

	GIDALARIN TÜRLERİNE GÖRE ARANAN ÖZELLİKLER TALİMATI	Doküman Kodu	OH.TL.08
		Yayın Tarihi	16.05.5016
		Revizyon Numarası	0
		Revizyon Tarihi	0
		Sayfa No	1 / 30

1.AMAÇ : Bu talimat mutfakta kullanılan gıdaların sağlıklı ve nitelikli olması ve güvenli yemeklerin üretilmesi amacıyla hazırlanmıştır.

2.KAPSAM:KSÜ SUAH Mutfağı

3. SORUMLULAR:Ustabaşı, Mutfak Sorumlu Memuru, Mutfak Sorumlu Diyetisyeni ve tüm mutfak çalışanları.

4.FAALİYET AKIŞI:

- Aşağıda yazılı gıda malzemeleri T.C.Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'ndan alınan izin etiketi ve TÜRK STANDARTLARI ENSTİTÜSÜ KURUMU tarafından belirlenen TSE numaralarındaki ambalajlama ve işaretleme yöntemlerine uygun olacaktır.(Teneke kutulara kendi üzerine basılmış işaretlemeler olacak, kağıt üzerine basılmış işaretler olmayacaktır.) Teneke üzerine basılan tarih ve herhangi bir değişiklik yapılmayacaktır.
- Tüm gıda maddeleri üretildiği yeni yılın ürünü olacaktır.
- Tüm gıda maddeleri ambalajları üzerinde <TSE> damgası bulunacak ve malın TSE tarafından verilen uygunluk belgesi istenecektir.

4.1. Et Ürünleri

4.1.1. Dana eti için,

- Kesilmiş et üzerinde yabancı bir madde (Deri, Kıl, Pislik, Dışkı, Toprak vs.) bulunmayacaktır.Kendine has et görünüşünde, et kokusunda olacaktır. Etlerin kıvamı sıkı ve elastiki olacak, kıvamı yumuşak olmayacaktır. Etlerin rengi pembe, kırmızı arası olacaktır.
- Dana etinin aşağıda belirtilen organ ve kısımları et yerine alınmaz:
 - ✓ Karın organlarından karaciğer, işkembe, bağırsaklar, pankreas, dalak ve sidik kesesi.
 - ✓ Gövde organlarından akciğer ve kalp
 - ✓ Diz kapaklarından aşağı kısımlar (paça), baş.
 - ✓ Böbrek, böbrek çevresindeki yağlar ve parçaların üzerinde kalın kabuk şeklinde yağlar kabul edilmeyecektir.
- Etler kemiksiz olarak kargas et alınacaktır.
- Kaburga eti tek başına, kol olmadan alınmayacaktır.
- Böbrek yağı, karın boşluğu kavram yağı fazla olan iç yağları alınmış olacaktır.
- Gerektiğinde sipariş yemeğin cinsine göre (Haşlama et, Kızartma et, Rosto et vs.) yapılacaktır.
- Fiziki muayene sonucu etler; yeni kesim olmayacaktır. Kesimden sonra 24 saat dinlendirilmiş olacak, rigormortisi tamamlanmış olacaktır.
- Et üzerinde kesim haneye ait kodlu mühür, okunaklı şekilde basılmış olacaktır.
- Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından verilen veteriner sağlık raporu ve dezenfeksiyon belgesi olmalı, bu belgelerde etin kesim tarihi, teslim tarihi, yüklenici ismi ve kaşesi, adeti, ağırlığı, markası ve bu belgelerin o ete ait olduğunu gösteren et üzerindeki soğuk damga numarası yer almalıdır.
- Etler dondurulmuş olmayacaktır.
- İdarece gerek görüldüğü durumlarda etlerin TSE 1069 şartlarına göre Laboratuvar Analiz Metodları uygulanacaktır. Numuneler İdarenin belirleyeceği yer ve zamanlarda giderleri Yüklenici tarafından karşılanmak üzere gerektiğinde analize tabi tutulur.
- Menşe itibari ile ithal et kesinlikle kabul edilmeyecektir.
- Soğuk hava zincirini devam ettirecek kapalı araçlarla soğuk hava tertibatlı (termokingli) teslimat yapılacak ve aracın dezenfeksiyon belgesi olacaktır.
- Yükleniciyi temsil eden kişi mal tesliminde bulunacaktır.
- Danaların maksimum kesim yaşı 1 yaş olacaktır

	GIDALARIN TÜRLERİNE GÖRE ARANAN ÖZELLİKLER TALİMATI	Doküman Kodu	OH.TL.08
		Yayın Tarihi	16.05.5016
		Revizyon Numarası	0
		Revizyon Tarihi	0
		Sayfa No	2 / 30

- Yukarıda belirtilmeyen şartlar için gıda maddeleri tüzüğünün ilgili maddelerine bakılacak ve eklerindeki hükümler esas alınacaktır.

4.1.2. Tavuk eti için,

- Tavuklar; göğüs ve but olarak alınacaktır (1. sınıf tavuk). Göğüs; orta derecede derin ve uzun göğüs kemiğinin sivri kısmına kadar tüm uzunluğunca, taşıdığı et dolayısıyla, ona yuvarlak bir görünüm vermeye yetecek kadar etli, üzerinde boyun bulunmayan kanat tamamen çıkarılmış ve sırt kemiği alınmış olmalı. But; iyi etlenmiş, aşağı doğru taşıdığı et dolayısıyla yuvarlak, dolgun bir görünüş kazanmış, arka orta ayrılmış ve kuyruk sokumu alınmış olmalı.
- Tavuk etleri teker teker olmak üzere, içindeki malın dışarıdan görünmesini engellemeyecek nitelikte polietilen ve benzeri malzemelerden yapılmış ambalajlar içerisinde kasalara konmuş şekilde teslim edilecektir.
- Kasalardaki tavukların içlerinde su olmayacaktır.
- Parça tavukların üzerinde tüy, leke, toz, toprak, çamur, vb. yabancı madde bulunmayacaktır.
- Tavuk eti TSE’ce belirtilen 1.sınıf özellikleri taşıyacaktır.
- Görülebilir her tüyün mutlaka temizlenmiş olması gerekir. Tüy diplerinde tam veya yarı belirgin kan lekeleri, deride kızarıklık olmamalıdır
- Tavuk etleri ambalajı üzerine veya ambalajlar içine konulacak etiketler veya yüklenicinin getireceği raporda aşağıdaki bilgiler silinmeyecek, bozulmayacak şekilde okunaklı yazılmalıdır.
- Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından verilen veteriner sağlık raporu ve dezenfeksiyon belgesi olmalı, bu belgelerde etin kesim tarihi, teslim tarihi, yüklenici ismi ve kaşesi, adedi, ağırlığı, markası ve bu belgelerin o ete ait olduğunu gösteren seri numarası yer almalıdır. Entegre tesislerde üretim yapıldığı Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır.
- Tavuklar; görülerek, koklanarak muayene edilir. Dondurulmuş tavuk eti alınmaz.
- Soğuk hava zincirini devam ettirecek kapalı araçlarla teslimat yapılacaktır.
- Mal tesliminde Yükleniciyi temsil eden sorumlu kişi bulunacaktır.
- Gerek görüldüğünde tavuk etleri İdarenin belirleyeceği yer ve zamanlarda giderleri yüklenicinin karşılanmak üzere analize tabi tutulur.
- Tavuk eti Gıda Maddeleri Mevzuatının uygun maddesindeki özellikleri taşıyacaktır.

4.1.3. Balık için,

- Kokusuz, pullar parlak, gözler berrak, hafif kabarık, kornea parlak şeffaf olmalıdır. Solungaç kapağı kapalı ve koyu kırmızı adale kısmı elastiki ve iç organları temizlenmiş olmalıdır. Strafor kutularda buzlanmış olarak teslim edilmelidir.
- Balıklar soğutuculu (frigofrik) ambalajlarda taşınmalı ürün +4 derece de teslim edilmelidir.
- Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından verilen veteriner sağlık raporu ve dezenfeksiyon belgesi olmalı, bu belgelerde balığın üretim tarihi, teslim tarihi, yüklenici ismi ve kaşesi, adedi, ağırlığı, markası ve bu belgelerin o balığa ait olduğunu gösteren seri numarası yer almalıdır.

4.2. Sebzeler

Tüm sebzeler TSE standartlarına uygun olacaktır.

4.2.1. Salatalık için,

- Salatalıklar taze ve körpe olacaktır.
- Tohuma kaçmış, sararmış, gevşek çamurlu, topraklı, çürük, ezik ve acı olmayacaktır. Çekirdekleri sertleşmiş olmayacaktır.

4.2.2. Taze kabak için,

- Piyasada satılan iyi cins taze ve körpe sakız kabaklardan olacaktır.
- Çürük, buruşmuş, sararmış, pörsümüş, tohuma kaçmış, çekirdekleri büyümüş, ezik, bozuk, çamurlu olmayacaktır.

	GIDALARIN TÜRLERİNE GÖRE ARANAN ÖZELLİKLER TALİMATI	Doküman Kodu	OH.TL.08
		Yayın Tarihi	16.05.5016
		Revizyon Numarası	0
		Revizyon Tarihi	0
		Sayfa No	3 / 30

- Dolmalık kabaklar, dolmalık niteliğinde olacaktır.

4.2.3. Bezelye için,

- Bezelyeler taze ve körpe olacaktır. Büküldüğü zaman kırılacak, topraklı, ıslak, buruşmuş, sararmış, taneleri ayrılmış, pişmeyecek ve yenmeyecek derecede kartlaşmış olmayacaktır.
- İçinde hiçbir yabancı nebat bulunmayacak, birinci sınıf bezelye olacaktır.

4.2.4. Semizotu için,

- Piyasada satılan iyi cins ve taze semizotlarından olacaktır.
- Sararmış, pörsümüş, kartlaşmış, tohuma kaçmış, ezik, çürük, kırışmış, çamurlu ve normalinden fazla ıslak olmayacaktır.
- Semizotları demetler halinde kökleri yenecek kısımdan itibaren kesilmiş olacaktır. Demetler içinde yabancı cisimler bulunmayacaktır.

4.2.5. Dolma biber için,

- Piyasada satılan iyi cins taze dolmalık biberlerden olacaktır.
- Kırışmış, ezik, çürük, kızarmış, delik, gevşemiş, çamur, acı olmayacaktır.
- Dolmalık biberlerin büyüklükleri birbirine uygun olacaktır.

4.2.6. Taze fasulye için,

- Piyasada satılan iyi cins ayşe kadın, sırik fasulyelerden olacaktır.
- Taze ve körpe olacak, büküldüğü zaman kırılacaktır. Katiyen kılçıklı olmayacaktır.
- Çamurlu, ıslak, pörsük, sararmış, kartlaşmış, çürük olmayacaktır.

4.2.7. Taze bakla için,

- Piyasada satılan iyi cins sakız baklalardan olacaktır.
- Büküldüğünde kırılacak tazelik evsafında bulunacaktır.
- Çürük, tüylü, pörsük, buruşmuş, kararmış, çamurlu, ıslak, kırışmış ve kartlaşmış, kılçıklı olmayacaktır.

4.2.8. Patlıcan için,

- Piyasada satılan iyi cins kemer patlıcanlardan olacaktır. Taze, körpe ve tabii rengini almış olacak, mor olmayacaktır.
- Çürük, ezik, pörsük, kartlaşmış (Yani çekirdekleri beyazlığını ve yumuşaklığını kaybetmiş, çekirdeklerinin rengi kararmış ve sertleşmiş) kırağı çalmış ham acı, gün vurmuş, sararmış olmayacaktır.
- Patlıcanlar orta büyüklükte olacak, yeşil ve mor patlıcanlar alınmayacaktır.
- Patlıcanın tanesinin ağırlığı 150 gr.'dan aşağı olmayacaktır.
- Beheri 150 gr.'dan aşağı patlıcanlar %3'e kadar aynen alınacaktır. Fazlası ret edilecektir.

4.2.9. Domates için,

- Piyasada mevsimine göre satılan olgun kızarmış sırik domateslerden olacaktır.
- Ezik, çürük, küflü, küf kokulu, çamurlu, ıslatılmış ekşimiş olmayacaktır.
- Domateslerin en küçüğü 100 gr.'dan aşağı olmayacaktır.
- İlk turfanda mevsimlerde tamamen kızarmamış domateslerden %2'ye kadar alınır, gerisi reddedilir.
- Domatesler temiz, sağlam kasalarda, en fazla iki sıra halinde dizilmiş getirilecektir.

4.2.10. Kuru soğan için,

- Son sene ürünü piyasanın iyi cins soğanlarından olacaktır.
- Ezik, çürük, kesik, bozuk, yumuşamış, pörsük, donmuş, çamurlu, topraklı ve ıslak olmayacaktır.
- Soğanlar sapsız olacaktır.
- Mart ve Nisan aylarında % 3'e kadar aynen, yılın diğer aylarında içleri boşlamamış olmak üzere filizlenmiş veya filizi kırılmış soğan miktarı %2'yi geçmeyecektir.
- İyi nitelikleri olan soğanlardan olacaktır. Numunenin gramaj analizinde, soğanlardan en küçüğü 70 gr'dan az olmamak üzere alınır.



