

T.C.
ERCIYES ÜNİVERSİTESİ
DÖNER SERMAYE İŞLETMESİ
TEL : 437 49 20 Fax : 437 52 88

SAYI : B.30.2.ERC.0.70.81.00
KONU: Teklif Mektubu Hakkında

KAYSERİ
19.11.2020

Üniversitemiz Tıp Fakültesi YEMEKHANE DEPOSU ihtiyacı olan aşağıda cins ve miktarları belirtilen malzemelere ihtiyaç vardır.
Müesseseniz tarafından ilgili malzemelerin temini mümkün ise birim fiyatı üzerinden teklif verilmesini rica ederim.

Selma ÖZLÜ
Hastane Müd. Yrd.

S.no		Miktarı	Birim fiyatı
1	KIRMIZI TOZ BİBER	400 KG	
2	KARABİBER	200 KG	
	BİSKÜVİ	200 KG	
4	YEMEKLİK TUZ	800 KG	
5	MISIR UNU	20 KG	
6	BİBER SALÇASI	500 KG	
7	KIRMIZI MERCİMEK	1500 KG	
	TEKNİK ŞARTNAME İKİNCİ SAYFADADIR		
NOT	TEKLİFLE BİRLİKTE FİRMA SAHİBİ VEYA ORTAKLARINDAN BİRİNİNADLI SİCİL KAYDI VERİLECEKTİR		
	NOT:BU İLAN TARİHİNDEN ÖNCEKİ SON 1 (BİR) YIL İÇERİSİNDE İDAREMİZİN YAPMIŞ OLDUĞU DOĞRUDAN TEMİN ALIMLARINDA TAAHHÜTLERİNİ LAYIKI İLE YERİNE GETİRMEDİĞİ TUTANAK İLE TESPİT EDİLEN İSTEKLİLERİN TEKLİFLERİ KABUL EDİLMEYECEKTİR		
	NOT: Yukarıda cins ve miktarları yazılı ürünlerin teklifleri değerlendirme sonucu hangi firmada kalır ise sipariş tarihinden itibaren 15 gün içinde hastaneler ayniyat deposuna teslim edilecektir.		
	NUMUNESİ OLMAYAN FİRMALARIN,TEKLİFLERİ DEĞERLENDİRİLMEMEYECİTİR		
A	TEKLİF MEKTUPLARI FİRMA BAŞLIKLİ KAĞITLARINA YAZILACAK.		
B	ZAMANINDA VERİLMİYEN,ACIK ADRES,KAŞE VE İMZA OLMAYAN TEKLİFLER DEĞERLENDİRİLMEZ.		
C	SİLİNTİ VE KAZINTI OLAN TEKLİFLER REDDEDİLİR.		
D	TEKLİF ZARFININ KAPALI OLMASI TEKLİF KONUSU ZARFIN ÜZERİNE YAZILI OLMALI.		
E	TEKLİF EDİLEN ÜRÜNLERİN,MARKASI VE AMBALAJ ŞEKLİ YAZILMALI		
F	TEKLİF EDİLEN ÜRÜNLERİN,BİRİM FİATİ RAKAM VE YAZI İLE YAZILMALI		
G	TEKLİF EDİLEN ÜRÜNLERDEN,TEKLİF MEKTUPU İLE BİRLİKTE NUMUNE GETİRİLECEK.NUMUNESİ GETİRİLEMEYECEK CİHAZLAR İÇİN KATALOG GÖNDERİLECEKTİR.		
H	ÖDEME SİRASININ VE GÜNÜNÜN BELİRLENMESİNDE; DÖNER SERMAYELİ İŞLETMELER BÜTÇE VE MUHASEBE YÖNETMELİĞİNİN 22. MADDESİ HÜKÜMLERİ UYGULANACAKTIR		
I	FATURA TARİHİNDEN ÖDEMEEYE KADAR GEÇEN SÜRE İÇERİSİNDE FİRMALAR VADE FARKI VEYA FAİZ TALEP ETMEYECEKLERDİR		
J	FİRMANIN İŞ UHDESİNDE KALMASI HALİNDE, İŞ SAĞLIĞI GÜVENLİĞİNİ GEREKTİREN HALLERDE GEREKLİ TEDBİRLER FİRMA TARAFINDAN ALINACAKTIR		

NOT : Teklif mektuplarının en geç 30/11/2020 günü mesai bitimine kadar E.Ü.Döner İşletmesi'ne bırakılmasını rica ederiz.

