**YOĞURT, TAVUK YUMURTA GRUBU ALIMI**

**TEKNİK ŞARTNAMESİ**

Bu şartname, Çermik Fen Lisesi yemekhanesinin ihtiyaç duyduğu yoğurt, tavuk, yumurta grubu alımı işini kapsamaktadır.

TEKNİK ŞARTNAME

**1.BEYAZ ET (TAVUK PİRZOLA, BAGET, FLETO, BUT-GÖĞÜS)**

Gelen etler üzerinde firma amblemi ve kesim tarihini, son kullanma tarihini, ağırlığını belirten etiket bulunacaktır. İthal ve don etler kabul edilmeyecektir.Pirzola ve baget için, porsiyon ağırlığı 2 adet için toplamda 200-250 g arasında olacaktır. Kemik ve kıkırdak kıvrımları temizlenmiş olacaktır. But-Göğüs eti için porsiyon ağırlığı 200-250 g arasında olacaktır. Alınacak tavuk etleri 40-42 günlük tavuklardan elde edilmiş olacaktır.But için derinin kesilmesinden, yırtılmasından veya kopmasından ileri gelen et çıplaklığı olmayacaktır.

Derisi tüylerinden iyice temizlenmiş olacaktır., Baş, boyun, ayaklar, kursak, kuyruk, kuyruk üstü yağ guddesi, solunum borusu, iç yağlar, bağırsak, yutak, böbrek, döllenme organları, akciğerleri, karaciğer, taşlığı vb. iç organlarından tamamen temizlenmiş olacaktır.

Gelen et yüzeyinde lekelenme, morarma, beneklenme, çürük olmayacaktır. Gelen etlerde ekşi koku olmayacaktır. Gelen etlerde tüy diplerinde tam veya yarı belirgin kan lekeleri olmayacaktır. Etler usulüne uygun kesilip temizlenmiş, insan besini olarak tüketime engel bir durumda olmayıp günlük kesim olacaktır. Gelen tavuk etleri çok zayıf, iyi gelişmemiş veya kaşektik (yeterli gelişme gösterememiş) olmayacaktır. Derisi anormal derecede koyu renkli olmayacaktır. Veteriner hekim tarafından muayenesi yapılmış olup bunu belirten belge muayene komisyonuna sunulacaktır. Et yüzeyindeki herhangi bir kir, kan artığı, tüy olmayacaktır. Temiz, hijyenik plastik kasalarda ve gıdayla temasında sakınca olmayan ambalaj materyaline sarılmış olacaktır. Etler 1-3 C0 ’de gelecektir. Taşıma aracının soğuk hava tertibatlı(frigofirik)özellikte olacak ve soğutucusu malın taşınması ve boşaltılması sırasında da çalışır durumda olacaktır. Teslimata çıkacak etler, araca yüklenmeden önce 0-3 C0 arasındaki soğuk hava depolarında, hijyenik poşetlerde muhafaza edilmiş olacaktır. Tavuk göyüşler şok suz ve kuşbaşı şeklinde doğranmış olarak mutfağa tesilim edilecektir. Bu Teknik Şartnamede bahsedilmeyen diğer hususlar Türk Gıda Kodeksi ve ekleri hükümlerinde belirtilen esaslar dahilindedir.

**2.YUMURTA :** Yumurtalar sağlıklı evcil tavuktan elde edilmiş olmalıdır. Yumurtalar, 27.03.2000 yılında Resmi Gazete’de yayınlanan Türk Gıda Kodeksi’nin Yumurta ve Yumurta Ürünleri Tebliği’ne uygun nitelikte olmalıdır. Kabukları sağlam , su veya başka bir sıvı ile yıkanmamış , zımparalanmamış , temiz, kendine özgü tat ve renkte , beneksiz , kansız , kokusuz olmalı , yabancı madde bulunmamalıdır. Yumurtalar çatlak , ıslak , küflü , bozuk , ve çürük olmamalıdır .Yumurta sarı kabuklu olmalı ve her bir yumurta tartıldığında 60 g dan az ve kabuk kalınlığı 0,2 mm’in altında olmamalıdır. Muayene için ayrılan her ambalaj içersindeki yumurtalar, gözle ve elle incelenmeli , sayılmalı , tartılmalı , koklanmalı,lambadan geçirilmeli ve yumurtalardan gelişi güzel ikiden az olmamak üzere binde üçe kadar kırılarak inceleme suretiyle, yumurta fiziksel ve organaleptik muayenesi yapılmalıdır. Lamba muayenesi ile yumurtaların kabuk yapısı , hava boşluğu , sarısı ve akının durumu incelenir. Tuzlu su ile tazelik muayenesi yapılır. Muayene için kırılan yumurtalar teslim sayısına dahil değildir. Yumurtalar kuru , temiz , kokusuz, viyoller içersinde karton ambalajlarda teslim edilmelidir. Teslimat sırasında kırık çıkan yumurtalar alınmaz. (TS 1066) uygun olmalıdır. Teslimat belirli aralıklarla(peyderpey) ve istenen sayıda yapılır.

