



**T.C.**  
**TOKAT GAZİOSMANPAŞA ÜNİVERSİTESİ**  
**Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı**

**Sayı** : 35677068-934.99-  
**Konu** : Teklife Davet

25/12/2024

Sayın : .....

Üniversitemiz Zile Yerleşkesi 2025 yılı öğrenci ve personeli için malzeme dahil yemek hazırlama, pişirme, servis ve sonrası temizlik hizmeti alımı işi, 4734 Sayılı Kamu İhale Kanununun 22 Nci Maddesinin (d) Fıkrası Uyarınca Doğrudan Temin Usulü ile yapılacaktır.

İlgilendiğiniz takdirde K.D.V. hariç fiyat teklifinizi Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığına ulaşacak şekilde göndermenizi rica ederim.

Biol DUYUM  
Şube Müdürü

Son Başvuru Tarih ve Saati : **27/12/2024 – 11:00**  
Teklif Başvuru Yeri : Taşıçiftlik Kampüsü Rektörlük Binası Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı zemin kat 07 nolu satın alma bürosu /TOKAT  
Teslimat Yeri : Taşıçiftlik Kampüsü, Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı  
Teklif Türü : İşin Tamamı

**İHTİYAÇ LİSTESİ**

S.N.	MAL/İŞİN ADI, CİNSİ VE ÖZELLİĞİ	AÇIKLAMA	MİKTARI	KDV HARIÇ BİRİM FİYAT	KDV HARIÇ TOPLAM FİYAT
01	<b>Yemek Hizmeti Alımı işi.</b>	Malzeme dahil yemek hazırlama, pişirme, servis ve sonrası temizlik hizmetini kapsamaktadır.	<b>1.350 Adet</b>		
<b>KDV HARIÇ TOPLAM</b>					

Yukarıda cinsi, özelliği ve miktarı yazılı mal/malzeme/işi tamamı KDV hariç (Rakamla).....TL.....KR (Yazı ile).....TL.....KR karşılığında yapmayı taahhüt ederim.

KDV.Oranı % .....

**FİRMA KAŞE**  
**İMZA**

Ek:Teknik Şartname (28 sayfa)

**NOT :**

- 1-)Talep Edilen hizmet/malzeme/mallara ilişkin ödeme, Maliye Bakanlığı'nın ödenekleri serbest bırakma oran ve ilkeleri doğrultusunda hizmet alımı tamamlanınca yapılacaktır.
- 2-) Teklifler kapalı zarf içerisinde elden teslim edilebilir veya posta, kargo yoluyla da gönderilebilir.
- 3-)Zarfın yapııştırma yerlerinin firma tarafından imza ve kaşelenmesine özen gösterilmesi gerekmektedir.
- 4-)Teklif isteme yazımızda mal/malzeme/iş verilecek TOPLAM FİYAT üzerinden değerlendirmeye alınacaktır.
- 5-)İlgili Mevzuat uyarınca İsteklinin yasaklı olup olmadığı öğrenilebilmesi için (Vergi/T.C No-Ünvanı-Türü(A.Ş ,LTD gibi)-Adres-Telefon-Faxs-Ticaret/Esnaf odası adı -Ticaret/Esnaf odası sicil no-varsa eposta Adresi) bildirmekle İstekliiler yükümlüdür.
- 6-)Yüklenici ile KDV hariç toplam bedel üzerinden sözleşme yapılacaktır.
- 7-)Sözleşme bedeli üzerinden hesaplanan %0,948 (binde dokuz virgül kırksekiz ) sözleşme damga vergisi yüklenici tarafından Üniversitemiz Strateji Geliştirme Daire Başkanlığı Veznesine yatırılacaktır.
- 8-)İsteklinin teklifle birlikte teknik şartnameyi kaşeyip imzalaması ve teklif ekinde sunması gerekmektedir.



