

T.C.

ANKARA BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

ANKARA HALK EKMEK VE UN FABRİKASI A.Ş.

BEYPAZARI KURUSU (300 G) 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 gıda bileşenleri yönetmeliği
- Türk Gıda Kodeksi Buğday Unu Tebliği
- Gıda Hijyeni Yönetmeliği
- TS 5000 Ekmek Standardı
- Türk Gıda Kodeksi Gıda Enzimleri Yönetmeliği
- Türk Gıda Kodeksi Genetik Yapısı Değiştirilmiş Organizmalar ve Ürünlerine Dair Yönetmelik
- Türk Gıda Kodeksi Beslenme ve Sağlık Beyanları Yönetmeliği
- TS 13627 Beypazarı Kuru Standardı
- ISO 22000
- ISO 14001

ANKARA HALK EKMEK VE UN FABRİKASI A.Ş.
BEYPAZARI KURUSU (300 G) TEKNİK ŞARTNAMESİ**1. AMAÇ VE KAPSAM**

Bu şartnamenin amacı, fason olarak ürettirilecek Beypazarı Kuruşu kalite, üretim yöntemi, hammadde, analiz değerleri, ambalaj, teslimat ve hijyen gerekliliklerini belirlemektir. Yüklenici firma teslim edeceği Beypazarı Kuruşu Teknik şartname ve zorunlu yasal süresi içerisinde Tarım ve Orman Bakanlığı'nın Resmi Gazetede son yayımlanan Türk Gıda Kodeksindeki ilgili mevzuat ve tebliğe uygun olarak gerekli vasıflara ve bundan sonra yayınlanacak ilgili mevzuat ve tebliğlerine uygun olmasını sağlayacaktır. Şartname tüm üretim sürecini kapsar.

2. ÜRÜN TANIMI

Beypazarı Kuruşu; Ekmeklik, sert buğdaydan elde edilen un, yemeklik tuz, bitkisel yağ, tereyağı, süt, maya ve toz tarçın ilave edilerek yoğurulması, hamur haline getirilmesi ve hamurun şekillendirildikten sonra 15-30 dakika dinlendirilmesi, çapı yaklaşık 1,5-3,0 cm silindirik fitil şekilde yuvarlatılması, fitillerin, tipine göre belirli ölçülerde kesilip tavalara yerleştirilerek 200°C - 250°C da 30-45 dakika pişirilmesi, uygun delikli tavalarda yaklaşık 30 dakika soğutulması ve 150°C - 200°C yaklaşık 3-4 saat kurutulması ile hazırlanan mamul.

Beypazarı kuruşu toplam yağ miktarı % (m/m) olarak 14,0 - 20,0 olmalı, toplam yağ miktarının % (m/m) en az 25,0'i tereyağı olmalıdır.

2.1. Gramaj;

2.1.1. 300 g ağırlığa sahip olmalıdır.

2.1.2. Beypazarı Kuruşu eksik gramaj toleransı; **Hazır Ambalajlı Mamullerin Ağırlık ve Hacim Esasına Göre Bet Miktar Tespitine Dair Yönetmelik'te** belirlenmiş olan müsaade edilen eksik dolum miktarını geçmemelidir. Yine aynı yönetmeliğin gerçek dolum miktarlarının kontrolü maddesinde belirlenmiş olan şartlara ve **Tahribatsız Muayene İçin İkili Numune Alma Miktarı tablosuna** göre her partide gramaj takibi yapılmalı ve her sevkiyatta ürünle birlikte Laboratuvar Birimine teslim edilmelidir.

