

**HAMMADDE KRİTERLERİNE YÖNELİK  
TEKNİK ŞARTNAMESLER**

<b>UHT SÜT (1/5,1/1 VE 10 LT'LİK)</b>	
<b>REF.STD.NO</b>	Güncel Türk Gıda Kodeksi ve ilgili tebliğler
<b>KONTROL SIKLIĞI</b>	Her alımda 10 ambalajdan 1 örnek.
<b>KONTROL KRİTERİ</b>	
<b>KOKU</b>	Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
<b>GÖRÜNÜŞ</b>	UHT süt 1. sınıf tam yağlı süt olmalıdır. Birinci sınıf UHT süt özel cihazlarda temizlenmiş ve homojenize edilmiş ekstra kaliteli veya birinci sınıf çiğ sütlerin, metalimsi, pişmiş ve okside olmuş, tabii olmayan bir tatta, homojenize edilmiş olmamalıdır.
<b>SICAKLIK</b>	UHT Sütler max 4°C
<b>AMBALAJ</b>	UHT sütler, sütün bileşim özelliğini bozmayan ve sağlığa zarar vermeyen gaz,ışık ve mikroorganizma geçirmeyen kaplarda aseptik ambalajlanmış olarak teslim edilecektir. Son kullanma tarihinden önce bozulan UHT sütler yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
<b>ETİKET BİLGİSİ</b>	Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9'uncu bölümündeki gibi olacaktır. Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmeliğe uygun olarak; işletme onay numarası etiket üzerinde bulunmalıdır. UHT sütlerin ambalajların üzerinde üretici firmanın adı, adresi, sütün yağ oranı, gün ay ve yıl olarak üretim ve son kullanma tarihleri kolayca okunabilir biçimde belirtilmelidir. Alınan ve uygun şartlardaki depolarda saklanan UHT sütler açıldığında doğal rengi, tadı ve kokusunda bozukluk olduğunda; son kullanma tarihinden önce bozulan UHT sütler yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
<b>TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI</b>	Frigo firik araçlarda getirilmelidir. Taşıma ve depolama gıda kodeksi yönetmeliğinin 10'uncu bölümündeki gibi olacaktır.
<b>ANALİZ PERİYODU</b>	Her ürün tesliminde her partide analiz sertifikası ( <i>Coliform, E. Coli, Salmonella</i> )

<b>YOĞURT (1/5,10 LT' LİK)</b>	
<b>REF.STD.NO</b>	Güncel Türk Gıda Kodeksi ve ilgili tebliğler
<b>KONTROL SIKLIĞI</b>	Her alımda 30 ambalajdan 1 örnek.
<b>KONTROL KRİTERİ</b>	
<b>KOKU</b>	Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
<b>GÖRÜNÜŞ</b>	Yoğurtların rengi, tadı, kıvamı ve görünüşü doğal olmalıdır. Yoğurtlar kirlenmiş, iyi fermente olmamış, küflenmiş, acımış, kıvamı bozuk olmayacak, yoğurtlar, yağ oranı yönünden, yapıldığı sütün alındığı hayvana göre ilgili mevzuatta belirlenen değerlere uygun olacaktır. Yoğurtlarda yağsız kuru madde oranı 100 gramda en az 12 gram olacaktır.
<b>SICAKLIK</b>	Yoğurtlar max +4°C
<b>AMBALAJ</b>	Yoğurtlar, niteliklerini bozmayacak ve insan sağlığına zarar vermeyecek kaplar içerisinde yapılıp satılacaktır. Yoğurt kaplarının içlerine toz, toprak vb. girmeyecek biçimde, sağlığa zararsız plastik maddelerden yapılmış, sağlığa zararsız plastik maddelerden yapılmış ve bir kez kullanılacak bir kapak ile örtülmesi zorunludur.
<b>ETİKET BİLGİSİ</b>	Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda kodeksi Yönetmeliğinin 9'uncu bölümündeki gibi olacaktır. Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmeliğe uygun olarak; işletme onay numarası etiket üzerinde bulunmalıdır Yoğurt kaplarının üzerine, yoğurdun yağ durumu yapıldığı sütün türü, yapıldığı yer üretici firmanın adı, adresi, gün, ay ve yıl olarak üretim tarihi açıkça yazılı bir etiket yapıştırılması ya da yoğurdun üzerini örten kapakta bunların belirtilmesi gerekmektedir. Ambalajlı satılıyorsa yoğurdun net miktarı yazılmalıdır. Bu bilgiler kapakta bulunuyorsa, kabın üstünde üretici firmanın belirtilmesi gerekmektedir.
<b>TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI</b>	Frigo firik araçlarda getirilmelidir. Taşıma ve depolama gıda kodeksi yönetmeliğinin 10'uncu bölümündeki gibi olacaktır.
<b>ANALİZ PERİYODU</b>	Her ürün tesliminde her partide analiz sertifikası ( <i>Coliform, E. Coli, Salmonella</i> )

