

NOT : Teklif mektuplarının en geç **29/01/2024** günü mesai bitimine kadar E.Ü.Döner İşletmesi'ne bırakılması veya erudsim@erciyes.edu.tr adresine gönderilmesini rica ederiz.

DOMATES SALÇASI TEKNİK ŞARTNAMESİ:

Domates salçası; olgun, sağlam tabii domateslerin tekniğine uygun olarak işlenmesi sonucu elde edilmiş olmalıdır. Yeni sene mahsulünden üretilmiş olmalıdır. Double konsantre salça tipinde; suda çözülebilen, tuzsuz, kuru madde miktarı % 28-30 arasında, ihtiva ettiği tuz miktarı % 6'dan az olmamalıdır. Kırmızı renkte koyu kıvamda kendine özgü tat ve kokuda olmalı, yabancı tat ve koku içermemelidir. Görünüşü kendine has yeknesak görünüşte olmalı; salça, imalinde kullanılması kabul edilen her türlü maddenin dışındaki maddeler ile kabuk, çekirdek ve bunların parçacıkları gibi yabancı maddeler bulundurmamalıdır.

İçinde canlı, cansız böcekler ve bunların parçalarını bulundurmamalıdır. Domatesten başka cins sebze, meyve ve enzimlerini bulundurmamalıdır. Boya maddesi içermemelidir. Domates salçası hermetik olarak kapatılabilen özellikteki kalaylı ve kalaysız kromlu lak'lı levhalardan yapılmış teneke kutu, kavanoz veya özel aseptik ambalajlar içerisinde konulmuş olmalıdır.

Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere ve organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır.

Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır. Ambalajların üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı, bozulmayacak ve silinmeyecek şekilde, kağıt veya baskı (litograf) etiket olarak yazılmalıdır:

- › T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı'nın üretim izin numarası ve tarihi,
- İlgili standardın işaret ve numarası,
- Üretici firmanın adı veya tescilli markası ve adresi,
- Malın adı, tipi, çeşidi, imalat seri ve parti numarası, imal ve sonkullanmatarihleri (ay-yıl olarak),
- çözünür kuru madde miktarları, brüt ve net miktarları.

Ambalajlar, düzgün, temiz, delinmemiş, paslanmamış, bombe yapmamış ve ezilmemiş olmalıdır. Kutular; mekanik tesirlerle biçimleri bozulmamış, sızintisız ve kutu dışı passız olmalı, kenet hatası olmamalıdır. Kutu doluluk oranı en az % 90 (v/v); siyah leke miktarı en çok 2 adet /gram, kutu kapasitesi TS 2664 'e uygun olmalıdır. Kutular 5 kg'lık orijinal olmalıdır.

Ambalajların üzerindeki net miktar esas alınarak depo teslimi yapılacaktır.

Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 1466 ve bu standartta atıf yapılan standartlar esas alınacaktır. **Gıda maddeleri Kurumun istediği miktar ve tarihlerde getirilecektir.**

BİBER SALÇASI TEKNİK ŞARTNAMESİ:

Biber salçası; olgun, sağlam tabii kırmızı biberlerin tekniğine uygun olarak işlenmesi sonucu elde edilmiş olmalıdır. Yeni sene mahsulünden üretilmiş olmalıdır. Tipine uygun kırmızı renkte, koyu kıvamda, kendine özgü hoş tat ve kokuda olmalı, yabancı tat ve koku içermemelidir. Görünüşü kendine has yeknesak görünüşte olmalı; salça, imalinde kullanılması kabul edilen her türlü maddenin dışındaki maddeler ile kabuk, çekirdek ve bunların parçacıkları gibi yabancı maddeler bulundurmamalıdır.

Hüseyin BEKTAS
Erciyes Univ. Tıp Fak
Diyetisyen

İçinde canlı, cansız böcekler ve bunların parçalarını bulundurmamalıdır. Mutfak tuzu katılması halinde, kullanılan tuz Gıda Maddeleri ile ilgili Tüzükte belirtilen özellikte olmalı ve miktarı toplam kuru maddenin % 10'unu geçmemelidir.

Biber salçalarına Gıda Maddeleri Tüzüğünde müsaade edilenler dışında hiçbir katkı maddesi katılmamalı, boya maddesi içermemelidir.

Biber salçası, hermetik olarak kapatılabilen, kalaylı ve kalaysız kromlu lak'lı levhalardan yapılmış olan ve ebatları TS 1924'e uygun teneke kutu, kavanoz veya özel aseptik ambalajlar içerisinde konulmuş olmalıdır. Kutular; mekanik tesirlerle biçimleri bozulmamış, sızıntısız ve kutu dışı passız olmalı, kenet hatası olmamalıdır. Kutu doluluk oranı en az % 90 (v/v); siyah leke miktarı en çok 2 adet /gram, kutu kapasitesi TS 2664 'e uygun olmalıdır.

Ambalajlar temiz, düzgün, bombesiz, taban ve kapakları içe doğru basık olmalı, kirlenmiş, delik, paslı vs olmamalıdır. Kutular 5 kg'lık orijinal olmalıdır. Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere ve organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır.

Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır. Ambalajların üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı, bozulmayacak ve silinmeyecek şekilde, kağıt veya baskı (litograf) etiket olarak yazılmalıdır:

› **T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı'nın** üretim izin numarası ve tarihi,

İlgili standardın işaret ve numarası

Üretici firmanın adı veya tescilli markası ve adresi,

Malın adı, tipi, kuru madde oranı, katılmış ise tuz miktarı, imalat seri ve parti numarası, imal ve son kullanma tarihleri, brüt ve net miktarları.

Ambalajların üzerindeki net miktar esas alınarak depo teslimi yapılacaktır.

Gıda maddeleri Kurumun istediği miktar ve tarihlerde getirilecektir.

Hüseyin BEKTA:
Erciyes Ün. Tıp Fak
Diyetisyen