GIDALARIN TÜRLERİNE GÖRE ARANAN ÖZELLİKLER TALİMATI

Doküman Kodu	OH.TL.08
Yayın Tarihi	16.05.5016
Revizyon Numarası	0
Revizyon Tarihi	0
Sayfa No	4 / 30

- İthal soğan olmayacaktır.

4.2.11. Patates için,

- Son sene ürünü piyasanın iyi cins patateslerinden olacaktır.
- Ezik, çürük, haşere yenikli, kesik, buruşmuş, donmuş, çamurlu, topraklı, ıslak, filizlenmiş hastalıklı veya filizi çıkmış ve kırılmış olmayacaktır.
- Çapa yaralı patatesler %2'yi geçmeyecektir.
- Kusurlular hariç normal ve iyi nitelikli patateslerden olacaktır.
- Her mevsim verilir.
- 5. aydan itibaren yeni yıl mahsulü alınır.

4.2.12. Taze soğan için,

- Piyasada satılan iyi cins taze soğanlardan olacaktır.
- Taze soğanların yeşil kısımları haşereleşmiş, kurumuş, kurt yenikli, lekeli, kararmış, sararmış, bayat, çürük, ezik, çamurlu, ıslak olmayacaktır.
- Soğanlar arasında bulunabilecek erkek soğan miktarı % 5'e kadar aynen %10 a kadar fazlası fireli olarak kabul edilecektir.
- Taze soğanlar dağınık olmayacak, demetler halinde teslim edilecektir.

4.2.13. Marul için,

- Marullar taze ve körpe olacaktır. Acı, tohuma kaçmış, sararmış, pörsümüş yapraklı, kurt yenikli olmayacaktır.
- Kökleri kesilmiş ve göbek kısımları kapalı olacaktır.
- Çamursuz ve taze olacaktır. Marullar göbekli olacaktır. Göbeği açık olanlar % 5'e kadar aynen alınacaktır.
- Her marulun ağırlığı 500 gr.dan aşağı olmayacaktır. İlk ve son turfanda da 400 gr.dan aşağı olmamak şartıyla kabul edilir.

4.2.14. Dereotu- Nane için,

- Piyasadaki iyi cinslerden olacaktır.
- Demetler halinde bağlanmış olacaktır. İçinde yabancı otlar bulunmayacaktır.
- Sararmış, donmuş, çamurlu ve topraklı olmayacaktır.
- Demetlerin tamamı aynı cins olacaktır. Demetlerin deste kalınlığı normal olacak, tartıldığından 50 gr. az olmayacaktır.

4.2.15. Maydanoz için,

- Piyasada satılan en iyi cinsten olacaktır.
- Demetler halinde bağlanmış olacak, demetler içinde yabancı otlar bulunmayacak,
- Sararmış, çamurlu ve topraklı olmayacaktır.
- Demetlerin tamamı aynı cins olacaktır. Maydanozların en küçüğü 75 gr dan az olmayacaktır.

4.2.16. Pırasa için,

- Piyasada satılan iyi cins, taze ve olgunlaşmış olacaktır.
- Çamurlu, cılız, pörsük, çürümüş, kartlaşmış, donmuş, don çalığı sararmış, ezilmiş, ıslatılmış olmayacaktır.
- Pırasaların beyaz kısımlarını takip eden yeşil yapraklı kısımlarının boyu 15 cm'den fazla olmayacaktır. 15 cm.'den fazlası, yüklenici tarafından kesilerek teslim edilecektir. Pırasanın saçakları kök kısmı kesilmiş olacaktır.
- Pırasalar demet halinde, poşetli teslim edilir.

4.2.17. Lahana için,

- Piyasada satılan en iyi cins beyaz veya hafif yeşilimtırak renkte taze olgun ve göbeğini tam sarmış lahanalardan olacaktır.
- Tohum kaçmış, kartlaşmış, dağılmış yaprak halinde, çamurlu, siyah yanmış, çürük, donmuş, kırışmış ve haşere yenikli olmayacaktır.

	GIDALARIN TÜRLERİNE GÖRE ARANAN ÖZELLİKLER TALİMATI	Doküman Kodu	OH.TL.08
		Yayın Tarihi	16.05.5016
		Revizyon Numarası	0
		Revizyon Tarihi	0
		Sayfa No	5 / 30

- Lahanelerin sapları kellenin dibinden itibaren 1 cm.den uzun olmamak üzere kesilmiş olacaktır.
- Lahanelerin yemek yapmaya elverişli olmayan kalın üst kart yaprakları alınmış olacaktır. Lahaneleri donduracak derece soğuk aylarda (aralık, ocak, şubat) soğuktan muhafaza maksadıyla %10 fire düşmek suretiyle lahaneler dış kapaklarıyla birlikte teslim edilebilir. İkmalin aksamaması için ve ihtiyacın karşılanması amacıyla yüklenici fireyi dikkate alarak istenilen miktardan % 10'un fazlasını getirerek muayeneye arz etmek zorundadır.
- Lahana kapuskalık ve dolmalık istendiği zaman talep edilen evsafda getirilmesi şarttır.
- Lahaneler en az sarmalık hariç 3 (üç) kg ağırlığında olması şarttır.

4.2.18. İspanak- Pazı için,

- Piyasada satılan iyi cins ıspanaklardan ve pazılardan olacaktır.
- Taze, yaprakları diri, renkleri yeşil olacaktır. Sararmış, cılız, soğuktan donmuş, çürük, yanık, kızışmış, kartlaşmış, tohuma kaçmış, çamurlu ve ıslak olmayacaktır.
- İspanaklar arasında yabancı yapraklar bulunmayacaktır.
- İspanakların kökündeki yenmeyen püskül kısmı kesilmiş olacaktır. İspanaklar demet halinde getirilecektir.

4.2.19. Havuç için,

- İyi cins ve taze havuçlardan olacaktır.
- Ezik, çürük, donmuş, pörsümüş, parçalanmış, kurt yenikli, kararmış, buruşmuş, kartlaşmış, çamurlu olmayacaktır.
- Yenmeyecek sap ve yapraklarından tamamen ayrılmış olacaktır.
- Kırık havuçlar % 3 (yüzde üç)'e kadar alınır.

NOT: Kızartmalık havuçlar istendiğinde kalın havuçların alınmasına özen gösterilecektir.

4.2.20. Kereviz için,

- Piyasada satılan iyi cins kök kerevizlerden alınacaktır.
- Çamurlu, çürük, içi boşalmış, liflenmiş, donmuş, gevşemiş, ezik ve rengi kararmış olmayacaktır.
- Köklerdeki püsküller ve üzerindeki yapraklar tamamen kesilecektir.
- Kerevizlerin her biri 200 gr.dan aşağı, 400 gr.dan yukarı olmayacaktır.

4.2.21. Karnabahar için,

- Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins karnabaharlardan olacaktır.
- Beyaz veya sarımtırak renkte, top halinde ve çiçekleri sağlam, sıkı ve esmerleşmemiş olacaktır.
- Karnabaharların sapları çiçek kısmından dışa doğru üstüne gelen yaprak dibinden itibaren tamamen kesilmiş olacaktır.
- Yaprakların üst uçları çiçek kısımları açıkta bırakacak şekilde kesilmiş olacaktır.
- Rengi hafifte olsa koyulaşmış, kurtlaşmış, çürük, beyaz çiçeği az, yeşil yaprağı ve kökü çok karnabaharlar alınmayacaktır.
- Tamamen dağılmış, donmuş, çürümüş, fena kokulu, çamurlu, birbirinden ayrılmış, bayat, ezik ve böcekli ve iyi vasıfta olmayan karnabaharlar olmayacaktır.
- Karnabaharlar arasında tesadüf edilecek çiçeği tamamen veya kısmen dökülmüş ya da dağılmış olanlardan göbek kısmının 1/5'i aşmamak şartıyla aynen alınır.
- Karnabaharların üzerine 2 adetten fazla yaprak bulunmayacaktır.

4.2.22. Limon için,

- Piyasada mevsimine göre satılan iyi, sulu yatak limonlarından olacaktır.
- Yeşil, ezik, çürük, kurumuş, suyu çekilmiş, donmuş, don çalığı, çok yumuşak, küflenmiş, doğal özelliklerini kaybetmiş, kalın kabuklu olanlar alınmayacaktır.
- Limonların en küçüğü 75 gr.dan az olmayacaktır.

NOT: Yatak limonu olmadığı aylarda bu mevsimde olan limonlardan alınır. Teslimi 200-250'lik kasalarda olacaktır.

4.2.23. Kırmızı lahana için,

	GIDALARIN TÜRLERİNE GÖRE ARANAN ÖZELLİKLER TALİMATI	Doküman Kodu	OH.TL.08
		Yayın Tarihi	16.05.5016
		Revizyon Numarası	0
		Revizyon Tarihi	0
		Sayfa No	6 / 30

- Tohuma kaçmış, kurtlanmış, dağılmış yaprak halinde, çamurlu, çürüklü, donmuş, haşere yenikli olmayacaktır.
- Taze göbeğini tam sarmış lahanalardan olacaktır.
- Her bir lahananın ağırlığı tartıldığında 250 gr.dan aşağı olmayacaktır.

4.2.24. Kırmızı turp için,

- Çürümüş, donmuş, buruşmuş, ıslak ve çamurlu içleri pörsümüş olmayacaktır.
- En küçüğü 150 gr.dan az olmayacaktır.

4.2.25. Sivribiber için,

- Satılan iyi cins taze sivribiber veya çarliston biberlerden olacaktır.
- Boyu 10-15 cm. arasında olacaktır. Ezik, çürük, kokmuş, pörsümüş, sararmış olmayacak, içerisinde yabancı nebat bulunmayacak. %80'ni tatlı olacaktır.
- Temiz sandık veya çuval ambalajlarda teslim edilecektir.

4.2.26. Çarliston biber için,

- Taze, körpe, parlak, sarımtırak, yeşil rengini muhafaza etmiş olacak.
- Ezik, çürük, sararmış ve arasında diğer biberler karışmış olmayacak. % 100 tatlı olacaktır.

4.3. Meyveler

Tüm sebzeler TSE standartlarına uygun olacaktır.

4.3.1. Kavun için,

- Piyasada mevsimine göre satılan iyi, olgun, tatlı kavunlardan olacaktır.
- Ham, kabak, tatsız, ezik, çürük, kurt yenikli, delik, çatlak, acı, fena kokulu, içi salyalaşmış ve kabuk kısmı yumuşamış olmayacaktır.
- Kavunların üzerleri kirli, çamurlu olmayacak
- Kavunların en küçüğü 3 (üç) kilodan aşağı olmayacak.

4.3.2. Karpuz için,

- Piyasada satılan olgun, iyi ve tatlı karpuzlardan olacaktır.
- Ham, kabak, ezik, içini yemiş ve içi boşalmış, yumuşamış, çürük, çatlak, kurtlu, tatsız, zamanı geçmiş, elyafı iplikleşmiş, ekşimiş ve kalın kabuklu fazla çekirdekli olmayan cinsten olacaktır.
- Üzerleri topraklı, kirli, çamurlu olmayacaktır.
- Karpuzların en küçük olanları 3 (üç) kg' dan aşağı olmayacaktır.
- Kesildiğinde içleri kırmızı (tatlı olmak şartı ile) renkte olacaktır.

4.3.3. Taze üzüm için,

- Taze üzüm iyi cins, olgunlaşmış taze ve tatlı üzümlerden olacaktır.
- Ezik, ekşi, tabii hali ve rengi değişmiş, çürük, küflü, kurumuş, buruşmuş, koruk üzümlerden olmayacaktır.
- Üzümler salkım halinde olacaktır. Salkım saplarında kararma olmayacaktır.
- Üzümler temiz tekli kasalar içinde muntazam istiflenmiş olarak teslim edilir.

4.3.4. Vişne için,

- Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins aşılı vişnelerden, taze etli, iri taneli ve kendine has lezzette olacaktır. Ezik, çürük, ham, bayat, tozlu topraklı ve çamur olmayacaktır.
- Vişneler temiz tekli kasalar içerisinde getirilecektir.

4.3.5. Kiraz için,

- Piyasada satılan iyi, cins, kemale ermiş taze ve lezzetli napolyon kirazlardan olacaktır.
- Ham, kurtlu, kurt yenikli, ezik, çürük, topraklı, bozuk, kurumuş pislikli taneleri olmayacaktır.
- Kirazlar temiz tekli kasalar içerisinde getirilecektir.

4.3.6. Çilek için,

- İyicins çileklerden olacaktır.

	GIDALARIN TÜRLERİNE GÖRE ARANAN ÖZELLİKLER TALİMATI	Doküman Kodu	OH.TL.08
		Yayın Tarihi	16.05.5016
		Revizyon Numarası	0
		Revizyon Tarihi	0
		Sayfa No	7 / 30

- Çilekler temiz olacak, çöp, yaprak, toz vs. yabancı maddelerden arınmış bulunacaktır.
- Ezilmiş, ekşimiş, ham, küf, kokulu, parçalanmış, kurtlu ve kurt yenikli olmayacaktır .
- Çilekler tekli kasalar içerisinde getirilecektir.

