

T.C.  
MARDİN ARTUKLU ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ  
Sosyal Tesisler İşletme Müdürlüğü



Sayı :  
Konu : Teklif.

**İLGİLİ KİŞİ / FİRMA**

Üniversitemiz Sosyal Tesisler İşletme Müdürlüğü ihtiyacı olan ve aşağıya ayrıntılı özellikleri ile çıkarılan mal/malzemeler 4734 sayılı kanunun 22/d bendine ve Genel Tebliğin 22.5.1.4. maddesine göre satın alınacaktır. Tarafınızca söz konusu mal vemalemeze ait birim fiyatlarını içeren teklifinizin (KDV hariç) **03.04.2023** tarihi saat 15:00'a kadar Müdürlüğümüze bildirilmesini rica ederim.

**e-İmzalıdır**  
**İsmet KARAKUZU**  
Sosyal Tesisler İşletme Müdürü

S.N.	Satın Alınacak Malın / Hizmetin / Yapım İşinin				Teklif Edilen (KDV Hariç)	
	Cinsi	Özellikleri	Miktarı	Birimi	Birim Fiyat (TL)	Toplam Tutar (TL)
1	Acı Biber Sos	(Tabasco-Tat-Tukaş)	3	KG.		
2	Arpa Şehriye	(Filiz -Ankara-Besler-Tat)	100	KG.		
3	Aşurelik Buğday	(Bizim-Besler-Tat)	100	KG.		
4	Ayçiçek Yağı	(Bizim, Yudum, Ona, Orkide,Torku,Trakyağ)	900	LİTRE		
5	Ayran 170 Ml (Yarım Yağlı)	(Sütaş,Sek, Eker, Pınar,İçim)	7.000	ADET		
6	Barbunya	(Duru, Reis, Mis, Besler, Yavla)	50	KG.		
7	Baklava Cevizli		100	KG.		
8	Bal	(Koska-Balparmak)	20	KG.		
9	Beştürlü		5	KG.		
10	Bezelye	(Tamek, Tat, Tukaş, Penguen)	200	KG.		
11	Biber Salçası	(Tat,Tamek, Akfa, Öncü,Güzelce)	50	KG.		
12	Bitter Çikolata	(Nestle-Ülker)	5	KG.		
13	Buğday Nişastası		20	KG.		
14	Bulyon Tavuk Suyu	(Knor-Piyale)	20	KG.		
15	Bulyon Et Suyu	(Knor-Piyale)	20	KG.		
16	Defne Yaprağı		2	KG.		
17	Domates Salçası	(Tat,Tamek, Akfa, Öncü)	100	KG.		
18	Elma Sirkesi	(Kemal Kükrer-Naturalce-Kühne-Fersan)	20	LİTRE		
19	Galet Unu		10	KG.		
20	Garnitür	(Tamek, Tat, Tukaş, Penguen)	50	KG.		
21	Halka Tatlı		150	KG.		
22	Hardal	(Pınar-Calve)	10	KG.		
23	İri Bulgur (İhşane)	(İpek, MES, Duru)	150	KG.		
24	İrmik		10	KG.		
25	İyotlu Tuz		100	KG.		
26	Kapari Turşusu	(Berrak-Yakamoz)	2	KG.		
27	Karabiber		5	KG.		
28	Karışık Turşu		200	KG.		
29	Kavrulmuş Tel Şehriye	(AS,İpek)	200	KG.		
30	Ketçap	(Tukaş-Calve-Tat)	100	KG.		

**T.C.**  
**MARDİN ARTUKLU ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ**  
**Sosyal Tesisler İşletme Müdürlüğü**

31	Kırık Prinç	(Duru, Yayla, Besler, Osmancık)	50	KG.		
32	Kimyon	(Yıldıztat, Yalçınkaya, Bağda t, Besler, Bizim)	10	KG.		
33	Kekik	(Yıldıztat, Yalçınkaya, Bağda t, Besler, Bizim)	10	KG.		
34	Kırmızı Mercimek	(Oter, Duru, Öncü, Tat, Reis, Besler, Zeki, Samlar)	300	KG.		
35	Kırmızı Pul Bier	(Yıldıztat, Yalçınkaya, Bağda t, Besler, Bizim)	20	KG.		
36	Kırmızı Toz Biber	(Yıldıztat, Yalçınkaya, Bağda t, Besler, Bizim)	20	KG.		
37	Kişniş	(Yıldıztat, Yalçınkaya, Bağda t, Besler, Bizim)	1	KG.		
38	Kornişon Turşu	(3 Numara)	30	KG.		
39	Köftelik Bulgur	(İpek, MES, Duru)	20	KG.		
40	Krema		50	LİTRE		
41	Kuru Fasulye	(Ahlat, Otat, Duru, Yayla)	200	KG.		
42	Kuru Kayısı		20	KG.		
43	Kuru Üzüm		20	KG.		
44	Kuru Maya 100 gr.lık	(Pakmaya-Dr Oetker )	50	ADET		
45	Küp Şeker	(Net 750 Gr Paketli Kutu)	200	PAKET		
46	Limon Tozu		10	KG.		
47	Limon Suyu	(Kemal Kükrer-Tariş-Fersan)	50	LİTRE		
48	Makarna	(Ankara, Barilla)	500	KG.		
49	Margarin 250 Gr	(Bizim, Sana, Yayla, Teremya ğ, Trakyağ)	50	ADET		
50	Mayonez	(Tukaş-Calve-Tat)	50	KG.		
51	Mısır Unu		20	KG.		
52	Mısır Nişastası		20	KG.		
53	Nane Kuru	(Yıldıztat, Yalçınkaya, Bağda t, Besler, Bizim)	10	KG.		
54	Nar Ekşisi		30	LİTRE		
55	Nohut	(Duru, Reis, Besler, Çiftçi, Osmancık)	150	KG.		
56	Paket Çay	(Net 800 Gr Paketli Kutu)	20	PAKET		
57	Patates Çubuk Şoklu 9X9	(SuperFresh-Torku)	50	KG.		
58	Pekmez	(Koska-Seyidoğlu)	20	KG.		
59	Peksimet		10	KG.		
60	Peynir	(Beyaz)	100	KG.		
61	Peynir	(Kaşar) (İçim, Süttaş, Pınar, Torku)	30	KG.		
62	Peynir	(Cheddar)	20	KG.		
63	Peynir	(Ezine)	10	KG.		
64	Pilavlık Bulgur İnce	(İpek, Yayla, Reis, Duru)	150	KG.		
65	Pilavlık Baldo Prinç	(Akleziz, Zeki, Duru, Öncü)	600	KG.		
66	Sebzeli Çeşni	(Knor-Piyale)	30	KG.		
67	Sızma Zeytinyağı	(Kristal, Komili, Yudum)	30	LİTRE		
68	Siyah Pulbiber (İsot)	(Yıldıztat, Yalçınkaya, Bağda t, Besler, Bizim)	2	KG.		
69	Soya Sosu	(Kemal Kükrer-Amoy-Kühne)	20	LİTRE		
70	Sumak		5	KG.		
71	Susam		1	KG.		
72	Süt	(Pınar, Sek, Güney, İçim, Süttaş, Torku)	200	LİTRE		
73	Tahin	(Koska-Seyidoğlu)	20	KG.		

**T.C.**  
**MARDİN ARTUKLU ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ**  
**Sosyal Tesisler İşletme Müdürlüğü**

74	Tarçın		5	KG.		
75	Tel Şehriye	(Besler,Filiz,Ankara,Tat)	30	KG.		
76	Tereyağı Köy		50	KG.		
77	Toz Karbonat		5	KG.		
78	Toz Şeker		100	KG.		
79	Tulumba Tatlısı		150	KG.		
80	Un	(Sinangil,Söke,Piyale,Bizim )	100	KG.		
81	Üzüm Sirkesi	(Kemal Kükrer-Naturalce-Kühne-Fersan)	20	LİTRE		
82	Vanilya	(10'lu)	10	KUTU		
83	Yaş Maya 42 gr.lık	(Pakmaya-Piyale)	50	ADET		
84	Yeni Bahar (Tane)		5	KG.		
85	Yeni Bahar (Toz)		5	KG.		
86	Yoğurt	(Ülker, Pınar, Sek, Sütaş, Torku)	700	KG.		
87	Yoğurt Süzme	(Ülker, Pınar, Sek, Sütaş, Torku)	50	KG.		
88	Yufka		10	KG.		
89	Yumurta		30	KOLİ		

**KDV Hariç Toplam Fiyat**

Firma, dağıtımını yapacağı ürün yeni tarihli olmalıdır. Raf ömrü süresince tüketilemeyen veya bir yıl içerisinde evsafını kaybeden malı yenisiyle değiştirme garantisi verecektir. Firma, teklif formunu imzalamak suretiyle bu hususu kabul etmiş sayılacak olup, fatura tarihi garanti süresi başlangıç süresi kabul edilecektir. Müdürlüğümüz söz konusu malı alıp almamakta, kısmen veya tamamen (%20 fazla veya eksik) almakta serbesttir. Kısımlar halinde alınacak malın ödemesi sipariş tesliminden sonra bir ay içerisinde yapılır.

Burada belirtilmeyen / belirtilemeyen hususlar veya hükümlerinde teknolojik ve bilimsel bilgi ve terim eksiklikleri olması halinde yürürlükte olan Tüzük, Yönetmelik ve Kalite standartları hükümleri geçerli olacaktır.

Bu şartlar dahilinde aşağıya cinsi, özelliği ve miktarı yazılı mal /malzemeyi KDV hariç (Rakamla) .....TL ..... KR (Yazı ile) ..... TL ..... KR karşılığında yapmayı taahhüt ederim.

**KDV.Oranı %.....**

\* İdari ve Teknik Şartnameleri ve eklerinin tamamını okuduk aynen kabul ediyoruz.

**Firma Kaşe**  
**İmza**

Ek:Teknik Şartnamesi

- 1-Teklifler Müdürlüğümüze elden imzalı ve kaşeli olarak teslim edilmelidir.
- 2-Zarfların yapılandırma yerlerinin firma tarafından imza ve kaşelenmesine özen gösterilmesi gerekmektedir.
- 3-Teklif isteme yazımızda mal/malzemelere Toplam Fiyat üzerinden değerlendirilecektir.
- 4-İlgili Mevzuat uyarınca İsteklinin yasaklı olup olmadığını öğrenilebilmesi için (Vergi/T.C No-Ünvanı-Türü(A.Ş ,LTD gibi) Adres,Telefon, Fax,Ticaret/Esnaf odası adı , sicil no, varsa eposta Adresi) bildirmekle İstekliler yükümlüdür
- 5-Malzemelerle ilgili her türlü ulaşım ve nakliye üstleniciye ait olup, bu esnada oluşabilecek çizilme, kırılma ve dezenformasyon yükleniciye aittir.
- 6-Alınacak malzemenin miktarı yaklaşık olarak hesaplanmış olup, değişiklik gösterebilir. Bu nedenle yüklenici herhangi bir hak talebinde bulunmayacaktır.
- 7-Teklifte Cinsi ve Miktarları yazılı Satın Alınacak Malzemeler Teknik Şartnameye Uygun Olacaktır.

