

## GIDA ŞARTNAMESLERİ

ÜRÜN ADI : SOSİS/SALAM	
SORUMLU	Tesellüm Sorumlusu
REF.STD.NO	Türk Gıda Kodeksi, Et Ürünleri Tebliğ, 2000/4
KAYIT	Girdi Kontrol Formu
KONTROL SIKLIĞI	Her Alımda 1 koli içeriği
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	İade edilir, Satın Alma Prosedürüne Göre Şartlı Kabul edilebilir. Her İki durumda Tedariçi Değerlendirme Formuna işlenir.
KONTROL KRİTERLERİ	ÖZELLİK
KOKU	Kendine özgü olmalı, kötü kokulu olmamalıdır.
GÖRÜNÜŞ	Lekesiz, kırmızıya yakın yada kırmızı pembe renkte olmalı, homojen yapıda, deliksiz olmalıdır, yapışkanlaşma olmamalı .Yabancı cisim olmamalıdır
SICAKLIK	8°C'yi Geçmeyecek . Salmonella : 0cfu/g S.aureus : <100 cfu/g E.coli : 0cfu/gTotal c. m.o<10000cfu/g
AMBALAJ	Sağlam ve vakumu bozulmamış olmalı
ETİKET BİLGİSİ	Üretim Ve Son Kullanma Tarihi, Firma Adı, içerik bilgileri ve Saklama Koşulları bilgilerini içeren, görünür yerde ve okunaklı etikete sahip olmalıdır. Tarım Bakanlığı Üretim İzin Sertifikalarının bir kopyası istenmelidir. Son kullanma tarihinin yarısını geçmiş olan ürünler kabul edilmez.
TAŞIMA KOŞULLARI	Frigofrik Araçlarda Getirilmelidir.
ANALİZ PERİYODU	Her tedarikçiden Analiz Sertifikası istenir. Bu Analizler, Analiz Sertifikası Dosyasında Tutulur.

## GIDA ŞARTNAMESLERİ

ÜRÜN ADI : DANA JAMBON	
SORUMLU	Tesellüm Sorumlusu
REF.STD.NO	Türk Gıda Kodeksi, Et Ürünleri Tebliğ, 2000/4
KAYIT	Girdi Kontrol Formu
KONTROL SIKLIĞI	Her Alımda 1 Koli
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	İade edilir, Satın Alma Prosedürüne Göre Şartlı Kabul edilebilir. Her İki durumda Tedariçi Değerlendirme Formuna işlenir.
KONTROL KRİTERLERİ	ÖZELLİK
KOKU	Kendine Özgü Olmalı, Kötü Kokulu Olmamalıdır.
GÖRÜNÜŞ	Lekesiz, Kırmızıya Yakın Yada Kırmızı Pembe Renkte Olmalı, Yapışkanlaşma Olmamalı. Yabancı cisim olmamalıdır. Renk değişimi olmamalıdır.
SICAKLIK	8° C'yi Geçmeyecek Salmonella : 0cfu/g S.aureus : <100 cfu/g E.coli : 0cfu/g Total c. m.o <10000cfu/g
AMBALAJ	Sağlam Ve Vakumu bozulmamış Olmalı
ETİKET BİLGİSİ	Üretim Ve Son Kullanma Tarihi, Firma Adı, içerik bilgileri ve Saklama Koşulları Bilgilerini İçeren, Görünür Yerde Ve Okunaklı Etikete Sahip Olmalıdır. Tarım Bakanlığı Üretim İzin Sertifikalarının bir kopyası istenmelidir Son kullanma tarihinin yarısını geçmiş olan ürünler kabul edilmez.
TAŞIMA KOŞULLARI	Frigofrik Araçlarda Getirilmelidir.
ANALİZ PERİYODU	Tedarikçilerden Hammaddelerine Yönelik Mikrobiyolojik Ve Kimyasal Analiz İstenir. Bu Analizler Analiz Sertifikası Dosyasında Tutulur.

## GIDA ŞARTNAMESLERİ

ÜRÜN ADI : SUCUK	
SORUMLU	Tesellüm Sorumlusu
REF.STD.NO	Türk Gıda Kodeksi, Et Ürünleri Tebliğ, 2000/4
KAYIT	Girdi Kontrol Formu
KONTROL SIKLIĞI	Her Alımda 1 koli
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	İade edilir, Satın Alma Prosedürüne Göre Şartlı Kabul edilebilir. Her İki durumda Tedariçi Değerlendirme Formuna işlenir.
KONTROL KRİTERLERİ	ÖZELLİK
KOKU	Kendine Özgü Olmalı , Kötü Kokulu Olmamalıdır.
GÖRÜNÜŞ	Çeşidine has renkte, homojen yapıda, deliksiz olmalıdır. Yabancı cisim olmamalıdır. Kılıf yüzeyinde yağ tabakası olmamalı.
SICAKLIK	8° C'yi Geçmeyecek .Salmonella : 0cfu/g S.aureus : <100 cfu/g E.coli : 0cfu/gTotal c. m.o<10000cfu/g
AMBALAJ	Sağlam Ve Vakumlu Olmalı
ETİKET BİLGİSİ	Üretim Ve Son Kullanma Tarihi, Firma Adı, içerik bilgileri Ve Saklama Koşulları Bilgilerini İçeren, Görünür Yerde Ve Okunaklı Etikete Sahip Olmalıdır. Tarım Bakanlığı Üretim İzin Sertifikalarının bir kopyası istenmelidir Son kullanma tarihinin yarısını geçmiş olan ürünler kabul edilmez.
TAŞIMA KOŞULLARI	Frigofrik Araçlarda Getirilmelidir.
ANALİZ PERİYODU	Tedarikçilerden Hammaddelerine Yönelik Mikrobiyolojik Ve Kimyasal Analiz İstenir. Bu Analizler Analiz Sertifikası Dosyasında Tutulur.

## GIDA ŞARTNAMESLERİ

ÜRÜN ADI : KIRMIZI ET (Dana, Kuzu,)	
SORUMLU	Tesellüm Sorumlusu
REF.STD.NO	Türk Gıda Kodeksi, Et Ürünleri Tebliğ, 2000/5
KAYIT	Girdi Kontrol Formu
KONTROL SIKLIĞI	Her Alımda 1 Örnek
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	İade edilir, Satın Alma Prosedürüne Göre Şartlı Kabul edilebilir. Her İki durumda Tedariçi Değerlendirme Formuna işlenir.
KONTROL KRİTERLERİ	ÖZELLİK
KOKU	Kendine Özgü Olmalı , Kötü Kokulu Olmamalıdır.
GÖRÜNÜŞ	Pembe renk.Yapışkanlı bir yüzey olmamalıdır.Gevşek yapıda olmamalıdır.Yabancı cisim olmamalıdır
SICAKLIK	Teslim iç ve dış sıcaklığı taze ette +4° C'nin altında, donmuş ette en yüksek -12 °C olmalıdır. Salmonella : 0cfu/g S.aureus : <100 cfu/g E.coli : 0cfu/gTotal c. m.o<10000cfu/g
AMBALAJ	Taze karkas; temiz, beyaz beze sarılı olarak gelmeli, sağlam vakumlu ve yırtıksız beze sarılı olmalı.
ETİKET BİLGİSİ	Üretim Ve Son Kullanma Tarihi, Firma Adı Ve Saklama Koşulları Bilgilerini İçeren, Görünür Yerde Ve Okunaklı Etikete Sahip Olmalı, karkas etlerde damga bulunmalıdır. Tarım Bakanlığı Üretim İzin Sertifikalarının bir kopyası istenmelidir Son kullanma tarihinin yarısını geçmiş olan ürünler kabul edilmez.
TAŞIMA KOŞULLARI	Frigofirik araçlarda, araçların iç yüzeyleri düz ve kolay temizlenebilir olmalı.
ANALİZ PERİYODU	Tedarikçilerden Hammaddelerine Yönelik Mikrobiyolojik Ve Kimyasal Analiz İstenir. Bu Analizler Analiz Sertifikası Dosyasında Tutulur.

## GIDA ŞARTNAMESLERİ

ÜRÜN ADI : TAVUK/HİNDİ ETİ	
SORUMLU	Tesellüm Sorumlusu
REF.STD.NO	Türk Gıda Kodeksi, Et Ürünleri Tebliğ, 2000/5
KAYIT	Girdi Kontrol Formu
KONTROL SIKLIĞI	Her Alımda 1 koli.
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	İade edilir, Satın Alma Prosedürüne Göre Şartlı Kabul edilebilir. Her İki durumda Tedariçi Değerlendirme Formuna işlenir.
KONTROL KRİTERLERİ	ÖZELLİK
KOKU	Kendine Özgü Olmalı, Kötü Kokulu Olmamalıdır.
GÖRÜNÜŞ	Soğuk hava nedeniyle oluşmuş kabuklanma ve gövde üzerinde lekelenme olmamalıdır.Yabancı cisim olmamalıdır.
SICAKLIK	Taze tavuk etinin teslim sıcaklığı en fazla +4 C, donmuş en yüksek -12 C olmalıdır. Salmonella : 0cfu/gS.aureus : <100 cfu/g E.coli : 0cfu/gTotal c. m.o<10000cfu/g
AMBALAJ	Sağlam ağzı kapalı olmalı. Tavuk etinin karton ambalajla teması olmamalıdır.
ETİKET BİLGİSİ	Üretim Ve Son Kullanma Tarihi, Firma Adı Ve Saklama Koşulları Bilgilerini İçeren, Görünür Yerde Ve Okunaklı Etikete Sahip Olmalıdır. Tarım Bakanlığı Üretim İzin Sertifikalarının bir kopyası istenmelidir Son kullanma tarihinin yarısını geçmiş olan ürünler kabul edilmez.
TAŞIMA KOŞULLARI	Frigofirig araçlarda, araçların iç yüzeyleri düz ve kolay temizlenebilir olmalı.
ANALİZ PERİYODU	Her tedarikçiden Analiz Sertifikası istenir. Bu Analizler Analiz Sertifikası Dosyasında Tutulur.

