

(I.)

18155

SİYAH KURU ÇAY TEKNİK ŞARTNAMESİ

SİYAH ÇAY : Siyah çay , camellia sinensis(Linnaeus) o.kuntze türünün farklı varyetelerinin yaş çay yaprağı (ilk iki buçuk yaprak),tomurcuk ve bunlara bitişik taze sap kısımlarının uygun yöntemlerle işlenmesinden elde edilen ürün olmalıdır.

Üretici firma ISO 22000:2005 Belgesine sahip olmalıdır.

1-GRAMAJ :1 kg

DUYUSAL ÖZELLİKLERİ:

- 2-Siyah çay kendine has görünüş , renk ve kokuda olmalı ,yabancı koku aroma ihtiva etmemelidir. Bu tat ve kokuya neden olabilecek yabancı madde içermemelidir.
- 3-Görünüşte homojen siyah renk görüntüde olmalı , sarı sap,yaprak bulunmamalıdır.
- 4-Çay yaprakları siyah kıvrık ve standart irilikte olmalıdır.
- 5-Çay yaprak halinde olmalı ufalanmış yada toz,granül halde kısımlar bulundurmamalıdır .
- 6-Küf rutubet depo kokusu bulunmamalıdır.

Özellikler	Değerler
Toplam toz çay miktarı (m/m) %	En çok 14
Okside olmamış parça(m/m) %	En çok 8
Toplam kül kuru maddede (m/m) %	En az 4-en çok 8
Su ekstraktı(kuru maddede) (m/m) %	En az 29
Ham selüloz(kuru maddede) (m/m) %	En çok 16,5
Suda çözünen külden alkalilik (KOH)cinsinden %	En az 1,5 en çok 3
%10 luk Hidroklorik asitte çözünmeyen kül (kuru madde de) (m/m) %	En çok 1
Kafein (kuru madde de) (m/m) %	En az 1,5
Suda çözünen kül(toplam küle göre) (m/m) %	En az 4,5

DİĞER ÖZELLİKLER :

Siyah çayın; katkı maddesi ,bulaşan pestisit rezüdi limitleri ,hijyen ambalajlama ,taşıma,depolama kuralları Türk Gıda Kodeksi normlarına uygun olmalıdır.

MİKROBİYOLOJİK ÖZELLİKLER:

Siyah çay mikrobiyal içeriği Türk Gıda kodeksi siyah çay tebliğine uygun olmalıdır.

Taşıma ve depolama özellikleri:

Ürünün taşınması ve depolanması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği taşıma ve depolama bölümünde yer alan kurallara uygun olacaktır.

Ürünün kurum deposuna istiflenmesi işlemi firmaya ait olacaktır.

Ürün nem ışık ve koku geçirmeyecek özellikte iç ve dış ambalaja sahip olmalı ambalaj maddesi gıda maddesine zarar vermeyecek bulaşmayacak özellikte olmalıdır.

Ürün kırılma iç ambalaj ve nakliye dış ambalaj (mukavva) kutularının içinde gelmelidir.

Tuğba SAYIN SERT
Gıda Yök. Müh.

TRT Gıda TMMOB Gıda
Kurumu
TMMOB Gıda Kurumu
TMMOB Gıda Kurumu

Serkan ÖZDİNCER
Müh.

(II.)

18155

AMBALAJLAMA VE ETİKET BİLGİLERİ:

Siyah çay paketi 2 kat ambalaj içerikli olmalı nem ıstık ve koku geçirmeyecek özelliklere sahip olmalı ambalaj maddesi gıda maddesine zarar vermeyecek bulaşmayacak özellikte olmalıdır.
Siyah çay kuruma nakliyesi mukavva kutularının içinde gelmelidir.
Ürün paketinin üzerinde aşağıda ki bilgiler bulunmalıdır.

Ticari firmanın adı ve adresi
Tescilli markası
Üretim yerinin açık adresi
Üretim izni sicil izni numarası
Üretim tarihi ve Son kullanma tarihi bulunmalıdır.
Ürün çeşidi /tipi /net ağırlık
Parti no /seri No bulunmalıdır.
Türk Gıda Kodeksi yönetmeliğine uygundur ifadesi bulunmalıdır .

Ürün, teslim sırasında yukarıda istenen özellikler bakımından incelendikten sonra fonksiyonel özellikleri yönünden incelenecektir .

Ürün istenilen zamanda ve istenilen miktarda getirilecektir.

Ürün kuruma getirildiği tarihte maks. Üçtebirlik raf ömrünü tamamlamış olmalıdır.

Tuğba ŞAYIN SERT
Gıda YUK. Müh.