## GIDA TEKNİK ŞARTNAMESİ

### Genel bilgiler

Bu teknik şartnamede belirtil(e)meyen hususlar veya hükümlerinde teknolojik ve bilimsel bilgi eksiklikleri olması halinde; Gıda Maddeleri Tüzüğü, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği ve İlgili TSE standartları hükümleri geçerli olacaktır.

Ürünlerin içinde yabancı maddeler bulunmamalıdır.

Ürünlerin hiçbirinde Türk Gıda Kodeksinin onaylamadığı katkı maddeleri olmayacaktır.

Teslim edilen ürünlerde yırtık, patlak, bozulmuş, son kullanım tarihi geçmiş vb. kusur ve hatalar olduğu tespit edilen ürünler yükleniciye iade edilecek olup, yüklenici kusurlu/hatalı ürünleri teknik şartnameye uygun ürünlerle değiştirmelidir.

Ürünlerin teslim alınmadan önce idare tarafından duyuşal testler (tat, koku vb.) yapılacak, uygun olması halinde ürün teslim alınacaktır. Duyuşal analizi yapılan ürün aynı partideki diğler ürünlerin tüm özelliklerine eşdeğler olmalıdır.

Üretici firmanın Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından verilen “İşletme Kayıt Numarasına” sahip olması gerekmektedir.

17/12/2011 tarihli ve 28145 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan **Gıda Hijyeni Yönetmeliği** esaslarına uygun üretilmiş olmalıdır.

**Sözleşme süresince aynı markada ve nitelikte ürün getirilmelidir. Gerekli görüldüğü takdirde Muayene Komisyonu marka değışikliğı isteyecektir.**

**Aşğıda evsafı belirtilmiş olan gıda maddelerinin tümü Muayene Komisyonunun istediğı miktarda ve zamanda, istenilen yerde teslim edilecektir.** Yüklenici tarafından teslim edeceği ürünleri/malları İdarece belirtilen depoya taşımakla yükümlüdür. Teslimatların depoya taşınması tamamlanıncaya kadar oluşabilecek her türlü hasar ve zarar yükleniciye ait olacaktır.

**Son kullanma tarihinden önce bozulan ürünler yenisiyle değıştirilecektir. Teslimatta ürünlerin raf ömrünün en fazla %20 lik kısmının tamamlanmış olması kabul edilebilecektir.**

Ürün ambalajı üzerinde net ağırlığı, üretici firma adı, adresi, TS numarası, imal ve son kullanma tarihi okunaklı bir şekilde bulunacaktır.

Ürün ambalajları ürünü taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır.

Muayene kabul komisyonunun gerekli gördüğü hallerde ürünle ilgili fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri gerçekleştirmek için, ürün tarafsız bir laboratuvara analize gönderilir Masraflar tedarikçi firmaya aittir

### **ŞEHİRİYE (ARPA ve TEL) TEKNİK ŞARTNAMESİ**

1. Şehriyeler %100 sert durum buğday (TS 2974'de *Triticum durum*) irmiğinin tekniğine uygun ve su ile yoğurularak elde edilmiş 1. sınıf kalitede olacaktır.
2. Görünüş, renk, koku ve lezzetleri normal olacak; pişmeden veya pişirildikten sonra kötü koku ve lezzet, acılık ve anormal ekşilikte bulunmayacak; görünüşleri homojen olacaktır.
3. Şehriyeler, kırıklı, küflenmiş, kurt, böcek ve diğer parazitleri ve aksamını havi veya bunlar tarafından yenmiş olmayacaktır. İçinde fare pislikleri, hayvan gübresi, çuval döküntüsü, kıl ve ip parçası gibi benzeri cisimler içermeyecektir.
4. Şehriyeler % 1 tuzu içeren kaynar suya atılarak 10 - 12 dakika kaynatıldıktan sonra hepsi pişmiş olacak, fakat dağılmış olmayacaktır.
5. Şehriyeler kimyevi veya sağlığa zararlı herhangi bir madde ile işlem görmüş, boyanmış olmayacaktır. Her ne maksatla olursa olsun makarnalara suni tatlandırıcı ve koruyucu maddeler katılmamış olacaktır.
6. Şehriyelere haricen tuz katılmayacaktır.
7. Rutubet % 13 ü geçmeyecektir,
8. Kül miktarı % 1 den fazla olmayacaktır.
9. Kuru glüten miktarı %10 dan az olmayacaktır.
10. Kurumun isteği doğrultusunda şehriye cinsleri (arpa, tel veya yıldız şehriye veya kavrulmuş tel şehriye) belirlenecektir.
11. Şehriyeler standart polipropilen veya polietilen ambalajlarda olacak, ambalajların ağızları açılmayacak biçimde kapatılmış olacaktır.

12. Ambalajı üzerinde; ürünün adı, sınıfı ve tipi, firmanın adı-adresi, tescilli markası, içeriği, net ağırlığı, parti numarası, üretim ve tavsiye edilen tüketim tarihi (TETT), TSE, HACCP veya ISO kalite standartları belgelerinden herhangi birine ait olduğuna dair numarası veya damgası olacaktır.
13. Ürünler Türk Gıda Kodeksi ilgili tebliğine uygun olarak üretilmiş olacaktır.
14. Üretici firmanın Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından verilen "İşletme Kayıt Numarasına" sahip olması gerekmektedir.
15. Ürünler teslim tarihi itibarıyla en az 2 yıl TETT (tavsiye edilen tüketim tarihi)'ne sahip olacaktır. Bu süre içerisinde bozulan ürünler yüklenici firma tarafından birebir aynı kalitede ürünle değiştirilecektir.

### **AŞURELİK BUĞDAY TEKNİK ŞARTNAMESİ**

1. Piyasadaki iyi cins sert durum buğdayından usulüne göre işlenmiş 1. sınıf kalitede son sene mahsulü olacaktır.
2. Kırık tane oranı % 2'yi, geçmeyecektir.
3. Rutubet oranı en fazla %14 olacaktır.
4. Küflü, küf vs. kokulu, acı, ıslak, topraklanmış, kirli, pislikli, tabii hal, lezzet ve rengi değişmiş olmayacaktır.
5. Kum, taş, toprak, çöp vs. ot tohumları olmayacaktır.
6. Standart bez veya polipropilen elyaflı torba veya çuvallarda olacak, ambalajların ağızları açılmayacak biçimde uygun ve sağlam cisim veya ipliklerle el veya makine ile dikilmiş olacaktır.
7. Ambalajı üzerinde; ürünün adı, sınıfı ve tipi, firmanın adı-adresi, tescilli markası, içeriği, net ağırlığı, parti numarası, üretim ve tavsiye edilen tüketim tarihi (TETT), TSE, HACCP veya ISO kalite standartları belgelerinden herhangi birine ait olduğuna dair numarası veya damgası olacaktır.
8. Ürünler Türk Gıda Kodeksi ilgili tebliğine uygun olarak üretilmiş olacaktır.
9. Üretici firmanın Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından verilen "İşletme Kayıt Numarasına" sahip olması gerekmektedir.
10. Ürünler teslim tarihi itibarıyla en az 2 YIL TETT (tavsiye edilen tüketim tarihi)'ne sahip olacaktır. Bu süre içerisinde bozulan ürünler yüklenici firma tarafından birebir aynı kalitede ürünle değiştirilecektir.

11. Yerli menşei olmalı ve sözleşme süresince aynı marka ve kalitede ürün getirilmelidir.

## **AYÇİÇEK YAĞI TEKNİK ŞARTNAMESİ**

- 1) Yemeklik ayçiçek yağı bitkisinin tohumlarından usulüne uygun olarak imal edilmiş birinci sınıf olacaktır. Yemeklik ayçiçek yağı iki defa rafine edilmiş olacaktır.
- 2) Kendisine has doğal renk, tat ve kokuda, rafine edilmiş, oda ısısında sıvı yağ olacaktır. Boyar maddeler bulundurmazacaktır.
- 3) Ayçiçek yağı dışında herhangi bir nebati yağ ile karışık olmamalıdır ve mineral yağ bulunmamalıdır.
- 4) Oda sıcaklığında 25 °C de sıvı halde bulunacak ve 40 °C de herhangi bir tortu görülmeyecektir. Tortu muayenesi temiz bir tüp içinde gözle yapılacaktır.
- 5) Özgül ağırlığı 20 °C de 0,918 - 0,923 arasında olacaktır.
- 6) Kırılma indisi 40 °Cde 1,461 - 1,468 arasında olacaktır.
- 7) Sabunlaşmayan madde miktarı en çok % 1,5 olacaktır.
- 8) Asit sayısı rafine yağlarda en çok 0.6 mg KOH/ g yağ ve peroksit sayısı rafine yağlarda en çok 10 miliekivalen aktif oksijen/ kg yağ olacaktır.
- 9) Eterde çözülmeyen yabancı madde ile kül maksimum % 0,05 olacaktır.
- 10) Sabunlaşma sayısı mg KOH/g 188-194 olacaktır.
- 11) İyot sayısı 118 - 141 arasında olacaktır.
- 12) Ambalajı üzerinde; ürünün adı, sınıfı ve tipi, firmanın adı-adresi, tescilli markası, içeriği, net ağırlığı, parti numarası, üretim ve tavsiye edilen tüketim tarihi (TETT), TSE, HACCP veya ISO kalite standartları belgelerinden herhangi birine ait olduğuna dair numarası veya damgası olacaktır.
- 13) Ürünler Türk Gıda Kodeksi Bitki adı ile anılan yağlar tebliğine uygun olarak üretilmiş olacaktır.
- 14) Üretici firmanın Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından verilen "İşletme Kayıt Numarasına" sahip olması gerekmektedir.
- 15) Ürünler güneş ışığından zarar görmeyecek şekilde korunmuş teneke kutular içerisinde ambalajlanmış olacaktır.
- 16) Ürünler teslim tarihi itibarıyla en az 2 YIL TETT (tavsiye edilen tüketim tarihi)'ne sahip olacaktır. Bu süre içerisinde bozulan ürünler yüklenici firma tarafından birebir aynı kalitede ürünle değiştirilecektir.