## GIDA ŞARTNAMESLERİ

ÜRÜN ADI : ZEYTİN	
SORUMLU	Tesellüm Sorumlusu
REF.STD.NO	Türk Gıda Kodeksi, Sofralık Zeytinlerin Nitelikleri Tebliğ 25.11.1994
KAYIT	Girdi Kontrol Formu
KONTROL SIKLIĞI	Her Alımda 1 teneke
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	İade edilir, Satın Alma Prosedürüne Göre Şartlı Kabul edilebilir. Her İki durumda Tedariçi Değerlendirme Formuna işlenir.
KONTROL KRİTERLERİ	ÖZELLİK
KOKU	Kendine Özgü Olmalı , Kötü Kokulu Olmamalıdır.
GÖRÜNÜŞ	Küflenme, kokuşma, kurtlanma olmamalıdır. Böcek yeniği, benek olmamalıdır. Çekirdek tam siyah değil, kızıl veya kahverengi tonlarında olmalıdır. Sap köklerinde beyazlık bulunmamalıdır.
SICAKLIK	Oda sıcaklığında
AMBALAJ	Teneke/Plastik ambalajlarda gelmeli, delik, sızıntı ve bombaj olmamalıdır.
ETİKET BİLGİSİ	Üretim Ve Son Kullanma Tarihi, Firma Adı, içerik bilgileri Ve Saklama Koşulları Bilgilerini İçeren, Görünür Yerde Ve Okunaklı Etikete Sahip Olmalıdır. Tarım Bakanlığı Üretim İzin Sertifikalarının bir kopyası istenmelidir. Son kullanma tarihinin yarısını geçmiş olan ürünler kabul edilmez.
TAŞIMA KOŞULLARI	Frigofrik Araçlarda Getirilmelidir.
ANALİZ PERİYODU	Her tedarikçiden Analiz Sertifikası istenir. Bu Analizler, Analiz Sertifikası Dosyasında Tutulur.

## GIDA ŞARTNAMESLERİ

ÜRÜN ADI : ŞEKER	
SORUMLU	Tesellüm Sorumlusu
REF.STD.NO	Türk Gıda Kodeksi, Şeker Tebliği 99/10
KAYIT	Girdi Kontrol Formu
KONTROL SIKLIĞI	Her Alımda 1 Örnek, kesmeşekerde 1 koli
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	İade edilir, Satın Alma Prosedürüne Göre Şartlı Kabul edilebilir. Her İki durumda Tedariçi Değerlendirme Formuna işlenir.
KONTROL KRİTERLERİ	ÖZELLİK
KOKU	Kendine Özgü Olmalı , Kötü Kokulu Olmamalıdır.
GÖRÜNÜŞ	Homojen yapıda, rengi beyaz olmalı,yabancı madde içermemelidir.
SICAKLIK	Oda sıcaklığında
AMBALAJ	Temiz ve kuru olmalı, çuvallar plastik malzeme ile astarlanmış olmalıdır. Çuvalda delik olmamalı, koliler düzgün, rutubet çekmemiş ve temiz olmalıdır. Son kullanma tarihinin yarısını geçmiş olan ürünler kabul edilmez. Son kullanma tarihinin yarısını geçmiş olan ürünler kabul edilmez.
ETİKET BİLGİSİ	Üretim Ve Son Kullanma Tarihi, Firma Adı, içerik bilgileri Ve Saklama Koşulları Bilgilerini İçeren, Görünür Yerde Ve Okunaklı Etikete Sahip Olmalıdır. Tarım Bakanlığı Üretim İzin Sertifikalarının bir kopyası istenmelidir
TAŞIMA KOŞULLARI	Temiz ve üzeri kapalı araçlarla gelmelidir.
ANALİZ PERİYODU	-

## GIDA ŞARTNAMESLERİ

<b>ÜRÜN ADI : BAHARATLAR</b> <b>(Kırmızı Biber, Kara biber, Kimyon, Susam, Sumak, Tarçın, Nane, Çörekotu)</b>	
<b>SORUMLU</b>	Tesellüm Sorumlusu
<b>REF.STD.NO</b>	Türk Gıda Kodeksi,Baharat Tebliği 2000/16
<b>KAYIT</b>	Girdi Kontrol Formu
<b>KONTROL SIKLIĞI</b>	Her Alımda 1 koli
<b>UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA</b>	İade edilir, Satın Alma Prosedürüne Göre Şartlı Kabul edilebilir. Her İki durumda Tedariçi Değerlendirme Formuna işlenir.
<b>KONTROL KRİTERLERİ</b>	<b>ÖZELLİK</b>
<b>KOKU</b>	Kendine Özgü Olmalı , Kötü Kokulu Olmamalıdır.
<b>GÖRÜNÜŞ</b>	Baharat kendine özgü renkte olmalı, bayatlamış, küflenmiş, yabancı koku almış olmamalı, böcek yeniği bulunmamalıdır. Gözle görülen ya da görülmeyen zararlı böcek veya yabancı madde bulunmamalıdır
<b>SICAKLIK</b>	Oda sıcaklığında
<b>AMBALAJ</b>	Düzgün koliler içerisinde temiz, kuru ve hava sızdırmaz plastik ambalajda olmalıdır. Son kullanma tarihinin yarısını geçmiş olan ürünler kabul edilmez.
<b>ETİKET BİLGİSİ</b>	Üretim Ve Son Kullanma Tarihi, Firma Adı, içerik bilgileri Ve Saklama Koşulları Bilgilerini İçeren, Görünür Yerde Ve Okunaklı Etikete Sahip Olmalıdır. Tarım Bakanlığı Üretim İzin Sertifikalarının bir kopyası istenmelidir
<b>TAŞIMA KOŞULLARI</b>	Temiz ve üzeri kapalı araçlarla gelmelidir.
<b>ANALİZ PERİYODU</b>	Her tedarikçiden Analiz Sertifikası istenir. Bu Analizle, Analiz Sertifikası Dosyasında Tutulur.



## GIDA ŞARTNAMESLERİ

<b>ÜRÜN ADI : TURŞU ÇEŞİTLERİ</b> <b>(Biber Turşusu, Domates Turşusu , Salatalık Turşusu, Karışık Turşu)</b>	
<b>SORUMLU</b>	Tesellüm Sorumlusu
<b>REF.STD.NO</b>	-
<b>KAYIT</b>	Girdi Kontrol Formu
<b>KONTROL SIKLIĞI</b>	Her Alımda 1 teneke
<b>UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA</b>	İade edilir, Satın Alma Prosedürüne Göre Şartlı Kabul edilebilir. Her İki durumda Tedariçi Değerlendirme Formuna işlenir.
<b>KONTROL KRİTERLERİ</b>	<b>ÖZELLİK</b>
<b>KOKU</b>	Kendine Özgü Olmalı , Kötü Kokulu Olmamalıdır.
<b>GÖRÜNÜŞ</b>	Dağılma ve ezilme, küflenme olmamalıdır.
<b>SICAKLIK</b>	Oda sıcaklığında
<b>AMBALAJ</b>	Teneke/plastik ambalajlarda gelmeli, delik, sızıntı ve bombaj olmamalıdır
<b>ETİKET BİLGİSİ</b>	Üretim Ve Son Kullanma Tarihi, Firma Adı, içerik bilgileri Ve Saklama Koşulları Bilgilerini İçeren , Görünür Yerde Ve Okunaklı Etikete Sahip Olmalıdır. Tarım Bakanlığı Üretim İzin Sertifikalarının bir kopyası istenmelidir Son kullanma tarihinin yarısını geçmiş olan ürünler kabul edilmez.
<b>TAŞIMA KOŞULLARI</b>	Frigofrik Araçlarda Getirilmelidir.
<b>ANALİZ PERİYODU</b>	Her tedarikçiden Analiz Sertifikası istenir. Bu Analizler Analiz Sertifikası Dosyasında Tutulur.

## GIDA ŞARTNAMESLERİ

ÜRÜN ADI: UN/NİŞASTA	
SORUMLU	Tesellüm Sorumlusu
REF.STD.NO	Türk Gıda Kodeksi Buğday Unu 1999/1
KAYIT	Girdi Kontrol Formu
KONTROL SIKLIĞI	Her Alımda 1 çuval
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	İade edilir, Satın Alma Prosedürüne Göre Şartlı Kabul edilebilir. Her İki durumda Tedariçi Değerlendirme Formuna işlenir.
KONTROL KRİTERLERİ	ÖZELLİK
KOKU	Kendine özgü olmalıdır.
GÖRÜNÜŞ	Homojen yapıda olmalı, topaklanma olmamalıdır, canlı veya cansız böcek ve/veya parçaları içermemelidir.
SICAKLIK	Oda sıcaklığı
AMBALAJ	Delik, yırtık, patlak olmamalıdır.
ETİKET BİLGİSİ	Üretim Ve Son Kullanma Tarihi, Firma Adı Ve Saklama Koşulları Bilgilerini İçeren , Görünür Yerde Ve Okunaklı Etikete Sahip Olmalıdır. Tarım Bakanlığı Üretim İzin Sertifikalarının bir kopyası istenmelidir Son kullanma tarihinin yarısını geçmiş olan ürünler kabul edilmez.
TAŞIMA KOŞULLARI	Temiz ve üzeri kapalı araçlarla gelmelidir.
ANALİZ PERİYODU	-

