**T.C.**

**.KULP KAYMAKAMLIĞI**

**Kulp Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi Müdürlüğü**

**SÜT ÜRÜNLERİ ALIMI TEKNİK ŞARTNAMESİ**

**A- PASTÖRİZE SÜT**

1. Ekstra veya birinci sınıf çiğ sütlerin tabi ve biyolojik özelliklerine zarar vermeden patojen mikroorganizmaların negatif formlarının tamamen, diğer mikroorganizmaların da büyük bir çoğunlukla yok edilmesini sağlayacak şekilde özel tesis ve cihazlarda ısıtılıp pastörize edilerek +4’ye soğutulmasıyla elde edilen kendine has tat, koku ve kıvamdaki bir içme süt olmalıdır.
2. Birinci sınıf pastörize süt, özel cihazlarda temizlenmiş ve homojenize edilmiş ekstra kaliteli veya birinci sınıf çiğ sütlerin (TS 1018) pastörize edilmesi ile elde edilmiş olmalı, 1 ml’de toplam bakteri sayısı 20.000’den fazla olmamalı ve koliform bakteri bulunmamalı, 0-5 ml’si 0.5 mg fenol değerinden çok fosfataz aktivitesi göstermemeli, metalimsi, pişmiş ve okside olmuş, tabii olmayan bir tat ve kokuda homojenize edilmiş olmalıdır.
3. Pastörize süt birinci sınıf yarım yağlı süt olmalıdır (yağ oranı %1,5 m/v). Yağsız katı madde miktarı en az %8 m/v olmalıdır.
4. E.Coli bulunmamalıdır.
5. Pastörize edilen sütler otomatik cihazlarda sütün pastörizasyon ve bileşim özelliklerini bozmayacak ve insan sağlığına zarar vermeyecek nitelikte tetra- pak kutulara doldurulur, ağızları hava almayacak veya akıtmayacak şekilde kapatıldıktan sonra getirilecek. (200-250 gr)
6. Süt ambalajlarının üzerine en az aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılır veya basılır.

* Yüklenicinin ticari unvanı, kısa adı, adresi varsa tescilli markası
* Bu standardın işaret ve numarası (TS 1019)
* Seri / Kod numarası
* Malın adı
* Sınıfı
* Tipi
* Net miktarı (en az litre olarak)
* İmal tarihi (Gün, ay olarak)
* İmal tarihinden itibaren iki gün içinde tüketilir, ibaresi +4 c ile +10 C’de muhafaza edilir ibaresi.

1. Normal olmayan kokusu olmayacaktır.
2. Ambalajları deforme olmuş, bombe yapmış, patlamış yada kapağı gevşemiş, çökelti ve benzeri bozulma belirtileri gösteren sütler alınmaz.
3. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır.
4. Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır.
5. Pastörize süt ambalajlarının üzerine en az aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılır veya basılır.

**C- YOĞURT**

1. Yoğurt fermentasyondaspesifik olarak Streptococcusthermophilus ve Lactobacillusdelbrueckiisubsp. bulgaricus’ un simbiyotikkültürlerinin kullanıldığı fermente süt ürünüdür.
2. Kendilerine has tat, koku ve yapıya sahip olmalıdır.
3. Yoğurtların kirlenmiş iyi fermente olmamış, küflenmiş ,acımış,kıvamı bozuk olmayacaktır.
4. Asitlik derecesi süt asit hesabıyla %1,6 dan çok %0,8 den az olmayacaktır.
5. Yoğurdun 1 gramında 10’dan çok koliform bakteri, 100’den çok maya ve küf olmamalı, E.Coli bulunmamalıdır.
6. Kullanılan katkı maddeleri, 25/8/2002 tarihli ve 24857 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi-Gıdalarda Kullanılan Renklendiriciler Tebliği, 21/9/2006 tarihli ve 26296 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi-Gıda Maddelerinde Kullanılan Tatlandırıcılar Tebliği ve 22/5/2008 tarihli ve 26883 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi-Renklendiriciler ve Tatlandırıcılar Dışındaki Gıda Katkı Maddeleri Tebliği’nde yer alan hükümlere uygun olmalıdır.
7. Yoğurtlarda peroksidaz testi negatif sonuç verecektir.
8. Yoğurtlar yağlı yoğurt olmalı, 100 gramında 3 gram süt yağı ihtiva etmelidir. Yağsız katı madde miktarı 100 gramında da en az 12 gram olmalıdır.
9. Kovaların üzerinde üretici firmanın adı ve adresi olacaktır.
10. Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nin Ambalajlama – Etiketleme ve İşaretleme Bölümünde ve Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliğinde yer alan hükümlere uygun olmalıdır..
11. Yoğurt ambalajları sıhhi şartlarda, el değmeden doldurulup kapatılan sağlığa zararlı olmayan bir kez kullanılan plastik kaplar içinde getirilecektir.
12. Kase yoğurtlar 200 g’lık kutularda getirilmelidir.
13. Kova yoğurdu 10 kg’lık kovalar içinde getirilmelidir.
14. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından onaylanmış olmalıdır.
15. Her ambalaj üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak biçimde yazılır veya basılır.

