

NOT : Teklif mektuplarının en geç **25/08/2022** günü mesai bitimine kadar E.Ü.Döner İşletmesi'ne bırakılmasını rica ederiz.

TAVUK DÖNER (PIŞMIŞ-DİLİMLENİMİŞ) TEKNİK ŞARTNAMESİ

- 1- Ürün Tanıtımı: Piliç fileto ve piliç bütün açıldıktan sonra gövde yağı, yemeklik tuz, lezzet ve çeşni verici maddeler ile karıştırılıp tekniğe uygun dizilmesi, pişirilmesi ve dilimlenmesi sonucu elde edilen ürün olmalıdır.
- 2- Duyusal Özellikleri: Tat ve Koku: Kendine has tat ve koku olmalı. Yabancı tat küf kokusu olmamalıdır.
- 3- Taşıma koşulları: -18°C° de şoklanmış ve frigofirik araçlarla taşınmalıdır.
- 4- Ambalaj: Hazır Dilimlenmiş Pişmiş Tavuk Dönerler polietilen ambalajlar içerisinde, dış ortamla bağlantısı tamamen kesilmiş olarak, yüzeyinde açıklık olmayacak şekilde kapatılmış ve uygun ebatta kolilerde olmalıdır.
- 5- Kullanılan ambalaj materyalinin gıdaya uygunluk sertifikası bulunmalı, mal teslimi aşamasında muayene ve kabul komisyonunun uygun görmesi halinde bu belgeler komisyona sunulmalıdır.
- 6- Ürünler isteğe göre 5–10 kg'lık koli ambalajlarda teslim edilmelidir.
- 7- Ürünlerle kullanılan katkı maddeleri ve baharatların temin edildiği firmaların üretim izni bulunmalıdır.
- 8- Muayene ve kabul komisyonu tarafından uygun görülmesi halinde bu belgeler komisyona sunulacaktır.
- 9- Et oranı %100 tavuk eti, yağ oranı en fazla %15 (etin sahip olduğu yağ oranı) ve tuz oranı en çok kütlece %2 olmalıdır. Soya proteini bulunmamalıdır.
- 10- Gıda maddeleri ile temas edecek ambalajların imalinde kullanılan boyar maddeler, içindeki mala hiçbir geçirgenlik vermemeli ve toksin madde içermemelidir.
- 11- Ambalajlar üzerinde aşağıdaki bilgiler silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılı veya basılı olmalıdır.
- 12- Tüm gıda maddelerinin ambalajları Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 25. ve 26.maddesinde belirtilen etiketleme ve etiket bilgilerine uygun olmalıdır.
- 13- Bu şartnamede yazılı olmayan hususlar için Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Et ve Et Ürünleri Tebliği esas alınacaktır.

Hüseyin BEKTAŞ
Erciyes Üniv. Tıp Fak.
Diyetisyen

Yusuf GAZEL
Diyetisyen
Erciyes Üniversitesi Tıp Fakültesi
Hastaneleri