## GIDA ŞARTNAMESLERİ

ÜRÜN ADI : İÇME SUYU	
SORUMLU	Tesellüm Sorumlusu
REF.STD.NO	Türk Gıda Kodeksi İçilebilir Nitelikteki Sular 18.120.1997
KAYIT	Girdi Kontrol Formu
KONTROL SIKLIĞI	Her Alimda 1 damcana/koli
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	İade edilir, Satın Alma Prosedürüne Göre Şartlı Kabul edilebilir. Her İki durumda Tedariçi Değerlendirme Formuna işlenir.
KONTROL KRİTERLERİ	ÖZELLİK
KOKU	Kokusuz olmalıdır, çürük, yosun, küf, amonyak kokusu olmamalıdır.
GÖRÜNÜŞ	Berrak, tortusuz renksiz olmalı.
SICAKLIK	Oda ısısında. Salmonella : 0cfu/100mlFekal Koliformlar :0cfu/100ml Stafilacoccus : 0cfu/100ml E.coli : 0cfu/100ml Total c. m.o:0cfu/100ml Nitrat: 25mg/lit Demir:0.05mg/lit Bakır:01mg/lit Amonyak:0mg/lit Nitrit:0mg/lit Arsenik:0.01mg/lit Siyanid:0.01mg/lit Civa:0.001mg/lit Kurşun:0.01mg/lit Pestisit:0.0001mg/lit
AMBALAJ	Plastik damacana veya içime hazır pet şişelerde, temiz ambalajda gelmelidir. Ağızlarında emniyet şeridi olmalıdır.
ETİKET BİLGİSİ	Üretim Ve Son Kullanma Tarihi, Firma Adı, bileşim bilgisi Ve Saklama Koşulları Bilgilerini İçeren, Görünür Yerde ve Okunaklı Etikete Sahip Olmalıdır. Tarım Bakanlığı Üretim İzin Sertifikalarının bir kopyası istenmelidir Son kullanma tarihinin yarısını geçmiş olan ürünler kabul edilmez.
TAŞIMA KOŞULLARI	Temiz ve üzeri kapalı araçlarla gelmelidir.
ANALİZ PERİYODU	Her tedarikçiden Analiz Sertifikası istenir. Bu Analizler, Analiz Sertifikası Dosyasında Tutulur.

## GIDA ŞARTNAMESLERİ

ÜRÜN ADI : REÇEL/MARMELAT	
<b>SORUMLU</b>	Tesellüm Sorumlusu
<b>REF.STD.NO</b>	Türk Gıda Kodeksi Reçel, Jöle, Marmelat Tüzüğü 2002/10
<b>KAYIT</b>	Girdi Kontrol Formu
<b>KONTROL SIKLIĞI</b>	Her Alımda 1 koli
<b>UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA</b>	İade edilir, Satın Alma Prosedürüne Göre Şartlı Kabul edilebilir. Her İki durumda Tedariçi Değerlendirme Formuna işlenir.
<b>KONTROL KRİTERLERİ</b>	<b>ÖZELLİK</b>
<b>KOKU</b>	Kendine has bir kokuda olmalıdır. Yabancı bir koku olmamalıdır.
<b>GÖRÜNÜŞ</b>	Herhangi bir yabancı madde, parazit, böcek ve parçaları içermemeli kendine has renkte olmalı, meyve parçaları açıkça görülebilmeli.
<b>SICAKLIK</b>	Oda ısısında
<b>AMBALAJ</b>	Temiz, pas ve akıntı içermeyen teneke veya cam ambalajda teslim edilmelidir.
<b>ETİKET BİLGİSİ</b>	Üretim Ve Son Kullanma Tarihi, Firma Adı, içerik bilgileri Ve Saklama Koşulları Bilgilerini İçeren, Görünür Yerde ve Okunaklı Etikete Sahip Olmalıdır. Tarım Bakanlığı Üretim İzin Sertifikalarının bir kopyası istenmelidir Son kullanma tarihinin yarısını geçmiş olan ürünler kabul edilmez.
<b>TAŞIMA KOŞULLARI</b>	Temiz ve üzeri kapalı araçlarla gelmelidir.
<b>ANALİZ PERİYODU</b>	Tedarikçilerden Hammaddelerine Yönelik Mikrobiyolojik Ve Kimyasal Analiz (Özellikle HMF) İstenir. Bu Analizler Analiz Sertifikası Dosyasında Tutulur.

## GIDA ŞARTNAMESLERİ

ÜRÜN ADI : BAL	
<b>SORUMLU</b>	Tesellüm Sorumlusu
<b>REF.STD.NO</b>	Türk Gıda Kodeksi Bal Tebliği 2000/39
<b>KAYIT</b>	Girdi Kontrol Formu
<b>KONTROL SIKLIĞI</b>	Her Alımda 1 koli
<b>UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA</b>	İade edilir, Satın Alma Prosedürüne Göre Şartlı Kabul edilebilir. Her İki durumda Tedariçi Değerlendirme Formuna işlenir.
<b>KONTROL KRİTERLERİ</b>	<b>ÖZELLİK</b>
<b>KOKU</b>	Kendine has bir kokuda olmalıdır. Yabancı bir koku olmamalıdır.
<b>GÖRÜNÜŞ</b>	Herhangi bir yabancı madde, parazit, böcek ve parçaları içermemeli. Rengi açık sarıdan koyu amber rengine kadar olmalıdır.
<b>SICAKLIK</b>	Oda ısısında
<b>AMBALAJ</b>	Temiz, pas,ve akıntı içermeyen teneke veya cam ambalajda teslim edilmelidir. Son kullanma tarihinin yarısını geçmiş olan ürünler kabul edilmez.
<b>ETİKET BİLGİSİ</b>	Üretim Ve Son Kullanma Tarihi , Firma Adı, içerik bilgileri Ve Saklama Koşulları Bilgilerini İçeren , Görünür Yerde ve Okunaklı Etikete Sahip Olmalıdır. Tarım Bakanlığı Üretim İzin Sertifikalarının bir kopyası istenmelidir
<b>TAŞIMA KOŞULLARI</b>	Temiz ve üzeri kapalı araçlarla gelmelidir.
<b>ANALİZ PERİYODU</b>	Her tedarikçiden Analiz Sertifikası istenir. (özellikle HMF). Bu Analiz İstenir. Bu Analizler, Analiz Sertifikası Dosyasında Tutulur.

## GIDA ŞARTNAMESLERİ

ÜRÜN ADI : KURU BAKLIYAT	
SORUMLU	Tesellüm Sorumlusu
REF.STD.NO	-
KAYIT	Girdi Kontrol Formu
KONTROL SIKLIĞI	Her Alımda 1 Koli/Çuval
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	İade edilir, Satın Alma Prosedürüne Göre Şartlı Kabul edilebilir. Her İki durumda Tedariçi Değerlendirme Formuna işlenir.
KONTROL KRİTERLERİ	ÖZELLİK
KOKU	Kendine has bir kokuda olmalıdır. Yabancı bir koku olmamalıdır.
GÖRÜNÜŞ	Küflenme, kurtlanma, böceklenme, çimlenme olmamalıdır.Yabancı madde içermemelidir.
SICAKLIK	Oda ısısında
AMBALAJ	Sağlam ve temiz olmalı, yırtık ve nem almış olmamalıdır.
ETİKET BİLGİSİ	Üretim Ve Son Kullanma Tarihi, Firma Adı, ürün çeşidi/tipi Ve Saklama Koşulları Bilgilerini İçeren, Görünür Yerde ve Okunaklı Etikete Sahip Olmalıdır. Tarım Bakanlığı Üretim İzin Sertifikalarının bir kopyası istenmelidir Son kullanma tarihinin yarısını geçmiş olan ürünler kabul edilmez.
TAŞIMA KOŞULLARI	Temiz ve üzeri kapalı araçlarla gelmelidir.
ANALİZ PERİYODU	-

## GIDA ŞARTNAMESLERİ

ÜRÜN ADI : BALIK	
SORUMLU	Tesellüm Sorumlusu
REF.STD.NO	Türk Gıda Kodeksi Su Ürünleri Yönetmeliği 14.11.2002
KAYIT	Girdi Kontrol Formu
KONTROL SIKLIĞI	Her Alımda 1 Koli/kasa
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	İade edilir, Satın Alma Prosedürüne Göre Şartlı Kabul edilebilir. Her İki durumda Tedariçi Değerlendirme Formuna işlenir.
KONTROL KRİTERLERİ	ÖZELLİK
KOKU	Taze deniz yosunu kokusunda olmalıdır
GÖRÜNÜŞ	Taze ise gözler canlı görünümünde, göz bebeği çökmemiş, deri parlak olmalı, pulları sağlam olmalı, tutulduğunda parmak izi kalmamalı, solungaçlar koyu kırmızı renkte olmalı, alabalık hariç deride sümüksel salgı olmamalı, et rengi mavimsi parlak olmalı, tercihan balık ölüm sertifikasında olmalı.
SICAKLIK	Taze balık eti buz içinde gelmeli ve teslim sıcaklığı en fazla 5 °C olmalıdır. Donmuş balık etinin teslim sıcaklığı en az -12 C olmalıdır.
AMBALAJ	Ambalaj hasar görmemiş, vakumlu kapalı ambalajlar açılmamış olmalıdır.
ETİKET BİLGİSİ	Üretim Ve Son Kullanma Tarihi , Firma Adı Ve Saklama Koşulları Bilgilerini İçeren, Görünür Yerde ve Okunaklı Etikete Sahip Olmalıdır. Tarım Bakanlığı Üretim İzin Sertifikalarının bir kopyası istenmelidir Son kullanma tarihinin yarısını geçmiş olan ürünler kabul edilmez.
TAŞIMA KOŞULLARI	Frigofirig araçlarda,araçların iç yüzeyleri düz ve kolay temizlenebilir olmalı ve aynı anda başka ürün gurubu taşıyamamalıdır.
ANALİZ PERİYODU	Yetiştiricilik ürünlerinde her parti için rezidü analiz sertifikası aranır. Her tedarikçiden Analiz Sertifikası istenir. Bu Analizler, Analiz Sertifikası Dosyasında Tutulur.

