

NOT : Teklif mektuplarının en geç **29/04/2024** günü mesai bitimine kadar E.Ü.Döner İşletmesi'ne bırakılması veya erudsim@ercives.edu.tr adresine gönderilmesini rica ederiz.

UZUN ÖMÜRLÜ PAKET SÜT(1LİTRELİK TETREPAK) TEKNİK ŞARTNAMESİ:

- Sütler, 14 Şubat 2000 tarihli ve 23964 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan 2000/6 sayılı "Türk Gıda Kodeksi - Çiğ Süt Ve Isıl İşlem Görmüş İçme Sütleri Tebliği'nde" belirtilen şartlara uygun olmalıdır.

- Üretici firma, yetkili devlet (resmi) kurumlarından alınmış Gıda Üretim Sertifikasına sahip olmalıdır. Üretici firmaya ait süt üretim işletmesi Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Çiğ Süt ve Isıl İşlem Görmüş İçme Sütleri Tebliği'nde belirtilen hususlara uygun özellikleri taşımalıdır. Sütler, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 7 nci bölümünde yer alan genel kurallara uygun üretilmelidir.

- Muayene komisyonun talep ettiği durumlarda; sütlerin elde edildiği ineklerin:

- Ticari sütçülük yapan işletmelerde bulunan Tüberküloz ve Brusella hastalığı olmadığı resmen belirlenmiş,
- Süt vasıtasıyla insanlara geçebilecek bulaşıcı hastalık semptomu göstermeyen,
- Sütün duyuşal özelliklerinde anormallikler oluşturmayan,
- Genel sağlık durumu, gözle görülebilen herhangi bir hastalık, genital salgıdan kaynaklanan bir enfeksiyon, ishal ve ateşle birlikte bağırsak hastalığı veya belirgin meme iltihabı göstermeyen,
- Sütü etkileme ihtimali olan herhangi bir meme yarası göstermeyen
- Laktasyon döneminin sonuna gelmemiş ve günde en az iki litre süt verimi olan ineklerden oluşan,
- İnsan sağlığı için tehlikeli veya tehlikeli olma ihtimali olan, süte geçebilecek maddelerle tedavi edilmemiş, özellikle olduğu resmen belgelenmelidir.

- Muayene komisyonunun gerekli gördüğü hallerde, üretici firmanın süt üretim yerinin üretim hattından ve muhafaza deposundan numune alınmasında Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 11 inci bölümündeki kurallara uyulmalıdır. Numune, uluslararası kabul görmüş metotlarla analiz edilmelidir.

- UHT içme sütü: Çiğ sütün kimyasal, fiziksel ve duyuşal özelliklerinde en az değişikliğe yol açarak bozulma yapabilen tüm mikroorganizmaların ve bunların sporlarının uygun zaman sıcaklık kombinasyonunda yüksek sıcaklıkta kısa süreli(en az 135 °C'de 1 saniyede) sürekli akış altında uygulanan ısıl işlemdir .UHT işlemi opak ambalaj veya paketlenme ile opak hale getirilen ambalajlara aseptik koşullarda dolum yapılması ile elde edilen içme sütüdür.

-Etikette, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9 uncu bölümünde yer alan hükümlere ek olarak aşağıdaki bilgiler de bulunmalıdır:

- 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, imalat seri ve parti numarası, imal ve son kullanma tarihleri (gün-ay-yıl olarak), brüt ve net miktarları.
- Sütün alındığı hayvanın türü
- Sağım tarihi
- Muhafaza şekli.

Ayşe Gül ÖZER
Erciyes Üniversitesi Hastaneleri

- İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan sütler, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu sütleri temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan sütü temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.

- Ayrıca "Süt ve Süt ve Süt Ürünleri Alımı İhalesi" kapsamındaki firmaların, adı geçen ihalenin başlangıç saatine kadar "kalite kontrol muayenesi" için bırakacakları süt numuneleri, iş bu Teknik Şartname kriterlerine binaen birbirleri ile kıyaslanarak iş bu Teknik Şartnamede yer alan kriterlerin karşılanıp karşılanmadığına yönelik olarak değerlendirilecek ve iş bu Teknik Şartname kriterleri ile en uyumlu, en beğenilen üründe karar kılınacaktır.

- UHT sütler kapalı ambalajda 30°C'de 15 gün bekletildikten sonra tesadüfi örnekleme yöntemi ile kontrol edildiğinde veya gerektiğinde, 55°C'de 7 günlük bir periyotta aynı kontrol yapıldığında hiçbir bozulma göstermemelidir.

- UHT süt işleme prosesi sütün buharla direkt teması ile uygulandığında, buhar içilebilir sudan elde edilmeli, süt içinde yabancı madde bırakmamalı veya ters bir etki yaratmamalı ve işlenmiş sütün su içeriğinde herhangi bir değişiklik yapmamalıdır.

- İçme sütlerinin ambalajlanmasında Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 9 uncu bölümünde yer alan materyaller kullanılır.

-UHT sütler, sütün bileşim özelliğini bozmayan ve sağlığa zarar vermeyen gaz, ısı ve mikroorganizma geçirmeyen kaplarda aseptik ambalajlanmış olarak ,1 litrelik tetrapak paketlerde tam yağlı olarak teslim edilmelidir.

-Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 1'inci bölümüne ve TS 1192'e uygun olacaktır. UHT sütlerin ambalajların üzerinde üretici firmanın adı, adresi, varsa tescil edilmiş markası, sütün yağ oranı, gün ay ve yıl olarak yapım ve son kullanma tarihleri kolayca okunabilir biçimde belirtilmelidir. Etiketleme ile ilgili burada belirtilmeyen diğer hususlar Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğine uygun olmalıdır. Bu kapsam dahilinde yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır.

- Etiket, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9 uncu bölümünde yer alan hususlara ek olarak aşağıdaki bilgiler de bulunmalıdır

- İçme sütünün tabi tutulduğu ısı işleminin niteliği, ürün adıyla aynı yüzde yer almalıdır.

- İçme sütlerine vitamin ve mineral ilave edilmişse ilave edilen vitamin ve mineralin ismi ürün ismi ile birlikte etikette belirtilmelidir.

- Ambalajlarda yırtık, ezilme, kirlilik olmamalıdır.

-Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne ve TS 1192'e uygun olacaktır.Ürünler frigofirik araçlarda getirilmelidir.

Gıda maddeleri kurumun istediği miktar ve tarihlerde getirilecektir.

Ayşe Gül ÜLGER
Erciyes Üniversitesi Hastaneleri