



SÜLEYMAN DEMİREL ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI

Kurum	SÜLEYMAN DEMİREL ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ	
Birim	Sağlık Kültür Ve Spor Daire Başkanlığı	
Adres	S.D.Ü. Sağlık Kültür Ve Spor Daire Başkanlığı Doğu Yerleşkesi/ISPARTA	
Alım Usulü	YAKLAŞIK MALİYET	
Satın Alma Birimi	Tel/Faks	0 246 211 48-05-24-09 Faks: 0246 211 48 23
	E-Mail	sksihale@sdu.edu.tr
Teklif Değerlendirme Tarih ve Saati	16/07/2024 günü saat 17:30	

S.NO	1. KISIM	BİRİM	MİKTAR	FİYAT	TUTAR
1	KOLALI GAZLI İÇECEK 200-250CC CAM ŞİŞE	ADET	7.500		
2	PORTAKALLI GAZLI İÇECEK 200-250 CAM ŞİŞE	ADET	900		
3	KOLALI GAZLI İÇECEK 2,5 LT	ADET	24		
4	PORTAKALLI GAZLI İÇECEK 2,5 LT	ADET	24		
5	SADE GAZLI İÇECEK	ADET	900		
6	MADEN SUYU SADE	ADET	2.200		
7	MADEN SUYU AROMALI	ADET	1.400		
8	MEYVE SUYU(200ML)	ADET	20.000		
9	19 LT DAMACANA	ADET	1.200		
10	200-250ML BARDAK	ADET	1.350.000		
11	500ML ŞİŞE	ADET	14.000		
				TOPLAM	

S.NO	2. KISIM	BİRİM	MİKTAR	FİYAT	TUTAR
1	KADAYIF	KG	650		
2	KEMALPAŞA TATLISI	KG	200		
3	YUFKA	KG	1.000		
4	YUMURTA 30'LU	KOLİ	1.250		
5	TAHİN	KG	100		
6	YEMEKLİK İYOTLU TUZ	KG	5.000		
7	İRMİK	KG	1.000		
8	UN TİP1	KG	11.000		
9	BAKLAVALIK UN	KG	1.000		
10	MISIR UNU	KG	100		
11	MISIR NİŞASTASI	KG	700		
12	LİMON TUZU	KG	120		
				TOPLAM	

S.NO	3. KISIM	BİRİM	MİKTAR	FİYAT	TUTAR
1	PİKNİK REÇEL	ADET	9.000		

2	PİKNİK BEYAZ PEYNİR	ADET	10.000		
3	PİKNİK ÇİKOLATA	ADET	10.000		
4	PİKNİK TEREYAĞI	ADET	12.000		
5	PİKNİK BAL	ADET	10.000		
6	SOFRALIK SİYAH ZEYTİN	KG	350		
7	SOFRALIK YEŞİL ZEYTİN	KG	250		
8	YEŞİL DİLİM ZEYTİN	KG	80		
9	SİYAH DİLİM ZEYTİN	KG	120		
10	KAKAOLU TAHİN HELVASI	ADET	18.000		
11	SALAM	KG	180		
12	TEK KULLANIMLIK KETÇAP	ADET	1.800		
13	TEK KULLANIMLIK MAYONEZ	ADET	1.800		
				TOPLAM	

S.NO	4. KISIM	BİRİM	MİKTAR	FİYAT	TUTAR
1	AYÇİÇEK YAĞI	KG	30.000		
2	ZEYTİN YAĞI	KG	1.200		
3	DOMATES SALÇASI	KG	16.000		
4	BİBER SALÇASI	KG	3.500		
5	KONSERVE TAZE FASULYE	KG	4.000		
6	KONSERVE BEZELYE	KG	11.000		
				TOPLAM	

S.NO	5. KISIM	BİRİM	MİKTAR	FİYAT	TUTAR
1	TOZ ŞEKER	KG	12.000		
2	STİK ŞEKER	ADET	160.000		
3	TEK SARGILI KÜP ŞEKER	KG	50		
				TOPLAM	

S.NO	6. KISIM	BİRİM	MİKTAR	FİYAT	TUTAR
1	KARIŞIK TURŞU	KG	4.000		
2	0 NO KORNİŞON	KG	50		
3	3 NO SALATALIK TURŞUSU	KG	50		
4	SİRKE	KG	3.000		
5	NAR EKŞİSİ	KG	100		
6	SALAMURA MANTAR	KG	100		
				TOPLAM	

S.NO	7. KISIM	BİRİM	MİKTAR	FİYAT	TUTAR
1	KABUKLU ANTEP FISTIĞI	KG	24		
2	ANTEP FISTIĞI TOZ	KG	20		
3	ANTEP FISTIĞI PİRİNÇ	KG	20		
4	ANTEP FISTIĞI FİLE	KG	15		
5	YER FISTIĞI FİLE	KG	12		
6	YER FISTIĞI PİRİNÇ	KG	12		
7	BADEM İÇİ	KG	24		
8	FINDIK İÇİ	KG	30		

9	ÇİĞ İÇ YER FISTIĞI	KG	10		
10	KURU İNCİR	KG	30		
11	KURU KAYISI	KG	10		
12	KURU ÜZÜM	KG	200		
13	CEVİZ İÇİ	KG	200		
				TOPLAM	

S.NO	8. KISIM	BİRİM	MİKTAR	FİYAT	TUTAR
1	MAKARNA BURGU	KG	2.200		
2	MAKARNA DÜDÜK	KG	4.000		
3	ERİŞTE	KG	3.500		
4	FIRIN MAKARNA	KG	600		
5	ARPA ŞEHRİYE	KG	3.500		
6	TEL ŞEHRİYE	KG	2.000		
7	KIRMIZI MERCİMEK	KG	5.000		
8	PİRİNÇ (PİLAVLIK-BALDO)	KG	25.000		
9	BULGUR (PİLAVLIK)	KG	20.000		
10	BARBUNYA (KİRAZ)	KG	3.000		
11	KURU FASÜLYE (DERMASON)	KG	3.000		
12	NOHUT (İSPANYOL 9-10 Numara)	KG	4.500		
13	TARHANA	KG	750		
14	AŞURELİK BUĞDAY	KG	400		
15	YEŞİL MERCİMEK	KG	750		
				TOPLAM	

S.NO	9. KISIM	BİRİM	MİKTAR	FİYAT	TUTAR
1	BARDAK POŞET ÇAY	ADET	24.000		
2	DÖKME DEMLEME ÇAY	KG	700		
3	TÜRK KAHVESİ	KG	35		
4	HAZIR KAHVE 3'Ü BİR ARADA	ADET	4.500		
5	İNSTANT KAHVE KLASİK	ADET	3.500		
6	SÜT TOZU	ADET	3.000		
7	İKRAMLIK ÇİKOLATA	KG	10		
				TOPLAM	

S.NO	10. KISIM	BİRİM	MİKTAR	FİYAT	TUTAR
1	PATATES KROKET (DONMUŞ)	KG	20		
2	PATATES CİPS (DONMUŞ)	KG	700		
3	TOP MİSKET KROKET (DONMUŞ)	KG	20		
4	MISIR (DONMUŞ)	KG	300		
5	BAMYA (DONMUŞ)	KG	700		
6	KIRMIZI ŞERİT BİBER (DONMUŞ)	KG	50		
7	ETLİ MANTI (DONMUŞ)	KG	3.200		
8	MİLFÖY (DONMUŞ)	KG	2.200		
9	ISPANAK (DONMUŞ)	KG	3.200		
10	AKDENİZ GARNİTÜR (DONMUŞ)	KG	750		
11	BROKOLİ (DONMUŞ)	KG	20		

12	ENGİNAR (DONMUŞ)	KG	100		
13	KEREVİZ (DONMUŞ)	KG	450		
14	KARNABAHAAR (DONMUŞ)	KG	20		
15	TAZE FASULYE(DONMUŞ)	KG	4.000		
				TOPLAM	

S.NO	11. KISIM	BİRİM	MİKTAR	FİYAT	TUTAR
1	PANDİSPANYA İÇİN KATKI MADDESİ	KG	10		
2	PASTALIK BİTKİSEL MARGARİN	KG	350		
3	PASTALIK SUSUZ MARGARİN	KG	150		
4	TOZ KREM ŞANTİ	KG	10		
5	TOZ PASTA KREMASI	KG	10		
6	DAMLA DROP ÇİKOLATA	KG	30		
7	PUDRA ŞEKERİ	KG	350		
8	YAŞ MAYA	KG	20		
9	VANİLİN	KG	15		
10	KAKAO	KG	100		
11	KABARTMA TOZU	KG	20		
12	PRALİN	KG	10		
				TOPLAM	

S.NO	12. KISIM	BİRİM	MİKTAR	FİYAT	TUTAR
1	KIRMIZI PUL BİBER	KG	1.200		
2	KIRMIZI TATLI TOZ BİBER	KG	360		
3	KIRMIZI ACI TOZ BİBER	KG	65		
4	KARABİBER TOZ	KG	400		
5	KUŞ ÜZÜMÜ	KG	20		
6	SUSAM	KG	40		
7	AKBİBER	KG	40		
8	KURU NANE	KG	75		
9	HİNDİSTAN CEVİZİ	KG	25		
10	ZERDEÇAL	KG	20		
11	DOLMALIK İÇ YER FISTIĞI	KG	40		
12	KARANFİL	KG	5		
13	ÇÖREK OTU	KG	5		
14	TARÇIN	KG	5		
15	TOZ KÖRİ	KG	10		
16	SEBZELİ ÇEŞNİ BAHARAT	KG	30		
17	SUMAK	KG	35		
18	İSOT	KG	10		
19	KİMYON	KG	170		
20	KURU KEKİK	KG	50		
				TOPLAM	

S.NO	13. KISIM	BİRİM	MİKTAR	FİYAT	TUTAR
1	DAYANIKLI SÜT (UHT)	LT	16.000		

2	YOĞURT	KG	13.000		
3	TEREYAĞI	KG	5.000		
4	KAŞAR PEYNİRİ	KG	1.700		
5	AYRAN 200 GR. BARDAK	ADET	190.000		
6	YOĞURT KASE 200 GR.	ADET	140.000		
7	YOĞURT SÜZME	KG	50		
8	YARIM YAĞLI BEYAZ PEYNİR	KG	1.400		
				TOPLAM	

S.NO	14. KISIM	BİRİM	MİKTAR	FİYAT	TUTAR
1	KEMİKSİZ DANA TAKIM	KG	55.000		
2	DANA KARACİĞER	KG	2.500		
3	DANA GÖMLEK YAĞI	KG	110		
4	KUYRUK YAĞI	KG	70		
				TOPLAM	

S.NO	15. KISIM	BİRİM	MİKTAR	FİYAT	TUTAR
1	PİLİÇ ETİ KALÇASIZ BUT	KG	20.000		
2	PİLİÇ ETİ BAGET	KG	5.500		
3	PİLİÇ ETİ IZGARA KANAT	KG	3.500		
4	PİLİÇ ETİ TAKIM	KG	1.100		
5	PİLİÇ ETİ KALÇASIZ ÜST BUT	KG	7.500		
6	PİLİÇ ETİ DİET KEMİKSİZ GÖĞÜS	KG	11.000		
				TOPLAM	

S.NO	16. KISIM	BİRİM	MİKTAR	FİYAT	TUTAR
1	ALABALIK FİLETO	KG	2100		
				TOPLAM	

S.NO	17. KISIM	BİRİM	MİKTAR	FİYAT	TUTAR
1	GLUTENSİZ UN	KG	10		
2	GLUTENSİZ MAKARNA	KG	50		
3	GLUTENSİZ PUDİNG	PAKET	20		
4	GLUTENSİZ MISIR İRMİĞİ	KG	2		
5	GLUTENSİZ ŞEHİRİYE	KG	10		
6	GLUTENSİZ EKMEK KARIŞIMI	KG	30		
				TOPLAM	

S.NO	18. KISIM	BİRİM	MİKTAR	FİYAT	TUTAR
1	ROL EKMEK	ADET	750.000		
2	SANDVIÇ EKMEĞİ	ADET	4.000		
				TOPLAM	

S.NO	19. KISIM	BİRİM	MİKTAR	FİYAT	TUTAR
1	ÇARLİSTON BİBER	KG	4.500		
2	PATLICAN	KG	3.500		
3	DOMATES	KG	12.000		

4	PATATES	KG	30.000		
5	KURU SOĞAN	KG	2.500		
6	KURU SARIMSAK	KG	100		
7	SALATALIK	KG	2.500		
8	KIRMIZI BİBER	KG	450		
9	MAYDONOZ	KG	250		
10	TERE	KG	70		
11	ROKA	KG	70		
12	SEMİZOTU	KG	50		
13	DEREOTU	KG	50		
14	KIVIRCIK MARUL	KG	100		
15	KIRMIZI MARUL	KG	100		
16	TAZE NANE	KG	60		
17	TAZE FESLEĞEN	KG	50		
18	MARUL	KG	6.500		
19	KIRMIZI LAHANA	KG	3.000		
20	HAVUÇ	KG	10.000		
21	LİMON	KG	4.500		
22	MANTAR	KG	1.500		
23	YEMEKLİK KABAK	KG	3.000		
24	PIRASA	KG	2.000		
25	KARNABAHAAR	KG	2.000		
26	BEYAZ LAHANA	KG	1.300		
27	MUZ	KG	7.000		
28	ELMA	KG	7.500		
29	PORTAKAL	KG	7.500		
30	MANDALİNA	KG	5.000		
31	BAL KABAĞI	KG	2.500		
32	KAVUN	KG	4.000		
33	KARPUZ	KG	4.000		
34	ERİK	KG	1.000		
35	ÇİLEK	KG	1.000		
36	YENİDÜNYA	KG	1.000		
37	KİRAZ	KG	1.000		
				TOPLAM	

G.TOPLAM	
-----------------	--

- 1-Teklifleri teklif değerlendirme tarih ve saatine kadar SDÜ Sağlık, Kültür ve Spor Daire Başkanlığı satın alma şubesine elden teslim edileceği gibi faks, mail, posta ve kargo yoluyla da gönderilebilir.
- 2-Teklifler imzalı ve kaşeli olmalıdır.
- 3-Teklif değerlendirme tarih ve saatinden sonra gönderilen teklifler değerlendirmeye alınmayacaktır.
- 4-Sipariş edilen Mal/Hizmet tarafımıza bildirilmesine müteakip 30.06.2025 tarihine kadar peyder pey Sağlık Kültür Ve Spor Daire Başkanlığına teslim edilecektir.
- 5-Teknik Şartname ektedir.
- 6-Teklif ettiğimiz mal/hizmet teknik şartnamede belirtilen özellikleri karşıladığını kabul ederiz.
- 7- Ödemeler muayene kabul komisyonunun onayından sonra en geç 20 iş günü içerisinde peyder pey yapılacaktır
- 8-<http://ihale.sdu.edu.tr/> adresinden satın alma ilanlarımıza ulaşabilirsiniz.

Yukarıdaki malzemeleri, her türlü nakliye, sigorta, vergi giderleri tarafımıza ait olmak üzere KDV hariç(yazıyla).....TL.....kuruş bedel karşılığında vermeyi kabul ve taahhüt ederiz. Teklifimiz/....../2024 tarihine kadar geçerlidir.

Teklif Vermeye Yetkili Kişinin		/...../2024 FİRMA KAŞE/ İMZA
Adı Soyadı		
Telefon /Faks Numarası		
TC – VERGİ NO		
Elektronik Posta Adresi		

TEKNİK ŞARTNAME

1.GRUP

1-2-3-4-5 SADE- KOLALI-PORTAKAL AROMALI GAZLI İÇECEK:

1. Türk Gıda Kodeksi Alkolsüz İçecekler Tebliğine uygun üretilmiş olmalıdır.
 2. Portakal aromalı gazlı içekte meyve oranı en az ağırlıkça %4 olmalıdır.
 3. 1.2. ve 5. Kalem ürünler 200-250 cc cam şişe, 3.4. kalemler 2,5 lt pet şişe olacak şekilde özel ambalajlarda olmalı, taşıma ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.
- Fiziksel özellikler :**Yapıldığı ürünün tat koku ve renk özelliklerinde olmalı ;sağlığa zararlı veya zararsız herhangi bir yabancı madde, tat, koku içermemelidir.

6-MADEN SUYU:

1. TS 9130'a uygun doğal mineralli maden suyu olmalıdır.
2. 20 cl'lik depozitosuz camdan yapılmış, metal kapaklı, şişelerde olmalıdır.
3. Taşıma, ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.
4. Sağlık Bakanlığının üretim izni, ambalaj üzerinde yazılı olmalıdır.

Fiziksel özellikler : Yapıldığı ürünün tat koku ve renk özelliklerinde olmalı ;sağlığa zararlı veya zararsız herhangi bir yabancı madde, tat, koku içermemelidir.

7-AROMALI MADEN SUYU:

1. Doğal mineralli maden suyundan Türk Gıda Kodeksi Alkolsüz içecekler tebliğine uygun olarak doğal aromalarla aromalandırılarak üretilmiş olmalıdır. Aroma cinsi siparişte bildirilecektir.
 2. 20 cl'lik depozitosuz camdan yapılmış, metal kapaklı, şişelerde olmalıdır.
 3. Taşıma , ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.
- Fiziksel özellikler:** Yapıldığı ürünün tat koku ve renk özelliklerinde olmalı; sağlığa zararlı veya zararsız herhangi bir yabancı madde, tat, koku içermemelidir.

8-MEYVE SUYU:

1. Türk Gıda Kodeksi Meyve Suyu Ve Benzeri Ürünler Tebliği'ne uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretleme, taşınmış ve depolanmış olmalıdır.
 2. Meyve suyu oranı vişnede en az %35, kayısıda en az % 40, şeftalide en az %50, elmada en az % 50, karışıktaki en az %50 olmalıdır.
 3. 200 ml'lik tetrapak kutularda olacak ve ambalaj üzerinde pipetleri olacaktır.
- Fiziksel özellikler:** Yapıldığı meyvenin tat koku ve renk özelliklerinde olmalı; sağlığa zararlı veya zararsız herhangi bir yabancı madde, tat, koku içermemelidir.

9-10-11- İÇİLEBİLİR NİTELİKLİ SU:

1. İçilebilir nitelikli doğal kaynak suyu olmalıdır.
2. TS 266 ve T.C. Sağlık Bakanlığı İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelik Ek 1'deki niteliklere uygun olmalıdır.
3. Damacana(19lt), şişe (500cc) ve bardak(200- 250cc) su olarak teslim alınacaktır.
4. Sular en az Ph 7,5 ve üzeri olmalıdır.
5. Damacana sular T.C. Sağlık Bakanlığı İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelik'te belirtilen niteliklere uygun geri dönüşlü kaplarda olmalıdır. Kapların yıkanması, doldurulması ve kapaklanması el değmeden otomatik makine veya otomatik sistemle yapılmalıdır.
6. Şişe ve bardak sular T.C. Sağlık Bakanlığı İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelik'te belirtilen niteliklere uygun olmalıdır.
7. Yalnızca imalhanede bulunan otomatik kapaklama makinesinde, kendiliğinden açılmayacak şekilde kapatılmalıdır. Suların bardak şeklindeki kaplara dolumunda, yapıştırıcı kullanılmaksızın bardak ağzını tamamen kapatacak şekilde, tekniğine uygun kapaklar kullanılır. Bu kapaklarda, kolay açılabilmesi için açma uzantısı bulunmalıdır.
8. Suların etiketinde; suyun adı, cinsi, imal edildiği yerin adresi, Bakanlıkça verilen izin tarih ve sayısı, gün, ay, yıl olarak imal ve son kullanma tarihi, parti, seri numarası, dezenfeksiyon gibi Bakanlığın izni ile suya uygulanan işlemler ve suyun sahip olduğu parametreler görünür şekilde yer almalıdır.