## GIDA ŞARTNAMESLERİ

ÜRÜN ADI : KALAMAR, KARİDES İÇ ETİ	
SORUMLU	Tesellüm Sorumlusu
REF.STD.NO	Türk Gıda Kodeksi Su Ürünleri Yönetmeliği 14.11.2002
KAYIT	Girdi Kontrol Formu
KONTROL SIKLIĞI	Her Alımda 1 koli
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	İade edilir, Satın Alma Prosedürüne Göre Şartlı Kabul edilebilir. Her İki durumda Tedariçi Değerlendirme Formuna işlenir.
KONTROL KRİTERLERİ	ÖZELLİK
KOKU	Taze deniz yosunu kokusunda olmalıdır
GÖRÜNÜŞ	Kırıntı, yarım, çeyrek et olmamalı, bütün olmalı, parlak olmalıdır.
SICAKLIK	Teslim sıcaklığı en az -12 C olmalıdır.
AMBALAJ	Ambalaj hasar görmemiş, açılmamış olmalıdır.
ETİKET BİLGİSİ	Üretim Ve Son Kullanma Tarihi, Firma Adı Ve Saklama Koşulları Bilgilerini İçeren, Görünür Yerde ve Okunaklı Etikete Sahip Olmalıdır. Tarım Bakanlığı Üretim İzin Sertifikalarının bir kopyası istenmelidir Son kullanma tarihinin yarısını geçmiş olan ürünler kabul edilmez.
TAŞIMA KOŞULLARI	Frigofirig araçlarda, araçların iç yüzeyleri düz ve kolay temizlenebilir olmalı ve aynı anda başka ürün gurubu taşımamalıdır.
ANALİZ PERİYODU	Her tedarikçiden Analiz Sertifikası istenir. Bu Analizler, Analiz Sertifikası Dosyasında Tutulur.



## GIDA ŞARTNAMESLERİ

ÜRÜN ADI : BALIK KONSERVE	
SORUMLU	Tesellüm Sorumlusu
REF.STD.NO	Türk Gıda Kodeksi Su Ürünleri Yönetmeliği 14.11.2002
KAYIT	Girdi Kontrol Formu
KONTROL SIKLIĞI	Her Alımda 1 koli
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	İade edilir, Satın Alma Prosedürüne Göre Şartlı Kabul edilebilir. Her İki durumda Tedariçi Değerlendirme Formuna işlenir.
KONTROL KRİTERLERİ	ÖZELLİK
KOKU	Açıldığında kötü koku olmayacak
GÖRÜNÜŞ	Tat, kıvam ve renk değişikliği olmayacak. Suyunda anormal bulanıklık olmayacak.
SICAKLIK	Oda ısısında.
AMBALAJ	Bombaj, sızıntı, çöküntü ve paslanma olmamalıdır.
ETİKET BİLGİSİ	Üretim Ve Son Kullanma Tarihi , Firma Adı, bileşim bilgileri Ve Saklama Koşulları Bilgilerini İçeren, Görünür Yerde ve Okunaklı Etikete Sahip Olmalıdır. Tarım Bakanlığı Üretim İzin Sertifikalarının bir kopyası istenmelidir
TAŞIMA KOŞULLARI	Temiz ve üzeri kapalı araçlarla gelmelidir.
ANALİZ PERİYODU	Tedarikçilerden Hammaddelerine Yönelik Mikrobiyolojik Ve Kimyasal Analiz İstenir. Bu Analizler, Analiz Sertifikası Dosyasında Tutulur.

## GIDA ŞARTNAMESLERİ

ÜRÜN ADI : BEYAZ PEYNİR	
SORUMLU	Tesellüm Sorumlusu
REF.STD.NO	-
KAYIT	Girdi Kontrol Formu
KONTROL SIKLIĞI	Her Alımda 1 teneke
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	İade edilir, Satın Alma Prosedürüne Göre Şartlı Kabul edilebilir. Her İki durumda Tedariçi Değerlendirme Formuna işlenir.
KONTROL KRİTERLERİ	ÖZELLİK
KOKU	Açıldığında kötü koku olmayacak.
GÖRÜNÜŞ	Tat, kıvam ve renk değişikliği olmayacak. Kalıptaki delikler homojen olacak, küflenme olmayacak. Kötü renk koku ve lezzet olmayacak, sararma, suyunda sünme vs.
SICAKLIK	+4° C
AMBALAJ	Bombaj, sızıntı, çöküntü ve paslanma olmamalıdır.
ETİKET BİLGİSİ	Üretim Ve Son Kullanma Tarihi, Firma Adı, bileşim bilgileri Ve Saklama Koşulları Bilgilerini İçeren , Görünür Yerde ve Okunaklı Etikete Sahip Olmalıdır. Tarım Bakanlığı Üretim İzin Sertifikalarının bir kopyası istenmelidir. Son kullanma tarihinin yarısını geçmiş olan ürünler kabul edilmez.
TAŞIMA KOŞULLARI	Frigofirig araçlarda +4° C .
ANALİZ PERİYODU	Tedarikçilerden Hammaddelerine Yönelik Mikrobiyolojik Ve Kimyasal Analiz İstenir. Bu Analizler, Analiz Sertifikası Dosyasında Tutulur.

## GIDA ŞARTNAMESLERİ

ÜRÜN ADI : TEREYAĞI/MARGARİN	
SORUMLU	Tesellüm Sorumlusu
REF.STD.NO	-
KAYIT	Girdi Kontrol Formu
KONTROL SIKLIĞI	Her Alımda 1 koli
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	İade edilir , Satın Alma Prosedürüne Göre Şartlı Kabul edilebilir. Her İki durumda Tedariçi Değerlendirme Formuna işlenir.
KONTROL KRİTERLERİ	ÖZELLİK
KOKU	Kendine has kokuda olacak ve kötü koku içermeyecek.
GÖRÜNÜŞ	Tat ve renk değişikliği, unlu ve kumlu yapıda, erimiş, çatlak ve yarık olmamalıdır.
SICAKLIK	+4° C
AMBALAJ	
ETİKET BİLGİSİ	Üretim Ve Son Kullanma Tarihi, Firma Adı, içerik bilgileri, pastörizasyon ve tuz durumu ve Saklama Koşulları Bilgilerini İçeren , Görünür Yerde ve Okunaklı Etikete Sahip Olmalıdır. Tarım Bakanlığı Üretim İzin Sertifikalarının bir kopyası istenmelidir. Son kullanma tarihinin yarısını geçmiş olan ürünler kabul edilmez.
TAŞIMA KOŞULLARI	Frigofirig araçlarda +4° C
ANALİZ PERİYODU	Tedarikçilerden Hammaddelerine Yönelik Mikrobiyolojik Ve Kimyasal Analiz İstenir. Bu Analizler, Analiz Sertifikası Dosyasında Tutulur.

## GIDA ŞARTNAMESLERİ

ÜRÜN ADI : YOĞURT	
SORUMLU	Tesellüm Sorumlusu
REF.STD.NO	Türk Gıda Kodeksi Fermente Sütler 2001/21
KAYIT	Girdi Kontrol Formu
KONTROL SIKLIĞI	Her Alımda 1 koli
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	İade Edilir, Satın Alma Prosedürüne Göre Şartlı Kabul Edilebilir.Her İki Durum Da Tedariçi Değerlendirme Formuna İşlenir.
KONTROL KRİTERLERİ	ÖZELLİK
KOKU	Kendine has kokuda olacak ve kötü koku içermeyecek.
GÖRÜNÜŞ	Homojen yapıda olmalı, pütürlü olmamalı, çatlak ve gaz kabarcığı olmamalıdır.
SICAKLIK	+4° C
AMBALAJ	Ambalajında yırtılma, kir ve deformasyon olmamalıdır.
ETİKET BİLGİSİ	Üretim Ve Son Kullanma Tarihi , Firma Adı, içerik ve çeşit bilgileri Ve Saklama Koşulları Bilgilerini İçeren , Görünür Yerde ve Okunaklı Etikete Sahip Olmalıdır. Tarım Bakanlığı Üretim İzin Sertifikalarının bir kopyası istenmelidir Son kullanma tarihinin yarısını geçmiş olan ürünler kabul edilmez.
TAŞIMA KOŞULLARI	Frigofirig araçlarda +4° C
ANALİZ PERİYODU	Tedarikçilerden Hammaddelerine Yönelik Mikrobiyolojik Ve Kimyasal Analiz İstenir. Analizler Analiz Sertifikası Dosyasında Tutulur.

## GIDA ŞARTNAMESLERİ

ÜRÜN ADI : YUMURTA	
SORUMLU	Tesellüm Sorumlusu
REF.STD.NO	Türk Gıda Kodeksi Yumurta ve Yumurta Ürünleri 2000/11
KAYIT	Girdi Kontrol Formu
KONTROL SIKLIĞI	Her Alimda 1 Örnek
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	İade Edilir, Satın Alma Prosedürüne Göre Şartlı Kabul Edilebilir.Her İki Durumda Tedariçi Değerlendirme Formuna İşlenir.
KONTROL KRİTERLERİ	ÖZELLİK
KOKU	Kendine has kokuda olacak ve kötü koku içermeyecek.
GÖRÜNÜŞ	Kirli, çatlak ve kırık olmamalıdır.
SICAKLIK	+10° C
AMBALAJ	Ambalajında yırtılma ve deformasyon olmamalıdır.
ETİKET BİLGİSİ	Üretim Ve Son Kullanma Tarihi, Firma Adı Ve Saklama Koşulları Bilgilerini İçeren , Görünür Yerde ve Okunaklı Etikete Sahip Olmalıdır. Tarım Bakanlığı Üretim İzin Sertifikalarının bir kopyası istenmelidir.
TAŞIMA KOŞULLARI	Frigofirig araçlarda +10° C
ANALİZ PERİYODU	-

## GIDA ŞARTNAMESLERİ

ÜRÜN ADI : SÜT	
SORUMLU	Tesellüm Sorumlusu
REF.STD.NO	Türk Gıda Kodeksi Çiğ Süt ve Isıl İşlemi Görmüş İçme Sütleri Tebliği 2000/6
KAYIT	Girdi Kontrol Formu
KONTROL SIKLIĞI	Her Alımda 1 kutu
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	İade Edilir, Satın Alma Prosedürüne Göre Şartlı Kabul Edilebilir. Her İki Durum Da Tedariçi Değerlendirme Formuna İşlenir.
KONTROL KRİTERLERİ	ÖZELLİK
KOKU	Kendine has kokuda olacak ve kötü koku içermeyecek.
GÖRÜNÜŞ	Renk bozukluğu, pıhtılaşma. çökme olmamalı ve yabancı madde içermemelidir.
SICAKLIK	Pastörize süt +4° C, UHT süt oda sıcaklığında
AMBALAJ	Ambalajında yırtılma ve deformasyon olmamalıdır.
ETİKET BİLGİSİ	Üretim Ve Son Kullanma Tarihi, Firma Adı, içerik ve cins bilgileri Ve Saklama Koşulları Bilgilerini İçeren , Görünür Yerde ve Okunaklı Etikete Sahip Olmalıdır. Tarım Bakanlığı Üretim İzin Sertifikalarının bir kopyası istenmelidir. Son kullanma tarihinin yarısını geçmiş olan ürünler kabul edilmez.
TAŞIMA KOŞULLARI	Frigofirig araçlarda +4° C
ANALİZ PERİYODU	Her tedarikçiden Analiz Sertifikası istenir. Bu Analizler, Analiz Sertifikası Dosyasında Tutulur.