## ZİLE YERLEŞKESİNE DOĞRUDAN TEMİN İLE YEMEK HİZMETİ ALIMI TEKNİK ŞARTNAMESİ

### Madde 1- Tanımlar

**İdare :** Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı

**Akademik Birim :** Zile Dinçerler Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu

**Yüklenici :** Yemek ihalesi üzerine kalmış ve idare ile sözleşme imzalamış olan istekliyi ifade eder.

**Kontrol Teşkilatı :** İşin, sözleşme ve eklerine uygun olarak yürütülüp yürütülmediğini denetlemek için Akademik birimler tarafından görevlendirilen komisyonu ifade eder.

### Madde 2- İşin Konusu

Üniversitemiz Zile Yerleşkesinde bulunan öğrenci ile personele 4 çeşit **1.350 adet** yemeğinin malzeme dahil, hazırlama, pişirme, dağıtım ve sonrası temizlik hizmetleri alımı.

### Madde 3- İşin yapılma yeri

Yüklenici yemek üretimini kendi mutfağında yapacak olup, Yerleşkede bulunan yemekhaneye taşıyarak servis edecektir.

### Madde 4- İşin Süresi

İşe başlama tarihi **01.01.2025**, işi bitirme tarihi **1.350 adet yemek bitince sona erecektir.**

### Madde 5- Yemeğin Servisi

**5.1.** Pişirilen yemeklerin (benmarilerde) ısı muhafazası korunarak servis yapılacaktır. Yemeğin kalitesinde bozulma görüldüğü takdirde servise sunulması engellenecektir. Böyle bir durumda yüklenici servise çıkması uygun olmayan yemeğin yerine piyasadaki kontrol teşkilatının istediği yemeği sağlayıp, zamanında servise sunmakla yükümlüdür.

**5.2.** Yemekhanede kullanılacak kaplar paslanmaz çelik olacaktır.

**5.3.** Yüklenici, personele porselen tabakla servis yapacaktır.

**5.4.** Yüklenici yemek masalarında biberlik, kürdanlık (kürdanlar ambalajlı olacak) ve kağıt peçete bulunduracaktır. Sağlık Bakanlığının yayınlamış olduğu genelge uyarınca masalarda tuzluk bulundurulmayacak, dileyenlerin tuz alması için yemek servisi bankalarında, 0,5-1 gr'lık kağıt poşetler halinde bulundurulacaktır.

**5.5.** Yemekhanedeki servis saatleri kontrol teşkilatı tarafından belirlenecek olup, yüklenici bu saatler arasında yemek verecektir.

**5.6.** Yemekler tüketildikleri gün üretilecektir. Artan yemekler hiçbir şekilde ertesi gün servise sunulmayacaktır.

### Madde 6- İşin Temizliği

**6.1.** Temizlik malzemeleri yüklenici tarafından temin edilecektir. Temizlik malzemeleri sağlık, hijyen kurallarına ve ilgili TSE standartları, kanun, tüzük ve yönetmeliklere uygun özellikte olacaktır.

**6.2.** Servis yapılan kaplar ile diğer malzemeler yüklenici tarafından toplanıp, temizliği yapılarak, tekrar servise hazır halde bulundurulacaktır.

**6.3.** Yüklenici yemekhane ve diğer kullandığı alanların temizliğini yapacaktır.

### Madde 7- Yüklenicinin Diğer Yükümlülükleri

**7.1.** Yüklenici yemekhanede yapılacak her türlü sanat ve kültürel faaliyetleri için akademik birime yardımcı olacaktır. Akademik birim özel gün ve haftalarda (mezuniyet töreni, açılış töreni, nevrus bayramı vs.) yemek servisi yapılmasını isterse bu yükümlülük yüklenici tarafından yerine getirilecektir. Bunun için yüklenici ayrıca farklı ücret talep edemez.