## **KURU BARBUNYA TEKNİK ŞARTNAMESİ**

- 1) Barbunyalar 1. sınıf kalitede, son sene mahsulü olacaktır.
- 2) Barbunyalardan tane renkleri koyu düz bej, zemin üzerine kırmızı çizgili veya alacalı; şekilleri yuvarlağa yakın oval olmalıdır.
- 3) Barbunya, kendine özgü doğal renk tat ve kokuda olmalı, ıslanmış ve/veya ıslatılıp kurutulmuş olmamalıdır.
- 4) Boy özellikleri bakımından en az (A) grubu niteliklerini (8 mm aralığı olan yuvarlak delikli elek üzerinde kalan ) taşınmalıdır.
- 5) Barbunyalar; sağlam, bütün, iyi kurutulmuş olmalı, yabancı tat ve koku, nem, canlı-cansız böcek, güve ve hayvansal kalıntılarını, yumurtalarını içermemelidir.
- 6) Bozuk, küflenmiş, çürümüş, buruşmuş, lekelenmiş, gelişimini tamamlamamış ham tane ve böcek yeniği tane içermemelidir.
- 7) Zararsız da olsa yabancı bitki ve artıklarını, taş, toprak ve kum vb organik ve/veya inorganik maddeler içermemelidir.
- 8) Rutubet miktarı % 14 den fazla olmayacaktır.
- 9) Barbunyalardan gelişmiş güzel alınan 100 adedinin ağırlığı (kusurlular çıkarıldıktan sonra) 40 gr dan aşağı olmayacaktır.
- 10) Standart bez veya polipropilen elyaflı torba veya çuvallarda olacak, ambalajların ağızları açılmayacak biçimde uygun ve sağlam cisim veya ipliklerle el veya makine ile dikilmiş olacaktır.
- 11) Ambalajı üzerinde; ürünün adı, sınıfı ve tipi, firmanın adı-adresi, tescilli markası, içeriği, net ağırlığı, parti numarası, üretim ve tavsiye edilen tüketim tarihi (TETT), TSE, HACCP veya ISO kalite standartları belgelerinden herhangi birine ait olduğuna dair numarası veya damgası olacaktır.
- 12) Ürünler Türk Gıda Kodeksi ilgili tebliğine uygun olarak üretilmiş olacaktır.
- 13) Üretici firmanın Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından verilen "İşletme Kayıt Numarasına" sahip olması gerekmektedir.
- 14) Ürünler teslim tarihi itibarıyla en az 2 YIL TETT (tavsiye edilen tüketim tarihi)'ne sahip olacaktır. Bu süre içerisinde bozulan ürünler yüklenici firma tarafından birebir aynı kalitede ürünle değiştirilecektir.
- 15) Yerli menşei olmalı ve sözleşme süresince aynı marka ve kalitede ürün getirilmelidir.



## **BADEM İÇİ TEKNİK ŞARTNAMESİ**

- 1.Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
- 2.Bademler 1. kalite olmalıdır tuzsuz badem içi olacaktır.
- 3.Yeni sene mahsülü olacaktır.
- 4.Nem oranı %5'i geçmemelidir
- 5.Küflü, çürük, fena kokulu, rutubetli, ıslak, kurtlu, kurt yenikli, taşlı, topraklı, kirli, siyahlanmış, ufalanmış, ezilmiş olmayacaktır.
- 6.Bademlerin dış ve iç kabukları çıkarılmış olacak, kırılma ve ayıklama işlemi sırasında gözden kaçmış olabilecek dış ve iç kabukların toplamı % 1 'i geçmeyecektir.
7. Üretici firmanın Tarım ve Orman Bakanlığı'ndan üretim izni olmalıdır.

## **CEVİZLİ BAKLAVA TEKNİK ŞARTNAMESİ**

1. İyi pişmiş ve dilimlenmiş, lezzetli, şurup miktarı normal olacaktır.
2. Yabancı madde bulunmamalıdır.
3. Tatlı üretiminde yapay tatlandırıcı kullanılmayacaktır.
4. Baklavanın getirildiği aracın tatlı taşımaya ve temizlik kurallarına uygun olması gerekmektedir.
5. Şurupları şekerlenmemiş, tepsilerdeki miktarları standart ve üstü ambalajlanmış olarak getirilmelidir. Glikoz şurubu kullanılmamalıdır
6. Tepsilerin tabanlarının birbirine temas etmesini engelleyecek çıtalar bulunmalıdır.
7. Tatlılarda kullanılan yağ kokusuz olacaktır.
8. Gerekğinde üretim yerleri görülecektir.
9. Üretici firmanın Tarım ve Orman Bakanlığı'ndan üretim izni olmalıdır.

## **BAHARATLARIN TEKNİK ŞARTNAMESİ**

**(Tüm Baharat Çeşitlerini Kapsar )**

1. Türk Gıda Kodeksi 'Baharat Tebliği ( Tebliğ No: 2013/12)' ne uygun olacaktır.  
Yabancı madde içermeyecektir.

2. Baharat kendine özgü tat, koku ve renkte olmalı; bayatlamış, kızışmış, küflenmiş, bozulmuş, yabancı tat ve koku almış olmamalı ve böcek yeniği içermemelidir.
3. Baharatın içerisinde canlı böcekler, gözle görülebilen veya görülmeyen ölü böcekler ve bunların kalıntıları ve diğer zararlıların kalıntıları bulunmamalıdır.
4. Ögütülmüş baharat, en az %90'ı baharata özgü göz açıklığı belirlenmiş olan eleklerden geçecek şekilde ince çekilmiş olmalıdır.
5. Baharata ve baharat karışımlarına ürünlerin kendi doğasından gelen nişasta hariç olmak üzere nişasta, irmik, razmol, kepek ve benzeri dolgu maddeleri katılamaz.
6. Baharat karışımlarında; baharat oranı kütlice %85'den az olamaz.
7. Baharat ele alındığında renk vermeyecektir.
8. Kuş üzümünde, 25 gr'daki tane sayısı 200-500 arasında olacaktır. Rutubetli, acı, çöplü olmayacaktır.
9. Depo kuru olmalı, istenmeyen kokular olmamalı, böcek ve haşere girişine karşı korunmalıdır. Havalandırma öyle ayarlanmalıdır ki kuru mevsimde düzenli havalandırma yapılırken, rutubetli mevsimde havalandırma tamamen durdurulmalıdır. Deponun buharla dezenfekte edilmesini sağlayacak uygun alt yapı oluşturulmalıdır.
10. Sağlıklı koşullarda taşınmalıdır. Ortam sıcaklığında olacaktır.
11. Muayene kabul komisyonunun gerekli gördüğü hallerde ürünle ilgili fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri gerçekleştirmek için tarafsız bir laboratuvara analize gönderilir Masraflar tedarikçi firmaya aittir.
12. Baharat Ambalajı taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır. Ambalajlarda gaz oluşumuna bağlı şişme olmayacaktır.
13. Ambalaj üzerindeki işaretleme ' Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğine' uygun etiketleme yapılacaktır.
14. Ambalaj üzerinde Firma adı, adresi, malın adı, net ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihi, işletme kayıt numarası bulunmalıdır.
15. Üretici firmanın Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından verilen "İşletme Kayıt Numarasına" sahip olması gerekmektedir.
16. Ürünler teslim tarihi itibarıyla en az %80 TETT (tavsiye edilen tüketim tarihi)'ne sahip olacaktır. Bu süre içerisinde bozulan ürünler yüklenici firma tarafından birebir aynı kalitede ürünle değiştirilecektir.
17. Yerli menşei olmalı ve sözleşme süresince aynı marka ve kalitede ürün getirilmelidir.

18. Karanfil, yenibahar (toz- tane), kırmızı pul biber, kırmızı toz biber, kuru nane, kuru kekik, tarçın (toz-kabuklu), köfte baharatı, sumak, toz kimyon, toz zerdeçal, toz karabiber, kişniş, beşürlü, isot, limon tuzu, toz karbonat, kuş üzümü, hindistan cevizi tozu ve İdarenin gerekli görmesi halinde Baharat Tebliği'ne uygun olarak diğer baharatlar istenecektir.

### **KONSERVE BEZELYE TEKNİK ŞARTNAMESİ**

1. Bezelyeler taze ve çeşidine has yeşil görünümünde, taneler sınıfına ait bütünlük ve sağlamlıkta olacaktır.
2. Kendine has tat, koku ve renkte olacaktır
3. Yabancı madde bulunmayacaktır.
4. Konservelerin içinde insan sağlığına zararlı maddeler bulunmayacaktır. Eğer koruyucu maddeler kullanılmışsa, koruyucu maddeler Gıda Maddeleri Tüzüğü'ne uygun olacaktır.
5. Son sene mahsulü olacaktır.
6. Önceden herhangi bir sebeple içeriğinde oluşan gaz kaçırmak amacıyla delinerek lehimlenmiş kutular kabul edilmeyecektir.
7. Kapağı bombe yapmış ürünler kabul edilmeyecektir.

### **BİBER SALÇASI TEKNİK ŞARTNAMESİ**

1. Taze, kırmızı ve gıda maddeleri tüzüğüne uygun olacaktır.
2. Biberler usulüne uygun sterilize edilerek konserve halinde olacaktır.
3. Konserve kutuları üzerinde konsantre biber salça konservesi ibaresi, üretici firma adı, adresi, tanıtıcı işaretleri, konservenin seri numarası yazılı bir etiket yapıştırılmış olacaktır.
4. Konserve salça kendine has tat, koku, kıvam ve renkte olacak, kokmuş, küflenmiş, kurtlanmış, acımış, kirli olmayacaktır.
5. Kuru madde içeriği %28-30 olmalıdır.
6. Muayene sırasında kutu kapakları içeriye doğru çekik veya düz olacak, kabarmış (bombe yapmış) fazla ezik, delik, çatlak olmayacaktır.
7. Kutularda pas lekeleri bulunmayacaktır.
8. Üretici firmanın Tarım ve Orman Bakanlığı'ndan üretim izni olmalıdır.

## DOMATES SALÇASI TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Taze kırmızı domateslerin ezilmiş, kabuklarından ve çekirdeklerinden ayrılmış olan kısımlarının mutfak tuzu ilavesi ile teneke kutulara konulmak sureti ile hazırlanmış 1. Sınıf kalitede tuzsuz olacaktır (TS 1466)
2. Kendine özgü olup, kötü koku olmayacaktır.
3. (TS 1466) Domateslerden başka cins sebze ve meyve ezmeleri, zararsız da olsa ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmış ve boyanmış olmayacaktır.
4. Kokmuş, küflenmiş, kurtlanmış, kirlenmiş, kutuları şişkin, delinmiş paslanmış olmayacaktır.
5. Kutuları kurşun veya diğer bir zehirli madenle karışık kalayla kaplı olmayacaktır.
6. Bir önceki serinin ürünü olmayacaktır.
7. Ambalajlarda bombaj olmamalıdır.
8. Domates salçaları duble konsantre tabir edilen türden olacak ve kuru madde miktarı 28-30 brix (tuz hariç) arasında olacaktır. Tuz miktarı en çok %0,1 olmalıdır.
9. Özel yönetmeliğinde gösterilen cins ve miktardan fazla veya başka cins koruyucu katkı maddelerini ihtiva etmeyecektir.
10. Ambalajı üzerinde; ürünün adlı sınıfı ve tipi, firmanın adı-adresi, tescilli markası, içeriği, net ağırlığı, parti numarası, üretim ve tavsiye edilen tüketim tarihi (TETT), TSE, HACCP veya ISO kalite standartları belgelerinden herhangi birine ait olduğuna dair numarası veya damgası olacaktır.
11. Ürünler Türk Gıda Kodeksi ilgili tebliğine uygun olarak üretilmiş olacaktır.
12. Üretici firmanın Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından verilen "İşletme Kayıt Numarasına" sahip olması gerekmektedir.
13. Ürünler teslim tarihi itibarıyla en az 2 yıl TETT (tavsiye edilen tüketim tarihi) ne sahip olacaktır. Bu süre içerisinde bozulan ürünler yüklenici firma tarafından birebir aynı kalitede ürünle değiştirilecektir.
14. Yerli menşei olmalı ve sözleşme süresince aynı marka ve kalitede ürün getirilmelidir.
15. Salçalar kabul edildiğinde normal şartlar altında bozulmamasını müteahhit taahhüt edecek, bozuk çıkanlar ve uygun depolama koşullarında bozulanlar yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
16. Domates salçaları ortam sıcaklığında muhafaza edilecektir.