* Yüklenicinin adı veya tescilli markası ve adresi
* Bu Standardın işaret numarası
* Seri Numarası
* Malın Adı
* İmal ve son kullanma tarihi
* Net Ağırlığı ( Kg veya gr. )

1. Yoğurtların hazırlandığı mandıra vb. depolandığı yer ve taşındığı aracın hijyenik durumunun belirlenmesi amacıyla muayene komisyonu belirsiz zamanlarda takip yaparak teknik ve hijyenik şartların yönetmeliğe uygun şekilde yapılıp yapılmadığını takip edecektir.
2. Yoğurtların taşındığı araç, yoğurtların sıcak veya soğuktan etkilenerekbozulmasını önleyecek tertibata (frigofirik araç) sahip olmalıdır.

**D- AYRAN**

1. Yoğurda su katılarak veya kuru maddesi ayarlanan süte Streptococcus thermophilus ve Lactobacillusdelbrueckii subsp. bulgaricus’ un kültürleri katılarak hazırlanan fermente süt ürününü ifade eder.
2. Ayranlar günlük olmalıdır. Rengi kokusu tadı, kıvamı ve görünüşü doğal olmalıdır.
3. Otomatik tesislerde el değmeden doldurulup, sağlığa zararlı olmayan tek kullanımlık plastik kaplar içinde getirilecektir. Miktarı 200 gr dan az olmayacaktır.
4. Pastörize sütten imal edilmiş olmalı, kaplarında tuzlu ve tuzsuz olacağı belirtilmelidir.
5. Ayranda sofra tuzu en fazla %1 oranında olmalıdır.
6. Ayranların kaplarında veya kapaklarında imal ve son kullanma tarihi, özellikleri, firmanın adı, açık ve okunur olarak yazılı olmalıdır.
7. Ayranlar Türk Gıda Kodeksi Fermente Süt Ürünleri Tebliği (Tebliğ no: 2009/25)’ne uygun olarak üretilmiş olacaktır.
8. Ayran yapımında kullanılan su TSE’ye uygun olmalıdır.
9. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır.