- 7.2. Yüklenici yemek hizmeti işinde para karşılığı yemek satamaz.
- 7.3. Yüklenici yemekhanede yapmak istediği tadilat konusunda Akademik birime teklifte bulunmak, teklifi kabul gördüğü takdirde uygulamaya geçecektir. Taahhüdün sona ermesinden sonra, yüklenici yaptığı tadilat konusunda herhangi bir hak talebinde bulunamayacaktır. Yüklenici yapmış olduğu tadilat nedeniyle taşınmaz malzemeleri sözleşme süresinin bitiminden sonra talep etmeyecektir.
- 7.4. Yükleniciye demirbaş malzemeleri, Akademik birim tarafından tutanak karşılığında teslim edilecek, iş bitiminde eksiksiz ve tam olarak geri alınacaktır. Demirbaş malzemelerinde meydana gelebilecek arızalar, kırılmalar ve kaybolmalar yüklenici tarafından karşılanacaktır.
- 7.5. Yüklenici yemek hizmetinde kullandığı tüm araç, gereç, makine (Asansör, bulaşık makinesi vb.), ocak, sıhhi tesisatın onarımı ve periyodik bakımlarını yaptıracaktır.
- 7.6. Yüklenici yemekhanede kontrol teşkilatı ile muhatap olacak bir yetkilisini sürekli olarak bulunduracaktır.
- 7.7. Yüklenici serviste çalışan personelin giyeceği kıyafeti temin edecek ve personel görevi esnasında bu kıyafeti giyecektir. Tüm mutfak personeli beyaz mutfak kıyafeti, beyaz bone, eldiven ve maske kullanacaktır. Yemek servisi yapan personel bone, eldiven, maske ve kolluk giyecektir. Kılık kıyafet ve hizmetin sunumu, sağlık koşullarına uygun, hijyenik ve temiz olacaktır.
- 7.8. Yüklenici herhangi bir grev yada işi durdurma veya bırakma durumunda hizmeti aksatmayacak ve bununla ilgili tedbirleri alacaktır.
- 7.9. Yüklenici çalıştırdığı personelin Akademik birime geliş ve gidişini kendisi karşılanacaktır.
- 7.10. Yüklenici işe başlayan personele “*Hijyen Eğitimi Yönetmeliği*” hükümlerine uygun olarak eğitimler verecektir.
- 7.11. Yüklenici 4857 sayılı iş kanunu ile 6331 sayılı iş sağlığı ve güvenliği kanunu hükümlerine göre işçilerine gerekli eğitimleri verecektir. Her türlü sağlık tedbirlerini alacak ve tehlikeli şartlarda çalışmalarına izin vermeyecektir.
- 7.12. 4857 sayılı iş kanunu ile 5510 sayılı sosyal sigortalar ve genel sağlık sigortası kanunlarına göre; her türlü işçi alınması, işçi çıkartılması, işçi ücretlerinin ödenmesi, işçilere ait ihbar ile kıdem tazminatının ödenmesi ve yargı organlarınca işçi lehine verilecek tüm hak ile tazminatlardan dolayı doğan sorumluluk yükleniciye aittir.
- 7.13. Yüklenici hiçbir ikaz ve ihtara gerek kalmaksızın lüzumlu emniyet tedbirlerini almak ve kazalardan korunma usul ve çarelerini personeline öğretmekle yükümlüdür. Bu itibarla taahhüdün ifasına ihmal, tedbirsizlik ve dikkatsizlik ile ehliyetsiz işçiler kullanmaktan veya herhangi bir sebeple doğabilecek yangın ve kazalardan yüklenici sorumlu olacaktır.
- 7.14. Yüklenici tarafından, günlük çıkarılan yemeklerin tümünden ayrı ayrı steril kaplara şahit yemek örnekleri alınacak ve **72 saat** uygun koşullarda saklayacaktır. Kontrol teşkilatının talebi üzerine, yüklenici tarafından şahit yemek örneklerinden, depoda bulunan gıda maddelerinden ve günlük servise sunulan yemeklerden yetkili devlet kurumlarına “**fiziksel, kimyasal, toksikolojik, mikrobiyolojik v.b.**” analizlerini yaptıracak ve sonuç raporlarının birer nüshasını kontrol teşkilatına teslim edecektir. Yapılan analiz masrafları yüklenici tarafından karşılanacaktır.
- 7.15. Yüklenici çalıştıracığı personelinin sağlık raporu için akciğer grafisi, hepatit markerları (Hbs Ag, Anti Hbs vs, veya total IgG) ve HIV tetkikleri, boğaz kültürü, gaita kültürü, gaitada parazit testleri işe başlamadan önce yaptırmak ve sonuçların tamamını kontrol teşkilatına teslim edecektir. Yüklenici çalıştırdığı personelin 3 ayda bir portör (boğaz kültür, gaitada parazit vb) muayenesi yaptırmak, yılda 1 kez hepatit markerlar ve akciğer grafisi kontrolünü yaptırmak zorundadır. Yüklenici ilgili sonuçları rapor halinde kontrol teşkilatına teslim edecektir.
- 7.16. Yüklenici tifo, paratifo, amipli, basili dizanteri ile diğer enfeksiyon hastalıklarına ve cilt hastalıklarına yakalanan veya bunların taşıyıcısı olan personeli çalıştıramaz.
- 7.17. Yüklenici ayda bir yemekhane ve diğer kullandığı alanların, her türlü böcek ile haşeratlardan arındırılması için yürürlükteki ilgili mevzuatlara göre ilaçlama yapacaktır.
- 7.18. Yüklenici yemekhane çıkışlarındaki rögarları 3 ayda bir ve tıkanma olduğunda temizlettirecektir.
- 7.19. Yüklenici yemek hizmeti ile ilgili, yürürlükteki bütün mevzuat hükümlerine uymak zorundadır.
- 7.20. Hizmet Alımı işinde kullanılan elektrik, su ve doğal gaz giderleri Akademik birimce belirlenen süreler içinde yüklenici tarafından ödenecektir. Bu giderlerin ödenmesi için ilgili sayaçların ayrılması mümkün değil