## **TÜM FINDIK İÇİ TEKNİK ŞARTNAMESİ**

- 1.Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
- 2.İyi cins kavrulmuş kabuksuz fındık içinden ve yeni sene mahsulü olacaktır.
- 3.Fındık içleri temiz olacaktır.
- 4.Küflü, çürük, ekşi, kurtlu, kurt yenikli, ıslak, rutubetli, bayat, tabii hal ve rengini değiştirmiş tozlu, taşlı, topraklı, çamurlu, taneleri ezilmiş ve ufalanmış olmayacaktır.
- 5.Tuzsuz , ağartılmış olacaktır. Rengi beyaz ve açık bej rengi arası olacaktır.
- 6.Dış ve iç kabuklardan tamamen ayrılmış olacaktır.
- 7.Kırık tane miktarı %1'e kadar fireli olarak kabul edilecektir.
- 8.İyi kavrulmuş, bayatlamamış, fındık içlerine has koku, lezzet ve sertlik derecesinde bulunacaktır.
- 9.Fındık içi ortam sıcaklığında olmalıdır.
- 10.Gelen parti için aflatoksin analizi raporu istenecektir Nem oranı %5'i geçmemelidir.
- 11.Ürünün özelliğini bozmayacak orijinal fabrika ambalajlarda olacaktır.

## **GALETA UNU TEKNİK ŞARTNAMESİ**

1. Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
2. Usulüne uygun olarak ekstra – ekstra veya ekstra buğday unundan yapılmış olmalıdır. Rutubet miktarı %6, tuzsuz kül ve külün %10'luk HCl asitte erimeyen kısmı, yapıldığı un için kabul edilen sınırları aşmamalıdır.
3. Galeta unları ortam sıcaklığında olmalıdır.
4. Ambalajı: Taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır.
5. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9. bölümündeki gibi olacaktır.
6. Ambalajda: Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın üretim izin numarası ve tarihi, üretici firmanın adı veya tescilli markası ve adresi, ilgili standardın işaret ve numarası, malın adı, tipi, imalat seri ve parti numarası, imal ve son kullanma tarihleri, brüt ve net miktarları belirtilmelidir.

## **KONSERVE GARNİTÜR TEKNİK ŞARTNAMESİ**

8. Bezelye, havuç ve patates taze ve çeşidine has görünümünde, taneler sınıfına ait bütünlük ve sağlamlıkta olacaktır.
9. Kendine has tat, koku ve renkte olacaktır
10. Yabancı madde bulunmayacaktır.
11. Konservelerin içinde insan sağlığına zararlı maddeler bulunmayacaktır. Eğer koruyucu maddeler kullanılmışsa, koruyucu maddeler Gıda Maddeleri Tüzüğü'ne uygun olacaktır.
12. Son sene mahsulü olacaktır.
13. Önceden herhangi bir sebeple içeriğinde oluşan gaz kaçırmak amacıyla delinerek lehimlenmiş kutular kabul edilmeyecektir.
14. Kapağı bombe yapmış ürünler kabul edilmeyecektir.

## **HALKA TATLISI TEKNİK ŞARTNAMESİ**

1. İyi pişmiş, şurubu iyi çekmiş, lezzetli olacaktır.
2. Tatlı üretiminde yapay tatlandırıcı kullanılmayacaktır.
3. Yabancı madde bulunmamalıdır.
4. Şurup miktarı normal olmalıdır. Şurupları şekerlenmemiş, tepsilerdeki miktarları standart ve üstü ambalajlanmış olarak getirilmelidir. Glikoz şurubu kullanılmamalıdır
5. Halka tatlılarının getirildiği aracın tatlı taşımaya ve temizlik kurallarına uygun olması gerekmektedir.
6. Tepsilerin tabanlarının birbirine temas etmesini engelleyecek çıtalar bulunmalıdır.
7. Tatlılarda kullanılan yağ kokusuz olacaktır.
8. Üretici firmanın Tarım ve Orman Bakanlığı'ndan üretim izni olmalıdır.
9. Gerekğinde üretim yerleri görülecektir.

## **TAHİN HELVASI (80 GR) TEKNİK ŞARTNAMESİ**

1. Tahin helvasında; -Toplam şeker miktarı (sakkaroz) en çok %47 (g/g) olacak
  - i. -Toplam susam yağı miktarı en az %26 (g/g) olacak
  - ii. -Toplam tahin miktarı en az %52 (g/g) olacak
2. Kendine has koku, kıvam, renk, lezzette ve taze olacaktır.

3. Helvalar acı, ekşi, küflü, küf kokulu, sabunumsu tatta olmayacaktır.
4. Helvalar macunlaşmış, yağını kurutmuş, dağılmış ve ufalanmış olmayacak.
5. Çeşidine has parlaklık ve renkte olacak.
6. Helvada tahinin kokusu hissedilir olacak.
7. Helva belirgin şekilde yağını sızdırmamış olacak.
8. Helva şekil verilebilir, bıçakla kesilebilen dağılmayan kıvamda olacak.
9. Helva ağza alındığında sakızlanmayacak, unsu yapı göstermeyecek ve kolayca çiğnenebilecek.
10. 80 gr lık ambalajlarda olacak.
11. Helvalar helvanın özelliğini bozmayan dışarıya sızıntı ve akıntı yapmasına izin vermeyen, hava sızıntısı olmayan, imalat hatasından dolayı poşet dışında akma, bulaşma ve yapışma görülmeyen temiz, ambalajlara konacak
12. Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, tanıtıcı işaret, malın adı, çeşidi, seri kod numarası, parti taksit no, sözleşme no, firmaca tavsiye edilen son kullanma tarihi veya raf ömrü, imal tarihi gün ay ve yıl olarak, net miktarı olmalı
13. Ambalajı ezilmiş, bükülmüş ağzı açılmış olmamalı.
14. Güneş altında, yüksek veya çok düşük ısıda ve tozlu ortamlarda bulundurulmamalı.
15. Kapak, emniyet bandı, etiket ve gövdesinde bulunması gereken marka isimleri aynı olmalı.
16. Yerli menşei olacak, sözleşme süresince aynı marka ürün teslim edilecektir.
17. Üretici firmanın Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından verilen "İşletme Kayıt Numarasına" sahip olması gerekmektedir.
18. Raf ömrü en az 6 ay olmalı, serin ve kuru yerde muhafaza edilmiş olmalı.

## **İRİ BULGUR (İHŞANE) TEKNİK ŞARTNAMESİ**

1. Sert durum buğdayından elde edilmiş 1. sınıf kalitede son sene mahsulü olacaktır.
2. Rutubet % 13 den çok olmayacaktır.
3. Bulgur iri taneli, sağlam, temiz kendine özgü renk, tat ve kokuda olacaktır.
4. Bulgur; bozulmuş, topraklanmış, küflenmiş, ekşimiş, acımış, mayalanmış ve boyanmış olmayacaktır. Sağlığa zararsız da olsa herhangi bir kimyasal maddeyi ihtiva etmeyecektir. Tabii olmayan bir lezzet ve koku bulunmayacak, canlı ve cansız haşere

ve parazitleri veya bunların kalıntıları ve sağlığa zararlı olabilecek herhangi bir maddeyi ihtiva etmeyecektir. Diğer özellikleri ise TSE 2284 e uygun olmalıdır.

5. Standart bez veya polipropilen elyaflı torba veya çuvallarda olacak, ambalajların ağızları açılmayacak biçimde uygun ve sağlam cisim veya ipliklerle el veya makine ile dikilmiş olacaktır.
6. Ambalajı üzerinde; ürünün adı, sınıfı ve tipi, firmanın adı-adresi, tescilli markası, içeriği, net ağırlığı, parti numarası, üretim ve tavsiye edilen tüketim tarihi (TETT), TSE, HACCP veya ISO kalite standartları belgelerinden herhangi birine ait olduğuna dair numarası veya damgası olacaktır.
7. Ürünler Türk Gıda Kodeksi ilgili tebliğine uygun olarak üretilmiş olacaktır.
8. Üretici firmanın Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından verilen "İşletme Kayıt Numarasına" sahip olması gerekmektedir.
9. Ürünler teslim tarihi itibarıyla en az %80 TETT (tavsiye edilen tüketim tarihi)'ne sahip olacaktır. Bu süre içerisinde bozulan ürünler yüklenici firma tarafından birebir aynı kalitede ürünle değiştirilecektir.
10. Yerli menşei olmalı ve sözleşme süresince aynı marka ve kalitede ürün getirilmelidir.

### **İRMİK TEKNİK ŞARTNAMESİ**

1. Sert durum buğdayından usulüne göre işlenmiş 1. sınıf kalitede son sene mahsulü un kepeğinden ayrılmış ince irmiklerden olacaktır.
2. Doğal görünüm, renk, koku ve lezzetli olacaktır. Beyazlaştırılmış, boyanmış, sair kimyevi maddelerle muamele edilmiş, ekşimiş, ıslanmış, kurtlanmış, topaklanmış, acımış ve kızışmış olmayacaktır. İçerisinde kurt, böcek, toz, toprak ve diğer yabancı maddeler bulunmayacaktır.
3. Rutubet oranı % 14 ü geçmeyecektir.
4. Kül oranı % 1'i geçmeyecektir.
5. Kuru gluten miktarı % 10 dan aşağı olmayacaktır. Elde edilen gluten elastik olacaktır.
6. İrmikler piyasada satılan iyi kaliteli ve 4 ile 6 numaralı irmiklerden olacaktır.
7. Standart bez veya polipropilen elyaflı torba veya çuvallarda olacak, ambalajların ağızları açılmayacak biçimde uygun ve sağlam cisim veya ipliklerle el veya makine ile dikilmiş olacaktır.
8. Ambalajı üzerinde; ürünün adı, sınıfı ve tipi, firmanın adı-adresi, tescilli markası, içeriği, net ağırlığı, parti numarası, üretim ve tavsiye edilen tüketim tarihi (TETT),



TSE, HACCP veya ISO kalite standartları belgelerinden herhangi birine ait olduğuna dair numarası veya damgası olacaktır.