2.GRUP

1- ÇİĞ TEL KADAYIF:

1. Türk Gıda Kodeksine uygun şekilde ekstra veya extra-extra undan usulüne uygun hazırlanmış olmalıdır.
 2. Taşıma, ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.
- Fiziksel özellikler:** Teller birbirine yapışmış ,küflenmiş acılaşmış olmamalıdır.Fena koku içermemeli, su aşırı nemden yapışmış hamurlaşmış veya teller kırılmış olmamalıdır.

2-KEMALPAŞA:

1. TS 13470'e uygun olmalıdır.
 2. Kemalpaşa tatlısı, buğday ununun baklavalık ve böreklik çeşidine, irmik, taze tuzsuz peynir, yumurta, içme suyu, kabartma maddesi ilave edilip tekniğine uygun olarak hazırlanan hamurun şekil verilerek tavada kızarıncaya kadar tam pişirilmesi ile elde edilen, şeker şurubu ile kaynatılmamış mamuldür.
 3. Taşıma, ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.
- Fiziksel özellikler:** Parlak kızarmış sarı renkte ve düzgün basık yarım küre şeklinde olmalıdır. Yanık, kırık ve parçalanmış olmamalıdır. Küf kokusu, küf tadı ve gözle görülebilen bir küflenme,

acıma, ekşime, kokuşma bozulma olmamalı, yabancı tat ve koku hissedilmemelidir. Her hangi bir yabancı madde bulunmamalıdır.

3- YUFKA:

- 1- TS 10443 ve Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.
- 2- Su miktarı %20'yi geçmemelidir.
- 3- Yufkaların teslimi malın özelliğini bozmayan, dışarıdan görülebilen ve insan sağlığına zarar vermeyen temiz kâğıt ambalajlar içinde olmalıdır.
- 4- Yufkalar tartıldığında 6 adedinin ağırlığı yaklaşık 1 kg olmalı, çapı 65 ± 5 cm olmalıdır.

Fiziksel özellikler: Görünüş, renk, koku ve lezzet normal olmalı, pişmeden önce veya pişirildikten sonra herhangi bir yabancı madde veya fena kokulu olmayacağı gibi, lezzeti bozuk, acı ve anormal ekşiliği olmamalıdır. Küflenmiş, kirli ve kurtlu olmamalıdır.

4- YUMURTA:

1. Yumurtanın şekli muntazam olmalı, girintili çıkıntılı pürüzler olmamalıdır.
 2. Hava boşluk yüksekliği en çok 5 mm'yi geçmemelidir.
 3. A sınıfı L boy yumurta olmalıdır.
 4. Yumurtalar Türk Gıda Kodeksi Yumurta Tebliğine uygun, takip numaraları yumurta üzerinde basılı ve 30'lu kolilerde ambalajlı olmalıdır.
- 5.Fiziksel özellikler:** Yumurtalar yıkanmamış olmalı, üzerindeki parlak cilalı kısım kaybolmamalıdır. Kabukta çatlak, pislik ve kan lekesi bulunmamalıdır. Kırıldığı zaman tabii tazelik, koku ve tada haiz, sarısı kubbeli, rengi parlak olmalı, parmakla basıldığında hemen dağılmamalıdır.

5-TAHİN:

1. TS 2589 ve Türk Gıda Kodeksi Tahin Tebliğine uygun olmalıdır.
2. Kabukları çıkarılmış susam tanelerinin kavrulduktan sonra özel değirmenlerde ezilmesiyle elde edilen koyu kıvamlı yağlı maddedir.
3. Susam yağı oranı en az%(m/m) 55 olmalıdır.
4. Rutubet oranı %(m/m) en çok 1,5 olmalıdır.
5. Asitlik (oleik asit cinsinden) en çok %(m/m) 2,4 olmalıdır.
6. Taşıma, ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

Fiziksel özellikler: Kendine has görünüş, tat ve kokuda olmalıdır, içerisinde yabancı madde bulunmamalı, homojen görünüşte olmalı, acılaşıma olmamalıdır.

6- İYOTLU YEMEKLİK TUZ:

- 1- TS 933 ve Türk Gıda Kodeksi Tuz Tebliğine uygun iyotlu sofr tuzu olmalıdır.
- 2- Rutubet miktarı kütlece en çok %0.5 , sodyum klorür miktarı kuru maddede en az %98, asitte çözünmeyen miktarı en çok % 0.5, suda çözünmeyen miktar kütlece en çok % 0.5 olmalıdır.
- 3- Göz açıklığı 1000 µm'lik elekten tamamı,210 µm'lik elektense en fazla % 20'si geçecek büyüklükte olmalıdır.
- 4- Sofra tuzuna 25-40 mg/kg oranında potasyum iyodat katılması zorunludur. İyot için belirlenmiş üst limit + 3 mg/kg farklılık gösterebilir.
- 5- Ambalaj büyüklüğü 3000 g.'ı geçmemelidir. Taşıma, ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

Fiziksel özellikler : Beyaz renkte olmalı içinde yabancı madde bulunmamalıdır.

7- İRMİK:

1. TS 2283'e ve Türk Gıda Kodeksine uygun, 2 no ince irmiklerden olmalıdır.
2. Rutubet oranı %14,5'i ,asitlik %0.05'i geçmemelidir.
3. Kül oranı %1'i geçmemelidir.
4. Buğday irmiğinde protein miktarı kuru madde de en az %10.5 olmalıdır.
5. Taşıma, ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

Fiziksel özellikler : Kepeğinden ayrılmış olmalıdır. Doğal görünüm, renk, koku ve lezzetli olmalıdır. Beyazlaştırılmış, boyanmış, kimyasal maddelerle muamele edilmiş, ekşimiş, topaklanmış, acımış, olmamalıdır. İçerisinde kurt, böcek, toz, toprak ve diğer yabancı maddeler bulunmamalıdır.

8- UN TİP 1:

- 1- TS 4500 ve Türk Gıda Kodeksine uygun tip 1 özel amaçlı un olmalıdır.
- 2- Nem miktarı % 14,5'i geçmemelidir.
- 3- 10-50 kg'lık ambalajında olup taşıma ambalaj ve işaretlemesi Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.
- 4- Kül oranı %0,55' i geçmemelidir.

Fiziksel özellikler : Kepeğinden ayrılmış olmalıdır. Doğal görünüm, renk, koku ve lezzetli olmalıdır. Beyazlaştırılmış, boyanmış, kimyasal maddelerle muamele edilmiş, ekşimiş, topaklanmış, acımış, olmamalıdır. İçerisinde kurt, böcek, toz, toprak ve diğer yabancı maddeler bulunmamalıdır.

9- BAKLAVALIK UN:

- 1- TS 4500 ve Türk Gıda Kodeksine uygun baklava vs. özel işçilik gerektiren ürünlerin yapımına uygun un olmalıdır.
- 2- Nem miktarı % 14,5'i geçmemelidir.
- 3- 10-50 kg'lık ambalajında olup taşıma ambalaj ve işaretlemesi Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.
- 4- Kül oranı %0,55' i geçmemelidir.

Fiziksel özellikler : Kepeğinden ayrılmış olmalıdır. Doğal görünüm, renk, koku ve lezzetli olmalıdır. Beyazlaştırılmış, boyanmış, kimyasal maddelerle muamele edilmiş, ekşimiş, topaklanmış, acımış, olmamalıdır. İçerisinde kurt, böcek, toz, toprak ve diğer yabancı maddeler bulunmamalıdır.

10- MISIR UNU:

- 1.Mısırın tekniğine uygun olarak öğütülmesinden elde edilmiş olmalıdır.
- 2.Nem %14.5i geçmemelidir.

Fiziksel özellikler : Kepeğinden ayrılmış olmalıdır. Doğal mısıra has görünüm, renk, koku ve lezzette olacaktır. Kimyasal maddelerle muamele edilmiş, ekşimiş, topaklanmış, acımış, olmayacaktır. İçerisinde kurt, böcek, toz, toprak ve diğer yabancı maddeler bulunmayacaktır.

11- MISIR NIŞASTASI:

1. TS 2970'e uygun olmalıdır.
2. Toz halde , beyaz renkli ve homojen yapıda buğday nişastası olmalıdır.
3. Rutubet oranı en çok %13, kül oranı kuru maddede en çok %0.3 olmalıdır.
4. Taşıma ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

Fiziksel özellikler :Beyaz renkte olmalı içinde yabancı madde bulunmamalı, topaklaşmamış toz halde olmalıdır.

12- LİMON TUZU:

1. Kendine özgü kokusu olmalı, kötü koku olmamalıdır.
2. Limon tuzunun kimyasal yapısı sitrik asit olmalıdır.
3. İri parlak, şeffaf kristaller halinde olmalıdır. Unlanmış, dağılmış, nemlenmiş olmayacak, içinde yabancı madde, tat ve koku bulunmamalıdır.
4. Taşıma ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

3. GRUP

1- PİKNİK REÇEL (20 GR'LİK):

1. Reçeldeki meyve parçaları kolaylıkla görülebilmeli ve tanınabilmelidir.
2. Reçeller 1. sınıf olup, çeşidine göre meyve oranı en az %45 olmalıdır. Her reçel tek tip meyveden yapılmalıdır. Pişirme hatasından dolayı normal nitelikleri kaybolmamalıdır.
3. Koruyucu madde katılmamış olmalıdır.
4. Bekleme ile oluşan bozulmalarda reçeller müteahhit firma tarafından geri alınıp değiştirilmelidir.
5. Reçeller, reçelin özelliğini bozmayacak ve insan sağlığına zarar vermeyecek plastik küvet poşette olmalıdır. PVC ambalaj, üzerine alüminyum folyo yüksek ısıda preslenmek sureti ile kaplanmalıdır.
6. Reçelin bulunduğu ambalajda net ağırlık 20 gr olmalıdır.
7. PVC temiz, sağlam ve daha önce kullanılmamış olmalıdır. Poşet ambalajlı reçeller 100 ve 120'lik ambalaj içinde teslim edilecek, kutudaki reçel sıraları arasına kağıt konulmalıdır.
8. Taşıma, ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

Fiziksel özellikler: Reçelin rengi, kokusu ve tadı, kullanılan meyvenin özelliklerine uygun olmalıdır. Reçelerde şekerlenme ve ekşime olmamalı; yanık, is, gaz, benzin, küf ve benzeri koku hissedilmemelidir.

2- PİKNIK BEYAZ PEYNİR (20 GR'LİK):

1. Hiçbir şekilde diğer peynirlerin eritilmesinden elde edilmiş olmamalıdır.
2. Pastörize süttten mayalandırılarak yapılmış olmalıdır.
3. Tuz miktarı kuru maddede %7'ten çok olmamalıdır.
4. Peynirler net 20'şer gr'lık özel ambalajlarda olmalıdır.
5. Taşıma, ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

Fiziksel özellikler: Peynir kendine has renk ve kokuda, homojen yapıda olmalıdır. Suyu ayrılmış olmamalıdır.

3-PİKNIK ÇİKOLATA(20 GR'LİK):

1. Orijinal 20g'lık ambalajlarda olmalıdır.
2. Taşıma, ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

Fiziksel özellikler: Acıymış, küflenmiş, sararmış, ekşimiş, şekerlenmiş, donmuş olmamalı, oda sıcaklığında sürülebilir kıvamda olmalıdır.

4-PİKNIK TEREYAĞI (10 GR'LİK):

1. TS 1331 ve Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır
2. Süt yağı miktarı küttele en az %82 olmalıdır.
3. Asiditesi (süt asidi cinsinden) en çok % 27 olmalıdır.
4. Homojen renkte ve 1 gr da 20'den fazla küf ve maya bulunmamalıdır.
5. Tereyağında gıda katkı maddeleri yönetmeliğince konulması kabul edilen maddeler dışında hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.
6. Rutubet miktarı küttele en çok %15 olmalıdır.
7. Tereyağları, duysal, fiziksel, kimyasal ve bakteriyolojik özellikleri bozmayacak ve insan sağlığına zarar vermeyen nitelikte PVC ambalajlarda olmalıdır. PVC ambalaj üzerine alüminyum veya kalay folyo, yüksek ısıda preslenmek suretiyle kaplanmalıdır.PVC'ler temiz, sağlam ve önceden kullanılmamış olmalıdır. Ambalâj içindeki tereyağı miktarı net 10 gr olmalıdır.
- 8.Taşıma, ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

Fiziksel özellikler: Acıymış, küflenmiş, sararmış, ekşimiş olmamalıdır. Yabancı tat ve koku bulunmamalıdır.

5-PİKNIK BAL (20 GR'LİK):

1. TS 3036 ve Türk Gıda Kodeksi Bal Tebliği'ne uygun olmalıdır
2. Nem miktarı %21'den çok, asitlik kg'da 40 ml eşdeğer gr.'dan fazla diyastaz sayısı 8'den az hidroksimetilfurfurol kg'da 40 ml.'dan fazla olmamalıdır.Fermante olmuş, küflenmiş anormal koku ve tatta olmamalıdır.

3. En az 20g'lık orijinal ambalajlarda bulunmalıdır.

4. Taşıma, ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

Fiziksel özellikler: Ballar ekşimiş, anormal koku ve lezzet oluşmuş ve herhangi bir nedenle bozulmuş, kirlenmiş olmamalı, saydam görünümlü olmalıdır.Şekerlenme ve herhangi bir tortu bulunmamalıdır. İçinde canlı ve cansız arı ve diğer böcekler ile bunların yan parçaları, artıkları, yumurta ve yavruları, nişasta, parafin, gliserin kum, toprak vb. gibi yabancı maddeler bulunmamalıdır.

6-7- SOFRALIK ZEYTİN (SİYAH-YEŞİL):

1. Türk Gıda Kodeksi Sofralık Zeytin Tebliği'ne ve TS 774'e uygun olmalıdır.

2. Siyah sele ve salamura yeşil zeytinlerden olmalıdır.

3. Zeytin içinde bulunan çöp, yaprak %1'i geçmemelidir.

4. 1 kg sayıldığında 320 adedi geçmemelidir.

5. Zeytin taneleri tahlilinde yağ miktarı %35'ten az olmamalıdır.

6. Zeytinler net ağırlığından teslim alınacaktır.

7. Taşıma, ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

Fiziksel özellikler: Salamurasını almış, tat, koku, görünüş itibariyle ekstra sınıf zeytinlerden olmalı; ezik, acı, çürük, küflü, fena kokulu, canlı-cansız parazitli, kurt yenikli olmamalıdır.

8-9-DİLİM ZEYTİN (SİYAH-YEŞİL):

1. Grup (siyah-yeşil) ve tipine (salamura, kıvrıcık, sele vs.) göre yeme olgunluğunda ve yenilecek özellikte olmalıdır. Türk Gıda Kodeksine ve TS 774'e uygun olmalıdır.

2. Dilimlenmiş zeytin, çekirdeksiz zeytinlerin yaklaşık olarak eşit kalınlıkta ve paralel olarak dilimlenmesiyle elde edilen extra tip siyah ve yeşil zeytin olmalıdır.

3. Zeytinler, zeytine yabancı tat ve koku vermemeli, laklı teneke kutularda olmalıdır.

4. Taşıma, ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

5. Zeytinler süzme ağırlığından alınacaktır.

Fiziksel özellikler: İyi terbiye edilmiş ve salamurada bekletilmiş zeytinlerden olmalıdır. Temiz ve sağlam olmalı, yabancı tat ve koku içermemelidir. Salamurasını almış, tat, koku, görünüş itibariyle ekstra sınıf zeytinlerden olmalı; ezik, acı, çürük, küflü, fena kokulu, canlı-cansız parazitli, kurt yenikli olmamalıdır. Salamura suyu, temiz olmalı, yabancı tat ve koku içermemeli, görünüşü berrak olmalı, gözle görülebilen yabancı madde içermemelidir.

10-KAKAOLU TAHİN HELVASI :

1- Kendine has renk ,tat ve kokuda olacaktır..

2- Helvalar acı, ekşi, küflü, küf kokulu, sabunumsu tatta olmayacaktır.

3- Helvalar macunlaşmış, dağılmış ve ufalanmış olmayacaktır.

4- Çeşidine has parlaklık ve renkte olacaktır.

5- Helvada tahinin kokusu hissedilir olacaktır.

6- Helva belirgin şekilde yağını sızdırmamış olacaktır.

7- Helva ağıza alındığında sakızlanmayacak, unsu yapı göstermeyecek ve kolayca çiğnenebilecektir.

8- Toplam şeker miktarı (sakkaroz)en çok %45 (g/g), toplam susam yağı miktarı en az %25 (g/g), toplam tahin miktarı en az%50 (g/g) olacaktır.

9- 40 gr lık ambalajlarda teslim edilecektir.

10- Helvalar helvanın özelliğini bozmayan dışarıya sızıntı ve akıntı yapmasına izin vermeyen, hava sızıntısı olmayan,imalat hatasından dolayı poşet dışında akma, bulaşma ve yapışma görülmeyen temiz, porsiyonluk ambalajlarda olacaktır.

Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, tanıtıcı işaret, malın adı,çeşidi, seri kod numarası, parti no, firmaca tavsiye edilen son kullanma tarihi veya raf ömrü, imal tarihi gün ay ve yıl olarak, net miktarı yazılı olacaktır.

11-SALAM:

1. TS 979 ve Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır

2. Kılıf altında, kesit yüzeyinde hava boşlukları, jelatin ve yağ kesecikleri olmamalıdır.

3. Oluşmuş olan kabuk kalınlığı 1 mm'den fazla olmamalıdır.
4. %100 dana eti olmalıdır.
5. Ambalajı taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek malzemeden yapılmış olmalıdır.
6. Taşıma, ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

Fiziksel özellikler: Salam dolgun olmalı, gevşek olmamalı, el ile dokunulduğunda ele belirli bir direnç göstermelidir. Kabuk rengi oldukça parlak ve kırmızı olmalıdır. Kesit yüzeyi koyu pembe, kırmızımsı olmalıdır. Kesit yüzeyinde yağ parçacıklarının rengi beyaz olmalı, kremsi veya sarımsı beyaz olmamalıdır. Kabuk kısmında lekeler ve çiçeklenme olmamalıdır. Kılıf üzerinde ve kılıf altında yapışkanlaşma olmamalıdır. İyi bir dilimlenebilme özelliği göstermeli, kesme sırasında liflenmemeli, bıçağa yapışmamalı veya ufalanıp, dağılmamalıdır.

12-TEK KULLANIMLIK KETÇAP:

1. Türk Gıda Kodeksi ve TS 5282'ye uygun olarak üretilmiş olmalıdır.
2. 1.kalitede domateslerden üretilmelidir. İçerisinde izin verilen ölçülerde domates, şeker, sirke, tuz, soğan-sarımsak püre, doğal baharat aromaları antioksidan bulunabilir.
3. Sağlığa zarar vermeyen ve ürünü koruyacak özellikte ambalajlarda 10±2 gr olarak teslim edilmelidir.
4. Taşıma, ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

Fiziksel özellikler: Yapıldığı ürüne has koku, tat ve görünüşte olmalıdır.