Evrak Tarih ve Sayısı: 25.12.2024-E.513873

ise giderleri yüklenici tarafından karşılanmak üzere süzme sayaç takılacaktır. Vadesinde ödenmeyen fatura bedellerine, 3095 sayılı Kanuni Faiz ve Temerrüt Faizine İlişkin Kanun ve T.C. Merkez Bankası tarafından yayınlanan “Reeskont ve Avans İşlemlerinde Uygulanacak Faiz Oranlarının Tespiti Hakkında Tebliğ’e göre Ticari İşlerdeki Temerrüt Faiz Oranı uygulanacaktır.

**Madde 8- Yemek Grupları**

**8.1.** Yüklenici aşağıda yazılı yemek gruplarından her öğünde 1. Gruptan 1 adet yemek, 2. Gruptan 1 adet yemek, 3. Gruptan 1 adet yemek ve 4. Gruptan 1 adet yemek olmak üzere toplam 4 çeşit yemek verecektir.



**YEMEK GRUPLARI**

GRUP ADI	YEMEK GRUBU	YEMEK ÇEŞİTLERİ	HAFTADA VERME SIKLIĞI
1	Çorbalar	Çorba çeşitleri	5 defa
2	Et/Tavuk/Balık/Zeytinyağlı/ Kızartma yemekleri	Et/Tavuk haşlama Et/Tavuk döner Köfteler Kebaplar Et/Tavuk sebze yemekleri Etlı dolmalar ve sarmalar Et/Tavuk baklagiller Tavuk pane Tavuk şnitzel Tavuk sote Tavuk but Ciğer Balık Kızartma çeşitleri Zeytinyağlı çeşitleri	5 defa
3	Pilav/Makarna/Börek yemekleri	Pilav çeşitleri Makarna çeşitleri Börek çeşitleri	5 defa
4	Tatlı/Cacık/Salata/Piyaz/ Hoşaf/Turşu/Garnitür/Meyve çeşitleri	Baklava Tulumba Kadayıf Revani Şeker pare Aşure Un helvası İrmik helvası Tahin helvası Kabak tatlısı Cacık Salata çeşitleri Piyaz çeşitleri Garnitür çeşitleri Hoşaf çeşitleri Turşu Meyve çeşitleri Yoğurt Ayran	5 defa

**8.2.** Yüklenici istediği takdirde 2. Grup ve 4. Grup yemekten seçmeli olarak, kontrol teşkilatı onayı ile 2 çeşit yemek çıkartabilir.