9. İrmik ortam sıcaklığında olmalıdır. Taze olacaktır.
10. Ürünler Türk Gıda Kodeksi ilgili tebliğine uygun olarak üretilmiş olacaktır.
11. Üretici firmanın Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından verilen "İşletme Kayıt Numarasına" sahip olması gerekmektedir,
12. Ürünler teslim tarihi itibariyle en az 2 yıl TETT (tavsiye edilen tüketim tarihi) ne sahip olacaktır. Bu süre içerisinde bozulan ürünler yüklenici firma tarafından birebir aynı kalitede ürünle değiştirilecektir.
13. Yerli menşei olmalı ve sözleşme süresince aynı marka ve kalitede ürün getirilmelidir.

### **İYOTLU TUZ TEKNİK ŞARTNAMESİ**

1. Tuzlar beyaz renkte ve homojen olacak, topaklanma ve gözle görülen yabancı madde içermeyecektir
2. Tuzlar iyotlu olacaktır.
3. Rutubet miktarı en çok % 0,5 olacaktır. 140 °C sıcaklıkta kurutulduktan sonra zehirli bileşenlerden arındırılmış olacaktır.
4. Suda çözünmeyen madde miktarı en çok % 0,2 olacaktır.
5. Solüsyon görünüşü berrak olmalı ve % 99 NaCl içermelidir.
6. Görünüşü ince toz şekeri büyüklüğünde, bozulma ve küflenme dâhil her türlü yabancı koku ve tatlardan arı olmalıdır.
7. Canlı veya ölü böceklerden, böcek parçacıklarından ve kemirgen hayvan pisliklerinden arı olmalıdır.
8. Sofralık tuz, ürünü etkilemeyen rutubet girişi ve uçucu madde kaybından koruyan bir malzemedan yapılmış mühürlü, temiz ve sağlam kutularda ambalajlanmalıdır.
9. Orijinal ambalajlarda olmalıdır.
10. Mini tuzlar ise kâğıt ambalajlarda ve en fazla 1 gr. ağırlığında olmalıdır.
11. Ambalajı üzerinde; ürünün adı, sınıfı ve tipi, firmanın adı-adresi, tescilli markası, içeriği, net ağırlığı, parti numarası, üretim ve tavsiye edilen tüketim tarihi (TETT), TSE, HACCP veya ISO kalite standartları belgelerinden herhangi birine ait olduğuna dair numarası veya damgası olacaktır,
12. Ürünler Türk Gıda Kodeksi ilgili tebliğine uygun olarak üretilmiş olacaktır.

13. Üretici firmanın Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından verilen "İşletme Kayıt Numarasına" sahip olması gerekmektedir.
14. Ürünler teslim tarihi itibarıyla en az 2 yıl TETT (tavsiye edilen tüketim tarihi)'ne sahip olacaktır. Bu süre içerisinde bozulan ürünler yüklenici firma tarafından birebir aynı kalitede ürünle değiştirilecektir.
15. Yerli menşei olmalı ve sözleşme süresince aynı marka ve kalitede ürün getirilmelidir.

### **CEVİZLİ KADAYIF TEKNİK ŞARTNAMESİ**

1. Tatlıda kullanılacak un 1. Kalitede ve "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Buğday Unu Tebliğine" uygun olacaktır.
2. Acılaşmış, küflenmiş, nemlenmiş veya herhangi bir şekilde kendi niteliğini yitirmiş olmayacaktır.
3. Yabancı tat ve koku içermeyecektir.
4. Orijinal, insan sağlığına uygun ambalajlarda olacaktır.
5. Tatlı için kullanılan yardımcı diğer malzemeler insan sağlığına uygun özelliklerde olacaktır.
6. Tatlıların iç malzemeleri yeterli miktarlarda ve her yere eşit ve dengeli yayılmış biçimde olacaktır.
7. Tatlıların altı ve üstü iyi pişmiş, hamurlaşmamış, yanmamış, her tarafı eşit kalınlıkta, eşit büyüklükte kesilmiş, taze ve günlük hazırlanmış olacaktır.
8. Tatlılar şekerlenmemiş olacaktır.
9. Şurup miktarı normal olmalıdır. Şurupları şekerlenmemiş, tepsilerdeki miktarları standart ve üstü ambalajlanmış olarak getirilmelidir. Glikoz şurubu kullanılmamalıdır
10. Üretici firmanın Tarım ve Orman Bakanlığı'ndan üretim izni olmalıdır.
11. Gerekğinde üretim yerleri görülecektir.

### **KAKAO TEKNİK ŞARTNAMESİ**

1. Kendine özgü olmalı, kötü koku olmayacaktır.
2. Koyu kahve renginde, suda kolayca eriyebilecek toz halinde olacaktır.
3. İçlerinde yabancı madde böcek veya böcek kalıntıları bulunmamalı küflenmiş, bayatlamış ya da topaklanmış olmamalıdır.
4. Orijinal ambalajlarda olacaktır

5. Küflenmiş, acımış, rengi değişmiş, paketleri bozulmuş olmayacaktır.

## **KARIŞIK TURŞU TEKNİK ŞARTNAMESİ**

1. Satın alınacak turşunun tipi salamura karışık turşu olacaktır.
2. Karışıma giren her bir sebze kendine has renk ve görünüşte, yapısı yumuşamamış dağılmamış, çürümemiş, küflenmemiş, salyalaşmamış olacaktır.
3. Körpe sebzelerden yapılıp uygun büyüklükte parçalanmış olacaktır.
4. Sebzeler acı, fena kokulu, kurt yenikli, bozulmuş, çürümüş olmayacaktır.
5. Karışıma giren lahana oranı en çok %15 olacaktır.
6. Karışık turşunun salamurasında siyahlaşma, koyulaşma ve salyalaşma olmayacaktır.
7. Yabancı madde bulunmayacaktır.
8. Karışıma giren turşuların kendine has tat ve kokularında olacak, yabancı tat ve koku bulunmayacaktır. Turşularda küf, alkol, kokuşma kokusu acıma ve buruklaşma gibi tat bozuklukları olmayacaktır.
9. Süzme Kütlesinin net kütleye oranı en az %55 olacaktır.
10. Her çeşit sebzenin süzme ağırlığının oranı en az %3 en çok %25 olacaktır.
11. Polietilen ambalajların hiçbir yerinde delik, sızıntı, bulunmayacak. Biçimleri bozulmuş ve bombaj yapmış olamayacaktır.
12. Üretici firmanın Tarım ve Orman Bakanlığı'ndan üretim izni olmalıdır.
13. Karışık turşular ortam sıcaklığında olacaktır.

## **PİRİNÇ (PİLAVLIK BALDO VE KIRIK) TEKNİK ŞARTNAMESİ**

1. Pirinçler 1. sınıf kalitede, son sene mahsulü ve iyi pilav yapma vasfına sahip renkte ve kokuda olacaktır.
2. Gönen baldo türü iri taneli pirinç olacaktır.
3. Pirinçler küflü, küf kokulu veya gayri tabii kokulu, bozulmuş, ıslanmış kurutulmuş, ekşimiş ve böcek yenikli olmayacaktır.
4. Canlı, cansız parazitleri ve bunların aksamını veya ifrazatını ihtiva etmeyecektir.
5. Pirinç içinde kavuzsuz pirinç ile çeltik miktarı ayrı ayrı ağırlıkça % 0.05'i geçmemelidir.
6. Zararsızda olsa yabancı tane ve tohumlar bulunmayacaktır.

7. Taş, toprak, kum gibi maddeler bulunmayacaktır.
8. Rutubet miktarı % 14,5 den fazla olmayacaktır.
9. Her ne maksatla olursa olsun kimyevi maddelerle muamele görmüş olmayacaktır.
10. Pirinç idarenin isteğine göre pilavlık baldo veya kırık pirinç şeklinde olacaktır.
11. Pirinçler 1 kg pişirildikten sonra çeşni ve artım bakımından uygun bulunduğu takdirde kabul edilir.
12. Ambalajı üzerinde; ürünün adı, sınıfı ve tipi, firmanın adı-adresi, tescilli markası, içeriği, net ağırlığı, parti numarası, üretim ve tavsiye edilen tüketim tarihi (TETT), TSE, HACCP veya ISO kalite standartları belgelerinden herhangi birine ait olduğuna dair numarası veya damgası olacaktır.
13. Ürünler Türk Gıda Kodeksi ilgili tebliğine uygun olarak üretilmiş olacaktır.
14. Üretici firmanın Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından verilen "İşletme Kayıt Numarasına" sahip olması gerekmektedir.
15. Ürünler teslim tarihi itibarıyla en az 2 yıl TETT (tavsiye edilen tüketim tarihi)'ne sahip olacaktır. Bu süre içerisinde bozulan ürünler yüklenici firma tarafından birebir aynı kalitede ürünle değiştirilecektir

## **KIRMIZI MERCİMEK TEKNİK ŞARTNAMESİ**

1. Kırmızı mercimekler 1. sınıf kalitede, son sene mahsulü yerli yaprak türü olacaktır.
2. Yabancı, ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmış, boyanmış ve hangi amaçla olursa olsun kimyasal maddelerle işlenmiş, yağlamak ve fırınlamak suretiyle parlatılmış, kurutulmuş olmayacaktır.
3. Mercimek tanelerinin hepsi normal büyüklükte ve aynı cins olacak, başka cins karıştırılmış olmayacaktır.
4. Ortam sıcaklığında olacak ve rutubet % 12 den fazla olmayacaktır.
5. Normal şartlar altında pişirildiğinde yarım saat içinde tamamen pişmiş olacaktır.
6. Mercimekler; çimlenmiş, küflü, kızışmış, ekşi koku ve lezzette olmayacaktır.
7. Mercimeklerde canlı böcek, gözle görülebilir kimyasal madde artıkları, anormal dış yüzey ıslaklığı, yabancı tat ve koku, içerisinde ölü böcek, haşere olmayacaktır.
8. Ambalajı üzerinde; ürünün adı, sınıfı ve tipi, firmanın adı-adresi, tescilli markası, içeriği, net ağırlığı, parti numarası, üretim ve tavsiye edilen tüketim tarihi (TETT), TSE, HACCP veya ISO kalite standartları belgelerinden herhangi birine ait olduğuna dair numarası veya damgası olacaktır.

9. Ürünler Türk Gıda Kodeksi ilgili tebliğine uygun olarak üretilmiş olacaktır.
10. Üretici firmanın Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından verilen "İşletme Kayıt Numarasına" sahip olması gerekmektedir.
11. Ürünler teslim tarihi itibarıyla en az 2 YIL TETT (tavsiye edilen tüketim tarihi)'ne sahip olacaktır. Bu süre içerisinde bozulan ürünler yüklenici firma tarafından birebir aynı kalitede ürünle değiştirilecektir,
12. Yerli menşei olmalı ve sözleşme süresince aynı marka ve kalitede ürün getirilmelidir.