2.2. Duyusal ve Fiziksel Özellikler;

2.2.1. Beypazarı kuruşu küçük boy istenilmekte ve aşağıda belirtilen ölçülerde olmalıdır. (Resim.1)

Özellik	Uzunluk (mm)	Genişlik (mm)	Kütle (g)
Küçük Boy	40±10	25±5	8±3

40 Bm 9 Jm. 2 L D M A H

2.2.2. Kendine özgü yapı, renk ve görünüşte olmalıdır.

2.2.3. Kabuk kısmı gözle görülebilir şekilde teşekkül etmiş olmalıdır.

2.2.4. Kesitindeki gözenekler küçük ve homojen olmalı ve boşluk ihtiva etmemelidir.

2.2.5. Ağızda çiğneme esnasında kolaylıkla erimeli, belirgin partikül bırakmamalıdır.

2.2.6. Kendine özgü tat ve kokuda olmalıdır.

2.2.7. Ekşime, küflenme, kokuşma ve bozulma olmamalı, yabancı tat ve koku bulunmamalıdır.

2.2.8. İyi pişmiş, kolay çiğnenebilir kıvamda olmalı, taşıma esnasında veya elle bastırıldığında kendine özgü yapısını muhafaza etmeli kolayca ufalanmamalıdır.

2.2.9. Paket içerisindeki kırık ürün oranı %5'i geçmeyecektir. Kırık oranı kontrolü için paket içeriği temiz bir yüzeye boşaltılarak bütün ürün ve kırık ürünler ayrı ayrı tartılacaktır.

2.2.10. Kenarları düz, köşeleri hafif sivri olan baklava dilimi şeklinde olabildiğince eşkenar dörtgen olmalıdır.

2.3. Hammadde Özellikleri;

Kullanılacak olan hammaddeler ve yardımcı maddeler ürün özelliğine uygun olmalıdır. İlgili hammaddeler Türk Gıda Kodeksi ve ikincil mevzuatta izin verilen özellik ve yapıda olması gerekmektedir.

2.4. Gıda Katkı Maddeleri;

2.4.1. Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği'nde müsaade edilen ve idare tarafından onayı alınan gıda katkı maddeleri kullanılır. Ambalaj içeriğinde belirtilmelidir.

2.4.2. İçerisinde soya ve soya türevleri bulunan katkılar kullanılamaz. Ayrıca, katkı içeriğinde emülgatör olması durumunda, emülgatör bitkisel kökenli olmalıdır.

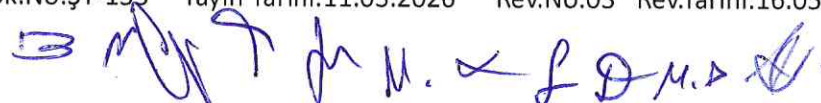
2.4.3. Kullanılan katkı maddesinin içeriği İdare'ye yazılı olarak bildirilir. İdare onayı alınmadan katkı maddesinde değişiklik yapılamaz. Kullanılan katkı maddelerinde yapılacak herhangi bir değişiklikte aynı yol izlenir.

2.4.4. Kullanılmakta olan ambalaj etiket bilgilerinde değişiklik yapılmadan katkı maddesinde değişiklik yapılamaz. Ambalajlarda yapılan değişiklikle beraber müsaade edilen yeni katkı maddesi kullanımına geçilebilir.

2.4.5. Kullanılan katkı maddelerine ait Helal Gıda Sertifikası olmalıdır.

2.5. Mikrobiyolojik Özellikler

Beypazarı kurusunun mikrobiyolojik değerleri aşağıdaki tabloya uygun olmalıdır.

50 

Mikroorganizma	n	c	m	M
Maya ve küf (adet/g)	5	2	1×10^3	1×10^4
Koliform sayımı (adet/g)	5	2	1×10^2	1×10^3
Burada; n: analize alınacak numune sayısını, c: "M" değeri taşıyabilecek en fazla numune sayısını, m: (n-c) sayıdaki numunede bulunabilecek en fazla değeri, M: "c" sayıdaki numunede bulunabilecek en fazla değeri ifade eder.				