GIDA MALZEMELERİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

GENEL HÜKÜMLERİ

1. Kurumun ihtiyacı olan 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; 'İşyeri Açma Ve Çalışma Ruhsatı' ve 5179 sayılı gıdaların üretimi tüketimi ve denetlenmesine dair kanun kapsamındaki ürünler için "Gıda Sicil veya Gıda Üretim Sertifikası" olmalıdır. Firmaların T.C. Tarım ve Orman onaylı 'İşletme Kayıt Belgesi' olmalıdır. Kurum 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. Ürünlerin getirildiği kasalar (geri iadeli-iadesiz) boşaldığı taktirde Kurumun belirttiği süre içerisinde geri teslim alınacaktır. Kasaların zamanında alınmaması durumunda cezai işlemler yapılacaktır.
7. Malzemelerin getirildiği araçlar; temizlik kurallarına uygun olacak, sağlığı olumsuz yönde etkileyebilecek hiçbir olumsuzluk içermeyecektir. Soğuk zincir koruması gereken mallar için soğutmalı araçlarla nakliye yapılacaktır. Ambalajlar nakliye sırasında düzenli istiflenmiş olacak, kolilerde patlak olmayacak, yırtık ve ezik bulunmayacaktır. 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.
8. Ambalajlarda bombe yırtık ve darbe olmayacaktır. Ambalajlarda birbirine yapışık olmayacaktır. Ürünlerin ambalajları arasında ayırıcı karton bulunmalıdır.
9. 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.
10. 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. 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. Tüm ürünler ortam sıcaklığında olmalıdır. Kuru Gıdaların teslimi ayrıca belirtilmediği sürece 25 (yirmibeş) veya 50 (elli) kg'lık çuval veya kurum tarafından belirtilen ambalaj içerisinde ambalajlanmış olarak yapılacaktır. Standart, sağlam, temiz çuvallar kullanılmış olmalıdır. Ambalajlar yırtılmış, ıslanmış ve ambalajının iç yüzeyine nüfuz edecek şekilde kirlenmiş olmayacaktır.
11. Baharatların ambalajı ürünü taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi

Emine YUSUF
Erciyes Ü. Tıp Fak.
Diyetisyen

- 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. Kuruluşun kullanım tercihinə göre paket gramajları belirlenecektir.
12. Ambalajlamada kullanılan her türlü malzeme yeni, temiz, sağlam, kuru, kokusuz ve insan sağlığına zarar vermeyecek nitelikte ve gıda ürünlerini dış etkenlerden koruyacak özellikleri taşımalıdır.
13. 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.
14. Ambalajlı ürünler net ağırlıkları üzerinden teslim alınacaktır.
15. Temin edilecek tüm ürünlerin yerli malı olması esastır.
16. Malzemeler sipariş usulü ile kurum tarafından belirtilen ebatlarda ve gramajlarda, sipariş sırasında belirtilen gün ve saatte kurumun depolarına firma elemanı tarafından teslim edilecektir.
17. **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.**
18. 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.
19. Muayene sırasında dizayn ve imalat hataları nedeniyle meydana gelebilecek kazalardan satıcı firma sorumludur.
20. 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.
21. 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) taşımalıdır.
22. Ürünler hiçbir yabancı madde içermeyecek, eğer koruyucu maddeler kullanılmışsa, koruyucu maddeler Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.

Erciyes
Erciyes
Diyarbakır

23. Bu teknik şartnamede belirtilmeyen hususlar yönünden yürürlükte olan “Türk Gıda Kodeksi” hükümleri geçerli olacaktır.
24. Sipariş edilen Tüm Ürünler getirilmesi istenildiği tarihte ve saatte mesai saatleri içerisinde Kuruma teslim edilecektir. Kurum teslim saatinde değişiklik yapma hakkına sahiptir. Beğenilmeyen ürünlerin yenileri saat 15:00’e kadar tekrar kuruma getirilecektir.