## GIDA ŞARTNAMESLERİ

ÜRÜN ADI: DONDURULMUŞ KÖFTE	
SORUMLU	Tesellüm Sorumlusu
REF.STD.NO	Türk Gıda Kodeksi Et Ürünleri Tebliği 2000/5
KAYIT	Girdi Kontrol Formu
KONTROL SIKLIĞI	Her Alimda 1 Örnek
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	İade Edilir, Satın Alma Prosedürüne Göre Şartlı Kabul Edilebilir. Her İki Durum da Tedariçi Değerlendirme Formuna İşlenir.
KONTROL KRİTERLERİ	ÖZELLİK
KOKU	Kendine has kokuda olacak ve kötü koku içermeyecek.
GÖRÜNÜŞ	Renk bozukluğu, parçalanma, yumuşama ve çözülme olmamalıdır.
SICAKLIK	En fazla -12° C
AMBALAJ	Ambalajında yırtılma ve deformasyon olmamalıdır.
ETİKET BİLGİSİ	Üretim Ve Son Kullanma Tarihi, Firma Adı, içerik bilgileri Ve Saklama Koşulları Bilgilerini İçeren, Görünür Yerde ve Okunaklı Etikete Sahip Olmalıdır. Son kullanma tarihinin yarısını geçmiş olan ürünler kabul edilmez.
TAŞIMA KOŞULLARI	Frigofirig araçlarda -12° C
ANALİZ PERİYODU	Her tedarikçiden Analiz Sertifikası istenir. Bu Analizler, Analiz Sertifikası Dosyasında Tutulur.

## GIDA ŞARTNAMESLERİ

ÜRÜN ADI: DONDURULMUŞ SEBZE	
SORUMLU	Tesellüm Sorumlusu
REF.STD.NO	-
KAYIT	Girdi Kontrol Formu
KONTROL SIKLIĞI	Her Alımda 1 Örnek
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	İade Edilir, Satın Alma Prosedürüne Göre Şartlı Kabul Edilebilir. Her İki Durum da Tedarikçi Değerlendirme Formuna İşlenir.
KONTROL KRİTERLERİ	ÖZELLİK
KOKU	Kendine has kokuda olacak ve kötü koku içermeyecek.
GÖRÜNÜŞ	Renk bozukluğu, parçalanma, yumuşama ve çözülme olmamalıdır.
SICAKLIK	-12° C
AMBALAJ	Ambalajında yırtılma ve deformasyon olmamalıdır.
ETİKET BİLGİSİ	Üretim Ve Son Kullanma Tarihi , Firma Adı, içerik ve bileşim bilgileri Ve Saklama Koşulları Bilgilerini İçeren , Görünür Yerde ve Okunaklı Etikete Sahip Olmalıdır. Tarım Bakanlığı Üretim İzin Sertifikalarının bir kopyası istenmelidir Son kullanma tarihinin yarısını geçmiş olan ürünler kabul edilmez.
TAŞIMA KOŞULLARI	Frigofirig araçlarda -12° C
ANALİZ PERİYODU	Tedarikçilerden Hammaddelerine Yönelik Mikrobiyolojik Ve Kimyasal Analiz İstenir. Bu Analizler, Analiz Sertifikası Dosyasında Tutulur.



## GIDA ŞARTNAMESLERİ

ÜRÜN ADI : MAKARNA	
SORUMLU	Tesellüm Sorumlusu
REF.STD.NO	Türk Gıda Kodeksi Makarna Tebliği 2002/20
KAYIT	Girdi Kontrol Formu
KONTROL SIKLIĞI	Her Alımda 1 Örnek
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	İade Edilir, Satın Alma Prosedürüne Göre Şartlı Kabul Edilebilir. Her İki Durum da Tedarikçi Değerlendirme Formuna İşlenir.
KONTROL KRİTERLERİ	ÖZELLİK
KOKU	Kendine has kokuda olacak ve kötü koku içermeyecek.
GÖRÜNÜŞ	Renk bozukluğu, parçalanma, yumuşama ve yabancı madde olmamalı.
SICAKLIK	Oda ısısı
AMBALAJ	Ambalajında yırtılma ve deformasyon olmamalıdır.
ETİKET BİLGİSİ	Üretim Ve Son Kullanma Tarihi, Firma Adı, içerik ve çeşit bilgileri Ve Saklama Koşulları Bilgilerini İçeren, Görünür Yerde ve Okunaklı Etikete Sahip Olmalıdır. Tarım Bakanlığı Üretim İzin Sertifikalarının bir kopyası istenmelidir Son kullanma tarihinin yarısını geçmiş olan ürünler kabul edilmez.
TAŞIMA KOŞULLARI	Temiz ve üzeri kapalı araçlarla gelmelidir.
ANALİZ PERİYODU	Her tedarikçiden Analiz Sertifikası istenir. Bu Analizler Analiz Sertifikası Dosyasında Tutulur.

## GIDA ŞARTNAMESLERİ

ÜRÜN ADI : PİRİNÇ	
SORUMLU	Tesellüm Sorumlusu
REF.STD.NO	Türk Gıda Kodeksi Pirinç Tebliği 2001/10
KAYIT	Girdi Kontrol Formu
KONTROL SIKLIĞI	Her Alımda 1 Örnek
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	İade Edilir, Satın Alma Prosedürüne Göre Şartlı Kabul Edilebilir. Her İki Durum da Tedarikçi Değerlendirme Formuna İşlenir.
KONTROL KRİTERLERİ	ÖZELLİK
KOKU	Kendine has kokuda olacak ve kötü koku içermeyecek.
GÖRÜNÜŞ	Renk bozukluğu, kırılma ve yabancı madde olmamalı.
SICAKLIK	Oda ısısı
AMBALAJ	Ambalajında yırtılma ve deformasyon olmamalıdır.
ETİKET BİLGİSİ	Üretim Ve Son Kullanma Tarihi, Firma Adı, çeşit bilgileri Ve Saklama Koşulları Bilgilerini İçeren, Görünür Yerde ve Okunaklı Etikete Sahip Olmalıdır. Tarım Bakanlığı Üretim İzin Sertifikalarının bir kopyası istenmelidir Son kullanma tarihinin yarısını geçmiş olan ürünler kabul edilmez.
TAŞIMA KOŞULLARI	Temiz ve üzeri kapalı araçlarla gelmelidir.
ANALİZ PERİYODU	-

## GIDA ŞARTNAMESLERİ

ÜRÜN ADI : TAZE SEBZE	
SORUMLU	Tesellüm Sorumlusu
REF.STD.NO	-
KAYIT	Girdi Kontrol Formu
KONTROL SIKLIĞI	Her Alımda 10 Kasa 1 Kasa
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	İade Edilir, Satın Alma Prosedürüne Göre Şartlı Kabul Edilebilir. Her İki Durum Da Tedarikçi Değerlendirme Formuna İşlenir.
KONTROL KRİTERLERİ	ÖZELLİK
KOKU	Kendine has kokuda olacak ve kötü koku içermeyecek.
GÖRÜNÜŞ	Renk bozukluğu, ezilme, çürüme, üzerinde yabancı maddeler ve parçalanma olmayacak. Renkler parlak ve canlı olmalı, taze görüntüde buruşuksuz ve diri olmalıdır.
SICAKLIK	Oda ısısı
AMBALAJ	Kasalar temiz olmalı ve hasarlı olmamalıdır.
ETİKET BİLGİSİ	-
TAŞIMA KOŞULLARI	Temiz ve üzeri kapalı araçlarla gelmelidir.
ANALİZ PERİYODU	-

## GIDA ŞARTNAMESLERİ

ÜRÜN ADI : TAZE MEYVE	
SORUMLU	Tesellüm Sorumlusu
REF.STD.NO	-
KAYIT	Girdi Kontrol Formu
KONTROL SIKLIĞI	Her Alımda 10 Kasa 1 Kasa
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	İade Edilir, Satın Alma Prosedürüne Göre Şartlı Kabul Edilebilir. Her İki Durumda Tedarikçi Değerlendirme Formuna İşlenir.
KONTROL KRİTERLERİ	ÖZELLİK
KOKU	Kendine has kokuda olacak ve kötü koku içermeyecek.
GÖRÜNÜŞ	Renk bozukluğu, ezilme, çürüme, üzerinde yabancı maddeler ve parçalanma olmayacak. Renkler parlak ve canlı olmalı, taze görüntüde buruşuksuz ve diri olmalıdır.
SICAKLIK	Oda ısısı
AMBALAJ	Kasalar temiz olmalı ve hasarlı olmamalıdır.
ETİKET BİLGİSİ	-
TAŞIMA KOŞULLARI	Temiz ve üzeri kapalı araçlarla gelmelidir.
ANALİZ PERİYODU	-