<b>KEMİKSİZ KISA DANA BUT</b>	
<b>REF.STD.NO</b>	Güncel Türk Gıda Kodeksi ve ilgili tebliğler
<b>KONTROL SIKLIĞI</b>	Her alımda tüm filelere bakılır.
<b>KONTROL KRİTERİ</b>	
<b>KOKU</b>	Kendine özgü kokuda olmalıdır, ekşi, bozuk koku bulunmamalıdır.
<b>GÖRÜNÜŞ VE GENEL ÖZELLİKLER</b>	<p>İlgili mevzuata göre muayene edilmiş ve buradaki şartlara uygun damgalanmış olması mecburidir. Taze kesim olacak gövdeler dörde bölünmüş, rengi pembe kırmızı arası, kıvamı sert, kendine has ve görünüşünde ve kokusunda, dış yüzü ince beyaz bir kabuk yağı ile örtülü olacaktır. Etin tamamında kemik (kaval kemiği dahil) ve kemik parçacıkları olmayacaktır. Gövdelerinin kesitlerindeki renk, kırmızıdan koyu kırmızıya yakın olacaktır. Gövdelerin üstü kirli, kan artıkları ile pislenmiş olmayacaktır. Etilerde hiçbir hastalık belirtisi olmayacak, enjeksiyon iltihabı, böbrekleri, böbrek üstü yağları, kavram yağı ve diğer fazla olan yağlardan temizlenmiş olacaktır. Etiler dondurulmuş olmayacaktır. But etini kaplayan dış yağ kalın tabakalı olmayacak, renk olarak beyazımtırak olacak kesinlikle keskin sarı veya altın sarısı tonunda sarı renkte olmayacaktır. Etteki yağ oranı % 5 i geçmeyecektir. Menşei itibarı ile ithal et kabul edilmez. Etiler taze kesilmiş ve kesildikten sonra en az 48 saat dinlenmiş olacaktır.</p> <p>Gıda Hijyeni Yönetmeliği, Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği ile 29.12.2011 tarih ve 28157 3. Mükerrer sayılı Resmî Gazete’ de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olacaktır.</p>
<b>AMBALAJ</b>	Etiler kefenlenmiş (file beziyle) olarak, soğuk hava zincirine devam ettirecek kapalı araçlarla teslim edilecektir. Gerekliğinde sipariş yemeğin cinsine göre (haşlama et, kızartma et, rosto et v.s) kurumun gereksinimine göre ihale sonuna kadar denk gelmek kaydıyla but ve kol sayısı isteğe göre getirilecektir. Müteahhit firmayı temsil eden kişi mal tesliminde bulunacaktır.
<b>ETİKET BİLGİSİ</b>	Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda kodeksi Yönetmeliğinin 9’uncu bölümündeki gibi olacaktır.

<b>TAŞIMA KOŞULLARI VE SICAKLIK</b>	<p>29.12.2011 tarih ve 28157 mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin Gıdaların Taşınması ve Depolanması ile İlgili tebliğ kapsamındaki kurallara uygun ve belirtilen koşullarda taşınacaktır. Kapalı frigofirik araçlarda teslim alınacak ve yetkilendirilmiş personel tarafından ölçülen sıcaklık değeri cantigrat cinsinden maksimum +4 olacak, bu sıcaklık değerini en az 2 derece hassasiyetle tolere edilen değerlerin aşılması durumunda but kesinlikle kabul edilmeyecektir.</p>
<b>KALINTI MİKTARLARI</b>	<p>Koksidiyostatların ve histomonostatların miktarları 08.02.2015 tarih ve 29261 sayılı Resmî Gazete’ de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Hedef Dışı Yemlere Taşınması Önlenemeyen Koksidiyostatların ve Histomonostatların Hayvansal Gıdalardaki Maksimum Miktarları Hakkında Yönetmelik hükümlerine uygun olacaktır.</p> <p>04.05.2012 tarih ve 28282 sayılı Resmî Gazete’ de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Hayvansal Gıdalarda Bulunabilecek Farmakolojik Aktif Maddelerin Sınıflandırılması ve Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olacaktır.</p> <p>Pestisit kalıntı miktarları, 29.12.2011 tarih ve 28157 3. Mükerrer sayılı Resmî Gazete’ de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olacaktır.</p>
<b>MİKROBİYOLOJİK ÖZELLİKLER</b>	<p>L. monocytogenes 0/25 kob/ g-mL, E. coli O157:H7 0/25 kob/ g-mL, Salmonella spp. 0/25 kob/ g-mL, S. aureus 10<sup>3</sup> kob/ g-mL</p>
<b>ANALİZ PERİYODU</b>	<p>Her mal tesliminde veteriner sağlık raporu, araç dezenfeksiyon raporu</p>

<b>PARÇA TAVUK ETİ</b>	
<b>REF.STD.NO</b>	Güncel Türk Gıda Kodeksi ve ilgili tebliğler
<b>KONTROL SIKLIĞI</b>	Her alımda hepsine bakılır.
<b>KONTROL KRİTERİ</b>	
<b>KOKU</b>	Kendine özgü kokuda olmalıdır.
<b>GÖRÜNÜŞ VE GENEL ÖZELLİKLER</b>	Tavuk etleri teker teker olmak üzere içindeki malın dışardan görünmesini engellemeyecek nitelikte polietilen ve benzeri malzemelerden yapılmış ambalajlar içerisinde kasalara koyulmuş şekilde teslim edilecektir. Kasalardaki tavukların içinde su olmayacaktır.
<b>AMBALAJ</b>	
<b>ETİKET BİLGİSİ</b>	Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda kodeksi Yönetmeliğinin 9'uncu bölümündeki gibi olacaktır. Ambalajlar üzerinde kesim ve son kullanma tarihi, firma adı ve adresi gösteren etiket bulunacaktır.
<b>TAŞIMA KOŞULLARI VE SICAKLIK</b>	Taşıma ve depolama gıda kodeksi yönetmeliğinin 10'uncu bölümündeki gibi olacaktır.
<b>ANALİZ PERİYODU</b>	Her ürün tesliminde ürüne ait veteriner sağlık ve araç dezenfeksiyon raporu.

