine özgü tat, koku, renk ve görünüşte olmalıdır.
4. Meyve suları ortam ısısında olmalıdır.
5. Meyve suları mekanik işlemlerle meyveden elde edilen, elde edildiği meyvenin tipik renk, tat ve koku özelliklerini gösteren, fermente olmamış ama fermente olabilen ürünleri içermelidir. Yabancı tat ve koku içermemelidir.
6. 200ml $\pm$ 5ml şeklinde, kapalı, sağlığa zararlı olmayan, pipetli kutularda olmalıdır.
7. Meyve suları %100 özellikli ve şeker ilavesiz olacaktır.
8. 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.
9. Ambalajlar bombeleşmemiş, açılmamış, deforme olmamış olacaktır.
10. Meyve suları aseptik ambalajlı olarak teslim edilecektir. Ambalajların dolum oranı hacimce en az %90 olmalıdır.
11. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan meyve suları yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
12. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğindeki gibi olacaktır. Ambalajların üzerinde ürünün adı, firma adı, adresi, net ağırlığı, cinsi, üretim tarihi ve son kullanma tarihi bulunacaktır.
13. Meyve suları kuruluşun belirleyeceği çeşitlerde gelecektir.
14. Yüklenici, son kullanma tarihinin dolmasına 3 ay kala kullanılmamış ürünü değiştirmeye taahhüt etmelidir.
15. Üretici firmanın “Gıda Sicil ve Gıda Üretim İzni” belgesi olmalıdır.
16. Muayene Komisyonunun beğeneceği evsaf ve lezzette olacaktır. Beğenilmeyen ürünler alınmayacaktır.

LİMONATA

1. Limonata; yürürlükte olan “Türk Gıda Kodeksi Alkolsüz İçecekler Tebliği” özelliklerine uygun olacaktır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun, tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
2. Şekerli ve şekersiz (light) olacak şekilde iki tip getirilmelidir.

3. 250 ml'lik pet, cam, campet şişelerde veya teneke kutuda ve 1. kalite olmalıdır.
4. Light limonatalar (Şeker ilavesiz) olacaktır.
5. Limonatalar koruyucu, katkı maddesi ve yapay renklendirici içermemelidirler.
6. Limonatalar, Muayene Komisyonun beğeneceği evsaf ve lezzette olmalıdır. Beğenilmeyen ürünler alınmayacaktır.
7. Ambalaj üzerinde üretim ve son kullanma tarihi, parti no/seri no bulunmalıdır.

SALEP (POŞET)

1. Piyasanın en iyi cins ve 1. kalite ürünleri olacaktır. Kendine has, tat ve kokuda olmalıdır. İçinde yabancı madde ve koku olmamalıdır.
2. Salep ortam sıcaklığında teslim olmalıdır.
3. Salep; içerisine süt ilave edilerek hazırlanan toz formda olacaktır. Tekli, 20 gr'lık poşetler halinde ve orijinal kutularında teslim edilecektir.
4. Ürünler; Muayene Komisyonunun beğeneceği evsaf ve lezzette olacaktır. Beğenilmeyen ürünler alınmayacaktır.
5. Paketlerin üzerinde firma adı, adresi, üretim ve son kullanma tarihi ve barkodu bulunacaktır. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olarak yapılacaktır. Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, malın adı, net ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihi bulunmalıdır.
6. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğine göre olacaktır.
7. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan salepler yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
8. Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğine göre olacaktır.

SALEP (LİKİT)

1. Piyasanın en iyi cins ve 1. kalite ürünleri olacaktır. Kendine has, tat ve kokuda olmalıdır. İçinde yabancı madde ve koku olmamalıdır.
2. Salep; içerisine herhangi bir ilave ürün eklemeksizin, sadece ısıtılarak hazırlanan likit formda olacak ve 1000 ml'lik tetra pak karton kutularda, orijinal paketinde getirilecektir.
3. Salep; Muayene Komisyonunun beğeneceği evsaf ve lezzette olacaktır. Beğenilmeyen ürünler alınmayacaktır.
4. Ambalajların üzerinde firma adı, adresi, üretim ve son kullanma tarihi ve barkodu bulunacaktır. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olarak yapılacaktır. Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, malın adı, net ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihi bulunmalıdır.
5. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğine göre olacaktır.
6. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürünler yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
7. Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğine göre olacaktır.
8. Bu teknik şartnamede belirtilmeyen hususlar yönünden Türk Gıda Kodeksi hükümleri geçerli olacaktır.

MADEN SUYU / SODA (DOĞAL MİNERALLİ SU)

1. Maden Suyu yürürlükte olan “Doğal Mineralli Sular Hakkında Yönetmelik’e uygun özellikte olmalıdır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun, yönetmelik, tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
2. 200 ml’lik cam şişelerde, %100 doğal ve 1. kalite olmalıdır.
3. Kendine has koku ve tat olmalıdır.
4. Ürünlerde yabancı madde kokusu olmamalıdır.
5. Ambalaj üzerinde üretim ve son kullanma tarihi, parti no/seri no bulunmalıdır.

SU (PET ŞİŞE)

1. Temin edilecek suyun yürürlükte olan “İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelikte” belirtilen özellik ve şartlarda olması gerekmektedir. Yeni çıkacak tebliğ, kanun, yönetmelik, tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
2. Su temininde 1. Kalite, doğal kaynak suyu sağlanacaktır. (İçme suyu, işlenmiş su, işlenmiş içme suyu ve benzeri türler kabul edilmeyecektir.)
3. İçerisinde hiçbir şekilde yabancı madde bulunmayacaktır.
4. Doğal kaynak suyu, kendine has tat, renk ve kokuda olacaktır.
5. Bir pet şişe doğal kaynak suyunun miktarı 500 ml ve 1500 ml’lik olarak istenecektir.
6. Ambalajlar PET veya PVC’den yapılmış olacaktır.
7. Su; Muayene Komisyonun beğeneceği evsaf ve lezzette olmalıdır. Beğenilmeyen ürünler teslim alınmayacaktır.
8. Ambalaj üzerinde üretim ve son kullanma tarihi, parti no/seri no bulunmalıdır.

9. KAHVALTILIK GRUBU

TÜM ÜRÜNLER

1. Ürünler yürürlükte olan ilgili tebliğe uygun özellikte olacaktır.
2. Her tip ürün kendine özgü tat, renk ve kokuda olmalı, kötü kokulu olmamalıdır.
3. Ürünler; Türk Gıda Kodeksine uygun, piyasada satılan 1.Sınıf ve en iyi cins olacaktır.
4. Üretici firmanın “Gıda Sicil ve Gıda Üretim İzni” belgesi olmalıdır.
5. Ambalajı ürünün özelliğini bozmayacak, taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek plastik küvet poşette olacaktır. PVC ambalaj üzerine alüminyum veya kalay folyo yüksek ısıda preslenmek suretiyle kaplanacaktır.
6. Ambalajlarda bombe yırtık ve darbe olmayacaktır. Ambalajlarda birbirine yapışık olmayacaktır. Ürünlerin ambalajları arasında ayırıcı karton bulunmalıdır.
7. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğindeki gibi olacaktır. Ambalaj kuvvetlerinin üzerinde firma adı, markası, adresi, malın adı, cinsi, net ağırlığı, içindekiler kısmı, üretim, son kullanma tarihi (gün/ay/yıl olarak) ve katkı maddeleri hitograf baskı ile yazılacaktır.
8. Tüm ürünler ortam sıcaklığında olmalıdır.
9. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olacaktır.
10. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürünler yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.

11. Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olacak şekilde yapılmış olmalıdır.
12. Tüm ürünler Muayene Komisyonunun beğeneceği evsaf ve lezzete olacaktır. Beğenilmeyen ürünler alınmayacaktır.
13. Ürünlerin mikrobiyolojik ve kimyasal analizleri ilde bulunan T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı Laboratuvarlarına veya Bakanlık tarafından onay verilen diğer laboratuvarlara firma tarafından yaptırılmalıdır ve analiz sonuçları Kuruluşa teslim edilmelidir.
14. Bu teknik şartnamede belirtilmeyen hususlar yönünden Türk Gıda Kodeksi hükümleri geçerli olacaktır.

BEYAZ KREM PEYNİR / LABNE PEYNİR

1. Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
2. Tadı kendine has olmalı ve acılaşmamış olmalıdır.
3. Piyasanın en iyi kalitesi olmalıdır. %100 süttten imal edilmelidir.
4. İçine sağlığa zararsız da olsa hiçbir yabancı madde katılmış olmayacaktır.
5. Ambalajı açıldığında peynir homojen bir yapıda olmalı ve yağı ayrılmamış olmalıdır.
6. Kuruluş ihtiyacına göre Beyaz Krem Peynir veya Labne Peynir sipariş verecektir.
7. Orijinal, insan sağlığına zarar vermeyen 20 gr'lık ambalajlarda teslim edilecektir.

POŞET BİTKİSEL MARGARİN

1. Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
2. Tadı kendine has olmalı ve acılaşmamış olmalıdır.
3. Piyasanın en iyi kalitesi olmalıdır.
4. Bitkisel Yağlar değişen miktarlarda aspir, Ayçiçek, keten tohumu, kanola ve hurma yağları içermelidir. Omega 3 yağ asitlerini içermelidir.
5. Ürün çoklu doymamış yağ asitlerinden zengin olup trans yağ içermemelidir.
6. İçine sağlığa zararsız da olsa hiçbir yabancı madde katılmış olmayacaktır.
7. Ürünlerde domuz yağı ve katkıları kesinlikle olmayacaktır.
8. Ambalajı açıldığında homojen bir yapıda olmalı ve üzerine su ayrılmamış olmalıdır.
9. Orijinal, insan sağlığına zarar vermeyen 10-15 gr'lık ambalajlarda teslim edilecektir

POŞET DİYET (DİYABETİK) REÇEL

1. Pestisit kalıntıları, "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Pestisit Kalıntıları Bölümüne uygun olmalıdır.
2. Kendine özgü kokuda olmalıdır. Reçeldeki meyveler ve parçalar kolaylıkla görülebilecek ve tanınacaktır. Her reçel tek tip meyveden yapılacaktır. Meyve oranı %45 olmalıdır. Reçelin rengi ve tadı meyvenin özelliklerine uygun olacaktır.
3. Reçellerde çöp, çekirdek, canlı ve cansız kurt, böcek ve haşere bulunmayacaktır. Şekerlenme ve ekşime olmayacaktır.
4. Tamamen "Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddelerinde Kullanılan Tatlandırıcılar Tebliği"ne uygun tatlandırıcılar kullanılmalıdır.
5. 20 gr'lık ambalajlarda olmalıdır.

KAKAOLU FINDIK KREMASI

1. Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
2. Tadı kendine has olmalı ve acılaşmamış olmalıdır.
3. Piyasanın en iyi kalitesi olmalıdır. Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.
4. İçine sağlığa zararsız da olsa hiçbir yabancı madde katılmış olmayacaktır.
5. Ürünlerde domuz yağı ve katkıları kesinlikle olmayacaktır.
6. Ambalajı açıldığında çikolata homojen bir yapıda olmalı ve yağı ayrılmamış olmalıdır.
7. Orijinal, insan sağlığına zarar vermeyen 15 gr'lık ambalajlarda teslim edilecektir.

POŞET BAL

1. İnsan sağlığını tehdit eden hiçbir patojen mikroorganizma, parazit ve /veya parazit yumurtası bulunamaz. Clostridiumbotulinum bulunmamalıdır. Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.
2. Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliğinde yer alan şekerleri içeremez.
3. Sakkaroz Maks 5g/100g, fruktoz+glukoz en az 45g/100g, fruktoz/glukoz oranı 1.0-1.4, suda çözünmeyen madde Maks. 0.1g/100g, serbest asitlik Maks 50 mcq/kg HMF Maks 40 mg/kg olmalıdır.
4. Kendine özgü kokuda olmalıdır.
5. Bozuk ve tağşiş edilmiş olmayacaktır.
6. Yabancı madde içermeyecek, kendine has tat, akıcılık, renk ve görünümde çiçek veya çam balı olacaktır.
7. Fermente olmuş, küflenmiş, şekerlenmiş, kristalleşmiş, anormal tatta olmayacaktır. İçinde canlı ve cansız arı, böcek ve bunların yan parçaları, artıkları, yumurta ve yavruları, nişasta, parafin, gliserin, kum, toprak gibi yabancı maddeler bulunmayacaktır.
8. En fazla %20 nem olmalıdır.
9. Poşet bal 20 gr'lık ambalajlarda olacaktır.

POŞET REÇEL

1. Pestisit kalıntıları, "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Pestisit Kalıntıları Bölümüne uygun olmalıdır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.
2. Kendine özgü kokuda olmalıdır.
3. Reçeller yeni ürün ve 1. sınıf olacaktır.
4. Mahalli adetlere göre reçellik hale gelmiş taze meyvelerden sadece %100 pancar şekerinden ve en az %50 tane olmak üzere konserve şeklinde imal edilmiş olacaktır. Reçeldeki meyveler ve parçalar kolaylıkla görülebilecek ve tanınacaktır. Meyve parçaları hangi meyveden yapıldığını tanıtacak büyüklükte olacaktır.
5. Her reçel tek tip meyveden yapılacaktır. Ana madde ile şeker muayyen bir kıvama getirilmiş ve reçelin rengi tabii olacaktır. Reçelin rengi ve tadı meyvenin özelliklerine uygun olacaktır.
6. Reçellerde çöp, çekirdek, canlı ve cansız kurt, böcek ve haşere bulunmayacaktır.
7. Reçele jeloz, zambak ve nisai maddeler katılmış olmayacaktır.
8. Reçellerde şekerlenme ve ekşime olmayacak yanık, is, gaz, benzin, küf ve benzeri koku hissedilmeyecektir.
9. Pişirme hatasından dolayı normal nitelikleri kaybolmayacaktır.

10. Reçeller meyvelerin çekirdekleri çıkmak suretiyle hazırlanacaktır.
11. 20 gr'lık ambalajlarda olmalıdır. PVC temiz sağlam ve daha önce kullanılmamış olacaktır.
12. Poşet ambalajlı reçeller 50 ve 100'lük ambalaj içinde teslim edilecek kutudaki reçel sıraları arasına kağıt konacaktır.

POŞET TAHİN-PEKMEZ KARIŞIMI

1. Sıvı Tahin-Pekmez karışım olacaktır.
2. Karışımın toplamı 40 gr olacaktır.
3. Karışımında tahin-pekmez oranı % 40 - % 60 olacaktır.
4. Ambalajlar PVC, temiz, sağlam ve daha önce kullanılmamış olacaktır.
5. Poşet ambalajlı tahin-pekmez karışımı 50 ve 100'lük ambalaj içinde teslim edilecek kutudaki sıraları arasına kağıt konacaktır.

POŞET TEREYAĞ

1. Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
2. Tadı kendine has olmalı ve acılaşmamış olmalıdır.
3. Piyasanın en iyi kalitesi olmalıdır. %80'den fazla süt yağı içermelidir.
4. İçine sağlığa zararsız da olsa hiçbir yabancı madde katılmış olmayacaktır.
5. Ürünlerde domuz yağı ve katkıları kesinlikle olmayacaktır.
6. Ambalajı açıldığında homojen bir yapıda olmalı ve üzerine su ayrılmamış olmalıdır.
7. Orijinal, insan sağlığına zarar vermeyen 15 gr'lık ambalajlarda teslim edilecektir.

ZEYTİN (SİYAH – YEŞİL - BİBERLİ YEŞİL - KIRMA YEŞİL ZEYTİN – ÇİZİK YEŞİL ZEYTİN - DİYET TUZSUZ)

1. Zeytinler; yürürlükte olan "Türk Gıda Kodeksi Sofralık Zeytin Tebliği" ürün özellikleri ve kimyasal içeriklerine uygun olmalıdır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun ve tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
2. Bir kilogramda bulunan dane adedi 230-260 arasında olmalıdır.
3. Kendine özgü kokuda olmalı, yabancı tat ve koku içermemelidir. Kendine has yenilebilme olgunluğunda olmalı, acı, çürük, kokuşmuş, küflenmiş ve kurtlanmış olmamalı ve her türlü parazit, böcek ve bunların parçalarını ihtiva etmemelidir.
4. Gemlik tipi, olgun taneli, küçük çekirdekli, etli olacaktır. İyi terbiye edilmiş ve salamurada bekletilmiş zeytinlerden olacaktır. Asit veya başka bir madde ile acılığı giderilmemiş, sadece tuz ile salamura yapılmış, yeme olgunluğuna gelmiş olacaktır.
5. Zeytinlerdeki tuz ve pH oranları getirilen ambalajın cinsine uygun olacak şekilde Sofralık Zeytin Tebliğindeki gibi olacaktır.
6. Ambalaj içindeki zeytinlerin çeşidi, sınıfı, grubu, tipi ve stili aynı olacaktır.
7. Siyah /Yeşil Zeytinler ortam ısısında olmalıdır.
8. Zeytin taneleri tahlilinde yağ miktarı %35'den aşağı olmayacaktır.
9. Diyet zeytinlerin tuz oranı 100 gramında 3,5 gramı geçmeyecektir.
10. İstenildiğinde diyet için tuzsuz zeytin alınacaktır. Kuruluş ihtiyacına göre zeytin tiplerini getirecektir.
11. Siyah/yeşil zeytinler sağlığa zarar vermeyecek, zeytinin kalitesini bozmayacak içindeki salamuradan zarar görmeyecek özellikteki tenekeler içinde getirilecektir.

12. Bozulan ve numuneden farklı çıkan siyah/yeşil zeytinler değiştirilecektir. Zeytin alımında kutu üzerinde belirtilen süzme ağırlık esas alınacaktır. 1 kg zeytin sayıldığında 230-260 adedi geçmeyecektir. 100 gr'daki çekirdekler temizlenip tartıldığında 21 grama kadar olanlar aynen alınacaktır.
13. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olacaktır. Zeytinler temiz, sağlam ambalajlarda getirilecektir. Ambalajların üzerinde firma adı, adresi, net ağırlığı, üretim tarihi, kalite ve sınıfı (1.sınıf), çeşni verici diğer katkı maddelerinin ismi ve oranı ile 1 kilogramdaki dane adedi etiket üzerinde bulunacaktır.
14. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olarak yapılacaktır.
15. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan zeytinler yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
16. Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olarak yapılacaktır.
17. Tüm ürünler Muayene Komisyonunun beğeneceği evsaf ve lezzete olacaktır. Beğenilmeyen ürünler alınmayacaktır.

