

PİLİÇ ETİ ÜRÜNLERİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

A-ÜRÜN ÖZELLİKLERİ:

- 1. Tüm Gövde Piliçlerin** her birinin ağırlığı minimum 1.200 gr. maksimum 1.350 gr. arasında ve iç organları alınmış olmalıdır.
- 2. Tüm gövde piliçlerin** ödü alınırken ete bulaşmamış olmalıdır.
- 3. Tüm gövde piliçlerin** derisi körpe, yumuşak olmalı, üzerinde tüy ve tüy dipleri kalmamış olmalıdır.
- 4. Tüm gövde piliçlerin** göğüs kemiği az sertleşmiş ve yumuşak olmalıdır.
- 5. Tüm gövde piliçlerin** boyun ve kanat uçları ile kloka (tavuk kuyruğu+kuyruk iç yağı) alınmış olmalıdır. Bu işlemler yapılmadan ürün getirildiği takdirde yüklenici firma en az 2 kişi (sigortası vb.yüklenici firma tarafından karşılanan) getirerek, birimimiz et hazırlama odasında piliçlerin boyun, kanat ucu ve klokasını alacaklar ve bu işlem sırasında çıkan parçalar fire olarak alınacak, tartıya dahil edilmeyecektir.
- 6. Piliç But Special (Sarma Baget Birleşik);** ağırlığı takriben 280-320 gr.aralığında, derili ve but ucu alınmış olmalıdır.
- 7. Kemiksiz Piliç Eti Göğüs** derisiz olmalıdır.
- 8. Piliç Eti But,** derisiz ve kemiği alınmış olmalıdır.
- 9. Etler,** (6-8) altı haftadan sekiz haftaya kadar yaştaki tavuklardan olmalıdır.
- 10. Kesim sağlık koşullarına uygun ruhsatlı tesislerde,** günlük yapılmış olmalı, firma adı, kesim tarihi, son kullanma tarihi, ağırlığı gösterir etiket bulunacaktır.
- 11. Ürünlerin tümü taze olmalı, dondurulmuş olmamalıdır.** Tavuk eti bozulmamış ve kokuşmamış olmalıdır. Ürünlerde koku, renk değişikliği olmamalıdır. Gövde üzerinde morartılar ve kan pıhtılaşmaları olmamalıdır.
- 12. Kesim öncesi ve kesim sırasında hijyenik şartlara uyulduğuna dair Veteriner Hekim Raporu bütün kontrollerde ibraz edilecektir.**
- 13. Parça ve bütün tavuk etlerinin hazırlık safhasında kullanılan suyun niteliği içme suyu niteliğinde olacaktır. Piliç etleri bakteri florasını değiştirecek bir işleme tabi tutulmayacaktır.**
- 14. Hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımlarının tüketimi esnasında etten kaynaklanan bir zehirlenme ve sağlık problemi çıktığı takdirde veya muayene komisyonunun gerekli gördüğü hallerde, T.C Sağlık Bakanlığı veya Üniversiteler tarafından yapılacak Laboratuvar analizleri (ki, bu analizlerin bedeli müteahhit firma tarafından karşılanacaktır) sonucunda ilgili etin Gıda Maddeleri Tüzüğü ve Türk Gıda Kodeksine uygun olmadığı tespit edilirse doğabilecek ek zarar – ziyan ve mesuliyetten müteahhit firma sorumlu tutulacaktır.**

1. N. B. E. H.

B-TAŞIMA ÖZELLİKLERİ:

15. Etlerin taşınması temiz, frigofrik araçlarla yapılacaktır. Araç içi sevkiyat raporu ve dezenfeksiyon raporu ibraz edilecektir. Araç içi sıcaklık +4 C den yüksek olmamalıdır. Tavuk etleri, içindeki ürünün dışarıdan görünmesini engellemeyen nitelikteki polietilen veya benzeri malzemeden yapılmış ambalajlar içinde olmalıdır. Kullanılan ambalaj malzemeleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olmalıdır. Plastik poşetler ve kasalar tartıya dahil edilmeyecektir.

16. Teslimat sırasında en az 2 kişi taşıyıcı olarak bulunacaktır. (Ürünün araçtan indirilip tartılması, boşaltılması ve depolara taşınması aşamasına kadar yüklenici firma elemanları bu işi yapacaktır.) Taşıma yapan personelin kıyafet ve görünümü hijyen kurallarına uygun olacaktır. (Eldiven ve maske takacaklardır.)

Teslimat sabah saat 08.00-10.00 arasında yapılacaktır.

C-DENETİM VE MUAYENE ÖZELLİKLERİ:

17. Gelen etlerde uygulanan duyu analizler sonucunda olumsuzluklar tespit edildiği takdirde, kurumumuzun uygun göreceği bir laboratuvarda analizi yaptırılacak ve analiz için yapılacak giderler firma tarafından karşılanacaktır. Laboratuvar analizi sonucunda da olumsuzluklar tespit edilirse, etler iade edilecek ve iade edilen miktar kadar ürün 3 saat içerisinde tekrar getirilecektir.

D-REFERANS VE NÖRMLER:

18. Bu teknik şartname kapsamında temin edilecek piliç etleri, Gıda Hijyeni Yönetmeliği ve Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliğinde yer alan kurallara uygun olarak elde edilmiş olmalıdır.

19. Piliç etleri Türk Gıda Kodeksi Et ve Et Ürünleri Tebliğine uygun üretilmiş olmalıdır.



Prof. Dr. Nuray GÜZELER
Gıda Müh. Böl. Öğr. Üyesi



Prof. Dr. Zerrin ERGİNKAYA
Gıda Müh. Böl. Öğr. Üyesi



Dr. Öğretim Üyesi Hakan BENLİ
Gıda Müh. Böl. Öğr. Üyesi



Hicran AKSOY
Gıda Müh.