KIRMIZI TOZ BİBER:

- a. Yeni sene mahsulü olacak,
- b. Piyasada satılan en iyi cinsten, kendine özgü tat, renkte toz biber olacak,
- c. Yapıldığı biberin çekirdeklerini içermeyecek,
- d. Bayatlamış, küflenmiş, bozulmuş, boyanmış olmayacak,
- e. Ele alındığında renk ve yağ vermeyecek,
- f. İçerisinde yabancı madde, canlı veya cansız böcek ve artıkları bulunmayacak,
- g. Baharatların içerisinde zararsızda olsa yabancı bitki ve atıkları,taş,toprak ve kum vb organik ve inorganik maddeler olmayacak,
- h. TGK Baharat Tebliği no:2013/12 uygun olarak alınacaktır
- i. Ambalajları, taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve nem geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek bir malzemeden yapılmış olacak,
- j. Ambalajların üzerinde okunaklı olarak silinmeyecek şekilde firma adı, adresi, malın adı, TS numarası, imal ve son kullanma tarihi, net ağırlığı bulunacak,
- k. Ambalajlar delik, yırtık, patlak olmayacak,
- l. Orijinal 1-5 kg’lık ambalajlarda teslim edilecektir.

Gıda maddeleri Kurumun istediği miktar ve tarihlerde getirilecektir.

KARABİBER:

- a. Yeni sene mahsulü olacak,
- b. Piyasada satılan en iyi cinsten, kendine özgü keskin tat ve kokuda olacak,
- c. Bayatlamış, küflenmiş, bozulmuş, boyanmış olmayacak,
- d. İçerisinde yabancı madde, canlı veya cansız böcek ve artıkları,yumurtaları ve larvaları bulunmayacak,
- e. Baharatların içerisinde zararsızda olsa yabancı bitki ve atıkları,taş,toprak ve kum vb organik ve inorganik maddeler olmayacak,
- f. Öğütülmüş baharat en az %90 ı baharata özgü göz açıklığı belirlenmiş olan eleklerden geçecek şekilde ince çekilmiş olmalıdır,
- g. Ambalajları, taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve nem geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek bir malzemeden yapılmış olacak,
- h. Ambalajların üzerinde okunaklı olarak silinmeyecek şekilde firma adı, adresi, malın adı, TS numarası, imal ve son kullanma tarihi, net ağırlığı bulunacak,
- i. Ambalajlar delik, yırtık, patlak olmayacak,
- j. Orijinal 1-5 kg’lık ambalajlarda teslim edilecektir.
- k. TGK Baharat Tebliği no:2013/12 uygun olarak alınacaktır.

Gıda maddeleri Kurumun istediği miktar ve tarihlerde getirilecektir.

İmza
Erciyes Üni. Tıp Fak.
Diyadin

BİSKÜVİ (500 GR.LIK):

- a. Ekstra-ekstra undan yapılmış piyasadaki bisküvilerin en iyisinden gevrek, örnek yapı ve görünüşte, kendine özgü renk, tat ve kokuda olacak,
- b. Yabancı tat ve koku almamış olacak,
- c. Kirlenmiş, acımış, küflenmiş, böcek ve zararlılarca yenmiş,kırık,bayat,herhangi bir madde ile boyanmış olmayacak,
- d. Bisküvilerin üzerindeki yazılar okunaklı ve şekilleri belirgin olacak,
- e. Ambalajlar taşıma ve saklama süresince bisküvilerin kırılmadan iyi durumda kalmasını sağlayacak,ağızları kapalı, yağ emmeyen, nem geçirmeyen nitelikte, temiz, kuru, kokusuz, insan sağlığına uygun ve sağlam olacak,
- f. Ambalajların üzerinde okunaklı olarak silinmeyecek şekilde firma adı, adresi, malın adı, TS numarası,
- g. imal ve son kullanma tarihi bulunacaktır.
- h. Tebliğ no:2009/06 göre alınacaktır.

Gıda maddeleri Kurumun istediği miktar ve tarihlerde getirilecektir

YEMEKLİK TUZ

Ana maddesi sodyum klorür olan ham tuzdan insan tüketimine uygun nitelikte üretilen tuzlardır. Yemeklik tuzlar sofrata tuzu ve gıda sanayiinde kullanılan tuzlar olmak üzere ikiye ayrılır.