<b>YUMURTA</b>	
<b>REF.STD.NO</b>	Güncel Türk Gıda Kodeksi ve ilgili tebliğler
<b>KAYIT</b>	Ürün Ret Formu, Günlük İlaşe Geçici Teslim Belgesi
<b>KONTROL SIKLIĞI</b>	50-60 violden 2-3 viole bakılır.
<b>KONTROL KRİTERİ</b>	
<b>KOKU</b>	Kendine özgü kokuda olmalıdır.
<b>GÖRÜNÜŞ VE GENEL ÖZELLİKLER</b>	Alınacak yumurta “Türk Gıda Kodeksi Yumurta ve Yumurta Ürünleri Tebliği “belgesindeki yumurta özelliklerine uygun ve 55-60 g ağırlığında olmalıdır. Yumurta akı berrak, saydam, jel kıvamında ve yabancı madde içermemelidir. Yumurta sarısı, ışık muayenesinde merkezde yuvarlak gölge şeklinde homojen olarak görülmeli, membranda yırtık olmamalıdır. Yumurtanın döndürülerek hareket ettirilmesinde merkezden belirgin şekilde ayrılmamalı ve yabancı madde içermemelidir. Yumurta içerisinde gözle görülebilir hiçbir mikroorganizma kolonisi ve parazit bulunmamalıdır. Çürümüş, kokmuş, ıslak, küflü, çatlak olmamalıdır.
<b>AMBALAJ</b>	Kuru, temiz plastik violler içerisinde TS 1066’ya uygun alınacaktır. Alımlar viol ağırlığı değil tane ağırlığı üzerinden yapılacak çatlak ve kırıklar sözleşmeye göre yenileri ile değiştirilecektir. Yumurtalar kuru , temiz , kokusuz, viyoller içersinde karton ambalajlarda teslim edilmelidir. Teslimat sırasında kırık çıkan yumurtalar alınmaz. Teslimat belirli aralıklarla(peyderpey) ve istenen sayıda yapılır.
<b>ETİKET BİLGİSİ</b>	Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda kodeksi Yönetmeliğinin 9’uncu bölümündeki gibi olacaktır. Yumurtalar 30 adet olan viollerde ve her bir viol ayrı ayrı paketlenmiş olarak kapalı getirilecektir. Her bir violün üzerinde etiket bilgileri olmalıdır. Yumurtanın dağıtım ambalajlarının üzerinde her bir viol için; üreticinin ve paketleyicinin adı ve adresi, işletme onay numarası, üretim izni tarihi ve sayısı, yumurtaların sayısı ve/veya ağırlığı, üretim tarihi yer almalıdır.
<b>TAŞIMA KOŞULLARI VE SICAKLIK</b>	Taşıma ve depolama gıda kodeksi yönetmeliğinin 10’uncu bölümündeki gibi olacaktır. Yumurta viollerinin taşınması gereken sıcaklık (+5) –(+12) aralığında olması gerekmektedir. Bu nedenle taşıma aracı dijital ısı göstergeli olmalıdır.
<b>ANALİZ PERİYODU</b>	Sözleşmede belirlenen aralıklarda mikrobiyolojikanaliz raporu; <i>Enterobacteriaceae</i> 10 <sup>2</sup> kob/g-mL; <i>S. aureus</i> 10 <sup>3</sup> kob/g-mL; <i>Salmonella</i> 0/25 kob/g-mL

<b>KIRMIZI MERCİMEK</b>	
<b>REF.STD.NO</b>	Güncel Türk Gıda Kodeksi ve ilgili tebliğler
<b>KONTROL SIKLIĞI</b>	Her alımda 50kg 'lık çuvaldan 1 örnek.
<b>KONTROL KRİTERİ</b>	
<b>KOKU</b>	Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
<b>GÖRÜNÜŞ VE GENEL ÖZELLİKLER</b>	Yeni sene ürünü, iyi kaliteli kırmızı mercimeklerden olacaktır. Yabancı, ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmış, boyanmış ve hangi amaçla olursa olsun kimyasal maddelerle işlenmiş, yağlamak, fırınlamak suretiyle parlatılmış, kurutulmuş olmayacaktır. Taneler normal büyüklükte olacaktır. Hiç kırılmamış tane miktarı % 1 den, rutubet % 14 den fazla olmayacaktır.
<b>AMBALAJ</b>	Teslim şekli standart olarak temiz ve sağlam bez veya naylon ambalajlarda olacak.
<b>ETİKET BİLGİSİ</b>	Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda kodeksi Yönetmeliğinin 9'uncu bölümündeki gibi olacaktır. Ambalaj üzerinde üretici firma adı, net ağırlığı, imal tarihi ve işleme kayıt numarası yazılı olacaktır.
<b>TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI</b>	Taşıma ve depolama Gıda kodeksi Yönetmeliğinin 10'uncu bölümündeki gibi olacaktır.
<b>ANALİZ PERİYODU</b>	-



