

AYÇİÇEKYAĞI TEKNİK ŞARTNAMESİ:

Ayçiçek bitkisinin (Helianthus annuus L.) tohumlarından elde edilmiş olmalıdır.

Ayçiçek yağı kendine has renk (berrak-açık) tat ve kokuda olmalı tat (acılaşmış) ve koku içermemelidir.

Ayçiçeği yağında kullanılmasına izin verilen katkı maddeleri **Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin ikinci bölümüne uygun olmalıdır**. Kullanılmasına izin verilen katkı maddelerinin dışında herhangi bir katkı maddesi veya yabancı madde içermemeli, **TSE**'ye uygun nitelikte olmalıdır.

Dolum hacmi 18.000 ml'lik yeni, temiz, paslanmamış, lehim siz olarak kapatılmış, sağlığa zarar vermeyen ve nitelikleri TS' de belirtilen teneke kutular içerisinde teslim edilmelidir. Teneke kutular, temiz darbesiz (düzgün), delinmemiş, paslanmamış, bombe yapmamış olmalıdır.

Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb. olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, 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- işaretleme 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
- › Ürünün oleik asit cinsinden serbest yağ asitliği
- › 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.

Teneke adedi esas alınarak depo teslimi yapılacaktır.

Yemeklerde deneme sonucu karar verilecektir.

Gıda maddeleri Kurumun istediği miktar ve tarihlerde getirilecektir.

MAKARNA (BURGU, SPAGETTİ, PENNE, BONCUK VB) TEKNİK ŞARTNAMESİ:

Makarna; Triticum durum buğdayından üretilen irmiğe su katılıp tekniğine uygun yoğrularak hazırlanan hamurun şekillendirilip kurutulmasıyla elde edilen bir ürün olup; sade, tam buğday, çeşnili, zenginleştirilmiş, güçlendirilmiş **makarna** ile vitamin ve mineral ilaveli **makarna** olarak adlandırılır.

Makarna çeşidi sade makarna olmalıdır. Makarnalar, kendine özgü doğal renk, tat ve kokuda olmalıdır. Makarnalar; sağlam, bütün olmalı, yabancı tat ve koku, nem, canlı-cansız böcek, güve ve hayvansal kalıntılarını, yumurtalarını içermemelidir. Bozuk, küflenmiş, lekelenmiş, ve böcek yeniği tane içermemelidir. Zararsız da olsa yabancı bitki ve artıklarını, taş, toprak ve kum vb organik ve/veya inorganik maddeler içermemelidir.

Rutubet miktarı ağırlıkça en çok % 13 olmalıdır.

Sade makarnada kül miktarı kuru maddede en çok % 1 olmalıdır.

AYŞE DİLCER
Erciyes Üniversitesi Hastaneleri

Sade makarnada protein miktarı kuru maddede en çok % 10.5 olmalıdır.
Makarnalar biçimlerine göre uzun, kesme, şehriye vb şekillerde üretilebilir.

Makarnalar %1'lik tuzlu, kaynar suda en çok 20 dakika kaynatıldığında hepsi iyice pişmeli, dağılmamalı ve suya geçen madde miktarı (kuru madde esasına göre) %10'dan çok olmamalıdır.

% 96'lık etil alkole geçen asitlik miktarı % 0.05'ten çok olmamalıdır. 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.

Makarnalar, 5 – 10 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:

1. T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı'nın işletme kayıt numarası ve tarihi,
2. İlgili standardın işaret ve numarası,
3. Malın adı, tipi, imalat seri ve parti numarası, imal ve son kullanma tarihleri, brüt ve net miktarları.

Bu şartnamede yer almayan hususlarda, standarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.(Tebliğ no:2002/20 uygun olacaktır)

Gıda maddeleri Kurumun istediği miktar ve tarihlerde getirilecektir.

KURU NOHUT TEKNİK ŞARTNAMESİ :

Yeni sene mahsulü olmalıdır. Kuru nohut, kendine özgü doğal renk, tat ve kokuda olmalı, ıslanmış ve/veya ıslatılıp kurutulmuş olmamalıdır.

Boy özellikleri bakımından en az (A) grubu özelliklerini taşımalı (9,5 mm olan yuvarlak delikli elekten geçen, 8,5 ml'lik yuvarlak delikli üstünde kalan) dir.

Kuru nohut; sağlam, bütün, iyi kurutulmuş olmalı, yabancı tat ve koku, nem, canlı-cansız böcek, güve ve hayvansal kalıntılarını, yumurtalarını içermemelidir.

Bozuk, küflenmiş, çürümüş, buruşmuş, lekelenmiş, gelişimini tamamlamamış ham tane ve böcek yeniği tane içermemelidir. Zararsız da olsa yabancı bitki ve artıklarını, taş, toprak ve kum vb. organik ve/veya inorganik maddeler içermemelidir.

Rutubet miktarı ağırlıkça en çok %14.5,

Yabancı madde miktarı ağırlıkça en çok % 1,

Kalbur altı ağırlıkça en çok % 1,

Bozuk tane ağırlıkça en çok % 1

Kırık tane ağırlıkça en çok % 1,

Diğer çeşitlerden karışma oranı, ağırlıkça en çok % 5 olmalıdır.

Kuru nohut un ambalajlanması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9. bölümünde belirtilen hususlara dayalı yapılmalıdır.

AYŞEGÜL D. GER
Erciyes Üniversitesi Maketaneleri

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 aşığıdaki bilgiler okunaklı, bozulmayacak ve silinmeyecek şekilde, kağıt veya baskı (litograf) etiket olarak yazılmalıdır:

1. **T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı'nın** üretim izin numarası ve tarihi,
2. İlgili standardın işaretleme ve numarası,
3. Üretici firmanın adı veya tescilli markası ve adresi,
4. 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.


AYTESİN ÜLGER
Diyetisyen
Erciyes Üniversitesi Hastaneleri