PASTIRMA

1. Türk Gıda Kodeksine uygun olarak üretilmiş olmalıdır.
2. Pastırma; büyükbaş hayvan karkaslarından usulüne göre ayrılan parça etlerin teknolojisine uygun olarak kürleme ve yıkama işlemlerinden sonra baskılama ve kurutma işlemlerine tabi tutulup, çemenlendikten sonra yeniden kurutulması ile elde edilen ısıl işlem uygulanmamış kürlenmiş ve kurutulmuş et ürünü olacaktır.
3. Kendilerine özgü tat ve kokuda bulunmalı, zararlı bakteriyel üremeler olmamalı, mantar ve küf bulunmamalı, bozulmamış olmalıdır.
4. %100 dana eti olmalıdır. Pastırmalar antrikot, kuşgözü (bonfile) veya sırt olmalıdır.
5. Rengi doğala yakın olmalıdır. Çok pembe veya mor renk olmamalıdır.
6. Ürünün dilimlerinde yağ taneleri çok kalın olmamalı ve düzgün dağılmış olmalıdır. Etin ve yağın görüntüsü tane tane olmalıdır.
7. Tağış yapılmış ürünler kesinlikle kabul edilmeyecektir.
8. Mamullerin hiçbirinde boya kullanılmamalıdır.

SALAM

1. Salam dana gövde etlerinin; kemik, yağ, sıfak, sinir, kıkırdak ve tendonlardan ayrılıp kıyıldıktan sonra gerekli yardımcı maddelerin katılmasıyla hazırlanan et hamurunun kılıflara doldurulması ve tiplerine uygun tarzda dumanlanıp suda pişirilmesi ile yapılan et mamulüdür.
2. Kendilerine özgü tat ve kokuda olacaktır.
3. Zararlı bakteriyel üremeler olmamalı, mantar ve küf bulunmamalı, bozulmamış olmalıdır.
4. %100 kırmızı etten yapılmış, Macar Salam olmalıdır.
5. Tağış yapılmış ürünler kesinlikle kabul edilmeyecektir.
6. Mamullerin hiçbirinde boya kullanılmamalıdır.
7. Salamalarda tuz oranı %3, nişasta %4, protein %16, en çok %25 yağ oranı olmalıdır.
8. 1 cm geçmeyen yırtıklardan başka hiçbir kusur veya kesinti bulunmamalıdır.
9. Sağlığa zarar vermeyecek kaliteyi bozmayacak ve içindeki malı iyi muhafaza edecek kalitedeki malzemeden yapılmış ambalajlarda getirilmelidir.
10. Ürünler 1000-1500 gr'lık, vakumlu, orijinal paketlerde teslim edilecektir.

SOSIS

1. Sosis dana gövde etlerinin; kemik, yağ, sıfak, sinir, kıkırdak ve tendonlardan ayrılıp kıyıldıktan sonra gerekli yardımcı maddelerin katılmasıyla hazırlanan et hamurunun kılıflara doldurulması ve tiplerine uygun tarzda dumanlanıp suda pişirilmesi ile yapılan et mamulüdür.
2. Kendilerine özgü tat ve kokuda bulunmalı, zararlı bakteriyel üremeler olmamalı, mantar ve küf bulunmamalı, bozulmamış olmalıdır.
3. %100 dana eti olmalıdır.
4. Yapı dolgun olmalı, gevşek olmamalıdır. Kabuk rengi; parlak koyu pembemsi kırmızı, kesit yüzeyi pembe-kırmızı olmalıdır. Düzgün bir görünüme sahip olmalıdır. Tekstürü, çok sert veya aşırı yumuşak olmamalı, belirli bir gevrekliğe sahip olmalıdır.
5. Kabuk üzerinde ve kesit yüzeyinde lekeler, çillenmeler (çiçeklenme) olmamalıdır. Sosis dış yüzeyi ve iç kısmında yapışkanlaşma, sümüksü bir yapı (likalaşma) olmamalı, kesit yüzeyinde hava boşlukları, yağ ve jelatin kesecikleri bulunmamalı, dilimlenme özelliği iyi olmalıdır.
6. Sosisler kılıfsız (Soyulmuş) olacaktır. Piyasa teamülü vakumlu, orijinal, birim ambalajlarda teslim edilecektir.
7. Tağış yapılmış ürünler kesinlikle kabul edilmeyecektir.
8. Mamullerin hiçbirinde boya kullanılmamalıdır.
9. Ürünler 400-500 gr'lık, vakumlu, orijinal paketlerde teslim edilecektir.

SUCUK

1. Resmi ve özel kombina ve mezbahalarda kesilen, sağlıklı, kasap hayvan gövde etleri veya manda etlerinden hazırlanan sucuk hamurunun, doğal ve yapay kılıflarla doldurulması ve bir süre bekletilerek olgunlaştırılması ile elde edilir. Ürünler fermente edilmiş olmalıdır.
2. %100 dana etinden, yağ oranı en fazla %35 olacaktır.
3. 1. Sınıf, acısız, baton veya kangal sucuk olacaktır.
4. Sucuğun; katkı malzemeleri tuz, karabiber, kimyon, sarımsak, yeni bahar vb. maddelerle potasyum ve sodyum nitrat veya nitrit askorbit asit, sodyum azkordat, sodyum polifosfat, sodyum glutamat, sakaroz ve starter kültürleridir.
5. Sucukların kılıfları yırtık veya çatlak olmamalı, kılıf ile dolgu arasında boşluk bulunmamalı, yapışkanlaşma (likalanma) ve gözle görülebilir küf olmamalıdır.
6. Sucuklar, gözle görülebilir canlı-cansız parazit ve yabancı madde içermemelidir.
7. Sucukların kesit yüzeyindeki yağ tanecikleri dışında kalan kısmı açık kırmızı, kesilmeden dıştan bakıldığında kırmızı kahverengi "normal renkli" olacaktır.
8. Üzerine parmakla basıldığında direnç gösterecek, kırılmayacak, bıçağa yapışmayacak ve liflenmeyecektir. Sucuk herhangi bir yerinden düşey veya yatay olarak kesildiğinde genel görünümü mozaik halinde olacaktır.
9. Tağış yapılmış ürünler kesinlikle kabul edilmeyecektir.
10. Mamullerin hiçbirinde boya kullanılmamalıdır.
11. Sucukta nem kütlece en çok %40, tuz en çok %5 olmalıdır.
12. Sucukta; Yağ oranı kütlece en çok %30, protein en az %22 olmalıdır.
13. Sucuk, insan sağlığına zararlı olmayan doğal ve yapay kılıflarda getirilmelidir.
14. Ürünler 1000-1500 gr'lık, vakumlu, orijinal paketlerde teslim edilecektir.

10. PASTACILIK MALZEMELERİ GRUBU

TÜM ÜRÜNLER

1. Tüm ürünler piyasada satılan iyi cins, 1. Kalite, Türk Gıda Kodeksine uygun ve son sene mahsulü olacaktır.
2. Tüm ürünler yürürlükte olan “Türk Gıda Kodeksi İlgili Tebliğlerindeki” fiziksel, kimyasal ürün özelliklerine uygun olacaktır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun, tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
3. Her tip ürün kendine özgü olmalı, kötü kokulu olmamalıdır.
4. Üretici firmanın “Gıda Sicil ve Gıda Üretim İzni” belgesi olmalıdır.
5. Tüm ürünler Muayene Komisyonunun beğeneceği evsaf ve lezzete olacaktır. Beğenilmeyen ürünler alınmayacaktır.
6. Ürünlerin tamamı denenecek ve randımanlı olanlar tercih edilecektir. İstenilen özellikleri sağlamayan ürünler kesinlikle kabul edilmeyecektir.
7. Ambalajı ürünü taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek, iyi malzemeden yapılmış olmalıdır. Orijinal ambalajlarda teslim edilmelidir.
8. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğindeki gibi olacaktır. Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, malın adı, cinsi, net ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihi (gün/ay/yıl olarak) bulunmalıdır.
9. Tüm ürünler ortam sıcaklığında olmalıdır.
10. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olacaktır.
11. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürünler yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
12. Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olacak şekilde yapılmış olmalıdır.
13. Ürünlerin mikrobiyolojik ve kimyasal analizleri ilde bulunan T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı Laboratuvarlarına veya Bakanlık tarafından onay verilen diğer laboratuvarlara firma tarafından yaptırılmalıdır ve analiz sonuçları Kuruluşa teslim edilmelidir.
14. Bu teknik şartnamede belirtilmeyen hususlar yönünden Türk Gıda Kodeksi hükümleri geçerli olacaktır.

ÇİKOLATALI JÖLE / VİŞNELİ JÖLE / KARMEL JÖLE

1. Jöle yürürlükte olan “Türk Gıda Kodeksi Reçel, Jöle, Marmelat ve Tatlandırılmış Kestane Püresi Tebliği” özelliklerine uygun olacaktır.
2. Ekstra jöle: Bir veya birkaç çeşit meyvenin sulu ekstraktlarının veya meyve suyunun veya bunların karışımının şekerlerle uygun jel kıvamına getirilmiş, jöleye oranla daha fazla oranla karışımını içeren çeşidi olmalıdır.
3. Jöle: Bir veya birkaç çeşit meyvenin sulu ekstraktlarının veya suyunun veya bunların karışımının şekerlerle uygun jel kıvamına getirilmiş karışımı olmalıdır.
4. 1 kg veya 5 kg’lık ambalajlarda olacaktır.
5. Kuruluş ihtiyacına göre jölenin aromasını belirleyecektir.

ÇÖREK OTU

1. Çörekotu: Nigellasativa L. ve Nigelladamescena L. (Ranunculaceae) türüne giren bitkilerin meyveleri içerisinde oluşan tohumudur.
2. Kendine özgü renk ve tatta olmalıdır.
3. İçlerinde yabancı madde böcek veya böcek kalıntıları bulunmamalı, küflenmiş, bayatlamış, bozulmuş, kötü kokulu olmamalıdır.
4. 1 kg' lık orijinal ambalajlarda olmalıdır.

ÇİKOLATA

Tüm Çikolatalar

1. Tüm ürünler yürürlükte olan "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Çikolata ve Çikolata Ürünleri Tebliği" özelliklerine uygun olacaktır.
2. Çikolatalar 1.sınıf, piyasanın en kaliteli ürünlerinden olacaktır.
3. Kakao yağı dışında bitkisel yağ içeren çikolata ürünlerinde bu durum etiket üzerinde belirtilmelidir. Açıklama, içindekiler listesi ile aynı alanda kolayca görülebilen, listede ayrı göze çarpabilen, satış ismine yakın puntoda ve koyu olarak "Kakao yağına ek olarak bitkisel yağda içermektedir." şeklinde ifade edilir. Ancak ürün adı bu zorunluluğa bağlı olmaksızın etiket üzerinde ayrıca başka bir yerde de bulunabilir.
4. Satış ismi diğer ürünlerle karışmaması için tanımlamalarda verilen ürün ismi ile birlikte kullanılır.
5. Bitter çikolata, sütlü çikolata, bol sütlü çikolata, beyaz çikolata, pralinler, çeşitler halinde birlikte satılabilir. Bu durumda satış isimleri 'çeşitli çikolatalar' veya 'çeşitli dolgulu çikolatalar' veya benzer isimlerle değiştirilebilir. Böyle durumlarda tek bir içindekiler listesi verilir.
6. Çikolata tozu, içilebilir çikolata, bitter çikolata, sütlü çikolata, bol sütlü çikolatalarda toplam kakao kuru maddesi etiket üzerinde beyan edilir. Bildirim "kakao kuru maddesi minimum % " şeklinde ifade edilir.
7. Bitter çikolata, sütlü çikolata, kuvertür çikolataların ürün adlarına, kalite kriterlerine ilişkin bilgi ve ibareler eklenebilir. Bu taktirde:
 - Bitter Çikolata, % 26'dan az olmayan kakao yağı ve %43'den az olmayan toplam kakao kuru maddesi içermelidir
 - Sütlü çikolata en az % 30 toplam kakao kuru maddesi ile kısmen koyulaştırılmış süt ya da süttozu, kısmen yağı alınmış süt ya da yağsız süt, krema veya kısmen koyulaştırılmış krema ya da krema tozu, tereyağı veya süt yağından elde edilen, en az %4.5'i süt yağı olan en az %18 süt kuru maddesi içermektedir.
 - Kuvertür çikolata % 16'dan az olmayan yağsız kakao kuru maddesi içermektedir.
8. Haşereler tarafından yenmiş, nemlenmiş olmamalıdır.
9. İçine sağlığına zararsız dahi olsa hiçbir yabancı madde katılmış olmamalıdır.

Damla Drop Çikolata:

1. Türk Gıda Kodeksi Çikolata ve Çikolata Ürünleri Tebliği'ne uygun olmalıdır.
2. Kendine özgü kokuda olmalı, kötü koku olmamalıdır.

3. Bitter çikolatadan imal edilmiş olmalıdır. Damla ikolata parlak, beyazlanmayan ve matlaşma yapmayan cinsten olmalıdır.
4. Bitter damla çikolata orjinal, insan sağlığına zarar vermeyen, 500-1000 gr'lık ambalajlarda teslim edilecektir.

Pralin:

1. Toplam rn ağırlığının en az % 25'i bitter çikolata, sütlü çikolata, bol sütlü çikolata, beyaz çikolataların kombinasyonundan, karışımından veya herhangi birinden ya da dolgulu çikolatadan oluşan bir lokma byklğindeki ikolatadır.
2. Kendine özgü kokuda olmalı, kötü koku olmamalıdır.
3. ikolatalara katılmasına izin verilen bitkisel yağlar tek veya karışım halinde kakao yağına eşdeğer yağlar olmalıdır. Bu yağlar laurik olmayan yağ grubundan, Palmitik asit–Oleik asit–Palmitik asit , Palmitik asit–Oleik asit–Stearik asit ve Stearik asit–Oleik asit–Stearik asit tipi simetrik tekli doymamış trigliseritler yönünden zengin olmalıdır. Kakao yağı ile her oranda karışabilmeli ve erime noktası, kristalizasyon sıcaklığı, erime hızı, temperleme gereksinimi gibi fiziksel özellikler yönünden kakao yağı ile bağdaşabilmelidir. Rafinasyon ve/veya fraksiyon yöntemleri ile elde edilmeli, üretimde trigliserid yapısını modifiye edecek enzimatik yöntemler uygulanmalıdır.
4. 5 - 10 kg'lık orjinal paketlerde teslim edilecektir.

Kuvertür Bitter ikolata:

1. Bileşiminde en az %31 kakao yağı ve en az % 2,5 yağsız kakao kuru maddesi olacak şekilde en az % 35 toplam kakao kuru maddesi içermelidir.
2. Kendine özgü kokuda olmalı, kötü koku olmamalıdır.

Kuvertür Sütlü ikolata:

1. Bileşiminde en az % 2,5 yağsız kakao kuru maddesi olacak şekilde en az % 25 toplam kakao kuru maddesi içermeli, kakao yağı ve süt yağı toplam miktarı en az %31 olmalıdır.
2. Kendine özgü kokuda olmalı, kötü koku olmamalıdır.

Madlen ikolata:

1. Madlen ikolatalar kuruluşun tercihine göre Bitter, Sütlü ve Bol Sütlü çeşitlerinden olacaktır.
2. Madlen ikolatalar orijinal 1000 gramlık karton kutularda teslim edilecektir.
3. Madlenlerin her birinin ağırlığı yaklaşık 7 gram olmalıdır.

Kırık ikolata:

1. Bileşiminde en az %18 kakao yağı ve en az % 14 yağsız kakao kuru maddesi olacak şekilde en az % 35 toplam kakao kuru maddesi içermelidir.
2. 1 kg'lık ambalajlar halinde ve orjinal ambalajında teslim edilecektir.

Fildişi ikolata:

1. En az %28 kakao yağı oranına sahip olmalıdır.

2. Çikolatalar acımış, küflenmiş, sararmış, ekşimiş, şekerlenmiş veya donmuş olmamalıdır.
3. Orijinal ambalajlarında olmalıdır.
4. Ambalajların üzerinde firma adı, üretim ve son kullanım tarihleri yazılı olmalıdır.
5. Teslim tarihinden itibaren en az 6 ay raf ömürlü olmalıdır.
6. Türk Gıda Kodeksi 'ne uygun üretilmiş olmalıdır.
7. 2-3 kg'lık ambalajlarda olmalıdır.

Ganaj ikolata:

1. En az %30 yağ içermelidir.
2. Bitter lezzetinde olmalıdır.
3. 1 - 2 kg'lık olarak ambalajlı olmalıdır.

SÜTLÜ IKOLATALI FISTIKLI DRAJE

1. Drajerler kendine has renk, tat, koku ve görünüşte olacaktır.
2. Kullanılan fıstık birinci kalitede olacaktır. Acımsı tat, kf ve benzeri yabancı madde bulunmayacaktır.
3. Drajenin kaplaması 1.sınıf çikolatadan olacaktır.
4. rnler Muayene Komisyonu'nun beğeneceği evsaf ve lezzette olacaktır. Beğenilmeyen rnler kesinlikle alınmayacaktır.
5. Tüketim süresi içinde bozulan mal firmaya iade edilip yenisi ile değiştirilecektir.
6. Drajerler 1 kg'lık ambalajlarda olmalıdır.

DİLİM ZEYTİN (SİYAH / YEşİL)

1. Zeytin yürürlükte olan "Türk Gıda Kodeksi Sofralık Zeytin Tebliği" zelliklerine uygun olacaktır.
2. Kendine özgü kokuda olmalıdır.
3. Gemlik tipi, olgun taneli, etli olacaktır.
4. İçinde acı, çürük, yumuşak, kurtlu, olgunlaşmamış, akıl taneler bulunmayacaktır. Asit veya başka bir madde ile acılığı giderilmemiş, sadece tuz ile salamura yapılmış, yeme uygunluğuna gelmiş olacaktır.
5. Dilim Zeytinler ortam ısısında olmalıdır.
6. İçinde ekirdek parçaları olmamalı, yabancı madde bulunmamalıdır.
7. Doğranmış siyah zeytinler eşit büyüklükte olmalıdır.
8. Zeytinler sağlığa zarar vermeyecek, zeytinin kalitesini bozmayacak, içindeki salamuradan zarar görmeyecek özellikteki tenekeler içinde getirilecektir.
9. Zeytin alımında kutu üzerinde belirtilen süzme ağırlık esas alınacaktır.
10. Kuruluşun ihtiyacına göre 1 - 5 kg'lık orijinal ambalajlarda getirilecektir.

EKLER SOSU KAKAOLU

1. Kalite ve piyasanın en iyi cinsinden ürün olmalıdır.
2. Eritilirken asla direkt ateşe maruz bırakılmadan, benmari usulü 40-45 dereceye getirilip eritildikten sonra kullanılacaktır.

3. 5-7 kg'lık paketlerle teslim alınacaktır.
4. Kendine özgü tat ve kokuda olacaktır.

FİLE FINDIK - KIRIK FINDIK - TOZ FINDIK

1. Yeni sene ürünü, 1. Kalite, iyi kavrulmuş fındık içinden ve piyasanın en iyi cinsinden olacaktır.
2. Kabuksuz, kendine has görünüş ve tatta, iyi gelişmiş, sağlam olmalıdır.
3. Mantar, böcek yaraları ve çürüklük olmamalıdır. Canlı-cansız hiçbir böcek izi dahi olmamalı, içi buruşmuş veya nemini iyice kaybetmiş, yağlanmış veya acımış olmamalı, içi birbirinden ayrılan bölmeler kuru olmalıdır.
4. Nem oranı %5'i geçmemelidir.
5. Toz fındık, kırık fındık ve file fındık 1 - 2 kg'lık sağlığa zarar vermeyen naylon ambalajda, karton kutularda gelecektir.