**8.3.** Yüklenici şartnamede yazılı olmayan 1., 2., 3. ve 4. Grup yemeklerden başka bir yemek yapmak isterse kontrol teşkilatının onayını almak zorundadır.

**8.4.** Yüklenici Üniversitemiz Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı web sitesinde ilan edilen aylık yemek menüsüne göre yemek çıkaracaktır.



### 1. HAFTA ÖRNEK YEMEK MENÜSÜ

GÜNLER	1. GRUP YEMEK	2. GRUP YEMEK	3. GRUP YEMEK	4. GRUP YEMEK
PAZARTESİ	Kırmızı Mercimek Çorbası	Etli Kuru Fasulye	Pirinç Pilavı	Karışık Turşu
SALI	Şehriye Çorbası	Tavuk Haşlama	Makarna	Yoğurt
ÇARŞAMBA	Ezogelin Çorbası	Misket Köfte	Mantı	Meyve
PERŞEMBE	Tavuklu Şehriye Çorbası	Tavuk Sote	Pirinç Pilavı	Tulumba Tatlısı
CUMA	Yayla Çorbası	Orman Kebabı	Bulgur Pilavı	Salata

### 2. HAFTA ÖRNEK YEMEK MENÜSÜ

GÜNLER	1. GRUP YEMEK	2. GRUP YEMEK	3. GRUP YEMEK	4. GRUP YEMEK
PAZARTESİ	Domates Çorbası	Fırın Tavuk	Pirinç Pilavı	Meyve
SALI	Sebze Çorbası	Ankara Tava	Tepsi Böreği	Salata
ÇARŞAMBA	Tarhana Çorbası	Etli Nohut	Bulgur Pilavı	Karışık Turşu
PERŞEMBE	Kremalı Mantar Çorbası	Tavuk Döner	Pirinç Pilavı	Ayran
CUMA	Bacaklı Çorba	Dalyan Köfte	Makarna	Kadayıf Tatlısı

#### Madde 9- Yemekte Kullanılacak Malzemelerin Miktarı

Yemeklerde kullanılması gereken malzeme miktarlarında aşağıdaki listeye uyulacaktır.



## 1. GRUP YEMEKLER

KIRMIZI MERCİMEK ÇORBA		
Malzeme Cinsi	Miktarı	Birimi
Kır. Mercimek	20	Gr.
Buğday Unu	10	Gr.
Kuru Soğan	10	Gr.
Sıvı Yağ	5	Gr.
Limon	0.25	Adt.
Tuz	2	Gr.
Salça	5	Gr.

TAVUKLU ŞEHİRİYE ÇORBASI		
Malzeme Cinsi	Miktarı	Birimi
Şehriye	10	Gr.
Buğday Unu	10	Gr.
Limon	0.125	Adt.
Salça	5	Gr.
Kırmızı Biber	0.03	Gr.
Tuz	2	Gr.
Tavuk	10	Gr.
Sıvı Yağ	10	Gr.
Domates(yaz)	10	Gr.
Ç. Biber(yaz)	5	Gr.

DOMATES ÇORBASI		
Malzeme Cinsi	Miktarı	Birimi
Domates salçası	5	Gr.
Un	20	Gr.
Süt	40	Gr.
Kaşar peyniri	20	Gr.
Sıvı Yağ	5	Gr.
Tuz	2	Gr.

TARHANA ÇORBASI		
Malzeme Cinsi	Miktarı	Birimi
Tarhana	15	Gr.
Sıvı Yağ	5	Gr.
Tuz	2	Gr.
Domates	20	Gr.