4.3.7. Malta eriği için,

- Taze, olgun olacak, ham olmayacak, çürük, ezik, lezzetini kaybetmemiş olacak, haşere tarafından yenilmiş veya yenilmeye yüz tutmuş, yaralar olmayacak satılan malta eriğinin en iyisi olacaktır.

4.3.8. Kırmızı erik için,

- İyi Cins, kendine has renkte ve lezzette kızarmış, taze eriklerden olacaktır.
- Ham, çok ekşi, çürük, topraklı, çamurlu, pislikli, küflü, küf kokulu, kurt yenikli, buruşmuş olmayacak.
- Erikler temiz kasalarda gelecektir.

4.3.9. Şeftali için,

- İyi cins, tatlı ve kendine has hafif mayhoş lezzetteki yarma şeftalilerden olacaktır.
- Ham, ezik, çürük, kurtlu, pörsük, beklemiş ve kirli olmayacaktır.
- Şeftalilerin beheri 200 -250gr.'dan aşağı olmayacaktır.
- Şeftaliler piyasada bulunan temiz tahta kasalarda getirilecektir.
- Şeftaliler tekli temiz kasalarda gelecektir.

4.3.10. Taze kayısı için,

- Şekerpare, tatlı ve hafif mayhoş lezzette kayısılardan olacaktır.
- Ham, ezik, ekşi, yeşil, çürük, tozlu, topraklı, çok yumuşak, beklemekten ekşimiş, buruşmuş, kurtlu, kurt yenikli olmayacaktır.
- Kayısı çekirdeklerinin içi tatlı olacak, kayısılar içinde zerdali olmayacaktır.
- Kayısılar orta büyüklükte şekerpare kayısılarından olacaktır. Küçük ve cılız kayısılar kabul edilmeyecektir.
- Kayısılar temiz tekli kasalarda teslim edilecektir.

4.3.11. Portakal için,

- Piyasada satılan iyi cins, doğal, rengini almış, kendisine has tatlılığı, koku ve lezzeti olan Washington veya yafa portakallardan olacaktır.
- Yeşil, ham, ezik, ekşi, çürük, soluk, kirli, küflü, pörsük, yumuşamış, suyu çekilmiş kabuğu kalın ve sertleşmiş olmayacaktır.
- Portakalların büyüklüğü 200-250 gram olacaktır
- Portakalların sandık içinde teslim edilecektir.

4.3.12. Mandalina için,

- Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins, doğal rengini almış, kendine has kokusu, tat ve lezzeti olan mandalina olacaktır.
- Ham, ezik, ekşi, içi kurumuş, suyu çekilmiş, çürük, donmuş, kirli ve küflü olmayacaktır.
- Mandalinaların her birinin büyüklüğü ortalama 100 gram olacaktır.
- Mandalinalar iki sıralı tahta kasalarda getirilecektir.

4.3.13. Elma için,

- İyi cins elmalardan olacaktır.
- Elmalar, ayrı cins ve kalitede olmayıp, aynı kalitede olacaktır.
- Elmalar, cinsine göre koyu pembe, kırmızı ve sarımtırak renkte olacaktır.
- Olgunlaşmamış, yeşil, ekşi, çürük, kurtlu ve kurt yenikli, küflü ve küf kokulu olmayacaktır.
- Üzerleri kirli, tozlu, topraklı, çamurlu olmayacaktır.
- Tanelerin ağırlığı 200-250 gr. olacaktır.
- Elmalar temiz 2'li, kasalar içinde teslim edilecektir.

4.3.14. Armut için,

	GIDALARIN TÜRLERİNE GÖRE ARANAN ÖZELLİKLER TALİMATI	Doküman Kodu	OH.TL.08
		Yayın Tarihi	16.05.5016
		Revizyon Numarası	0
		Revizyon Tarihi	0
		Sayfa No	8 / 30

- Piyasada satılan olgunlaşmış iyi cins ve lezzetteki armutlardan olacak.
- Armutlar, sulu ve tatlı olacaktır. Buruk lezzette ve kuru olmayacaktır.
- Çürük, kurtlu, kurt yenikli, ekşi, ezik, çok yumuşak ve çok sert, kirli ve çamurlu olmayacaktır. Armutların ağırlığı yaz aylarında 150 ile 200 gr. Kış aylarında 100 ile 150 gr alınır. Kış aylarında 2'li veya 3'lü kasalarda teslim edilir.

3.3.15. Ayva için,

- Büyük boydaki iyi cins sarı renkte ve kendisine has kokuda, tatlı veya mayhoş lezzette ve sulu ekmek ayvasından olacaktır.
- Ayvaların lezzeti acı, tatsız, ham, çürük, ezik, yarık, kurtlu, kurt yenikli, küflü ve küf yenikli olmayacaktır.
- Yenildiği zaman boğazı tıkayan, susuz ve çok buruşuk ayvalar kabul edilmeyecektir.
- Ayva tanelerinin en küçüğü 250 gr.dan aşağı olmayacaktır.
- Ayvalar, tozlu, topraklı, kirli ve çamurlu olmayacaktır.
- Ayvalar temiz, sağlam kasalar içinde getirilecektir.

3.3.16. Muz için,

- Piyasada satılan iyi cins muzun olgunlaşmış olacak, ham ve sert olmayacaktır.
- Çürük, donmuş veya don çalığı kalın kabuklu olmayacaktır.
- Her birinin ağırlığı 200-250 gr. olacaktır.
- Muzlar, sandık içerisinde gövdelerinden kesilmiş olarak salkımlar halinde getirilecektir.

3.4. Unlu Gıdalar

3.4.1. Bisküvi için,

- Gıda maddeleri tüzüğünde tarif edilen şekilde usulüne uygun olarak ekstra un ile yapılacaktır.
- Rutubet miktarı % 6 'dan tuz çıkarıldıktan sonra miktarı %1'den ve külün %10'luk klorhidrik asitte erimeyen kısmı %0.15'den (kuru madde üzerinde hesap edilmek üzere) fazla olmayacaktır. Bisküviler herhangi bir madde ile boyanmış olmayacaktır.
- Ağızları kapalı orijinal kutular içerisinde olacak, kutuların üzerinde cins, markası, net kilo ağırlığı ve imalat tarihi; son kullanma tarihi üretici yüklenici adı ve adresi yazılı olacaktır.
- Türk gıda kodeksi unlu gıdalar tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretleme, taşınmış ve depolanmış olmalıdır.

3.4.2. Arpa ve Tel şehriye için,

- Buğday irmiğinden usulüne göre yapılmış arpa şehriyelerden olacaktır. Buğday irmiğinden başka irmik veya nişasta karıştırılmış olmayacaktır.
- Şehriyeler % 1 tuz ihtiva eden kaynar suya atılarak 20 dakika kaynatıldığında hepsi pişmiş olacak fakat dağılmayacaktır. Rutubet miktarı %13'ü geçmeyecektir.
- Ambalajlar üzerinde cinsi, irmikten yapıldığı, net ağırlığı, imal tarihi (ay-yıl) yapanın adı, adresi ve tanıtıcı işaretini gösterir okunaklı yazı olacaktır.
- Teslim Şekli: Standart olarak naylon torbalar içinde olacaktır.
- Türk gıda kodeksi unlu gıdalar tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretleme, taşınmış ve depolanmış olmalıdır.

3.4.3. Çubuk makarna için,

- Buğday irmiğinden usulüne göre yapılmış makarnalardan yapılmış olacaktır.
- Buğday irmiğinden başka irmik veya nişasta karıştırılmış ve boyanmış olmayacaktır. %1 tuz ihtiva eden kaynar suya atılarak 20 dakika kaynatıldığında hepsi pişmiş olacak fakat dağılmayacaktır.
- Türk gıda kodeksi unlu gıdalar tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretleme, taşınmış ve depolanmış olmalıdır.
- 10 kg.lık standart naylon torbalarda 2 numara çubuk makarnalardan olacaktır.
- Ambalajlar üzerinde markası, cinsi, net ağırlığı, imal tarihi, üretici yüklenicinin adı ve adresi okunaklı şekilde yazılı olacaktır.

	GIDALARIN TÜRLEİNE GÖRE ARANAN ÖZELLİKLER TALİMATI	Doküman Kodu	OH.TL.08
		Yayın Tarihi	16.05.5016
		Revizyon Numarası	0
		Revizyon Tarihi	0
		Sayfa No	9 / 30

4.4.4. Kesme makarna için,

- Buğday irmiğinden usulüne göre yapılmış kesme makarnalardan olacaktır.
- Görünüş, renk, koku ve lezzetleri normal olacak, pişmeden veya pişirildikten sonra gayri tabii veya fena kokulu olmayacaktır.
- Kesme makarnalar kırık, küflenmiş kurtlu, böcekli ve diğler parazitleri ve aksamını havi, bunlar tarafından yenmiş olmayacaktır. İçinde fare pisliğı, hayvan pisliğı, çuval döküntüsü, kıl ip parçası ve benzeri gibi iğrenç cisimler ihtiva etmeyecektir.
- Makarnalar %1 tuz ihtiva eden kaynar suya atılarak 20 dakika kaynatıldığında hepsi iyice pişmiş olacak fakat dağılmayacaktır.
- Makarnaların rutubeti %13'ü geçmeyecektir.
- Türk gıda kodeksi unlu gıdalar tebliğıne uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır.
- 10 Kg – 20 Kg standart temiz naylon torbalar içerisinde alınacaktır.
- Ambalajlar üzerinde markası, cinsi, net ağırlığı, imal tarihi, üretici yüklenici adı ve adresi okunaklı şekilde yazılı olacaktır.
- Değişik şekillerde makarna alınabilir.

4.4.5. Buğday unu için,

- Kendine özgü tat ve kokuda olmalı acı, ekşi, ekşime, küflenme, kokuşma ve bozulma v.s. yabancı tat ve koku bulunmamalıdır. Kendine özgü renk ve görünüşte olmalı, gözle görülen yabancı madde bulunmamalı.
- 50 kg'lık bez veya polipropilen elyaflı dokunmuş torba veya çuvalarda teslim edilir.
- Büyük ambalajlar ağızları açılmayacak biçimde uygun eksiksiz ve sağlam sicim veya ipliklerle el veya makine ile dikilir. Kullanılmış un çuvaları tekrar kullanılmaz
- Un ambalajları üzerindeki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılır, basılır veya etiket halinde takılır. Basma yoluyla işaretlemeye unun boyanmaması gereklidir.
- Etiket üzerinde yüklenicinin işaret unvanı ve adı, adresi varsa tescilli markası, standardın işaret ve numarası (TS-4500), malın adı, malın tipi, malın çeşidi (Ekmeklik, bisküvilik v.s.), yapım tarihi (Gün, ay ve yıl olarak) , net un ağırlığı bulunmalıdır.
- Türk gıda kodeksi unlu gıdalar tebliğıne uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır.

NOT: Tatlı yapımı için tip 1 un alınacaktır.

4.4.6. Pirinç için,

- Piyasada satılan halis pirinçten imal edilmiş olacaktır.
- Pirinç ununda rutubet %12'den çok olmayacaktır. Protein miktarı %6'nın altında olmayacaktır.
- Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır.
- Türk gıda kodeksi unlu gıdalar tebliğıne uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır.
- Standart naylon torbalar içerisinde olacaktır.
- Torba üzerinde veya içine konan etikette üretici yüklenici adı, net ağırlığı, ilk ve son kullanma tarihleri yazılı olacaktır.

4.4.7. Nişasta için,

- Buğday, mısır, pirinç gibi tahıllardan usulüne göre elde edilmiş nişastadan olacaktır.
- Yapıldığı maddenin adını taşımış olacak, ayrı cins nişastalardan birbirine karıştırılmış olmayacaktır.
- Rutubet buğday nişastasında %16, mısır nişastasına %18'den çok olmayacaktır.
- Türk gıda kodeksi unlu gıdalar tebliğıne uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır.
- Standart ambalajlar içerisinde üzerine cinsi net ağırlığı imalatçı yüklenicinin tescilli markası ve adresi yıl olarak imal tarihi yazılmış olacaktır.

	GIDALARIN TÜRLERİNE GÖRE ARANAN ÖZELLİKLER TALİMATI	Doküman Kodu	OH.TL.08
		Yayın Tarihi	16.05.5016
		Revizyon Numarası	0
		Revizyon Tarihi	0
		Sayfa No	10 / 30

- Muayene komisyonu gerektiğinde nişasta cinsinde tercih yapabilir. (Örneğin mısır nişastası isteyebilir.)

4.4.8. İrmik için,

- Sert buğdaydan usulüne göre elde edilmiş un ve kepeğinden ayrılmış arzuya göre kalın veya ince irmikten olacaktır. O numara irmik alınmayacaktır. 3 numara alınacaktır.
- İrmikte rutubet miktarı %14'ten fazla un halinde elendikten sonra kuru gluten miktarı %10'dan az olmayacaktır. Elastikiyeti normal olacaktır.
- Boyanmış sağlığa zararsızda olsa kimyasal maddelerle muamele edilmiş olmayacaktır
- Bez veya polipropilen elyafı dokunmuş torbalar veya çuvallarda getirilecektir.
- Ambalajda veya içindeki etikette üretici yüklenici adı, imal tarihi, cinsi, son kullanma tarihi, ağırlığı yazılı olmalıdır.
- Türk gıda kodeksi unlu gıdalar tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır.