13-TEK KULLANIMLIK MAYONEZ:

1. Türk Gıda Kodeksi ve TS 9777' ye uygun olarak üretilmiş olmalıdır.
2. Bitkisel sıvı yağ, pastörize yumurta, su, sirke, tuz, şeker, limon suyu ve çeşitli baharatların karışımından 1. kalitede olmalıdır.
3. Toplam asitlik en fazla %2,5 olmalıdır.
4. Sağlığa zarar vermeyen ve ürünü koruyacak özellikte ambalajlarda 10±2 gr olarak teslim edilmelidir.
5. Taşıma, ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

Fiziksel özellikler: Yapıldığı ürüne has görünüşte olmalıdır. Topaklaşma, yağ-su fazı ayrışması, iç kısmında hava kabarcığı olmamalıdır.Parlak yumurta sarısı renginde veya bunun tonlarında, kendine has koku ve tatta olmalıdır. Acılaşma olmamalıdır. İçerisinde yabancı madde bulunmamalıdır.

4. GRUP

1-AYÇİÇEK YAĞI:

1. TS 886'ya ve Türk Gıda Kodeksine (TGK) uygun Tip 1 ayçiçeği yağı olmalıdır.
2. Özgül ağırlık (20°C/20 °C su) 0,914-0,923 olmalıdır.
3. Rutubet ve uçucu madde %(m/m) en çok 0,2 olmalıdır.
4. Serbest yağ asitleri (oleik asit cinsinden) %(m/m) en çok 0,3 olmalıdır.
5. Orijinal ambalajda (18 lt.'lik teneke) net kg üzerinden alınacaktır.
6. Taşıma, ambalaj ve işaretlemeler standardına ve Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

Fiziksel özellikler: Açık sarı renkte,berrak, kendine özgü tat, koku ve akışkanlıkta olmalı ve yabancı madde içermemelidir.

2-ZEYTİN YAĞI:

1. TS 341 ve Türk Gıda Kodeksi'ne uygun Riviera tip yemeklik zeytinyağı olmalıdır.
2. Serbest yağ asitliği (oleik asit cinsinden) %(m/m) en çok 1 olmalıdır.
3. Rutubet ve uçucu madde %(m/m) en çok 0,1 olmalıdır.
4. Orijinal ambalajda (18 lt.'lik teneke) net kg üzerinden alınacaktır.
5. Taşıma ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

Fiziksel özellikler: Riviera zeytin yağı; açık sarıdan koyu sarıya kadar değişebilen renkte ve berrak görünüşte, kendine özgü tat ve kokuda olmalı , yabancı madde içermemelidir.

3-DOMATES SALÇASI (5 KG'LİK) :

1. TS 1466 ve Türk Gıda Kodeksi Salça ve Benzeri Ürünler Tebliğine uygun tuzlu duble konsantre katkısız domates salçası olmalıdır.
2. Kutu doldurma oranı,%(v/v)en az 90 olmalıdır.
3. Siyah leke miktarı(adet/gr.)en çok 2 olmalıdır.
4. Suda çözünen kuru madde (tuz hariç % m/m) en az 28 olmalıdır.
5. Tuz oranı (kuru maddede %,m/m) en çok 14 olmalıdır.
6. Taşıma, ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.
7. Orijinal 5 kg'lık tenekelerde olacaktır. Net kg üzerinden alınacaktır.

Fiziksel özellikler: Tipine uygun kırmızı renkte ve kıvamda olmalı, kendine has koku ve tat olmalı, yabancı madde, koku ve yanık tat, küf, bulunmamalıdır. Kutular mekanik tesirle biçimleri bozulmamış , bombajsız, sızıntısız ve passız olacak, delik, çatlak, derin pas lekeleri, kenet hatası ve lakta açılma olmamalıdır.

4- BİBER SALÇASI:

1. TS 7896 ve Türk Gıda Kodeksi Salça ve Benzeri Ürünler Tebliğine uygun biber salçası olmalıdır.
2. Kutu doldurma oranı,%(v/v)en az 90 olmalıdır.
3. Siyah lekelerin 1mm'den büyük olanları 10 gr'da en çok 10 adet olabilir.
4. Suda çözünen kuru madde (tuz hariç % m/m) en az 18 olmalıdır.
5. Tuz oranı (kuru maddede %,m/m) en çok 10 olmalıdır.
6. Ph değeri en az 4,6 en çok 5 olmalıdır.
7. Taşıma, ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.
8. Orijinal 5 kg'lık tenekelerde olacaktır. Net kg üzerinden alınacaktır.

Fiziksel özellikler: Açık kırmızıdan koyu kırmızıya kadar değişen renkte, kendine has tat, koku ve aromada olmalı, yabancı madde, koku ve yanık bulunmamalıdır. Küflenmemiş olmalıdır. Kutular mekanik tesirle biçimleri bozulmamış, bombajsız, sızıntısız ve passız olacak, delik, çatlak, kenet hatası ve lakta açılma olmamalıdır.

5-TAZE FASULYE KONSERVESİ (5 KG):

1. TS 1468'e ve Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.
2. Taze fasulye konservesi içinde tuzdan başka herhangi bir katkı maddesi bulunmamalıdır, tuz oranı en çok %2 olmalıdır.
3. Kutu doldurma oranı en az %90, süzme kütlenin net kütleye oranı en az %55, kalmış sap, baş ve kılçıkların oranı süzme kütlenin%0,5'inden fazla olmamalıdır.
4. Kutular açıldıkları zaman gaz çıkmayacak ve içerikleri koku, lezzet, görünüm yönünden doğal olmalıdır.
5. Taşıma, ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.
6. Konservelerin muayenesinde kutular şişkin olmayacak, bekleme sırasında şişkinlik olduğu takdirde müteahhit firma değiştirmelidir. Kutular mekanik etkilerle biçimleri bozulmamış, hermetik yapı özelliğini kaybetmemiş, bombajsız ve dış yüzü passız olmalıdır.
7. Muayene sırasında açılan kutular teslim sayısından düşülecektir. Konserve fasulyeler, içinde bulunan yıl üretimi olmalıdır.
8. 5 kg'lık kutularda getirilecek, net ağırlıkları üzerinden satın alınacak.

Fiziksel özellikler: Konservedeki fasulyeler aynı çeşitten etli, kılçıksız, dağılmamış, fazla yumuşamamış, oldukça sert durumda olmalıdır. Konserve edilmiş taze fasulyeler çeşidine özgü renk, tat ve kokuda olmalı, yabancı tat ve koku ile içinde yabancı madde bulunmamalıdır. Dolgu sıvısı bulanık olmayacak, içinde yabancı madde bulunmamalıdır.

6- BEZELYE KONSERVE (5 KG):

1. İç bezelye konserveleri TS 382'e ve Türk Gıda Kodeksine uygun, en az 7,5-8,5 mm (orta boy) bezelyelerden olmalıdır.
 2. Bezelye konservesi içinde tuzdan başka herhangi bir katkı maddesi bulunmamalıdır, tuz oranı en çok %2 olmalıdır.
 3. Kapalı kutularda sterilize edilerek hazırlanacak konservelerin taşıma, ambalaj ve işaretlemeleri Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.
 4. Konserve kutuların kapakları bombe yapmış olmamalıdır. Kutuların hiçbir yerinde delik, çatlak, fazla ezikler içlerine kadar işlemiş derin pas lekeleri bulunmamalıdır. Kutuların yanları lehimle, alt ve üst kapakları makinayla kapatılmış ve kapakların içleri lastik rondollü olmalıdır. Kutular piyasa teamüllü şeklinde ve standart miktar ile bezelye konservesi içermelidir.
 5. Kutular açıldıkları zaman gaz çıkmayacak ve içerikleri koku, lezzet, görünüm yönünden doğal, pişmiş iç bezelye evsafında olmalıdır.
 6. Brüt 5 kg'lık kutularda getirilecek, net ağırlıkları üzerinden satın alınacak.
 7. Konservenin Vezin Kontrolü: İçindeki suyun süzülmesi (Süzme işlemi, bir süzgeç içine dökülen sebzelerden damlama kesilinceye kadar beklemek) suretiyle yapılır.
 8. Bezelye konservelerinde, değişik renkli, lekeli taneler ağırlıkça %0,5'ten çok, ezik ve bölünmüş taneler ağırlıkça %4'ten çok başka boylardan taneler ağırlıkça %10'dan çok olamaz.
 9. Kutu doldurma oranı en az %90, süzme kütlenin net kütleye oranı en az %60 olmalıdır.
- Fiziksel özellikler:** Konservedeki bezelyeler aynı çeşitten dolgun, dağılmamış, fazla yumuşamamış, oldukça sert durumda olmalıdır. Konserve edilmiş bezelyeler çeşidine özgü renk, tat ve kokuda olmalı, yabancı tat ve koku ile içinde yabancı madde bulunmamalıdır. Dolgu sıvısı bulanık olmayacak, içinde yabancı madde bulunmamalıdır.

5.GRUP

1- TOZ ŞEKER (50 KG'LIK) :

1. Kristalize toz şeker, şeker pancarından elde edilmiş TS 861 ve Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.
2. Taşıma, ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.
3. Toz şeker 50 kg'lık çuvallar halinde teslim edilecektir.

Fiziksel özellikler: Şeker küflenmiş, ıslanmış, topaklanmış yabancı madde karışmış olmamalıdır.Şeker çuvalları temiz olmalıdır.

2- STİK ŞEKER (4 GR'LIK) :

1. Kristalize toz şeker, şeker pancarından elde edilmiş TS 861 ve Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.
2. Taşıma, ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.
3. Stik Şeker ambalaj içeriği net 4 gr olan kağıt ambalajlarda teslim edilecektir.
4. Ambalajların üzerinde "Süleyman Demirel Üniversitesi Merkez Mutfacı" yazısı ve üniversitemiz amblemi bulunmalıdır.

Fiziksel özellikler: Şeker küflenmiş, ıslanmış, topaklanmış yabancı madde karışmış olmamalıdır. Şeker ambalajları temiz olmalıdır.

3- TEK SARGILI KÜP ŞEKER:

1. Küp şeker, şeker pancarından elde edilmiş TS 861 ve Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.
2. Taşıma, ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.
3. 750gr-1000gr aralığında paketler halinde teslim edilmelidir.

Fiziksel özellikler: Şeker küflenmiş, ıslanmış, topaklanmış yabancı madde karışmış olmamalıdır. Şeker ambalajları temiz olmalıdır.

6. GRUP

1- KARIŞIK TURŞU:

1. TS 4214'e uygun olarak üretilmiş olmalıdır.
2. Salamuralı veya sirkeli ve/veya asetik asitli-salamuralı tiplerde olabilir.
3. Süzme kütlenin net kütleye oranı en az %55 olmalıdır.
4. Tuz oranı % (m/v) en çok 6 olmalıdır.
5. Toplam asitlik salamuralıda %0,5- 2 arası, sirkeli ve/veya asetik asitli-salamuralıda % 1-2,5 arası olmalıdır.
6. Turşular süzme ağırlığından teslim alınacaktır.
7. Turşuyu etkilemeyen ve turşudan etkilenmeyen sağlığa zararlı olmayan plastik, kok, laklı teneke vb. ambalajlarda teslim alınacaktır. Taşıma, ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır

Fiziksel özellikler: Her bir sebze (hıyar, domates, taze biber, lahana, havuç...) kendine has görünüşte, dağılmamış, ezilmemiş, içi boşalmamış ve yumuşamamış olmalıdır. Turşuların suyu salyalanmış, sebzesi erimiş, küflenmiş, kokmuş, dağılmış acımış, olmamalı ;tabii lezzet ve kokuda olmalıdır. Turşu suyu tortulu olmamalı, berrak olmalıdır.

2- SIFIR NUMARA KORNİŞON TURŞU:

1. TS 11112'ye uygun olarak üretilmiş olmalıdır.
2. Uzunluğu 3 cm (dahil) kadar, çapı 1,5 cm (dahil)'e kadar olan hıyarlardan olmalıdır.
3. Kendine ait boyda olmayan kornişonların toplamı sayıca %10'u geçmemelidir.
4. Turşu suyundaki tuz miktarı (sodyum klorür) %7'den fazla olmamalıdır.
5. İçerisinde muhafaza için antiseptik maddeler olmamalıdır.
6. Süzme kütlenin net kütleye oranı en az %55 olmalıdır.
7. Turşular süzme ağırlığından teslim alınacaktır.
8. Turşuyu etkilemeyen ve turşudan etkilenmeyen sağlığa zararlı olmayan plastik, kok, laklı teneke vb. ambalajlarda teslim alınacaktır. Taşıma, ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

Fiziksel özellikler: Kornişonlar kendine has görünüşte, dağılmamış, ezilmemiş, içi boşalmamış, yumuşamamış olmalıdır. Turşuların suyu salyalanmış, sebzesi erimiş, küflenmiş, kokmuş, dağılmış,acımış olmamalı ; tabii lezzet ve kokuda olmalıdır. Turşu suyu tortulu olmayacak berrak olmalıdır.

3-ÜÇ NUMARA KORNİŞON TURŞU:

1. TS 11112'e uygun olarak üretilmiş olmalıdır.
2. Uzunluğu 8 cm 'den büyük, çapı 2,5-3,5 cm olan hıyarlardan olmalıdır.
3. Kendine ait boyda olmayan kornişonların toplamı sayıca %10'u geçmemelidir.
4. Turşu suyundaki tuz miktarı (sodyum klorür) %7'den fazla olmamalıdır.
5. İçerisinde muhafaza için antiseptik maddeler olmamalıdır.
6. Süzme kütlenin net kütleye oranı en az %55 olmalıdır.
7. Turşular süzme ağırlığından teslim alınacaktır.Turşuyu etkilemeyen ve turşudan etkilenmeyen sağlığa zararlı olmayan plastik, kok, laklı teneke vb. ambalajlarda teslim alınacaktır. Taşıma, ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

Fiziksel özellikler: Kornişonlar kendine has görünüşte, dağılmamış, ezilmemiş, içi boşalmamış, yumuşamamış olmalıdır. Turşuların suyu salyalanmış, sebzesi erimiş, küflenmiş, kokmuş, dağılmış,acımış olmayacak; tabii lezzet ve kokuda olmalıdır. Turşu suyu tortulu olmayacak berrak olmalıdır.

4-SİRKE:

1. TS – 1880 EN 13188 ve Türk Gıda Kodeksine uygun özelliklerde ,1-5 kg lık orijinal şişelerde üzüm sirkesi olmalıdır.
2. Sirkenin toplam sit içeriği (suda serbest asetik asit cinsinden) 1000 ml'de 40 gr'dan az olmamalıdır.
3. Etil alkol içeriği hacimce % 0,5'ten fazla olmamalıdır.
4. Taşıma, ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

5-NAR EKŞİSİ:

1. Türk Gıda Kodeksine uygun üretilmiş olmalı; nar, nar suyu , nar suyu konsantresi ve su dışında başka bir bileşen eklenmemiş olmalıdır.
2. 0,5-1 kg'lık orijinal ambalajlarda olmalıdır. Net kg üzerinden alınacaktır.
3. Taşıma, ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

Fiziksel özellikler: Nar ekşisi açık kahveden koyu kahveye değişen renkte, tortusuz olmalı, meyve parçaları içermemelidir. Yapıldığı ürüne has tat ve kokuda olmalı, yanık ve yabancı tat bulunmamalıdır.

6- SALAMURA DİLİM MANTAR:

1. İyi kalite mantarlardan usulüne uygun olarak hazırlanmış, tuzlanmış beyaz dilim mantar olmalıdır.
2. Kendine has koku, görünüş ve tatta olmalıdır. Yabancı tat ve koku bulunmamalıdır.
3. Konserve suyu bulanık, kutu bombelenmiş deforme olmuş sızdırmış vs olmamalıdır.
4. Net ağırlıkları üzerinden satın alınacaktır.
5. Ambalaj ve etiketlemesi Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

7. GRUP

1-KABUKLU ANTEP FISTIĞI:

1. TS 1279'e uygun 1. Sınıf iri boy ve üzeri tuzlu kavrulmuş fındıklardan olmalıdır.
 2. Kabuklu, kavrulmuş fındık olmalıdır.
 3. Nem oranı içlerde %6,5'i geçmemelidir.
 4. 100 gr' daki tane sayısı tombul fındıklarda 88(dahil) altında, sivri fındıklarda 112(dahil)altında olmalıdır. Uygunsuz boy toleransı en çok %5'tir.
 5. 0.5-5 kg' lık orijinal ambalajlarda olmalıdır.
 6. Taşıma, ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.
- Fiziksel özellikler:** Fındıkların kabukları sağlam,temiz dış derimsi kabuktan tamamen ayrılmış olmalı, anormal dış nem, böcek zararları, yabancı madde bulunmamalıdır. İçleri bütün, sağlam, sert olmalı, böcek veya akarların gözle görülebilir zararları, herhangi bir yabancı madde, tatta acılaşma olmamalıdır. Son yıl ürünü olmalı , eski ürünlerle karışık olmamalıdır.

2-ANTEP FISTIĞI TOZ:

1. TS 1279'a uygun fındıkların içlerinin öğütülmesinden elde edilmiş olmalıdır.
 2. Canlı-cansız hiçbir yabancı madde olmamalı, nemini iyice kaybetmiş, yağlanmış veya acımış olmamalıdır.
 3. Nem oranı içlerde %6,5'i geçmemelidir.
 4. 1-5 kg' lık vakumlu ambalajlarda olmalıdır.
 5. Taşıma, ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.
- Fiziksel özellikler:** Mantar, küf, çürüklük , antep fıstığı dışında herhangi bir yabancı madde madde, canlı-cansız hiçbir böcek, izi dahi olmamalıdır. Tadında acılık olmamalıdır. Son yıl ürünü olmalı , eski ürünlerle karışık olmamalıdır.

3- ANTEP FISTIĞI PİRİNÇ:

1. TS 1279'a uygun fındıkların içlerinin kırılmasından elde edilmiş olmalıdır.
2. Canlı-cansız hiçbir yabancı madde olmamalı, nemini iyice kaybetmiş, yağlanmış veya acımış olmamalıdır.
3. Nem oranı içlerde %6,5'i geçmemelidir.
4. 1-5 kg' lık vakumlu ambalajlarda olmalıdır.
5. Taşıma, ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

Fiziksel özellikler: Mantar, küf, çürüklük , antep fıstığı dışında herhangi bir yabancı madde madde, canlı-cansız hiçbir böcek, izi dahi olmamalıdır. Tadında acılık olmamalıdır. Son yıl ürünü olmalı , eski ürünlerle karışık olmamalıdır.

4-ANTEP FISTIĞI FİLE:

1. TS 1279'a uygun fıstıkların içlerinin öğütülmesinden elde edilmiş olmalıdır.
2. Canlı-cansız hiçbir yabancı madde olmamalı, nemini iyice kaybetmiş, yağlanmış veya acımış olmamalıdır.
3. Nem oranı içlerde %6,5'i geçmemelidir.
4. 1-5 kg' lık vakumlu ambalajlarda olmalıdır.
5. Taşıma, ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

Fiziksel özellikler: Mantar, küf, çürüklük, antep fıstığı dışında herhangi bir yabancı madde madde, canlı-cansız hiçbir böcek, izi dahi olmamalıdır. Tadında acılık olmamalıdır. Son yıl ürünü olmalı , eski ürünlerle karışık olmamalıdır.