BACAKLI ÇORBA		
Malzeme Cinsi	Miktarı	Birimi
Y. Mercimek	15	Gr
Erişte	5	Gr
Salça	5	Gr
B.Unu	5	Gr
Sıvı Yağ	5	Gr
Nane	1	Gr
Sirke	0.025	adt.
Karabiber	0.01	Gr
Pulbiber	0.01	Gr

ŞEHİRİYE ÇORBASI		
Malzeme Cinsi	Miktarı	Birimi
Şehriye	15	Gr.
Buğday Unu	5	Gr.
Sıvı Yağ	5	Gr.
Salça	5	Gr.

EZOGELİN ÇORBASI		
Malzeme Cinsi	Miktarı	Birimi
Salça	5	Gr.
Kuru Soğan	5	Gr.
Sıvı Yağ	5	Gr.
Tuz	2	Gr.
Nane	0.05	Gr.
Buğday Unu	10	Gr.
Pirinç	5	Gr.
Kırmızı Mercimek	15	Gr.

YAYLA ÇORBASI		
Malzeme Cinsi	Miktarı	Birimi
Pirinç	10	Gr.
Yumurta	0.125	Adt.
Buğday Unu	10	Gr.
Sıvı Yağ	5	Gr.
Nane	0.03	Gr.
Tuz	1.5	Gr.
Yoğurt	40	Gr.

SEBZE ÇORBASI		
Malzeme Cinsi	Miktarı	Birimi
Kuru Soğan	10	Gr.
Sıvı Yağ	5	Gr.
Salça	5	Gr.
Buğday Unu	10	Gr.
Tuz	2	Gr.
Limon	0.166	Adt.
Havuç	5	Gr.
Pırasa	5	Gr.
B.Lahana	10	Gr.
Pirinç	2	Gr.

KREM. MANTAR ÇORBASI		
Malzeme Cinsi	Miktarı	Birimi
Mantar	40	Gr.
Buğday Unu	10	Gr.
Tuz	2	Gr.
Sıvı Yağ	5	Gr.
Süt	20	Gr.

YEŞİL MERCİMEK ÇORBASI		
Malzeme Cinsi	Miktarı	Birimi



SOĞUK ÇORBA		
Malzeme Cinsi	Miktarı	Birimi
Yarma	10	Gr.
Nohut	5	Gr.
Buğday Unu	10	Gr.
Sıvı Yağ	5	Gr.
Yumurta	0.125	Adt.
Nane	0.03	Gr.
Tuz	1.5	Gr.
Yoğurt	40	Gr.

Y. Mercimek	15	Gr
Erişte	5	Gr
Salça	5	Gr
B.Unu	5	Gr
Sıvı Yağ	5	Gr
Nane	1	Gr
Sirke	0.025	adt.
Karabiber	0.01	Gr
Pulbiber	0.01	Gr

## 2. GRUP YEMEKLER

ETLİ KURU FASULYE		
Malzeme Cinsi	Miktarı	Birimi
Dana Eti	60	Gr.
Kuru Fasulye	60	Gr.
Kuru Soğan	10	Gr.
Salça	5	Gr.
Sıvı Yağ	5	Gr.
Tuz	2	Gr.
Sivri Biber	10	Gr.
Domates	20	Gr.

TAVUK HAŞLAMA		
Malzeme Cinsi	Miktarı	Birimi
Kemiksiz göğüs	100-120	Gr.
Sıvı Yağ	5	Gr.
Limon	0.125	Adt.
B.Unu	10	Gr.
Tuz	2	Gr.
Karabiber	0.01	Gr.
Havuç	10	Gr.
Bezelye	10	Gr.

MİSKET KÖFTE		
Malzeme Cinsi	Miktarı	Birimi
Dana Eti Kıyma	80	Gr.
Salça	5	Gr.
Buğday Unu	5	Gr.
Tuz	5	Gr.
Kuru Soğan	10	Gr.
Yumurta	0.125	Adt.
Karabiber	0.1	Gr.
Maydanoz	0.02	Gr.
İnce bulgur	10	Gr.
Kimyon	0.1	Gr.
Sıvı Yağ	5	Gr.
Patates	50	Gr.
Havuç	5	Gr.