## GIDA ŞARTNAMESLERİ

ÜRÜN ADI : KONSERVE SEBZE/MEYVE	
SORUMLU	Tesellüm Sorumlusu
REF.STD.NO	-
KAYIT	Girdi Kontrol Formu
KONTROL SIKLIĞI	Her Alımda 1 Koli Örnek
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	İade Edilir, Satın Alma Prosedürüne Göre Şartlı Kabul Edilebilir. Her İki Durumda Tedarikçi Değerlendirme Formuna İşlenir.
KONTROL KRİTERLERİ	ÖZELLİK
KOKU	Kendine has kokuda olacak ve kötü koku içermeyecek.
GÖRÜNÜŞ	Renk bozukluğu, parçalanma, ezilme ve suyunda yapışma bulanıklaşma olmamalıdır.
SICAKLIK	Oda ısısı
AMBALAJ	Ambalajında yırtılma ve deformasyon olmamalıdır. Bombaj, sızıntı, çöküntü ve paslanma olmamalıdır.
ETİKET BİLGİSİ	Üretim Ve Son Kullanma Tarihi, Firma Adı, çeşit bilgileri Ve Saklama Koşulları Bilgilerini İçeren, Görünür Yerde ve Okunaklı Etikete Sahip Olmalıdır. Tarım Bakanlığı Üretim İzin Sertifikalarının bir kopyası istenmelidir Son kullanma tarihinin yarısını geçmiş olan ürünler kabul edilmez.
TAŞIMA KOŞULLARI	Temiz ve üzeri kapalı araçlarla gelmelidir.
ANALİZ PERİYODU	Her tedarikçiden Analiz Sertifikası istenir. Bu Analizler Analiz Sertifikası Dosyasında Tutulur.

## GIDA ŞARTNAMESLERİ

ÜRÜN ADI : KATKI MADDELERİ	
SORUMLU	Tesellüm Sorumlusu
REF.STD.NO	Türk Gıda Kodeksi Katkı Maddeleri 2003/44
KAYIT	Girdi Kontrol Formu
KONTROL SIKLIĞI	Her Alımda 1 birim ambalaj örnek
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	İade Edilir, Satın Alma Prosedürüne Göre Şartlı Kabul Edilebilir. Her İki Durum da Tedarikçi Değerlendirme Formuna İşlenir.
KONTROL KRİTERLERİ	ÖZELLİK
KOKU	Kendine has kokuda olacak ve kötü koku içermeyecek.
GÖRÜNÜŞ	Renk bozukluğu, yabancı madde, topaklaşma gibi ürünün tabiatına aykırı görüntü olmamalıdır.
SICAKLIK	Oda ısısı
AMBALAJ	Ambalajında yırtılma ve deformasyon olmamalı, dış etkenlerden etkilenmeyecek ve çeşidine göre plastik torba, cam kavanoz, laminat ambalaj içerisinde olmalıdır. Son kullanma tarihinin yarısını geçmiş olan ürünler kabul edilmez.
ETİKET BİLGİSİ	Üretim Ve Son Kullanma Tarihi, Firma Adı, çeşit bilgileri Ve Saklama Koşulları Bilgilerini İçeren, Görünür Yerde ve Okunaklı Etikete Sahip Olmalıdır. Tarım Bakanlığı Üretim İzin Sertifikalarının bir kopyası istenmelidir
TAŞIMA KOŞULLARI	Temiz ve üzeri kapalı araçlarla gelmelidir.
ANALİZ PERİYODU	Her tedarikçiden Analiz Sertifikası istenir.. Bu Analiz İstenir. Bu Analizler, Analiz Sertifikası Dosyasında Tutulur.

## GIDA ŞARTNAMESLERİ

ÜRÜN ADI : SIVI YAĞ	
SORUMLU	Tesellüm Sorumlusu
REF.STD.NO	Türk Gıda Kodeksi Yemeklik Zeytinyağı Tebliği 98/7
KAYIT	Girdi Kontrol Formu
KONTROL SIKLIĞI	Her Alımda 1 Teneke Örnek
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	İade Edilir , Satın Alma Prosedürüne Göre Şartlı Kabul Edilebilir. Her İki Durumda Tedarikçi Değerlendirme Formuna İşlenir.
KONTROL KRİTERLERİ	ÖZELLİK
KOKU	Kendine has kokuda olacak ve kötü koku, yanık-okside koku içermeyecek.
GÖRÜNÜŞ	Renk bozukluğu, yabancı madde, akışkanlığında bozukluk, bulanıklık olmamalıdır. Homojen olmalıdır.
SICAKLIK	Oda ısısı
AMBALAJ	Paslanma, ezilme ve delinme olmamalıdır.
ETİKET BİLGİSİ	Üretim Ve Son Kullanma Tarihi, Firma Adı, çeşit bilgileri Ve Saklama Koşulları Bilgilerini İçeren, Görünür Yerde ve Okunaklı Etikete Sahip Olmalıdır. Tarım Bakanlığı Üretim İzin Sertifikalarının bir kopyası istenmelidir Son kullanma tarihinin yarısını geçmiş olan ürünler kabul edilmez.
TAŞIMA KOŞULLARI	Temiz ve üzeri kapalı araçlarla gelmelidir.
ANALİZ PERİYODU	Her tedarikçiden Mikrobiyolojik, Ayda 1 kez Kimyasal Analiz Sertifikası istenir. Bu Analizler, Analiz Sertifikası Dosyasında Tutulur.

## GIDA ŞARTNAMESLERİ

ÜRÜN ADI : YEMEKLİK TUZ	
SORUMLU	Tesellüm Sorumlusu
REF.STD.NO	Türk Gıda Kodeksi Yemeklik Tuzu Tebliği 98/11
KAYIT	Girdi Kontrol Formu
KONTROL SIKLIĞI	Her Alımda 1 Koli Örnek
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	İade Edilir, Satın Alma Prosedürüne Göre Şartlı Kabul Edilebilir. Her İki Durum da Tedarikçi Değerlendirme Formuna İşlenir.
KONTROL KRİTERLERİ	ÖZELLİK
KOKU	Kendine has kokuda olacak ve kötü koku içermeyecek.
GÖRÜNÜŞ	Renk bozukluğu, yabancı madde, topaklaşma olmamalıdır. Homojen olmalıdır.
SICAKLIK	Oda ısısı
AMBALAJ	Yırtılma, ezilme ve delinme olmamalıdır.
ETİKET BİLGİSİ	Üretim Ve Son Kullanma Tarihi, Firma Adı, çeşit bilgileri Ve Saklama Koşulları Bilgilerini İçeren, Görünür Yerde ve Okunaklı Etikete Sahip Olmalıdır. Tarım Bakanlığı Üretim İzin Sertifikalarının bir kopyası istenmelidir Son kullanma tarihinin yarısını geçmiş olan ürünler kabul edilmez.
TAŞIMA KOŞULLARI	Temiz ve üzeri kapalı araçlarla gelmelidir.
ANALİZ PERİYODU	-



## GIDA ŞARTNAMESLERİ

ÜRÜN ADI : ÇAY	
SORUMLU	Tesellüm Sorumlusu
REF.STD.NO	Türk Gıda Kodeksi Siyah Çay Tebliği 96/10
KAYIT	Girdi Kontrol Formu
KONTROL SIKLIĞI	Her Alımda 1 Koli Örnek
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	İade Edilir, Satın Alma Prosedürüne Göre Şartlı Kabul Edilebilir. Her İki Durum da Tedarikçi Değerlendirme Formuna İşlenir.
KONTROL KRİTERLERİ	ÖZELLİK
KOKU	Kendine has kokuda olacak ve kötü koku; özellikle küflü koku içermeyecek.
GÖRÜNÜŞ	Renk bozukluğu, yabancı madde, topaklaşma olmamalıdır. Homojen olmalıdır.
SICAKLIK	Oda ısısı
AMBALAJ	Yırtılma, ezilme ve delinme olmamalıdır.
ETİKET BİLGİSİ	Üretim Ve Son Kullanma Tarihi, Firma Adı, çeşit bilgileri Ve Saklama Koşulları Bilgilerini İçeren, Görünür Yerde ve Okunaklı Etikete Sahip Olmalıdır. Tarım Bakanlığı Üretim İzin Sertifikalarının bir kopyası istenmelidir Son kullanma tarihinin yarısını geçmiş olan ürünler kabul edilmez.
TAŞIMA KOŞULLARI	Temiz ve üzeri kapalı araçlarla gelmelidir.
ANALİZ PERİYODU	-

## GIDA ŞARTNAMESLERİ

ÜRÜN ADI : ALKOLLÜ İÇECEKLER	
SORUMLU	Tesellüm Sorumlusu
REF.STD.NO	Türk Gıda Kodeksi Distile Alkollü İçecekler Tebliği 95/01
KAYIT	Girdi Kontrol Formu
KONTROL SIKLIĞI	Her Alımda 1 Koli Örnek
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	İade Edilir, Satın Alma Prosedürüne Göre Şartlı Kabul Edilebilir. Her İki Durum da Tedarikçi Değerlendirme Formuna İşlenir.
KONTROL KRİTERLERİ	ÖZELLİK
KOKU	Kendine has kokuda olacak ve kötü koku içermeyecek.
GÖRÜNÜŞ	Renk bozukluğu olmamalıdır, berrak, tortusuz, homojen olmalıdır.
SICAKLIK	Oda ısısı
AMBALAJ	Yırtılma, ezilme ve delinme olmamalıdır.
ETİKET BİLGİSİ	Üretim Ve Son Kullanma Tarihi, Firma Adı, çeşit bilgileri Ve Saklama Koşulları Bilgilerini İçeren, Görünür Yerde ve Okunaklı Etikete Sahip Olmalıdır. Tarım Bakanlığı Üretim İzin Sertifikalarının bir kopyası istenmelidir Son kullanma tarihinin yarısını geçmiş olan ürünler kabul edilmez.
TAŞIMA KOŞULLARI	Temiz ve üzeri kapalı araçlarla gelmelidir.
ANALİZ PERİYODU	Her tedarikçiden Analiz Sertifikası istenir. Bu Analizler Analiz Sertifikası Dosyasında Tutulur.