### **KÖFTELİK BULGUR TEKNİK ŞARTNAMESİ**

1. Durum buğdayından ince çekim yapılarak elde edilmiş yeni sene ürünü olmalıdır.
2. Bulgur taneleri sağlam, temiz, kendine özgü renk tat ve kokuda olmalı diğer özellikleri ise TS 2284M uygun olmalıdır.
3. Bozulmuş küflenmiş ekşimiş acımuş boyanmış ıslanmış olmayacak canlı ve cansız haşere, parazitler veya bunların parçacıkları, yumurtaları bulunmamalıdır.
4. Nemi %14'den, zararsız yabancı taneler % 1 den, kuru maddede Kül % 1,75 den fazla olmamalıdır.

### **KURU FASULYE TEKNİK ŞARTNAMESİ**

1. Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
2. Kuru fasulyeler 1.sınıf kalitede son sene mahsulü, iyi cins dermason fasulyesi cinsinde A sınıfı 9-10 mm çapında, yeterli derecede kurumuş olacaktır
3. Kuru fasulye ortam sıcaklığında olmalıdır.
4. Taneleri dolgun ve beyaz renkli olacaktır. Buruşmuş, çürük, küflü, ıslak, kızışmış, böcekli, her türlü zararlılar tarafından yenmiş veya delinmiş, sararmış ve kötü kokulu olmayacaktır.
5. Fasulyeler önceden ıslatılmadan pişirildiğinde pişme süresi 3.5 saati geçmeyecektir.
6. Fasulyelerin gelişi güzel alınacak 100 adedinin ağırlığı (kusurlu taneler çıkarıldıktan sonra) 40 gr dan aşağı olmayacaktır.
7. Fasulyelerde çöp, kabuk, zararlı yabancı madde olmayacaktır. Taş, toprak. kum olmayacaktır.
8. Rutubet miktarı % 14 den fazla olmayacaktır.
9. Ambalajı üzerinde; ürünün adı, sınıfı ve tipi, firmanın adı-adresi, tescilli markası, içeriği, net ağırlığı, parti numarası, üretim ve tavsiye edilen tüketim tarihi (TETT),

TSE, HACCP veya ISO kalite standartları belgelerinden herhangi birine olduğuna dair numarası veya damgası olacaktır.

10. Ürünler Türk Gıda Kodeksi ilgili tebliğine uygun olarak üretilmiş olacaktır, üretici firmanın Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından verilen "İşletme Kayıt Numarasına" sahip olması gerekmektedir.

11. Ürünler teslim tarihi itibarıyla en az 2 YIL TETT (tavsiye edilen tüketim tarihi) ne olacaktır. Bu süre içerisinde bozulan ürünler yüklenici firma tarafından birebir aynı kalitede ürünle değiştirilecektir.

12. Yerli menşei olmalı ve sözleşme süresince aynı marka ve kalitede ürün getirilmelidir.

### **KURU KAYISI TEKNİK ŞARTNAMESİ**

1. Son sene ürünü olacaktır.

2. 1. Kalitede olacaktır.

3. Rengi açık sarı, içinde canlı cansız kurt, böcek ve bunların yumurtaları bulunmayacaktır.

4. Çekirdeksiz olacaktır, taneler üzerinde çil, benek, kuş yeniği bulunmayacaktır.

5. Taneler yapışmış olmayacaktır.

6. Kendine özgü tat ve kokuda olmalıdır.

7. Ambalaj üzerinde net ağırlığı, üretici firma adı, adresi, TS numarası, imal ve son kullanma tarihi okunaklı bir şekilde bulunacaktır.

8. Kuru Kayısı ortam sıcaklığında olacaktır.

### **KURU ÜZÜM TEKNİK ŞARTNAMESİ**

1. Son sene ürünü olacaktır.

2. 1. Sınıf olacaktır.

3. Böcek ve bunların yumurtaları bulunmayacaktır.

4. Çekirdeksiz olacak, taneler üzerinde toz, çamur, kuş yeniği olmayacaktır.

5. Muayene sırasında elle ovalandığında taneler birbirinden ayrılacaktır.

6. Kendine özgü renk, tat ve kokuda olmalıdır. Küflenmiş olmamalıdır.

7. Ambalaj üzerinde net ağırlığı, üretici firma adı, adresi, TS numarası, imal ve son kullanma tarihi okunaklı bir şekilde bulunacaktır.

8. Kuru Üzüm ortam sıcaklığında olacaktır.

## LİMON SOSU TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır
2. Doğal limon suyunun tat ve rengine olacak, gıda maddeleri tüzüğüne belirlendiği asitlik düzeyini aşmayacaktır.
3. Ambalajı taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır.
4. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9' uncu bölümündeki gibi olacaktır.
5. Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, malın adı, net ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihi bulunmalıdır.
6. Üretici firmanın Tarım ve Orman Bakanlığı'ndan üretim izni olmalıdır.

## MAKARNA TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Makarnalık % 100 sert durum buğday (TS 2974'de *triticum durum*) irmiğinin tekniğine uygun ve su ile yoğurularak elde edilmiş 1. sınıf kalitede olacaktır.
2. Görünüş, renk, koku ve lezzetleri normal olacak; pişmeden veya pişirildikten sonra kötü koku ve lezzet, acılık ve anormal ekşilikte bulunmayacak; görünüşleri homojen olacaktır.
3. Makarnalar, kırıklı, küflenmiş, kurt, böcek ve diğer parazitleri ve aksamını havi veya bunlar tarafından yenmiş olmayacaktır, İçinde fare pislikleri, hayvan gübresi, çuval döküntüsü, kıl ve ip parçası gibi benzeri cisimler içermeyecektir.
4. Makarnalar % 1 tuzu içeren kaynar suya atılarak 10 - 12 dakika kaynatıldıktan sonra hepsi pişmiş olacak, fakat dağılmış olmayacaktır.
5. Makarnalar kimyevi veya sağlığa zararlı herhangi bir madde ile işlem görmüş, boyanmış olmayacaktır. Her ne maksatla olursa olsun makarnalara suni tatlandırıcı ve koruyucu maddeler katılmamış olacaktır.
6. Buğday irmiğinden başka irmik veya nişasta karıştırılmış ve boyanmış olmayacaktır.
7. Makarnalara haricen tuz katılmayacaktır.
8. Rutubet % 13 u geçmeyecektir.
9. Kül miktarı % 1 den fazla olmayacaktır.

10. Kuru gluten miktarı %10 dan az olmayacaktır.
11. Makarnalar ortam sıcaklığında olmalıdır.
12. Kurumun isteği doğrultusunda makarna cinsleri (spaghetti, fiyonk, burgu, erişte vs. gibi) belirlenecektir.
13. Makarnalar standart polipropilen veya polietilen ambalajlarda olacak, ambalajların ağızları açılmayacak biçimde kapatılmış olacaktır.
14. Ambalajı üzerinde; ürünün adı, sınıfı ve tipi, firmanın adı-adresi, tescilli markası, içeriği, net ağırlığı, parti numarası, üretim ve tavsiye edilen tüketim tarihi (TETT), TSE, HACCP veya ISO kalite standartları belgelerinden herhangi birine ait olduğuna dair numarası veya damgası olacaktır.
15. Ürünler Türk Gıda Kodeksi ilgili tebliğine uygun olarak üretilmiş olacaktır.
16. Üretici firmanın Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından verilen "İşletme Kayıt Numarasına" sahip olması gerekmektedir.
17. Ürünler teslim tarihi itibarıyla en az %80 TETT (tavsiye edilen tüketim tarihi)'ne sahip olacaktır.
18. Yerli menşei olmalı ve sözleşme süresince aynı marka ve kalitede ürün getirilmelidir.

## **MISIR UNU**

1. Yeni sene ürünü mısır tahılından öğütülerek elde edilmiş olacaktır.
2. Kendine özgü sarı renkte olacak. Acılaşma, kötü koku, küf, canlı cansız parazit ve artıkları kurt böcek v.s. bulunmayacaktır. Nemle ve nemlenmeye bağlı topraklanma olmayacaktır.
3. Hava geçirmeyen, sağlam, insan sağlığına ve ürüne zarar vermeyen uygun ambalajlarda getirilmelidir.
4. Ambalaj üzerinde ürünün adı, adresi, net ağırlığı üretim ve son kullanım tarihi bulunmalıdır.
5. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan mısır unu, yüklenici firma tarafından nakliye ücreti kendilerine ait olmak kaydıyla değiştirilecektir.



## **NAR EKŞİSİ SOSU TEKNİK ŞARTNAMESİ**

1. Kendine özgü olup, kötü koku olmayacaktır.
2. Taze olgun narlardan kabuklarından ve çekirdeklerinden ayrılıp, preslenerek ve konsantre edilerek hazırlanmış olacaktır.
3. Kokmuş, küflenmiş, kirlenmiş, kutuları ezilmiş delinmiş olmayacaktır.
4. Kullanılan tüm katkı maddeleri 29.12.2011-28157 tarihli Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği'ne uygun olmalıdır.
5. Bir önceki serinin ürünü olmayacaktır.
6. Nar ekşisi örnekleri ortam sıcaklığında muhafaza edilecektir.

## **NİŞASTA (BUĞDAY VE MISIR) TEKNİK ŞARTNAMESİ**

1. Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
2. İçinde hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.
3. Yapıldığı maddenin adını taşıyacak, ayrı cins nişastalardan birbirine karıştırılmış olmayacaktır.
4. Nişasta ortam sıcaklığında olmalıdır.
5. Nem max. % 12,5 olacaktır.

## **KURU NOHUT TEKNİK ŞARTNAMESİ**

1. Nohutlar, 1. sınıf kalitede son sene mahsulü, yeteri derecede kurumuş meksika türü iyi cins ve iriliği 13 numara olacaktır. Her ne sebeple olursa olsun ıslatılıp kurutulmuş olmayacaktır.
2. Yabancı ve ağırlaştırılmış kabuk, taş, toprak, kum gibi maddeler karıştırılmamış olacaktır.
3. Suni olarak beyazlatılmış, kükürtlenmiş, boyanmış ve hangi amaçlarla olursa olsun kimyasal maddelerle işlem görmüş olmayacaktır.
4. Buruşmuş çürük, küflü, küf kokulu, ıslak, kızışmış, böcekli, her türlü zararlılar tarafından yenmiş veya delinmiş, sararmış ve kötü kokulu olmayacaktır.
5. Esmer, yeşil, olgunlaşmamış, çok küçük, buruşuk, cılız tanelerle, piç ve keçi denilen taneler toplamı % 1 den fazla olmayacaktır.
6. Delikli tane miktarı 1 kilogramda 2 adedi geçmeyecektir.