Yemeklik tuzlar, Gıda Maddeleri Tüzüğüne uygun nitelikte ambalajlanmalı; ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere ve organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır. Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır. Ambalajların üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı, bozulmayacak ve silinmeyecek şekilde, orijinal kağıt veya baskı (litograf) etiket olarak yazılmalıdır:

- › T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı'nın üretim izin numarası ve tarihi,
- › İlgili standartın işaret ve numarası (TS 933 şeklinde)
- › Üretici firmanın adı veya tescilli markası ve adresi,
- › Malın adı, tipi, imalat seri ve parti numarası, imal ve son kullanma tarihleri, brüt ve net miktarları,
- › İyot ilave edilip edilmediği; edildi ise iyot miktarı (mg/kg KI olarak); iyodize etmek için kullanılan kimyasal maddenin adı.

Net ambalaj gramajları;Yemeklik tuz:3000gr – 5000 gr arasında olmalıdır. Ambalajlar, düzgün, temiz, delinmemiş, yırtılmamış olmalıdır.Ambalajların üzerindeki net miktar esas alınarak depo teslimi yapılacaktır.

MISIR UNU:

- a. Yeni sene mahsulü mısırlardan imal edilmiş olacaktır.
- b. Böcek kurt yenikli olmayacaktır.
- c. Özgün tadında olmalı acımış ve kararmış olmamalıdır.
- d. Nem almayacak 25 kg lık ambalajlarda olmalıdır.
- e. Ambalaj üzerinde firma adı, üretim ve son kullanma tarihi ve tse damgası olmalıdır.
- f. Ürünün lezzeti komisyonun beğenisine göre değerlendirerek alımı yapılacaktır

Gıda maddeleri Kurumun istediği miktar ve tarihlerde getirilecektir.

Elvina Tuzlu
Erciyes
Diyarbakır

BİBER SALÇASI :

Biber salçası; olgun, sağlam tabii kırmızı biberlerin tekniğine uygun olarak işlenmesi sonucu elde edilmiş olmalıdır. Yeni sene mahsulünden üretilmiş olmalıdır. Tipine uygun kırmızı renkte, koyu kıvamda, kendine özgü hoş tat ve kokuda olmalı, yabancı tat ve koku içermemelidir. Görünüşü kendine has yeknesak görünüşte olmalı; salça, imalinde kullanılması kabul edilen her türlü maddenin dışındaki maddeler ile kabuk, çekirdek ve bunların parçacıkları gibi yabancı maddeler bulundurmamalıdır.

İçinde canlı, cansız böcekler ve bunların parçalarını bulundurmamalıdır. Mutfak tuzu katılması halinde, kullanılan tuz Gıda Maddeleri ile ilgili Tüzükte belirtilen özellikte olmalı ve miktarı toplam kuru maddenin % 10'unu geçmemelidir.

Biber salçalarına Gıda Maddeleri Tüzüğünde müsaade edilenler dışında hiçbir katkı maddesi katılmamalı, boya maddesi içermemelidir.

Biber salçası, hermetik olarak kapatılabilen, kalaylı ve kalaysız kromlu lak'lı levhalardan yapılmış olan ve ebatları TS 1924'e uygun teneke kutu, kavanoz veya özel aseptik ambalajlar içerisinde konulmuş olmalıdır. Kutular; mekanik tesirlerle biçimleri bozulmamış, sızıntısız ve kutu dışı passız olmalı, kenet hatası olmamalıdır. Kutu doluluk oranı en az % 90 (v/v); siyah leke miktarı en çok 2 adet /gram, kutu kapasitesi TS 2664 'e uygun olmalıdır.

Ambalajlar temiz, düzgün, bombesiz, taban ve kapakları içe doğru basık olmalı, kirlenmiş, delik, paslı vs olmamalıdır. Kutular 5 kg'lık orijinal olmalıdır. Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere ve organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır.

Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır. Ambalajların üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı, bozulmayacak ve silinmeyecek şekilde, kağıt veya baskı (litograf) etiket olarak yazılmalıdır:

- › T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı'nın üretim izin numarası ve tarihi,
- › İlgili standardın işaret ve numarası (TS 7896 şeklinde)
- › Üretici firmanın adı veya tescilli markası ve adresi,
- › Malın adı, tipi, kuru madde oranı, katılmış ise tuz miktarı, imalat seri ve parti numarası, imal ve son kullanma tarihleri, brüt ve net miktarları.