FİLE YEŞİL FISTIK - TANE YEŞİL FISTIK (ANTEP FISTIK) - TOZ YEŞİL FISTIK

1. Kendine özgü renk, koku ve tatta olmalı, kötü koku olmamalıdır.
2. Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.
3. İçlerinde yabancı madde, böcek veya böcek kalıntıları bulunmamalı küflenmiş, bayatlamış, bozulmuş olmamalıdır.
4. Tane yeşil fıstık bütün, dolgun ve iri taneli olmalıdır.
5. Yeni sene mahsulü iyi cins Antep fıstıklarından olacaktır.
6. Tane fıstıkta kırık miktarı % 2'yi geçmeyecektir.
7. Rutubet miktarı% 8 i geçmeyecektir.
8. Tane yeşil fıstık, file yeşil fıstık ve toz yeşil fıstık 1 - 2 kg'lık orijinal ambalajlarda olacaktır.

GOFRET GÜL / ŞEKER GÜL

1. Pastacılıkta dekor ve süsleme amaçlı kullanılan cinsten olacaktır.
2. Gofret gül; yenilebilir mayasız hamurdan imal edilmiş olacaktır.
3. Şeker gül; yenilebilir şeker hamurundan imal edilmiş olacaktır.

HİNDİSTAN CEVİZİ

1. Hindistan Cevizi yürürlükte olan "Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliği" özelliklerine uygun olacaktır.
2. Hindistan cevizi 1. Sınıf olacaktır. Gevrek, temiz ve kendine özgü tat, koku ve renkte olacaktır.
3. Yumuşamış, isli, yağın dışına vurmuş, acılaştırmış ve küflenmiş olmayacaktır. Yabancı tat ve kokuya sahip olmayacaktır.
4. Canlı ya da cansız haşere, tohum kabuğu, ölü böcek ve kalıntıları olmayacaktır. Kabuk parçaları ve hiçbir yabancı madde bulunmayacaktır.
5. Orijinal 1 kg'lık, insan sağlığına zarar vermeyen ambalajlarda teslim edilecektir.

KABARTMA TOZU / KARBONAT

1. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır
2. İçeriği sodyum Asit Pirofoasfat, E 450'a, Sodyum Bikarbonat E 500 ve nişastadan hazırlanmış olacaktır.
3. Orijinal 10 gr' lık ambalajlar şeklinde olmalıdır.
4. İçlerinde yabancı madde, böcek veya böcek kalıntıları bulunmamalı; küflenmiş, bayatlamış ve bozulmuş olmamalıdır.
5. İstenildiğinde kabartma tozu yerine karbonat getirilecektir.

KESTANE ŞEKERİ

1. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır. Kestaneler taze ve çeşidine has görünümünde, taneler sınıfına ait bütünlük ve sağlamlıkta olacaktır.
2. Yabancı madde bulunmayacaktır.
3. Konservelerin içinde insan sağlığına zararlı maddeler bulunmayacaktır.
4. Eğer koruyucu maddeler kullanılmışsa, koruyucu maddeler Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.
5. Son sene mahsulü olacaktır.
6. 1 - 5 kg'lık orijinal ambalajlarda olmalıdır.

KREM ŞANTİ

1. Kendine has renkte, kokuda, toz halinde, nemlenmemiş olacaktır.
2. Ekşilik, acılık olmayacak, küfümsü, metalimsi, yanık tat olmayacaktır.
3. Mikserle çırpıldığında kabarma kabiliyeti yüksek olacak, herhangi bir pütürlülük olmayacaktır. Yapı sonradan kendini bırakmamalıdır.
4. 1000 gr'lık orijinal ambalajında olmalıdır.

KREMA YAĞI

1. Özel olarak pasta yapımında kullanılan, bitkisel, susuz yağlardan olmalıdır.
2. Kendine has aroması, kokusu olmalı, acılaşmış, küflenmiş olmamalıdır.
3. Homojen dağılım gösteren beyaz veya sarımsı renkte olmalıdır.
4. Bileşimi tamamen bitkisel yağlardan oluşmalı, doymuş yağ asitleri %40-45 arası olmalı, tuz ve su içermemelidir.
5. 5 kg - 10 kg'lık orijinal ambalajında olmalıdır.

LİMON TUZU

1. Islak olmayacak, piyasadaki iyi cins limon tuzu olacak, suda çabuk erime özelliğine sahip olacaktır.
2. 1 kg'lık ambalajlar halinde teslim edilecektir.
3. İçinde yabancı katkı maddeleri bulunmayıp, Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.

MAHLEP

1. Mahlep yürürlükte olan "Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliği" özelliklerine uygun olacaktır.

2. İçinde taş, kum ve yabancı madde bulunmayacaktır. Nemlenmiş, topaklanmış olmayacaktır.
3. Kendine has renk ve kokuda olacaktır.
4. 1 kg'lık orijinal ambalajlarda olmalıdır.

MAVİ – BEYAZ HAŞHAŞ

1. Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.
2. Kendine özgülü kokuda olacak, kötü koku olmayacaktır.
3. Haşhaş tohumları haşereler tarafından yenmiş, nemlenmiş olmayacaktır.
4. İçinde sağlığa zararsız da olsa hiçbir yabancı madde olmayacaktır.
5. 1 kg'lık orijinal ambalajlarda olmalıdır.
6. İstenildiği durumlarda beyaz veya mavi-gri haşhaş tohumu getirilecektir.

NİŞASTA (MUHTELİF ÇEŞİTLERDE)

1. 1. kalitede olup son sene ürünü olacaktır.
2. Buğday, mısır, pirinç gibi tahıllardan usulüne göre elde edilmiş olacaktır.
3. Kuruluş ihtiyacına göre sipariş sırasında çeşidi belirtilecektir.
4. Yapıldığı maddenin adını taşımış olacak, aynı veya ayrı cins nişastalardan birbirine karıştırılmış olmayacaktır.
5. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.
6. Rutubet buğday nişastasında %16, mısır nişastasında %18'den çok olmayacaktır.
7. Beyaz renkte olup yabancı maddelerle karışık olmayacaktır.
8. Küflü ve küf kokulu olmayacaktır.
9. 25 kg'lık torbalarda olacaktır.

PASTA KATKI MALZEMESİ

1. Pandispanya, rulo ve keklerde kullanılan emülgatör ve stabilizatör işlevi gören jel formundaki katkı maddesi olacaktır.
2. Piyasadaki birinci sınıf üründen olacaktır.
3. Hayvansal hammadde içermeyecek, bitkisel ham maddelerden üretilmiş olacaktır.
4. 5 kg'lık orijinal ambalajlarda olmalıdır.

PASTACILIK YAĞI

1. Özel olarak pasta yapımında kullanılan, kendine has aroması olan yağ olacaktır.
2. Pastacılık Yağı beyaz veya sarımsı renkte olmalı, homojen dağılım göstermelidir.
3. En az %80 yağ içermeli, tuz oranı %0.2'den fazla olmamalıdır.
4. İçlerinde gözle görülür küf, yabancı madde, boya ve benzeri olmamalı, acılaşmış olmamalıdır.
5. Nem oranı %16'yı geçmemelidir.
6. İçerisinde emülsiyon halinde su veya fermente süt, A ve D vitamini, emülgatör, antioksidan madde dışında herhangi bir katkı maddesi bulunmamalıdır.
7. Pastacılık Yağı kendi özel ambalajında olmalıdır. Teslim edilecek Pastacılık Yağı en fazla 10 gün önce üretilmiş olacaktır.

8. 10 kg'lık orijinal ambalajında olmalıdır.

PASTALIK - BÖREKLİK UN

1. Buğday Unu yürürlükte olan "Türk Gıda Kodeksi Buğday Unu Tebliği" özelliklerine uygun olacaktır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun, tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
2. Baklava, börek, bisküvi, kek, pasta, yufka, pizza, hamburger, tahıllı ekmek gibi direkt tüketilen ürünlerin ve katkıları unlar, özel işlem görmüş unlar ve irmik altı unu gibi amaca yönelik mamullerin yapımına uygun buğday unudur.
3. Kendine özgü tat ve kokuda olmalıdır. Ekstra-ekstra lüks böreklik undan, 1.kalite ve yeni sene mahsulü buğdaydan üretilmiş olacaktır.
4. Rengi beyaz olacaktır.
5. Yabancı tat ve kokuda olmamalı, acılaşma, küf, canlı, cansız parazit ve/veya artıkları, kurt, böcek, taş, kum ve yabancı unlar karışmış olmayacaktır. Nemlenme ve nemlenmeye bağlı topaklanma olmayacaktır.
6. Yaş gluten normal elastikiyette olmalıdır.
7. Buğday unlarında unun hangi amaçla kullanılacağı etikette belirtilmelidir. Etiket üzerinde maksimum kül ve minimum protein miktarları belirtilmelidir.
8. Gerekli deneme yapıp istenilen kalite, görünüş ve kabarma sağlanan unlar kabul edilecektir.
9. Pastalık-böreklik tip 1 un alınacaktır.
10. Un ambalajları 25 kg'lık olacaktır.

PUDRA ŞEKERİ

1. Pudra Şekerı yürürlükte olan "Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliği" özelliklerine uygun olacaktır.
2. Topaklanmayı önleyiciler katılmış olsun veya olmasın ince pulverize edilmiş beyaz şeker olacaktır.
3. Pudra şeker üretiminde nişasta kullanılması durumunda nişastanın varlığı ve bulunduğu maksimum miktarı etiket üzerinde açıkça görülmelidir.
4. Diğer bir topaklanmayı önleyici kullanılmadığı durumda Nişasta içeriği; ≥ 5.0 (%m/m olarak) olmalıdır.
5. 1 kg'lık orijinal ambalajlarda olmalıdır.

SUSAM

1. Susam: Sesamumindicum L. (Pedaliaceae) türüne giren bitki tohumlarının tekniğine uygun olarak kurutulmuş halidir.
2. Yeni sene mahsulü, 1. Kalite olmalıdır.
3. Kendine özgü tat, koku ve renkte olmalıdır.
4. Bayatlamış, kızışmış, küflenmiş, bozulmuş, acılaşmış, yağını salmış, yabancı tat ve koku almış olmamalıdır.
5. İçinde canlı böcekler, gözle görülebilen veya görülmeyen ölü böcekler ve bunların kalıntıları ve diğer zararlıların kalıntıları bulunmamalıdır.
6. 1 kg veya 5 kg'lık orijinal ambalajlarda olmalıdır.

7. Karışık ürün olmamalıdır.

TAHİN

1. Tahin yürürlükte olan “Türk Gıda Kodeksi Tahin Tebliği” özelliklerine uygun olacaktır. Türk Gıda Kodeksine uygun susam tohumlarının tekniğine uygun olarak kabukları ayrıldıktan ve fırında kurutulup kavrulduktan sonra değirmende ezilmesi ile elde edilmiş olmalıdır.
2. 1. kalitede olup, son sene ürünü olacaktır.
3. İçindeki susam yağı miktarı en az %50 olmalıdır.
4. Tahin hiçbir yabancı madde içermemelidir.
5. Kendine özgü renk, tat ve kokuda olmalıdır.
6. Tahin 1 - 5 kg’lık ambalajlar halinde getirilecektir. Daha büyük ambalajlar kabul edilmeyecektir.
7. Mal teslim tarihi itibarıyla en az 1 yıl kullanım süresi (raf ömrü) olacaktır.

TOZ TATLANDIRICI / FIRINA GİREBİLEN TOZ TATLANDIRICI

1. Toz tatlandırıcı aspartam, asesülfam-k, sorbitol, sakarin çeşitlerinden bir veya birkaçını içeren toz formda olmalıdır.
2. Tatlandırıcı kendine özgü beyaz renkte olmalı, kötü kokulu olmamalıdır.
3. Şekere eş değer gramajda kullanılabilmelidir.
4. İçerisinde hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.
5. Fırına girebilen toz tatlandırıcı; sukraloz veya stevia içermeli ve toz formda olmalıdır.
6. Fırına girebilen toz tatlandırıcı; Fırında pişen tatlılarda, karamel yapımında, şuruplu tatlılarda, sütlü tatlılarda, reçel yapımında, sıcak ve soğuk içeceklerde şeker yerine şekere eşit miktarda kullanılabilmelidir.
7. Kuruluş ihtiyacına göre sipariş sırasında tip belirtecektir.

TOZ KAKAO

1. Kakao yürürlükte olan “Türk Gıda Kodeksi Kakao ve Kakao Ürünleri Tebliği” özelliklerine uygun olacaktır.
2. Piyasanın en iyisi, 1.kalite kakao olacaktır.
3. Topaklanmış olmayacaktır.
4. Muayene komisyonun beğeneceği evsafa ve koyu renkte olacaktır.
5. 1 kg’lık orijinal ambalajlarda olmalıdır.

TUTTI FRUTTI (Karışık Meyve Parçacıklı)

1. Piyasanın en iyi cinsinden, 1.kalite olacaktır.
2. Genetiği değiştirilmiş organizmalı ürün olmayacaktır.
3. Mantar, böcek yaraları olmamalı, çürük bulunmamalı ve canlı-cansız hiçbir böcek izi olmamalıdır.
4. 1 - 5 kg’lık orijinal ambalajlarda olmalıdır.

VANİLYA (EURO)

1. Vanilya yürürlükte olan “Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliği” özelliklerine uygun olacaktır.
2. Beyaz renkte ve ithal olup, kristalize toz halinde olacaktır.
3. Kendine has tadı olacaktır.
4. İçinde taş, kum ve yabancı madde bulunmayacaktır. Nemlenmiş, topaklanmış olmayacaktır.
5. 1000gr’lık paketlerde getirilecektir.

HAMUR MAYASI (YAŞ MAYA)

1. Saccharomyces cerevisiae’den üretilmiş, en az %30 kuru madde içermelidir.
2. Yapışkan olmayıp, nemli hamur kıvamında ve gri beyaz renkte olacaktır.
3. Türk Gıda Kodeksine uygun üretilmiş olmalıdır.
4. Kendine has koku, renk, tat ve kıvamda olacaktır.
5. İçine herhangi bir yabancı madde karıştırılmış olmayacaktır.
6. Ekşimiş, küflenmiş, lekelenmiş, üzerinde renk değişimi olmuş olmayacaktır.
7. Ekşimeye bağlı kötü koku olmayacaktır.
8. Piyasada satılan en iyi kalitedeki ve orijinal ambalajlı ürün olacaktır.
9. Üretim tarihinden itibaren en fazla 5 gün geçmiş olan mayalar kabul edilecektir.
10. Mayalar gerektiğinde denenecek, iyi kabartma performansı olmayan mayalar reddedilecektir.
11. 500 gr’lık orijinal ambalajında olmalıdır.

BAKLAVA YAĞI

1. Özel olarak baklava yapımında kullanılan, kendine has aroması olan yağlar olacaktır.
2. Yağ beyaz veya sarımsı renkte olmalı, homojen dağılım göstermelidir.
3. En az %80 yağ içermeli, tuz oranı %0.2’den fazla olmamalıdır.
4. İçlerinde gözle görülür küf ve yabancı maddeler (boya vb.) olmamalı, acılaşmış olmamalıdır.
5. Nem oranı %16’yı geçmemelidir.
6. İçerisinde emülsiyon halinde su veya fermente süt, A+D vitamini, emülgatör, antioksidan madde dışında herhangi bir katkı maddesi bulunmamalıdır.
7. Yağ kendi özel ambalajında teslim edilecek ve en fazla 10 gün önce üretilmiş olacaktır.
8. 5 - 10 kg’lık orijinal ambalajlarda olmalıdır.

PEKMEZ

1. Pekmezler yürürlükte olan “Türk Gıda Kodeksi Üzüm Pekmezi Tebliği” özelliklerine uygun olacaktır.
2. 1. kalitede olup, son sene ürünü olacaktır.
3. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.
4. Çeşitli meyvelerden (Üzüm, Dut, Keçiboynuzu) usulüne göre elde edilmiş olacaktır.
5. Yapıldığı maddenin adını taşımış olacak, aynı ve ayrı cins pekmezlerden birbirine karıştırılmış olmayacaktır.

6. Kendine has renk, kıvam, koku ve lezzette olacaktır.
7. İçerisinde yabancı madde, küf ve küf kokusu olmayacaktır.
8. Pekmezlere hariçten şeker, glikoz ve herhangi muhafaza maddeleri yabancı ve ağırlaştırıcı maddeler katılmış olmayacaktır.
9. Pekmez tezim ve passız tenekeler içinde veya plastik bidonlarda 5 - 10 kg'lık olacaktır.

ELMA/KAYISI MARMELATI

1. "Türk Gıda Kodeksi Reçel, Jöle, Marmelât ve Tatlandırılmış Kestane Püresi Tebliği" özelliklerine uygun olacaktır.
2. Kendine has tat, koku ve görünüşte olmalıdır.
3. Çok cıvık veya katı olmayacak, sürülebilir kıvamda, meyvesiyle uyumlu tatta, kendine özgü belirgin meyve kokusunda olacak, kötü koku olmayacaktır.
4. Yabancı madde, çekirdek ve çekirdek parçası bulunmayacaktır.
5. Saplarından, yapraklarından, çekirdek ve parçalarından temizlenmiş, yıkanmış, sağlam ve olgun meyveden elde edilen elma ve kayısı ezmesi, tatlandırıcı bir karbonhidrat ile ısıtılarak, sürülebilir kıvama getirilmiş olacaktır.
6. Çözünür katı madde oranı kütlece en az %55, toplam susuz sitrik asit en çok 15gr/kg olacaktır.
7. Yapay boya maddesi içermeyecektir. Parlak canlı renkte olmalı, meyve rengi baskın olacaktır.
8. Orjinal, insan sağlığına zarar vermeyen, 3 kg -5 kg'lık ambalajlarda teslim edilecektir.

TOZ BADEM

1. Yeni sene ürünü ve piyasanın en iyi cins bademlerinden olacaktır.
2. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.
3. Dış kabuk soyulmuş, iç zar çıkarılmış, kendine has görünüşte ve tatta, toz haline getirilmiş olmalıdır.
4. Mantar, böcek yaraları, çürüklük olmamalıdır. Canlı-cansız hiçbir böcek izi dahi olmamalı, içi buruşmuş veya nemini iyice kaybetmiş, yağlanmış veya acımış olmalıdır.
5. Nem oranı %5'i geçmemelidir.
6. Toz badem 1 kg'lık ambalajlar halinde olmalıdır.

