**YUMURTA VE YOĞURT TEKNİK ŞARTNAMESİ**

**1- Yoğurt :** Tamamen birinci kalite, TSE damgalı, Türk Gıda Kodeksine ve 5179 sayılı kanuna uygun üretilmiş olması ve Tarım ve Köy İşleri Bakanlığının Gıda üretim izni olması gerekir.Son kullanma tarihi geçmemiş, ambalajlı hazır yoğurt olacak, 5 Kg. ambalaj halinde olacak.

1. Yoğurtta işlenecek sütün katı madde miktarını arttırmak için çözülebilme oranı en az %98 olan özellikleri standardına uygun süt tozu ile koyulaştırılmış süt kullanılabilir.
2. Yoğurtlar **yağlı** olmalıdır.
3. Görülebilir kirlilik ve renk değişikliği olmamalı.
4. Yağsız katı madde miktarı 100 gr’da en az 12 gr olmalı,
5. Yoğurdun 1 gr ‘ da 10’dan çok koliform bakteri, 95’den çok maya ve küf olmamalı, E.coli bulunmamalıdır
6. Yoğurtta peroksidaz deneyi negatif sonuç vermelidir.
7. Yoğurt parlak süt renginde, serum ayrılması olmamış, çatlak ve gaz kabarcığı bulunmayan, temiz ve homojen olmalı, kaşıkla alınan kesitte dolgun kıvamda, düzgün yapıda, karıştırıldıktan sonra koyu bir akıcılıkta olmalı, kendine has tat ve kokuda olmalıdır.
8. Yoğurt sıhhi şartlarda el değmeden doldurulup kapatılan plastik orijinal kaplarda alınacaktır.

Bu kaplarda kullanılan kapaklar sağlığa zarar vermeyecek şekilde Al folyo, plastik vb maddelerden yapılmış olmalıdır. Ayrıca üzerinde son kullanma ve imal tarihi bulunmalıdır

**2- Yumurta :** Birinci kalite, TSE damgalı, Türk Gıda Kodeksine ve 5179 sayılı kanuna uygun üretilmiş olması ve Tarım ve Köy İşleri Bakanlığının Gıda üretim izni olması gerekir.Son kullanma tarihi geçmemiş, ambalajlı 30 adetlik koliler halinde olacak, tanesi en az 65-70 gram, kolisi en az **2 Kg**. gelecek. Kesinlikle bozuk ve kırık olmayacak. Bozuk veya kırık çıkan yumurtaların miktarı kadar yenileri getirilecek.

Alınacak yumurta “Türk Gıda KodeksiYumurta ve Yumurta Ürünleri Tebliği “belgesindeki yumurta özelliklerine uygun ve 55-60 g ağırlığında olmalıdır.Yumurta, kendine özgü kokuda olmalıdır.Kabukları sağlam, su veya başka bir sıvı ile yıkanmamış, tavuk dışkısı bulaşmamış, temiz, kendine özgü tat, renk ve kokuda, beneksiz, kansız olmalı, yabancı madde bulunmamalıdır. Yumurta içeriğinde gözle görülebilir embriyo kalıntısı veya kan bulunmamalıdır. Yumurtalar taze ve A sınıfı olacaktır. Kutikula ve yumurta kabuğu normal, temiz ve hasarsız olmalıdır. Hava boşluğu 6 mm’ den yüksek olmamalı ve hareket etmemelidir. 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. İstenen özelliklerin kontrolü için yumurta örnekleri kırılarak muayene edilecektir.

**NOT:** Yumurta ve Yoğurt siparişleri kurumumuz tarafından istenildiği zamanlarda ve istenilen miktarlarda teslim alınacaktır.

Üretici Firma, yumurtaya ait “ Gıda Üretim Sertifikası veya Gıda Üretim İzin Belgesi”ne sahip olmalıdır. Yumurtalar, teslim tarihinden itibaren en az 30 (otuz) gün garantili olmalıdır. Her bir yumurtanın üzerinde tek tek seri numarası damgası olacaktır. Yumurtalar 30 adet olan viollerde ve her bir viol ayrı ayrı paketlenmiş olarak kapalı getirilecektir. Herbir violün üzerinde etiket bilgileri olmalıdır. Yumurtanın dağıtım ambalajlarının üzerinde her bir viol için; üreticinin ve paketleyicinin adı ve adresi, işletme numarası, üretim izni tarihi ve sayısı, yumurtaların sayısı ve/veya ağırlığı, üretim tarihi veya periyodu, sevkiyat tarihi ve ürünün depolanması gereken sıcaklık ve bu sıcaklıkta tutulabileceği süre yer alır. Her bir viol dış etkenlerden korunmuş halde streç filmle kaplanmış olarak gelecektir. Yumurta viollerinin taşınması gereken sıcaklık (+5) –(+12) aralığında olması gerekmektedir. Bu nedenle taşıma aracı dijital ısı göstergeli olmalıdır.

İDARE YÜKLENİCİ FİRMA