## GIDA ŞARTNAMESLERİ

ÜRÜN ADI: ALKOLSÜZ İÇECEKLER	
SORUMLU	Tesellüm Sorumlusu
REF.STD.NO	Türk Gıda Kodeksi Meyve Suyu Ve Benzeri İçecekler Tebliği 98/9
KAYIT	Girdi Kontrol Formu
KONTROL SIKLIĞI	Her Alımda 1 Koli Örnek
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	İade Edilir, Satın Alma Prosedürüne Göre Şartlı Kabul Edilebilir. Her İki Durum da Tedarikçi Değerlendirme Formuna İşlenir.
KONTROL KRİTERLERİ	ÖZELLİK
KOKU	Kendine has kokuda olacak ve kötü koku içermeyecek.
GÖRÜNÜŞ	Renk bozukluğu olmamalıdır, berrak, tortusuz, homojen olmalıdır.
SICAKLIK	Oda ısısı
AMBALAJ	Yırtılma, ezilme ve delinme olmamalıdır.
ETİKET BİLGİSİ	Üretim Ve Son Kullanma Tarihi, Firma Adı, çeşit bilgileri Ve Saklama Koşulları Bilgilerini İçeren, Görünür Yerde ve Okunaklı Etikete Sahip Olmalıdır. Tarım Bakanlığı Üretim İzin Sertifikalarının bir kopyası istenmelidir Son kullanma tarihinin yarısını geçmiş olan ürünler kabul edilmez.
TAŞIMA KOŞULLARI	Temiz ve üzeri kapalı araçlarla gelmelidir.
ANALİZ PERİYODU	Her tedarikçiden Analiz Sertifikası istenir. Bu Analizler, Analiz Sertifikası Dosyasında Tutulur.

## GIDA ŞARTNAMESLERİ

<b>ÜRÜN ADI : DUBLE KONSANTRE SALÇA (Bx: 28-32)</b>	
<b>SORUMLU</b>	Tesellüm Sorumlusu
<b>REF.STD.NO</b>	-
<b>KAYIT</b>	Girdi Kontrol Formu
<b>KONTROL SIKLIĞI</b>	Her Alımda 1 kutu Örnek
<b>UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA</b>	İade Edilir, Satın Alma Prosedürüne Göre Şartlı Kabul Edilebilir. Her İki Durumda Tedarikçi Değerlendirme Formuna İşlenir.
<b>KONTROL KRİTERLERİ</b>	<b>ÖZELLİK</b>
<b>KOKU</b>	Kendine has kokuda olacak ve kötü koku içermeyecek.
<b>GÖRÜNÜŞ</b>	Renk bozukluğu, küflenme ve sulanma olmamalıdır.
<b>SICAKLIK</b>	Oda ısısı
<b>AMBALAJ</b>	Paslanma, ezilme ve delinme olmamalıdır.
<b>ETİKET BİLGİSİ</b>	Üretim Ve Son Kullanma Tarihi, Firma Adı, çeşit bilgileri, Brix içeriği Ve Saklama Koşulları Bilgilerini İçeren, Görünür Yerde ve Okunaklı Etikete Sahip Olmalıdır. Tarım Bakanlığı Üretim İzin Sertifikalarının bir kopyası istenmelidir Son kullanma tarihinin yarısını geçmiş olan ürünler kabul edilmez.
<b>TAŞIMA KOŞULLARI</b>	Temiz ve üzeri kapalı araçlarla gelmelidir.
<b>ANALİZ PERİYODU</b>	Her tedarikçiden özellikle küf içeriği ile ilgili Analiz Sertifikası istenir. Bu Analizler Analiz Sertifikası Dosyasında Tutulur.

## GIDA ŞARTNAMESLERİ

ÜRÜN ADI: MAYONEZ	
SORUMLU	Tesellüm Sorumlusu
REF.STD.NO	Türk Gıda Kodeksi Yumurta ve Yumurta Ürünleri Tebliği 2000/11
KAYIT	Girdi Kontrol Formu
KONTROL SIKLIĞI	Her Alımda 1 kavanoz/kutu Örnek
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	İade Edilir, Satın Alma Prosedürüne Göre Şartlı Kabul Edilebilir. Her İki Durumda Tedarikçi Değerlendirme Formuna İşlenir.
KONTROL KRİTERLERİ	ÖZELLİK
KOKU	Kendine has kokuda olacak ve kötü koku içermeyecek.
GÖRÜNÜŞ	Renk bozukluğu, küflenme çatlama, opaklanma veya pıhtılaşma ve sulanma olmamalıdır. Kıvamını kaybetmemiş olmalıdır.
SICAKLIK	+4C
AMBALAJ	Delinmiş, ezilmiş, çatlamış olmamalıdır. Bütünlüğünü korumalıdır.
ETİKET BİLGİSİ	Üretim Ve Son Kullanma Tarihi, Firma Adı, çeşit bilgileri Ve Saklama Koşulları Bilgilerini İçeren, Görünür Yerde ve Okunaklı Etikete Sahip Olmalıdır. Tarım Bakanlığı Üretim İzin Sertifikalarının bir kopyası istenmelidir Son kullanma tarihinin yarısını geçmiş olan ürünler kabul edilmez.
TAŞIMA KOŞULLARI	Temiz frigofrig araçlarla ve üzeri kapalı araçlarla gelmelidir.
ANALİZ PERİYODU	Her tedarikçiden özellikle mikrobiyolojik özellikleri gösteren Analiz Sertifikası istenir. Bu Analizler Analiz Sertifikası Dosyasında Tutulur.

## GIDA ŞARTNAMESLERİ

ÜRÜN ADI: KETÇAP	
SORUMLU	Tesellüm Sorumlusu
REF.STD.NO	-
KAYIT	Girdi Kontrol Formu
KONTROL SIKLIĞI	Her Alımda 1 Koli Örnek
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir. Satın Alma Prosedürüne Göre Şartlı Kabul edilir. Son kullanma tarihi geçmemiş, numuneden farklı çıkan ürünlerde bozulma olursa firmaya geri iade edilir. Her İki durumda Tedarikçi Değerlendirme Formuna işlenir.
KONTROL KRİTERLERİ	ÖZELLİK
KOKU	Kendine has kokuda olacak ve kötü koku içermeyecek.
GÖRÜNÜŞ	Renk bozukluğu, küflenme çatlama, opaklanma veya pıhtılaşma ve sulanma olmamalıdır. Kıvamını kaybetmemiş olmalıdır.
SICAKLIK	+4C
AMBALAJ	Delinmiş, ezilmiş, çatlamış olmamalıdır. Bütünlüğünü korumalıdır.
ETİKET BİLGİSİ	Üretim Ve Son Kullanma Tarihi, Firma Adı, çeşit bilgileri Ve Saklama Koşulları Bilgilerini İçeren, Görünür Yerde ve Okunaklı Etikete Sahip Olmalıdır. Tarım Bakanlığı Üretim İzin Sertifikalarının bir kopyası istenmelidir Son kullanma tarihinin yarısını geçmiş olan ürünler kabul edilmez.
TAŞIMA KOŞULLARI	Frigofrig araçlarla +4 ° C
ANALİZ PERİYODU	Her tedarikçiden özellikle mikrobiyolojik özellikleri gösteren Analiz Sertifikası istenir. Bu Analizler Analiz Sertifikası Dosyasında Tutulur.

ÜRÜN ADI: HARDAL

## GIDA ŞARTNAMESLERİ

<b>SORUMLU</b>	Tesellüm Sorumlusu
<b>REF.STD.NO</b>	-
<b>KAYIT</b>	Girdi Kontrol Formu
<b>KONTROL SIKLIĞI</b>	Her Alımda 1 Koli Örnek
<b>UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA</b>	İade Edilir, Satın Alma Prosedürüne Göre Şartlı Kabul Edilebilir. Her İki Durumda Tedarikçi Değerlendirme Formuna İşlenir.
<b>KONTROL KRİTERLERİ</b>	<b>ÖZELLİK</b>
<b>KOKU</b>	Kendine has kokuda olacak ve kötü koku içermeyecek.
<b>GÖRÜNÜŞ</b>	Renk bozukluğu, küflenme çatlama, topaklanma veya pıhtılaşma ve sulanma olmamalıdır. Kıvamını kaybetmemiş olmalıdır.
<b>SICAKLIK</b>	+4C
<b>AMBALAJ</b>	Delinmiş, ezilmiş, çatlamış olmamalıdır. Bütünlüğünü korumalıdır.
<b>ETİKET BİLGİSİ</b>	Üretim Ve Son Kullanma Tarihi , Firma Adı, çeşit bilgileri Ve Saklama Koşulları Bilgilerini İçeren, Görünür Yerde ve Okunaklı Etikete Sahip Olmalıdır. Tarım Bakanlığı Üretim İzin Sertifikalarının bir kopyası istenmelidir Son kullanma tarihinin yarısını geçmiş olan ürünler kabul edilmez.
<b>TAŞIMA KOŞULLARI</b>	Frigofrig araçlarla
<b>ANALİZ PERİYODU</b>	Her tedarikçiden Analiz Sertifikası istenir. Bu Analizler Analiz Sertifikası Dosyasında Tutulur.