KONSERVE ANANAS / KONSERVE VİŞNE

1. Ananaslar 850 gr'lık konserve içerisinde düzgün şekilde dilimlenmiş olmalıdır.
2. Vişneler 4-5 kg'lık konserve içerisinde olmalıdır.
3. Meyveler kendine has tat, renk ve kokuda olmalı, şekerlenmiş olmamalıdır.
4. Ürünler 'Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Konserve Tebliği'ne uygun olarak üretilmiş olmalıdır.
5. Konserve üzerinde firma adı, adresi, malın adı, net ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihi bulunmalıdır.
6. Pastacılıkta kullanılan cinsten olacaktır.

KİRAZ ŞEKERLEME

1. Kirazlar 4-5 kg'lık konserve içerisinde çekirdekleri alınmış olmalıdır.

2. Ürünler ‘Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Konserve Tebliği’ne uygun olarak üretilmiş olmalıdır.
3. Meyveler kendine has tat, renk ve kokuda olmalıdır.
4. Konserve üzerinde firma adı, adresi, malın adı, net ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihi bulunmalıdır.

PORTAKAL SOS / FRAMBUAZ SOS / KARMEL SOS / ÇİKOLATA SOS

1. Pastacılıkta dekor, dolgu, süsleme amaçlı kullanılan, sürülebilir kıvamda sos olacaktır.
2. Piyasadaki 1.sınıf ürünlerden olacaktır.
3. Hayvansal yağ içermeyecektir.
4. 5 kg - 10kg’lık orijinal ambalajlarda olmalıdır

11. SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ GRUBU

SÜT (10 lt) – KUTU SÜT (1 lt ve 200ml)

1. Sütler yürürlükte olan Türk Gıda Kodeksi, Çiğ Süt ve Isıl İşlem Görmüş İçme Sütleri Tebliği mikrobiyolojik kriterlerine ve çiğ süt bileşimine uygun olmalıdır. Gıda Maddeleri Çiğ Süt ve Isıl İşlem Görmüş İçme Sütleri Tebliğinde belirtilen tüm hususlar dahilinde olmalıdır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun ve tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
2. Kendine has tat ve renkte olmalıdır. Kötü koku ve tat olmamalıdır.
3. 1 lt ve 10 lt’lik pastörize ve UHT sütler 1. sınıf yağlı süt olmalıdır (Yağ oranı en az %3).
4. Kuruluş ihtiyacına göre pastörize veya UHT süt isteyecektir.
5. 200 ml’lik kutu sütler kuruluşun ihtiyacına göre yağlı (Yağ oranı en az %3) veya yarım yağlı olarak (Yağ oranı en az %1,5) getirilecektir.
6. 1. sınıf pastörize süt, özel cihazlarda temizlenmiş, tabii tat ve kokuda homojenize edilmiş, ekstra kaliteli veya birinci sınıf çiğ sütlerin pastörize edilmesi ile elde edilmiş olmalıdır.
7. Sütler en fazla +4°C’de olmalıdır.
8. Sütler, sütün bileşim özelliğini bozmayan ve sağlığa zarar vermeyen gaz, ışık ve mikroorganizma geçirmeyen kaplarda aseptik ambalajlanmış olarak teslim edilecektir.
9. Üretim tarihi kuruluşa teslim tarihinden 15 gün öncesinden fazla olmamalıdır.
10. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olarak yapılacaktır. Sütlerin ambalajların üzerinde üretici firmanın adı, ticari unvanı, adresi, varsa tescil edilmiş markası, sterilizasyon şekli (Pastörize/UHT), sütün yağ oranı, sınıfı, tipi, net miktarı (en az litre olarak), seri/kod numarası, gün ay ve yıl olarak yapım ve son kullanma tarihleri kolayca okunabilir biçimde belirtilmelidir.
11. Alınan ve uygun şartlardaki depolarda saklanan, açıldığında doğal rengi, tadı ve kokusunda bozukluk olan ve son kullanma tarihinden önce bozulan sütler yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
12. Tüm ürünler Muayene Komisyonunun beğeneceği evsaf ve lezzete olacaktır. Beğenilmeyen ürünler alınmayacaktır.

AMBALAJLAMA:

a) Küçük ambalaj (Kutu Sütü)

- 200 ml'lik pipetli küçük ambalajlı olmalı,
- Yağlı (Yağ oranı en az %3) veya Yarım Yağlı (Yağ oranı en az %1,5) süt olmalı,
- UHT süt olmalı,
- Kutular delik, ezik, patlak ve kirli olmamalıdır.

b) Büyük ambalaj:

- 1 lt'lik Kutu Sütü ve 10 lt'lik Aseptik Torba + Karton koli ambalajlı olmalı,
- Tam yağlı süt olmalı,
- UHT süt olmalı,
- Kutular delik, ezik, patlak ve kirli olmamalıdır.

YOĞURT / KASE YOĞURT / SÜZME YOĞURT / MEYVELİ YOĞURT

1. Tüm ürünler Türk Gıda Kodeksi Fermente Süt Ürünleri Tebliği mikrobiyolojik değerlerine, yoğurt ve ayran için yağ oranları ve ürün özelliklerine uygun olmalıdır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun ve tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
2. Yoğurtta işlenecek sütün katı madde miktarını arttırmak için çözülebilme oranı en az % 98 olan özellikleri Türk Gıda Kodeksine uygun süt tozu ile koyulaştırılmış süt kullanılabilir.
3. 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.
4. Kova yoğurtları ve süzme yoğurtlar, Safi inek sütünden ve tam yağlı olarak yapılmış olmalıdır.
5. Kuruluş ihtiyacına göre tam yağlı/yağlı (süt yağı % 3,5 - % 3,9), yarım yağlı (% 2 > süt yağı $\geq$ % 1,5) veya light (süt yağı % 1,5'dan az) yoğurt getirilecektir.
6. Kase yoğurtlar 200 gramlık ve yağlı olacaktır. Kuruluş ihtiyacına göre yarım yağlı veya yağsız kase yoğurt da sipariş edebilecektir.
7. Kaşıkla alınan kesitte dolgun kıvamda, düzgün yapıda, karıştırıldıktan sonra koyu bir akıcılıkta olmalı,
8. Homojenize edilmiş yoğurtların rengi, kokusu, tadı ve kıvamı doğal olmalı, kirlenmiş, iyi fermente olmamış, küflenmiş, acımsı, ekşimsi ve kıvamı sulu olmamalıdır. Kendisine has hafif ekşimsi tat ve hoş kokuda olmalı, dipte tortu bulunmamalı, içinde veya kaymak tabakası altında ve üstünde yoğurt suyu ayrılması, gaz oluşumu gösteren guddeler bulunmamalıdır. Görülebilir kirlilik ve renk değişikliği olmamalıdır.
9. Yoğurtta peroksidaz deneyi negatif sonuç vermelidir.
10. Süzme yoğurtlarda en çok %70 su, 100 gramından 2,5 gr süt yağı olmalıdır. Süzme yoğurtlarda, tuz ve yağ dışında süt kuru madde 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.
11. Meyveli yoğurtlarda meyve miktarı en az % 6 olmalıdır. Ancak; meyve suyunda sitrik asit cinsinden ağırlıkça en az % 2,5 oranında titre edilebilir asit bulunduran meyveler ve tropik meyve ilaveli yoğurtlarda bu oran en az % 2 olmalıdır.
12. Meyveli yoğurtlar 100-125 gramlık paketler halinde teslim edilecektir.

13. Yoğurtlar, niteliklerini bozmayacak ve insan sağlığına zarar vermeyecek kaplar içerisinde yapılıp, satılacaktır. Yoğurt kaplarının ağızları içlerine toz, toprak ve benzeri girmesini engelleyecek biçimde, sağlığa zararsız plastik malzemeden yapılmış ve bir kez kullanılacak kapak ile örtülmesi zorunludur. 200 gramlık yoğurtların ise tek kullanımlık güvenlik folyosu ile kaplandıktan sonra üzerine kapak örtülmesi gerekmektedir.
14. Yoğurt kaplarının üzerine, yoğurdun yağ durumu, yapıldığı sütün türü, yapıldığı yer, üretici firmanın adı, adresi, varsa tescil edilmiş markası, gün, ay ve yıl olarak yapım tarihi açıkça yazılı bir etiket yapıştırılması ya da yoğurdun üzerine örten kapakta bunların belirtilmesi ambalajlı satılıyorsa yoğurdun net miktarı yazılmalıdır. Bu bilgiler kapakta bulunuyorsa, kabın üstünde yapımçı firmanın belirtilmesi gerekmektedir.
15. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğindeki gibi olacaktır.
16. Yoğurtlar en fazla +4°C'de olmalıdır. Frigofirik araçlarda getirilmelidir.
17. Taşıma Türk Gıda Kodeksi yönetmeliğine uygun olarak yapılmalıdır.
18. Aksi belirtilmedikçe Kase yoğurtlar 200 gr'lık ambalajlarda, Kova yoğurtlar 10 kg'lık ve/veya 20 kg'lık ambalajlarda, süzme yoğurtlar 3 kg'lık, 5 kg'lık ve/veya 10 kg'lık ambalajlarda ve meyveli hazır yoğurtlar ise 100-125 gr'lık ambalajlarda getirilecektir.
19. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan yoğurtlar yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
20. Tüm ürünler Muayene Komisyonunun beğeneceği evsaf ve lezzete olacaktır. Beğenilmeyen ürünler alınmayacaktır.

KAYMAK / KREMA

1. Tüm ürünler Türk Gıda Kodeksi Krema ve Kaymak Tebliği mikrobiyolojik değerlerine, tanımlarına, ürün özellik ve bileşenlerine uygun olmalıdır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun ve tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
2. Kendine has, tat, renk ve kokusu olan, taze ürün olmalıdır.
3. Yabancı tat, madde ve koku bulunmamalıdır. Acılaşmış, küflenmiş, bozuk olmamalıdır.
4. Krema pastörize veya UHT olacaktır.
5. 1 lt'lik (1/1) kapalı ambalajlar içerisinde teslim alınacaktır.
6. Kuruluş tarafından kullanılacak tarife göre; ağırlıkça en az %18 süt yağı içeren krema veya ağırlıkça en az %45 süt yağı içeren tam yağlı krema istenecektir.
7. Kaymağın süt yağı oranı ağırlıkça en az %60 olmalıdır. 200 gr'lık orijinal paketlerinde getirilmelidir.
8. Kremada ve kaymakta gıda katkı maddeleri yönetmeliğince konulması kabul edilen maddeler dışında hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.
9. Gıda Üretim İzin belgesi ile üretim ve son kullanma tarihlerinin bulunmasına özellikle dikkat edilecektir.
10. Ambalajların üzerinde, firmanın ticari unvanı, kısa adı, adresi, varsa tescilli markası, seri veya parti veya seri kod numarası, malın adı, sınıfı, tipi, çeşidi, net ağırlığı, süt yağı oranı, imal tarihi (gün, ay, yıl olarak) ve son kullanma tarihi veya raf ömrüne ait bilgiler silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılı veya basılı olacaktır.
11. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan kaymak ve kremalar yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.

12. Tüm ürünler Muayene Komisyonunun beğeneceği evsaf ve lezzete olacaktır. Beğenilmeyen ürünler alınmayacaktır.

BARDAK AYRAN (200 ml)

1. Tüm ürünler Türk Gıda Kodeksi Fermente Süt Ürünleri Tebliği mikrobiyolojik değerlerine, yoğurt ve ayran için yağ oranları ve ürün özelliklerine uygun olmalıdır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun ve tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
2. Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Ayran sıvı halde ve homojen olmalı, rengi, tadı, görünüşü ve kıvamı doğal olmalıdır. İyi fermente olacaktır. Pastörize sütten imal edilen ayranlar günlük olacaktır.
3. Kuruluş ihtiyacına göre tam yağlı/yağlı (süt yağı $\geq$ % 1,5), yarım yağlı (% 1,2 > süt yağı $\geq$ % 0,8) veya yağsız (süt yağı $\leq$ % 0,5) ayran getirilecektir.
4. Gözle görülebilir kirlilik belirtisi ve renk değişikliği olmamalıdır, yabancı tat ve koku hissedilmemelidir. Ayranlar kirlenmiş, iyi fermente olmamış, acımış, kıvamı bozuk olmayacaktır.
5. Ayranlar en fazla +4°C'de olmalıdır. Taşıma sırasında frigofrik kapalı araçlar kullanılmalıdır.
6. Ayranın, niteliklerini bozmayacak ve insan sağlığına zarar vermeyecek ambalajlar içerisinde getirilecektir.
7. Ayran ambalajları bardak formunda ve 200 ml'lik olmalıdır.
8. İçlerine toz, toprak vb. girmeyecek biçimde, sağlığa zararsız plastik maddelerden yapılmış ve üründen etkilenmeyen, sızdırmaz olarak kapatılabilen, bir kez kullanılacak bir kapak ile örtülmesi zorunludur.
9. Ayranlar istenildiğinde tuzsuz olarak getirilecektir.
10. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğindeki gibi olacaktır. Ayran ambalajlarının üzerine, yağ oranı (%(m/m) olarak), net miktarı (en az ml veya L olarak) yapıldığı sütün türü, tuz oranı(%(m/m) olarak), yapıldığı yer, üretici firmanın adı, adresi, tescil edilmiş markası, gün, ay ve yıl olarak üretim ve son kullanma tarihi açıkça yazılı tek bir etiket yapıştırılması ya da ayranın üzerini örten kapakta bunların belirtilmesi, ambalajlı satılıyorsa ayranın net miktarı yazılmalıdır. Bu bilgiler kapakta bulunuyorsa, kabın üstünde yapımcı firmanın belirtilmesi gerekmektedir.
11. Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Taşıma ve Depolama Bölümü'nde yer alan kurallara uygun olacaktır. Bu kurallara ek olarak bu ürünler tüketiciye ulaşana kadar 4 – 6°C arasında depolanacak ve muhafaza edilecektir.
12. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ayran yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
13. Tüm ürünler Muayene Komisyonunun beğeneceği evsaf ve lezzete olacaktır. Beğenilmeyen ürünler alınmayacaktır.

KEFİR

1. Tüm ürünler Türk Gıda Kodeksi Fermente Süt Ürünleri Tebliği mikrobiyolojik değerleri için yağ oranları ve ürün özelliklerine uygun olmalıdır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun ve tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
2. Kefir: Fermentasyonda spesifik olarak Lactobacillus kefiri, Leuconostoc, Lactococcus ve Acetobacter cinslerinin değişik suşları ile laktozu fermente eden (Kluyveromyces marxianus) ve etmeyen mayaları (Saccharomyces unisporus, Saccharomyces

- cerevisiae ve *Saccharomyces exiguus*) içeren starter kültürler ya da kefir tanelerinin kullanıldığı fermente süt ürünü olmalıdır.
3. Kefir sıvı halde ve homojen olmalı, rengi, tadı, görünüşü ve kıvamı doğal olmalıdır. İyi fermente olmalıdır.
 4. Tam yağlı olmalıdır.
 5. Gözle görülebilir kirlilik belirtisi ve renk değişikliği olmamalıdır, yabancı tat ve koku hissedilmemelidir. Kefirler kirlenmiş, iyi fermente olmamış, acımış, kıvamı bozuk olmayacaktır.
 6. Kefirler Maksimum +4°C'de olmalıdır. Taşıma sırasında frigofrik kapalı araçlar kullanılmalıdır.
 7. Kefirin niteliklerini bozmayacak ve insan sağlığına zarar vermeyecek ambalajlar içerisinde getirilecektir. Kefir ambalajları 250 ml-275 ml'lik olmalı, içlerine toz, toprak vb. girmeyecek biçimde, sağlığa zararsız plastik maddelerden yapılmış ve üründen etkilenmeyen, sızdırmaz olarak kapatılabilen, bir kez kullanılacak bir kapak ile örtülmesi zorunludur.
 8. Kuruluşun talebi doğrultusunda sade veya meyveli ürünler sipariş verilecektir.
 9. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğindeki gibi olacaktır. Kefir ambalajlarının üzerine, yağ oranı (%(m/m) olarak), net miktarı (en az ml veya L olarak) yapıldığı sütün türü, net miktarı, yapıldığı yer, üretici firmanın adı, adresi, tescil edilmiş markası, gün, ay ve yıl olarak üretim ve son kullanma tarihi belirtilmesi gerekmektedir.
 10. Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Taşıma ve Depolama Bölümü'nde yer alan kurallara uygun olacaktır. Bu kurallara ek olarak bu ürünler tüketiciye ulaşana kadar 4 – 6°C arasında depolanacak ve muhafaza edilecektir.
 11. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürünler yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
 12. Tüm ürünler Muayene Komisyonunun beğeneceği evsaf ve lezzete olacaktır. Beğenilmeyen ürünler alınmayacaktır.

TEREYAĞI

1. Tüm ürünler Türk Gıda Kodeksi Tereyağı, Diğer Süt Yağı Esaslı Sürülebilir Ürünler ve Sadeyağ Tebliği mikrobiyolojik değerlerine, tanımlarına ve ürün özelliklerine uygun olmalıdır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun ve tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
2. Tereyağı: Ağırlıkça en az %80, en fazla %90 oranında süt yağı, en fazla %2 oranında yağsız süt kuru maddesi ve en fazla %16 oranında su içeriğine sahip olacaktır.
3. Kendine has, renk, kokusu olmalıdır. Tat ve kokusu hoş olmalıdır.
4. Yabancı madde, tat ve koku bulunmaz. Acılaşmış, bozuk olmamalıdır. Herhangi bir katkı ögesi içermeyecektir.
5. 1 kg'lık ambalajlar içerisinde teslim alınacaktır.
6. Gıda Üretim İzin belgesi ile üretim ve son kullanma tarihlerinin bulunmasına özellikle dikkat edilecektir.
7. Ambalajların üzerinde, firmanın ticari unvanı, kısa adı, adresi, varsa tescilli markası, seri veya parti veya seri kod numarası, malın adı, sınıfı, tipi, çeşidi, net ağırlığı, imal tarihi (gün, ay, yıl olarak) ve son kullanma tarihi veya raf ömrüne ait bilgiler silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılı veya basılı olacaktır.

8. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan tereyağlar yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
9. Tüm ürünler Muayene Komisyonunun beğeneceği evsaf ve lezzete olacaktır. Beğenilmeyen ürünler alınmayacaktır.

TÜM PEYNİRLER (ORTAK ÖZELLİKLER)

1. Peynirler yürürlükte olan “Türk Gıda Kodeksi peynir Tebliğ” ve “Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği” özelliklerine ve Ek-1 Süt Ürünlerine Ait Mikrobiyolojik Değerlere uygun olacaktır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun, tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
2. Ürünler piyasada satılan en iyi cins, 1. Kalite ve yeni üretim olacaktır.
3. Muayene bakılarak, koklanarak, tadılarak yapılır. Tüm ürünler Muayene Komisyonunun beğeneceği evsaf ve lezzete olacaktır. Lezzeti beğenilmeyen ürünler alınmayacaktır.
4. Mamullerin hiçbirinde boya kullanılmamalıdır.
5. Üretici firmanın “Gıda Sicil ve Gıda Üretim İzni” belgesi olmalıdır.
6. Ambalajı ürünü taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır. Orijinal ambalajlarda teslim edilmelidir. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğindeki gibi olacaktır. Tenekeler üzerinde firmanın adı, adresi, varsa tescilli markası, malın adı, tipi, sınıfı, parti ve seri numarası, net ağırlığı, tam yağlı ibaresi, tuzlu/tuzsuz ibaresi, imalat tarihi, son kullanma tarihi (gün/ay/yıl olarak) veya raf ömrü yazılı olmalıdır.
7. Tüm ürünler maksimum +4 C°’de olmalıdır.
8. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olarak ve frigofirik araçlarla yapılmalıdır.
9. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürünler yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
10. Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olacak şekilde yapılmalıdır.
11. Bu teknik şartnamede belirtilmeyen hususlar yönünden Türk Gıda Kodeksi hükümleri geçerli olacaktır.