2.6. Kimyasal Özellikler;

Özellik	Değer
Rutubet, % (m/m), en çok	3,0
Kül (tuz hariç), kuru maddede, % (m/m), en çok	1,0
% 10'luk HCl'de çözünmeyen kül, kuru maddede % (m/m), en çok	0,2
Özütlenmiş yağda peroksit sayısı, mili eşdeğer g/kg, en çok	5,0
Alkole geçen asitlik (H_2SO_4 olarak), kuru maddede, % (m/m), en çok	0,06
Tuz, % (m/m), en çok	1,5
Boya maddesi	Bulunmamalı

2.7. Raf Ömrü

2.7.1. Beypazarı Kuru raf ömrü 60 gündür. Raf ömrü değişikliği İdare onayı ile olur. Onay alınmadan hiçbir değişiklik yapılamaz.

2.7.2. Son tüketim tarihi gün/ay/yıl olarak ve parti numarası ambalaj üzerinde inkjet baskı ile veya ambalaj kapama bandı üzerinde belirtilir.

2.7.3. Kuru ambalajı içerisinde nemlenme,terleme vb. kalite sorunlarına neden olmayacak sıcaklıkta paketlenmeli ve ortam ısısında teslim edilmelidir.

2.8.Ürün Formülasyonu

Reçete ve proses değişimleri İdare tarafında Ürün Reçetesi Teslim Formu ile gerçekleştirilir. İdare onayı alınmadan hiçbir şekilde reçete ve proses değişikliği yapılamaz. Onaysız yapılan tüm değişim ve işlemlerden Firma sorumludur.

2.9.Ambalaj ve Etiketleme

2.9.1. Paketleme esnasında kuruların ön ambalaj yüzeyi ürün ön yüzüne gelmelidir.

2.9.2. Ambalaj üzerindeki işaretleme ve etiket bilgisi , **Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Madde ve Malzemelere Dair Yönetmelik, Türk Gıda Kodeksi Plastik Madde ve Malzemeler Tebliği ve Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketici Bilgilendirme Yönetmeliğine** uygun olmalıdır.

2.9.3. Ambalaj temini ve klişeye ait tüm masraflar Yüklenici Firmaya aittir.Yüklenici firma sözleşme süresince ilgili mevzuatlarda yapılan herhangi bir değişiklik durumunda, bu değişikliğe uygunluğu

50 B M P 7 M. X L D M A

sağlamayı kabul ve taahhüt eder. Bu değişikliklerden dolayı oluşabilecek masraflar Yüklenici Firmaya aittir.

2.9.4. Ambalaj OPP özellikte (minimum 30 mikron), sıcak yapışma özelliğinde ambalaj makinasında işlenen ve İdare'nin belirlediği tasarım baskılı olmalıdır.Yüklenici, Beypazarı Kurularını 300g/adet olacak şekilde ambalajlanır.

2.9.5. Ambalaj malzemesi ve ambalaj içeriğindeki etiket bilgileri İdare tarafından onaylanmadan ambalaj basılmamalıdır. Yanlış ve/veya eksik etiket bilgisi içeren ambalaj basımlarında Yüklenici sorumludur. Her yeni ambalaj basımında İdare'nin onayı alınmalıdır. Yanlış etiket ve ambalaj basımlarından Yüklenici Firma sorumludur.

2.9.6. Ambalaj malzemesi; taşıma, saklama ve pazarlama süresince ürünleri iyi durumda tutacak ve sağlığa zarar vermeyecek nitelikte, yeni, temiz, kuru, kokusuz, geri dönüştürülebilir özellikte en uygun malzemeden hazırlanmış olmalıdır.

2.9.7. Beypazarı Kuru; İdare'nin belirlediği özellikteki kasalara, istenilen sayıda dizilerek sevk edilir. Normal ekmek kasası ile 20 adet dizilecektir. İdare kasa içi adet ile ilgili değişiklik yapma hakkına sahiptir.Yüklenici değişiklikleri uygulamakla yükümlüdür. Yüklenici, İdare izni almadan kasa içi adet miktarında değişiklik yapamaz.Ürünler birbirlerini baskılamayacak ve ürün yapısını bozmayacak şekilde yerleştirilir.