**3. YOĞURT:** Yoğurt, çiğ pastörize sütlerin en az 90 °C de 15–30 dk. Isıtılıp, mayalanma derecesine kadar soğutulduktan sonra, yoğurt mayası katılarak kendine has ve kokusu kıvamında, yoğurt kütlelerini, canlı olarak içeren şekilde olmalıdır.Yoğurt düzgün kıvamlı, homojen kitle yapısında olmalıdır, dipte tortu bulunmamalı, içinde veya kaymak tabakası altında ve üstünde yoğurt suyu ayrılması, gaz oluşumu gösteren guddeler bulunmamalıdır. Yoğurtta, gözle görülebilir kirlilik belirtisi ve renk değişikliği olmamalı, safi inek sütünden ve yağlı olarak imal edilmiş olmalıdır. Asitlik oranı en az %0.8, en çok % 1.6 olmalıdır. Yoğurtlar tam yağlı sütten yapılmış olup ve 100 g da 3g süt yağı içermelidir. İçerisinde süt yağından başka yağ bulunmamalıdır. Yoğurtlar, kirlenmiş, iyi fermente olmamış, küflenmiş, acımış, kıvamı bozuk olmamalıdır. Yoğurtların rengi, kokusu, tadı, kıvam ve görünüşü doğal olmalıdır.

Ürünler 1lt, 3 lt , 5lt, 10 lt ve 20 lt lik ambalajlarda gelecektir.Ambalaj sağlığa uygun polipropilen veya polistren malzemeden yapılmış olmalıdır.

Kutunun üzerinde üretim tarihi, son kullanma tarihi ve TSE onayı olmalıdır.

**4. TAVUK DÖNER:** Tavuk etleri usulüne uygun kesilip temizlenmiş, insan besini olarak tüketime engel bir durumda olmayıp günlük kesim olacaktır. Gelen tavuk etleri çok zayıf, iyi gelişmemiş veya kaşektik (yeterli gelişme gösterememiş) olmayacaktır. Derisi anormal derecede koyu renkli olmayacaktır. Veteriner hekim tarafından muayenesi yapılmış olup bunu belirten belge muayene komisyonuna sunulacaktır. Et yüzeyindeki herhangi bir kir, kan artığı, tüy olmayacaktır. Temiz, hijyenik plastik gıdayla temasında sakınca olmayan ambalaj materyaline sarılmış olacaktır. Etler 1-3 C0 ’de gelecektir. Taşıma aracının soğuk hava tertibatlı(frigofirik)özellikte olacak ve soğutucusu malın taşınması ve boşaltılması sırasında da çalışır durumda olacaktır. Teslimata çıkacak etler, araca yüklenmeden önce 0-3 C0 arasındaki soğuk hava depolarında, hijyenik poşetlerde muhafaza edilmiş olacaktır. Bu Teknik Şartnamede bahsedilmeyen diğer hususlar Türk Gıda Kodeksi ve ekleri hükümlerinde belirtilen esaslar dahilindedir.

**Sucuk Teknik Şartnamesi:**

1. **Sucuk, %100 dana kangal sucuk şeklinde olmalıdır.**
2. Kendine özgü görünüş, renk ve lezzette olmalıdır.
3. Küflenme, mayalanma, yapışkanlaşma, yeşerme, gaz oluşumu, ekşime gibi bozulmalar görülmemelidir.
4. Türk Gıda Kodeksi Çiğ Kırmızı Et ve Hazırlanmış Kırmızı Et Karışımları Tebliğine uygun olmalıdır.
5. Resmi ve özel kombina ve mezbahalarda kesilen sağlıklı dana eti gövde etlerinden hazırlanan sucuk hamurunun, doğal ve izin verilen uygun yapay kılıflarla doldurulması ve bir süre bekletilerek olgunlaştırılması ile elde edilir.
6. Katkı malzemeleri tuz, karabiber, kimyon, sarımsak, yeni bahar vb. maddelerle potasyum ve sodyum nitrat veya nitrit askorbit asit,sodyum azkorbat, sodyum poli fosfat, sodyum glutomat, sakaroz ve starter kültürleridir.
7. Sucukta nem kütlece en çok %40 tuz en çok %5 olmalıdır.
8. Yağ oranı kütlece en çok %30 protein en az %22 olmalıdır.
9. Boya kullanılmamalıdır.
10. Sucuk insan sağlığına zararlı olmayan doğal ve yapay kılıflarda getirilmelidir.

Kaşar Peynir Teknik şartnamesi:

Kendine Özgü doğal renk, tat ve kokuda olmalıdır. Taze kaşar peynirinde rutubet miktarı kütlece en çok %45 olmalıdır. Kaşar peynirler, 1. sınıf yağlı tipte olmalıdır. Peynirler, düzgün ve pürüzsüz, kesit yüzeyi lekesiz ve homojen bir yapıda olmalı, mikroorganizmalardan ileri gelen gözenekleri bulundurmamalıdır. Taze kaşar peyniri serin ortamda +2 ila +4 derece arasında taşınmalı ve sevk edilmelidir. Taze Kaşar Peyniri 1 veya 2 kg.lık vakumlu ambalajlarda Ambalaj üzerinde pastörize sütten imal edilmiştir ibaresi, üretim ve son kullanma tarihi, firma adı, adresi ve TS numarası (TS 3272) bulunmalıdır. Ambalajlarda bombe, yırtık ve darbe olmamalıdır. Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliği’ nin ilgili bölümündeki gibi olacaktır. Ambalaj üzerinde firma adı ve adresi, net ağırlığı, gün, ay ve yıl olarak yapım ve son kullanma tarihleri kolayca okunabilir biçimde belirtilmelidir.

Yüklenici Firma Hamza DALKILIÇ

Okul Müdürü