BEYAZ PEYNİR (YAĞLI TUZLU / TUZSUZ / EZİNE)

1. Beyaz peynir, Türk Gıda Kodeksine uygun çiğ sütlerin imalat tekniğine göre işlenmesi ve olgunlaştırılması sonucu elde edilen kendine has şekil, renk, koku, tat ve aroması olan peynirdir. Safi inek sütünden yapılmış ve diğer herhangi bir süt katılmış olmamalıdır.
2. Birinci sınıf yağlı peynirlerden olmalıdır. Düzgün, pürüzsüz, lekesiz kesitli, parlak beyaz, homojen, bozulmamış kalıplar halinde olmalıdır. Peynirlerin içi ve dışı beyaz olacaktır.
3. Acı, ekşi, küflü, fena kokulu ve sünger gibi delikli olmayacaktır. Delik bulunduğu anda ise delikler kalıp içerisinde homojen dağılmış olmalı, irili ufaklı ve dağınık delikler bulunmamalıdır.
4. Fazla sert veya yumuşak olmamalıdır.
5. Tenekelerde kâfi miktarda salamura bulunmalıdır.
6. Peynirlerin içerisinde ağırlaştırıcı antiseptik bir madde bulunmamalıdır.

7. Peynirler kuru madde üzerinden tuzu aşırı miktarda olmayacaktır.
8. Dilimlendiğinde dağılıp, parçalanmamalıdır. Peynir kalıpları ayrılmayacak şekilde birbirine yapışmış, yumuşamış, ezilmiş olmayacak ve dağılmayacaktır. Muayenesi için parmakları kapalı elle kalıbın yüzüne hafifçe bastırılınca gömülme ve dağılma olmayacaktır. Peynirler elle ezildiğinde pütürsüz dağılmalıdır.
9. Beyaz peynirler hiç kullanılmamış temiz, passız, peynir kalitesini bozmayacak, hiçbir şekilde sızıntı yapmayacak şekilde kapatılmış olan ve Türk Gıda Kodeksine uygun tenekelerden alınır.
10. Beyaz peynir alımında kutu üzerinde belirtilen süzme ağırlık esas alınacaktır.
11. Peynir tenekeleri açıldığında malaşlı (Mantarlaşmış) olmayacaktır.
12. Tuzsuz peynir kuruluşun sipariş ettiği miktar ve günlerde (Haftada iki kez) fiberglas kap içinde kendine has suyu ile (miktar net ağırlık olarak hesaplanır) üzeri kalın paket kâğıdı veya kalın naylon ile kapalı olarak veya vakumlu ambalajlarda kalıplar halinde getirilir. Diğer özellikler beyaz peynir ile aynıdır.
13. Peynir 1 - 5 kg ,17 – 18 kg'lık miktarlarda ambalajlanmış olmalıdır.

BURGU PEYNİR / DİL PEYNİRİ / ÇEÇİL PEYNİRİ / ÖRGÜ PEYNİR / GRAVYER PEYNİR / HELLİM PEYNİR

1. Birinci sınıf peynir olmalıdır.
2. Kendine özgü, homojen, kendine has görünüşte ve tatta olmalıdır.
3. Fazla sert veya yumuşak ve kötü koku olmamalıdır.
4. Her peynir kendi cinsine has özellikleri taşımalıdır.
5. Peynir içerisinde kesinlikle yabancı madde, süte ait olsa dahi yanık parçalar olmamalıdır.
6. Peynir çeşitleri, 250 gr / 300gr / 350 gr / 500gr / 1 kg / 4 kg / 5 kg'lık temiz, peynir kalitesini bozmayacak, hiçbir şekilde sızıntı yapmayacak şekilde kapatılmış olan vakumlu ambalajlarda teslim alınır.

KAŞAR PEYNİRİ

1. Kendine özgü tat, renk olmalı, kötü koku olmamalıdır.
2. Görünüşü mükemmel olmalı, kesinlikle süngerleşmiş, delikler olmamalıdır.
3. Kabuk rengi beyaz sarımtırak olmalıdır. Temiz ve parlak olmalıdır. Kumlu, kaba, sert veya çok yumuşak ve küflü olmamalıdır.
4. Tuz miktarı 100 gram kuru maddede en az %2,5 en çok %6 olmalıdır.
5. Kaşar peynirleri yapım tarihlerinden 60 günden az olmamak üzere olgunlaşma süresinin bitimine kadar 4-10°C de bekletilmelidir.
6. 1 kg / 1,5 kg / 2 kg'lık vakumlu ambalajlarda olmalıdır.
7. Kaşar peynirler eritme peynir olmayacaktır.
8. Eritme peyniri kesinlikle alınmayacaktır.
9. Kaşar peynir lezzet testinin yanı sıra erime testine tabi tutulacaktır. İstenilen erime kapasitesine sahip peynirler kabul edilecektir.

LOR PEYNİRİ (TUZSUZ)

1. Birinci sınıf tuzsuz lor peyniri olmalıdır.

2. Kendine özgü, parlak beyaz, homojen, kendine has görünüşte ve tatta olmalıdır.
3. Fazla sert veya yumuşak ve kötü koku olmamalıdır.
4. Peynir içerisinde kesinlikle yabancı madde, süte ait olsa dahi yanık parçalar olmamalıdır.
5. Tuzsuz lor peynir hiç kullanılmamış temiz, passız, peynir kalitesini bozmayacak, hiçbir şekilde sızıntı yapmayacak şekilde kapatılmış olan tenekelerde veya vakumlu ambalajlarda teslim alınır.
6. Peynir ambalajında “Tuzsuz” ibaresi bulunmalıdır.

TULUM PEYNİRİ

1. Tulum peyniri Türk Gıda Kodeksine uygun, çiğ sütün veya bunların karışımlarının pastörize edilmesinden sonra veya pastörize sütün tekniğine uygun olarak işlenmesi, işlem sırasında katkı maddelerinin ilave edilmesi ve olgunlaştırılması sonucu elde edilen mamuldür.
2. Katkı maddesi, tulum peynirine katılmasına müsaade edilen miktarda olmalıdır.
3. Duyu özellikleri ve tuz oranına göre birinci sınıf olmalıdır.
4. İhtiva ettiği süt yağı miktarına göre tam yağlı olmalıdır.
5. Kendine has yağlı görünüş, renk, koku, tat ve aromada olmalı ve küflü görünümde olmamalıdır.
6. Tulum peyniri üretim tarihinden en az 90 günlük bir olgunlaşma süresinden sonra arz edilir.
7. 300gr / 350 gr / 500gr’lık vakumlu orijinal ambalajlarda teslim alınacaktır.
8. Bidon ürünler kabul edilmeyecektir.

12. EL YAPIMI ÜRÜNLER GRUBU

MANTI

1. Piyasadaki iyi cins ve 1. Kalite ürünlerden olacaktır. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.
2. Manti içerisinde %100 dana eti olacaktır. Soya ve soya bazlı ürünler bulunmayacaktır.
3. Manti büyüklüğü kuruluşun isteğine göre yapılacaktır.
4. Mantılar el mantısı olarak yapılacaktır.
5. Mantılar birbirine yapışmış ve şekilleri bozulmuş olmayacaktır.
6. Pişirildiğinde dağılmamalıdır.
7. Temiz, sağlam, insan sağlığına zararsız ve gıda ile temas edebilir ambalaj içerisinde teslim edilecektir
8. Soğuk hava zinciri kırılmamış olacaktır.
9. Ambalajının üzerinde net ağırlığı ve üretim tarihi belirtilecektir.
10. Hazırlanıp, Muayene Komisyonu tarafından lezzeti ve evsafı beğenildiği takdirde teslim alınacaktır.
11. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olacaktır.

BAKLAVA

1. Piyasanın en iyi cins ve 1. kalite ürünleri olacaktır.

2. Kendine has çıtır dokusu, tadı ve kokusu olmalıdır.
3. Isırıldığında aşırı sert bir dokuya sahip olmamalıdır.
4. İçinde yabancı madde ve koku olmamalıdır.
5. Baklavalar 1.sınıf baklavalık un ile yapılmış olmalıdır.
6. Tatlı üretiminde yapay tatlandırıcı ve glikoz şurubu kullanılmamalıdır.
7. Tatlılarda kullanılan yağ kokusuz olmalıdır. Sade yağ veya tereyağ ile yapılmış olmalıdır.
8. Baklava Cevizli olacaktır.
9. İyi pişmiş ve dilimlenmiş, lezzetli, şurup miktarı normal, bol cevizli olmalıdır.
10. Baklavanın kişi başı porsiyon miktarı ortalama 125 gr'dır. Üç veya dört dilim baklava 1 porsiyon olacak şekilde dilimlenmiş olmalıdır.
11. Şurupları şekerlenmemiş, tepsilerdeki miktarları standart ve üstü ambalajlanmış olarak getirilmelidir.
12. Tepsilerin tabanlarının birbirine temas etmesini engelleyecek çıtalar bulunmalıdır.
13. Baklavanın getirildiği aracın tatlı taşımaya ve temizlik kurallarına uygun olması gerekmektedir.
14. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğine göre olacaktır.
15. Ürünler; Muayene Komisyonunun beğeneceği evsaf ve lezzete olacaktır. Beğenilmeyen ürünler alınmayacaktır.
16. Numuneden farklı gelen baklavalar yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.

PEYNİRLİ SU BÖREĞİ

1. Börek yapımında 1.sınıf ekstra böreklik veya baklavalık un kullanılacak, peynir ve kullanılacak diğer malzemeler "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği" kriterlerine uygun olacaktır.
2. Börekte 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.
3. Kullanılan nişasta 1. 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.
4. Su Böreğinde kullanılacak yağlar mutlaka birinci kalite olacaktır. Kullanılan yağın %30'u tereyağı olacaktır. Tereyağı esansı ve benzeri gibi katkı maddeleri kullanılmayacaktır. Kullanılan yağlar kendine özgü kokusunu tadını korumuş olmalı, yanmış yağ kokusu içermemeli, yabancı koku çekmemiş olmalıdır.
5. Börekler peynirli ve maydanozlu olacaktır.
6. Böreklerde kullanılan beyaz peynir 1. Sınıf olacaktır. Parlak, beyaz renkte, hoş tat ve kokuda olacaktır.
7. Kullanılan yumurta taze olacaktır. Hava boşluğu 1 cm'den fazla olan yumurtalar kullanılmayacaktır.
8. Börek için kullanılan yardımcı diğer malzemeler insan sağlığına uygun özelliklerde olacaktır.
9. Böreklerin iç malzemeleri yeterli miktarlarda ve her yere eşit ve dengeli yayılmış biçimde olacaktır.

10. Börekler altı ve üstü iyi pişmiş, hamurlaşmamış, yanmamış, her tarafı eşit kalınlıkta, eşit büyüklükte kesilmiş, taze ve günlük hazırlanmış olacaktır.
11. Böreklerde bekleme ve pişirme hatasından kaynaklanan ekşi koku ve nemlenip ıslanma durumu olmayacaktır.
12. Börekler Muayene Komisyonu'nun beğeneceği evsaf ve lezzete olacaktır. Beğenilmeyen ürünler kesinlikle alınmayacaktır.

ZEYTİNYAĞLI YAPRAK SARMASI

1. Sarmada kullanılacak yapraklar 1. Sınıf kalitede ve damarsız olacaktır.
2. Yaprak sarmasının kendine has ve kokusu olmalıdır.
3. Sarma içinde kullanılacak bütün malzemeler 1.sınıf kalitede olmalıdır. İçinde dolmalık pirinç, zeytinyağı, domates, kuru soğan, sarımsak, kuru nane olmalıdır.
4. Acı olmayacaktır.
5. Yaprak sarmasının bir tanesinin ağırlığı ortalama 10-15 gr gelmelidir.
6. Kart yapraklarla yapılmış sarmalar ve içi aşırı pişirilerek kendine has özelliğinin kaybetmiş ürünler kabul edilmeyecektir.
7. Yaprak sarmaları Muayene Komisyonu'nun beğeneceği evsaf ve lezzete olacaktır. Beğenilmeyen ürünler kesinlikle alınmayacaktır.

13. YUFKA / TEL KADAYIF GRUBU

YUFKA

1. Yufkalar, ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır.
2. 1. sınıf undan usulüne göre, itinalı bir şekilde hazırlanıp, pişirilmiş olacaktır.
3. Yufkalar, kendine has homojen renkte olmalı, kokuda, lezzette, renkte, sağlam, bütün, taze görünüşlü, birbirine yapışmamış olmalıdır.
4. Herhangi bir yabancı madde, yabancı tat ve koku hissedilmemelidir.
5. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.
6. Küflenmiş, kirlenmiş, herhangi bir surette tegayyür etmiş, kurt, böcek ve diğer parazitleri ve aksamını havi veya bunlar tarafından yenmiş olmamalı, içinde fare pisliği, hayvan gübresi, çuval döküntüsü, kıl ve ip parçası ve benzerleri gibi cisimleri ihtiva etmemelidir.
7. Yufkaların, ezilmiş, yanmış, ekşimiş, küflenmiş, hamurlaşmış, birbirine yapışmış, bayatlamış, parçalanmış, nem almış, kirlenmiş ve benzeri istenmeyen görünümde, tatta, kokuda olanları kabul edilmeyecektir.
8. Yufkaların içlerinde karışmamış halde un, tuz, katkı maddeleri ve bunların topakları ile yabancı madde bulunmamalıdır.
9. Yufkaları boyamak veya suni boyalı hammaddeler kullanmak, suni tat verici maddeler veya muhafaza maddeleri katmak, her ne amaçla olursa olsun kimyasal bir madde ile muamele etmek yasaktır.
10. 1 kilogramda 6 adet yufka olacaktır.
11. Yufkalar taze ve günlük olacaktır.
12. El açması yufkalar alınacaktır.
13. Teslimde ve pişmeden önce herhangi gayri tabi lezzet, ekşilik, koku ve acılık hissedilmeyecektir.
14. Hazırlanıp, Muayene Komisyonu tarafından lezzeti ve evsafı beğenildiği takdirde

teslim alınacaktır.

15. Üretici firmanın “Gıda Sicil ve Gıda Üretim İzni” belgesi olmalıdır.
16. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olacaktır.
17. Ambalajları, gıda ile temas edebilir, tek kullanımlık, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb. olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma koşullarına dayanıklı olmalıdır. Ambalajının üzerinde net ağırlığı ve üretim tarihi belirtilecektir.
18. Teslim edilen partideki yufkalar, tazelik, boy ve kullanılan malzeme bakımından tek bir örnek olmalıdır.
19. Gazete kağıdına veya kullanılmış ambalaja sarılarak getirilen ürünler kabul edilmeyecektir.

TEL KADAYIF

1. Kadayıf, ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır.
2. Kadayıf, kendine has homojen renkte olmalı, kokuda, lezzette, renkte, sağlam, bütün, taze görünüşlü, birbirine yapışmamış olmalıdır.
3. Tabii olmayan fena koku, lezzet, acılık ve anormal ekşilik bulunmamalıdır.
4. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.
5. Küflenmiş, kirlenmiş, herhangi bir surette tegayyür etmiş, kurt, böcek ve diğer parazitleri ve aksamını havi veya bunlar tarafından yenmiş olmamalı, içinde fare pisliği, hayvan gübresi, çuval döküntüsü, kıl ve ip parçası ve benzerleri gibi cisimleri ihtiva etmemelidir.
6. Kadayıfların, ezilmiş, yanmış, ekşimiş, küflenmiş, bayatlamış, kirlenmiş, birbirine yapışmış, hamurlaşmış ve benzeri istenmeyen görünümde, tatta, kokuda olanları kabul edilmeyecektir.
7. Kadayıfların içlerinde karışmamış halde un, tuz, katkı maddeleri ve bunların topakları ile yabancı madde bulunmamalıdır.
8. Kadayıfları boyamak veya suni boyalı hammaddeler kullanmak, suni tat verici maddeler veya muhafaza maddeleri katmak, her ne amaçla olursa olsun kimyasal bir madde ile muamele etmek yasaktır.
9. Tel Kadayıflar yufka kesmesi olmayacaktır. Özel dökme kadayıf olacaktır.
10. Hazırlanıp, Muayene Komisyonu tarafından lezzeti ve evsafı beğenildiği takdirde teslim alınacaktır.
11. Üretici firmanın “Gıda Sicil ve Gıda Üretim İzni” belgesi olmalıdır.
12. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olacaktır.
13. Ambalajları, gıda ile temas edebilir, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb. olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma koşullarına dayanıklı olmalıdır. Ambalajının üzerinde net ağırlığı ve üretim tarihi belirtilecektir.
14. Teslim edilen partideki kadayıflar, tazelik ve kullanılan malzeme bakımından tek bir örnek olmalıdır.
15. Gazete kağıdına veya kullanılmış ambalaja sarılarak getirilen ürünler kabul edilmeyecektir.

14. YAŞ SEBZE VE MEYVE GRUBU

TÜM YAŞ SEBZE VE MEYVE ÜRÜNLERİ

1. Meyve ve sebzelerin tümü piyasada satılan iyi cins, 1.sınıf kalitede olacaktır.
2. Ambalajlar taşıma süresine taze sebze ve meyveleri iyi bir durumda tutacak ve zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kuru, kokusuz, plastik, mukavva ve diğer uygun materyalden hazırlanmış olmalıdır. Ambalajlar kasa, tabla, sepet ve benzeri şekillerde olup, kuruluşun aksine bir isteği bulunmadıkça 80x120cm veya 100x120cm boyutlara uygun ölçülerde olmalıdır.
3. **Ahşap (tahta)** kasalar kabul edilmeyecektir.
4. Ambalajlar ürüne zarar vermemelidir. Ambalaj üzerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep, boya ve etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zambak toksik veya insan sağlığına zararlı olmamalıdır. Basılı kağıt kullanıldığında yazılı yüzün dışı gelmesine ve ürüne değmemesine dikkat edilmelidir.
5. Ambalajların içinde yabancı madde bulunmamalıdır.
6. Meyve ve sebzelerin üretim ve taşınmasında her türlü temizlik ve hijyen şartlarına (temiz kasa ve arabalarda taşınması, personelin sağlıklı olması, eldiven ve önlük kullanması gibi) uyulacaktır. Araç ve personelle ilgili olarak dezenfeksiyon ve portör raporları muayene komisyonunca istenebilir.
7. Ambalajlar Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.
8. Sipariş edilen Tüm Ürünler getirilmesi istenildiği tarihte ve saatte mesai saatleri içerisinde Kuruluşa teslim edilecektir. Kuruluş idaresi teslim saatinde değişiklik yapma hakkına sahiptir. Beğenilmeyen ürünlerin yenileri saat 15:00'e kadar tekrar kuruluşa getirilecektir.
9. Malzemeler mutfak iase ambarına teslim edilecektir.
10. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olacaktır.
11. Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olacak şekilde yapılmış olmalıdır.
12. Bu teknik şartnamede belirtilmeyen hususlar yönünden Türk Gıda Kodeksi hükümleri geçerli olacaktır.
13. Tüm ürünler Muayene Komisyonunun beğeneceği evsaf ve lezzete olacaktır. Beğenilmeyen ürünler alınmayacaktır.
14. Çürümüş, bozulmuş, olgunlaşmamış ürünler kabul edilmeyecektir.