4.4.9. Kuru fasulye için,

- Kuru fasulyeler iyi evsafa yeni sene ürünü olacaktır.
- Fasulyeler yeter derecede kurumuş ve taneleri normal büyüklükte olacaktır. Her ne sebeple olursa olsun ıslatılmış, kurutulmuş olmayacaktır. Zararsız da olsa yabancı taneler miktarı %1'den, rutubeti % 14'den fazla olmayacaktır.
- Yabancı ve ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmış, kimyasal maddelerle işlem görmüş olmayacaktır.
- Gelişigüzel alınacak 100 adet fasulyenin ağırlığı 60 gramdan aşağı olmayacaktır.
- Standart sağlam ve temiz çuvallar içinde olacaktır. Çuvallar, üzerinde veya içinde konulan etikette, imal tarihi, yüklenici ismi adresi, cinsi ve net ağırlığı olmalıdır.
- Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır.

4.4.10. Kuru barbunya için,

- Kuru barbunya fasulyeler, normal vasıfta ve yeter derecede kurumuş, yeni sene ürünü olacaktır. Her ne sebeple olursa olsun ıslanıp kurutulmuş olmayacaktır. Dolgun ve kendisine has renkte olacaktır. İçerisinde bulunabilecek başka cins fasulye miktarı %1'i geçmeyecektir. Zararsızda olsa yabancı taneler miktarı %1'den ve rutubeti de %14'den fazla olmayacaktır.
- Kimyasal maddelerle işlem görmüş olmayacaktır.
- Barbunya fasulyelerden geliş güzel alınacak 100 adedinin ağırlığı 50 gr'dan az olmayacaktır. Yeni sene ürünü olacaktır.
- Standart olarak sağlam ve temiz çuvallar içinde olacaktır. Çuvallar üzerinde veya içine konulan etikette, imal tarihi, yüklenici ismi, adresi, net ağırlığı ve cinsi yazılı olmalıdır.
- Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır.

4.4.11. Nohut için,

- Nohutlar iyi kalitede, yeni sene ürünü, yeter derecede kurumuş ve taneleri normal büyüklükte olacaktır. Her ne sebeple olursa olsun ıslanıp kurutulmuş olmayacaktır. Zararsızda olsa yabancı madde miktarı %2'den ve rutubeti %14'den fazla olmayacaktır.
- Yabancı ve ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmış, bozulmuş suni olarak beyazlatılmış, kükürtlenmiş, boyanmış ve hangi amaçlarla olursa olsun kimyasal maddelerle işlem görmüş olmayacaktır.
- 200 gr. nohut tartıldığında 240 adedi geçmeyecektir. Geçtiği takdirde 300 adedi geçmeyecek şartı ile %1 fireli olarak kabul edilecek daha fazlası reddedilecektir.
- Standart olarak veya içine konan etikette sağlam ve temiz çuvallar içerisinde olacaktır.
- Çuval üzerinde üretici yüklenici ismi, imal tarihi, net ağırlığı yazılı olacaktır.

	GIDALARIN TÜRRLERİNE GÖRE ARANAN ÖZELLİKLER TALİMATI	Doküman Kodu	OH.TL.08
		Yayın Tarihi	16.05.5016
		Revizyon Numarası	0
		Revizyon Tarihi	0
		Sayfa No	11 / 30

- Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır.

4.4.12. Bulgur için,

- Durum buğdayından elde edilmiş olmalıdır. Yeni sene ürünü olacaktır.
- Bulgurlarda rutubet %13'den çok olmayacaktır.
- Bulgurda hiç kırılmamış tanelerin toplamı %1'i geçmeyecektir. Diğer özellikleri ise TSE 2284'e uygun olacak
- Bulgur bozulmuş, küflenmiş, ekşimiş, acımış, boyanmış olmayacaktır. Sağlığa zararsız da olsa herhangi bir kimyasal maddeyi ihtiva etmeyecektir. Tabi olmayan bir koku ve lezzette bulunmayacak, canlı ve cansız haşere ve parazitleri veya bunların kalıntı ve dış kısmı ve sağlığa zararlı olabilecek herhangi bir maddeyi ihtiva etmeyecektir.
- Standart çuvalar içerisinde getirilecektir. Çuvalarda; malın cinsi, üretici yüklenici adı, net ağırlığı, imal tarihi yazılı olmalıdır.
- Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır.

4.4.13. Kırmızı ve Yeşil mercimek için,

- İyi kaliteli mercimeklerden olacaktır. Yeni sene ürünü olacaktır.
- Yabancı, ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmış, boyanmış ve hangi amaçla olursa olsun kimyasal maddelerle işlenmiş, yağlamak ve fırınlamak suretiyle parlatılmış, kurutulmuş olmayacaktır.
- Standart olarak temiz ve sağlam bez veya naylon torbalarda olacaktır.
- Ambalajda üretici yüklenici adı, net ağırlığı, imal tarihi yazılı olacaktır.
- Türk gıda kodeksi mercimek tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır.

4.4.14. Pirinç için,

- Yeni sene ürünü ve de iyi pilav olma özelliğine sahip olacaktır.
- Pirinçlerde rutubet oranı %14.5'i geçmemelidir. Pirinçler de kirlenmiş, acımış, küflü ve kalıntı artıkları ve taş bulunmamalıdır. Pirinçler kendine özgü renk, koku ve tat da olmalı yabancı kokusu ve tadı bulunmamalıdır.
- Taşıma ve saklama süresinde pirinçlerin iyi kurummasını sağlayacak nitelikte olmak üzere uygun malzemeden yapılmış 50 kg.'lık torbalarda alınır.
- Yüklenicinin kısa adı veya tescilli markası ve adresi malın adı (Pirinç), çeşidi, grubu, sınıfı, parti numarası, net ağırlığı (kg olarak), imal ve son kullanma tarihi ile ilgili bilgiler pirinç ambalajları üzerinde okunaklı olarak, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılmalı veya basılmalıdır.
- Türk gıda kodeksi pirinç tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır.

4.4.15. Tarhana için,

- Piyasada satılan yeni mahsul ve acısız olmalıdır.
- Tarhanada renk sarımtırak, turuncu olmalı, kendine has koku, tat, görünümde olmalıdır. Yabancı madde içermemelidir.
- Yüklenicinin kısa adı veya tescilli markası ve adresi malın adı, çeşidi, grubu, sınıfı, parti numarası, net ağırlığı (kg olarak), imal ve son kullanma tarihi ile ilgili bilgiler ambalajları üzerinde okunaklı olarak, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılmalı veya basılmalıdır.
- Türk gıda kodeksi unlu gıdalar tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır.

4.4.16. Ekmek için,

- Ekmekler 66-72 randımanlı (tip 2), Toprak Mahsulleri Ofisi standartlarına uygun, francala unundan pişmiş, poşetler halinde ve poşetlerin üzerinde firma adı, üretim ve son kullanma tarihleri, ekmeğin niteliği bilgileri olacaktır.

	GIDALARIN TÜRLERİNE GÖRE ARANAN ÖZELLİKLER TALİMATI	Doküman Kodu	OH.TL.08
		Yayın Tarihi	16.05.5016
		Revizyon Numarası	0
		Revizyon Tarihi	0
		Sayfa No	12 / 30

- İmalatta ekşi maya kullanılmayacak, Pres maya (TS 3522) kullanılacaktır.
- Küçük ekmekler, gıda maddeleri tüzüğü ve Belediye Gıda maddeleri nizamnamesindeki evsafıta olacaktır.
- Ekmeklerin teslimi 250'lik plastik kasalar içerisinde tuzlu, tuzsuz, kepekli şekilde yapılacaktır.
- Ekmekler günlük üretim olacak, bayat ekmek olmayacaktır. Alınan ekmekler arasında muayene komisyonunca fark edilmeyen, tüketim esnasında bayat olduğu saptanan ekmekler firmaca aynı gün içerisinde değiştirilecektir.
- Ekmeklerin konulduğu plastik kasalar temiz olacaktır. Kırık, çatlak, yağlı, çamurlu, kirli kasalara ekmek konulmayacaktır.
- Teslimat sırasında yükleniciyi temsil eden kişi hazır bulunacaktır.
- Diyet Uzmanının isteğine göre ekmekler çeşitlendirilir.
- Ekmekler günde 2 defa olmak üzere, kurumun istediği tevzi yerlerinde, ihtiyaç doğrultusunda yetkili birimlere teslim edilecektir

4.4.17. Yufka için,

- Gıda Maddeleri Tüzüğü'nün 311-313'cü maddelerinde yazılı evsafına uygun şekilde ekstra ve ekstra-ekstra undan usulüne uygun hazırlanmış olacaktır.
- Görünüş, renk, koku ve lezzet normal olacak, pişmeden önce veya pişirildikten sonra herhangi bir gayri tabi veya fena kokulu olmayacağı gibi, lezzeti bozuk, acı ve anormal ekşiliği olmayacaktır.
- Küflenmiş, kirli ve kurtlu olmayacaktır. Su miktarı % 20'yi geçmeyecektir. Yufkalar pişmiş veya çiğ olarak ağızda çiğnendiğinde çatırtı hissedilmeyecektir.
- Yufkaların teslimi, 5'er kg.lık temiz kağıt ambalajlar içinde olacaktır.
- Yufkalar tartıldığında altı adedinin ağırlığı bir kilogramdan fazla olmayacaktır.
- Ambalajda üretici yüklenici adı, net ağırlığı, imal tarihi yazılı olacaktır.
- Türk gıda kodeksi unlu gıdalar tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır.

4.4.18. Tel kadayıf için,

- Gıda Maddeleri Tüzüğü'nün 311-313'ncü maddelerinde yazılı evsafına uygun şekilde ekstra veya ekstra -ekstra undan usulüne göre hazırlanmış olacaktır. Teller birbirine yapışmış olmayacaktır. Fena koku içermeyecek, su miktarı % 16'yı geçmeyecektir. Döküm kadayıflarından olacaktır.
- Tel kadayıfların teslimi, temiz naylon ambalajlar içinde olacaktır.
- Ambalajda üretici yüklenici adı, net ağırlığı, imal tarihi yazılı olacaktır.
- Türk gıda kodeksi unlu gıdalar tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır.

4.4.19. Tırnak pide için,

- Extra – Extra veya extra undan yapılmış olmalıdır.
- Su miktarı % 38'den fazla olmamalı, iyi pişmiş ve kabarmış; normal manzara görünümlü, koku ve lezzeti iyi olmalıdır.
- Yanık, hamur ve yapışkan olmamalı, Belediye tarafından tespit edilen ağırlığın altında bulunmamalıdır. Ambalajda üretici yüklenici adı, net ağırlığı, imal tarihi yazılı olacaktır.
- Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır.
- Türk gıda kodeksi unlu gıdalar tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır.
- Ambalajda üretici yüklenici adı, net ağırlığı, imal tarihi yazılı olacaktır.

4.4.20. Milföy hamuru için,

- Yüzeyi düzgün, pürüzsüz olmalı, yırtık ve çatlak olmamalı, kenarları düzgün kesilmiş olmalıdır.
- Gözle görülen yabancı madde bulunmamalı ve homojen yapıda olmalıdır.
- Pişirilmeden önce ve sonra kendine has tat ve kokuda olmalıdır. Acılaşmış, ekşimiş ve tabii olmayan tat ve koku içermemelidir.

	GIDALARIN TÜRLERİNE GÖRE ARANAN ÖZELLİKLER TALİMATI	Doküman Kodu	OH.TL.08
		Yayın Tarihi	16.05.5016
		Revizyon Numarası	0
		Revizyon Tarihi	0
		Sayfa No	13 / 30

- Yağ oranı minimum % 6, nem oranı maksimum % 35 olmalıdır.
- Karton kolilerde –18 °C’de donuk kırılmadan taşınmalıdır.
- Orijinal ambalajında olmalı ve ambalaj üzerinde; üretici yüklenici adı, içeriği, net ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihi bulunmalıdır.
- Türk gıda kodeksi unlu gıdalar tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlenmiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır.

4.4.21. Galeta unu için,

- Extra – extra ve extra undan yapılmış olup nem miktarı % 6 oranında olmalıdır.
- Görünüş, renk, koku ve lezzeti normal olmalı, pişmeden evvel veya pişirildikten sonra tabii olmayan, fena koku ve lezzet, acılık ile anormal ekşilik bulunmamalıdır.
- Küflenmiş, kirlenmiş, kurt ve böcekli olmamalı, içinde fare pisliği, çuval döküntüsü, kıl ve ip parçası ve benzeri cisimleri bulundurmamalıdır.
- Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlenmiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır.
- 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.)