5-6- YER FISTIĞI FİLE - YER FISTIĞI PİRİNÇ:

1. TS 310'a uygun yer fıstıklarından elde edilmiş olmalıdır.
2. File yer fıstığı dilimlenmiş, pirinç yer fıstığı pirinç taneleri büyüklüğünde kıyılmış olmalıdır.
3. Nem oranı %7'yi geçmemelidir.
4. 1-5 kg'lık vakumlu ambalajlarda teslim edilmelidir.
5. Taşıma, ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

Fiziksel özellikler: Dış kabuklardan tamamen ayrılmış olacaktır. Mantar, küf, böcek yaraları olmamalı, çürüklük bulunmamalıdır. Herhangi bir yabancı madde, canlı-cansız hiçbir böcek izi dahi olmamalıdır. Tadında acılık olmamalıdır. Son yıl ürünü olmalı, eski ürünlerle karışık olmamalıdır.

7-BADEM İÇİ:

1. TS 1278'e uygun 1. Sınıf ve üstü bütün olarak çıkarılmış, kavrulmuş, tatlı badem içlerinden olmalıdır.
2. Kırık veya yarım içler kütlece en çok %3, acılaşıp veya hasarlı en çok %2 olabilir.
3. Standarttaki herhangi bir çeşitten olabilir.Çeşitler karıştırılmış olmamalıdır.
4. Çapı en az 9 mm olmalıdır.
5. Nem oranı %7'yi geçmemelidir.
6. 0.5-5 kg' lık orijinal ambalajlarda teslim olmalıdır.
7. Taşıma, ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

Fiziksel özellikler: Ürünün görünüşünde hafif yüzeyel kusurlar (hafif şekil ve biçim kusuru, hafif kabuk renk kusuru kabuk kısmının bir kısmının eksik olması) dışında kusur bulunmamalıdır. Son yıl ürünü olmalı , eski ürünlerle karışık olmamalıdır.

8-FINDIK İÇİ :

1. Fındıklar TS 1917'ye uygun 1. sınıf kavrulmuş fındık içi olmalıdır.
2. Standartta belirtilen sivri ve ya tombul cinslerinden olabilir karışık olmamalıdır.
3. Nem oranı %3'ü geçmemelidir.
4. Zor parçaları fındık kırıntısı tozu kütlece en çok %0,5 ,kırık fındık kütlece en çok %2, kısmen zar atmış taneler kütlece en çok % 10 olmalıdır.
5. 0.5-5 kg' lık orijinal ambalajlarda olmalıdır.
6. Taşıma, ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

Fiziksel özellikler: Dış kabuklardan tamamen ayrılmış olmalıdır. Mantar, küf, böcek yaraları olmamalı, çürüklük bulunmamalıdır. Herhangi bir yabancı madde, canlı-cansız hiçbir böcek izi dahi olmamalıdır. Tadında acılık olmamalıdır. Son yıl ürünü olmalı , eski ürünlerle karışık olmamalıdır.

9- ÇİĞ İÇ YER FISTIĞI:

1. TS 310'a uygun 1. Sınıf ve üstü kalitede kavrulmuş iç fıstık olmalıdır.
2. Fındıklar standartta belirtilen tiplerden(Anamur,Antalya,Osmaniye,Silifke) herhangi biri olabilir. Tipler karıştırılmış olmamalıdır.

3. Nem oranı %7'yi geçmemelidir.
4. 100 gr'daki tane sayısı 130(dahil) altında olmalıdır.
5. 0.5-5 kg'lık orijinal ambalajlarda teslim edilecektir.
6. Taşıma, ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

Fiziksel özellikler: Mantar, küf, böcek yaraları olmamalı, çürüklük bulunmamalıdır. Herhangi bir yabancı madde, canlı-cansız hiçbir böcek izi dahi olmamalıdır. Tadında acılık olmamalıdır. Son yıl ürünü olmalı , eski ürünlerle karışık olmamalıdır.

10-KURU İNCİR:

1. TS 541 T/3'e uygun 1. Sınıf işlenmiş kuru incir olmalıdır.
2. 1 kg üründe böcek hasarlı olanlar kütlece en çok %12, güneş yanıklı -aşırı kuru ve benzer kusurlar en çok %10, küflü veya fermente olmuş en çok %4 olmalıdır. Tüm bu kusurlarda toplam tolerans en çok %15 olmalıdır.
3. Nem oranı maksimum %26 olmalıdır.
4. Kg'daki tane sayısı en çok 80(dahil) olmalıdır. İçi naylon döşenmiş karton kutularda, en fazla 5 kg'lık ambalajlarda getirilmelidir.
5. Taşıma, ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

Fiziksel özellikler: Yabancı madde ve ilaç atıklarından, yabancı tat ve kokudan arınmış olmalıdır. İnce kabuklu, ballı, yumuşak yeknesak açık renkli olmalıdır. Canlı-cansız kurt, böcek bulunmamalıdır.

11-KURU KAYISI:

1. TS 485'e uygun 1. Sınıf çekirdekleri çıkarılmış şekerpare olmalıdır.
2. Rutubet miktarı en fazla %25 olmalıdır.
3. Toplam kabul edilebilir kusur toleransı %15'tir. İçi naylon döşenmiş karton kutularda, en fazla 5 kg'lık ambalajlarda getirilmelidir.
4. Kg'daki tane sayısı en çok 160(dahil) olmalıdır.
5. Taşıma, ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

Fiziksel özellikler: Doğal, çekirdekleri çıkarılmış, ekstra sınıf olmalıdır. Yabancı madde ve ilaç atıklarından, yabancı tat ve kokudan arınmış olmalıdır. Düzgün şekilli, kabuğu düz, koyu kehribar sarısı renkte ve güzel kokulu olmalıdır. Kesitleri parçalanmamış olmalıdır. Canlı-cansız kurt, böcek bulunmamalıdır.

12-KURU ÜZÜM (ÇEKİRDEKSİZ):

1. TS 3411'e uygun 1. Sınıf, ağartılmış, iri boy ve üzeri, çekirdeksiz kuru üzüm olmalıdır.
2. 100 gr'daki tane sayısı 360(dahil) altında olmalıdır.
3. Nem oranı en çok %16 olmalıdır.
4. Taşıma, ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

Fiziksel özellikler: Kendine has koku, renk ve tatta olmalı, içinde hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır. Rengi sarı, tadı doğal olmalıdır. Küflenmiş, ezilmiş, kurtlanmış olmamalıdır. Bekleme ve şekerlenmeye bağlı topaklanma olmamalı elle ovalandığında taneler birbirinden ayrılmalıdır.

13-CEVİZ İÇİ:

1. TS 1276'ya uygun 1. Sınıf yarım ceviz olmalıdır.
2. Yarımlar içerisinde toplam %20'ye kadar parça, kırık,ufak, dörtte bir ve iç zarı bulunabilir. Bu % 20 içinde ufak ve dörtte bir parçalar %8'den, kırık ve iç zarı %1'den çok olmamalıdır.
3. Rutubet miktarı %5'i geçmemelidir.
4. Taşıma, ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

Fiziksel özellikler: Böceklenmiş, çürük, küflü, küf kokulu, rutubetli, ıslak, kurtlu, kurt yenikli, taşlı-topraklı, kirli, çok siyahlaşmış, fazla kırıklı,parçalanmış,ezilmiş, ve acımış olmamalıdır. Cevizlerin dış ve iç kabukları çıkarılmış olmalıdır. Ceviz içi dişlerini örten zarın rengi koyu sarı, açık kahve rengi, esas ceviz kısmı beyazlığını kaybetmemiş, acımamış ve ekşimemiş olmalıdır.

8. GRUP

1-2-3-4- MAKARNA (MUHTELİF):

1. TS 1620 ve Türk Gıda Kodeksine uygun, buğday irmiğinden usulüne göre yapılmış olmalıdır.
2. Makarnalar %1 tuzu içeren kaynar suya atılarak yarım saat kaynatıldıktan sonra hepsi pişmiş olmalı, fakat dağılmış olmamalıdır.
3. Taşıma, ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.
4. Makarnalar kimyevi veya sıhate zararlı herhangi bir madde ile işlem görmüş, boyanmış olmamalıdır. Her ne maksatla olursa olsun makarnalara suni tat verici ve muhafaza edici maddeler katılmamış olmalıdır.
5. Makarnalara haricen tuz katılmamalıdır.
6. Rutubet %13'ü geçmemelidir.
7. Kül miktarı %1'den fazla olmamalıdır.
8. Külün %10'luk miktarda klorhidrik asitte erimeyen kısmı %15'ten, alkole geçen asitleri asit sülfirik hesabı ile %0.05 gr'dan fazla olmamalıdır.
9. Kuru gluten miktarı %10'dan az olmamalıdır.

Fiziksel özellikler: Görünüş, renk, koku ve lezzetleri normal olmalı; pişmeden veya pişirildikten sonra gayri tabii veya fena koku ve lezzet, acılık ve anormal ekşilikte bulunmamalı; görünüşleri homojen olmalıdır. Makarnalar, kırıklı, küflenmiş, kurt, böcek ve diğer parazitleri bulundurmamalı ve bunlar tarafından yenmiş olmamalıdır. İçinde sağlığa zararlı veya zararsız herhangi bir yabancı madde bulunmamalıdır.

5-6- TEL ŞEHİRİYE-ARPA ŞEHİRİYE (5 KG'LİK):

1. TS 1620 ve Türk Gıda Kodeksine uygun, sert buğday irmiğinden veya unundan yapılmış olmalıdır.
2. Nem miktarı % 3'ü , kül oranı % 1'i geçmemelidir.
3. Alkole geçen serbest asidesi % 0.05'i geçmemeli, kuru gluten miktarı % 10'dan aşağı olmamalı, gluten elastikiyeti normal olmalıdır.
4. Taşıma, ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

Fiziksel özellikler: Doğal renk, tat, koku ve homojen görünüşte olmalıdır. Küflü, küf veya kötü kokulu, nemli, üzerleri yapışkan, kurtlu, böcekli, boyalı, acı ve ekşi, kimyevi veya sağlığa zararlı herhangi bir madde ile işlem görmüş olmamalıdır. Usulüne göre pişirildiğinde hepsi aynı derecede ve iyice pişmiş olacak, ezilip, dağılmayacak ve birbirine yapışmış olmamalıdır.

7-KIRMIZI MERCİMEK:

1. TS 143 ve Türk Gıda Kodeksine uygun futbol tipi kırmızı iç mercimek olmalıdır.
2. Rutubet %14,5'ten fazla olmamalıdır.
3. 25 kg'lık temiz ve sağlam ambalajlarda teslim edilmelidir.
4. Taşıma ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

Fiziksel özellikler : Doğal renk ve tatta olacak, yabancı tat ve koku bulundurmamalı ,yabancı ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmış, boyanmış ve hangi amaçla olursa olsun kimyasal maddelerle işlenmiş, olmamalıdır. Küflü, canlı cansız, kurtlu ve böcekli olmamalı, böcek kalıntılı olmamalıdır.

8- PİLAVLIK PİRİNÇ (BALDO) :

1. TS-EN-ISO 7301'e ve Türk Gıda Kodeksi Pirinç Tebliği'ne uygun 1. sınıf uzun veya orta taneli baldo olmalıdır.
2. Kırık pirinç oranı ise %5'i geçmemelidir.
3. Nem oranı en fazla %14,5 olmalıdır.
4. 25 kg'lık temiz ve sağlam ambalajlarda teslim edilmelidir. Taşıma ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

Fiziksel özellikler: Doğal renk ve tatta olmalı, yabancı tat ve koku bulundurmamalı, yabancı ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmış, boyanmış ve hangi amaçla olursa olsun kimyasal maddelerle işlenmiş, olmamalıdır. Küflü, canlı cansız, kurt ve ya böcek olmamalıdır

9-BULGUR PİLAVLIK:

1. TS 2284'e ve Türk Gıda Kodeksi Bulgur Tebliği'ne uygun durum buğdayından orta boy pilavlık bulgur olmalıdır.
2. Nem miktarı en çok %13 olmalıdır.
3. 25 kg'lık temiz ve sağlam ambalajlarda teslim edilmelidir. Taşıma ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

Fiziksel özellikler : Taneleri sağlam, temiz bulgura has renk, tat ve kokuda olmalı, ekşimiş, acımuş , küflenme veya küflenmeden dolayı tadında ve kokusunda bir değişiklik meydana gelmiş olmamalıdır. Yabancı ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmış, boyanmış ve hangi amaçla olursa olsun kimyasal maddelerle işlenmiş, olmamalıdır. Canlı cansız, kurtlu ve böcekli olmamalı, böcek kalıntılı olmamalıdır.

10- BARBUNYA (KİRAZ):

1. TS 141'e ve Türk Gıda Kodeksine uygun kiraz barbunya olmalıdır.
2. Nem oranı % 14,5'i geçmemelidir.
3. Islatılmadan pişirildiğinde bütün taneler aynı süre içerisinde pişmelidir.
4. 25 kg'lık temiz ve sağlam ambalajlarda teslim edilmelidir. Taşıma ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

Fiziksel özellikler : Taneleri sağlam, temiz, doğal renk, tat ve kokuda olmalı, homojen görünümlü ve aynı büyüklükte olmalıdır.Küflenme veya küflenmeden dolayı tadında ve kokusunda bir değişiklik meydana gelmiş olmamalıdır. Yabancı ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmış, boyanmış ve hangi amaçla olursa olsun kimyasal maddelerle işlenmiş, olmamalıdır. Canlı cansız, kurtlu ve böcekli olmamalı, böcek kalıntılı olmamalıdır.

11- KURU FASULYE (DERMASON):

1. TS 141'e ve Türk Gıda Kodeksine uygun dermason fasulye olmalıdır.
2. Nem oranı % 14,5'i geçmemelidir.
3. Islatılmadan pişirildiğinde bütün aynı süre içerisinde pişmelidir.
4. 25 kg'lık temiz ve sağlam ambalajlarda teslim edilmelidir. Taşıma ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

Fiziksel özellikler : Taneleri sağlam, temiz, doğal renk, tat ve kokuda olmalı, homojen görünümlü ve aynı büyüklükte olmalıdır.Küflenme veya küflenmeden dolayı tadında ve kokusunda bir değişiklik meydana gelmiş olmamalıdır. Yabancı ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmış, boyanmış ve hangi amaçla olursa olsun kimyasal maddelerle işlenmiş, olmamalıdır. Canlı cansız, kurtlu ve böcekli olmamalı, böcek kalıntılı olmamalıdır.

12- NOHUT İSPANYOL (9-10 NUMARA):

1. TS 142 ye ve Türk Gıda Kodeksine uygun 9-10 numara İspanyol koçbaşı nohut olmalıdır.
2. Nem oranı % 14,5'i geçmemelidir.
3. Yeşil ve yeşilimsiye renkli ve parçalanmış taneler olmamalıdır.
4. Islatılmadan pişirildiğinde bütün taneler aynı süre içerisinde pişmelidir.
5. 25 kg'lık temiz ve sağlam ambalajlarda teslim edilecektir. Taşıma,ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

Fiziksel özellikler : Taneleri sağlam, temiz, doğal renk, tat ve kokuda olmalı, homojen görünümlü ve aynı büyüklükte olmalıdır.Küflenme veya küflenmeden dolayı tadında ve kokusunda bir değişiklik meydana gelmiş olmamalıdır. Yabancı ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmış, boyanmış ve hangi amaçla olursa olsun kimyasal maddelerle işlenmiş, olmamalıdır. Canlı cansız, kurtlu ve böcekli olmamalı, böcek kalıntılı olmamalıdır.

13-TARHANA:

1. TS 2282'ye ve Türk Gıda Kodeksine uygun un tarhanası olmalıdır.

2. Nem oranı kuru maddede en çok %10 , protein oranı en az %12 ve tuz oranı en çok %10 olmalıdır.
 3. 5- 10 kg'lık ambalajlarda istenecektir.
 4. Taşıma, ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine Uygun olmalıdır.
- Fiziksel özellikler :** Tarhanada renk sarımtırak turuncu koku ve tat kendine özgü olmalıdır. Küflenmiş acımsı olmamalıdır. İçinde canlı cansız böcek kalıntıları , herhangi bir yabancı madde olmamalıdır.

14- AŞURELİK BUĞDAY:

1. Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.
2. Rutubet miktarı %13'ü geçmemelidir.
3. Taşıma, ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

Fiziksel özellikler : Normal vasıftaki buğdaydan usulüne göre yapılmış olmalıdır. Taneleri bütün sağlam, temiz buğdaya has renk, tat ve kokuda olacak, ekşimiş, acımsı , küflenme veya küflenmeden dolayı tadında ve kokusunda bir değişiklik meydana gelmiş olmamalıdır. Yabancı ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmış, boyanmış ve hangi amaçla olursa olsun kimyasal maddelerle işlenmiş olmamalıdır. Canlı cansız, kurtlu ve böcekli olmamalı, böcek kalıntılı olmamalıdır.

15- YEŞİL MERCİMEK:

1. Yeni sene ürünü, iyi kalitede yeşil mercimeklerden olmalıdır.
2. Yabancı, ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmış, boyanmış ve hangi amaçla olursa olsun kimyasal maddelerle işlenmiş, yağlamak, fırınlamak suretiyle parlatılmış, kurutulmuş olmamalıdır.
3. Rutubet %14'ten fazla olmamalıdır.
4. Taş oranı %0,1'den fazla olmamalıdır.
5. 25 kg'lık temiz ve sağlam ambalajlarda teslim edilmelidir.
6. Taşıma ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

9.GRUP

1-BARDAK POŞET ÇAY:

1. TS 4600 ISO 3720 uygun çaylardan üretilmiş ve Türk Gıda Kodeksi Çay Tebliği'ne uygun olmalıdır
2. Çay kimyevi bir madde ile muamele edilmemeli ve kesinlikle boya bulunmamalıdır. Kafein miktarı en az %2 olmalıdır.
3. Rutubeti %9'dan, külü %6'dan fazla olmamalıdır.
4. Avarya çaylar kabul edilmeyecektir. Gereğinde bu özellikler kimya muayenesi ile tespit edilecektir.
5. Çay Gıda maddeleri tüzüğüne uygun en az 1,5 gr'lık özel ambalaj halinde olmalıdır.
6. Taşıma, ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

Fiziksel özellikler: Doğal kokuda, yaprak halinde olacak ve çok kırıklı olmamalıdır. Dem rengi koyu kırmızı ve kırmızımsı görünüşte parlak olmalı, mat, bulanık ve tortulu olmamalıdır. İçinde zararsız da olsa herhangi bir yabancı madde katılmamış olmalıdır.

2- DÖKME DEMLEME ÇAY:

1. TS 4600 ISO 3720 ve Türk Gıda Kodeksi Çay Tebliği'ne uygun piyasadaki filiz çaylarından olmalıdır
2. Çay kimyevi bir madde ile muamele edilmemeli ve kesinlikle boya bulunmamalıdır. Kafein miktarı en az %2 olmalıdır.
3. Rutubeti %9'dan, külü %6'dan fazla olmamalıdır.
4. Avarya çaylar kabul edilmeyecektir. Gereğinde bu özellikler kimya muayenesi ile tespit edilecektir
5. 1 kg'lık orijinal ambalajlarda olmalıdır
6. Taşıma, ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

Fiziksel özellikler: Doğal kokuda, yaprak halinde olacak ve çok kırıklı olmamalıdır. Suda kaynatıldığı zaman dem rengi koyu kırmızı ve kırmızımsı görünüşte parlak olmalı, mat, bulanık ve tortulu olmamalıdır. İçinde zararsız da olsa herhangi bir yabancı madde katılmamış olmalıdır.