2.9.8. Ayrıca firma Çevre Atık Beyanlarını her yıl Mart ayı sonuna kadar yapmak ve bunu işverene sunmak zorundadır.

3. TAŞIMA, DEPOLAMA, TESLİM KOŞULLARI

3.1. Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği ve taşıma ve depolama kurallarına uygun olmalıdır. Üretim, taşıma ve depolama ürüne uygun ve İdare'nin belirlediği koşullarda, belirlenen yere belirlenen miktarda yapılır.

3.2. Taşıma araçları gıdaya uygun olmalıdır. Araç kasasında yabancı madde vb. böcek ve böcek kalıntıları bulunmamalı, yabancı koku hissedilmemelidir.

3.3. Taşıma araçları muhafazalı olmalı, araç donanımı ürünü dış şartlardan korumalıdır.

3.4. Taşıma araçlarının temizlik ve dezenfeksiyonu izin verilen temizlik ve dezenfeksiyon maddeleri ile yapılır. Gıda ile temas etmesinde sakıncalı olan temizlik ve dezenfeksiyon maddeleri kullanılmamalıdır.

3.5. Sevkiyat araçlarında küflü ürün taşınamaz. Taşıma aracı içi en az haftada bir olmak üzere dezenfekte edilir, kayıtları tutulur.

3.6. Teslimat, Sevkiyat Vardiya Sorumlusu ve 1 Sevkiyat personeli onayı ile gerçekleştirilir.Teslimat sırasında o partiye ait kalite kontrol belgeleri İdareye teslim edilir.

3.7. Ürünler; serin ve kuru yerde muhafaza edilmelidir. Güneş ışığına maruz bırakılmamalıdır.

50 B m 15 7 m. 2 L D m. A

4. KONTROL

4.1 Kayıt

Son Ürün Kalite kontrol Formu

4.2. Numune Alma ve Değerlendirme

4.2.1. Türk Gıda Kodeksi ve İdare tarafından tanımlanan şartlarda; Son Ürün Numune Planına uygun olarak Beypazarı Kurusundan numune alınır.

4.2.2. Her teslimatta en az 3 adet Beypazarı kurusu numunesi İdare Laboratuvar Birimine teslim edilir. Numune, partinin teslim yerinden alınır ve laboratuvarda test edilir. Numune sayısı ile ilgili Laboratuvar Birimi gerekli durumlarda değişiklik yapabilir.

4.2.3. Denetim ve Kontrol Teşkilatı gelen her parti ürünü nitelik, miktar ve teknik uygunluk açısından Laboratuvar sonuçları ile birlikte kontrol eder ve tutanak altına alır. Muayene Kabul Komisyonu, sözleşme bitiminde kabul işlemlerini yapar.

4.2.4. Ürün Kontrolleri İdare Laboratuvarında ve gerekli hallerde dış resmi kurum laboratuvarında gerçekleştirilir. Dış laboratuvar desteği alınması durumunda masraflar Yüklenici'ye aittir.

4.3. Ürün Kontrol, Dış Analizler, Belgelendirme ve Ücretler

4.3.1. Teslimat öncesi her partide son ürün kontrolü yapılacak ve kayıtları tutulacak.

4.3.2. Ambalajlandıktan sonra metal dedektörlerden geçilerek kasalanır.

4.3.3. Sözleşme süresince en az 1 kere ve her 2 ayda bir ürün analizi (**rutubet, kuru maddede tuz miktarı, mikrobiyolojik analizler**) resmi kurum laboratuvarlarına yaptırabilir. Analiz masrafı Yüklenici Firmaya fatura edilir. Ayrıca, ambalaj basımından önce enerji ve besin öğeleri analizleri yaptırılır. Analiz sonuçları idareye teslim edilir.

4.3.4. Ambalaj malzemesi sözleşme süresince en az 1 kere resmi laboratuvarlarda firma tarafından analizi yaptırılır ve analiz sonuçları idareye teslim edilir. Gerekli hallerde İdare tarafından ürüne ait ambalaj malzemesi numunesi alınarak resmi kurum laboratuvarlarına gönderip mevzuata uygunluk analizleri yaptırılır. Analiz masrafı firmaya fatura edilir.