4.4.22. Manti için,

- Manti, kendine has beyaz renkte olup, çok açık ya da koyu renkte olmamalı, kırılıp içine bakıldığında etin doğal pembe rengi çok değişmemiş kahverengi tonda olmalı, kirlenmiş, gözle görülebilir yabancı madde, küflü, canlı/cansız, kurtlu veya bunlara ait izler ve zararlılarca yenik olmamalıdır. Piştiği anda kaygan, parlak görünümde olmalı, birbirine, yapışmış olmamalı ve dağılmamalıdır.
- Manti, kendine has kokuda olup, yabancı koku içermemeli acılaşma, ekşime sonucu meydana gelen koku bozukluğuna rastlanmamalıdır.
- Manti, kaynar suda 20 dakika pişirildiğinde kendine has tadı vardır. Uygun içerikte hazırlanmış (yoğurt, tereyağı, salça) karışım ile yine doğru tarzda muamelesi sonucunda tüketime hazır hale geldiğinde birbirine yapışmayan, hamurlaşmadan ve damağa yapışmamalıdır.
- Manti hamurunun kalınlığı en çok 1 mm olmalıdır.
- Manti ortadan düzgün ayrıldığında iç yüzey homojen yapıda ve pembe-kahverengi renkte olmamalı.
- Yüklenicinin kısa adı veya tescilli markası ve adresi malın adı, çeşidi, grubu, sınıfı, parti numarası, net ağırlığı (kg olarak), imal ve son kullanma tarihi ile ilgili bilgiler ambalajları üzerinde okunaklı olarak, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılmalı veya basılmalıdır.
- Türk gıda kodeksi unlu gıdalar tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlenmiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır.

4.5. Kahvaltılıklar

4.5.1. Toz şeker için,

- Standart kristal şeker, tek başına veya şekerli besin maddelerinin yapılmasında kullanılan kristal halinde sakarozdan ibaret olmalıdır.
- Şeker, TS 861’de belirtildiği gibi sınıf 2 tip 1 olmalıdır.
- Şeker ambalajları içinde hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.
- Ambalaj içindeki şekerlerde nem olmamalı, topraklanma görülmemelidir.

	GIDALARIN TÜRLERİNE GÖRE ARANAN ÖZELLİKLER TALİMATI	Doküman Kodu	OH.TL.08
		Yayın Tarihi	16.05.5016
		Revizyon Numarası	0
		Revizyon Tarihi	0
		Sayfa No	14 / 30

- İthal şeker olmayacaktır. (Şekerpancarından üretilmiş olacaktır)
- Yüklenicinin kısa adı veya tescilli markası ve adresi malın adı , çeşidi, grubu , sınıfı , parti numarası, net ağırlığı (kg olarak), imal ve son kullanma tarihi ile ilgili bilgiler ambalajları üzerinde okunaklı olarak, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılmalı veya basılmalıdır.
- Türk gıda kodeksi şeker tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır.

4.5.2. Çay için,

- Yeni yıl ürünü olmalıdır. İçinde yabancı cisim ve küf olmamalıdır.
- Çay ambalajları üzerinde cins ve nevilerinin, net miktarlarının ve hazırlayanın ismini gösteren bilgiler bulunması zorunludur.
- Demlenip kontrol edilmeden teslim alınmayacaktır. Uygun olmayan çaylar geri iade edilecektir.
- Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır.

4.5.3. Poşet çay için,

- İyi kalitede kurutulmuş olacaktır. İçerisinde rutubet, yabancı cins madde, küf olmayacaktır.
- Kendine has koku ve renkte olacaktır.
- Özel ambalajında olacak üzerinde yüklenicinin adı, net ağırlık, imal tarihi belirtilecektir.
- Boyalı olmayacak piyasada satılan iyi kalite çaylardan olup, miktarı 2 gramdan az olmayacaktır.
- Poşetleme sırasında zimba teli kullanılmayacaktır, her poşet kendi kağıt paketinin içinde olacaktır.
- Yüklenicinin kısa adı veya tescilli markası ve adresi malın adı, çeşidi, grubu, sınıfı, parti numarası, net ağırlığı, imal ve son kullanma tarihi ile ilgili bilgiler ambalajları üzerinde okunaklı olarak, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılmalı veya basılmalıdır.
- Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır.

4.5.4. Zeytin için,

- Yenme olgunluğuna gelmiş, siyah ve siyaha yakın renkte iken hasat edilen tanelerin çeşitli metotlarla acılığının giderilmesi sonucunda hazırlanan mamuldür. Asit veya başka bir madde ile acılığı giderilmez. Sadece tuzla ile salamura yapılır. Yeme olgunluğuna gelmiş olacaktır. Birinci kalite olacaktır.
- Temiz ve sağlam olmalı, yabancı tat ve koku ihtiva etmemelidir. Eti çekirdeğine yapışmayacaktır.
- Grup ve tipine has yeme olgunluğunda ve yenebilir özellikte olmalıdır.
- Ambalaj içindeki zeytinlerin çeşidi, sınıfı, grubu, tipi ve stili aynı olmalıdır.
- Kirli, kokuşmuş, özellikleri kaybolmuş, kurtlanmış veya küflenmiş olmamalıdır.
- Her türlü parazit, böcek veya bunların parçalarını ihtiva etmemelidir.
- Gözle görülür yabancı madde bulunmamalı, zararsız yabancı madde 1 kg'da en çok 1 adet olmalıdır. Etili taneli küçük çekirdekli kıvrıkcık zeytin olmalı.
- Her tane irilik derecesindeki zeytinlerin en küçük tanesi ile en büyük tanesinin yatay eksenlerin arasındaki fark en çok 4 mm olmalıdır. Asit veya bir başka madde ile olgunlaştırılmamış olmalıdır. Eksi sene mahsulü olmalıdır.
- Siyah zeytinler sağlığa zarar vermeyecek, zeytinin kalitesini bozmayacak, içindeki salamuradan zarar görmeyecek özellikteki ambalajlar içinde getirilir.
- Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır.
- Zeytin ambalajlarının üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı bir şekilde yazılmalıdır.
 - ✓ İmalatçının markası veya kısa ad
 - ✓ Malzemenin adı (Siyah Zeytin)
 - ✓ Kalite ve Sınıfı (Birinci Sınıf)
 - ✓ Tipi (Hazırlama ve İşleme şekline göre)

	GIDALARIN TÜRLERİNE GÖRE ARANAN ÖZELLİKLER TALİMATI	Doküman Kodu	OH.TL.08
		Yayın Tarihi	16.05.5016
		Revizyon Numarası	0
		Revizyon Tarihi	0
		Sayfa No	15 / 30

- ✓ Boyu ve derecesi
- ✓ Net miktarı (Süzme ağırlık)
- ✓ İmalat seri numarası
- ✓ TSE işareti ve Numarası
- ✓ TM deyimi
- ✓ Mahsul yılı
- ✓ Ambalajlama Tarihi (Ay ve Yıl olarak)
- ✓ Koruyucu, çeşni verici ve diğer katkı maddelerinin ismi ve oranı

4.5.5. Yeşil zeytin için,

- Yeşil zeytin yeşilden sarımsı yeşile kadar değişen renklerdeki, yeme olgunluğunu kazanmış, normal iriliğe erişmiş tanelerin çeşitli metotlar ile acılığının giderilmesi suretiyle hazırlanan mamuldür. Yağlı çizik salamura yeşil zeytin (kokteyl) olacaktır.
- Zeytinler temiz, sağlam olmalı, yabancı tat ve koku ihtiva etmemelidir.
- Grup ve tipine has yeme olgunluğunda ve yenilebilir özellikte olmalıdır.
- Ambalaj içindeki zeytinlerin çeşidi, sınıfı, grubu, tipi ve stili aynı olmalıdır.
- Kirli, kokuşmuş, özellikleri kaybolmuş, kurtlanmış olmamalıdır.
- Gözle görülür yabancı madde bulunmamalıdır.
- Her tane irilik derecesindeki zeytinlerin en küçük tanesi ile en büyük tanesinin yatay eksenleri arasındaki fark en çok 4 mm olmalıdır.
- Ambalaj salamura suyu, temiz olmalı, yabancı tat veya koku ihtiva etmemeli, görünüş berrak olmalı, gözle görülebilen yabancı madde bulunmamalıdır. Ambalaj içindeki zeytinde, salamura suyu; zeytinin üzerini tamamen örtmüş olmalı ve kabın dolum oranı, kabın su kapasitesinin en az % 90'ını olmalıdır.
- Ambalaj olarak kullanılan kaplar yeni ve temiz olmalı, zeytine yabancı tat ve koku vermemeli ve içindeki zeytini iyi bir şekilde koruyabilen özellikte olmalıdır.
- Teneke kutular zeytin salamurasına dayanıklı olacak şekilde saklanmış olmalıdır. Ayrıca TS 1118'e uygun olmalıdır.
- Zeytin ambalajlarının üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı ve silinmeyecek şekilde yazılmalıdır.
 - ✓ Yüklenicinin ticari unvanı, kısa adı, adresi veya tescilli markası
 - ✓ Standardın işaret numarası (TS 774 şeklinde)
 - ✓ Parti, seri kod numarasından en az birisi
 - ✓ Ürünün adı grubu
 - ✓ İmal edildiği zeytinin çeşidi, sınıfı, tipi, dene irilik derecesi
 - ✓ Net miktarı (en az gr. veya kg.) süzme kütlesi (en az gr. veya kg.)
 - ✓ Varsa katkı ve ilave edilen diğer maddelerin adı
 - ✓ Ambalajlama tarihi (Ay ve yıl olarak)
 - ✓ Yüklenicice tavsiye edilen son kullanma tarihi veya raf ömrü

4.5.6. Kutu Meyvesuyu için,

- Meyve sularında yabancı tat, koku, renk değişikliği olmamalıdır, bombeleşmiş deforme olmamış aseptik ambalajlı olmalıdır.
- Türk gıda kodeksi meyve suyu ve benzeri tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır.
- Meyve suları 200 cc'lik özel ambalajlı kutularda olmalı kutuların üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılı ve basılı olmalıdır.
 - ✓ Firmanın ticaret unvanı veya kısa adı, adresi varsa tescilli markası
 - ✓ Parti numarası,
 - ✓ Malın adı,
 - ✓ Tipi,

	GIDALARIN TÜRLERİNE GÖRE ARANAN ÖZELLİKLER TALİMATI	Doküman Kodu	OH.TL.08
		Yayın Tarihi	16.05.5016
		Revizyon Numarası	0
		Revizyon Tarihi	0
		Sayfa No	16 / 30

- ✓ Miktarı,
- ✓ Üretim ve son kullanma tarihi (ay, gün, yıl)

4.5.6. Kutu Meyvesuyu için,

- Sterilize sütler ekstra veya 1.sınıf çiğ süttten (TS 1018) tekniği ile sterilize edilmiş olacaktır.
- Sterilize sütlerde süt yağı miktarı %0,5-%3g arasında değişecektir.
- Sterilize sütlerde yağsız kuru madde miktarı %8'den az olmayacaktır.
- Sterilize sütler süttün sterilizasyon ve bileşim özelliklerini bozmayan sağlığa zarar vermeyen 0,2-1 litrelik sıvı, gaz, ışık, mikroorganizma geçirmeyen kaplarda aseptik ambalajlanmış olacaktır.
- Doğal ve katkısız olacaktır.
- Sterilize sütlerin ambalajları üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılı ve basılı olacaktır.
 - ✓ Firmanın ticaret unvanı veya kısa adı, adresi, varsa tescilli markası
 - ✓ Bu standardın işaret ve numarası (TS 1192 şeklinde)
 - ✓ Parti numarası
 - ✓ Malın adı (UHT sterilize süt)
 - ✓ Tipi
 - ✓ Miktarı, litre olarak
 - ✓ İmal tarihi (ay, gün,yıl)
 - ✓ Son kullanma tarihi (ay, gün,yıl)
- Ambalajları deforme olmuş, bombe yapmış, patlamış yada kapağı gevşemiş, çökelti ve benzeri bozulma belirtileri gösteren sterilize sütler alınmaz.
- Sütler açıldığında doğal renk, tat ve kokusunda olacaktır.
- Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır.