3-TÜRK KAHVESİ:

1. 100 gr'lık ambalajlarda paketlenmiş olmalıdır.
2. Doğal tatlı, asiditesi yumuşak ve orta-yoğun dokuda olmalıdır.
3. Yüksek kaliteli Arabica kahve çekirdeklerinden üretilmiş olmalıdır.
4. Paketlerde deforme, şişme, yırtılma vb. olmamalıdır.
5. Ürünlerin üretim tarihi kullanma tarihi, teslim tarihinden itibaren en fazla 1(bir) ay olmalıdır.
6. Koruyucu atmosferde ambalajlanmalıdır
7. Taşıma, ambalaj ve işaretleme Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

4- HAZIR KAHVE 3'Ü BİR ARADA:

1. TS 5389 ve Türk Gıda Kodeksi Kahve ve Kahve Ekstraktları Tebliği'ne uygun olmalıdır.
2. 10g'lık tek kullanımlık orijinal ambalaj içerisinde olmalı, ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9. bölümündeki gibi olmalıdır.

5-INSTANT KAHVE(SADE KLASİK):

1. TS 5389'a uygun üretilmiş ve (TGK)Türk Gıda Kodeksi Kahve ve Kahve Ekstraktları Tebliği'ne uygun olmalıdır.
2. 2 gr'lık orijinal ambalaj içerisinde olmalı, ambalajı taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmemeli, insan sağlığına zarar vermeyecek malzemeden yapılmış olmalıdır.
3. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9. bölümündeki gibi olmalıdır.

6-SÜT TOZU:

1. TS 1329 ve Türk Gıda Kodeksi Koyulaştırılmış Süt ve Süt Tozu Tebliği'ne uygun olmalıdır.
2. Sütten, kremadan veya bu ürünlerin karışımından suyun doğrudan uzaklaştırılması ile elde edilmiş olmalıdır.
3. Nem içeriği en fazla %5 olmalıdır. Acımsı, kötü koku oluşmuş olmamalıdır.
4. Orijinal insan sağlığınANTARA zarar vermeyen tek içimlik 4-6gr'lık ambalajlarda teslim edilmelidir.
Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9. bölümündeki gibi olmalıdır.

7- İKRAMLIK ÇİKOLATA:

1. Türk Gıda Kodeksi Kakao ve Çikolata Ürünleri Tebliği'ne uygun olmalıdır.
2. Süt yağı dışında herhangi bir hayvansal yağ içermemelidir.
3. Bitter çikolatalarda en az %18 kakao yağı, en az %14 yağsız kakao kuru maddesi olacak şekilde toplam kakao kuru maddesi en az %35 olmalıdır.
4. Sütlü çikolatalarda en az %2,5 yağsız kakao kuru maddesi, en az %25 kakao kuru maddesi, en az %14 süt kuru maddesi ve en az % 3,5 süt yağı içerecek, kakao yağı ve süt yağı toplamı en az %25 olmalıdır.
5. Beyaz çikolatalar en az %20 süt yağı, en az %14 süt kuru maddesi ve en az %3,5 süt yağı içermelidir.
6. Antep fıstığı, fındık badem gibi çeşnili istenmesi halinde çeşni oranı küttele en az %10 , en çok %20 olmalıdır.
7. Gıda ile temasında sakınca bulunmayan maddelerden yapılmış ambalajlarda tek sargılı olmalıdır. Bir adedinin ağırlığı 7-12 gr olmalıdır.

10.GRUP

1- PATATES KROKET:

1. TS 8642 ve Türk Gıda Kodeksi Hızlı Dondurulmuş Gıdalar Tebliği'ne uygun olarak hazırlanmış olmalıdır.
2. 10 kg (4×2.5 kg)'lık ambalajlarda, , donuk teslim alınacaktır.
3. Dondurulmuş patates kroketler aynı parti malı olmalı, değişik tarihlerde üretilmiş olmamalıdır.
4. Taşıma ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

Fiziksel özellikler: Silindirik şeklinde üzeri kaplamalı olmalıdır. Paketin içinde üründen ayrı gıda veya gıda dışı herhangi bir madde bulunmamalıdır. Tane tane donmuş ,bloklaşmamış olmalıdır.

2- PATATES CİPS (9*9):

1. TS 8642 ve Türk Gıda Kodeksi Hızlı Dondurulmuş Gıdalar Tebliği'ne uygun olarak hazırlanmış olmalıdır.
2. Dondurulmuş patates 9×9; 4 veya 5 ×2.5 kg'lık ambalajlarda olmalıdır.Donuk olarak teslim alınacaktır.
3. Aynı parti malı olmalı, değişik tarihlerde üretilmiş olmamalıdır.
4. Taşıma ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

Fiziksel özellikler: Dilimler kırılmamış olmalıdır. Paketin içinde üründen ayrı gıda veya gıda dışı herhangi bir madde bulunmamalıdır. Tane tane donmuş, bloklaşmamış olmalıdır.

3- TOP MİSKET KROKET:

1. TS 8642 ve Türk Gıda Kodeksi Hızlı Dondurulmuş Gıdalar Tebliği'ne uygun olarak hazırlanmış olmalıdır.
2. 10 kg (4×2.5 kg)'lık ambalajlarda, misket şeklinde, donuk teslim alınacaktır.
3. Dondurulmuş patates kroketler aynı parti malı olmalı, değişik tarihlerde üretilmiş olmamalıdır.
4. Taşıma ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

Fiziksel özellikler: Yuvarlak şekilli üzeri kaplamalı olmalıdır. Paketin içinde üründen ayrı gıda veya gıda dışı herhangi bir madde bulunmamalıdır. Tane tane donmuş , bloklaşmamış olmalıdır.

4- MISIR:

1. TS 10932 ve Türk Gıda Kodeksi Hızlı Dondurulmuş Gıdalar Tebliği'ne uygun olmalıdır.
2. 4 veya 5 adet x2,5 kg'lık kolilerde donuk olarak teslim alınacaktır.
3. Aynı parti malı olmalıdır.
4. Taşıma ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

Fiziksel özellikler: Mısırın kendine özgü renk, tat ve kokusunda olmalı, kötü koku olmamalıdır. Hiçbir yabancı madde içermemelidir. Tane tane donmuş, bloklaşmamış olmalıdır.

5-BAMYA:

1. Dondurulmuş bamya TS 10934 standardına ve Türk Gıda Kodeksi Hızlı Dondurulmuş Gıdalar Tebliği'ne uygun sıfır numara tombul bamya olmalıdır.
2. Parti içindeki evsafa uymayan tane miktarı (don yanıklı, lekeli, parçalanmış) %5'i geçmemelidir.
3. Dondurulmuş bamyalar aynı parti malı olmalı, değişik tarihlerde üretilmiş olmamalıdır.
4. Taşıma ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

Fiziksel özellikler: Taneleri, bütün, zedesiz, temiz, çeşidine özgü renk, tat ve kokuda olmalı; herhangi bir yabancı madde bulunmamalıdır. Tane tane donmuş, bloklaşmamış olmalıdır.

6-KIRMIZI ŞERİT BİBER:

1. TS 10933 ve Türk Gıda Kodeksi Hızlı Dondurulmuş Gıdalar Tebliği'ne uygun olarak hazırlanmış olmalıdır.
2. 10 kg (4×2.5 kg)'lık ambalajlarda, yeni tarihli ,10×10 mm veya şerit olarak, donuk olarak teslim alınacaktır.
3. Aynı parti malı olmalı, değişik tarihlerde üretilmiş olmamalıdır.
4. Taşıma ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

Fiziksel özellikler: Çeşidine özgü kırmızı renkte, doğal tat ve kokuda olmalı; herhangi bir yabancı madde bulunmamalıdır.

7- DONDURULMUŞ ETLİ MANTI:

1. 5-10 kg'lık ambalajlarda yeni üretim olacak un 1.kalite olup içinde dana kıyma olmalıdır.
2. TS 12980 ve Türk Gıda Kodeksi Hızlı Dondurulmuş Gıdalar Tebliği'ne uygun olmalıdır.
3. Aynı parti malı olmalı, değişik tarihlerde üretilmiş olmamalıdır.
4. Taşıma ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

Fiziksel özelliklerle: Ezilmiş, gevşemiş, kıymasız ürün olmamalıdır. Herhangi bir yabancı madde bulunmamalıdır. Tane tane donmuş, bloklaşmamış olmalıdır.

8- MİLFÖY HAMURU:

1. Milföy hamuru TS 12230 ve Türk Gıda Kodeksi Hızlı Dondurulmuş Gıdalar Tebliği'ne uygun, krem renginin muhtelif tonlarında, kendine has olmalıdır.
2. Milföy hamurunun kalınlığı en az 3.0 mm olmalıdır.
3. Milföy hamuru pişirildikten sonraki kabarma derecesi, başlangıç yüksekliğine göre en az beş misli olmalıdır.
4. Rutubet miktarı: En çok %40 (m/m) olmalıdır.
5. Tuz miktarı (kuru maddede) : En çok %2.0 (m/m) olmalıdır.
6. PH değeri 5.0 +/-0.1 olmalıdır.
7. Toplam yağ; en az %25, en çok %40 (m/m) olmalıdır.
8. Hamurlar tek tek birbirine yapışmayacak şekilde, gıdaya uygun folyolara veya şeffaf poşetlere sarılmış olmalıdır.
9. 1 porsiyon adedi 100gr olmalıdır.

10. Taşıma ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

Fiziksel özelliklerle: Yüzeyi pürüzsüz düzgün olacak, yırtık ve çatlak olmamalıdır. Gözle görülür yağ partikülleri bulunmamalıdır.Kare şeklinde ve kenarları düzgün kesilmiş olmalıdır.Milföy hamurları pişirilmeden önce ve pişirildikten sonra kendine has tat ve kokuda olmalı, acılaşmış, ekşimiş ve tabii olmayan tat ve/veya kokuda olmamalıdır.Milföy hamurları; pişirilmeden önce homojen yapıda olmalıdır. Pişirildikten sonra kabarık, katmerli, katlar arası boşluklu, gevrek ve kolayca kırılabilir olmalıdır. Yabancı madde bulunmamalıdır.

9- İSPANAK:

1. TS 1130 ve Türk Gıda Kodeksi Hızlı Dondurulmuş Gıdalar Tebliği'ne uygun ıspanakların tekniğine uygun şekilde dondurulmasıyla elde edilmiş olmalıdır.
2. Taşıma ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

Fiziksel özelliklerle: Ispanağın doğal tat ve renginde olmalı, yabancı tat bulunmamalıdır. Ispanaklar doğranmış olmalıdır. Blok şeklinde dondurulmuş olmamalıdır.

10-AKDENİZ GARNİTÜR:

1. Türk Gıda Kodeksi Hızlı Dondurulmuş Gıdalar Tebliği'ne uygun ,10 kg (4x2,5 kg)'lık ambalajında bezelye, tavla zarı doğranmış havuçların tekniğine uygun şekilde dondurulmasıyla elde edilmiş olmalıdır.
2. Taşıma ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

Fiziksel özelliklerle: Taneleri, bütün, zedesiz, temiz, çeşidine özgü renk, tat ve kokuda olmalı; herhangi bir yabancı madde bulunmamalıdır. Tane tane donmuş, bloklaşmamış olmalıdır.

11- BROKOLİ:

1. Dondurulmuş brokoli aynı parti malı olmalı, değişik tarihlerde üretilmiş olmamalıdır.
2. 4 veya 5 adet x2,5 kg'lık kolilerde donuk olarak teslim alınacaktır.
3. Taşıma ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

Fiziksel özelliklerle: Dondurulmuş brokoli parçaları sağlam, brokoli temiz görünümlü olmalı, böcek yeniği ve hastalıkların meydana getirdiği zararlar, donma yanıkları, bereler ile yabancı madde (kendinden başka her türlü madde) bulunmamalıdır.

12- ENGİNAR:

1. TS 11242 ve Türk Gıda Kodeksi Hızlı Dondurulmuş Gıdalar Tebliği'ne uygun orta boy olmalıdır.
2. 4 veya 5 adet x2,5 kg'lık kolilerde donuk olarak teslim alınacaktır.

3. Aynı parti malı olmalı, değişik tarihlerde üretilmiş olmamalıdır.

4. Taşıma ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

Fiziksel özellikler: Yaprakları ayrılmış içi temizlenip çanak şekli verilmiş olmalıdır. Herhangi bir yabancı madde içermemelidir. Tane tane donmuş, bloklaşmamış olmalıdır.

13- KEREVİZ:

1. 4 veya 5 adet x 2,5 kg'lık kolilerde donuk olarak teslim alınacaktır.

2. Tane tane donmuş, bloklaşmamış olmalıdır.

3. Aynı parti malı olmalı, değişik tarihlerde üretilmiş olmamalıdır.

4. Taşıma ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

Fiziksel özellikler: Kuşbaşı büyüklükte küp küp doğranmış olmalıdır. Herhangi bir yabancı madde içermemelidir. Tane tane donmuş, bloklaşmamış olmalıdır.

14- KARNABAHAAR:

1. Dondurulmuş karnabahar aynı parti malı olmalı, değişik tarihlerde üretilmiş olmamalıdır.

2. 4 veya 5 adet x 2,5 kg'lık kolilerde donuk olarak teslim alınacaktır.

3. Taşıma ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

Fiziksel özellikler: Dondurulmuş karnabahar parçaları sağlam, temiz görünümlü olmalı, böcek yeniği ve hastalıkların meydana getirdiği zararlar, donma yanıkları, bereler ile yabancı madde (kendinden başka her türlü madde) bulunmamalıdır.

15- TAZE FASULYE:

1. TS 9496:2014 'e uygun, tane tane donmuş, bloklaşmamış olmalıdır.

2. Aynı cins ve aynı parti malı olmalı, değişik tarihlerde üretilmiş olmamalıdır.

3. Taşıma ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

Fiziksel özellikler: Sağlam, temiz olmalı, böcek yeniği ve hastalıkların meydana getirdiği zararlar, donma yanıkları, bereler ile yabancı madde (kendinden başka her türlü madde) bulunmamalıdır.

11.GRUP

1-PANDİSPANYA İÇİN KATKI MADDESİ:

1. Pandispanya, rulo ve keklerde kullanılan emülgatör ve stabilizatör işlevi gören jel formundaki katkı maddesi olmalıdır.

2. Hayvansal ham madde içermeyecek, bitkisel ham maddelerden üretilmiş olmalıdır.

3. 3-10 kg'lık orijinal ambalajlarda olmalı, taşıma, ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

Fiziksel özellikler: Fena koku, tadında acılaşma, yapısında küflenme olmamalıdır.

2-PASTALIK BİTKİSEL MARGARİN:

1. Özel olarak pasta yapımında kullanılan bitkisel yağlardan olmalıdır.

2. Kendine has aroması kokusu olmalı acılaşmış küflenmiş olmamalıdır.

3. Homojen dağılım gösteren beyaz veya sarımsı renkte olmalıdır.

4. En az % 80 yağ içermeli, doymuş yağ asitleri %45-50 arası olmalı, trans yağlar %1'in altında olmalı, nem oranı %16'yı, tuz oranı % 0,2 'yi geçmemelidir.

5. 5- 10 kg'lık orijinal ambalajında olmalı, taşıma, ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

Fiziksel özellikler: Doğal aromasında olacak ,fena koku, acılaşma, yapısında küflenme olmamalıdır. Homojen yapı gösteren beyaz ve ya sarımsı renkte olmalıdır.

3- PASTALIK SUSUZ MARGARİN:

1. Özel olarak pasta yapımında kullanılan bitkisel susuz yağlardan olmalıdır.
2. Kendine has aroması kokusu olmalı acılaşıp küflenmiş olmamalıdır.
3. Homojen dağılım gösteren beyaz veya sarımsı renkte olmalıdır.
4. Bileşimi tamamen bitkisel yağlardan oluşmalı, doymuş yağ asitleri %40-45 arası olmalı, tuz ve su içermemelidir.
5. 5- 10 kg'lık orijinal ambalajında olmalı, taşıma, ambalaj ve işaretlemler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

Fiziksel özellikler: Doğal aromasında olacak ,fena koku, acılaşıp, yapısında küflenme olmamalıdır. Homojen yapı gösteren beyaz ve ya sarımsı renkte olmalıdır.

4-TOZ KREM ŞANTİ:

1. 1000 gr'lık orijinal ambalajında olmalı, taşıma, ambalaj ve işaretlemler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

Fiziksel özellikler: Toz halinde, nemlenme, topaklanma olmamalıdır. Ekşilik, acılık olmamalı, küfümsü metalimsi yanık tat olmamalıdır. Mikserle çırpıldığında kabarma kabiliyeti yüksek olmalı, herhangi bir pütürlülük olmamalıdır. Yapı sonradan kendini bırakmamalıdır.

5-TOZ PASTA KREMASI:

1. Tuz , doymuş yağ içermemelidir.
2. 1000 gr'lık orijinal ambalajında olmalı, taşıma, ambalaj ve işaretlemler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

Fiziksel özellikler: Toz halinde, nemlenme, topaklanma olmamalıdır. Ekşilik, acılık olmamalı, küfümsü metalimsi yanık tat olmamalıdır. Mikserle çırpıldığında kabarma kabiliyeti yüksek olmalı, herhangi bir pütürlülük olmamalıdır. Yapı sonradan kendini bırakmamalıdır.

6-DAMLA DROP ÇİKOLATA:

1. TS 7800 ve Türk Gıda Kodeksi Kakao ve Çikolata Ürünleri Tebliği'ne uygun olmalıdır.
2. Bitter çikolatadan imal edilmiş olmalıdır.
3. Orijinal 0,5-1 kg'lık ambalajlarda teslim edilmelidir.
4. Taşıma, ambalaj ve işaretlemler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

Fiziksel özellikler: Bitter çikolatanın kendine özgü tat ve kokusunda olmalı, kötü koku, acılaşıp olmamalıdır .Damla çikolata parlak, beyazlanmayan ve matlaşma yapmayan yapıda olmalıdır. İçine sağlığa zararsız dahi olsa hiçbir yabancı madde olmamalıdır.

7-PUDRA ŞEKERİ:

1. Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliğine uygun üretilmiş olmalıdır.
2. 5 kg'lık ambalajlarda teslim edilmelidir.
3. Taşıma, ambalaj ve işaretlemler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

Fiziksel özellikler: İçinde yabancı madde olmamalıdır. Topaklanmış , yabancı koku çekmiş olmamalıdır.

8-YAŞ MAYA:

1. TS 3522'ye uygun üretilmiş olmalıdır.
2. Saccharomyces Cerevisiae 'den üretilmiş, en az %30 kuru madde içermelidir.
3. 500 gr'lık orijinal ambalajında olmalı, taşıma, ambalaj ve işaretlemler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

Fiziksel özellikler: Yapışkan olmayıp nemli hamur kıvamında ve krem, beyaz renkte olmalıdır. Ekşimiş ve küflenmiş olmamalıdır. İçinde yabancı madde olmamalıdır.

9-VANİLİN:

1. TS 3892'ye ve Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.
2. Kendisine has koku, tat ve renkte olmalı hiçbir yabancı madde içermemelidir.
3. Bayatlamış, küflenmiş, bozulmuş olmamalı, usulüne uygun öğütülmüş vanilyadan olmalıdır.

4. Ambalajı taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır.
5. Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, malın adı, net ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihi bulunmalıdır.

