



## MEYVELİ KEK TEKNİK ŞARTNAMESİ:

- Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
- Kendisine has tat, lezzet ve renkte olmalıdır. Ağza alındığında kolayca erimeli, kesildiğinde ise dağılmamalıdır.
- Acımış, bayatlamış, kokusu değişmiş, küflenmiş, yağı dışarı vurmuş olmamalıdır. Yabancı madde, haşere parçaları, böcek kalıntıları bulunmamalıdır.
- Kekin iç malzemeleri iyi pişmiş, dağılımları homojen, hamurlaşmamış, yarı pişmiş, çok pişmiş, yanmış ve kurumuş yapıda olmamalı varsa üst çeşni madde dağılımları her porsiyonda eşit olmalıdır.
- Orijinal ambalajında 50-60 gr'lık paketler halinde teslim edilecektir.
- Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan kekler yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
- Alerjen besinler(fıstık,çilek vb).olmamalıdır.
- Ambalaj belgesine sahip olduğunu gösteren üzerinde ürünün standart belgesine sahip olmalı.
- Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9'uncu bölümündeki gibi olacaktır.
- Ambalajlar yırtık, ezik ve zedelenmiş olmamalıdır.
- Ambalaj üzerinde keke katılan maddeler açık olarak yazılmalı, firma adı, adres, cinsi, üretim ve son kullanma tarihi, net ağırlığı yazılı olmalıdır.

**Ayşegül ÜLGER**  
Diyetisyen  
Erciyes Üniversitesi Hastaneleri

**Yusuf GAZEL**  
Diyetisyen  
Erciyes Üniversitesi Tıp Fakültesi  
Hastaneleri