4.3.5. Ürün le ilgili her türlü analiz, belgelendirme-sertifika ve denetim masrafları Firmaya aittir.

4.4. Yüklenici Firma Denetimi

50 

- 4.4.1. Ürün, reçete, proses denetimi İdare tarafından belirli periyotlarla yapılır. İdarenin habersiz denetim yapma yetkisi vardır.
- 4.4.2. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar kayıt altına alınarak faaliyet başlatılır.
- 4.4.3. Yüklenici iletilen uygunsuzluklarla ilgili alınacak aksiyonların termin planının İdareye yazılı olarak bildirir.

4.5. Hijyen Denetimi

İdare, Gıda Güvenliği Ekibi tarafında belirli periyotlarla hijyen denetimi yapar. İdarenin habersiz denetim yapma yetkisi vardır. Hijyen denetimi esnasında personel, bina, alet ekipman ve haşerelerle ilgili uygunsuzluk tespit edilmesi durumunda, uygunsuzluğun gün içerisinde giderilmesi gerekmektedir.

4.6. Mikrobiyolojik Kontrol

4.6.1. İşletme ortamı ve ürünlerin resmi kurum laboratuvarı tarafından sözleşme süresince en az 1 kere mikrobiyolojik kontrolü yapılır. Raporlar Laboratuvar Birimine teslim edilir.

4.6.2. Üretimi gerçekleştiren personele gıda güvenliği eğitimi verilir. Eğitim kayıtları denetim sırasında teslim edilir. Eğitim yetkin personel tarafından verilir. Ayrıca tüm personele yılda bir kez portör muayenesi yapılır.

4.6.3. Reçete ve proses doğrulaması, İdare tarafından belirlenen bir ekip tarafından belirli periyotlarla yapılır.

4.6.4. Kasa temizliği yüklenici firmaya ait olup, teslim alınan kasaların yıkanarak kullanılması zorunludur.

4.7. Ürün Geri Çekme

İdare prosedürlerine göre ürün geri çekme yapar. Geri çekilen ürün satış bedeli üzerinden Firmaya fatura edilir.

5. İADE DURUMU

5.1. Ürünlerin teslimatında veya teslimattan sonra (depolama, satış vb.) tespit edilen aşağıdaki uygunsuzluklarda;

- Teknik şartnamede belirtilen maddelere uygun olmaması,
- Teknik şartnamede belirtilen analiz sonuçlarının uygun çıkmaması (duyusal, fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik özellikler)
- Taşıma aracı içerisinde yabancı madde, böcek ve böcek kalıntıları tespiti
- Beypazarı kurusu ambalajları üzerinde yabancı madde, böcek ve böcek kalıntıları tespiti

2
B m C X M. X L D M. A

- Ambalajların üzerinde ıslaklık, toz, kirlilik tespit edilmesi,
- Kuru ve kuru içerisinde yabancı madde tespit edilmesi,
- Raf ömrüne uygun ürün gönderilmemesi,
- Kuruların bayat olması,
- Kurularda tava lekesi olması,
- Parçalanma ve ufalanma olması,
- Kuruların tam pişmemiş olması,
- Kuruların yanık olması,
- Kurularda sıcak paketleme yapıldığının tespiti,
- Kuru ambalajlarında terleme olması,
- Kurularda küflenme vb. tespit edilmesi,
- Kurularda gramaj ın tolerans değerlerinin altında olması,
- Reçeteye uygun üretim olmaması ve yabancı hamur karışımı olması,
- Kuru içinde un ve hamur topaklanması tespit edilmesi,
- Kurularda ezilme, deformasyon tespit edilmesi,
- Ambalajların, yırtık,açık, açıklık olması,
- Ürün paketlemesinin ve paketleme adedinin yanlış yapılması,
- Parti numarası ve son tüketim tarihi/tavsiye edilen tüketim tarihinin yanlış basılması, okunmaması
- Ürüne uygun olmayan ambalaj kullanılması,
- Beypazarı Kuru ilk numunesi ile ara numunesi arasında belirgin bir farklılık tespit edilmesi,
- Ürünlerin istenilen süre ve zamanda gelmemesi,

Durumlarında Beypazarı kuru iade edilir. Ürün satışa sunulmuşsa ürün geri çağırma yapılır, bu durumda geri çağırılan uygunsuz parti tutarı kadar Yükleniciye iade faturası kesilir.