10-KAKAO:

1. TS 3076-1 ve Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliğine uygun olmalıdır.
2. Koyu kahverenginde, suda kolayca eriyebilecek toz halinde olmalıdır.
3. İçlerinde yabancı madde böcek veya böcek kalıntıları bulunmamalı küflenmiş, bayatlamış, bozulmuş olmamalıdır.
4. Kendine has kokuda olmalıdır.
5. Ambalajı taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmemeli, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır.
6. Taşıma, ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

Fiziksel özellikler: Koyu kahverenginde, suda kolayca eriyebilecek toz halinde olmalıdır. Kakaonun kendine has tat ve kokusunda olmalıdır. İçlerinde yabancı madde böcek veya böcek kalıntıları bulunmamalı, küflenmiş, acılaşmış olmamalıdır.

11-HAMUR KABARTMA TOZU:

1. Kek, pandispanya, rulo ve benzeri hamurlu ürünlerde kabartma amaçlı ürünlerde kabartma amaçlı, kullanılır özellikte olmalıdır.
2. Hamurun %1-2 oranında kullanılabilir özellikte olmalıdır.
3. Ürün 1-2 kg lık pp kutuda teslim edilmelidir.
4. Ürün ideal ve homojen kabarmayı sağlamalıdır.
5. Paketlerin içi nemden dolayı topraklanmış olmamalıdır.
6. Amonyum karbonat, amonyum bikarbonat, amonyum hidrokarbonat ile sodyum bikarbonat'ın, sodyumpire fosfat asit, tartarik sitrik asit gibi zararsız asitlerin birleşikleri ile olan karışımlardan ibaret olmalıdır.
7. Taşıma, ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

12-PRALİN:

1. Kakao yağı, kakao tozu ve şekerden (sakaroz) yapılmış olacaktır.
2. İçinde sağlığa zararsız da olsa hiçbir yabancı madde katılmış olmayacaktır.
3. Acıymış, kötü koku olmuş olmayacaktır. Orijinal insan sağlığına zarar vermeyen ambalajlarda teslim edilecektir.
4. Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır

12. GRUP

1-KIRMIZI PUL BİBER:

1. TS 3706 ve Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliğine uygun 1. sınıf orta veya iri boy yaprak pul biber olmalıdır.
2. Yabancı madde en çok %(m/m) 0,30 olmalıdır.
3. Rutubet en çok %15 olmalıdır.
4. Yemeklik bitkisel yağ en çok %8 olmalıdır.
5. Yemeklik tuz en çok %9 olmalıdır.
6. Başka boylardan karışma oranı kütlege en çok %25 olmalıdır.
7. 1000 g'lık ambalajlarda teslim edilecektir Taşıma, ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

Fiziksel Özellikler: Kendine renk tat ve aromada olmalı yabancı tat ve koku almamış olmalıdır. İçinde canlı cansız böcek ve ya kalıntıları bulunmamalı nişasta ve ya renklendirici katılmış olmamalıdır. Rengi koyu kırmızı olmalıdır.

2-KIRMIZI TATLI TOZ BİBER:

1. TS EN ISO 7540 ve Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliğine uygun 1. sınıf kırmızı tatlı toz biber olmalıdır.
2. Rutubet oranı en çok %11 olmalıdır.
3. 1000 g'lık ambalajlarda teslim edilmelidir. Taşıma, ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

Fiziksel Özellikler: Kendine has tat, koku ve renkte olmalı içinde hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır. Küf kokulu, acımuş, bayatlamış, boyanmış, ekşimiş, taşlı, topraklı, kirli ve tabii rengini kaybetmiş olmamalıdır.

3-KIRMIZI ACI TOZ BİBER:

1. TS EN ISO 7540 ve Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliğine uygun 1. sınıf kırmızı tatlı toz biber olmalıdır.
2. Rutubet oranı en çok %11 olmalıdır.
3. 1000 g'lık ambalajlarda teslim edilmelidir. Taşıma, ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

Fiziksel Özellikler: Kendine has tat, koku ve renkte olmalı içinde hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır. Küf kokulu, acımuş, bayatlamış, boyanmış, ekşimiş, taşlı, topraklı, kirli ve tabii rengini kaybetmiş olmamalıdır.

4-TOZ KARABİBER:

1. TS 2290 ISO 959-1 ve Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliğine uygun üretilmiş olmalıdır.
2. Rutubet oranı en fazla %14 olmalıdır.
3. 1000 g'lık ambalajlarda teslim edilmelidir.
4. Taşıma, ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

Fiziksel Özellikler: Kendine has tat, renk ve kokuda olmalı, içinde hiçbir yabancı madde bulunmamalı, bayatlamış, küflenmiş, bozulmuş olmamalıdır. Küf kokulu, acımuş, bayatlamış, boyanmış, ekşimiş, taşlı, topraklı, kirli ve tabii rengini kaybetmiş olmamalıdır.

5-KUŞ ÜZÜMÜ:

1. TS 4062 ve Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliğine uygun 1. sınıf kuş üzümü olmalıdır.
2. Rutubet oranı en çok %15 olmalıdır.
3. 25 gr'daki tane sayısı 301- 400 arası olmalıdır.
4. Zenepli tane%(sayıca) en çok 10 , zenep çöpü % (sayıca) en çok 8, yabancı madde %(kütlece) en çok 0.50 olmalıdır.
5. 1000 g'lık ambalajlarda teslim edilmelidir.
6. Taşıma, ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

Fiziksel Özellikler: Kendine has koku, renk ve tatta olmalı, içinde hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır. Küflü, çürük, rutubetli, ıslak, kurtlu, kurt yenikli, taşlı, topraklı, kirli, şekerlenmiş, sulanmış ve topaklanmış olmamalıdır.

6-SUSAM:

1. TS 311 ve Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliğine Tip 1 uygun susam tohumu olmalıdır.
2. Rutubet oranı en çok%(m/m)8 olmalıdır.
3. Açık mat renkli olmalıdır.
4. Yabancı madde en çok %(m/m)1 , bozuk dane en çok %(m/m) 0.5 olmalıdır.
5. Taşıma, ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

Fiziksel Özellikler: Kendine has koku, renk ve tatta olmalı, içinde hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır. Küflü, çürük, rutubetli, ıslak, kurtlu, kurt yenikli, taşlı, topraklı, kirli, şekerlenmiş, sulanmış ve topaklanmış olmamalıdır.

7-AKBİBER:

1. Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliğine uygun üretilmiş olmalıdır.
2. Rutubet oranı en fazla %14 olmalıdır.
3. 1000 g'lık ambalajlarda teslim edilmelidir.

4. Taşıma, ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

Fiziksel Özellikler: Kendine has tat, renk ve kokuda olmalı , içinde hiçbir yabancı madde bulunmamalı, bayatlamış, küflenmiş, bozulmuş olmamalıdır. Küf kokulu, acı, bayatlamış, boyanmış, ekşimiş, taşlı, topraklı, kirli ve tabii rengini kaybetmiş olmamalıdır.

8-KURU NANE:

1. TS 3498 ISO 2256 ve Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliğine uygun olmalıdır.
2. Nem oranı en çok %(m/m) 10 , yabancı madde en çok %(m/m) 0.1 olmalıdır.
3. 1000 g'lık ambalajlarda teslim edilmelidir.

4. Taşıma, ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

Fiziksel Özellikler: Kendine has koku, renk ve tatta olmalı, içinde hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır. Koyu yeşil renkte olmalıdır. İçerisinde sap, saman, çöp, canlı ve cansız hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.

9- HİNDİSTAN CEVİZİ:

1. Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliği'ne uygun olmalıdır.
2. Kendine has renk ve tatta olmalı, içinde hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.
3. Sağlam ve tam olgunlaşmış meyvelerden rendelenmiş olup gevrek ve temiz olmalıdır.
4. Rengi beyaz olacak, yumuşak isli, yağı dışı vurmuş, acılaşmış, küflü ya da küf kokulu, kurtlu, canlı ve cansız böcek artıkları, tohum kabuğu bulunmamalıdır.
5. Taşıma, ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

10- ZERDEÇAL:

1. TS 4216 ve Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliğine uygun, öğütülmüş olmalıdır.
2. Nem oranı en çok %(m/m)10 olmalıdır.
3. Taşıma, ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

Fiziksel Özellikler: Kendine özgü hoş tat ve kokuda olmalı, bozulmuş, küflenmiş ya da küf kokulu olmamalıdır. İçerisinde yabancı madde, canlı veya cansız böcek artıkları bulunmamalıdır.

11-DOLMALIK İÇ YER FISTIĞI:

1. Temiz, taze, böceksiz olmalıdır.
2. İyi kalitede olmalıdır.
3. İçleri temiz olmalıdır. Küflü, çürük, ekşi, kurtlu, kurt yenikli, ıslak , rutubetli, bayat, tabii hal ve rengini değiştirmiş ,tozlu , topraklı , taşlı , çamurlu , taneleri ezilmiş ve ufalanmış olmamalıdır.
4. Dış ve iç kabuklardan tamamen ayrılmış olmalıdır.
5. Kırık tane miktarı %1'e kadar fireli olarak kabul edilecektir.
6. Küflenmiş, çürümüş, rutubetlenmiş, kurtlanmış, taşlı, çok siyahlanmış ve acı olmamalıdır.
7. Son sene mahsulü olmalıdır.
8. 1 kg'lık ambalajlarda olmalıdır.

12-KARANFİL:

1. TS ISO 2254'e ve Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliğine uygun olmalıdır.
2. Tane karanfilde renk kırmızımsı kahve ve siyah arasında olmalıdır.
3. Kendine özgü keskin tad ve kokuda olmalı, küflenmiş bozulmuş olmamalı, yabancı madde ve tat içermemelidir.
4. Taşıma, ambalajlama ve etiketleme Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

13- ÇÖREK OTU:

1. Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliğine uygun olmalıdır.
2. Kendine özgü koku, renk ve tatta olmalıdır.

3. İçlerinde yabancı madde böcek veya böcek kalıntıları bulunmamalı, küflenmiş, bayatlamış, bozulmuş olmamalıdır.
4. Ambalajı taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır.
5. Taşıma, ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

14-TARÇIN:

1. TS 2291 ve Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliğine uygun olmalıdır.
2. 1000 g'lık ambalajlarda teslim edilecektir. Taşıma, ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

Fiziksel Özellikler: Kendine has koku, renk ve tat olmalı, içinde hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır. Böcek veya böcek kalıntıları bulunmamalı, küflenmiş, bayatlamış, bozulmuş olmamalıdır.

15-TOZ KÖRİ:

1. Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliğine uygun toz köri olmalıdır.
2. Taşıma, ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

Fiziksel Özellikler: Kendine has koku, renk ve tat olmalıdır. Böcek veya böcek kalıntıları bulunmamalı, küflenmiş, bayatlamış, bozulmuş olmamalıdır.

16-SEBZELİ ÇEŞNİ BAHARAT:

1. Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliğince kurutulmuş sebzeler tuz ve baharatların karışımı olmalıdır.
2. 1000 g'lık ambalajlarda teslim edilecektir.
3. Taşıma, ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

Fiziksel Özellikler: Kendine has koku, renk ve tat olmalıdır. Böcek veya böcek kalıntıları bulunmamalı, küflenmiş, bayatlamış, bozulmuş olmamalıdır.

17-SUMAK:

1. TS 3880 ve Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliğine uygun olmalıdır.
2. 1000 g'lık ambalajlarda teslim edilecektir.
3. Taşıma, ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

Fiziksel Özellikler: Kendine has koku, renk ve tat olmalıdır. Böcek veya böcek kalıntıları bulunmamalı, küflenmiş, bayatlamış, bozulmuş olmamalıdır.

18-İSOT:

1. Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliğine uygun olmalıdır.
2. Son sene mahsulü olmalıdır.
3. 1000 g'lık ambalajlarda teslim edilecektir.
4. Taşıma, ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

Fiziksel Özellikler: Kendine has koku, renk ve tat olmalıdır. Böcek veya böcek kalıntıları bulunmamalı, küflenmiş, bayatlamış, bozulmuş olmamalıdır. Parlak koyu renkte olmalı, içerisinde çekirdek olmamalıdır.

19-KİMYON:

1. TS EN ISO 6465'e ve Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliğine uygun toz olacaktır
2. Nem oranı en çok %12 olmalıdır.
3. 1000 g'lık ambalajlarda teslim edilecektir.
4. Taşıma, ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

Fiziksel Özellikler: Kendine özgü hoş tat ve kokuda olmalı, bozulmuş, küflenmiş ya da küf kokulu olmamalıdır. İçerisinde yabancı madde, canlı veya cansız böcek artıkları bulunmamalıdır. Kimyon ele alındığında renk vermemelidir. Yabancı madde tat ve kokusu, boya, nişasta ve kimyasal madde bulunmamalıdır. Renk sarıdan kahverengiye kadar değişebilir.

20-KURU KEKİK:

1. TS 3786 ve Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliğine uygun olmalıdır.

2. 1000 g'lık ambalajlarda teslim edilecektir.

3. Taşıma, ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

Fiziksel Özellikler: Kendine has koku, renk ve tatta olmalıdır. Böcek veya böcek kalıntıları bulunmamalı, küflenmiş, bayatlamış, bozulmuş olmamalıdır. Taneler bütün ve dolgun olmalıdır.

13. GRUP

1- DAYANIKLI SÜT:

1. Sütler Türk Gıda kodeksi (TGK) İçme Sütleri Tebliği'ne ve TS 1192'ye uygun olmalıdır.

2. 1. sınıf yağlı süt olmalıdır. (Yağ oranı en az % 3) Sütlerde yağsız katı madde miktarı en az % 8 m/v olmalıdır.

3. Özel cihazlarda temizlenmiş ve homojenize edilmiş ekstra kaliteli veya 1. sınıf çiğ sütlerin (TS 1018) UHT yöntemi ile işlenmesinden elde edilmiş olmalıdır.

4. 10 litrelik kapaklı bag in box ve 1 lt tetrapak ambalajlarda teslim edilecektir.

5. Taşıma, ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

6. Teslimatta ürünün TSE standartlarına uygunluğu belge olarak veya ambalaj üzerinde işaret olarak belirtilmelidir.

Fiziksel özellikler: Tabii bir tat, renk ve kokuda olmalı, ekşimiş olmamalıdır. İçerisinde sağlığa zararlı veya zararsız herhangi bir yabancı madde bulunmamalıdır.

2- YOĞURT:

1. Türk Gıda Kodeksi Fermente Süt Ürünleri Tebliği'ne, TS 1330'a uygun olmalıdır.

2. Süt yağı oranı %3,8 olan tam yağlı yoğurt olacaktır. Yağsız katı madde miktarı 100 gr'da en az 12 gr olmalıdır.

3. 5-10 kg'lık orijinal ambalajlarında teslim edilecektir.

4. Taşıma, ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

5. Teslimatta ürünün TSE standartlarına uygunluğu belge olarak veya ambalaj üzerinde işaret olarak belirtilmelidir.

Fiziksel özellikler: Yoğurtların kıvamı normal ve pürüzsüz, yüzeyi düzgün olmalı, tadı ekşi olmamalı ve uzamamalıdır. Parlak süt renginde, serum ayrılması oluşmamış, çatlak ve gaz kabarcığı bulunmayan, temiz ve homojen yapıda olmalıdır. Dille damak arasında kolay dağılmayan dolgun yapıda olmalıdır. Ekşimsi, acımsı, küfümsü, sabunumsu ve yanık tatta olmamalı, alkolümsü, yanık, is veya yabancı koku içermemeli, dipte tortu olmamalıdır. İçerisinde sağlığa zararlı veya zararsız herhangi bir yabancı madde bulunmamalıdır.

3-TEREYAĞI:

1. Türk Gıda Kodeksi Tereyağı, Diğer Süt Yağı Esaslı Sürülebilir Ürünler ve Sade Yağ Tebliği ve TS 1331 standardına uygun üretilmiş olmalıdır.

2. Ağırlıkça %80-90 oranında süt yağı, en fazla %2 oranında yağsız süt kuru maddesi, en fazla %16 oranında su bulunmalıdır.

3. 1-5 kg'lık kapalı ambalajlarda olmalıdır. Taşıma, ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

4. Teslimatta ürünün TSE standartlarına uygunluğu belge olarak veya ambalaj üzerinde işaret olarak belirtilmelidir.

5.Fiziksel özellikler: Yapısı pürüzsüz olmalı, tadı ekşi olmamalıdır. Rengi krem renginden saman sarısı rengine kadar değişen aralıkta olmalıdır. İçerisinde sağlığa zararlı veya zararsız herhangi bir yabancı madde bulunmamalıdır.

4- KAŞAR PEYNİRİ:

1. Türk Gıda Kodeksi Peynir Tebliği ve TS 3272'ye uygun taze kaşar peyniri olmalıdır.

2. Rutubet miktarı en çok %45m/m olmalıdır.

3. Kuru maddede en az %45 süt yağı bulunmalıdır.

4. 1- 5 kg 'lık vakumlu poşetlerde teslim alınacaktır.
5. Taşıma, ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.
6. Teslimatta ürünün TSE standartlarına uygunluğu belge olarak veya ambalaj üzerinde işaret olarak belirtilmelidir.

Fiziksel özellikler: Kendine has tat, renk ve kokuda olmalı, kesitleri düz, pürüzsüz ve homojen bir yapıda olmalıdır. Fazla sert veya yumuşak olmamalı, ufalanmamalıdır. Kabuğu temiz, parlak ve sert, rengi saman sarısından koyu saman sarısına kadar değişen aralıkta olmalıdır. Kesitin renk ve görünüşü ise parlak, homojen ve rengi fildişiinden saman sarısına kadar olmalıdır.

5- AYRAN:

1. Türk Gıda Kodeksi Fermente Süt Ürünleri Tebliği'ne ve TS 6800 ayran standardına uygun olmalıdır.
2. Yağ oranı en az % 1,8 olmalıdır.
3. Ayrarlar net 200gr'lık orijinal ambalajlarda teslim alınacaktır.
4. Taşıma, ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.
5. Teslimatta ürünün TSE standartlarına uygunluğu belge olarak veya ambalaj üzerinde işaret olarak belirtilmelidir.

Fiziksel özellikler: Kıvamı normal ve pürüksüz olmalı, tadı ekşi olmamalıdır. Parlak süt renginde temiz ve homojen yapıda olmalıdır. Ekşimsi, acımsı, küfümsü, sabunumsu ve yanık tatta olmamalı, alkolümsü, yanık, is veya yabancı koku içermemeli, dipte tortu olmamalıdır. İçerisinde sağlığa zararlı veya zararsız herhangi bir yabancı madde bulunmamalıdır.

6- YOĞURT 200 GR KÂSE:

1. Yoğurtlar Türk Gıda Kodeksi Fermente Süt Ürünleri Tebliği'ne ve TS 1330'a uygun olmalıdır.
2. Süt yağı oranı %3,8 olan tam yağlı yoğurt olmalıdır.
3. Net miktarı 200 gr olan tek kullanımlık plastik kaplar içerisinde üzeri alüminyum kapakla kilitli getirilmelidir.
4. Taşıma, ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.
5. Teslimatta ürünün TSE standartlarına uygunluğu belge olarak veya ambalaj üzerinde işaret olarak belirtilmelidir.