<b>BULGUR</b>	
<b>REF.STD.NO</b>	Güncel Türk Gıda Kodeksi ve ilgili tebliğler
<b>KONTROL SIKLIĞI</b>	Her alımda 50 kg' dan 1 örnek.
<b>KONTROL KRİTERİ</b>	
<b>KOKU</b>	Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
<b>GÖRÜNÜŞ VE GENEL ÖZELLİKLER</b>	Durum buğdayından elde edilmiş yeni sene ürünü olmalıdır. Bulgur tek çeşit ürün olmalı birkaç çeşit ürün bir arada olmamalıdır. Bulgur üzerindeki kabuk kısımları hiç kalmayacak şekilde işlenmelidir. Göz açıklığı 0,5 mm olan eleğin üstünde kalan bulgur olmalıdır. Göz açıklığı 2,00 mm olan elekten geçen en az % 90 bulgur olmalıdır. Köftelik , kısırlık bulgurda kızışmış, çürümüş, olgunlaşmamış, lekelenmiş taneler olmamalıdır. Tane nemi %13 den çok olmayacaktır. Hiç kırılmamış tanelerin toplamı %1 i geçmeyecektir. Bulgur taneleri sağlam, temiz, kendine özgü renk, tat ve kokuda olmalı diğer özellikleri ise TSE 2284'e uygun olmalıdır. Bozulmuş, küflenmiş, ekşimiş, acımuş, boyanmış olmayacak canlı ve cansız haşere ve parazitler veya bunların parçacıkları, yumurtaları bulunmamalı, ıslanmış olmamalıdır.
<b>AMBALAJ</b>	25 veya 50 kg'lık ambalajlarda olacaktır. Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, işletme kayıt numarası,TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır.
<b>ETİKET BİLGİSİ</b>	Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda kodeksi Yönetmeliğinin 9'uncu bölümündeki gibi olacaktır. Ambalajın üzerinde üretici firma adı, üretim ve son kullanma tarihi, net ağırlığı, işletme kayıt numarası yazılı olmalıdır.
<b>TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI</b>	Taşıma ve depolama Gıda kodeksi Yönetmeliğinin 10'uncu bölümündeki gibi olacaktır.
<b>KALINTI MİKTARLARI</b>	Üründe bulaşanların miktarı Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin Bulaşanlar bölümüne uygun olacaktır. Üründe bulunabilecek pestisit kalıntı limitleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin pestisit kalıntı limitleri bölümüne uygun olacaktır.
<b>ANALİZ PERİYODU</b>	Sözleşmede belirlenen aralıklarda Okratoksin A analizi/böcek analizi istenir.

<b>EKMEK</b>	
<b>REF.STD.NO</b>	Güncel Türk Gıda Kodeksi ve ilgili tebliğler
<b>KONTROL SIKLIĞI</b>	Her alımda 50 ambalajdan 1 örnek.
<b>KONTROL KRİTERİ</b>	
<b>KOKU</b>	Kendine özgü kokuda olmalıdır.
<b>GÖRÜNÜŞ VE GENEL ÖZELLİKLER</b>	<p>Ekmekler 66-72 randımanlı (tip 2 )Toprak Mahsulleri Ofisi standartlarına ve Gıda kodeksine uygun francala unundan pişmiş net 50 gr' lık küçük ekmekler halinde olacaktır. İmalatta ekşi maya kullanılmayacak Pres Maya (TS3522) kullanılacaktır. Dışarıdan bakıldığında iyi pişmiş ve kabarmış, kendine has görünüşte, kokuda ve kabuk renk dağılımı olabildiğince homojen olmalı, basık ve yanık olmamalıdır. Ekmekler temiz tepsilerde pişirilerek alt kısımlarında susam v.b. maddeler bulunmayacaktır. Ekmek kesildiği zaman iç kısmı süngerimsi yapıda, gözenekler mümkün olduğunca homojen olmalı, büyük hava boşlukları bulunmamalı, hamur ve yapışkan olmamalıdır. Teslimat sırasında firmayı temsil eden kişi hazır bulunacaktır.</p>
<b>AMBALAJ</b>	<p>Ekmeklerin teslimi 125' lik plastik kasalar içerisinde, tuzlu ve tuzsuz olarak belirtilmiş şekilde yapılacaktır. Ekmeklerin konulduğu plastik kasalar temiz olacaktır. Kırık, çatlak, yağlı, çamurlu, kirli kasalara ekmek konulmayacaktır. Ekmekler kasa ile temas etmeyecek 25' er adetlik naylon ambalajlar içinde temiz bir şekilde teslim edilecektir.</p>
<b>ETİKET BİLGİSİ</b>	Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda kodeksi Yönetmeliğinin 9' uncu bölümündeki gibi olacaktır.
<b>TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI</b>	Taşıma ve depolama gıda kodeksi yönetmeliğinin 10' uncu bölümündeki gibi olacaktır.
<b>ANALİZ PERİYODU</b>	Her 6 ayda bir Analiz Sertifikası ( Rutubet, Kuru maddede tuz harici kül miktarı, kuru maddede tuz miktarı) Ekmek üretim yerinde metal dedektör kullanım raporu.