4.5.7. Beyaz peynir için,

- Beyaz peynir; çiğ süt (TS 1018) veya pastörize süt (TS 1019) standardına uygun sütlerin imalat tekniğine göre işlenmesi ve en az 4 ay olgunlaştırılması sonucu elde edilen kendine has şekil, renk, koku, tat ve aroması olan peynir olmalıdır.
- 1'nci sınıf yağlı peynirlerden olmalıdır. (TS 591)
- 7-8 cm boyutlarında, dikdörtgen prizma şeklinde olacaktır.
- Rutubet miktarı, kütlece en çok %60 olmalıdır.
- Tuz miktarı, katı maddede kütlece en çok %10 olmalıdır.
- E.Coli bulunmamalıdır.
- Patojen Staphylacoccus aureus bulunmamalıdır.
- Katı maddede süt yağı miktarı, yağlı beyaz peynirde kütlece en az %30 olmalıdır.
- Parlak, beyaz, homojen, bozulmamış kalıplar halinde olmalıdır.
- Düzgün, pürüzsüz, lekesiz, kesitli olmalıdır.
- Fazla sert veya yumuşak olmamalıdır.
- Kendine has hoş kokuda ve tatta olmalıdır.
- Beyaz peynirler hiç kullanılmamış temiz, passız peynir kalitesini bozmayacak, hiçbir şekilde sızıntı yapmayacak şekilde kapatılmış olan ve TS 1234'e uygun tenekelerle alınır.
- 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

	GIDALARIN TÜRLERİNE GÖRE ARANAN ÖZELLİKLER TALİMATI	Doküman Kodu	OH.TL.08
		Yayın Tarihi	16.05.5016
		Revizyon Numarası	0
		Revizyon Tarihi	0
		Sayfa No	17 / 30

- ✓ Tipi
- ✓ Sınıfı
- ✓ En az net ağırlığı (Salamura hariç kg olarak)
- ✓ İmalat tarihi (ay ve yıl)
- ✓ Parti veya seri numarası
- ✓ Yüklenicice önerilen en son kullanma tarihi veya raf ömrü,

NOT: Tuzsuz peynir kurumunun sipariş ettiği miktar ve günlerde (haftada 2 kez) alınır.

4.5.8. Kaşar peynir için,

- Piyasada satılan iyi cins ve kalitede olacaktır.
- Kaşar peynir görünüşü donuk, beyaza veya koyu sarıya kaçan renkte, acımuş, kokmuş, tadı ve rengi değişmiş, içine nişasta katılmış olmayacaktır.
- Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır.
- 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
 - Malın adı
 - Tipi
 - Sınıfı
 - En az net ağırlığı (Salamura hariç kg olarak)
 - İmalat tarihi (ay ve yıl)
 - Parti veya seri numarası
 - Yüklenicice önerilen en son kullanma tarihi veya raf ömrü,

4.5.9. Poşet peynir için,

- Eritme peynir T.S 2176'ya uygun olarak, su miktarı %60'dan yukarı olmamalıdır.
- Eritme peynirler kendine ve içine katılan maddeye özgü renkte ve kokuda olmalıdır.
- Eritme peynirlerde tuz miktarı kuru maddede %7'den çok olmamalıdır.
- Eritme peynirlerde kullanılan eritme tuzlarının miktarı kuru madde esasından tek başına veya bir arada kg.'da 40 gr.'ı geçemez, ancak monodipolifosforik asitlerin toplamı kg.'da 30 gr.'dan fazla olamaz.
- Eritme peynirlerinde PH değeri 5,5'den fazla olmamalıdır. Katkı maddesinin toplam miktarı kuru madde oranının %16'sını geçemez. Bekleme ile oluşan bozulmalarda peynirler yüklenici tarafından değiştirilecektir.
- Eritme peynirleri ortalama 12,5gr'lık (2 adet) ya da 25 gr.'lık, öncelikle alüminyum folyo içerisinde üçgen prizma şeklinde ambalajlanır. Bunların birkaçı bir arada mukavva, plastik vs. gibi insan sağlığına zarar vermeyen ambalajlar içine konularak teslim edilir.
- Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır.
- Eritme peyniri ambalajların her birinin üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılır.
 - Yüklenici adı, tescilli markası ve adresi
 - Türk Malı deyimi (TM işareti)
 - Bu standardın işareti ve numarası
 - Malın adı (Eritme peynir)
 - Katkı maddesi grubu
 - Hangi peynir ve peynirlerden yapıldığı
 - Tipi ve yağ miktarı
 - Net ağırlığı (kg veya gr olarak)
 - İmal tarihi (ay ve yıl olarak)

	GIDALARIN TÜRLERİNE GÖRE ARANAN ÖZELLİKLER TALİMATI	Doküman Kodu	OH.TL.08
		Yayın Tarihi	16.05.5016
		Revizyon Numarası	0
		Revizyon Tarihi	0
		Sayfa No	18 / 30

- Seri numarası
- Parti numarası

4.5.10. Pastörize kutu peynir için,

- Pastörize kutu peynir özel ambalajlarda ve pastörize süttten imal edilmiş olmalıdır.
- Ambalajda bombe, yırtık ve renk değişikliği olmamalıdır.
- Son kullanım tarihinden önce bozulan kutu pastörize beyaz peynirler değiştirilecektir.
- Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır. Pastörize kutu peynir ambalajlarının her birinin üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılır.
 - Yüklenici adı, tescilli markası ve adresi
 - Türk Malı deyimi (TM işareti)
 - Bu standardın işareti ve numarası
 - Malın adı
 - Katkı maddesi grubu
 - Tipi ve yağ miktarı
 - Net ağırlığı
 - İmal tarihi (ay ve yıl olarak)
 - Seri numarası
 - Parti numarası

4.5.11. Lor peyniri için,

- Tabii renginde ve kokusunda olmalı. Acı, ekşimiş, küflenmiş olmamalıdır.
- Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır. Lor peynir ambalajlarının her birinin üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılır.
 - Yüklenici adı, tescilli markası ve adresi
 - Türk Malı deyimi (TM işareti)
 - Bu standardın işareti ve numarası
 - Malın adı
 - Katkı maddesi grubu
 - Tipi ve yağ miktarı
 - Net ağırlığı
 - İmal tarihi (ay ve yıl olarak)
 - Seri numarası
 - Parti numarası

4.5.12. Poşet reçel için,

- Reçeldeki meyveler ve parçaları kolaylıkla görülebilecek ve tanınacaktır. Meyve parçaları hangi meyveden yapıldığını tanıttacak büyüklükte olacaktır. Her reçel tek tip meyveden yapılacaktır. Reçelin rengi, kokusu ve tadı kullanılan meyvenin özelliklerine uygun olacaktır.
- Pişirme hatasından dolayı normal nitelikleri kaybolmayacaktır. Reçellerde çöp, çekirdek, canlı ve cansız kurt, böcek ve haşere bulunmayacaktır. Reçeller meyvelerin çekirdekleri çıkarılmak sureti ile hazırlanmış olacaktır. Reçellerde şekerlenme ve ekşime olmayacaktır. Reçellerde yanık is, gaz, benzin, küf ve benzeri koku hissedilmeyecektir.
- T.S. 2066 ve 2600 kapsayan koku maddeleri dışında koku maddesi olmayacaktır. Bekleme ile oluşan bozulmalarda reçeller yüklenici tarafından geri alınıp değiştirilecektir.
- Reçeller reçelin özelliğini bozmayan ve insan sağlığına zarar vermeyen plastik küvet poşette olacaktır.
- PVC Ambalaj üzerine alüminyum veya kalay folyo yüksek ısıda preslenmek sureti ile kaplanacaktır.

	GIDALARIN TÜRLERİNE GÖRE ARANAN ÖZELLİKLER TALİMATI	Doküman Kodu	OH.TL.08
		Yayın Tarihi	16.05.5016
		Revizyon Numarası	0
		Revizyon Tarihi	0
		Sayfa No	19 / 30

- Reçelin konduğu ambalaj harç, net ağırlık 30 gr. olacaktır.
- PVC temiz, sağlam ve evvelce kullanılmış olmayacaktır.
- Poşet ambalajlı reçeller 50 veya 100'lük ambalaj içinde teslim edilecektir. Kutudaki reçel sıraları arasına kağıt konulacaktır.
- Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır
- Poşet reçel küvetlerinin üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı hitograf baskı ile yazılacaktır.
 - Yüklenicinin adı veya markası
 - TM veya Türk Malı deyimi
 - Cinsi
 - Net ağırlığı
 - İçinde bulunan maddelerin adları
 - İmal ve son kullanma tarihi
 - Meyvenin cinsi ve konulan katkı maddeleri

4.5.13. Poşet bal için,

- TSE damgalı olmalıdır. Ekşimiş, anormal koku ve lezzet oluşmuş, bozulmuş olmamalı, saydam görünümlü olmalıdır.
- Poşetin üzerinde firma adı, imal tarihi, son kullanma tarihi bulunmalıdır.
- Şekerlenmiş olmamalı, içinde herhangi bir nedenle tortu bulunmamalıdır.

4.5.14. Tahin-Pekmez için,

- Özel ambalajlı poşetlerde alınacaktır.
- Tahin pekmez karışımı; T.S.3792'ye uygun üzüm pekmezinin % 60 (yüzde altmış). T.S.2589'a uygun tahinin % 40 (yüzde kırk) oranında karıştırılması ve homojen hale getirilmesi ile elde edilen mamuldür.
- Yabancı madde; tahin pekmeze katılmasına müsaade edilenler dışındaki maddeler ile haşere parçaları, sülfeleri, böcek kalıntıları, kıl, çöp vb. maddelerdir.
- Bu teknik şartname poşet tahin pekmezi karışımı kapsar. Dökme tahin pekmezi karşılamaz. Bu teknik şartnamede "Poşet tahin pekmez karışımı" yerine "Tahin Pekmez" ifadesi kullanılacaktır.
- Tahin pekmez kendine özgü tat ve kokuda olacaktır. Tahin pekmez acı, ekşi, yanık, küf vb. yabancı tat ve kokuda olmayacaktır.
- Tahin pekmez kendine özgü kıvam ve görünüşte olacaktır. Pütürlü, şekerlenmiş, topraklanmış yapıda olmayacak, homojen görünüşte olacaktır.
- Tahin pekmez içerisinde canlı ve cansız böcek, haşere, kurt, küf, taş, çöp vb. hiçbir yabancı madde bulunmayacaktır.
- Tahin pekmez karışımındaki toplam şeker miktarı (glikoz hesabıyla) en çok % 40 (yüzde kırk) olacaktır.
- Tahin pekmezde sakkaroz bulunmayacaktır.
- Tahin pekmez karışımındaki kül miktarı ağırlıkça en çok % 3 olacaktır.
- Tahinli pekmez karışımındaki yağ miktarı ağırlıkça % 20 – 25 arasında olacaktır.
- PH 5-6 arasında olacaktır.
- Tahin pekmezde suni boya maddesi bulunmayacaktır.
- Tahin pekmezde kuruyucu madde bulunmayacaktır.
- Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır.
- Poşet reçel küvetlerinin üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı hitograf baskı ile yazılacaktır.
 - Yüklenicinin adı veya markası
 - TM veya Türk Malı deyimi
 - Cinsi
 - Net ağırlığı

	GIDALARIN TÜRLERİNE GÖRE ARANAN ÖZELLİKLER TALİMATI	Doküman Kodu	OH.TL.08
		Yayın Tarihi	16.05.5016
		Revizyon Numarası	0
		Revizyon Tarihi	0
		Sayfa No	20 / 30

-İçinde bulunan maddelerin adları

-İmal ve son kullanma tarihi

4.5.15. Kahvaltılık tereyağ için,

- 1.sınıf kahvaltılık tereyağı olacaktır.
- Tat ve koku hoş, yabancı tat ve koku bulunmayan yapı ve görünüş itibarıyla kusursuz, süt yağı miktarı kütlece en az %82 asiditesi en çok (süt asidi cinsinden) %18 olan sarımsı homojen renkte ve 1 gr'da, 20'den çok küf ve maya bulunmayan pastörize tereyağıdır.
- Tereyağlarında gıda katkı maddeleri yönetmeliğince konulması kabul edilen maddeler dışında hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.
- Tereyağlarında E.coli bulunmamalıdır.
- Kahvaltılık ve mutfak tereyağlarında rutubet miktarı kütlece en çok %16 olmalıdır.
- Kahvaltılık ve mutfak tereyağlarında Reicherd- Meisal sayısı en az 24 olmalıdır.
- Kahvaltılık tereyağlarında süttten geçen yağsız katı madde miktarı kütlece en çok %2 olmalıdır.
- Tereyağları, duysal, fiziksel, kimyasal ve bakteriyolojik özelliklerini bozmayacak ve insan sağlığına zarar vermeyen nitelikte plastik küvet poşette olacaktır. PVC ambalaj üzerine Alüminyum veya kalay folyo, yüksek ısıda preslenmek suretiyle kaplanacaktır. PVC'ler temiz, sağlam ve önceden kullanılmış olmayacaktır
- Ambalaj içindeki tereyağı miktarı net 15 gram olacaktır.
- Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır.
- Tereyağı ambalajlarının üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılır veya basılır.
 - Yüklenicinin ticari unvanı, kısa adı, adresi varsa tescilli markası
 - Seri veya parti veya seri kod numarası
 - Malın adı
 - Sınıfı
 - Tipi, bu standardın işaret numarası
 - Çeşidi
 - Net ağırlığı (gram olarak)
 - İmal tarihi ve son kullanma tarihi (gün, ay, yıl olarak)
 - Soğukta muhafaza edileceği

4.5.16. Tahin helvası için,

- Tahin helvaları kendine has yapı tipine uygun tat, lezzet ve renkte olmalıdır.
- Tahin helvasında haşere ve haşere parçaları böcek kalıntıları vb. madde bulunmamalıdır.
- Tahin miktarı en az % 52, yağ miktarı, susam yağı olarak en az % 26, protein en az % 10, toplam şeker miktarı (sakaroz olarak) en çok % 47, rutubet miktarı en çok % 3, kül miktarı en çok % 2 ekstekete edilmiş yağda asitlik, oleik asit cinsinden en çok %2 olmalıdır.
- Helvada saponin miktarı en çok % 0.11 m olmalı. Yüklenici bu özellikleri içeren raporu ile birlikte getirecektir.
- Meyveli tiplerde bu değerler katılan meyveler çıkarıldıktan sonra safi helva kütlesi üzerinden hesaplanır.
- Tahin helvasındaki yağ, susam yağı olmalıdır. Tahin helvasına susam yağı dışında başka bir yağ katılmaz. Ancak toz kakao katılanlarda kakaodan gelen miktar kakao yağı ve imalatında katkı maddesi kullanılanlarda stabilizen ve emilgatorlerden gelebilen yağ bulunabilir.
- Bütün veya parça halindeki yağlı kuru meyveler ve kurutulmuş meyve ve % 8'den az olmamalıdır. (Bu değer mamulün bütün kütlesi üzerinden hesaplanır.)
- Tahin helvasına nişasta ve nişastalı maddeler ve herhangi diğer yabancı madde katılmaz.
- Türk gıda kodeksi tahin helvası tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır.