Ambalajların üzerindeki net miktar esas alınarak depo teslimi yapılacaktır.

Gıda maddeleri Kurumun istediği miktar ve tarihlerde getirilecektir.

KIRMIZI MERCİMEK :

Mercimek, baklagiller (Leguminosae) familyasından Lens culinaris Medic (lens esculenta, Moench) kültür bitkilerinin kurutulmuş taneleridir. Yeni sene mahsulü olmalıdır.

Mercimekler, kendilerine özgü doğal renk, tat ve kokuda olmalı, ıslanmış ve/veya ıslatılıp kurutulmuş olmamalıdır.

Mercimekler; sağlam, bütün, iyi kurutulmuş olmalı, yabancı tat ve koku, nem, canlı-cansız böcek, güve ve hayvansal kalıntıları, yumurtalarını içermemelidir. Bozuk, küflenmiş, çürümüş, buruşmuş, lekelenmiş tane içermemelidir.

Mercimekte Adi fig (Vicia sativa) ve bundan kaynaklanan .-cyanoalanine bulunmamalıdır.

İç mercimekler, parlatılmak amacıyla Türk Gıda Kodeksi Bitki Adıyla Anılan Yemeklik Yağlar Tebliği'ne uygun bitkisel yağ ile işlem görebilir. Bu durumda iç mercimeklerde toplam

yağ oranı, tane bünyesindeki yağ dahil en çok % 2.5 olmalıdır. Yağlama işleminde parafin kullanılmamalıdır.

Aşağıdaki tabloda belirtilen MERCİMEKTE KALİTE KRİTERLERİ' ne uygun olmalıdır.

ÜRÜN ÖZELLİKLERİ	(% en çok)	KABUKLU KIRMIZI MERCİMEK	YEŞİL MERCİMEK	KIRMIZI MERCİMEK	YEŞİL İÇ MERCİMEK	BOYLANMIŞ YEŞİL MERCİMEK
Rutubet	(%)	14,0	14,0	12,0	12,0	12,0
Toplam Yabancı Madde (1)	(%)	4,0	3,0	1,0	1,0	1,0
Taş Toprak vb. İnorganik Maddeler	(%)	1,0	1,0	0,0	0,0	0,1
Toplam Kusurlu Tane (2)	(%)	3,0	3,0	0,0	1,0	2,0
Böcek Hasarlı Tane		1,0	2,0	0,0	0,5	
Kızılmış ve Çimlenmiş Tane	(%)	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0
Kırık ve Kabuğu Soyulmuş Tane	(%)	4,0	(*)	-	-	(*)
Kabuğu Soyulmamış tane	(%)	-	-	0,5	0,5	-

(1) Taş, toprak vb. inorganik maddeleri de içerir.

(2) Kızılmış, çimlenmiş tane ile böcek hasarlı taneyi de içerir.

(*) Kırık ve kabuğu soyulmuş taneler kusurlu tane tanımının içerisinde yer almıştır

Mercimeklerin ambalajlanması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9. bölümünde belirtilen hususlara dayalı yapılmalıdır. Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere ve organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir.

Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır. Ambalajlar, sağlam, temiz, kuru ve insan sağlığına zararsız olmalıdır.

25 ve/veya 50 kg. orijinal ambalajında teslim edilmelidir. Ambalajlar kirli, yırtık, patlak, delik olmamalıdır. Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır. Ambalajların üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı, bozulmayacak ve silinmeyecek şekilde, kağıt veya baskı (litograf) etiket olarak yazılmalıdır:

- › T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı'nın üretim izin numarası ve tarihi,
- › İlgili standardın işaret ve numarası
- › Üretici firmanın adı veya tescilli markası ve adresi,
- › Malın adı, tipi, imalat seri ve parti numarası, imal ve son kullanma tarihleri, brüt ve net miktarları. Bu şartnamede yer almayan hususlarda, TS 142 ve bu Standarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.

Gıda maddeleri Kurumun istediği miktar ve tarihlerde getirilecektir.

Emirhan İsmail
Emirhan İsmail Pak.
Dijital Yönetim