TAVUK SOTE		
Malzeme Cinsi	Miktarı	Birimi
Tavuk Eti (Kemiksiz)	125	Gr.
Kuru Soğan	10	Gr.
S.Biber	10	Gr.
Domates	30	Gr.
Sıvı Yağ	10	Gr.
Salça	5	Gr.
Tuz	1.5	Gr.
Patates	80	Gr.
Maydanoz	0.02	Gr.
Sarımsak	1	Gr.

FIRIN TAVUK		
Malzeme Cinsi	Miktarı	Birimi
Tavuk Eti (spesiyel But)	150	Gr.
Salça	7	Gr.
Tuz	2	Gr.
Sıvı Yağ	20	Gr.
Buğday Unu	10	Gr.
Patates	80	Gr.
S.Biber	10	Gr.
Domates	20	Gr.

ORMAN KEBABI		
Malzeme Cinsi	Miktarı	Birimi
Dana Eti	120	Gr.
Patates	30	Gr.
Kuru Soğan	20	Gr.
Sıvı Yağ	10	Gr.
Kekik	0.05	Gr.
Tuz	1.5	Gr.
Buğday Unu	5	Gr.
Bezelye	10	Gr.
Havuç	10	Gr.





ANKARA TAVA		
Malzeme Cinsi	Miktarı	Birimi
Dana Eti	120	Gr.
Pirinç	60	Gr.
Sıvı Yağ	5	Gr.
Tuz	2	Gr.
Domates	10	Gr.
Çal. Biber	5	Gr.
Dereotu	0.02	Adt.
Kuru Soğan	5	Gr.

DALYAN KÖFTE		
Malzeme Cinsi	Miktarı	Birimi
Dana Eti Kıyma	100	Gr.
Ekmek içi	10	Gr.
Havuç	5	Gr.
Bezelye	5	Gr.
Kuru Soğan	10	Gr.
Salça	5	Gr.
Sıvı Yağ	10	Gr.
Tuz	1.5	Gr.
Kimyon	0.1	Gr.
Karabiber	0.1	Gr.
Yumurta	0.125	Adt.
Maydanoz	0.02	Adt.
B.unu	5	Gr.

ÇOBAN KAVURMA		
Malzeme Cinsi	Miktarı	Birimi
Dana Eti (Kemiksiz)	120	Gr.
Sarımsak	0.2	Gr.
S.Biber	10	Gr.
Kuru Soğan	15	Gr.
Sıvı Yağ	10	Gr.
Domates	30	Gr.
Tuz	1.5	Gr.
Kekik	0.02	Gr.

ETLİ BEZELYE		
Malzeme Cinsi	Miktarı	Birimi
Bezelye (fresh)	200	Gr.
Kuru Soğan	15	Gr.
S.biber(yaz)	5	Gr.
Domates(yaz)	50	Gr.
Salça	5	Gr.
Sıvı Yağ	5	Gr.
Tuz	2	Gr.
Dana Eti	60	Gr.
Patates	10	Gr.
Havuç(kış)	20	Gr.
B. Unu	5	Gr.
Karabiber	0.02	
Pul Biber	0.02	

ETLİ NOHUT		
Malzeme Cinsi	Miktarı	Birimi
Dana Eti	60	Gr.
Nohut	60	Gr.
Kuru Soğan	10	Gr.
Salça	5	Gr.
Sıvı Yağ	5	Gr.
Tuz	2	Gr.
Sivri Biber	10	Gr.
Domates	20	Gr.

TAVUK DÖNER		
Malzeme Cinsi	Miktarı	Birimi
Tavuk Eti (Göğüs)	125	Gr.
S.Biber	10	Gr.
Domates	20	Gr.
Pirinç	40	Gr.
Sıvı Yağ	10	Gr.
Tuz	1.5	Gr.
Yoğurt	15	Gr.
Kır.Biber	0.01	Gr.
Kekik	0.01	Gr.