<b>KURU SOĞAN</b>	
<b>REF.STD.NO</b>	Güncel Türk Gıda Kodeksi ve ilgili tebliğler
<b>KONTROL SIKLIĞI</b>	Her çuvala bakılır.
<b>KONTROL KRİTERİ</b>	
<b>KOKU</b>	Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
<b>GÖRÜNÜŞ VE GENEL ÖZELLİKLER</b>	Soğanlar bütün sağlam, temiz, don vurmamış, en azından iki dış kabuğu ve sapı kuru olmalıdır. Soğanlarda tüketimlerini engelleyecek çürüklük ve bozukluklar, don vuruğu, filizlenme, yumuşama, gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı tat olmamalıdır. Soğanların sapları 4 cm. ' den fazla bir uzunlukta olmamalı ve kök püskülleri koparılmış olmalıdır. Soğanlar çeşit, sınıf, boy ve orijin bakımından bir örnek olmalıdır. Soğanların her biri 300 g' dan az olmayacaktır.
<b>AMBALAJ</b>	Ambalajlar, taşıma ve saklamada soğanları iyi bir durumda tutacak, sağlığa zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kuru, kokusuz, her türlü malzemeden yapılmış, ağırlığı 50 kg. ' ı geçmeyen ( isteğe göre daha büyük ambalajlar kullanılabilir) sandık, kutu, file ve/veya torba olmalıdır. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile içine konulacak materyal ve benzeri malzeme, yeni, temiz ve kokusuz olmalı, ürüne zarar vermemeli, bunların üzerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep ve boya ile etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zambak, toksik veya diğer şekilde insan sağlığına zarar verecek yapıda olmamalıdır.
<b>ETİKET BİLGİSİ</b>	Ambalaj üzerindeki işaretleme TS 796'a uygun olmalıdır.
<b>TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI</b>	Taşıma ve depolama gıda kodeksi yönetmeliğinin 10'uncu bölümündeki gibi olacaktır.
<b>ANALİZ PERİYODU</b>	-

<b>PATATES</b>	
<b>REF.STD.NO</b>	Güncel Türk Gıda Kodeksi ve ilgili tebliğler
<b>KONTROL SIKLIĞI</b>	Her çuvala bakılır.
<b>KONTROL KRİTERİ</b>	
<b>KOKU</b>	Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
<b>GÖRÜNÜŞ VE GENEL ÖZELLİKLER</b>	Patatesler bütün, sağlam, temiz, sık dokulu, kabuğu düzgün ve iyi oluşmuş filizlenmemiş olmalıdır. Patateslerde yabancı tat, anormal dış nem, görünüşlerini bozacak şekilde çatlaklar, kesikler, kemirici izler ve belirtiler, aşırı şekil bozuklukları, yumru sathının 1/8'ini aşan ve kabuğun normal soyulması ile kaybolmayan yeşil kısım, et kısmından 5 mm' den daha derinlere nüfuz eden gri mavi veya siyah kabuk altı lekeleri, pas lekeleri et kısmındaki oyuklar, et kısmına nüfuz etmiş çeşitli patates yumru uyuzluğu belirtileri, don zararı olmamalıdır. Her ambalaj içindeki patatesler çeşit, üretim yeri, sınıf, boy bakımından ayrıca gelişme açısından bir örnek olmalıdır. Patateslerin ağırlığı her bir adeti 200 gr' dan aşağı olmamalıdır.
<b>AMBALAJ</b>	Ambalajlar taşıma, muhafaza süresince patatesleri iyi bir şekilde koruyacak ve sağlığa zarar vermeyecek nitelikte file, jüt çuval, torba olmalıdır. Ambalajların üzerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep ve boya ile etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zambak, toksik veya diğer şekilde insan sağlığına zarar verecek yapıda olmamalıdır. Basılı kağıt kullanıldığında, yazılı yüzün dışa gelmesine ve ürün ile temas etmemesine dikkat edilmelidir. En büyük ambalajın net ağırlığı 50 kg geçmemeli ve ambalajların içinde hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.
<b>ETİKET BİLGİSİ</b>	Ambalaj üzerindeki işaretleme TS 1222 'e uygun olmalıdır.
<b>TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI</b>	Taşıma ve depolama gıda kodeksi yönetmeliğinin 10' uncu bölümündeki gibi olacaktır.
<b>ANALİZ PERİYODU</b>	-

