

T.C.

ANKARA BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ
ANKARA HALK EKMEK VE UN FABRİKASI A.Ş.
PRES MAYA TEKNİK ŞARTNAMESİ

İlgili Referans Dokümanlar:

- Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği
- Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği
- Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliği
- Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği
- Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketici Bilgilendirme Yönetmeliği
- Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemelere Dair Yönetmelik
- Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Plastik Madde ve Malzemeler Yönetmeliği
- Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği
- Türk Gıda Kodeksi Aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan bileşenler Yönetmeliği
- Gıda Hijyeni Yönetmeliği,
- TS 3522 Ekmek Mayası Standardı

ANKARA HALK EKMEK VE UN FABRİKASI A.Ş.
PRES MAYA TEKNİK ŞARTNAMESİ

Yüklenici firma teslim edeceği pres mayanın teknik şartname ve zorunlu yasal süresi içerisinde Tarım ve Orman Bakanlığı'nın Resmi Gazetede son yayımlanan Türk Gıda Kodeksindeki Pres maya için gerekli vasıflara ve bundan sonra yayınlanacak ilgili mevzuat ve tebliğlere uygun olmasını sağlayacaktır. Pres Maya için gerekli koşullar aşağıda belirtildiği gibidir.

Adı	Hammadde	Biri	Talep	Termin
	mi		Miktarı	Süresi
Maya (Kg)		Kg	1.000.000	250 Gün

1. Teknik Özellikler:

1.1 Fiziksel Özellikler

Özellik	Değer
Renk ve görünüş	Krem renginde, kendine has yapı ve görünümde, düzgün yüzeyli olmalıdır. Preslenmiş blok halinde parmakla ezilebilir kıvamda olmalıdır. Dış yüzey ile iç yapı arasında belirli renk farkı olmamalıdır.
Tat ve koku	Kendine has tat ve kokuda olmalı, yabancı tat ve koku olmamalıdır.
Yabancı madde	Bulunmamalıdır.

1.2 Mikrobiyolojik özellikler

1.2.1 Rope spor sayısı 1 gr'da 210 adeti geçmemelidir.

Özellikler	Numune alma planı		Sınır değerler	
	n	c	m	M
Sünme (rope) faktörü sporu	5	3	95	210
n: Partiden bağımsız ve rastgele seçilen numune sayısı, c: c ve M arasında olmasına izin verilen azami numune sayısı (M değeri taşıyabilecek en fazla numune sayısı) m: (n-c) sayıdaki numune bulunabilecek en fazla mikrobiyolojik değeri, M: c sayıdaki numunenin bu değeri aşması halinde uygunsuz olup kabul edilemez olduğunu gösteren mikroorganizma sayısı.				

1.3 Kimyasal Özellikler

Özellikler	Değerler
Kuru madde, en az % (m/m)	25
Fermentasyon gücü (mLCO ₂), en az	700

1.3.1 Rutubet %75'i geçmemelidir.

1.3.2 Fermantasyon gücü (madde 2.2.1.3.4 TS 3522' deki) işlemine göre en az 700 mL CO₂ oluşturacak kapasitede olmalı.

2. Ambalajlama, Etiketleme, İşaretleme:

- 2.1 Türk Gıda Kodeksi ilgili mevzuatına uygun ambalajlama ve etiketleme olacaktır.
- 2.2 Malzeme maksimum 12 kg'lık dayanıklı çok katlı karton kutular içinde 500 gr veya 1 kg'lık plastik ambalajlarla paketlenmiş olmalıdır. Bu ambalaj kağıt/plastik olmak üzere çift katmanlı olup farklı renklerde, mayaya nem almayacak şekilde sarılı olacaktır.
- 2.3 Yaş maya üretim ve ambalajlama şekli, sıkıştırılmış hava almayacak şekilde paketlenmiş olmalıdır.
- 2.4 Ambalaj malzemeleri gıdaya uygun olmalı, ürünün özelliğini bozmayacak ve üründen etkilenmeyecek şekilde olmalıdır.
- 2.5 Bilgiler etikette okunaklı, anlaşılır ve kolayca görülebilir şekilde bulunmalıdır.
- 2.6 Ürünün içeriği etiket üzerinde, açıkça belirtilmelidir. Ürünün satış isimleri ile birlikte kullanım amaçları, üretim teknikleri de belirtilmelidir.
- 2.7 Ürünün etiket bilgileri, üretim ve son kullanım tarihleri anlaşılabilir şekilde basılmış ve görünür olmalıdır.
- 2.8 Gelen herparti hammaddenin teslimat tarihinde raf ömrünün en az yarısını (%50'sini) tamamlamamış olmalıdır.