**E- PEYNİR**

1. Hammaddenin uygun bir pıhtılaştırıcı kullanılarak pıhtılaştırılması ve pıhtıdan peyniraltı suyunun ayrılmasıyla ya da sütün permeatının ayrılmasından sonra pıhtılaştırılmasıyla elde edilen, farklı sertliklerde ve yağ içeriklerinde, salamura ile ya da kuru tuzlama ile tuzlanarak ya da tuzlanmadan, starter kültür kullanarak ya da kullanmadan, telemesi haşlanarak ya da haşlanmadan, çeşnili ya da çeşnisiz olarak, tekniğine uygun olarak üretilen, olgunlaştırılmadan ya da olgunlaştırıldıktan sonra tüketilen, çeşidine özgü karakteristik özellikleri gösteren süt ürünlerini ifade eder.
2. Beyaz peynir; hammaddenin peynir mayası kullanılarak pıhtılaştırılması ile elde edilen telemenin, tekniğine uygun olarak işlenmesiyle üretilen, üretim aşamalarındaki farklılıklara göre taze veya olgunlaştırılmış olarak tanımlanabilen, çeşidine özgü karakteristik özellikler gösteren salamuralı peyniri ifade eder.
3. Kaşar peyniri; hammaddenin peynir mayası kullanılarak pıhtılaştırılması ile elde edilen telemenin tekniğine uygun olarak işlenmesi ile üretilen, üretim aşamalarındaki farklılıklara göre taze veya olgunlaştırılmış olarak tanımlanabilen ve çeşidine özgü karakteristik özellikler gösteren telemesi haşlanan peyniri ifade eder.
4. Birinci sınıf yağlı peynirlerden olmalıdır.
5. Kendine has hoş kokuda ve tatta olmalıdır.
6. Kaşar peyniri üretiminde emülsifiye edici tuz kullanılamaz.
7. Kaşar peyniri peynir görünüşü donuk, beyaza veya koyu sarıya kaçan renkte, acımış, kokmuş, tadı ve rengi değişmiş, içine nişasta katılmış olmamalıdır.
8. Beyaz peynirler hiç kullanılmamış temiz, passız peynir kalitesini bozmayacak, hiçbir şekilde sızıntı yapmayacak şekilde kapatılmış olan ve TS 1234’e uygun tenekelerle alınır.
9. Lor peyniri tabii renginde ve kokusunda olmalı, acımış, ekşimiş, küflenmiş olmamalıdır.
10. Peynirlerde kullanılan katkı maddeleri, Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olmalıdır.
11. Türk Gıda Kodeksi Peynir Tebliği (Tebliğ no:2015/6)’ne uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır.
12. Tuz (NaCl), kuru maddede %(m/m) beyaz peynirde en çok 6.5, kaşar peynirde en çok 4.0 olmalıdır.
13. Peynirlerin ambalajları üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak, silinmeyecek, bozulmayacak şekilde yazılır, basılır veya etiketlere yazılarak yapıştırılır.
    * Yüklenicinin ticaret unvanı veya kısa adı, adresi veya varsa tescilli markası
    * Bu standardın işaret ve numarası (TS 591) şeklinde
    * Malın adı
    * Tipi
    * Sınıfı
    * En az net ağırlığı (Salamura hariç kg olarak)
    * İmalat tarihi (ay ve yıl)
    * Parti veya seri numarası
    * Son kullanma tarihi veya raf ömrü
14. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır.

**F- TEREYAĞ**

1. Ağırlıkça en az %80, en fazla %90 oranında süt yağı, en fazla %2 oranında yağsız süt kuru maddesi ve en fazla %16 oranında su içeriğine sahip ürünü ifade eder.
2. Üretimde kullanılan süt, "Türk Gıda Kodeksi - Çiğ Süt ve Isıl İşlem Görmüş İçme Sütleri Tebliği"nde belirtilen şartlara uygun olmalıdır.
3. Kendine has hoş kokuda ve tatta olmalıdır.
4. Ürünler, kendine has tat, koku, görünüm ve yapıda olmalıdır.
5. Ürünler, peroksidaz testine negatif reaksiyon vermelidir.
6. Ürünlerde ağırlıkça en fazla %2 oranında tuz kullanılabilir.
7. Ürünlerde tuz hariç kuru maddede süt yağı en az 2/3 oranında olmalıdır.
8. Ürünler, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümünde yer alan genel kurallara uygun olarak ambalajlanmalı, etiketlenmeli ve işaretlenmelidir.
9. Türk Gıda Kodeksi Tereyağı, Diğer Süt Yağı Esaslı Sürülebilir Ürünler ve Sadeyağ Tebliği (Tebliğ No: 2005/19)’ne uygun olmalıdır.
10. Ambalajların üzerinde, firmanın ticari unvanı, kısa adı, adresi, varsa tescilli markası, standardın işaret numarası, seri veya parti veya seri kod numarası, malın adı, sınıfı, tipi, çeşidi, net ağırlığı, imal tarihi (gün,ay,yıl olarak) ve son kullanma tarihi veya raf ömrüne ait bilgiler silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılı veya basılı olmalıdır.

Alımı yapılacak ürünler 24.11.2023-20.01.2024 tarihleri arasında sipariş üzerine okula teslim edilecektir

. . . . . . . . . . . . . . Serhat ÇİÇEK

Yüklenici Firma Müdür Başyardımcısı

Recep NAKÇİ

Okul Müdürü