7. 200 gr nohut tartıldığında 240 adedi geçmeyecektir. Geçtiği takdirde 300 adedi geçmeyecek şartı ile % 1 fireli olarak kabul edilecek daha fazlası reddedilecektir.
8. Rutubet miktarı % 14 den fazla olmayacaktır.
9. Nohutlar ortam sıcaklığında olmalıdır.
10. Nohut pişirilerek kontrol edilip, pişme kuralına uygun olanlar kabul edilecektir.
11. Ambalajı üzerinde; ürünün adı, sınıfı ve tipi, firmanın adı-adresi, tescilli markası, içeriği, net ağırlığı, parti numarası, üretim ve tavsiye edilen tüketim tarihi (TETT), TSE, HACCP veya ISO kalite standartları belgelerinden herhangi birine ait olduğuna dair numarası veya damgası olacaktır.
12. Ürünler Türk Gıda Kodeksi ilgili tebliğine uygun olarak üretilmiş olacaktır.
13. Üretici firmanın Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından verilen "İşletme Kayıt Numarasına" sahip olması gerekmektedir.
14. Ürünler teslim tarihi itibarıyla en az %80 TETT (tavsiye edilen tüketim tarihi)'ne sahip olacaktır.
15. Yerli menşei olmalı ve sözleşme süresince aynı marka ve kalitede ürün getirilmelidir.

#### **PİLAVLIK BULGUR TEKNİK ŞARTNAMESİ**

1. Sert durum buğdayından elde edilmiş 1. sınıf kalitede son sene mahsulü olacaktır.
2. Rutubet % 13 den çok olmayacaktır.
3. Bulgur iri taneli, sağlam, temiz kendine özgü renk, tat ve kokuda olacaktır.
4. Bulgur; bozulmuş, topraklanmış, küflenmiş, ekşimiş, acımış, mayalanmış ve boyanmış olmayacaktır. Sağlığa zararsız da olsa herhangi bir kimyasal maddeyi ihtiva etmeyecektir. Tabii olmayan bir lezzet ve koku bulunmayacak, canlı ve cansız haşere ve parazitleri veya bunların kalıntıları ve sağlığa zararlı olabilecek herhangi bir maddeyi ihtiva etmeyecektir. Diğer özellikleri ise TSE 2284 e uygun olmalıdır.
5. Ambalajı üzerinde; ürünün adı, sınıfı ve tipi, firmanın adı-adresi, tescilli markası, içeriği, net ağırlığı, parti numarası, üretim ve tavsiye edilen tüketim tarihi (TETT), TSE, HACCP veya ISO kalite standartları belgelerinden herhangi birine ait olduğuna dair numarası veya damgası olacaktır.
6. Ürünler Türk Gıda Kodeksi ilgili tebliğine uygun olarak üretilmiş olacaktır.
7. Üretici firmanın Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından verilen "İşletme Kayıt Numarasına" sahip olması gerekmektedir.

8. Ürünler teslim tarihi itibarıyla en az 2 YIL TETT (tavsiye edilen tüketim tarihi)'ne sahip olacaktır.
9. Yerli menşei olmalı ve sözleşme süresince aynı marka ve kalitede ürün getirilmelidir.

### **PUDİNG TEKNİK ŞARTNAMESİ**

1. Kakaolu puding yapmak üzere; içinde şeker, mısır nişastası, kakao tozu, bitkisel sıvı yağ, kıvam verici bulunmalıdır.
2. Kendine özgü karakteristik koku ve görünümde, toz halinde ve kahverengi renkte, homojen yapıda olmalı ve içerisinde sağlığa zararlı herhangi bir madde bulunmamalıdır.
3. Boya ve yapay tatlandırıcı bulunmamalıdır.
4. İç ve dış ambalajlarda; üretici firmanın adı, adresi, imal ve son kullanma tarihi, orijinal ofset baskılı ambalajı olacaktır.
5. Üretici firmanın Tarım ve Orman Bakanlığı'ndan üretim izni olmalıdır.

### **SIZMA ZEYTİNYAĞI TEKNİK ŞARTNAMESİ**

1. Berrak, açık sarı, tortusuz, şeffaf görünümde kendine has tat ve kokuda olacak, rafinasyon artığı madde içermeyecektir.
2. Sızma zeytinyağı olacak, temiz, düzgün tenekelerde kabul edilecektir.
3. Zeytinyağının, serbest yağ asitleri en çok % 1,5 olmalı,(oleik asit cinsinden)
4. Tenekeler düzgün, temiz, paslanmamış, bombe yapmamış ve ezilmemiş olacaktır.
5. Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, net ağırlığı, TS numarası (TS 341) üretim ve son kullanma tarihi bulunacaktır.

### **TOZ ŞEKER TEKNİK ŞARTNAMESİ**

1. Toz şeker; şeker pancarından elde edilip, kireç ve karbondioksit ile temizlenip kristalize edilmiş, 1. sınıf kalitede olacaktır.
  - a. Şeker sadece sakkarozdan ibaret olacaktır.
  - b. Şeker ambalajları içinde hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.
  - c. Şeker; küflenmiş, ıslak ve topaklanmış olmamalıdır.
  - d. Şekerin rengi beyaz olmalıdır. Kirli sarı v.b renklerde olmamalıdır.
  - e. İthal şeker olmayacaktır. (Şeker pancarından yapılmış olacaktır.)

2. Ambalajı üzerinde; ürünün adı, sınıfı ve tipi, firmanın adı-adresi, tescilli markası, içeriği, net ağırlığı, parti numarası, üretim ve tavsiye edilen tüketim tarihi (TETT), TSE, HACCP veya ISO kalite standartları belgelerinden herhangi birine ait olduğuna dair numarası veya damgası olacaktır.
3. Ürünler Türk Gıda Kodeksi ilgili tebliğine uygun olarak üretilmiş olacaktır.
4. Üretici firmanın Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından verilen "İşletme Kayıt Numarasına" sahip olması gerekmektedir.
5. Ürünler teslim tarihi itibarıyla en az 2 YIL TETT (tavsiye edilen tüketim tarihi)'ne sahip olacaktır.
6. Yerli menşei olmalı ve sözleşme süresince aynı marka ve kalitede ürün getirilmelidir.
7. Ambalajı üzerinde; ürünün adı, sınıfı ve tipi, firmanın adı-adresi, tescilli markası, içeriği, net ağırlığı, parti numarası, üretim ve tavsiye edilen tüketim tarihi (TETT), TSE, HACCP veya ISO kalite standartları belgelerinden herhangi birine ait olduğuna dair numarası veya damgası olacaktır

### **TURŞULUK SIVRI BİBER TEKNİK ŞARTNAMESİ**

1. Satın alınacak turşunun tipi salamura sivri biber olacaktır.
2. Karışıma giren her bir sebze kendine has renk ve görünüşte, yapısı yumuşamamış dağılmamış, çürümemiş, küflenmemiş, salyalaşmamış olacaktır.
3. Körpe sebzelerden yapılmış olacaktır.
4. Sebzeler acı, fena kokulu, kurt yenikli, bozulmuş, çürümüş olmayacaktır.
5. Turşunun salamurasında siyahlaşma, koyulaşma ve salyalaşma olmayacaktır.
6. Yabancı madde bulunmayacaktır.
7. Turşuda küf, alkol, kokuşma kokusu acıma ve buruklaşma gibi tat bozuklukları olmayacaktır.
8. Ambalajların hiçbir yerinde delik, sızıntı, bulunmayacak. Biçimleri bozulmuş ve bombaj yapmış olamayacaktır.
9. Üretici firmanın Tarım ve Orman Bakanlığı'ndan üretim izni olmalıdır.

### **TURŞULUK TOMBUL BİBER TEKNİK ŞARTNAMESİ**

1. Satın alınacak turşunun tipi salamura tombul biber olacaktır.

2. Karışıma giren her bir sebze kendine has renk ve görünüşte, yapısı yumuşamamış dağılmamış, çürümemiş, küflenmemiş, salyalaşmamış olacaktır.
3. Körpe sebzelerden yapılmış olacaktır.
4. Sebzeler acı, fena kokulu, kurt yenikli, bozulmuş, çürümüş olmayacaktır.
5. Turşunun salamurasında siyahlaşma, koyulaşma ve salyalaşma olmayacaktır.
6. Yabancı madde bulunmayacaktır.
7. Turşuda küf, alkol, kokuşma kokusu acıma ve buruklaşma gibi tat bozuklukları olmayacaktır.
8. Ambalajların hiçbir yerinde delik, sızıntı, bulunmayacak. Biçimleri bozulmuş ve bombaj yapmış olamayacaktır.
9. Üretici firmanın Tarım ve Orman Bakanlığı'ndan üretim izni olmalıdır.

### **BUĞDAY UNU TEKNİK ŞARTNAMESİ**

1. Kendine özgü tat ve kokuda olmalı, acı, ekşi, ekşime, küflenme, kokuşma ve bozulma vs. yabancı tat ve koku bulunmamalıdır.
2. Yaş gluten normal elastikiyette olmalı.
3. Rutubet %14,5 den fazla olmamalıdır.
4. Tip 550, Tip 650, Tip 850 nin %kül miktarları ise sırasıyla kuru maddede en çok 0.55, 0.65, 0.85 olmalıdır.
5. Kuru maddede protein miktarı ekmeklik unlarda minimum %10.5 ve özel amaçlı unlarda minimum %7 olmalıdır.
6. Buğday Unlarında asitlik sülfirik asit cinsinden kuru maddede maksimum %0.07 olmalıdır.
7. Buğday unlarının en az %98 i 212 mikronluk 70 nolu elekten geçmelidir.
8. Buğday unlarında kullanılmasına izin verilen katkı maddeleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 2 nci bölümünde yer alan hükümlere uygun olmalıdır.
9. Un ambalajları üzerindeki bilgiler okunaklı olarak, silinmeyecek şekilde yazılır, basılır veya etiket halinde takılır. Basma yoluyla işaretlemeye unun boyanmaması gereklidir.
10. Un ambalajlarında; firmanın işaret unvanı ve adı, adresi varsa tescilli markası, standardın işareti ve numarası ( TS 4500 ), malın tip malın adı, malın çeşidi ( Ekmeklik,bisküvilik vs.), yapım tarihi (gün,ay,yıl olarak), net ağırlığı belirtilmiş olacaktır.
11. Tip 1 un alınacaktır.

12. Üretici firmanın Tarım ve Orman Bakanlığı'ndan üretim izni olmalıdır.

