

DONMUŞ GIDA ÜRÜNLERİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

1.BEZELYE(DONMUŞ)

- Yeni hasat edilmiş bezelyelerin dondurulmasıyla elde edilmiş olmalıdır.
- İçerisinde yabancı madde ve bozuk beyaz renkli taneler ile yabancı tat ve koku bulunmamalıdır.
- Çözünmüş ve geri dondurulmuş olmamalıdır.
- Kalibrasyonu 3 olmalıdır.
- Orijinal ambalaj üzerinde firma adı, adresi, ürünün cins, adı, üretim ve son kullanma tarihi, net ağırlığı bulunacaktır.
- 2,5 kg' lık orijinal ambalajlarında ve 10-12,5 kg'lık karton kolilerde teslimat yapılmalıdır.

2.TAZE FASULYE(DONMUŞ)

- Yeni hasat edilmiş sert ve kılçıklı olmayan fasulyelerin doğranıp dondurulmasıyla elde edilmiş olmalıdır.
- İçerisinde yabancı madde tat ve koku bulunmamalıdır.
- Çözünmüş ve geri dondurulmuş olmamalıdır.
- Orijinal ambalaj üzerinde firma adı, adresi, ürünün cins, adı, üretim ve son kullanma tarihi, net ağırlığı bulunacaktır.
- 2,5 kg' lık orijinal ambalajlarında ve 10-12,5 kg'lık karton kolilerde teslimat yapılmalıdır.

3.PİLİÇ PANE/ŞİNİTZEL(DONMUŞ)

- Ürünün her bir adedi 94gr-104gr aralığında olmalıdır.
- Dondurulmuş tavuk şinitzel, pane ürünlerin şekli ve yapısı düzgün olacaktır.
- Yabancı madde, tat ve koku ile kuruma olmayacaktır.
- Dondurulmuş tavuk etleri -18°C ve daha düşük sıcaklıklarda olacak, erimiş veya tekrar dondurulmuş olmayacaktır.



-Türk Gıda Kodeksi et ürünleri tebliğine uygun üretilmiş olmalıdır.

- Orijinal ambalaj üzerinde firma adı, adresi, ürünün cins, adı, üretim ve son kullanma tarihi, net ağırlığı bulunacaktır.

- Etiketleme ile ilgili diğer hususlar Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliğine uygun olacaktır.

4.ISPANAK(DONMUŞ)

-Yeni hasat edilmiş ve iyi temizlenmiş ispanağın yapraklarından üretilmiş olmalıdır.

-Dondurulmuş ispanaklar doğranmış olacaktır. Blok şeklinde dondurulmuş olmayacaktır.

-İçerisinde yabancı madde tat ve koku bulunmamalıdır.

-Ispanaklarda kesinlikle kum olmamalıdır.

- Çözünmüş ve geri dondurulmuş olmamalıdır.

- Orijinal ambalaj üzerinde firma adı, adresi, ürünün cins, adı, üretim ve son kullanma tarihi, net ağırlığı bulunacaktır.

-2,5 kg' lık orijinal ambalajlarında ve 10-12,5 kg'lık karton kolilerde teslimat yapılmalıdır.

5.BAMYA(DONMUŞ)

-Taze bamyaların tekniğine uygun haşlanarak dondurulması sonucu elde edilmiş olmalıdır.

-Bamyalar 3,0-3,5 cm arası boyutlarda olmalıdır.

-Bamya kendisine has koku ve renkte olmalı, yabancı tat ve koku bulunmamalıdır. Hiçbir katkı maddesi içermemelidir.

- Çözünmüş ve geri dondurulmuş olmamalıdır.

- Orijinal ambalaj üzerinde firma adı, adresi, ürünün cins, adı, üretim ve son kullanma tarihi, net ağırlığı bulunacaktır.

The image shows several handwritten signatures and initials in blue ink. From left to right, there is a stylized 'dh', a circular mark with a triangle inside, a long horizontal line with a small loop, a signature that looks like 'B.', a signature that looks like 'J.', and a signature that looks like 'H.B. A.k.'.

-2,5 kg' lık orijinal ambalajlarında ve 10-12,5 kg'lık karton kolilerde teslimat yapılmalıdır.

6.PARMAK PATATES(DONMUŞ)

-Patatesler ekstra 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Patatesler; dış etkenlerden zarar görmemiş, düzgün şekilli kesilmiş, sağlam, temiz ve kendine has tat ve kokuda, renkte olmalıdır. Patatesler; sıkı ve sert olmalı parçalanma ve berelenmeler bulundurmamalıdır.