<b>DONDURULMUŞ İSPANAK</b>	
<b>REF.STD.NO</b>	Güncel Türk Gıda Kodeksi ve ilgili tebliğler
<b>KONTROL SIKLIĞI</b>	Her alımda 10 ambalajdan 1 örnek.
<b>KONTROL KRİTERİ</b>	
<b>KOKU</b>	Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
<b>GÖRÜNÜŞ VE GENEL ÖZELLİKLER</b>	Dondurulmuş ıspanaklar ayıklanıp yıkandıktan ve tekniğe uygun bir şekilde haşlandıktan sonra hücre zarı parçalanmadan IQF (tanelenmiş şokdondurma) sistemi ile dondurulmuş olmalıdır. Dondurulmuş ıspanaklarda kesinlikle yabancı madde bulunmamalıdır. Kendine has tat ve renkte olacak, yabancı tat bulunmayacaktır. Dondurulmuş ıspanaklarda kesinlikle hiçbir katkı maddesi kullanılmamalıdır. Dondurulmuş ıspanaklar doğranmış olacaktır. Blok şeklinde dondurulmuş olmayacaktır.
<b>AMBALAJ</b>	40 mikron kalınlığında polietilen mavi naylontorba içerisinde 10 kg' lık karton kolilerde teslim edilecektir.
<b>ETİKET BİLGİSİ</b>	Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda kodeksi Yönetmeliğinin 9'uncu bölümündeki gibi olacaktır. Ambalajların üzerinde cinsi, brüt miktarı, net miktarı, firmanın adı ve adresi, işletme kayıt numarası, seri numarası, imal tarihi bulunmalıdır.
<b>TAŞIMA KOŞULLARI VE SICAKLIK</b>	Frigofirik araçlarda getirilmelidir. Taşıma ve depolama gıda kodeksi yönetmeliğinin 10'uncu bölümündeki gibi olacaktır. Dondurulmuş taze ıspanaklar 18 °C de muhafaza edilecektir. Uygun şartlarda muhafaza edildiği halde garanti süresi içinde bozulan ürünler yenisi ile değiştirilecektir.
<b>ANALİZ PERİYODU</b>	Aracın sıcaklık belgesi.

<b>ELMA</b>	
<b>REF.STD.NO</b>	Güncel Türk Gıda Kodeksi ve ilgili tebliğler
<b>KONTROL SIKLIĞI</b>	Her kasaya bakılır.
<b>KONTROL KRİTERİ</b>	
<b>KOKU</b>	Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
<b>GÖRÜNÜŞ VE GENEL ÖZELLİKLER</b>	Elmalar bütün, sağlam, temiz, kendine has tatta olmalıdır. Elmalarda gözle görülebilir yabancı madde ve ilaç artıkları, anormal dış nem, yabancı tat bulunmamalıdır. Elmalar birinci sınıf olmalıdır. Bu sınıfa iyi nitelikteki elmalar girer. Bunlar, taşımaya, elden geçirmeye, depolamaya dayanıklı bir olgunlukta olmalıdır. Her ambalaj içerisinde bulunan elmalar, çeşit, sınıf, olgunluk ve orijin bakımından bir örnek olmalıdır. Ortalama adet ağırlığı 200 gr' dan az olmamalı ve kesildiği zaman sert, sulu ve unlanmamış olmalıdır. Göze çarpmak şeklinde belirgin çürüklük ve bozulma gibi yeme özelliklerini menfi yönden etkileyen özürler bulunmamalıdır. Elmanın cinsi starking veya golden olmalıdır.
<b>AMBALAJ</b>	Ambalajlar, taşıma ve saklamada elmaları iyi bir durumda tutacak, sağlığa zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kuru, kokusuz, plastik, mukavva veya tahta harici kasa, kutu veya sandık olmalıdır. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile içine konulacak kağıt ve benzeri malzeme, yeni, temiz, kuru ve kokusuz olmalı, ürüne zarar vermemeli, bunların üzerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep, boya ve etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zambak, toksik veya diğer şekilde insan sağlığına zarar verecek yapıda olmamalıdır.
<b>ETİKET BİLGİSİ</b>	Ambalaj üzerindeki işaretleme TS 100 'e uygun olmalıdır.
<b>TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI</b>	Taşıma ve depolama gıda kodeksi yönetmeliğinin 10'uncu bölümündeki gibi olacaktır.
<b>ANALİZ PERİYODU</b>	-

<b>KURU İNCİR</b>	
<b>REF.STD.NO</b>	Güncel Türk Gıda Kodeksi ve ilgili tebliğler
<b>KONTROL SIKLIĞI</b>	Her alımda 10 ambalajdan 1 örnek.
<b>KONTROL KRİTERİ</b>	
<b>KOKU</b>	Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
<b>GÖRÜNÜŞ VE GENEL ÖZELLİKLER</b>	Yeni sene ürünü olacak, sağlam, olgun, bütün, usulüne uygun kurutulmuş olacaktır. Yabancı madde, koku, tat, canlı ve ölü kurt bulunmayacak, küflü, ıslanıp tekrar kurutulmuş, sulanmış, şekerlenmiş, güvelenmiş olmayacaktır.
<b>AMBALAJ</b>	Ambalajı taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır. 5 kg' lık ambalajlarda teslim edilmelidir. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan kuru incir yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
<b>ETİKET BİLGİSİ</b>	Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda kodeksi Yönetmeliğinin 9'uncu bölümündeki gibi olacaktır. Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, malın adı, net ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihi bulunmalıdır.
<b>TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI</b>	Taşıma ve depolama Gıda kodeksi Yönetmeliğinin 10'uncu bölümündeki gibi olacaktır.
<b>ANALİZ PERİYODU</b>	Her mal tesliminde ilgili partinin analiz sertifikası ( Toplam küf/maya)