	GIDALARIN TÜRLERİNE GÖRE ARANAN ÖZELLİKLER TALİMATI	Doküman Kodu	OH.TL.08
		Yayın Tarihi	16.05.5016
		Revizyon Numarası	0
		Revizyon Tarihi	0
		Sayfa No	21 / 30

- Tahin helvası ambalajlı üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılmalı, basılmalı veya etiket halinde takılmalıdır.
 - Yüklenicinin ticaret unvanı veya kısa adı, tescilli markası, adresi
 - Bu standardın işareti ve numarası
 - Parti numarası
 - Mamulün adı
 - Mamulün tipi
 - Muhteviyat, katkı maddelerinin isimleri içindeki şekerin cinsi ve oranı
 - İmal tarihi ve son kullanma tarihi (Ay ve yıl olarak)

4.5.17. Yumurta için,

- Kabukları sağlam, su veya başka bir sıvı ile yıkanmamış, zımparalanmamış, temiz, kendine özgü tat, renkte beneksiz, kansız, kokusuz olmalı, yabancı madde bulunmamalıdır.
- Yumurtalar çatlak, ıslak, küflü, bozuk ve çürük olmamalıdır.
- Yumurtalar beyaz-sarı kabuklu olacak ve her bir yumurta tartıldığında 60-70 gramdan az olmayacaktır. A sınıfı olacaktır.
- Muayeneye ayrılan her ambalaj ve içerisindeki yumurtalar gözle ve elle incelemek, sayılmak tartılmak, koklamak lambadan geçirilmek ve yumurtalardan gelişi güzel ikiden az olmamak üzere binde üçe kadar kırılmak suretiyle yapılır. Lamba muayenesi ile yumurtaların kabuk yapısı, hava boşluğu, sarısı ve akının durumu incelenir. Tuzlu su ile tazelik muayenesi yapılır. Muayene için kırılan yumurtalar teslim sayısına dahil değildir.
- Yumurtalar kuru, temiz, kokusuz, violler içerisinde karton ambalajlara konur. Teslimat sırasında kırık çıkan yumurtalar alınmaz. (TS 1066) uygun olmalıdır. Teslimat belirli aralıklarla istenen sayıda yapılır.
- Türk Gıda Kodeksi yumurta ve yumurta ürünleri tebliğine uygun olmalıdır.

4.6. Yağlar

4.6.1. Zeytinyağı-Ayçiçekyağı- Mısırözü yağı için,

- Natürel, rafine yemeklik zeytinyağı, 20 santigrat derecede berrak, tortusuz, kendilerine has normal lezzetlerde ve yabancı kokulardan arı olacaktır. (TS-341'e uygun) Renk altın sarısından yeşile kadar değişebilir.
- Rafine zeytin yağlar açık sarı renkte, asitlik derecesi 1-3 arasında olacaktır.
- Bitkisel sıvı yağların ve zeytinyağların standartlarında belirtilen vasıf ve şartlara uygun kapalı kaplar içinde arz olunur.
- Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır.
- Perakende veya toptan satışa arz edilen her türlü bitkisel yağların ve zeytinyağının ambalajları üzerinde,
 - Piyasaya arz edenin adı, adresi varsa markası
 - Parti seri numarası
 - Sınıfı (Zeytinyağlarının ayrıca türü)
 - İmal ve son kullanma tarihleri, soğuk damga ile okunaklı şekilde basılmalıdır.
 - Yemeklik zeytinyağların etiketi üzerinde bunlardan başka Türk Malı ibaresi ile TS veya TSE işareti ve numarası bulundurulacak ve etiketlerdeki yazılar standartta belirtilen puntolarla yazılmış olacaktır
- Teneke üzerindeki net ağırlık üzerinden olacaktır.

4.6.2. Özel kızartmalık sıvı yağ için,

- Fritözde kullanılmak için özel olarak rafine edilmiş olmalıdır.
- Piyasadaki en kaliteli çeşit olmalıdır.
- Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve

	GIDALARIN TÜRLERİNE GÖRE ARANAN ÖZELLİKLER TALİMATI	Doküman Kodu	OH.TL.08
		Yayın Tarihi	16.05.5016
		Revizyon Numarası	0
		Revizyon Tarihi	0
		Sayfa No	22 / 30

depolanmış olmalıdır.

- Ambalaj üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılmalı, basılmalı veya etiket halinde takılmalıdır
 - Yüklenicinin ticaret unvanı veya kısa adı, tescilli markası, adresi
 - Bu standardın işareti ve numarası
 - Parti numarası
 - Mamulün adı
 - Mamulün tipi
 - Muhteviyat, katkı maddelerinin isimleri
 - İmal tarihi ve son kullanma tarihi (Ay ve yıl olarak)

4.6.3. Pasta ve tatlılar için yağ için,

- Piyasadaki en kaliteli çeşit olmalıdır.
- Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır.
- Ambalaj üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılmalı, basılmalı veya etiket halinde takılmalıdır.
- Yüklenicinin ticaret unvanı veya kısa adı, tescilli markası, adresi
 - Bu standardın işareti ve numarası
 - Parti numarası
 - Mamulün adı
 - Mamulün tipi
 - Muhteviyat, katkı maddelerinin isimleri
 - İmal tarihi ve son kullanma tarihi (Ay ve yıl olarak)

4.7. Domates salçası için,

- Taze kırmızı domateslerin ezilmiş, kabuklarından ve çekirdeklerinden ayrılmış olan mutfak tuzu ilavesi ile teneke kutulara konulmak suretiyle hazırlanmış olacaktır. (TS 1466)
- Domateslerden başka cins sebze ve meyve ezmeleri, zararsızda olsa ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmış ve boyanmış olmayacaktır.
- Ambalajlar üzerinde cinsi, brüt miktarı, net miktarı, yüklenicisinin adı ve adresi, tanıtıcı işareti ve imal tarihini gösteren bilgiler bulunmalıdır. Kutu üzerinde belirtilen net ağırlık üzerinden alınır.
- Özel yönetmeliğinde gösterilen cinsi ve miktardan fazla veya başka cins koruma maddelerini ihtiva etmeyecektir.
- Kokmuş, küflenmiş, kurtlanmış, kutuları şişkin veya içinde muhteviyatının bozulmasından ileri gelmiş, gaz teşekkül etmiş, delinmiş, kutuları derinliklerine kadar paslanmış olmayacaktır. Kutuları kurşun veya diğer bir zehirli madenle karışık kalayla kaplı olmayacaktır. Her ne maksatla olursa olsun madeni veya uzvi zehirli bir muamele edilmiş bulunmayacaktır.
- Salçalar kabul edildiğinde normal şartlar altında bozulmamasını yüklenici taahhüt edecek, bozulma işareti gösteren kutular kendisine ait olmak üzere yüklenici tarafından değiştirilecektir.
- Teslim şekli: 1-5 kiloluk kutularda olacaktır. (İdare isterse 1 kg.'lık kutulardan da isteyebilir. Komisyon belirli miktarda diyetler için tuzsuz salça alacaktır.)
- Muayene sırasında açılan kutular, teslim miktarından düşürülecektir.

4.8. Dondurulmuş sebze ve meyveler için,

- Dondurulmuş sebze ve meyveler (40 mikron kalınlığında, polyetilen) mavi naylon torba içerisinde 10 kg 'lık karton kolilerde teslim edilecektir.
- Dondurulmuş sebzeler -18 C 'den daha düşük sıcaklıkta ve %90-95 nem ortamında depolanacak ve soğuk zincir kırılmadan taşınacaktır.
- Gelen ürünlerde yumuşama ve çözülme belirlendiğinde alınmayacaktır.
- Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, ürünle ilgili barkod no'su, ürünün cinsi üretim ve son kullanma

	GIDALARIN TÜRLERİNE GÖRE ARANAN ÖZELLİKLER TALİMATI	Doküman Kodu	OH.TL.08
		Yayın Tarihi	16.05.5016
		Revizyon Numarası	0
		Revizyon Tarihi	0
		Sayfa No	23 / 30

tarihi, net ağırlığı bulunacaktır.

- Kendine has tat, koku ve rengine olacak, yabancı tat ve koku bulunmayacaktır.
- Kesinlikle hiçbir katkı maddesi bulunmayacaktır.
- Kullanım sırasında dondurulmuş sebze paketlerinde görülen herhangi bir renk veya koku değişikliğinde veya pişme sırasında görülebilecek bozukluk sonucu kullanılan dondurulmuş sebzelerin miktarı ve oluşacak maddi zararları (kullanılan et, yağ vb) yüklenicinin karşılaması zorunludur.

4.9. Turşu için,

- Karışıma giren her bir turşu kendine has renk ve görünüşte; sebzesi yumuşamamış, dağılmamış, çürümemiş ve küflenmemiş; salamura sal yalanmamış olmalı, yabancı madde bulunmamalı.
- Karışıma giren turşuların kendine has tat ve kokularında olmalı küf, kokuşma vb. yabancı tat ve koku bulunmamalı.
- Net ağırlığında, süzme ağırlığı oranı en az % 70, her çeşit sebzenin süzme ağırlığına oranı en az % 3, en çok % 25 olmalıdır.
- Duyu ile muayene edilerek, bakılarak, koklanarak, tadılarak yapılır.
- Turşu, turşuyu etkileyen veya turşudan etkilenmeyen sağlığa zararlı olmayan laklı teneke ambalajlar içerisinde alınır.
- Her ambalaj üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılır ve basılır.
 - Yüklenicinin ticari unvanı, adresi veya kısa adı ve adresi, varsa tescilli markası
 - Standardın işareti ve numarası (TS 4214 şeklinde)
 - İmalat Seri / kod numarası
 - Malın Adı (Karışık turşu)
 - İmalat tarihi (Ay, yıl olarak)
 - Tipi (Salamura)
 - Kullanılan katkı maddelerinin grubu ve kimyasal adı
 - Süzme ağırlığı (g veya kg şeklinde)
 - Yüklenicice tavsiye edilen son kullanma tarihi ve raf ömrü (gün, ay, yıl olarak)

4.10. Sirke için,

- Berrak görünüşte, kendine özgü tat ve kokuda olmalı bulanık olmamalıdır.
- Sirkeler; kapalı olarak 70 cc'lik şişeler içerisinde teslim edilir.
- 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 (TS 18800 şeklinde)
 - Seri Numarası
 - Malın Adı
 - İmal ve son kullanma Tarihi
 - Net Ağırlığı (Kg veya gr.)

4.11. Baharatlar

4.11.1. Karabiber-Yenibahar-Tarçın için,

- Piyasada satılan en iyi cinsten karabiber, toz karabiberlerden olacaktır.
- Rutubeti azami %12 olacaktır. Kendine has koku ve lezzeti ihtiva edecektir.
- Yenibahar-Tarçın: Usulüne göre öğütülmüş toz yenibahar olacaktır. Rutubet azami %10 olacaktır. Kendine has koku ve lezzeti ihtiva edecektir. Piyasada satılan en iyi cinsten olacaktır.
- Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır.
- Her ambalaj üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak biçimde yazılır veya basılır.

	GIDALARIN TÜRLELERİNE GÖRE ARANAN ÖZELLİKLER TALİMATI	Doküman Kodu	OH.TL.08
		Yayın Tarihi	16.05.5016
		Revizyon Numarası	0
		Revizyon Tarihi	0
		Sayfa No	24 / 30

- Yüklenicinin adı veya tescilli markası ve adresi
- Bu Standardın işaret numarası
- Seri Numarası
- Malın Adı
- Yapım Tarihi
- Net Ağırlığı (Kg veya gr.)