5.2. Yukarıdaki durumlardan doğabilecek geri yükleme ve tüm taşıma masrafları Yükleniciye aittir. İdare, her aşamada fiziksel muayene yapma ve alımı durdurma hakkına sahiptir.

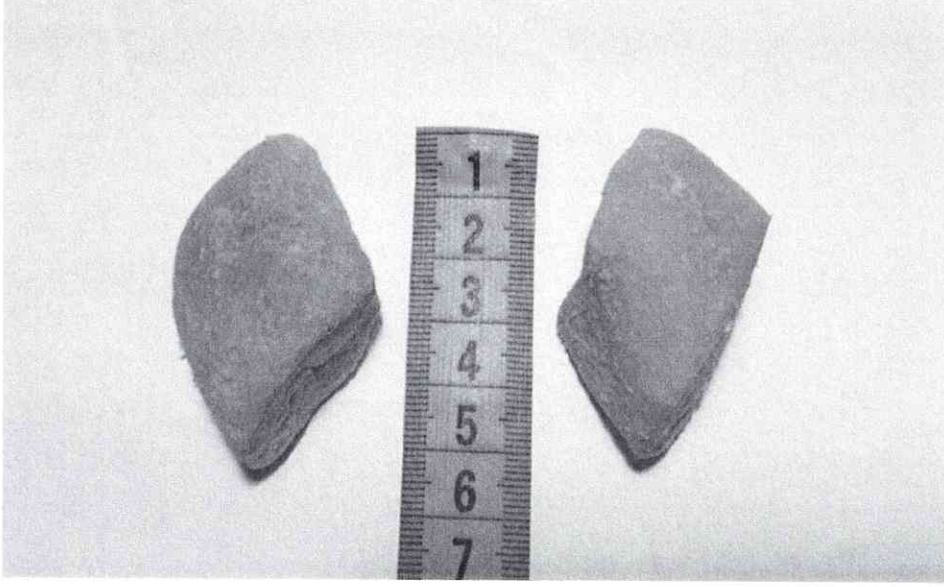
6- İSTENİLEN BELGELER

Aşağıdaki belgeler idarenin talep etmesi durumunda, iş bu teknik şartnamenin kaşeli ve imzalı olarak yüklenici tarafından onaylı hali ile birlikte AHE Kalite departmanına iletilmelidir.

- Ürün üretim akış şeması
- GDO Deklorasyonu
- Alerjen deklarasyonu
- Ürüne ait son 3 ay içerisinde yapılmış resmi kurum analiz raporları (fiziksel, kimyasal, pestisit,bulaşanlar, mikrobiyolojik)

20 13 m 10 7 M. x L D M A N.

➤ Gıda ile temas eden ambalaja ait migrasyon raporu



Resim 1 - Tip I (küçük boy)


Egenen ÖZÇELİK
ARGE Mühendisi


Gamze GÜLER ÜNAL
Üretim Mühendisi


Sıla GÖKTAS SENOL
Gıda Güvenliği Mühendisi


Dilara KAYA
Üretim Mühendisi

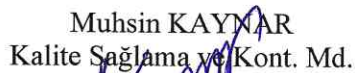

Merve DEĞİRMENÇİ
Üretim Mühendisi

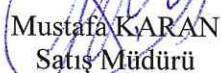

Sema KILINÇ
Üretim Mühendisi


Mehmet AKSOY
Sevki ve Raporlama Şefi


Süheyla AKSOY
Üretim Md. Yrd.


Mert BAŞTUĞ
Üretim Md. Yrd.


Muhsin KAYNAR
Kalite Sağlama ve Kont. Md.


Mustafa KARAN
Satış Müdürü


Beytullah YALÇIN
İşleme Müdürü