



## TÜM DONDURULMUŞ ÜRÜNLER:

1. Ürünler yürürlükte olan "Türk Gıda Kodeksi Hızlı Dondurulmuş Gıda Maddeleri Tebliği" ve "Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği" özelliklerine uygun olacak, Ek-1 Meyve ve Sebzeler ile İşlenmiş Ürünlerine Ait Mikrobiyolojik Değerlere de uygun olacaktır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun ve tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
2. Ürünler gıda ile temas edebilir naylon torba (40 mikron kalınlığında polietilen) içerisinde, 2,5 kg-5 kg-10 kg'lık orijinal ambalajlarda teslim edilecektir.
3. Ürünler -18 °C'de olmalıdır.
4. Kurt olmamalı, böcek, kuş ve benzeri yeniği, taş bulunmamalıdır.
5. Dondurulmuş ürünler hiçbir katkı maddesi içermemelidir.
6. Ürünler yerli olacaktır.
7. %90-95 rutubette depolanacak ve taşınacaktır.
8. Üretici firma, dondurulmuş ürünlere ait Gıda Sicil Belgesi ve Gıda Üretim Sertifikasına sahip olacaktır. İhaleyi alan firma teslimat aşamasında Ürün Analiz Sertifikalarını muayene komisyonuna ibraz edecektir.
9. Gerekliğinde ürünlerin mikrobiyolojik ve kimyasal analizleri ilde bulunan T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı Laboratuvarlarına veya Bakanlık tarafından onay verilen diğer laboratuvarlara firma tarafından yaptırılmalıdır ve analiz sonuçları Kuruluşa teslim edilmelidir.
10. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olarak yapılmalıdır. Ambalajların üzerinde ürünün cinsi, brüt miktarı, net miktarı, firmanın adı ve adresi, tanıtıcı işareti, seri numarası, imal tarihi, son kullanma tarihi (gün/ay/yıl olarak), içindekiler kısmı ve metal dedektöründen geçirildiğine dair damga bulunmalıdır.
11. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğine göre yapılacaktır. Frigofirik araçlarda getirilmelidir. Aracın sıcaklık belgesi istenildiği takdirde gösterilmelidir. Donu çözülmüş, ezilmiş, gevşemiş ürünler alınmayacaktır. Çözündürüldükten sonra tekrar donmuş ürünler teslim alınmayacaktır.
12. Son kullanma tarihinden önce bozulan, numuneden farklı çıkan dondurulmuş ürünler yapılan sözleşmeye göre değiştirilir.
13. Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğindeki gibi olacaktır.
14. Bu teknik şartnamede belirtilmeyen hususlar yönünden Türk Gıda Kodeksi hükümleri geçerli olacaktır. Ürünler firma tarafından depoya teslim olacaktır.
15. Tüm ürünler Muayene Komisyonunun beğeneceği evsaf ve lezzete olacaktır. Beğenilmeyen ürünler alınmayacaktır.
16. Dondurulmuş ürünler kurumun isteği doğrultusunda ayda 1 veya 2 ayda bir kez sipariş verilir. İhtiyaç durumunda kurum gününü beklemeden sipariş verebilir.

Ayşe Gül MİNGEL  
Direktör Yardımcısı  
Erciyes Üniversitesi Kuruluş ve Kurumlar Dairesi Başkanlığı

### **DONDURULMUŞ BROKOLİ TEKNİK ŞARTNAMESİ:**

Tarlardan toplanarak işletmeye getirilen brokolilerin kafa kısmı çap uzunluğu, sap uzunluğuna eşit olacak şekilde kesilmiş olmalıdır.

1. Ön yıkama ve dezenfeksiyon işlemine tabi tutulan ürüne bir sonraki aşamada Blanşör (Ön haşlama) işlemi uygulanmış olmalıdır.
2. IQF (Individual Quick Frozen: Bireysel Hızlı Dondurma) sistemi ile şoklanan ürünler, Floretlerin (çiçekli yapı) dağılmaması için Glase işlemi uygulanarak hazır hale getirilmiş olmalıdır.
3. Kendine özgü tat ve renkte olmalı, kötü kokulu ve lekeli olmamalıdır.
4. Parçalar büyük ve karışık olmamalı, pişirildiğinde sert kalmamalı ve dağılmamalıdır.

Dondurulmuş brokolide kesinlikle yabancı madde olmamalıdır.

### **DONDURULMUŞ PATATES (KLASİK PARMAC PATATES) TEKNİK ŞARTNAMESİ:**

- a. Dondurulmuş patates, naylon torba (40 mikron kalınlığında polietilen) içerisinde 4,5 veya 2,5 kg'lık orijinal ambalajlarda teslim edilecektir.
- b. Patatesler ekstra 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Patatesler; dış etkenlerden zarar görmemiş, düzgün şekilli kesilmiş, sağlam, temiz ve kendine has tat ve kokuda, renkte olmalıdır. Patatesler; sıkı ve sert olmalı parçalanma ve berelenmeler bulundurmamalıdır.
- c. Patates kabuğunun normal soyulması ile kaybolmayan yeşil kısım içermemelidir. Aşırı şekil bozuklukları, et kısmına nüfuz etmiş çeşitli oyuklar veya diğer iç kusurlar et kısmına nüfuz eden kabuk altı lekelerini içermemelidir.
- d. Tane tane donmuş, bloklaşmamış olmalıdır. Türk Gıda Kodeksi mikrobiyolojik kriterlerine uygun olmalıdır.
- e. Yeni üretilmiş ve aynı parti malı olmalı, değişik tarihlerde üretilmiş olmamalıdır.
- f. Ürünlerin üretim tarihleri kullanıldığı yıl olacaktır.
- g. Parmac patatesler 180°C yağda 3-4 dk, 240°C fırında 15-20 dk daha fazla pişme özelliğine sahip olmalıdır.
- h. Paket içerisinde sap, kabuk gibi yabancı madde bulunmamalıdır.
- i. Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir. Kurumun isteği doğrultusunda mal teslimi yapılacaktır.

Ayşe Gül ÜLCE  
Diyadin  
Erciyes Üniversitesi