<b>ŞEFTALİ</b>	
<b>REF.STD.NO</b>	Güncel Türk Gıda Kodeksi ve ilgili tebliğler
<b>KONTROL SIKLIĞI</b>	Her kasaya bakılır.
<b>KONTROL KRİTERİ</b>	
<b>KOKU</b>	Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
<b>GÖRÜNÜŞ VE GENEL ÖZELLİKLER</b>	Şeftaliler bütün, sağlam, iri, temiz, olgun, olmalıdır. Şeftalilerde kimyasal madde artıkları, yabancı tat, kurt, çürük, küf, gözle görülebilir yabancı madde bulunmamalıdır. Her ambalaj içindeki şeftaliler renk, çeşit, boy, sınıf ve olgunluk bakımından bir örnek olmalıdır. Şeftalilerin tane ağırlığı 200 gr' ın altında olmamalıdır. Tek sıra halinde dizilmiş orijinal ambalajlarda teslim edilmelidir.
<b>AMBALAJ</b>	Ambalajlar taşıma, muhafaza süresince şeftalileri iyi bir şekilde koruyacak ve sağlığa zarar vermeyecek nitelikte, yeni, temiz, kuru, kokusuz, plastik, mukavva veya tahta harici diğer malzemeden hazırlanmış kasa, kutu, tabla olmalıdır. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile içine konulacak oluklu mukavva, delikli kağıt ve benzeri malzeme, yeni, temiz ve kokusuz olmalı, ürüne zarar vermemeli, bunların üzerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep ve boya ile etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zambak, toksik veya diğer şekilde insan sağlığına zarar verecek yapıda olmamalıdır. Basılı kağıt kullanıldığında, yazılı yüzün dışı gelmesine ve ürün ile temas etmemesine dikkat edilmelidir. Şeftalilerin üzerine doğrudan doğruya etiket yapıştırılmamalı veya damga vurulmamalı, ambalajların içerisinde belirtilenlerin dışında hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.
<b>ETİKET BİLGİSİ</b>	Ambalaj üzerindeki işaretleme TS 42'e uygun olmalıdır.
<b>TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI</b>	Taşıma ve depolama gıda kodeksi yönetmeliğinin 10'uncu bölümündeki gibi olacaktır.
<b>ANALİZ PERİYODU</b>	-



<b>SIVI YAĞ (MISIRÖZÜ)</b>	
<b>REF.STD.NO</b>	Güncel Türk Gıda Kodeksi ve ilgili tebliğler
<b>KONTROL SIKLIĞI</b>	Her alımda 20 ambalajdan 1 örnek.
<b>KONTROL KRİTERİ</b>	
<b>KOKU</b>	Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
<b>GÖRÜNÜŞ VE GENEL ÖZELLİKLER</b>	Mısır bitkisinin tohumlarından elde edilmiş kendine has görünüş ve tatta, oda ısısında sıvıyağ olacaktır. Berrak, açık sarı renkli, tortusuz, ham yağın özeltkoku ve lezzeti giderilmiş olacaktır.
<b>SICAKLIK</b>	Sıvı mısırözü yağlar ortam sıcaklığında olmalıdır.
<b>AMBALAJ</b>	Tenekeler düzgün, temiz, paslanmamış, bombe yapmamış ve ezilmemiş olacaktır. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan yağ yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
<b>ETİKET BİLGİSİ</b>	Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda kodeksi Yönetmeliğinin 9'uncu bölümündeki gibi olacaktır. Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, net ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihi bulunacaktır.
<b>TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI</b>	Taşıma ve depolama Gıda kodeksi Yönetmeliğinin 10'uncu bölümündeki gibi olacaktır.
<b>ANALİZ PERİYODU</b>	-

<b>CEVİZ İÇİ</b>	
<b>REF.STD.NO</b>	Güncel Türk Gıda Kodeksi ve ilgili tebliğler
<b>KONTROL SIKLIĞI</b>	Her alımda 5 kg' dan 1 örnek.
<b>KONTROL KRİTERİ</b>	
<b>KOKU</b>	Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
<b>GÖRÜNÜŞ VE GENEL ÖZELLİKLER</b>	Yeni sene mahsulü iyi cins ceviz içinden olacaktır. Küflü, çürük, fena kokulu rutubetli, ıslak, kurtlu, kurt yenikli, taşlı, topraklı, kirli ve siyahlanmış, ufalanmış, ezilmiş olmayacaktır. Ceviz içleri sarı veya koyu saman renginde, sağlam ikiye bölünmüş olacaktır. Ceviz içlerini dış ve iç kabukları çıkarılmış olacak, kırılma ve ayıklama işlemi sırasında gözden kaçmış olabilecek dış ve iç kabuklar toplamı %1'i geçmeyecektir.
<b>AMBALAJ</b>	Ambalajı taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır. 10 kg'lık orijinal ambalajlarda olmalıdır. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ceviz içi yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
<b>ETİKET BİLGİSİ</b>	Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda kodeksi Yönetmeliğinin 9'uncu bölümündeki gibi olacaktır. Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, malın adı, net ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihi bulunmalıdır.
<b>TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI</b>	Taşıma ve depolama Gıda kodeksi Yönetmeliğinin 10'uncu bölümündeki gibi olacaktır.
<b>ANALİZ PERİYODU</b>	Her mal tesliminde ilgili partinin analiz sertifikası ( Toplam küf/maya)