**ÜRÜN ADI: EKMEK**

## GIDA ŞARTNAMESLERİ

<b>SORUMLU</b>	Tesellüm Sorumlusu
<b>REF.STD.NO</b>	Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Ürünleri Tebliği 2001/23
<b>KAYIT</b>	Girdi Kontrol Formu
<b>KONTROL SIKLIĞI</b>	Her Alımda 1 Kasa Örnek
<b>UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA</b>	İade Edilir, Satın Alma Prosedürüne Göre Şartlı Kabul Edilebilir. Her İki Durumda Tedarikçi Değerlendirme Formuna İşlenir.
<b>KONTROL KRİTERLERİ</b>	<b>ÖZELLİK</b>
<b>KOKU</b>	Kendine has kokuda olacak ve kötü koku içermeyecek.
<b>GÖRÜNÜŞ</b>	İyi pişmiş ve kabarmış, kendine has görünüşte, kabuk renk dağılımı olabildiğince homojen, basık ve yanık olmamalıdır. İçinde topaklaşma ve yabancı madde olmamalı, dilimlendiğinde delikleri homojen dağılmış olmalıdır.
<b>SICAKLIK</b>	Oda ısısı
<b>AMBALAJ</b>	Temiz kasalar içinde ve üzeri temiz bir bez ile örtülü.
<b>ETİKET BİLGİSİ</b>	Üretim Ve Son Kullanma Tarihi, Firma Adı, çeşit bilgileri Ve Saklama Koşulları Bilgilerini İçeren, Görünür Yerde ve Okunaklı Etikete Sahip Olmalıdır. Tarım Bakanlığı Üretim İzin Sertifikalarının bir kopyası istenmelidir.
<b>TAŞIMA KOŞULLARI</b>	Temiz ve üzeri kapalı araçlarla gelmelidir.
<b>ANALİZ PERİYODU</b>	-



## GIDA ŞARTNAMESLERİ

ÜRÜN ADI: İRMİK	
SORUMLU	Tesellüm Sorumlusu
REF.STD.NO	Türk Gıda Kodeksi İrmik Tebliği 2002/21
KAYIT	Girdi Kontrol Formu
KONTROL SIKLIĞI	Her Alımda 1 Çuval Örnek
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	İade Edilir, Satın Alma Prosedürüne Göre Şartlı Kabul Edilebilir. Her İki Durumda Tedarikçi Değerlendirme Formuna İşlenir.
KONTROL KRİTERLERİ	ÖZELLİK
KOKU	Kendine has kokuda olacak ve kötü koku içermeyecek.
GÖRÜNÜŞ	Canlı veya cansız böcek parçaları içermemeli, homojenitesi iyi olmalı, küflenme olmamalıdır.
SICAKLIK	Oda ısısında
AMBALAJ	Sağlam ve temiz olmalı, yırtık ve nem almış olmamalıdır.
ETİKET BİLGİSİ	Üretim Ve Son Kullanma Tarihi, Firma Adı, çeşit bilgileri Ve Saklama Koşulları Bilgilerini İçeren, Görünür Yerde ve Okunaklı Etikete Sahip Olmalıdır. Tarım Bakanlığı Üretim İzin Sertifikalarının bir kopyası istenmelidir Son kullanma tarihinin yarısını geçmiş olan ürünler kabul edilmez.
TAŞIMA KOŞULLARI	Temiz ve üzeri kapalı araçlarla gelmelidir
ANALİZ PERİYODU	-

## GIDA ŞARTNAMESLERİ

ÜRÜN ADI: TAVUK JAMBON	
SORUMLU	Tesellüm Sorumlusu
REF.STD.NO	Türk Gıda Kodeksi, Et Ürünleri Tebliğ, 2000/4
KAYIT	Girdi Kontrol Formu
KONTROL SIKLIĞI	Her Alımda 1 Koli
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	İade edilir, Satın Alma Prosedürüne Göre Şartlı Kabul edilebilir. Her İki durumda Tedarikçi Değerlendirme Formuna işlenir.
KONTROL KRİTERLERİ	ÖZELLİK
KOKU	Kendine Özgü Olmalı, Kötü Kokulu Olmamalıdır.
GÖRÜNÜŞ	Lekesiz, Kırmızıya Yakın Yada Kırmızı Pembe Renkte Olmalı, Yapışkanlaşma Olmamalı. Yabancı cisim olmamalıdır.Renk değişimi olmamalıdır.
SICAKLIK	+8° C'yi Geçmeyecek: 0cfu/g S.aureus : <100 cfu/g E.coli : 0cfu/gTotal c. m.o<10000cfu/g
AMBALAJ	Sağlam ve Vakumu bozulmamış olmalı
ETİKET BİLGİSİ	Üretim Ve Son Kullanma Tarihi, Firma Adı, içerik bilgileri ve Saklama Koşulları Bilgilerini İçeren , Görünür Yerde Ve Okunaklı Etikete Sahip Olmalıdır. Tarım Bakanlığı Üretim İzin Sertifikalarının bir kopyası istenmelidir Son kullanma tarihinin yarısını geçmiş olan ürünler kabul edilmez.
TAŞIMA KOŞULLARI	Frigofrik Araçlarda Getirilmelidir.
ANALİZ PERİYODU	Tedarikçilerden Hammaddelerine Yönelik Mikrobiyolojik Ve Kimyasal Analiz İstenir.Bu Analizler Analiz Sertifikası Dosyasında Tutulur.

## GIDA ŞARTNAMESLERİ

ÜRÜN ADI: MERCİMEK	
SORUMLU	Tesellüm Sorumlusu
REF.STD.NO	Türk Gıda Kodeksi Mercimek Tebliği 2003/25
KAYIT	Girdi Kontrol Formu
KONTROL SIKLIĞI	Her Alımda 1 Çuvalı Örnek
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	İade Edilir, Satın Alma Prosedürüne Göre Şartlı Kabul Edilebilir. Her İki Durumda Tedarikçi Değerlendirme Formuna İşlenir.
KONTROL KRİTERLERİ	ÖZELLİK
KOKU	Kendine has kokuda olacak ve kötü koku içermeyecek.
GÖRÜNÜŞ	Canlı veya cansız böcek parçaları içermemeli, homojenitesi iyi olmalı, küflenme olmamalıdır.
SICAKLIK	Oda ısısında
AMBALAJ	Sağlam ve temiz olmalı, yırtık ve nem almış olmamalıdır.
ETİKET BİLGİSİ	Üretim Ve Son Kullanma Tarihi, Firma Adı, çeşit bilgileri Ve Saklama Koşulları Bilgilerini İçeren, Görünür Yerde ve Okunaklı Etikete Sahip Olmalıdır. Tarım Bakanlığı Üretim İzin Sertifikalarının bir kopyası istenmelidir Son kullanma tarihinin yarısını geçmiş olan ürünler kabul edilmez.
TAŞIMA KOŞULLARI	Temiz ve üzeri kapalı araçlarla gelmelidir
ANALİZ PERİYODU	-

## GIDA ŞARTNAMESLERİ

ÜRÜN ADI: MAYA	
SORUMLU	Tesellüm Sorumlusu
REF.STD.NO	-
KAYIT	Gıda Giriş Depo Kontrol Formu
KONTROL SIKLIĞI	Her Alımda 1 Koli
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	İade edilir, Satın Alma Prosedürüne Göre Şartlı Kabul edilebilir. Her İki durumda Tedariçi Değerlendirme Formuna işlenir.
KONTROL KRİTERLERİ	ÖZELLİK
KOKU	Kendine Özgü Olmalı, Kötü Kokulu Olmamalıdır.
GÖRÜNÜŞ	Homojen olmalı, içinde hava kabarcıkları, renk değişikliği ve yabancı maddeler olmamalı
SICAKLIK	+4°C
AMBALAJ	Sağlam, ezilmiş yırtık veya parçalanmış olmamalı.
ETİKET BİLGİSİ	Üretim Ve Son Kullanma Tarihi, Firma Adı, içerik bilgileri ve Saklama Koşulları Bilgilerini İçeren, Görünür Yerde Ve Okunaklı Etikete Sahip Olmalıdır. Tarım Bakanlığı Üretim İzin Sertifikalarının bir kopyası istenmelidir. Son kullanma tarihinin yarısını geçmiş olan ürünler kabul edilmez.
TAŞIMA KOŞULLARI	Frigofrik Araçlarda Getirilmelidir.
ANALİZ PERİYODU	Tedarikçilerden Hammaddelerine Yönelik Mikrobiyolojik Ve Kimyasal Analiz İstenir. Bu Analizler Analiz Sertifikası Dosyasında Tutulur.

## GIDA ŞARTNAMESLERİ

ÜRÜN ADI: TAHİN	
SORUMLU	Tesellüm Sorumlusu
REF.STD.NO	-
KAYIT	Girdi Kontrol Formu
KONTROL SIKLIĞI	Her Alımda 1 Koli
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	İade edilir, Satın Alma Prosedürüne Göre Şartlı Kabul edilebilir. Her İki durumda Tedariçi Değerlendirme Formuna işlenir.
KONTROL KRİTERLERİ	ÖZELLİK
KOKU	Kendine özgü olmalı, kötü kokulu olmamalıdır.
GÖRÜNÜŞ	Homojen olmalı, içinde hava kabarcıkları, renk değişikliği ve yabancı maddeler olmamalı.
SICAKLIK	Oda ısısında
AMBALAJ	Sağlam, ezilmiş yırtık veya parçalanmış olmamalı.
ETİKET BİLGİSİ	Üretim Ve Son Kullanma Tarihi, Firma Adı, içerik bilgileri ve Saklama Koşulları Bilgilerini İçeren, Görünür Yerde Ve Okunaklı Etikete Sahip Olmalıdır. Tarım Bakanlığı Üretim İzin Sertifikalarının bir kopyası istenmelidir Son kullanma tarihinin yarısını geçmiş olan ürünler kabul edilmez.
TAŞIMA KOŞULLARI	Temiz ve üzeri kapalı araçlarla gelmelidir
ANALİZ PERİYODU	Tedarikçilerden Hammaddelerine Yönelik Mikrobiyolojik Ve Kimyasal Analiz istenir. Bu Analizler Analiz Sertifikası Dosyasında Tutulur.