-Patates kabuğunun normal soyulması ile kaybolmayan yeşil kısım içermemelidir. Aşırı şekil bozuklukları, et kısmına nüfuz etmiş çeşitli oyuklar veya diğer iç kusurlar et kısmına nüfuz eden kabuk altı lekelerini içermemelidir.

-Tane tane donmuş, bloklaşmamış olmalıdır. Türk Gıda Kodeksi kriterlerine uygun olmalıdır.

-İdarenin siparişine göre 10*10 veya 7*7 boyutlarında temin edilmelidir.

-Trans yağ asidi içermemelidir.

-Yeni üretilmiş ve aynı parti malı olmalı, değişik tarihlerde üretilmiş olmamalıdır.

-Ürünlerin üretim tarihleri kullanıldığı yıl olacaktır.

-Paket içerisinde sap, kabuk gibi yabancı madde bulunmamalıdır.

- Orijinal ambalaj üzerinde firma adı, adresi, ürünün cins, adı, üretim ve son kullanma tarihi, net ağırlığı bulunacaktır.

-2,5 kg' lık orijinal ambalajlarında ve 10-12,5 kg'lık karton kolilerde teslimat yapılmalıdır.

-Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir. Kurumun isteği doğrultusunda mal teslimi yapılacaktır.

7.DONDURULMUŞ PATATES (ELMA DİLİMİ):

-Dondurulmuş elma dilimi patates 1/8 dilim; kabuklu olmalıdır.

-Patatesler ekstra 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Patatesler; dış etkenlerden zarar görmemiş, düzgün şekilli kesilmiş, sağlam, temiz ve kendine has tat ve kokuda, renkte olmalıdır. Patatesler; sıkı ve sert olmalı parçalanma ve berelenmeler bulundurmamalıdır.

-Patates kabuğunun normal soyulması ile kaybolmayan yeşil kısım içermemelidir. Aşırı şekil bozuklukları, et kısmına nüfuz etmiş çeşitli oyuklar veya diğer iç kusurlar et kısmına nüfuz eden kabuk altı lekelerini içermemelidir.

-Tane tane donmuş, bloklaşmamış olmalıdır.

-Yeni üretilmiş ve aynı parti malı olmalı, değişik tarihlerde üretilmiş olmamalıdır.

-Ürünlerin üretim tarihleri kullanıldığı yıl olacaktır.

-Paket içerisinde sap, kabuk gibi yabancı madde bulunmamalıdır.



- Orijinal ambalaj üzerinde firma adı, adresi, ürünün cins, adı, üretim ve son kullanma tarihi, net ağırlığı bulunacaktır.

-2,5 kg' lık orijinal ambalajlarında ve 10-12,5 kg'lık karton kolilerde teslimat yapılmalıdır.

-Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir. Kurumun isteği doğrultusunda mal teslimi yapılacaktır.

7.USKUMRU FİLETO(DONMUŞ)

-Ürün kendine has tat ve konuda olacak, ekşime küflenme, kokuşma ve bozulma sonucu yabancı tat ve koku olmayacak.

-Ürün 1. Sınıf kalitede olacaktır.

-Ürün içerisinde renklendirici ve koruyucu madde olmayacaktır.

-Kendine özgü renk ve görünüşte olacaktır.

-Ürün içinde yabancı madde bulunmayacaktır.

-Sevkiyat frigofik araçla yapılacak, araç sıcaklığı dondurulmuş ürünler sevkiyatı ve taşınması tebliğindeki sıcaklığa uygun olacaktır.

-Balıklar fileto şeklinde 10kg paketler halinde teslim edilecektir.

-Glazeli ağırlığı 180-200gr, çözünmüş ağırlığı 130-150gr arasında olacaktır.

-Glaze oranı %20 yi geçmeyecektir.

-Ürünler fileto halinde kılçıkları temizlenmiş çözüldükten sonra pişirilmeye hazır halde olacaktır.

- Orijinal ambalaj üzerinde firma adı, adresi, ürünün cins, adı, üretim ve son kullanma tarihi, net ağırlığı bulunacaktır.

Prof. Dr. Asiye AKYILDIZ
Çukurova Üniversitesi
Mühendislik Fakültesi
Gıda Mühendisliği Bölümü

Prof. Dr. Zerrin ERGİNKAYA

Doç. Dr. Hakan BORLU

Aslıhan GÖKÇE

M. Kafelerya Yöneticisi

Merve Asena ÇATALDAŞ

Diyetisyen

Hicran AKSOY

Gıda Mühendisi

Tufan KIRIPIK

Aşçı Başı