ARPAÇIK SOĞAN / KURU SOĞAN / KIRMIZI SOĞAN

1. Son sene mahsulü, piyasada satılan en iyi cins, temiz ve sağlam soğanlardan olacaktır.
2. Ezik, çürük, kesik, yumuşamış, pörsük, çamurlu, topraklı, don vurmış, gevşek, kokmuş, anormal gelişmeden ötürü şişkinleşmiş, sürgün vermiş ve ıslak olmayacaktır.
3. En azından iki dış kabuğu bulunacak, üzerinde kurumuş saplar bulunmayacaktır. Soğanlar sapsız olacaktır.
4. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış nem, yabancı madde bulunmayacaktır.
5. Filizlenmiş, filizi kırılmış olanlar Mart ve Nisan aylarında %3'e kadar yılın diğer aylarında içleri boşalmamış olmak kaydıyla filizlenmiş veya kırılmış soğan miktarı %2'yi geçmeyecektir.
6. Soğan çuvallarının orta kısmından çürük veya bozuk soğanların çıkması durumunda, çıkan miktar fire olarak düşülecektir.

7. Kusurlular hariç normal veya iyi vasıftaki soğanlardan alınacak gramaj analizinde soğanların tane ağırlığı 200 gramdan aşağı olmayacaktır.
8. Çuvallar içinde soğan kabukları bulunmayacak, bulunduğu taktirde yüklenici tarafından ayıklanacaktır.
9. İthal soğan olmayacaktır.
10. Kırmızı soğan (Mor Soğan / Balık Soğan) salkım demetler halinde teslim edilecektir.
11. Arpacık soğanlar yaklaşık 3 cm çapında, buğulama için uygun boyutlarda olacaktır. Çok küçük, tohumluk olanlar kabul edilmeyecektir. Kozalak/Kavurmalık/Yumru boyutlarında Muayene Komisyonu tarafından uygun görülenler kabul edilecektir.
12. Kuru Soğanların ambalajları file ile torba şeklinde olacak ve ağırlıkları 50 kg'ı geçmeyecektir.

ASMA YAPRAĞI (TAZE / SALAMURA)

1. Yapraklar yırtmaçlı ve kalın tüylü olmayacaktır.
2. Yapraklar yeni mahsul, Tokat yaprağı olacaktır.
3. Taze yaprakların rengi yeşil ve ince yapraklardan olacaktır.
4. Salamura yaprakların rengi sararmış ve ince olacaktır.
5. Salamuralar fazla tuzlu olmayacaktır.
6. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.

AYSBERG / KIVIRCIK / MARUL

1. Piyasada satılan iyi cins, bütün, sağlam, taze, körpe, temiz ve kuru ürünlerden olacaktır.
2. Toprak bulaşmış yapraklarından ayıklanmış, tohuma kaçmamış, yapraklarında haşere yeniği, don zararları ve fiziksel hasarlar bulunmayacak, acı olmayacak, dolgun olacaktır.
3. Kökü sararmış, dış yaprakları kesilmiş olmayacaktır.
4. Islak, çürük, ezik, tozlu, topraklı, çamurlu, pörsük, bayat, kartlaşmış, tohuma kaçmış, acı lezzetli ve yaprakları dağılmış olmayacaktır.
5. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık bulunmayacaktır.
6. Kökleri, dip yapraklara yakın ve düzgün şekilde kesilmiş ve ambalajlı olacaktır.
7. Her bir marulun ağırlığı 500 gr'dan aşağı olmayacaktır. Daha aşağı olduğu takdirde %3'e kadar ve son turfanda zamanında 300 gr'dan aşağı olmamak şartıyla %5'e kadar kabul edilir.
8. Kivircik salatalar göbekli olacaktır. Göbeği açık olanlar %10'a kadar aynen alınır.
9. Aysberg (Göbek) marulların kökleri kesilmiş ve göbek kısmı kapalı olacaktır. Islak çamurlu olmayacaktır.
10. Gereğinden fazla kullanılamayacak dış yaprak bulunmayacaktır. Bulunduğu takdirde tartım kilosundan fire olarak düşürülecektir.

BAL (HELVACI) KABAĞI

1. Piyasada satılan kabakların en iyi cinsinden ve yeni yıl mahsulü olacaktır.

2. Kabaklar bütün, temiz, sağlam, taze görünümlü, olgun, kabuk rengi kurşuni beyaz, et rengi sarıdan koyu turuncuya kadar değişen tonlarda olacak şekil bozuklukları ve üzerlerinde hiçbir özür bulunmayacaktır.
3. Kendine has doğal tatta olacaktır.
4. Çürümüş, donmuş, çözülmüş ve ezik olmayacaktır.
5. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık, yabancı madde bulunmayacaktır.
6. En düşük ağırlığı 10 kg civarında olacaktır. Bir parti içindeki en küçük ve en büyük kabaklar arasındaki fark 5 kg'ı geçmeyecektir.

BEYAZ LAHANA / BRÜKSEL LAHANA

1. Beyaz Lahana piyasada satılan iyi cins beyaz ve hafif yeşilimsi renkte taze ve olgun lahanalardan olacaktır. Bütün, temiz, sağlam, yaprakları gevşememiş, acılaşmamış ve çiçeklenme belirtileri göstermemiş olacaktır.
2. Kurtlanmış, ezik, bereli, böcekli, don vuruğu, tohumu kaçmış, dağılmış yapraklar halinde, çamurlu, çürük, donmuş ve kızarmış haşarat yenikli olmayacaktır.
3. Lahanalar top halinde olacaktır.
4. Beyaz lahananın sapları kellenin dibinden itibaren 5 cm'den fazla olmayacaktır.
5. Beyaz lahanaların ağırlığı en az 2 kg olacaktır.
6. Beyaz lahanaların yemek yapmaya elverişli olmayan kalın üst yaprakları alınmış olacaktır. Havalarda lahanaları donduracak derecede soğuk olduğu aylarda (Aralık-Ocak-Şubat) soğuktan muhafaza kastı ile % 10 fire düşmek şartıyla lahanalar dış kabukları ile birlikte teslim edilebilir.
7. Lahanaların göbek kısmı kapalı olacaktır.
8. Kuruluş ihtiyacına göre sarmalık veya yemeklik olarak sipariş verecektir.
9. Sarmalık lahanalar sarmaya uygun olacak şekilde iri ve ince yapraklı olacaktır. Yemeklik lahanalar sarmalık olarak kabul edilmeyecektir.
10. İkmalin aksamaması ve ihtiyacın karşılanabilmesi için bu gibi hallerde yüklenici fireyi nazara alarak miktarda % 10 fazla getirerek muayeneye arz etmek mecburiyetindedir.
11. Brüksel lahanası; iyi cins, açık yeşil, yeşil renkte, taze, temiz, sağlam cinslerden olacak, şeffaf plastik ambalajlarda üzeri jelatinlenmiş olarak gelecektir.
12. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık, yabancı madde bulunmayacaktır.

BROKOLİ / KARNABAHAAR

1. Piyasada satılan iyi cins ürünlerden olacaktır.
2. Karnabahar; beyaz veya sarımsı renkte, top halinde ve çiçekleri sağlam, sıkı ve esmerleşmemiş olacaktır.
3. Karnabaharların sapları çiçek kısmından dışa doğru üstüne gelen yaprak dibinden itibaren tamamen kesilmiş olacaktır.
4. Yaprakların üst uçları çiçek kısımları açıkta bırakacak şekilde kesilmiş olacaktır.
5. Rengi hafifçe de olsa koyulaşmış, kartlaşmış, kurtlanmış, çürük, beyaz çiçeği az, yeşil yaprağı ve kökü çok karnabaharlar alınmayacaktır.
6. Tamamen dağılmış, donmuş, çürümüş, fena kokulu, çamurlu, pörsük, bayat, ezik, böcekli ve iyi vasıfta olmayan karnabaharlar alınmayacaktır.
7. Karnabaharların üzerinde sebzenin üstünü örten tek kattan başka yaprak bulunmayacaktır.

8. Karnabahar ve Brokolilerin sap kısmı 5 cm'yi geçmeyecektir. 5 cm'den fazla olan sap kısımları teslim alınmayacaktır.
9. Karnabaharlar arasında tesadüf edilebilecek, çiçeği kısmen dökülmüş ve dağılmış olanlar, dağınık ve dökülmüş kısımları, göbek kısmının 1/5 (beşte birini) aşmamak ve bozuk olmamak şartıyla %5 (yüzde beş)'e kadar kabul edilir.
10. Brokoli için karnabahar ile aynı özellikler geçerli olup aynı zamanda brokoli kendine has renkte, sararmamış ve taze görünümlü gelecektir.

TAZE BİBER (ÇARLİSTON BİBER / DOLMALIK YEŞİL BİBER / DOLMALIK KIRMIZI BİBER / KIRMIZI KAPYA BİBER / KÖY BİBERİ)

1. Piyasada mevsimine göre satılan, bütün, sağlam, temiz, iyi gelişmiş, iyi nitelikte, sıkı yapılı, olgun, çeşidine normal renk ve şeklinde, özürsüz, iyi cins, taze ve körpe biberlerden olacaktır.
2. Çürük, buruşuk, ezik, parçalanmış, vakti geçmiş, don veya doku zararı ve güneş yanıkları olmayacaktır.
3. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık ve yabancı madde bulunmayacaktır.
4. Sap kesilmişse sapın boyu 1 cm'den kısa olmayacaktır.
5. Dolmalık biberler iri boy olarak alınacaktır. Adedi 75 gr-100 gr olacaktır. Kalın etli dolmalık olacak, çapı en az 7-8 cm olacaktır. Acı olmayacaktır.
6. Dolmalık biberler kuruluşun isteğine göre yeşil veya kırmızı dolmalık biber olarak getirilecektir.
7. Çarliston biberler de iri boy alınacaktır. 15 cm'in altındaki biberler kabul edilmeyecektir. Diğer biberlerle karışmış bulunmayacak ve acı olmayacaktır.
8. Kırmızı biberler iri boy olacaktır. Gerekğinde dolmalık boyutta alınacaktır.
9. Sivri biber lüzumuna göre alınacaktır.
10. Köy biberleri tatlı ve orta-iri boy olacaktır. Küçük boylar teslim alınmayacaktır.

DEREOTU / MAYDANOZ

1. Piyasada satılan en iyi cinsten olacaktır.
2. Dış etkilerden zarar görmemiş, taze ve körpe görünümlü, solmamış, temiz, sağlam, iyi gelişmiş, bileşik yaprağın bütün yaprakcıkları tam çeşidine özgü renkte olacaktır.
3. Demetler halinde bağlanmış olacaktır.
4. Demetler içinde yabancı otlar bulunmayacaktır.
5. Sararmış, donmuş, çamurlu, benekli ve topraklı olmayacaktır.
6. Demetlilerin en küçüğü 200 gramdan az olmayacaktır.
7. Demetler arası ağırlık farkı 10 gramı geçmeyecektir.
8. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal ıslaklık ve yabancı madde bulunmayacaktır.

DOMATES (DOMATES – CHERRY DOMATES)

1. Piyasada mevsimine göre satılan, bütün, sağlam, temiz, taze görünümlü, olgun, kızarmış, şekil, görünüş ve gelişme bakımından çeşidin tipik özelliğine sahip, sık etli ve kusursuz olacaktır.

2. Ezik, çürük, küflü, çamurlu, topraklı, buruşuk, ıslatılmış, ekşimiş ve bozulmuş olmayacaktır.
3. Sap taraflarında yeşil sertlik bulunmayacaktır.
4. Yaz aylarında sarı ve yeşil miktarı % 2'den fazla olmayacaktır.
5. Bir domatesin ortalama ağırlığı 150 gr'dan daha küçük olmayacaktır.
6. Kuruluşun talebine göre çeri domateste alınabilecektir.
7. Kış aylarında mevsim icabı tamamen kızarıp olgunlaşmamış domates miktarı %5'e kadar alınır.
8. Nakliyeden mütevellit patlak ve ezikler, çürük, bozuk, küflü olmamak kaydıyla %1'i kadar alınır.
9. Domatesler temiz ve sağlam kasa içerisinde getirilecektir.
10. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık ve yabancı madde bulunmayacak, ambalajlı olacaktır.

HAVUÇ

1. Piyasada satılan iyi cins taze, körpe, sıkı yapılı, koflaşmamış, odunlaşmamış, sağlam, yan kök oluşturmamış, temiz ve çatlamamış havuçlardan olacaktır.
2. Ezik, çürük, donmuş, pörsümüş, parçalanmış, kurtlu, kurt yenikli, kararmış, buruşmuş, kartlaşmış, bayat, ıslak, çamurlu, yumuşak, topraklı bereli ve don zararları olmayacaktır.
3. Yenmeyecek sap, kök ve yapraklardan tamamen ayrılmış olacaktır.
4. Kırık havuçlar %2'ye kadar alınır.
5. Havuçların en kalın yeri 2 cm'den az ve 5 cm'den fazla olmayacak.
6. Boyları 20-25 cm civarında olacak, ağırlıkları 150 gr altında bulunmayacaktır.
7. Üzerinde yabancı madde bulunmayacaktır. Ambalajlı olacaktır.

İSPANAK / PAZI

1. Piyasada mevcut iyi cins ürünlerden, taze, yaprakları diri, renkleri yeşil olacaktır.
2. Sağlam, taze ve körpe, temiz, kök kısmı dip yapraklarının altından 1 cm'yi geçmeyecek şekilde kesilmiş olacaktır.
3. Sararmış, neşvünema bulaşmış, cılız, soğuktan donmuş, yaprakları yırtılmış, çiçeklenmiş, çürük, yanık, yatık, kızışmış, kartlaşmış, tohuma kaçmış, ıslatılmış olmayacaktır.
4. Aralarında yabancı yapraklar bulunmayacaktır.
5. Kökleri bir araya getirilerek demet edilmiş bir halde olacak, demetler içinde yabancı ve zehirli otlar bulunmayacaktır.
6. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık, yabancı madde bulunmayacaktır.
7. Köklerde kesinlikle çamur olmayacaktır. Çamurlu ürünler kesinlikle kabul edilmeyecektir.
8. Kuruluş ihtiyacına göre sarmalık veya yemeklik olarak sipariş verecektir.
9. Sarmalık pazılar sarmaya uygun olacak şekilde iri ve ince yapraklı olacaktır. Yemeklik pazılar, sarmalık olarak kabul edilmeyecektir.
10. Ispanaklar demet veya döküm halinde getirilecek, ancak döküm halinde getirilecek ıspanaklar uygun büyüklükte olacak, çok küçük olmayacaktır.

KABAK

1. Piyasada satılan iyi cins, taze, üstün nitelikte, düzgün şekilli, çekirdeklenmemiş, tazeliğini kaybetmemiş, sağlam, çeşidinin kendine özgü renginde, körpe kabaklardan olacaktır.
2. Çürük, buruşmuş, sararmış, pörsümüş, kartlaşmış, tohuma kaçmış, ezik, bozuk, ıslak ve çamurlu olmayacaktır.
3. Dolmalık kabaklar, dolmalık niteliğinde 17-22 cm yaklaşık 350 gram ağırlığında olacaktır. 300 gramdan küçük olmayacaktır.
4. Üzerinde hiçbir özür bulunmayıp temiz olacaktır.
5. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık ve yabancı madde bulunmayacak, ambalajlı olacaktır.

KEREVİZ

1. Piyasada satılan iyi cins kök kerevizlerden ve dolgun içli olacaktır.
2. Çamurlu, çürük, içi boşalmış, liflenmiş, donmuş, gevşemiş, ezik ve rengi kararmış olmayacaktır.
3. Kerevizlerin içi boşalmış olmayacaktır.
4. Köklerdeki püsküller ve üzerindeki yapraklar tamamen kesilecektir.
5. Kerevizlerin her biri 200 gramdan aşağı, 500 gramdan yukarı olmayacaktır.

KIRMIZI LAHANA

1. Piyasada satılan lahanaların iyi cinsinden, bütün, sıkı etli, temiz, sağlam, taze, pörsümemiş, odunlaşmamış, dondan zarar görmemiş, yaprakları dağılmamış, kartlaşmamış olacaktır.
2. Tohuma kaçmış, kurtlanmış, dağılmış yaprak halinde, çamurlu, çürük, donmuş, haşere yenikli olmayacaktır.
3. Taze göbeğini tam sarmış lahanalardan olacaktır.
4. Yan kökleri olmayacak, enine kesildiğinde içten dışa doğru bir ortak merkezli dairelere sahip olacak, kalın beyaz renkli damarlar görülmeyecektir.
5. Her bir lahananın ağırlığı tartıldığında 250 gramdan aşağı olmayacaktır.
6. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık, yabancı madde ve haşere yeniği bulunmayacak, ambalajlı olacaktır.

KIRMIZI PANCAR

1. Piyasada satılan iyi cins, içi ve dışı kırmızı renkli pancarlardan olacaktır.
2. Çürük, tüylü, pörsük, buruşmuş, kararmış, çamurlu, ıslak, kırışmış, kartlaşmış ve iç yapısı lifsi olmayacaktır.
3. Salatalarda kullanılmak üzere şekli düzgün, orta ve iri boy pancarlar teslim alınacaktır.

KUZU KULAĞI / ROKA / TERE / NANE / REYHAN / FESLEĞEN / BİBERİYE

1. Piyasada satılan en iyi cinsten olacaktır.
2. Demetler halinde bağlanmış olacaktır. Demetlerin tamamı aynı cins olacaktır.

3. Demetler içinde yabancı otlar bulunmayacaktır.
4. Sararmış, ıslak, çamurlu ve topraklı olmayacaktır.
5. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal ıslaklık ve yabancı madde bulunmayacaktır.
6. Demetler en alt yaprakcık ayırım noktaları bir araya gelecek şekilde yapılacaktır. Bu hizadaan itibaren yaprak sapı 5 cm'yi geçmeyecek şekilde, düzgün olarak kesilmiş olacak,
7. Roka / Tere / Nane / Reyhan / Fesleğen / Kuzu Kulağı 150 - 200 gr'lık demetler halinde olacaktır.
8. Biberiye 40 - 50 gr demetler halinde ve paketli olacaktır.