Gıda TAHHÜTÜ
Gıda YUK. Müh. Üzüm
1997

Seher DİNGER



ALİMÜNYUM FOLYO TEKNİK ŞARTNAMESİ

ÜRÜN ÖZELLİKLERİ :

- 1-Ürün gıda maddeleri ile temas eden malzeme tebliğinde geçen şartları sağlamalıdır.
- 2-Ürünün kavrama kabiliyeti iyi olmalıdır .
- 3-Ürün bitene kadar fire vermeden rahatça açılabilmesi kenarlarından birbirine yapışmış olmamalıdır.
- 4-Ürün folyo kalınlığı standart olmalıdır .
- 5-Uzunluğu 30 metre eni 45 cm olmalıdır .
- 6-Ürün ambalajlı olarak hijyen zinciri bozulmamış olarak kuruma sevk edilmelidir .
- 7-Tarım ve köy işleri bakanlığından üretim ve sicil izni olmalıdır .
- 8-Ürün ambalajı üzerinde gıda ile temasında sakınca olmadığını gösteren spesifik sembol (şarap bardağı, çatal,vb.) bulunmalıdır .
- 9-Ürün bütün olmalı içinde yırtık yada hasarlı kısımlar bulunmamalıdır .
- 10-Ürün kurumun istediği zamanda ve istenilen miktarda getirilecektir .
- 11-Ürün teslim sırasında açılıp muayene sırasında yukarıda istenen özellikler bakımından incelendikten sonra fonksiyonel özellikleri yönünden incelenecektir.

Tuğba SAYIN SERT
Gıda Yök. Müh.

Selda FAHRETOĞLU
Gıda Müh. ve Gıda Uzmanı
Diyadin 107

Sorkun KÖRER
Müh.

NAYLON POŞET TEKNİK ŞARTNAMESİ

ÜRÜN ÖZELLİKLERİ :

- 1-Poşet en 30 cm boy 52 cm ebatında olmalıdır.
- 2-PE polietilen malzemeden yapılmış olmalıdır.
- 3-Poşet 60 mikron kalınlığında olmalıdır.
- 4-Poşet şeffaf (renksiz) 5 kg'lık malzeme taşıyabilecek özellikte olmalıdır.
- 5-Ürün kurumun istediği zamanda ve istenilen miktarda getirilecektir .
- 6-Poşet gıda ile temasta gıdaya zarar vermemelidir.
- 7-Ürün teslim sırasında yukarıda istenen özellikler bakımından incelendikten sonra fonksiyonel özellikleri yönünden incelenecektir .
- 8-Ürünün kurum deposuna istiflenmesi işlemi firmaya ait olacaktır .
- 9- Türk gıda kodeksi ilgili tebliğine uygun üretilmiş olmalıdır.

Tuğba SAKIN SERT
Gıda Müh. Müh.

Selda TAMMA ZOGU
Beslenme ve Diyet Uzmanı
Din. No: 1007

Serkan ÖZGÜNER

(V.)

18155

YAPAY TATLANDIRICI TEKNİK ŞARTNAMESİ

- 1-Ürün aspartam içerikli yapay tatlandırıcı olmalıdır .
- 2-Ürün yüksek ısıya dayanıklı olmalıdır .(Yüksek ısı Tatlandırıcı kabiliyetini etkilememelidir.)
- 3-Granülaj : 75 gr lık ambalajlarda olmalıdır .

Ürün Özellikleri :

- 5-Tadı kokusu ve rengi (beyaz) kendine has doğal tadında ve yapısında olmalıdır.
- 6-Üründe yabancı bir tat koku ve aroma olmamalıdır .
- 7-Ürün toz yapıda olmalı üründe yapışık kitle bulunmamalıdır.
- 8-Üründe ve ambalajında ıslaklık yada nemli yapı bulunmamalıdır.
- 9-4 gram (yaklaşık 1 çay kaşığı) düşük kalorili tatlandırıcı 16 Kcal miktarını aşmamalıdır .

Katkı Maddeleri:

- 10-Üründe kullanılan katkı maddelerine ait değerler Türk Gıda Yönetmeliğinin Katkı Maddeleri bölümüne uygun olacaktır .
- 11-Üründe bulaşanların miktarı Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin Bulaşanlar bölümüne uygun olacaktır

Taşıma Depolama Şartları:

- 12-Ürünün taşınması ve depolanması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği taşıma ve depolama bölümünde yer alan kurallara uygun olacaktır.
- 13-Ürünün kurum deposuna istiflenmesi işlemi firmaya ait olacaktır.

Mikrobiyolojik Değerler

- 14-Üründe hiçbir patojen mikroorganizma bulunmayacaktır .

Ambalaj Ve Etiket Bilgileri:

- 15- Aşağıda belirtilen ifadeler ürün ambalajında bulunmalıdır.
 - Ticari firmanın adı ve iş yeri adresi
 - Üretim tarihi ve Son kullanma tarihi
 - Ürün tipi : Düşük kalorili tatlandırıcı ifadesi
 - Parti no /seri no
 - Bileşimi ve bileşim yüzdesi

16-Ürün kurumda mal kabul aşamasında ambalaj açılarak incelenecek olumlu sonuç alınırsa kabul edilecektir .

17-Ürün kurumun talebine bağlı olarak istenilen zamanda ve istenilen miktarda sevk edilecektir.

18-Ürün kuruma getirdiği tarihte maksimum üçtebirlik raf ömrünü tamamlamış olmalıdır.

19-Ürün özel beslenme amaçlı gıdalar tebliği şartlarına uygun olmalıdır.

Tuğba SAYIN SERT
Gıda Yuk. Müh.

Serkan TAHERATOĞLU
Analiz ve Kontrol Uzmanı
0212 444 0000

Serkan TAHERATOĞLU
Analiz ve Kontrol Uzmanı