

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 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.
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. Gerekğinde 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. Ürünler firma tarafından depoya teslim olacaktır.
15. Tüm ürünler Muayene Komisyonunun beğeneceği evsaf ve lezzete olacaktır. Beğenilmeyen ürünler alınmayacaktır.
16. Dondurulmuş ürünler kurumun isteği doğrultusunda ayda 1 veya 2 ayda bir kez sipariş verilir. İhtiyaç durumunda kurum gününü beklemeden sipariş verebilir.

Ayşe Gül ÜLÇER
Erciyes Üniversitesi
Erciyes Üniversitesi

DONDURULMUŞ TAZE FASULYE TEKNİK ŞARTNAMESİ:

- a. 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.
- b. Kendine özgü tat ve renkte olmalı, kötü koku olmamalıdır. Kılçık ve sapı alınmış doğranmış yeni üretim olacaktır.
- c. Taneler standart olmalı, kılçıklı olmamalıdır.
- d. 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.
- e. Taze fasulyeler kaynayan suya atıldığında 30-35 dk içerisinde dağılmadan pişme özelliği göstermeli, sert olmamalıdır.
- f. Dondurulmuş fasulye hiçbir yabancı madde veya katkı maddesi içermemelidir.

DONDURULMUŞ KARNABAHAAR TEKNİK ŞARTNAMESİ :

1. Tarladan toplanarak işletmeye getirilen karnabaharlar 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 TEKNİK ŞARTNAMESİ:

Tarladan toplanarak işletmeye getirilen brokolilerin kafa kısmı çap uzunluğu, sap uzunluğuna eşit olacak şekilde kesilmiş olmalıdır.

1. Ön yıkama ve dezenfeksiyon işlemine tabi tutulan ürüne bir sonraki aşamada Blanşör (Ön haşlama) işlemi uygulanmış olmalıdır.
2. IQF (Individual Quick Frozen: Bireysel Hızlı Dondurma) sistemi ile şoklanan ürünler, Floretlerin (çiçekli yapı) dağılmaması için Glase işlemi uygulanarak hazır hale getirilmiş olmalıdır.
3. Kendine özgü tat ve renkte olmalı, kötü kokulu ve lekeli olmamalıdır.
4. Parçalar büyük ve karışık olmamalı, pişirildiğinde sert kalmamalı ve dağılmamalıdır.

Dondurulmuş brokolide kesinlikle yabancı madde olmamalıdır.

Ayşe Gül ÜLGER
Diyadinin
Erciyes Üniversitesi Hastaneleri