KÜLTÜR MANTARI

1. Taze kültür mantarları dış etkenlerden zarar görmemiş, günlük, tamamen beyaz renkte, en iri boyda, düzgün şekilli, diri, çok sıkı dokulu, sert, sağlam, bütün, olgun, temiz, taze görünüşlü, kendine has tat ve kokuda, beyaz renkte olacaktır.
2. Yumuşamış, gevşemiş, kararmış, parçalanmış, kurtlanmış, beyazlığını kaybetmiş, esmerleşmiş, küflenmiş, donmuş, ezik, çürük, kötü kokulu, çamurlu, topraklı, gübreli, buruşmuş, pörsük, böcekli, larvalı, kurtlu, kurt yenikli, kemirici izleri ve berelenmeler bulundurmayacaktır.
3. Mantarlar; iyi gelişmiş olacak, üzerinde parazit ve hastalıklarla, soğuktan oluşan zararlar bulunmayacaktır.
4. Üzerlerinde yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat içermeyecektir.
5. Üzerinde kimyasal veya organik gübre ve ilaç kalıntıları bulunmayacaktır.
6. Mantarlar birbirini ezmeyecek şekilde paketlenerek getirilecektir.
7. Teslim edilen partideki mantarlar çeşit, tip, sınıf, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olacaktır.
8. Mantarlar üzerinde kesinlikle toprak bulunmayacaktır. Tamamen temiz olarak teslim alınacaktır.

LİMON

1. Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins, sararmış, zamanında koparılmış, olgunlaşmış, bol sulu, ince kabuklu ve temiz limonlardan olacaktır.
2. Yeşil, ezik, küflü, çürümüş, kurumuş, donmuş, don çalığı çok, tabi özelliklerini kaybetmiş, kalın kabuklu olanlar alınmayacaktır. Mekanik etkenlerden oluşan yaralanmalar ve kapanmış olsa da büyük kesikler olmayacaktır.
3. Devamlı gramaj durumu Kasım ayının başından nisan ayı başına kadar, 100 adet limon ağırlığı 8,5 kg'dan ve her limonun ağırlığı 75 gr'dan aşağı olmayacaktır.
4. Yabancı tat ve koku, dış kısmında aşırı nem bulunmayacaktır.
5. Ambalajlı olarak sandıklarda diyagonal şekilde dizili olacaktır.

PATATES

1. Yeni sene mahsulü, piyasanın en iyi cins sarı patateslerinden, sağlam, temiz, sıkı yapılı, kabuğu düzgün ve iyi oluşmuş halde olacaktır.
2. Ezik, çürük, haşere yenikli, kesik, buruşuk, pörsük, donmuş, çamurlu, topraklı, ıslak, filizlenmiş, hastalıklı, filizi kırılmış, üzerinde çapa yarası olmayacaktır. Et kısmında 5

mm'den daha derinlere nüfuz eden gri, mavi ve siyah kabuk altı lekeleri, oyuklar, iç kusurlar, patates ve yumru uyuzu hastalığı belirtileri ve berelenmeler bulunmayacaktır.

3. Aralarında tesadüf edilebilecek bu tip kusurlu patateslerden filizlenmiş veya filizi kırılmışlar Mart ve Nisan aylarında %2'ye kadar aynen alınır. Yılın diğer aylarında bu miktar %2'yi geçmeyecektir.
4. Çapa yaralı patatesler %2'yi geçmeyecektir.
5. Kusurlular hariç normal veya iyi vasıflı patateslerden alınacak numunelerin gramaj analizinde; Patateslerin tane ağırlığı 200 gramdan eksik olmayacaktır.
6. Pişirildiğinde dağılmayan sarı cins patateslerinden olacaktır.
7. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış nem, yabancı madde bulunmayacaktır.
8. Teslimden sonra iç kısımları çürük çıkan patatesler fire olarak alım miktarından düşülecektir.
9. En büyük ambalajın net ağırlığı 50 kg'ı geçmeyecektir.

PATLICAN

1. Piyasada mevsimine göre satılan, iyi cins, sıkı yapılı, taze, körpe ve tabii rengini almış kemer patlıcanlardan olacaktır.
2. Çürük, ezik, pörsük, kartlaşmış, eti liflenmiş, odunsu yapıda, çekirdekleri beyazlığını ve yumuşaklığını kaybetmiş, çekirdeklerinin rengi sararmış, ham, acı ve gün vurmuş olmayacaktır.
3. Patlıcanlar orta büyüklükte en aşağı 200 gram olacaktır. Küçük boy patlıcanlar teslim alınmayacaktır.
4. Karnıyarık için boyu 20 cm - 25 cm kadar, çapı 5-6 cm kadar olan patlıcanlar kabul olacaktır.
5. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık, yabancı madde bulunmayacaktır.
6. Yeşil renkli patlıcanlar kesinlikle alınmayacaktır.

PIRASA

1. Piyasada satılan iyi cins, taze ve olgunlaşmış olacaktır. Bütün, tohuma kaçmamış, taze görünüşlü, sağlam, temiz olacaktır.
2. Çamurlu, cılız, pörsük, çürümüş, bozulmuş, kararmış, ezilmiş, ıslatılmış, kart, donmuş, sararmış ve solmuş olmayacaktır.
3. Pırasalar 50 cm uzunluğunda uçları beyaz kısmın bitiminde 20 cm'de kesilmiş olacaktır.
4. Yaprak boyları 25 cm olan pırasa miktarı %5'e kadar aynen alınır. Pırasanın saçaklı kök kısmı kesilmiş olacaktır.
5. Pırasaların kalınlığı kutur itibariyle 3 - 3,5 cm'den aşağı olmayacaktır. Ölçü beyaz kısmının tam ortasından yapılır. Pırasa demetleri arasında kutru 3 - 3,5 cm'den daha incelerine rastlanırsa %5'e kadar alınır. Bıçakla enine kesildiğinde tabakalar birbirinden ayrı görülmeyecektir.
6. Pırasalar piyasa temayülü demetler halinde alınır.
7. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık ve yabancı madde bulunmayacaktır.

SALATALIK

1. Salatalıklar bütün, sağlam, temiz, körpe fakat yeterince olgunlaşmış, üstün nitelikte, iyi gelişmiş, çeşidine özgü renk ve diğer özelliklere sahip, düzgün şekilli ve taze olacaktır.
2. Çekirdekleri sertleşmiş, sararmış olmayacaktır.
3. Tohuma kaçmış, sararmış, buruşmuş, gevşek, yumuşamış, çamurlu, topraklı, pörsük, çürük ve ezik olmayacaktır.
4. Boyu 20 cm - 25 cm'den çapı 4 cm'den aşağı olmayacaktır. Her birinin ağırlığı 150 gr'dan aşağı olmayacaktır.
5. Kuruluş ihtiyacına göre Silör salatalık isteyebilecektir.
6. Üzerinde dolu, parazit ve hastalık nedeniyle oluşmuş zararlar bulunmayacaktır.
7. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış nem, yabancı madde bulunmayacak, ambalajlı olacaktır.

SARIMSAK

1. Yeni mahsul ve iri taneli olacaktır.
2. Küçük taneli, çürük ve ezik olmayacaktır.
3. Bütün, sıkı, sağlam, don ve güneşten zarar görmemiş çeşidi kendine özgü renkte, başları düzgün şekilde, iyice temizlenmiş, kusursuz ve dişleri sıkı olacaktır.
4. Küf izleri, dıştan görülebilir filizlenme belirtileri olmayacaktır.
5. Kökü baş kısmının hemen dibinden ve düzgün bir şekilde kesilmiş olacaktır.
6. Çürümüş veya tüketimi engelleyecek şekilde bozulmuş sarımsaklara hiçbir şekilde müsaade edilmeyecektir.
7. Anormal dış nem, gözle görülebilen yabancı madde, yabancı koku ve tat bulunmayacaktır.
8. Küçük ve orta taneli sarımsaklar kesinlikle kabul edilmeyecektir.
9. Sarımsaklar yerli ürünlerden olacaktır. İthal ürünler kabul edilmeyecektir.

SEMİZOTU

1. Piyasada satılan iyi cins, dış etkenlerden zarar görmemiş, sağlam, iyi gelişmiş, yaprakları bütün, taze ve körpe olacaktır.
2. Çeşidi tipik rengini gösterecek, üzerinde parazit ve hastalık nedeniyle oluşan zararlar bulunmayacak, çiçeklenme belirtileri göstermeyecektir. Sararmış, pörsümüş, kartlaşmış, tohuma kaçmış, ezik, çürük, kırışmış, çamurlu ve normalinden fazla ıslak olmayacaktır.
3. Gövdeler alttan itibaren geniş yapraklı olacaktır.
4. Semizotları demet halinde olacak ve demetlerin ağırlığı yaklaşık 500 gr civarında olacak demetlerin bağlanmasında, yumuşak gövde ve yaprakları zedelemeyecek özellikte gereç kullanılacaktır.
5. Demetler içinde yabancı ve zehirli otlar bulunmayacak ve çamursuz olacaktır. Demetler köklerin yenecek kısımdan itibaren kesilmiş olacaktır. Demetler içinde yabancı cisimler bulunmayacaktır.
6. Köklerinde çamur bulunan semizotları teslim alınmayacaktır.
7. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık, yabancı madde bulunmayacaktır.

SOYA FİLİZİ

1. Piyasada satılan iyi cins, taze ve körpe soya filizlerinden olacaktır. Dokusu bütün, sağlam, temiz ve çeşide özgü renkte, düzgün şekilli, gevrek, tohumları küçük ve seyrek olacaktır.
2. Çamurlu, ıslak, pörsük, sararmış, kartlaşmış, çürük olmayacaktır.
3. Böcek ve hastalık zararları, kara leke yanığı hastalığının izleri, dolu yarası ve çürüklük izleri dahil hiçbir leke bulunmayacaktır.
4. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık ve yabancı madde bulunmayacak, ambalajlı olacaktır.
5. Soya filizleri 100 - 200 gramlık paketlerde getirilecektir.

TAZE BAKLA

1. Piyasada satılan iyi cins sakız baklalardan olacaktır.
2. Büküldüğünde kırılacak tazelik evsafta olacaktır.
3. Çürük, tüylü, pörsük, buruşmuş, kararmış, çamurlu, ıslak, kırışmış ve kartlaşmış, kılçıklı olmayacaktır.

TAZE BÖRÜLCE

1. Piyasada satılan iyi cins börülcelerden olacaktır. Kabuğu bütün, sağlam, temiz ve çeşide özgü renkte, ele kolayca kırılacak durumda düzgün şekilli, gevrek, tohumları küçük ve seyrek olacaktır.
2. Taze ve körpe olacak, büküldüğü zaman kırılacaktır.
3. Katiyen kılçıklı olmayacaktır.
4. Çamurlu, ıslak, pörsük, sararmış, kartlaşmış, çürük olmayacaktır. Yeşil kanatları körpe olup, odunlaşmamış ve sertleşmemiş olacaktır.
5. Böcek ve hastalık zararları, kara leke yanığı hastalığının izleri, dolu yarası ve çürüklük izleri dahil hiçbir leke bulunmayacaktır.
6. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık ve yabancı madde bulunmayacak, ambalajlı olacaktır.

TAZE FASULYE

1. Piyasada satılan iyi cins Ayşe kadın ve Sırık fasulyelerden olacaktır.
2. Kabuğu bütün, taze, körpe, sağlam, temiz ve çeşide özgü renkte, elle kolayca kırılacak durumda, düzgün şekilli, gevrek, tohumları küçük ve seyrek olacaktır.
3. Katiyen kılçıklı olmayacaktır.
4. Çamurlu, ıslak, pörsük, sararmış, kartlaşmış, odunlaşmış, sertleşmiş ve çürük olmayacaktır.
5. Böcek ve hastalık zararları, kara leke yanığı hastalığının izleri, dolu yarası ve çürüklük izleri dahil hiçbir leke bulunmayacaktır.
6. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık ve yabancı madde bulunmayacak, ambalajlı olacaktır.

TAZE SOĞAN

1. Piyasada satılan iyi cins, dış etkenlerden zarar görmemiş, sağlam, temiz, taze, tohuma kaçmamış, kök saçakları çamursuz, iyi gelişmiş olacaktır.
2. Taze soğan kendi tipik renk özelliğini gösterecektir.
3. Beyaz gövde ve yeşil yaprak kısmı ezilmemiş ve soğan başı oluşmamış olacak, üzerlerinde parazit ve hastalık nedenleriyle oluşan zararlar bulunmayacaktır.
4. Taze soğanların yeşil kısımları kurumuş, haşerelenmiş, kurt yenikli, lekeli, kararmış, sararmış, bayat, çürük, ezik, çamurlu, ıslak olmayacaktır.
5. Soğanlar arasında bulunabilecek erkek soğan miktarı % 5'e kadar aynen, % 10'a kadar fazlası fireli olarak kabul edilecektir.
6. Taze soğanlar dağınık olmayacak, demetler halinde (500 – 1000 gr'lık) teslim edilecektir.
7. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal ıslaklık, yabancı madde bulunmayacaktır.

TURP (KIRMIZI TURP / FINDIK TURP)

1. Piyasada satılan turpların en iyisinden olacaktır.
2. Taze, körpe, sıkı yapılı, koflaşmamış, sağlam, temiz ve çatlamamış olacaktır.
3. Çürümüş, yumuşamış, haşere tahribatlı, kart, yanık, donmuş, buruşmuş, ıslak ve çamurlu, içleri pörsümüş olmayacaktır.
4. En küçüğü 150 gr'dan az olmayacaktır.
5. İstenildiğinde fındık turp getirilecektir.
6. Üzerinde yabancı madde bulunmayacak. Ambalajlı olacaktır.

TAZE MISIR

1. Piyasada satılan iyi cins, içi sarı renkli mısırlardan olacaktır.
2. Çürük, tüylü, pörsük, buruşmuş, kararmış, çamurlu, ıslak, kırışmış ve iç yapısı zarlı-lifsi olmayacaktır.
3. Şekli düzgün, orta ve iri boy mısırlar teslim alınacaktır.
4. Kartlaşmış ve olgunlaşmamış ürünler kesinlikle alınmayacaktır.

ANANAS

1. Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins, temiz, sağlam, bütün, parlak, sıkı, iyi olgunlaşmış, doğal lezzette olacaktır.
2. Ham ve sert olmayacaktır.
3. Yenilebilirlik durumunu etkileyecek yara, bere, çürük, ezik, donma ve diğer bozulmalar olmayacaktır.
4. Böcek ve diğer zararlıların etkileri ile parazitleri, soğuk veya sıcaktan oluşan zararlar, güneş ve ilaç yanıkları, mekanik etkilerden ileri gelen bozukluklar, don çalığı kalın kabuğu, kabuk yarılmaları, kopmaları ve aşırı nem bulunmayacaktır.
5. Her biri 1200 - 2000gr ağırlığında olacaktır.
6. Karton koli içerisinde getirilecektir.

ARMUT

1. Piyasada satılan olgunlaşmış iyi cins, yeni sene ürünü, bütün, sağlam, temiz, irilik ve renk bakımından yetiştikleri bölgeye göre çeşidin özelliklerini taşıyacak, meyve sapı zedelenmemiş armutlardan olacaktır.
2. Armutlar sulu ve tatlı olacaktır.
3. Buruk lezzette ve kuru olmayacaktır.
4. Ham, ezik, ekşi, içi kurumuş, suyu çekilmiş, çürük, donmuş, kirli, küflü, çürük, kurtlu, kurt yenikli, çok yumuşak ve çok sert, kirli ve çamurlu olmayacaktır.
5. Armutların ağırlığı yaz aylarında 230–250 gram, kış aylarında 80–100 gram olacaktır.
6. Teslimat kış aylarında 2 veya 3 sıralı, yaz aylarında tek sıralı kasalarla olacaktır.

AYVA

1. Piyasada satılan büyük boydaki, olgunlaşmış, sarı renkte, kendine mahsus kokuda, tatlı veya mayhoş lezzette ve sulu ayvalardan olacaktır.
2. Ayvaların lezzeti acı, tatsız, ham, çürük, ezik, yanık, kurtlu, kurt yenikli, küflü, tozlu, topraklı, kirli ve çamurlu olmayacaktır.
3. Yenildiği zaman boğazı tıkayan, susuz ve çok buruşuk olanlar kabul edilmeyecektir.
4. Ayva tanelerinin ağırlığı 200 - 300 gr olacaktır.
5. Ayvalar temiz ve sağlam kasalar içinde getirilecektir.

BÖĞÜRTLEN

1. Piyasanın iyi cins, olgun, tatlı, iri ve kendine has lezzetteki böğürtlenlerinden olacaktır.
2. Ham, ezik, çürük, kurtlu, pörsük olmayacaktır.
3. Temiz ve sağlam sandıklar içinde istif edilmiş olarak alınacaktır.

CENNET / TRABZON HURMASI

1. Kendine has tat, kokuda ve olgun olmalıdır.
2. Ham, sert cennet hurmaları kabul edilmeyecektir.
3. Hurmaların ağırlığı 180 gr - 200 gr arası olacaktır.

ÇİLEK

1. Piyasada satılan iyi cins çileklerden ve iri boy olacaktır.
2. Çilekler temiz olacaktır.
3. Çöp, yaprak, toz, toprak ve benzeri yabancı maddeler olmayacaktır.
4. Ezilmiş, ekşimiş, ham, küflenmiş, parçalanmış, kurtlu ve kurt yenikli olmayacaktır.
5. Tekli kasalar içinde getirilecektir.

DUT

1. Piyasanın iyi cins, olgun, tatlı, iri ve kendine has lezzetteki dutlarından olacaktır.
2. Ham, ezik, çürük, kurtlu, pörsük olmayacaktır.

3. Temiz ve sağlam sandıklar içinde istif edilmiş olarak alınacaktır.

ELMA

1. Piyasada satılan iyi cins, bütün, sağlam, temiz, kokulu ve tatlı elmalardan olacaktır.
2. Elmalar ayrı cins ve kalitede olmayıp, aynı kalitede olacaktır.
3. Elmalar koyu pembe, kırmızı ve kısmen sarımtırak renkli olacaktır.
4. Olgunlaşmamış, mayhoş, kurt yenikli, küflü, çürük, lezzetsiz, ağız buruşturucu olmayacaktır.
5. Şekil, irilik ve renk bakımından yetiştikleri bölgeye göre, çeşidin özelliklerini taşıyacak, meyve sapı zedelenmemiş olacaktır.
6. Üzerleri kirli, tozlu, topraklı, çamurlu olmayacaktır.
7. Kesildiği zaman sert ve sulu olacak, tanelerin ağırlığı 180-200 gram olacaktır. Küçük elmalar kabul edilmeyecektir.
8. Elmalar temiz kasalar içinde teslim edilecektir.
9. Diyet uygulanan kişiler için farklı gramajlarda elmalar kuruluş ihtiyacına göre istenilecektir.