<b>ÇAY</b>	
<b>REF.STD.NO</b>	Güncel Türk Gıda Kodeksi ve ilgili tebliğler
<b>KONTROL SIKLIĞI</b>	Her alımda 50 kg' dan 1 örnek.
<b>KONTROL KRİTERİ</b>	
<b>KOKU</b>	Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
<b>GÖRÜNÜŞ VE GENEL ÖZELLİKLER</b>	Piyasanın en iyi kalitede koyu renkli, tozsuz olacak. İçinde sap, yaprak artığı, çöp olmayacak, küflenmiş, ıslak, dışarıdan yabancı koku çekmiş, içerisinde boya maddesi olmayacaktır.
<b>AMBALAJ</b>	1 kg' lık paketler halinde teslim edilecektir. Paketlerin üzerinde firma adı, adresi, üretim ve son kullanma tarihi ve barkodu bulunacaktır. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan çaylar yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir
<b>ETİKET BİLGİSİ</b>	Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda kodeksi Yönetmeliğinin 9'uncu bölümündeki gibi olacaktır. Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, malın adı, net ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihi bulunmalıdır.
<b>TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI</b>	Taşıma ve depolama Gıda kodeksi Yönetmeliğinin 10'uncu bölümündeki gibi olacaktır.
<b>ANALİZ PERİYODU</b>	-

<b>KARABİBER</b>	
<b>REF.STD.NO</b>	Güncel Türk Gıda Kodeksi ve ilgili tebliğler
<b>KONTROL SIKLIĞI</b>	Her alımda 5 kg' dan 1 örnek.
<b>KONTROL KRİTERİ</b>	
<b>KOKU</b>	Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
<b>GÖRÜNÜŞ VE GENEL ÖZELLİKLER</b>	Kendine has tat ve renkte olmalı içinde hiçbir yabancı madde bulunmamalı, bayatlamış küflenmiş, bozulmuş olmayacaktır.
<b>AMBALAJ</b>	Ambalajı taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır. 5 kg' lık orijinal ambalajlarda olmalıdır. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan karabiber yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
<b>ETİKET BİLGİSİ</b>	Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda kodeksi Yönetmeliğinin 9'uncu bölümündeki gibi olacaktır. Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, malın adı, net ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihi bulunmalıdır.
<b>TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI</b>	Taşıma ve depolama Gıda kodeksi Yönetmeliğinin 10'uncu bölümündeki gibi olacaktır.
<b>ANALİZ PERİYODU</b>	Her mal tesliminde ilgili partinin analiz sertifikası ( Toplam küf/maya)

<b>SİYAH/YEŞİL ZEYTİN</b>	
<b>REF.STD.NO</b>	Güncel Türk Gıda Kodeksi ve ilgili tebliğler
<b>KONTROL SIKLIĞI</b>	Her alımda 10 ambalajdan 1 örnek.
<b>KONTROL KRİTERİ</b>	
<b>KOKU</b>	Kendine özgü kokuda olmalıdır.
<b>GÖRÜNÜŞ VE GENEL ÖZELLİKLER</b>	Gemlik tipi, olgun taneli, küçük çekirdekli, etli olacaktır. İçinde acı, çürük, yumuşak, kurtlu, olgunlaşmamış, akçıl taneler bulunmayacaktır. Asit veya başka bir madde ile acılığı giderilmemiş, sadece tuz ile salamura yapılmış, yeme olgunluğuna gelmiş olacaktır. Ambalaj içindeki zeytinlerin çeşidi, sınıfı, grubu, tipi ve stili aynı olacaktır. Her tane irilik derecesindeki zeytinlerin en küçük tanesi en büyük tanesinin yatay eksenleri arasındaki fark en çok 4 mm olmalıdır. Grup ve tipine has yeme olgunluğunda ve yenilebilir özellikte olmalıdır. Her türlü parazit, böcek veya bunların parçalarını ihtiva etmemelidir.
<b>AMBALAJ</b>	Siyah zeytinler sağlığa zarar vermeyecek, zeytinin kalitesini bozmayacak içindeki salamuradan zarar görmeyecek özellikteki ambalajlar içinde getirilecektir. Bozulan ve numuneden farklı çıkan siyah zeytinler yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
<b>ETİKET BİLGİSİ</b>	Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda kodeksi Yönetmeliğinin 9'uncu bölümündeki gibi olacaktır. Ambalajların üzerinde firma adı, adresi, net ağırlığı, üretim tarihi, kalite ve sınıfı (1.sınıf), çeşni vericidiğer katkı maddelerinin ismi ve oranı bulunacaktır.
<b>TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI</b>	Taşıma ve depolama gıda kodeksi yönetmeliğinin 10'uncu bölümündeki gibi olacaktır.
<b>ANALİZ PERİYODU</b>	-