4.11.1. Kırmızı biber için,

- Kendine has renk, koku ve tat da olmalıdır.
- İçinde hiçbir yabancı madde bulunmamalı, boya maddesi katılmış olmamalıdır.
- Nem oranı %10-20 arasında olmalıdır.
- Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır.
- 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)

4.11.2. Kekik-Nane için,

- Kendine has renk, koku, tat da olmalıdır.
- İçinde hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.
- Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır.
- 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
 - İmal ve son kullanma Tarihi
 - Net ağırlığı (Kg veya gr)

4.11.3. Kimyon için,

- Rutubeti en çok % 10 olacaktır. Kendine has kokusu ve lezzeti olacaktır.
- İçinde yabancı cisim olmayacaktır.
- Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır.
- 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)

4.11.4. Vanilya için,

- Usulüne uygun öğütülmüş vanilyalardan olacaktır.
- Kendine has koku ve lezzeti olacaktır.
- Uygun ambalajlar içinde alınacaktır.

	GIDALARIN TÜRLERİNE GÖRE ARANAN ÖZELLİKLER TALİMATI	Doküman Kodu	OH.TL.08
		Yayın Tarihi	16.05.5016
		Revizyon Numarası	0
		Revizyon Tarihi	0
		Sayfa No	25 / 30

- Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlenmiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır.
- 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.)

4.11.5. Tuz için,

- İnce öğütülmüş kristalize bir manzara arz eden mutfak tuzlarından olacaktır.
- Rutubeti %2'den fazla olmayacak, 140 santigrat derecede kurutulduğunda en az %98 sodyum klorür ihtiva edecek, suda erimeyen miktarı en çok % 0.5'den, bunun %10'luk hidrolik asitteki erimeyen kısımları miktarı %0.09'dan fazla olmayacaktır.
- 1-3 kiloluk naylon torbalarda 25 kiloyu geçmeyen koliler halinde olacaktır.
- Rafine ve iyotlu tuz şeklinde, istendiğinde iyotsuz tuz alınabilir.
- Sofralık tuz piyasada satılan iyi cins ve kalitede olacaktır.
- Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlenmiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır.
- 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.)

4.11.6. Kabartma tozu için,

- Alüminyum Karbonat, alüminyum bikarbonat ve alüminyum hidrokarbonat ile sodyum bikarbonatın, sodyum fosfat asit, sodyum pirofosfat asit, tartarik asit, sitrik asit gibi zararsız asitlerin bileşiklerinden olan karışımlarından ibaret ve gayet ince bir halde olmalıdır.
- Kabartma tozları, alüminyum bileşenlerini, sodyum karbonatı, sülfatları, bisülfatları, süfitleri, okselikasiti, sabun, kil, alçı, tebeşir, kum gibi yabancı cisimleri ihtiva etmeyecektir.
- Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlenmiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır.
- 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.)

4.11.7. Defne yaprağı için,

- Tabii renginde ve kokusunda olmalıdır. İçinde rengi bozulmuş yapraklar ve yabancı maddeler bulunmamalıdır.
- T.S.1017 standardına uygun olmalıdır.

	GIDALARIN TÜRLEİİNE GÖRE ARANAN ÖZELLİKLER TALİMATI	Doküman Kodu	OH.TL.08
		Yayın Tarihi	16.05.5016
		Revizyon Numarası	0
		Revizyon Tarihi	0
		Sayfa No	26 / 30

- Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş ,taşınmış ve depolanmış olmalıdır.
- 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.)

4.12. Gülsuyu için,

- Sağlığa zarar vermeyen TS’de belirtilmiş plastik 250 g.’lık şişelerde
- Kendine has tat, renk ve kokuda olmalıdır.
- İçinde yabancı bir katkı maddesi bulunmamalı, homojen olmalıdır.
- Şişe üzerinde imal tarihi, son kullanma tarihi, üretici yüklenici adı, tescilli markası yazılı etiket bulunmalı.

4.13. Kakao-Hindistan cevizi-Krem şanti-Kaymak

- Piyasada satılan malın en iyisi olmalıdır.
- Kakao toz halinde, Hindistan cevizi ise çekilmiş olmalıdır.
- Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır.
- 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.)

4.14. Susam için,

- Yeni sene mahsulü, iyi cins susamlardan olmalıdır.
- Küflü, küf kokulu, acımuş, ekşimiş, taşlı, topraklı, kirli ve tabii rengini kaybetmiş olmayacaktır.
- Yabancı maddelerden arınmış olacaktır.
- Teslim şekli, standart olarak sağlam ve temiz bez veya naylon torbalar içerisinde olacaktır.
- Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlenmiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır.
- 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.)

4.15. Pudra şekeri için,

- Piyasada bulunan en ince değirmende öğütölmüş olacak küflenmiş nemli ıslanmış topaklanmış yabancı koku çekmiş olmayacaktır. 5 kg çuvallarda teslim edilecektir.

	GIDALARIN TÜRLERİNE GÖRE ARANAN ÖZELLİKLER TALİMATI	Doküman Kodu	OH.TL.08
		Yayın Tarihi	16.05.5016
		Revizyon Numarası	0
		Revizyon Tarihi	0
		Sayfa No	27 / 30

- Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlenmiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır.
- 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.)

4.16.1. Kuş üzümü için,

- Piyasada satılan cins ve son sene mahsulü kuru kuş üzümünden olacaktır.
- Güvelenmiş, kurtlu, böcekli, küflü vs. fena kokulu, ekşi, acı, çürük, bozuk, ıslak, kurumamış, şekerlenmiş, sulanmış, taşlı, topraklı, kirli ve topaklanmış olmayacaktır.
- Standart temiz bez veya naylon torbalar içerisinde olacaktır.
- Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır.
- 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.)

4.16.2. Kuru kayısı için,

- İyi cins şekerpare kuru kayısılarından ve son sene ürünü olacaktır.
- Çürük, küflü vs. fena kokulu, kurt yenikli, taşlı, topraklı, tozlu, çöplü, ezik, acı, normalden fazla rutubetli, ıslak kızışmış ve kirli olmayacaktır. Kendisine has lezzet ve tatta bulunacaktır.
- Kayısılar içinde dış ve iç kabuklardan temizlenmiş çekirdek içleri bulunabilir. (Kendi meyvesine ait tatlı çekirdek içleri)
- Kayısılar standart sandıklar içinde olacak, net kilo, üretici yüklenici adı, imal tarihi okunaklı bir şekilde bulunacaktır.
- Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır.
- 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.)

4.16.3. Kuru üzüm için,

- Yeni sene mahsulü olacaktır.
- Küflenmiş, ezilmiş, kurtlanmış olmayacaktır.
- Rutubet miktarı da %16'dan fazla olmayacaktır.
- Muayene sırasında elle ovalandığında taneler birbirinden ayrılacaktır
- Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış

	GIDALARIN TÜRLERİNE GÖRE ARANAN ÖZELLİKLER TALİMATI	Doküman Kodu	OH.TL.08
		Yayın Tarihi	16.05.5016
		Revizyon Numarası	0
		Revizyon Tarihi	0
		Sayfa No	28 / 30

ve depolanmış olmalıdır.

- 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.)

4.16.4. Kuru incir için,

- Son sene mahsulü piyasanın iyi cins incirlerinden olacaktır.
- Kurtlu, kurt yenikli, böcekli, kızışmış ve küflü, fena kokulu, çürük, şekerlenmiş, parçalanmış, ekşimiş ve normalinden fazla rutubetli olmayacaktır.
- Kutudaki incirlerin tanelerinin ağırlığı 20 gr'dan aşağı olmayacaktır. İncirler 15 gr'dan az olmamak şartıyla %10'a kadar aynen kabul edilecektir.
- Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır.
- 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.)

4.17. Kuruyemişler

4.17.1. Çam fıstığı için,

- Yeni sene mahsulü iyi cins çam fıstıklardan olacaktır.
- Küflü, küf kokulu, acımış, ekşimiş, taşlı, topraklı, kirli ve tabii rengini kaybetmiş olmayacaktır. Yabancı maddelerden arınmış olacak, kırık miktarı %2'yi geçmeyecektir.
- Standart olarak sağlam ve temiz bez veya naylon torbalar içinde teslim olacaktır. Rutubet miktarı %8'i geçmemelidir.
- Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır.
- 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.)

4.17.2. Ceviz içi için,

- Piyasada satılan yeni sene mahsulü en iyi ceviz içinden olacaktır.
- Çürük, küflü, fena kokulu, rutubetli, ıslak, kurtlu, kurt yenikli, taşlı, topraklı, kirli ve siyahlanmış, fazla kırıklı ufalanmış ezilmiş olmayacaktır.
- Ceviz içlerinin dış iz kabukları çıkarılmış olacaktır. Ancak kırılma ve ayıklanma işlemi sırasında gözden kaçmış olabilecek dış ve iç kabuklar toplamı %1'i geçmeyecektir.
- Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış



GIDALARIN TÜRLERİNE GÖRE ARANAN ÖZELLİKLER TALİMATI

Doküman Kodu	OH.TL.08
Yayın Tarihi	16.05.5016
Revizyon Numarası	0
Revizyon Tarihi	0
Sayfa No	29 / 30

ve depolanmış olmalıdır.

- 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.)

4.17.3. Fındık için,

- İyi cins kavrulmuş fındık içinden olacaktır. Yeni sene ürünü olacaktır.
- Fındık içleri temiz olacaktır. Küflü, sair, fena, çürük, ekşi, kurtlu, kurt yenikli, ıslak, rutubetli, bayat tabii hal ve rengini değiştirmiş tozlu, taşlı, topraklı, çamurlu taneleri ezilmiş ve ufalanmış olmayacaktır.
- Dış ve iç kabuklardan tamamen ayrılmış bulunacaktır.
- Kırık tane miktarı %1'e kadar fireli olarak kabul edilecektir.
- İyi kavrulmuş, bayatlamamış, fındık içlerine has koku, lezzet ve sertlik derecesinde bulunacaktır.
- Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır.
- 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.)

4.18. Yoğurt için,

- Yoğurt TS 1018 ve 1019 standartlarına uygun tercihen homojenize edilmiş sütlerin streptococcusthermophilus ve lactobacillusbulgaricus un etkisiyle laktik asit fermentasyonu sonucunda elde edilen ve yoğurt kültürlerini canlı olarak içeren bir süt ürünüdür.
- Yoğurtta işlenecek sütün katı madde miktarını artırmak için çözülebilme oranı en az %98 olan ve özellikleri standardına TS 1329 belirtilen niteliklerin uygun süt tozu ile koyulaştırılmış süt kullanılabilir.
- Yoğurtlar yağlı-yarım yağlı yoğurt olmalıdır. Yoğurtlarda en az yağ miktarı tam yağlılarda %3, yarım yağlılarda %1.5, az yağlılarda %1.5 tan az olmamalıdır.
- Görülebilir kirlilik ve renk değişikliği olmamalıdır.
- Yağsız katı madde miktarı 100 gr. da en az 12 gr. olmalı.
- Yoğurdun 1 gr.ında 10 dan çok koliform bakteri 100 dan çok maya ve küf olmamalı. E.Coli bulunmamalıdır.
- Yoğurtta peroksidaz deneyi negatif sonuç vermelidir.
- Parlak süt renginde; serum ayrılması olmamış, çatlak ve gaz kabarcığı bulunmayan, temiz homojen olmalı.
- Kaşıkla alınan kesitte dolgun kıvamda, düzgün yapıda, karıştırıldıktan sonra koyu bir akıcılıkla olmalı.
- Kendine has hafif ekşimsi tat da ve hoş kokuda olmalı.
- Yoğurt ambalajları sıhhi şartlarda, el değmeden doldurulup kapatılan, paslanmaz çelik güğümlerde ve su geçirmeyen özel karton kaplar veya sağlığa zararlı olmayan bir kez kullanılan plastik kaplar içinde getirilecektir.

	GIDALARIN TÜRLEİNE GÖRE ARANAN ÖZELLİKLER TALİMATI	Doküman Kodu	OH.TL.08
		Yayın Tarihi	16.05.5016
		Revizyon Numarası	0
		Revizyon Tarihi	0
		Sayfa No	30 / 30

- Bu kaplarda kullanılan kapaklar sağlığa zarar vermeyecek nitelikte alimünyumfolya, plastik vb. malzemelerden yapılmış olmalıdır.
- Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır.
- 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(gün, ay, yıl)
 - ✓ Net Ağırlığı (Kg veya gr.)

4.18. Kase(poşet) yoğurt için,

- Miktarı 200 gr. olacaktır.
- Sağlığa zararlı olmayan bir kez kullanılan ağzı kapalı plastik kaplar içinde getirilecektir.
- Pastörize süttten imal edilmiş olacak, kapların da tuzlu ve tuzsuz olacağı belirtilecektir.
- Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır.
- Yoğurtlarda en az yağ miktarı tam yağlılarda %3, yarım yağlılarda % 1.5, az yağlılarda %1.5 tan az olmamalıdır.
- 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(gün, ay, yıl)
 - Net Ağırlığı (Kg veya gr.)

4.19. Ayran için,

- Ayran günlük olacaktır.
- Miktarı 200 gr düşük olmayacaktır.
- Sağlığa zararlı olmayan bir kez kullanılan plastik kaplar içinde getirilecektir.
- Pastörize süttten imal edilmiş olacak, kapların da tuzlu ve tuzsuz olacağı belirtilmelidir.
- Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır.
- 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(gün, ay, yıl)
 - Net Ağırlığı (Kg veya gr.)
 - Yüklenicice önerilen son kullanma tarihi veya raf ömrü