

NOT: Teklif mektuplarının en geç **12/12/2024** günü mesai bitimine kadar E.Ü. Döner Sermaye İşletmesi'ne bırakılmasını veya erudsim@erciyes.edu.tr adresine mail gönderilmesini rica ederiz.

PİRİNÇ (OSMANCIK PİRİNÇ) TEKNİK ŞARTNAMESİ:

Pirinç, Buğdaygiller (Graminea) familyasına giren Oryza sativa L. Kültür bitkilerinin meyvesi olan çeltiğin, tekniğine uygun olarak kavuzları soyulduktan sonra, çeşitli değirmenlenme işlemleri uygulanarak embriyo ve kabuk ile aleurone'un kısmen veya tamamen alınması suretiyle elde edilen tane üründür. Yeni sene mahsulü olmalıdır. Osmancık pirinç, ekstra veya 1.sınıf niteliklerini taşıyan uzun taneli (tane uzunlukları 6 mm ve üzeri olan; uzunluk/genişlik oranı 2 veya 3 olan) pirinç olmalıdır. Pirinç, kendine özgü doğal renk, tat ve kokuda olmalı, gözle görünür küflü ve kızışmış tane ile canlı-cansız böcek, güve ve hayvansal kalıntılarını, yumurtalarını içermemelidir.

Pirinçler Trakya bölgesinde üretilmiş olmamalıdır.

Pirinçlerin rutubet miktarı en fazla %14,5 olmalıdır. Kırık tane oranı % 5 'i geçmemelidir.

Osmancık pirinç yabancı madde, taş toprak, kum, kavuz, kepek, pirinç dışındaki tohum ve taneler ile unlaşmış pirinç parçaları ve embriyon gibi maddeler müsaade edilen sınırların üzerinde bulunmamalıdır. Pirinç, çeşit olarak pilavlık pirinç niteliklerini taşımaktadır.

Lekeli, çiçekli ve sararmış pirinç, böcek yenikli pirinç, tebeşirleşmiş pirinç, ham pirinç, mandık (kırmızı çizgili) pirinç olmamalıdır. Pirinçlerin ambalajlanması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9. bölümünde belirtilen hususlara dayalı yapılmalıdır.

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. Ambalajlar, sağlam, temiz, kuru ve insan sağlığına zararsız olmalıdır.

25 ve/veya 50 kg. orijinal ambalajında teslim edilmelidir. Ambalajlar kirli, yırtık, patlak, delik olmamalıdır. 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:

- a. T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı'nın üretim izin numarası ve tarihi,
- b. İlgili standardın işaret ve numarası ,
- c. Üretici firmanın adı veya tescilli markası ve adresi,
- d. Malın adı, tipi, imalat seri ve parti numarası, imal ve son kullanma tarihleri, brüt ve net miktarları.

Bu şartnamede yer almayan hususlarda, bu Standarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.(Tebliğ no:2010/60 Pirinç Tebliğine uygun olacaktır)

Gıda maddeleri Kurumun istediği miktar ve tarihlerde getirilecektir.

MAKARNA (BURGU,SPAGETTİ,PENNE,BONCUK VB) TEKNİK ŞARTNAMESİ:

Makarna; Triticum durum buğdayından üretilen irmiğe su katılıp tekniğine uygun yoğrularak hazırlanan hamurun şekillendirilip kurutulmasıyla elde edilen bir ürün olup; sade, tam buğday, çeşnili, zenginleştirilmiş, güçlendirilmiş makarna ile vitamin ve mineral ilaveli makarna olarak adlandırılır.

Makarna çeşidi sade makarna olmalıdır. Makarnalar, kendine özgü doğal renk, tat ve kokuda olmalıdır. Makarnalar; sağlam, bütün olmalı, yabancı tat ve koku, nem, canlı-cansız böcek, güve ve hayvansal kalıntılarını, yumurtalarını içermemelidir. Bozuk, küflenmiş, lekelenmiş, ve böcek yeniği tane içermemelidir. Zararsız da olsa yabancı bitki ve artıklarını, taş, toprak ve kum vb organik ve/veya inorganik maddeler içermemelidir.

Ayşe Gül ÖLGER
Diyadin
Erciyes Üniversitesi Hastaneleri

Rutubet miktarı ağırlıkça en çok % 13 olmalıdır.

Sade makarnada kül miktarı kuru maddede en çok % 1 olmalıdır.

Sade makarnada protein miktarı kuru maddede en çok % 10.5 olmalıdır.

Makarnalar biçimlerine göre uzun, kesme, şehriye vb şekillerde üretilebilir.

Makarnalar %1'lik tuzlu, kaynar suda en çok 20 dakika kaynatıldığında hepsi iyice pişmeli, dağılmamalı ve suya geçen madde miktarı (kuru madde esasına göre) %10'dan çok olmamalıdır.

% 96'lık etil alkole geçen asitlik miktarı % 0.05'ten çok olmamalıdır. 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. Ambalajlar, sağlam, temiz, kuru ve insan sağlığına zararsız olmalıdır.

Makarnalar, 5 – 10 kg. orijinal ambalajında teslim edilmelidir. Ambalajlar kirli, yırtık, patlak, delik olmamalıdır. 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:

1. **T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı'nın** işletme kayıt numarası ve tarihi,
2. İlgili standardın işaret ve numarası,
3. Malın adı, tipi, imalat seri ve parti numarası, imal ve son kullanma tarihleri, brüt ve net miktarları.

Bu şartnamede yer almayan hususlarda, standarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.(Tebliğ no:2002/20 uygun olacaktır)

Gıda maddeleri Kurumun istediği miktar ve tarihlerde getirilecektir.

Ayşe Gülçin Çelikkaya
Erciyes Üniversitesi Hastaneleri