## **ÜZÜM SİRKEŞİ TEKNİK ŞARTNAMESİ**

1. Sirke berrak görünüşte kendi özgün renk ve tadında olmalıdır. Mikrobiyal ve madensel bulanıklık, kırılma, siyahlaşma göstermemeli, içinde sirke zararlıları bulunmamalıdır.
2. Sirkede toplam asit miktarı asidik asit cinsinden 100 milimde 4 gramdan az etil alkol miktarı %1 'den çok olmamalıdır.
3. Sirkeler organik ve inorganik asitler sirke ruhu dahil sağlığa zararsız olsa dahi yabancı maddeler ve boya maddeleri katılmamalı ve saf olmalıdır.
4. Sirkedeki demir ve bakır miktarı toplamı litrede 30 mg'dan çok olmamalı çinko eser miktar olarak geçmelidir.
5. Sirkede kuru madde miktarı şeker dışında litrede 10 gramdan çok olmamalı kükürt dioksit miktarı serbest halde litrede 40 mg' dan serbest ve bağlı halde toplam olarak litrede 400 mg' dan fazla olmamalıdır.

## **VANİLYA TEKNİK ŞARTNAMESİ**

1. Vanilya baklalarının kurutulduktan sonra herhangi bir ilave işlem yapılmaksızın öğütülmesinden elde edilecektir.
2. Kendine has tat, koku, renkte olmalı içinde hiçbir yabancı madde bulunmayacaktır
3. Bayatlamış, küflenmiş, bozulmuş olmayacaktır.

## **YEŞİL MERCİMEK TEKNİK ŞARTNAMESİ**

1. Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
2. Yeni sene ürünü, iyi kaliteli mercimeklerden olacaktır.
3. Yabancı, ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmış, boyanmış ve hangi amaçla olursa olsun kimyasal maddelerle işlenmiş, yağlamak fırınlamak suretiyle parlatılmış, kurutulmuş olmayacaktır.
4. Taneler 3mm den büyük olmalıdır.
5. Yeşil mercimekler ortam sıcaklığında olacaktır.

6. Rutubet en çok % 12,0 olmalıdır.
7. Böcek veya diğer zararlılar tarafından yenmiş ve delinmiş taneler, böcek veya böcek kalıntıları bulunmayacaktır.
8. Ambalajı üzerinde; ürünün adı, sınıfı ve tipi, firmanın adı-adresi, tescilli markası, içeriği, net ağırlığı, parti numarası, üretim ve tavsiye edilen tüketim tarihi (TETT), TSE, HACCP veya ISO kalite standartları belgelerinden herhangi birine ait olduğuna dair numarası veya damgası olacaktır.
9. Ürünler Türk Gıda Kodeksi ilgili tebliğine uygun olarak üretilmiş olacaktır.
10. Üretici firmanın Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından verilen "İşletme Kayıt Numarasına" sahip olması gerekmektedir.
11. Ürünler teslim tarihi itibarıyla en az 2 YIL TETT (tavsiye edilen tüketim tarihi)'ne sahip olacaktır.
12. Yerli menşei olmalı ve sözleşme süresince aynı marka ve kalitede ürün getirilmelidir.

## **TOZ TARHANA TEKNİK ŞARTNAMESİ**

1. Tarhana (TS 2282/II) evsafına uygun olacaktır.
2. Piyasada satılan iyi cins, yeni mahsul tarhana olacaktır.
3. Tarhanada renk sarımtırak, turuncu olmalı, kendine has koku, tat, görünümde olmalıdır. Yabancı madde içermemelidir.
4. Ürün ambalajı üzerinde net ağırlığı, üretici firma adı, adresi, TS numarası, imal ve son kullanma tarihi okunaklı bir şekilde bulunacaktır.
5. Ürün ambalajları ürünü taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır.

## **İRMİK**

( 1.SINIF) 1. İrmikler son sene mahsulü yerli üretim olacaktır

2. İrmikler koku, tat ve görünümü iyi ve kendine has özellikte, rengi boyasız tabii renkte olacaktır. Kötü kokulu, böcekli ve böcek yenikli, acı, ekşimiş, kokuşmuş, küflenmiş olmayacak.

3. Temiz ve nem almamış şekilde ambalajlanmış olacak, içerisinde yabancı tat ve koku, hayvansal atıklar ve metal parçaları barındırmayacaktır

4. İstenilen miktarda getirilecektir. Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2009/24) uygun olacaktır. Üretici firmanın "T.K.İ.B' nin Gıda Sicil ve Üretim İzni" belgesi olmalıdır.

## **YAŞ MAYA**

1. Yaş mayalar koku, tat ve görünümü iyi ve kendine has özellikte, rengi boyasız tabii renkte olacaktır. Kötü kokulu, böcekli ve böcek yenikli, acımış, ekşimiş, kokuşmuş, küflenmiş olmayacak.

2. Temiz ve nem almamış şekilde ambalajlanmış olacak, içerisinde yabancı tat ve koku, hayvansal atıklar ve metal parçaları barındırmayacaktır 4. İstenilen miktarda getirilecektir. Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2009/24) uygun olacaktır. Üretici firmanın "T.K.İ.B' nin Gıda Sicil ve Üretim İzni" belgesi olmalıdır.

## **YUMURTA TEKNİK ŞARTNAMESİ**

- Yumurtalar taze olacaktır.
- Yumurtalar kabukları sağlam, su veya başka bir sıvı ile yıkanmamış, zımparalanmamış ve temiz olacaktır.
- Yumurta kırıldığı zaman zarı ve beyazı kendine özgü renkte, beneksiz, kansız, kokusuz olmalı ve yumurtada yabancı madde bulunmamalıdır.
- Her biri 63 gramdan az 72 gramdan fazla olmayacaktır.
- Hava boşluğu 5 mm/mm'den fazla olmayacaktır.
- Yumurta sarısı ortada bulunmalı, çevresi oldukça belirgin olmalıdır.
- Kabuğunda toprak, pislik, kan lekeleri bulunmamalıdır.
- Yumurtanın şekli muntazam olmalı, girintili, çıkıntılı, pürüzlü olmamalı ve kabuğunda çatlak olmamalıdır.
- Muayene komisyonunca istenen tüm mikrobiyolojik analizler komisyonun öngördüğü yerde ve şartlarda müteahhit firma tarafından yapılacaktır.
- Müteahhit firmadan Tarım ve Köyişleri Bakanlığında alınmış üretim izni ve üretim sertifikası belgeleri istenecektir.



- Yumurta paketleri(30'lu viyol) üzerinde İmal Tarihi, Son Kullanma Tarihi, Firma Adı ve Adresi gramaj miktarı gibi etiket bilgileri olacaktır.
- Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2001/29) uygun olacaktır. Üretici firmanın "T.K.İ.B' nin Gıda Sicil ve Üretim İzni" belgesi olmalıdır.

## **KORNIŞON ve JALAPONE TURŞU**

- Turşuların bulunduğu suyu kapta turşuların üzerinde yapıldığı halde tamamen örtülmemiş olacaktır.
- Turşuların suyu salyalanmış, sebzesi erimiş, küflenmiş, kokmuş,dağılmış acımış, bayat olmayacak tabii lezzet ve rayinada olacaktır. Tortulu olmayacak berrak olacaktır.
- Turşu suyunu içindeki tabii sirke miktarı (Asit,asetik) cinsinden %1'den az olmayacaktır.
- Turşu suyundaki tuz miktarı (sodyum klorür) %4 den fazla olmayacaktır.
- İçerisinde muhafaza için antiseptik maddeler katılmamış olacaktır.
- Kornişon turşuda 2 numara salatalıklar kullanılacaktır. Salatalıklar aynı yıl mahsulü olacaktır. Turşuda kullanılacak salatalıklar acımamış, temiz, sağlam, küflenmemiş ve çekirdekleri yumaşamamış olmalıdır.
- Ambalajı taşıma ve saklamaya uygun özellikte sağlam,temiz ve insan sağlığına zararsız malzemelerden yapılmış olacaktır.
- Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2001/29) uygun olacaktır. Üretici firmanın "T.K.İ.B' nin Gıda Sicil ve Üretim İzni" belgesi olmalıdır.

## **TEREYAĞI**

- Tat ve kokusu hoş, yabancı tat ve koku bulunmaz
- Süt yağı miktarı kütlice en az %82 olmalı,
- Asiditesi (süt asidi cinsinden) en çok % 27 olmalı.

- Homojen renkte ve 1 gr da 20 den fazla küf ve maya bulunmamalıdır.
- Tereyağında gıda katkı maddeleri yönetmeliğince konulması kabul edilen maddeler dışında hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.
- Rutubet miktarı kütlece en çok %15 olmalıdır.
- Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2001/29) uygun olacaktır. Üretici firmanın "T.K.İ.B' nin Gıda Sicil ve Üretim İzni" belgesi olmalıdır.

## **KETÇAP**

- Acısız şekilde teslim edilmelidir
- Ambalajları üzerinde üretim ve son kullanma tarihi, etiket bilgileri, firma adı-adresi ve tescilli markası açıkça belirtilmiş olmalıdır.
- Ambalajı TSE normlarına uygun olmalıdır.
- Teslim tarihinde raf ömrü en az 6 ay olmalıdır.
- Türk Gıda Kodeksi 'ne uygun şekilde üretilmiş olmalıdır.
- Üretici firma HACCP belgesine ve "Tarım ve Köyişleri Bakanlığının Gıda Sicil ve
- Gıda Üretim İzni" belgesine sahip olmalıdır.
- 750 gr'lık ambalajda ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2001/29) uygun olacaktır. Üretici firmanın "T.K.İ.B' nin Gıda Sicil ve Üretim İzni" belgesi olmalıdır.

**MAYONEZ** • Ambalajları üzerinde üretim ve son kullanma tarihi, etiket bilgileri, firma adı-adresi ve tescilli markası açıkça belirtilmiş olmalıdır.

- Ambalajı TSE normlarına uygun olmalıdır.
- Teslim tarihinde raf ömrü en az 6 ay olmalıdır.
- Türk Gıda Kodeksi 'ne uygun şekilde üretilmiş olmalıdır.
- Üretici firma HACCP belgesine ve "Tarım ve Köyişleri Bakanlığının Gıda Sicil ve

- Gıda Üretim İzni'' belgesine sahip olmalıdır.
- 400 gr'lık ambalajda Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2001/29) uygun olacaktır. Üretici firmanın "T.K.İ.B' nin Gıda Sicil ve Üretim İzni'' belgesi olmalıdır.

## **YUFKA TEKNİK ŞARTNAMESİ**

Ekstra- ekstra veya undan yapılmış olacaktır. Küflü, ıslak, bayat, yırtık, kalın, yanık, kurumuş, ekşi kokuda, çatlak, parçalanmış, birbirine yapışmış olmayacaktır. Su miktarı % 43' den fazla, tuz miktarı % 2' den fazla olamaz. 6 adedi 1 kg gelmelidir. Çapı 75-80 cm. olmalıdır. Yufkalar çiğ olarak ağızda çiğnendiğinde çatırtı hissedilmeyecektir. İnsan sağlığına zarar vermeyecek materyalden yapılmış 5 kg'lık kağıt ambalajlarda teslim edilecektir. Ambalajda üretici yüklenici adı, net ağırlığı, imal tarihi yazılı olacaktır. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır. Türk gıda kodeksi unlu gıdalar tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretleme, taşınmış ve depolanmış olmalıdır.