Fiziksel özellikler: Yoğurtların kıvamı normal ve pürüksüz, yüzeyi düzgün olmalı, tadı ekşi olmamalı ve uzamamalıdır. Parlak süt renginde, serum ayrılması oluşmamış, çatlak ve gaz kabarcığı bulunmayan, temiz ve homojen yapıda olmalıdır. Dille damak arasında kolay dağılmayan dolgun yapıda olmalıdır. Ekşimsi, acımsı, küfümsü, sabunumsu ve yanık tatta olmamalı, alkolümsü, yanık, is veya yabancı koku içermemeli, dipte tortu olmamalıdır. İçerisinde sağlığa zararlı veya zararsız herhangi bir yabancı madde bulunmamalıdır.

7- YOĞURT SÜZME:

1. Türk Gıda Kodeksi Fermente Süt Ürünleri Tebliğine uygun vasıflarda 1. sınıf olmalıdır.
2. 5- 10 kg'lık orijinal ambalajlarda teslim alınacaktır.
3. Taşıma, ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

Fiziksel özellikler: Yoğurtların kıvamı normal ve pürüksüz, yüzeyi düzgün olmalı, tadı ekşi olmamalı ve uzamamalıdır. Parlak süt renginde, serum ayrılması oluşmamış, çatlak ve gaz kabarcığı bulunmayan, temiz ve homojen yapıda olmalıdır. Dille damak arasında kolay dağılmayan dolgun yapıda olmalıdır. Ekşimsi, acımsı, küfümsü, sabunumsu ve yanık tatta olmamalı, alkolümsü, yanık, is veya yabancı koku içermemeli, dipte tortu olmamalıdır. İçerisinde sağlığa zararlı veya zararsız herhangi bir yabancı madde bulunmamalıdır.

8- YARIM YAĞLI BEYAZ PEYNİR:

1. Türk Gıda Kodeksi Peynir Tebliği ve TS 591'e uygun olmalıdır.
2. Rutubet miktarı küttele taze peynirlerde en çok %70, olgunlaştırılmış peynirlerde en çok %65 olmalı, tuz miktarı kuru maddede en çok % 6,5 olmalıdır.
3. Pastörize süttten yapılmış ve kuru maddede küttelece %25-45 süt yağı olmalıdır.

4.Gıda Maddeleri Tüzüğüne göre buzdolabı veya soğuk hava depolarında asgari 1 ay bekletilmiş olmalıdır.

5.5- 20 kg'lık ambalajlarda teslim alınacaktır.

6.Taşıma, ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

7.Teslimatta ürünün TSE standartlarına uygunluğu belge olarak veya ambalaj üzerinde işaret olarak belirtilmelidir.

Fiziksel özellikler: Beyaz peynirler sertçe kalıplar halinde normal kıvamda parlak beyaz renkte, hoş tat ve kokuda, peynir kalıpları ayrılmayacak şekilde birbirlerine yapışmış, yumuşamış, ezilmiş olmamalı ve dağılmamalıdır. (Muayenesi için, parmakları kapalı bir elle kalıbın yüzüne hafifçe bastırılınca gömülme ve dağılma olmamalıdır.) Peynirlerin içi ve dışı beyaz olmalı, acı, ekşi, küflü, fena kokulu ve sünger gibi delikli olmamalıdır. Peynir ambalajları açıldığında malaşlı (mantarlanmış) olmamalıdır. İçerisinde sağlığa zararlı veya zararsız herhangi bir yabancı madde bulunmamalıdır.

14. GRUP

1-KEMİKSİZ DANA TAKIM:

1. Etler TS 669 ve Türk Gıda Kodeksi Et, Hazırlanmış Et Karışımları ve Et Ürünleri Tebliğine uygun 1. sınıf taze soğutulmuş kemeiksiz dana olacaktır.
2. Etlerin kabulü, kesiminden en az 24 saat sonra yapılacaktır. Tartı kesimden hemen sonra yapılmış ise %3 fire düşülecektir.
3. Gıda maddeleri mevzuatının 138. maddesine uygun kesilmiş ve damgalanmış olacaktır.
4. Dondurulmuş et alınmayacaktır.
5. Kabul edilecek etler; yüksek besi kondisyonuna sahip azami 24 aylık , kültür ırkı ve merkezleri olan, asgari 250 kg ağırlığındaki dana karkasların parçalanmasından elde edilmiş olacaktır.
6. Etler, kan, pislik (dışkı, sindirim organı muhteviyatı gibi) toprak, çamur ve yabancı maddelerle kirlenmiş olmayacaktır. Etler, üzerinde deri parçaları, karın ve göğüs boşluğunda iç organ parçaları bulunmayacak, bilumum sakatata ait iç yağlar olmayacaktır.
7. Erkek danalar usulüne uygun olarak kesilmiş, yüzülmüş baş ve ayakları ayrılmış, iç organları, böbrekleri, üreme organları, idrar kesesi ve bunların bağları, yemek borusu çıkarılmış, böbrek yağları, salkım yağları ve pelvis boşluğu yağları alınmış, kuyruğu 4. kuyruk omurundan kesilmiş ve kemikleri ayrılmış olacaktır.
8. Etler, tamamen kemiksiz olacak, gövde üzerinde hiçbir kemik ve / veya kıkırdak parçası bulunmayacaktır.
9. Gövdenin dış kısımları kısmen bir yağ tabası ile örtülü olacaktır.
10. Et rengi pembe veya koyu pembe, lifleri ince, orta yağlı, yağ rengi açık krem ve tam etli olacaktır.
11. Dana gövde etlerinde, et ve yağ renginde değişme, yeşilimtrak, mavi, kahverengi, siyah renk oluşumu lekeleri, renkte matlaşma (donuklaşma) et yüzeyinde yapışkan sümüksü ifrazat oluşumu görülmecektir.
12. Etler koruma soğukluğunu muhafaza edecek 0-7 derece(termoking) özel araçlarla getirilecektir.
13. Etler, et asma kancalarına asılı vaziyette, üzeri etin organoleptik özelliklerini etkilemeyecek, insan sağlığına zararsız, hijyenik bir ambalajla sarılı olarak ve arabanın zeminine temas etmeyecek şekilde getirilecektir.
14. Etlerin tesliminde taşıma için en az 2 firma görevlisi hazır bulunacak, görevli personeller temiz çalışma kıyafetleri ve koruyucu kıyafetler giyeceklerdir.
15. Gerekli görüldüğünde etler idarenin belirleyeceği yer ve zamanda giderleri firmaca karşılanmak üzere analize tabi tutulacaktır.
16. Muayene komisyonu uygun gördüğü hallerde yemeğin özelliğine göre süt danası istenecektir. Süt danalarında dana etinde bulunan özellikler aranacaktır.
17. Teslimat sırasında araç dezenfeksiyon belgesi, Tarım ve Orman Bakanlığından alınan Yurt İçi Hayvansal Ürün Sevdarına Mahsus Veteriner Sağlık Raporu ve Havan Düşüm Belgesi ibraz edilecektir.

2-DANA KARACİĞERİ:

1. Türk Gıda Kodeksi ve TS 8834'e ve 10808'e uygun hazırlanmış yenilebilir, taze soğutulmuş veya usulüne uygun dondurulmuş bütün dana karaciğer olmalıdır.
2. Karaciğer, kendine has şekilde, kokuda, görünümde ve kıvamda, yüzeyi parlak ve kırmızıya çalan koyu kahverenginde olmalı, parazitlerden ve hastalıklardan salim bulunmalıdır.
3. Üzerinde diyafram parçaları, lenf damar ve bezeleri, bağlı olduğu doku kalıntıları olmamalı, safra kesesi kalın kanalıyla birlikte karaciğerin zar ve dokusuna zarar vermeden çıkarılmış olmalıdır.
4. Kan, pislik, içkembe içeriği, safra sıvısı ve yabancı maddelerle bulaşmamış olmalıdır.
5. Karaciğer, temiz, sağlam, kokusuz, su geçirmez polietilen, polistien ve selülozik malzemeden yapılmış ambalajlara tek tek konularak ambalajlanmış şekilde kolilerde teslim alınacaktır.
6. Sağlıklı hayvanlardan elde edildiğini gösteren veteriner raporu teslimatta istenecektir.
7. Ürünün nakliyesi soğutuculu hijyenik araçlarla yapılmalıdır.

3-DANA GÖMLEK YAĞI:

1. İç yağ kendine özgü görünümde, kokuda olmalıdır, Beyaz renkte olmalıdır.
2. İç yağı taze olmalı, üzerinde kan, pislik, (dışkı, sindirim organı muhteviyatı gibi) kıl ve yabancı maddeler bulunmamalıdır.
3. Bu teknik şartnamede bahsedilmeyen diğer hususlar Türk gıda kodeksi et ürünleri tebliğ hükümlerinde belirtilen esaslar ile her yeni çıkan resmi gazetede yayınlanan et yönetmelikleri dâhilinde olmalıdır.
4. Taze olmalıdır, donuk veya dondurulmuş olmamalıdır.

4-KUYRUK YAĞI:

1. Küçükbaş hayvanın (koyun, kuzu) kuyruğundan elde edilmelidir.
2. Kuyruk yağı alınan hayvanın kesildiği yer ve kesim şartları hijyen standartlarına uygun olmalıdır. Kuyruk yağı üzerinde pislik, kıl, cerahat, kan vb. bulunmamalıdır.
3. Kuyruk yağları kurumumuzun siparişi üzerine temin edilmelidir.
4. İstenilen kuyruk yağları taze olmalıdır.
5. Kurum istenilen kuyruk yağını muayene komisyonuyla inceledikten sonra değiştirme hakkına sahiptir.

15. GRUP

1. PİLİÇ ETİ (KALÇASIZ BUT):

1. Türk Gıda Kodeksi Et, Hazırlanmış Et Karışımları ve Et Ürünleri Tebliğine uygun olmalıdır.
2. Dolgun etli ağırlıkları 250±20gr olmalıdır.
3. Şoklanmış etler kabul edilmeyecektir.
4. Taşıma, ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

Fiziksel Özellikler: Üzeri temizlenmiş, tüysüz olmalıdır. Likalanma, morarma, ekşi koku olmamalıdır.

2. PİLİÇ ETİ (BAGET):

1. Türk Gıda Kodeksi Et, Hazırlanmış Et Karışımları ve Et Ürünleri Tebliğine uygun olmalıdır.
2. Dolgun etli ağırlıkları 120±10gr olmalıdır.
3. Şoklanmış etler kabul edilmeyecektir.
4. Taşıma, ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

Fiziksel Özellikler: Üzeri temizlenmiş, tüysüz olmalıdır. Likalanma, morarma, ekşi koku olmamalıdır.

3. PİLİÇ ETİ (IZGARA KANAT):

1. Türk Gıda Kodeksi Et, Hazırlanmış Et Karışımları ve Et Ürünleri Tebliğine uygun olmalıdır.
2. Dolgun etli ağırlıkları 70-90 gr arası olan uçsuz kanatların eklem yerinden ikiye bölünmesinden elde edilmiş olmalıdır.
3. Şoklanmış etler kabul edilmeyecektir.
4. Taşıma, ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

Fiziksel Özellikler: Üzeri temizlenmiş, tüysüz olmalıdır. Likalanma, morarma, ekşi koku olmamalıdır.

4- PİLİÇ ETİ (TAKIM):

1. Türk Gıda Kodeksi Et, Hazırlanmış Et Karışımları ve Et Ürünleri Tebliğine uygun olmalıdır.
2. Ağırlıkları 1500 – 2000 gr arasında olmalıdır.
3. Şoklanmış piliç etleri kabul edilmeyecektir.
4. Taşıma, ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

Fiziksel Özellikler: Tüyleri temizlenmiş, baş, ayaklar, kursak, kuyruk üstü yağ kütlesi, soluk borusu, bağırsaklar, yutak, böbrek, dölleme organları, ciğerler vb. iç organlar temizlenmiş olmalıdır. Üzerinde çürük, likalanma ekşi koku olmamalıdır.

5. PİLİÇ ETİ (KALÇASIZ ÜST BUT):

1. Türk Gıda Kodeksi Et, Hazırlanmış Et Karışımları ve Et Ürünleri Tebliğine uygun olmalıdır.
2. Dolgun etli ağırlıkları 120±10gr olmalıdır.
3. Şoklanmış etler kabul edilmeyecektir.
4. Taşıma, ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

Fiziksel Özellikler: Üzeri temizlenmiş, tüysüz olmalıdır. Likalanma, morarma, ekşi koku olmamalıdır.

6- PİLİÇ ETİ (DİYET KEMİKSİZ GÖĞÜS- FLETO):

1. Türk Gıda Kodeksi Et, Hazırlanmış Et Karışımları ve Et Ürünleri Tebliğine uygun olmalıdır.
2. Kemik ve deriden arındırılmış olmalıdır.
3. Şoklanmış etler kabul edilmeyecektir.
4. Taşıma, ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

Fiziksel Özellikler: Piliç göğüs etleri kemiksiz, hastaliksiz, bozulmamış, kendine has renk ve görünüşte olmalı, üzerinde morartılar bulunmamalıdır. Likalanma ve ekşi koku olmamalıdır.

16. GRUP

ALABALIK FİLETO

- 1- Alabalıklar taze olacak şoklanmış olmayacaktır.
- 2- Sofralık alabalıklardan usulüne uygun olarak fletosu çıkarılmış olacaktır.
- 3- Fletto işlemi teslimattan en fazla bir gün önce yapılmış olacaktır.
- 4- Deri kendi renginde, mukoza su gibi saydam parlak ve kaygan olacaktır.
- 5- Balığa özgü koku ve tatla olacaktır. Koku kusuru olmayacaktır.
- 6- Porsiyonluk bütün fletolar 120-140 gr. aralığında olacaktır.
- 7- Balıklar taze ve temizlenmiş olarak getirilecektir.
- 8- Teslimattaki ısı 4 dereceyi geçmemelidir.
- 9- Siparişler belirtilen günde ve saatinde merkez mutfağına teslim edilecektir.
- 10- Gerekğinde giderleri firmaca karşılanmak üzere analiz ettirilebilecektir.

17. GRUP

1. Bütün ürünler Türk Gıda Kodeksi Gluten İntoleransı Olan Bireylere Uygun Gıdalar Tebliği'ne uygun olarak üretilmiş, ambalajlanmış ve taşınmış olmalıdır.

2. Tüm ürünler için, melez çeşitleri de dahil olmak üzere buğday, arpa, yulaf veya çavdarın yerini tutan bir veya daha fazla bileşen içeren veya bunlardan oluşan gıdada gluten miktarı 20 mg/kg'yi aşamaz.

18. GRUP

1-2- ROL EKMEK (50 GR)–SANDVIÇ EKMEĞİ (100 GR)

1. Rol ekmekler tek tek el değmeden ambalajlanıp kapatılmış olmalıdır.
2. Tip (650) ekmeklik undan imal edilmiş olmalıdır.
3. Ekmekler, Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği'ne uygun olmalıdır.
4. Ekmek iyi pişmiş, kabarmış, normal görünüm, koku ve lezzette bulunmalıdır.
5. Ekmeklerde kullanılacak tuz, mutfak tuzu özelliğinde olmalıdır.
6. Ekmeklerde tuz miktarı, kuru maddede %1,5 gr'dan fazla olmamalıdır.
7. Buğday ekmeğinde nem miktarı %38' den fazla olmamalıdır.
8. Kesildiği zaman görülen delikler normal büyüklükte ve homojen olmalı, tıkız, yanık yapışkan içinde hamur haline gelmemiş un topakları, iplikleşme, büyük yarık ve boşluklar olmamalıdır.
9. Ekmeklerin alt ve üst kabukları iyi ve tam teşekkül etmiş iç kısmında ayrılmamış olmalıdır.
10. İçinden herhangi bir yabancı cisim çıkmamalıdır.
11. Ekmeklerin taşındığı kasalar temiz olmalıdır. Kırık, çatlak, yağlı, çamurlu, kirli kasalara ekmek konulmamalıdır.
12. Ekmekler içi hava şartlarından ve rutubetten etkilenmeyen, kolay temizlenebilen bir madde ile kaplı; yalnız bu iş için kullanılan, dış etkenlerden zarar görmeyecek şekilde kapalı araç içinde mutfığa teslim edilmelidir.
13. Rol ekmek günlük sipariş verilecek, ihtiyaç halinde kurumumuzun günün her saatindeki ekmek talebi karşılanacaktır. Sandviç ekmekleri ihtiyaç durumuna göre bir gün önce sipariş verilecektir.

19. GRUP

1-ÇARLISTON BİBER:

1. TS 1205'e uygun olmalıdır.
2. Taze, körpe, parlak, sarımtırak-yeşil rengini korumuş olmalıdır.
3. Çürük, ezik, buruşmuş, parçalanmış, sararmış, güneş yanığı görmüş, vakti geçmiş, acı ve arasına diğer biberler karışmış olmamalıdır.
4. Her parti çeşit olarak bir örnek olmalıdır.
5. Çapları sapa yakın en kalın yerden tatlı sivri biberde 10mm'den-çarlistonda 20 mm'den az olmamalıdır. Tüketime uygun fakat boy sınıfına uymayan biber oranı ağırlık veya sayı bakımından % 10'u geçmemelidir.

2-PATLICAN:

1. TS 1255'e uygun olmalıdır.
2. Patlıcanlar bütün, sağlam, temiz görünümlü, sıkı, taze yeterince olgunlaşmış olmalıdır.
3. Patlıcanlar tohuma kaçmış, acı, çürük, kesilmiş, ezik, pörsük, bayatlamış (çekirdekleri beyazlığını kaybetmiş), sertleşmeye yüz tutmuş olmamalıdır.
4. Patlıcanların üzerinde anormal dış nem yabancı koku ve tat bulunmamalıdır.
5. Sap çanak yaprakları kopmamış olmalıdır.
6. Patlıcanların adedi 150 gr'dan küçük, sap hariç uzunluk 10 cm'den kısa olmamalıdır. Karnıyarık ve imambayıldı için boyu 20 cm çapı 4–5 cm olan kemer patlıcanı tercih edilir.
7. Tüketime uygun ancak boy sınıfına uymayan patlıcanlar ağırlık veya sayı bakımından %10'u geçmemelidir.

3-DOMATES:

1. TS 794'e uygun olmalıdır.
2. Olgun, kırmızı, normal sertlikte, ince kabuklu sıkı etli ve mevsimine göre tarla veya sırık domates cinsinden olmalıdır.
3. Sarı ve yeşil oranı % 2'den fazla, bir adedi 80–100 gr'dan az olmamalıdır.
4. Çürük, bozulmuş, çamurlu ve ıslatılmış olmamalıdır.
5. Kimyasal madde artıkları, aşırı dış nem, yabancı koku ve tat bulunmamalıdır.
6. Temiz tahta, plastik veya mukavva kutu, kasa veya sandık içerisinde getirilmelidir.

4-PATATES:

1. TS 1222'ye uygun olmalıdır.
2. Pişirildiğinde dağılmayan sarı cinsten olup, çürük, donuk, yumuşak, pörsük, bozulmuş, çamurlu, filizlenmiş veya filizleri kırılmış, topraklı ve ıslak olmamalıdır.
3. Haşere kaynaklı iz bulunmamalı, yüzeyi pürüzsüz olmalıdır.
4. Yumru sathının 1/8'ini aşan ve kabuğun soyulmasıyla kaybolmayan yeşil kısım, et kısmında 5mm'den daha derine nüfuz etmiş kabuk altı lekeleri olmamalıdır.
5. En küçük yumrunun boyu 70 mm'den küçük olmamalıdır.