3. Taşıma ve Depolama:

- 3.1 Türk Gıda Kodeksi ilgili mevzuatına uygun taşıma ve depolama yapılacaktır.
- 3.2 Araç içi sıcaklık, depo muhafaza sıcaklığı +4°C'den yüksek olmamalıdır. Gelen her partide laboratuvar personelinin belirlediği sayıdaki numune depo sorumlusu tarafından sıcaklık kontrolü yapılarak teslim alınacaktır.
- 3.3 Araç içerisinde sıcaklığı gösteren ve kayıt eden gösterge bulunmalıdır.
- 3.4 Araç içerisine ürünler birbirlerine baskılayacak, mayaların kırılmasına sebep olacak şekilde istiflenmemeli, palet yüksekliği bu koşula göre ayarlanmalıdır.
- 3.5 Nakliye veya depolama sırasında yırtık, ıslanmış, kirlenmiş veya bozulmuş ürün alınmayarak iade edilecektir.
- 3.6 Taşıma araçları ürün ambalajına bulaşı olmayacak, zarar vermeyecek özellikte olmalı. Her yüklemeden önce temizliği kontrol edilmeli iç çeperinde delici, paslı noktalar olmamalıdır.
- 3.7 Ürün idarenin belirlediği temin programına göre peyderpey alınacak, nakliye hamaliye vs. giderler yükleniciye ait olmak üzere mal idarenin soğuk hava deposuna, depo sorumlusu eşliğinde indirilerek teslim edilecektir.
- 3.8 Soğuk hava deposuna teslim edilecek olan yaş mayalar soğuk zincirin kırılmaması şartı ile üretim tarihini **en fazla 10 gün** geçmişi olabilir.

4. Numune Alma, Muayene ve Deneyler:

- 4.1 Her parti maldan numune Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin Numune alma ve analiz metotları bölümünde belirtilen kurallara göre alınır. Numune alma işlemini laboratuvar personeli yapar.
- 4.2 Numunelerden analizler Türk Standartları ile ilgili gıda mevzuatlarındaki hükümlere göre uluslararası kabul görmüş yöntemlerce yapılacaktır.
- 4.3 Muayenelerin Ankara Halk Ekmek Laboratuvarında yapılabilen fiziksel, duyuşal, kimyasal özelliklerine bakılacak, şüpheli durumlarda veya gerekli hallerde laboratuvar yetkilisinin veya muayene kabul komisyonunun belirleyeceği bir resmi kurum laboratuvarında analizler yaptırılacaktır.
- 4.4 Resmi kurum laboratuvar sonucuna yüklenici firma itiraz edemez. Analizle ilgili her türlü masraflar yükleniciye ait olacaktır.
- 4.5 Gelen her partide yüklenici firma üretim sorumlusunun kaşe ve imzasının olduğu son ürün kontrol formu teslim alınacaktır. Son ürün kontrol formu içeriğinde; Etiket bilgileri, yabancı

madde kontrolü, ürün sıcaklık ve araç sıcaklık dereceleri, görünüş, renk, koku, ambalaj sağlamlık kontrolü bilgileri yer almalıdır.