İNCİR

1. Aydın malı iyi cins, olgun ve tatlı olacaktır.
2. Ezik, kurtlu, ekşimiş ve küflü olmayacaktır.
3. İncirler 80-100 gram olacaktır.
4. Kuruluşun talebi doğrultusunda beyaz veya siyah incir getirilecektir.

KARPUZ

1. Piyasada satılan iyi cins, bütün, sağlam, temiz, iyi gelişmiş, yeterince olgunlaşmış, sıkı yapılı, yarılmamış, çeşidine özgü renkte, tatlı ve lezzetli olacaktır.
2. Etinin rengi ve tadı çeşidin olgun durumundaki tipik özelliklerini gösterecektir.
3. Ham, kabak, yumuşamış, ezik, çürük, çatlak, bereli, kurtlu, tatsız, zamanı geçmiş, içi boşalmış, elyafli, delikleşmiş ve ekşimiş olmayacaktır.
4. Üzeri kirli ve çamurlu olmayacaktır.
5. Karpuzun en küçüğü 5 kg'dan aşağı olmayacaktır.
6. Kesilince içleri kırmızı renkte olacaktır.
7. Üzerlerinde yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat bulunmayacaktır.
8. Sapları en fazla 5 cm olacaktır.
9. Muayene komisyonu kesmece usulü yöntemiyle numunelerin kontrolünü yapacaktır. (Her bir ürün numune olarak kullanılabilecektir.)

KAVUN

1. Piyasada mevsimine göre satılan umumiyetle iyi, olgun ve tatlı kavunlardan olacaktır.
2. Kelek, kabak, ham, tatsız, ezik, kesik, kurtlu, kurt yenikli, delik, çatlak, acı, içi salyalaşmış, aşırı sert ve yumuşamış olmayacaktır.
3. Kavunların üzeri kirli ve çamurlu olmayacaktır.

4. Olgun ve tavından dolayı kabuk üzerinde (İç kısmına işlenmiş) tabii çatlakları olan iyi cins kavunlar kabul edilecektir.
5. Kavunların en küçüğü 3 kg'dan aşağı olmayacaktır.
6. Aralarında bulunabilecek noksan gramajlı kavunlar iki kilodan az gelmemek şartıyla %5'e kadar aynen kabul edilir.

KAYISI

1. Piyasanın iyi cins, bütün, sağlam, temiz, olgunlaşmış, tatlı ve taze Şekerpare kayısılarından olacaktır.
2. Ürünler mümkün olduğu kadar mütecanis olacaktır.
3. Şekil, gelişme ve renk bakımından yetiştikleri bölgeye göre, çeşidin tipik özelliklerini gösterecek ve kusursuz olacaktır.
4. Ham, ezik, ekşi, yeşil, tozlu, topraklı, çürük, çok yumuşamış, ekşimiş, buruşmuş, kurtlu ve kurt yenikli olmayacaktır.
5. Yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat bulunmayacaktır.
6. Kayısı çekirdeklerinin içi tatlı olacaktır. Kayısılar içinde zerdali olmayacaktır.
7. Kayısılar orta ve iri boy büyüklükte olacaktır. Küçük ve cılız kayısılar kabul edilmeyecektir.
8. Temiz tekli kasalarda teslim edilecektir.

KIRMIZI ERİK / YEŞİL ERİK

1. Piyasada satılan iyi cins, bütün, sağlam, temiz, olgun, şekil, gelişme ve renk bakımından çeşidin tipik özelliklerini gösterecek ürünlerden olacaktır.
2. Kendine has lezzette ve renkte kızarmış veya sararmış (Can erik yeşil olabilir) taze ve olgun eriklerden olacaktır.
3. Ham, çok ekşi, çok sert, çürük, çok yumuşamış, pörsük, ezik, topraklı, buruşuk, çatlak, çürük, çamurlu ve haşere tarafından zarar görmüş, kurtlu, kurt yenikli olmayacaktır.
4. Çeşidine göre meyve yüzeyi puslu olabilecek ve meyve eti sıkı yapılı olacaktır.
5. Yabancı madde, anormal dış nem, yabancı tat ve koku bulunmayacaktır.
6. Yeşil Erik; Papaz, Kebap, Aynalı ve Can tabir edilen cinslerden olacaktır.
7. Kırmızı Erik; Japon (Formosa, Santa Rosa, Climax, Anjelika) ve Avrupa (Stanley, Giant, President, Sugar), Mürdüm eriklerinden 50 gr – 60 gr tane ağırlığında ve tatlı tiplerden olacaktır.

KIZILCIK / KIRAZ / VİŞNE

1. Ürünler piyasada satılan iyi cins, bütün, taze, olgun, içi kusursuz, sağlam, sıkı etli, temiz ve sapları düşmemiş olacaktır.
2. Çeşide özgü renk ve özelliklere sahip, lezzetli Napolyon kirazlardan olacaktır.
3. Ham, kurtlu, kurt yenikli, buruşuk, ezik, çürük, topraklı, bayat, bozuk, küflü, kurumuş pislikli ve çok küçük taneli olmayacaktır.
4. Ürünler; temiz, tekli kasalar içinde getirilecektir.
5. Yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat bulunmayacaktır.
6. VİŞNE; Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins aşılı vişnelerden taze, etli, iri taneli ve kendine has lezzette olacaktır.

7. KIZILCIK; Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins kızılıclıklardan taze, etli, iri taneli ve kendine has lezzette olacaktır.

KİVİ

1. Piyasada satılan olgunlaşmış iyi cins ve lezzetli kivilerden olacaktır.
2. Kivilerin ağırlığı 85 – 100 gram arası olacaktır.
3. Kiviler kesildiğinde, içi kendine has yeşil renkte, orta sert ve sulu olacaktır.
4. Çok sert ve ekşi ürünler kabul edilmeyecektir.
5. Çürük, kurtlu, kurt yenikli, ekşi, ezik ve çamurlu olmayacaktır.
6. Birbiri ile uygun ve yakın gramajlardaki kiviler teslim alınacaktır.
7. Teslimat orijinal ambalajında tek sıralı kasalarla olacaktır.

MANDALİNA

1. Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins, dolgun, tatlı, sulu, sağlam, temiz, olgunlaşmış ve tabi rengini almış ürünlerden olacaktır.
2. Kendine mahsus tat, koku ve lezzetteki mandalinalardan olacaktır.
3. Ham, ezik, ekşi, içi kurumuş, buruşuk, suyu çekilmiş, çürük, donmuş, kirli, küflü, mekanik etkenlerden oluşan yaralanmalar ve kapanmış olsa da büyük kesikler olmayacaktır.
4. Mandalinaların her biri 100-125 gramdan olacaktır.
5. Mandalinalar Çekirdeksiz olanlardan tercih edilecektir.
6. Mandalinalar piyasa teamülü olarak sandık ambalajlar içinde getirir. Mandalinalar iki sıra olarak getirilecektir.
7. Sapları silme kesilmiş olacak.
8. Yabancı tat ve koku, dış kısımda aşırı nem bulunmayacaktır.

MUZ

1. Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins, temiz, sağlam, bütün, parlak, sıkı, iyi olgunlaşmış, doğal lezzette ve öncelikle yerli muz olacaktır.
2. Ham ve sert olmayacaktır.
3. Yenilebilirlik durumunu etkileyecek yara, bere, çürük, ezik, donma ve diğer bozulmalar, mantar, bakteri, böcek ve diğer zararlıların etkileri ile parazitleri, soğuk veya sıcaktan oluşan zararlar, güneş ve ilaç yanıkları, mekanik etkilerden ileri gelen bozukluklar, don çalığı kalın kabuğu, kabuk yarılmaları, kopmaları ve aşırı nem bulunmayacaktır.
4. Her birinin tane ağırlığı 230-250 gram olacaktır.
5. Muzlar karton koli içerisinde, tarak şeklinde, gövdelerinden kesilmiş olarak, salkımlar halinde getirilecektir.
6. Meyve uçlarında çiçeklerden pistiller koparılmış olacaktır.

NAR

1. Piyasanın iyi cins, yeni sene mahsulü, olgun, tatlı ve kendine has lezzetteki narlarından olacaktır.

2. Taneleri ayıklandığı zaman kabuğundan rahatlıkla ayrılacaktır.
3. Çürük olmayacaktır.
4. Narlar 280-300 gram olacaktır.

NEKTARİN / ŞEFTALİ

1. Piyasanın iyi cins, olgun, tatlı ve kendine has lezzetteki nektarin ve şeftalilerinden olacaktır.
2. Ham, ezik, ekşi, çürük, kurtlu, pörsük, bayat, kirli ve herhangi bir surette, bozulmuş olmayacaktır.
3. Şeftali ve nektarinlerin beheri 180 - 200 gram ağırlığında olacaktır. Daha az gramajda olanlar alınmayacaktır.
4. Ürünler temiz kasalarda getirilecektir.
5. Muayene Kabul Komisyonu iyi vasıfta bulunan şeftaliler ve nektarinler arasında görülebilecek ham ve bereli olanları %1'e kadar aynen kabul edecektir.

PORTAKAL / SIKMALIK PORTAKAL

1. Piyasada satılan iyi cins, dolgun, etli, sulu, tatlı, bütün, sağlam, temiz doğal rengini almış, kendisine has tatlılığı, koku ve lezzeti olan Washington, Finike veya Yafa portakallardan olacaktır.
2. Yeşil, ham, ezik, ekşi, çürük, kirli, küflü, pörsük, yumuşamış, donmuş, suyu çekilmiş, kabuğu kalın ve sertleşmiş olmayacaktır. Mekanik etkenlerden oluşan yaralanmalar ve kapanmış olsa da büyük kesikler bulunmayacaktır.
3. Sapları silme kesilmiş olacaktır.
4. Çekirdeksiz olacaktır.
5. Beher adet portakal 230-250 gram olacaktır. 230 gr'dan az olanlar kabul edilmeyecektir.
6. Orijinal ambalajlı olarak sandıklarda, diyagonal şekilde dizili olacaktır. Yabancı tat, koku ve dış kısmında aşırı nem bulunmayacaktır.
7. İstenildiğinde sıkmalık portakal getirilecektir. Sıkmalık portakal tatlı, sulu olacaktır.

ÜZÜM

1. Mevsimine göre piyasada satılan iyi cins olgunlaşmış tatlı ve taze üzümlerden olacaktır.
2. Siparişe göre beyaz sofralık üzüm ve renkli sofralık üzüm çeşitlerinden olacaktır.
3. Çekirdeksiz olarak getirilecektir.
4. Ezik, ekşi, tabii renk ve hali değişmiş, çürük, küflü, buruşmuş, kurumuş, buruk lezzette, çok kalın kabuklu, tatsız ve piyasanın arı üzümlerinden olmayacaktır.
5. Üzümler salkım halinde olacaktır. Salkımlar 180 - 200 gram olacaktır.
6. Salkımlar arasında salyangoz benzeri hayvanlar olmayacaktır.
7. İri taneli olacaktır. Dökülmüş tanelerin miktarı % 3'e kadar aynen kabul edilir. (Taneler küflü, bozuk, çürük, ekşi olmamak kaydıyla)
8. Üzümler temiz ve sağlam sandıklar içinde istif edilmiş olarak alınacaktır.

YENİ DÜNYA (MALTA ERİĞİ)

1. Piyasada satılan iyi cins, taze, olgun, kendine has renk ve lezzette olacaktır.
2. Orta ve iri boy olacaktır.
3. Ham, aşırı olgun, ezik, ekşi, yeşil, çürük, tozlu, topraklı, çok yumuşak, benekli, beklemeden dolayı ekşimiş, buruşmuş, kurtlu ve kurt yenikli olmamalıdır.
4. Temiz ve tekli kasalarda teslim edilecektir.

KESTANE

1. Piyasanın iyi cins, yeni sene mahsulü ve kendine has lezzetteki kestanelerinden olacaktır.
2. Taneler iri çeşitten olacaktır.
3. Ayıklandığı zaman kabuğundan rahatlıkla ayrılacaktır.
4. Çürük ve filizlenmiş olmayacaktır.

15. BALIK GRUBU

BALIK (TAZE BALIK-DONDURULMUŞ BALIK)

1. Büyük balıklar 300gr'ın altında kesinlikle olmamalıdır. Büyük balıklar iç organlar temizlendikten sonra Net:250 gr'ın altında olmamalıdır.
2. Balığın %68-69 oranında yenilebilir bölümünün olması gerekmektedir. Kemiksiz ağırlığının %70-77 arasında (kemik, yüzgeç vb. dışında) olması gerekir.
3. Balıklar taze olmalıdır. Deri; kuvvetli parlak, mukoz sıvı mevcut, renk değişimi olmamış, elastiki olmalıdır. Gözler parlak, saydam, gözbebekleri siyah renkte olmalıdır. Solungaçlar parlak kırmızı renkte, mukoz sıvı mevcut olmalı, renk değişikliği olmamalıdır. Omurga balık etine sıkıca tutunmuş, ayrılacağı zaman kolayca ayrılamaz olmalıdır. Taze balıklar buzhane ürünü olmamalıdır. Bu özellikleri taşımayan balıklar kabul görmeyecektir.
4. Teslimat yapılırken dondurulmuş ürün üzerinde firma adı, üretim tarihi, son kullanma tarihi, ihracat onay numarası, gıda üretim izin belgesi, isteklinin onay numarası bulunmalıdır.
5. Donduruluş olarak alınan ürünlerde %20 glaze buz oranı düşürülerek net ağırlık hesaplanacaktır.
6. Balıklar istenilen tarih ve zamanda temizlenmiş (pulları da alınarak) olarak teslim edilmelidir. Temizlenmiş minimum balık ağırlığı 250±20 gr arasında olmalıdır.
7. Sevkiyat frigofrik araçla yapılacak, araç sıcaklığı 0-4°C arasında olacaktır.
8. Balık kasaları hijyenik koşullara uygun olmalı, üzerleri şeffaf naylon veya jelatin ile kapatılmış olmalıdır. Kasalar soğuk zincirinin kırılmaması için buz kalıplarıyla dolu olacaktır.
9. Üretici firmanın "Gıda Sicil ve Gıda Üretim İzin" belgesi bulunmalıdır.
10. Kuruluşun öngördüğü durumlarda ürünler analiz için ilgili laboratuvara gönderildiğinde tetkik ücreti yüklenici firma tarafından karşılanacaktır.
11. Üretim tesise giren işletme suyunun altı ayda bir mikrobiyolojik ve kimyasal analizleri yapılarak sonuçlarının kuruluşumuza bildirilmesi istenebilir.

12. Siparişler adet olarak verildiğinden ve balığın da belirtilen gramajlara uygun olması gerektiğinden firmanın bu koşulları sağlaması gerekmektedir. Gramaj farklılığından kaynaklanan sayı eksiklikleri karşılıklı görüşülerek siparişler eksiksiz teslim alınacaktır.
13. Eksik veya ilave gerektiren durumlarda belirtilen gün ve saatte mutfağa takviye yapılacaktır.
14. Ürün teslimatları, muayene komisyonu tarafından görüldükten sonra kuruluş mutfağına yapılacaktır.
15. Tüm ürünler Muayene Komisyonunun beğeneceği evsaf ve lezzete olacaktır. Beğenilmeyen ürünler alınmayacaktır.
16. **Hamsiler** en az 7-8 cm kalibrede ve temizlenmiş olmalıdır. Kuruluşun isteğine göre kılçıksız istenebilir.
17. **Alabalık** Gökkuşağı (*Oncorhynchus mykiss*) cinsi olmalıdır.
18. **Barbun** balığının adet ağırlığı 40-60 gr arasında olmalıdır.
19. **Palamut** fileto veya dilimlenmiş olarak teslim edilmelidir.
20. **Mezgit**; Norveç (*Saithe*) olan *pollicusvirens* cinsi, derisiz ve kılçıksız olarak fileto yapılıp şoklanarak elde edilmiş %100 balık eti olmalıdır.
21. **Uskumru**; tamamen kılçıklarından arındırılmış, Norveç uskumrusundan elde edilmiş, *Scomber Scombrus* cinsi fileto yapılıp şoklanarak elde edilmiş %100 balık eti olmalıdır.
22. **Somon** balığı denizde yetiştirilmiş cinsi olmalıdır. 180 gr - 220 gr arasında, kılçıksız, fileto ve Norveç çeşidi olmalıdır.
23. **İstavritler** en az 14-15 cm kalibrede ve tam temizlenmiş olmalıdır.
24. **Deniz Alası**; kılçıksız, fileto edilmiş, Karadeniz menşeli olmalıdır.
25. **Levrek**; temizlenmiş, 250 gr ve adet halinde getirilecektir.
26. **Çupra**; temizlenmiş, 250 gr ve adet halinde getirilecektir.
27. Şartnamede belirtilmemiş diğer balık türleri için kuruluş idaresi tarafından istek yapılması halinde bu balıklar da 250 gr'lık porsiyonlar halinde teslim edilecektir.
28. Bu şartnamede yazılı olmayan hususlar için Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği hükümleri uygulanır.

DONDURULMUŞ PANGA BALIK

1. **Pangasius** balığı fileto olarak ayıklanmış olmalıdır.
2. Porsiyonluk olarak 200-220 gramlık ve dondurulmuş olarak teslim edilmelidir.
3. Teslimat yapılırken dondurulmuş ürün üzerinde firma adı, üretim tarihi, son kullanma tarihi, ihracat onay numarası, gıda üretim izin belgesi, isteklinin onay numarası bulunmalıdır.

16. PİDE/LAHMACUN HAMURU GRUBU

PİDE HAMURU / LAHMACUN HAMURU / KEBAP PİDESİ

1. Piyasadaki iyi cins ve 1. Kalite undan yapılmış hamur olacaktır.
2. Piderler 200 ±20 gr aralıktaki hamurdan yapılmış olacaktır.
3. Lahmacunlar 100 ±20 gr hamurdan yapılmış olacaktır.
4. Kebap Pidesi 100 ±20 gr olacak şekilde teslim edilecektir.

5. Pide ve lahmacunların içleri kuruluş tarafından hazırlanacaktır. Pide hamuru, pişirimi ve kuruluşa teslimi firma tarafından yapılacaktır.
6. Ürünler aşırı yanık, pişmemiş, gereğinden kalın olmayacaktır. Ürünlerin kenarları gereğinden fazla kalın olmayacaktır. Kapalı ve açık pide şeklinde sipariş verilecektir.
7. Ürünler kuruluş mutfağına sıcak olarak teslim edilecektir.
8. Hazırlanıp, Muayene Komisyonu tarafından lezzeti ve evsafı beğenildiği takdirde teslim alınacaktır.
9. Ambalajı temiz, insan sağlığına zararsız ve gıda ile temas edebilir malzemedan olacaktır.