5-KURU SOĞAN:

1. TS 796'ya uygun olmalıdır.
2. Çürük, ezik, donuk, yumuşak, gevşek, pörsük, bozulmuş, çamurlu, topraklı ve ıslak olmamalıdır.
3. Soğanların en azından iki dış kabuğu kurumuş olmalıdır.
4. Soğanlar sapsız ve filizlenmemiş olmalıdır.
5. Merkezinde odunsu yapı oluşmamış olmalıdır.
6. Soğanların çapları 50mm'den az olmamalıdır.

6-SARIMSAK (KURU):

1. TS 1131'e uygun olmalıdır.
2. Sapı ile başı örten dış kabuğu ve dişleri saran kabukları tamamen kurumuş ve yeni sene ürünü olmalıdır.
3. Sarımsak başları iri dişli, bütün, sağlam, sıkı, temiz, dondan hasar görmemiş olmalı, üzerinde yabancı tat ve koku, filizlenme, küf izleri ile toprak, gübre ve ilaç artıkları bulunmamalıdır.
4. Ekstra sınıf sarımsak olacak ve en küçük çap 45mm'den az olmayacaktır. Kökleri baş kısmının hemen dibinden ve düzgün bir biçimde kesilmiş olmalıdır.
5. Sarımsak sapları 20 cm'den uzun olmamalıdır.

7-SALATALIK:

1. TS 1253'e uygun olmalıdır.
2. Taze, bütün, sağlam, diri, acılaşmamış ve temiz ,sofralık olmalıdır.
3. Üzerinde aşırı nem taşımamalı yabancı tat ve kokuda olmamalıdır.
4. Yeteri kadar olgunlaşmış olmalı fakat çekirdekleri sertleşmemiş olmalıdır.
5. Her 10 cm için 10mm'yi geçmeyen eğrilik kabul edilebilir olup ağırlık 100–200 gr arası olmalıdır. Boy 10cm'den az olmamalı, çap 4–5 cm arası olmalıdır.

8-KIRMIZI BİBER:

1. TS 1205'e uygun olmalıdır.
2. Taze, körpe, parlak, kırmızı rengini korumuş, etli konik biber olmalıdır.
3. Çürük, ezik, buruşmuş, parçalanmış, sararmış, güneş yanığı görmüş, vakti geçmiş, acı ve arasına diğer biberler karışmış olmamalıdır.
4. Her parti çeşit olarak bir örnek olmalıdır.
5. Çapları sapa yakın en kalın yerden 30 mm'den az olmamalıdır. Tüketime uygun fakat boy sınıfına uymayan biber oranı ağırlık veya sayı bakımından % 10'u geçmemelidir.

9-MAYDANOZ:

1. TS 1816'ya uygun olmalıdır.

2. Dış etkenlerden zarar görmemiş taze görünümlü, solmamış, sağlam ve temiz olmalı üzerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları ve aşırı nem bulunmamalı, yabancı tat ve koku, yabancı otlar, parazit olmamalıdır.
3. 100 gr'lık demetler şeklinde olup, sap uzunluğu 10 cm'yi geçmemelidir.

10-TERE:

1. TS 13192'ye uygun olmalıdır.
2. Dış etkenlerden zarar görmemiş taze görünümlü, solmamış, sağlam ve temiz olmalı üzerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları ve aşırı nem bulunmamalı, yabancı tat ve koku olmamalıdır.
3. 100 gr'lık demetler şeklinde olup, demet içinde yabancı otlar olmamalıdır.

11-ROKA:

1. TS 13382'ye uygun olmalıdır.
2. Dış etkenlerden zarar görmemiş taze görünümlü, solmamış, sağlam ve temiz olmalı üzerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları ve aşırı nem bulunmamalı, yabancı tat ve koku olmamalıdır.
3. 100 gr'lık demetler şeklinde olup, demet içinde yabancı otlar olmamalıdır.

12-SEMİZOTU:

1. TS 2124'e uygun olmalıdır.
2. Dış etkenlerden zarar görmemiş taze görünümlü, solmamış, sağlam ve temiz olmalı üzerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları ve aşırı nem bulunmamalı, yabancı tat ve koku olmamalıdır.
3. 100 gr'lık demetler şeklinde olup, demet içinde yabancı otlar olmamalıdır.

13-DEREOTU:

1. TS 1814'e uygun olmalıdır.
2. Dış etkenlerden zarar görmemiş taze görünümlü, solmamış, sağlam ve temiz olmalı üzerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları ve aşırı nem bulunmamalı, yabancı tat ve koku, yabancı otlar, parazit olmamalıdır.
3. 50–100 gr'lık demetler şeklinde olup, sap uzunluğu 5cm'yi geçmemelidir.

14-KIVIRCIK MARUL:

1. TS 1194'e uygun olmalıdır.
2. Marullar tipin kendine özgü rengine, iyi oluşmuş, düzgün şekilli sıkı olmalıdır.
3. Üzerinde parazit ve hastalıklar tarafından oluşmuş ve yenilebilmesini etkileyen fiziksel hasar bulunmamalıdır
4. Tane ağırlığı 150 gr'dan az olmamalıdır.

15-KIRMIZI MARUL:

1. TS 1194'e uygun olmalıdır.
2. Marullar tipin kendine özgü rengine, iyi oluşmuş, düzgün şekilli sıkı olmalıdır.
3. Üzerinde parazit ve hastalıklar tarafından oluşmuş ve yenilebilmesini etkileyen fiziksel hasar bulunmamalıdır
4. Kırmızı marullar bütün, sağlam, taze görünümlü, temiz ve kuru, toprak bulaşıklı yapraklardan ayıklanmış, kimyevi gübre veya diğer ilaç artıklarından tamamen temizlenmiş, çiçeklenme belirtisi göstermemiş (tohuma kaçmamış) ve dolgun olmalı, üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış nem, yabancı madde bulunmamalıdır.
5. Tane ağırlığı 150gr'dan az olmamalıdır.

16-TAZE NANE:

1. TS 3481'e uygun olmalıdır.
2. Dış etkenlerden zarar görmemiş taze görünümlü, solmamış, sağlam ve temiz olmalı üzerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları, canlı böcek ve böcek kalıntıları ve aşırı nem bulunmamalı, yabancı tat ve koku olmamalıdır.

3. 1.sınıf, yaprakları iyi gelişmiş, çeşidine özgü şekil, renk, tat ve kokuda olmalı, çiçeklenmemiş olmalı, sapları düzgün kesilmiş olmalıdır.
4. 100 gr'lık demetler şeklinde olup, demet içinde yabancı otlar olmamalıdır.

17-TAZE FESLEĞEN:

1. Dış etkenlerden zarar görmemiş taze görünüşlü, solmamış, sağlam ve temiz olmalı üzerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları, canlı böcek ve böcek kalıntıları ve aşırı nem bulunmamalı, yabancı tat ve koku olmamalıdır.
2. 1. sınıf, yaprakları iyi gelişmiş, çeşidine özgü şekil, renk, tat ve kokuda olmalı, çiçeklenmemiş olmalı, sapları düzgün kesilmiş olmalıdır.
3. 100 gr'lık demetler şeklinde olup, demet içinde yabancı otlar olmamalıdır.

18-MARUL:

1. TS 1194'e uygun olmalıdır.
2. Marullar tipin kendine özgü renginde, iyi oluşmuş, düzgün şekilli sıkı olmalıdır.
3. Üzerinde parazit ve hastalıklar tarafından oluşmuş ve yenilebilmesini etkileyen zararlardan dolayı fiziksel hasar bulunmamalıdır.
4. Marullar bütün, sağlam, taze görünüşlü, temiz ve kuru, toprak bulaşıklı yapraklardan ayıklanmış, kimyevi gübre veya diğer ilaç artıklarından tamamen temizlenmiş, çiçeklenme belirtisi göstermemiş (tohuma kaçmamış) ve dolgun olmalı, üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış nem, yabancı madde bulunmamalıdır.
5. Marulların göbeği iyi oluşmuş olmalı ve göbekleri tek olmalıdır.
6. Tane ağırlığı 500- 1500 gr arası olmamalıdır.

19-KIRMIZI LAHANA:

1. TS 1075'e uygun olmalıdır.
2. Lahanalar bütün, temiz, gözle görülebilir yabancı maddesiz, sağlam, anormal dış nem, yabancı tat ve koku içermemiş olmalıdır.
3. Yapraklar gevşememiş, açılmamış, çiçeklenme belirtisi göstermemiş olmalıdır.
4. Böcek, hastalıkların sebep olduğu zararlar ve don vurukları olmamalıdır.
5. Sap en alt yaprağı altından kesilmiş olmalı, kesik yer temiz olmalıdır.
6. Ağırlıkları erkencilerde 350gr'dan diğerlerinde 500 gr'dan düşük olmamalıdır.

20-HAVUÇ:

1. TS 1193'e uygun olmalıdır.
2. Havuçlar sıkı, yarılmamış, sağlam, bütün, taze görünüşlü, pörsümemiş, çatallaşmamış, yan kök yapmamış, odunlaşmamış, topraktan çıkarıldıktan sonra mutlak suretle yıkanmış ve üzerinde toprak veya yabancı maddelerin bulaşığı kalmamış olmalıdır.
3. Havuçların üzerinde hastalık veya böceklerin sebep olduğu yaralar anormal dış nem yabancı koku ve tat bulunmamalıdır.
4. Yenmeyecek sap, kök ve yapraklardan tamamen ayıklanmış olacak, çamurlu ve topraklı olmamalıdır.
5. Havuçların boyu 25 – 30 cm'yi geçmemeli en kalın kısmının çapı 2 cm'den az, 4 cm'den fazla olmamalıdır. Ağırlıklar 50- 150 gr arası olmalıdır.

21-LİMON:

1. Mevsimine göre iyi cins, olgun, sulu olmalıdır.
2. Ezik, çürük, donmuş, kurumuş, küflenmiş, çok yeşil olmamalıdır.
3. Limonların kalın kabuklularının ağırlığı 100 gr'dan, ince kabuklularının ağırlığı 80 gr'dan aşağı olmamalıdır.

22-MANTAR:

1. TS 2410'a uygun olmalıdır.
2. Bütün temiz ve sağlıklı, taze, pörsümemiş, yabancı tat ve koku almamış kendine özgü renk şekil ve görünüşte ve özürsüz olmalıdır.

3. Sapı kesilmemiş mantarlarda sap uzunluğu, şapka sapından büyük olmamalıdır.
4. Sap ve şapka üzerinde bulunan örtü toprağı miktarı, kuru olarak mantar ağırlığının sapı kesilmiş mantarlarda % 0,5'ini sapı kesilmemişlerde ise % 3'ünü geçmemelidir.
5. Piyasada bulunan malların en iyisi (extra) olmalıdır.
6. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış nem, yabancı madde bulunmamalıdır.

23-YEMEKLİK KABAK:

1. TS 1898'e uygun olmalıdır.
2. Parlaklığını kaybetmemiş olacak ve kart, çekirdekli, gevşemiş, çamurlu, topraklı olmamalıdır.
3. Boyu 15–25 cm arası sapı 3 cm'den uzun olmamalıdır.

24-PIRASA:

1. TS 795'e uygun olmalıdır.
2. Kartlaşmış, çürük, ezik, donmuş. Sararmış, çamurlu pörsümüş, cılız, ıslak ve bozulmuş olmamalıdır.
3. Yeşil yaprakların boyu 20 cm'den, yenen beyaz kısmının boyu ise 50 cm'den uzun olmamalıdır.
4. Pırasaların beyaz kısmının eni 2,5 – 4cm olmalı ve bıçakla enine kesildiğinde tabakalar birbirinden ayrı görülmemelidir.
5. Köklerin üzerinde toprak, çamur gibi şeyler bulunmayıp, yabancı tat ve koku almamış, yapraklarının uç kısımları düzenli bir şekilde kesilmiş olmalıdır.

25-KARNABAHAAR:

1. TS 1074'e uygun olmalıdır.
2. Taze, kırık beyaz, sarımsı kendine has görünüşte olmalıdır.
3. Çürük, rengi değişmiş, donmuş, kart, çamurlu, topraklı, kirli olmamalıdır.
4. Tanesinin ağırlığı 1 kg'dan az olmamalıdır.
5. Yeşil yaprakların altından tek sıra yaprak kalacak şekilde kesilmiş olmalıdır.
6. Karnabaharların sapı 1/3'ünden fazla olmamalıdır.

26-BEYAZ LAHANA:

1. Piyasada satılan en iyi cins beyaz veya hafif yeşilimtırak renkte, taze olgun ve göbeğini tam sarmış lahanalardan olmalıdır.
2. Tohuma kaçmış, kartlaşmış, dağılmış yaprak halinde, çamurlu, siyah yanmış, çürük, donmuş, kırışmış ve haşeret yenikli olmamalıdır.
3. Lahanaların sapları kellenin dibinden itibaren 1cm'den uzun olmamak üzere kesilmiş olmalıdır.
4. Lahanaların yemek yapmaya elverişli olmayan kalın üst kart yaprakları alınmış olmalıdır.
5. Lahanaları donduracak derece soğuk aylarda (Aralık, Ocak, Şubat) soğuktan muhafaza maksadıyla %10 fire düşmek suretiyle lahanalar dış kapaklarıyla birlikte teslim edilebilir.
6. Lahana kapuskalık ve dolmalık istendiğı zaman talep edilen evsafıta getirilmesi şarttır. Lahanalar en az (sarmalık hariç) 3(üç) kg ağırlığında olmalıdır.

27-MUZ :

1. TS 1802'ye uygun olmalıdır.
2. Yeşil uçlu sarı, tam sarı veya 3 mm'yi geçmeyecek şekilde kahverengi benekli sarı olabilir.
3. Yeşil, kararmış, çürük, yaralanmış ve yapay yöntemlerle olgunlaştırılmış olmamalıdır.
4. Muzlar kalın gövde üzerinden ayrılmış olmalı ve sıralı tarak şeklinde getirilmelidir.
5. Yaklaşık tane ağırlığı 150 -200 gr olmalıdır.

28-ELMA (SOĞUK HAVA 1. SINIF):

1. TS 100'e uygun olmalıdır.
2. Rengi koyu pembe kırmızı, kısmen sarımtırak, sarı, kokulu, tatlı ve sağlam olmalıdır.
3. Olgunlaşmamış yeşil, mayhoş, lezzetsiz, ağız buruşturucu olmamalıdır.
4. Üzeri kirli, çamurlu, topraklı olmamalı, ortalama 150 – 200 gr ağırlığında olmalıdır.
5. Kesildiğı zaman sert ve sulu olmalıdır. Starkin, golden cinsinden olmalıdır.

29-PORTAKAL:

1. İyi cins (Washington, yafa vb.) olup dolgun, etli, sulu,tatlı olmalıdır.
2. Çürük, kabukları buruşmuş, donmuş ve ya don çürüğü görmüş, çekirdekli olmamalıdır.
3. Tane ağırlığı 200-250 gr olmalıdır.

30-MANDALİNA:

1. Olgunlaşmış, tatlı, dolgun, tanesi 80-100 gr olmalıdır.
2. Soyulamayacak kadar sert kabuklu, çürük, ezik, donmuş, suyu çekilmiş çok çekirdekli olmamalıdır.
3. Gramantin ve satsuma cinsi olup, temiz ambalajlarda teslim edilecektir.

31-BAL KABAĞI:

1. Yeni sene ürünü olmalıdır.
2. Dış kabukları sarı, grimsi yeşil olmalıdır.
3. İçleri sarı turuncu renkte lifleri ayrılmamış olmalıdır.
4. Ezilme, çürüme, çatlama ve bozukluklar olmamalıdır.
5. En küçüğü 5 kg'dan aşağı olmamalıdır.

32-KAVUN:

1. TS 1073'e uygun, iyi cins, olgun ve tatlı olmalıdır.
2. Ham, yumuşamamış, çatlak, çürük, zamanı geçmiş, içi boşalmış, elyafı ipliklenmiş olmamalıdır.
3. Kabuk yapısı canlı, sapı taze olmalı, kolaylıkla kopabilmelidir.
4. Üzeri kirli, çamurlu olmamalıdır.
5. En küçüğü 3 kg'dan aşağı olmamalıdır.

33. KARPUZ:

1. TS 1132'ye uygun, iyi cins ,olgun ve tatlı olmalıdır.
2. Ham, yumuşamış, çatlak, çürük, zamanı geçmiş, içi boşalmış, elyafı ipliklenmiş olmamalıdır.
3. Kabuk rengi parlak olmalı, sapı yeşil olmalı, kolaylıkla kopabilmelidir.
4. Toprağa değen kısımlar sarı olabilir.
5. En küçüğü 5 kg'dan aşağı olmamalıdır.

34. ERİK:

1. TS 792'ye uygun olmalıdır.
2. Taze, olgun, cins erik çeşitlerinden olmalıdır.
3. İçinde ezik ve çürük olmayacak, temiz ambalajlarda getirilmelidir.
4. Papaz eriğinde 10 tanesi 150 – 200 gr., iri cins eriklerde 3-4 tanesi 150-200 gr. gelmelidir.

35. ÇİLEK:

1. TS 185'e uygun ekstra ve 1. sınıf çileklerden olmalıdır.
2. Sağlam, temiz, böcek ve hastalıklardan zarar görmemiş yıkanmamış olmalıdır.
3. Gözle görülebilen yabancı madde, ilaç artıkları, anormal dış nem, yabancı koku ve tat bulunmamalıdır.
4. Çanak yaprakları ile kısa yeşil sapları üzerinde olmalıdır.
5. Çilekler tam gelişmiş olmalı, taşımaya ve elden geçirmeye dayanacak olgunlukta bulunmalıdır.
6. 10-12 adedi 150gr olmalıdır.

36. YENİDÜNYA:

1. TS 11232'ye uygun olmalıdır.
2. Taze, olgun, kendine has sarı- turuncu renkte, iri, sulu, tatlı olmalıdır.
3. Haşere tarafından yenilmiş veya yenilmeye yüz tutmuş, yaralı ve çürük olmamalıdır.
4. 5 adedi 150 -200 gr gelmelidir. En küçük meyvenin çapı 30 mm'den az olmamalıdır.

37. KİRAZ:

1. TS 793'e uygun olmalıdır.
2. Kendine has kırmızı renkte, iri taneli, tatlı sıkı etli, sapları düşmemiş olmalıdır.
3. 100 gr'da 10–15 adet olmalı, en küçük meyvenin çapı 17 mm'den az olmamalıdır.
4. Napolyon cinsi veya emsal kalitede olmalıdır.

GENEL HÜKÜMLER

- 1.Listedeki bütün ürünler için; teslimat sırasında ürünün raf ömrünün en fazla %20'lik kısmının geçmiş olması kabul edilebilecektir. Raf ömrü içerisinde ürünlerde herhangi bir bozulma, değişiklik oluştursa firma ürünü yenisiyle değiştirecektir.
- 2.Gerekli görülürse ürünler giderleri yüklenici firma tarafından karşılanmak üzere analize gönderilecektir.
- 3.Donuk ürünler ürünün iç ısını -18 C de, et ve süt ürünleri 4-7 C de tutabilecek temiz soğutucu sistemli araçlarda teslim edilecektir.
- 4.Ambalajı bozuk ürünler teslim alınmayacaktır.
- 5.Listedeki tüm ürünler yürürlükteki yasa ve mevzuatlara uygun üretilmiş olacaktır.

Arife Kübra KOŞ
Diyetisyen

Uğur TEMEL
Diyetisyen