5. Uygulama

- 5.1 İdareye teslim edilmek üzere yüklenici tarafından araçla getirilen ürün; öncelikle depoya indirilmeden araç üzerinden numune alınarak teknik şartnamedeki istenen bazı kriterlere ustalar fiziksel muayene yaparak uygunluğuna bakacaktır. Araç üstünden alınan numunenin muayene sonucu uygun çıkar ise ürün istiflenerek yıkılır, sonrasında gerek görüldüğü taktir de kimyasal ve mikrobiyolojik analiz için dış laboratuvara gönderilir.
- 5.2 Peyderpey alımlarda ürün kullanılırken ürünün teknik özelliklerinin (yabancı madde, ambalaj yırtığı vs.) uymadığı fark edildiğinde tutanak tutulur ve yüklenici ile iletişime geçilerek değişimi sağlanır.
- 5.3 Ürünü teslim edecek yüklenici firma teslim edeceği ürünün teknik şartname ve ilgili gıda mevzuatındaki tebliğ/yönetmeliğine ve istenilen vasıflara uygun olmasını sağlamakta öncelikle sorumlu olup, bu hususu kabul ve taahhüt eder. Uygun olmaması halinde Ankara Halk Ekmek ve Un Fabrikası A.Ş.'nin göreceği maddi ve manevi zararı karşılamayı kabul ve taahhüt eder.
- 5.4 Getirilen ürünün muayenesi idarenin laboratuvarında, duysal, fiziksel ve imkanlar dahilinde de yapılabilen kimyasal analizlere bakılacak, şüpheli bir durumda ve gerekli hallerde laboratuvar yetkilisi tarafından veya muayene kabul komisyonu tarafından belirlenecek resmi bir kurum laboratuvarında analiz yapılacaktır. Resmi kurumun vermiş olduğu sonuç kesin olup, yüklenici firma itiraz edemez. Resmi kuruma ödenecek analizle ilgili her türlü masraflar yükleniciye ait olacaktır.

6. Diğer Hususlar

- 6.1 Yüklenici istenilen belgeleri AHE ilgili birime teslim etmekle yükümlüdür.
- 6.2 Yüklenici üreticinin ilgili doküman listesine uygun üretim ve taşıma yaptığını taahhüt ve kabul eder.
- 6.3 Malı teslim edecek yüklenici firma teslim ettiği ürünün TKG ve ilgili gıda mevzuatına uygun olmasını sağlamayı kabul ve taahhüt eder. Teknik şartnamede yazılı olmayan hususlarda Gıda Maddeleri Tüzüğü ve ilgili gıda mevzuatı hükümleri uygulanacaktır. Birbirlerine çelişkili olan hükümlerde idarenin lehine olan hüküm geçerli sayılacaktır.
- 6.4 İdare, kesin ürün kabulünü, yüklenici firmanın getireceği her partideki numuneyi işletme de ürün denemesinde sorun yaşanmaması, yapılan son üründe istenilen kalitede olması durumunda, işletme fırın tipine uygun olduğunu gördüğünde ürünün kesin kabulünü yapar, kesin kabulü yapılmayıp iade edilen ürünlerin her türlü masrafları yükleniciye ait olacaktır. Satın Alma, Muhasebe birimlerine iade faturası için bilgi verilecektir. Yüklenici firma bu konuda herhangi hak ve itirazda bulunamaz.
- 6.5 İstekli tarafından gelen numuneler de, idare tarafından teklif değerlendirme aşamasında numune istemesi durumunda 6.4 'deki şartlar geçerlidir.
- 6.6 Bu şartname tek başına bir anlam ifade etmeyip, idari şartname ve diğer ihale dokümanlarının ayrılmaz bir parçasıdır. Birbirlerine çelişkili hallere idarenin lehine olan hüküm uygulanır.

İSTENİLEN BELGELER:

Aşağıdaki belgeler iş bu teknik şartnamenin kaşeli ve imzalı olarak yüklenici tarafından onaylı hali ile birlikte idarenin talebi dahilinde idareye teslim edilmelidir.

- Ürüne ait son 1 yıl içerisinde yapılmış akredite analiz raporları (mikrobiyolojik, antibiyotik, pestisit (aflatoksin), bulaşan, ambalaj migrasyon, ambalajın gıdaya uygunluğu vb.)

- Üretici firmanın haşere ile mücadelesine yönelik aldığı önlemi gösteren son tarihli ilaçlama belgesi veya formu.
- Ürünün araca istiflenmeden önceki ve aracın gıdaya uygun olduğunu gösteren son kalite kontrol formu (üretim yetkilisi kaşeli ve imzalı olmalıdır).

Gamze Güler ÜNAL
Üretim Mühendisi

Merve DEMİRHİNDİ
Laboratuvar Personeli

Merve DEĞİRMENÇİ
Üretim Mühendisi

Sema KILIÇ
Laboratuvar Şefi

Dilara KAYA
Üretim Mühendisi