ET HAŞLAMA		
Malzeme Cinsi	Miktarı	Birimi
Dana Eti (Kemiksiz)	150	Gr.
Patates	100	Gr.
Havuç	20	Gr.
Buğday Unu	10	Gr.
Yumurta	0.125	Adt.
Limon	0.25	Adt.
Maydanoz	0.02	Gr.
Sıvı Yağ	5	Gr.
Tuz	1.5	Gr.
Yoğurt	15	Gr.

ROSTO ET		
Malzeme Cinsi	Miktarı	Birimi
Dana Eti (Kemiksiz)	150	Gr.
Patates	100	Gr.
Salça	100	Gr.
B.unu	100	Gr.
Sıvı Yağ	100	Gr.
Kekik	100	Gr.
Karabiber	100	Gr.
Tuz	100	Gr.
Süt	100	Gr.



SEBZELİ GÜVEÇ		
Malzeme Cinsi	Miktarı	Birimi
Dana Eti	120	Gr.
Patates	20	Gr.
Patlıcan	30	Gr.
Domates	30	Gr.
S.Biber	10	Gr.
Kuru Soğan	10	Gr.
Sarımsak	0.2	Gr.
Salça	5	Gr.
Sıvı Yağ	30	Gr.
Tuz	1.5	Gr.
Buğday unu	10	Gr.

SEBZELİ KEBAP		
Malzeme Cinsi	Miktarı	Birimi
Dana Eti	120	Gr.
Çarliston	10	Gr.
Patlıcan	50	Gr.
Kuru soğan	20	Gr.
patates	20	Gr.
Havuç	20	Gr.
Sıvı Yağ	40	Gr.
Salça	5	Gr.
Tuz	2	Gr.

PATLICAN KARNİYARIK		
Malzeme Cinsi	Miktarı	Birimi
Patlıcan	200	Gr.
Dana Eti	60	Gr.
Domates	30	Gr.
Kuru Soğan	15	Gr.
Sıvı Yağ	20	Gr.
S.Biber	15	Gr.
Tuz	1.5	Gr.
Salça	5	Gr.
Maydanoz	0.05	Adt.
Sarımsak	1	Gr.
Karabiber	0.02	Gr.

MEVSİM TÜRLÜ		
Malzeme Cinsi	Miktarı	Birimi
Dana Eti	60	Gr.
Patates	20	Gr.
Kuru Soğan	20	Gr.
Sıvı Yağ	5	Gr.
Tuz	2	Gr.
Fasulye	30	Gr.
Kabak	30	Gr.
Patlıcan	40	Gr.
Domates	30	Gr.
S.Biber	20	Gr.
Salça	5	Gr.
Sarımsak	1	Gr.

KIYMALI İSPANAK		
Malzeme Cinsi	Miktarı	Birimi
Dana Eti	60	Gr.
Ispanak	200	Gr.
Kuru Soğan	15	Gr.
Salça	5	Gr.
Yoğurt	100	Gr.
Sıvı Yağ	10	Gr.
Pirinç	5	Gr.
Tuz	2	Gr.
Havuç	5	Gr.

PATATES OTURTMA		
Malzeme Cinsi	Miktarı	Birimi
Dana Eti	60	Gr.
Patates	200	Gr.
Salça	5	Gr.
Sıvı Yağ	30	Gr.
Kuru Soğan	10	Gr.
Tuz	2	Gr.
Maydanoz	0.01	Adt.
Kır.Biber	0.01	Gr.
Domates	20	Gr.
Biber	10	Gr.
Karabiber	0.01	Gr.

BAHÇIVAN KEBAP		
Malzeme Cinsi	Miktarı	Birimi
Dana Eti	120	Gr.
Patates	20	Gr.
T.Kabak	30	Gr.
Fasulye (fresh)	30	Gr.
Karabiber	0.05	Gr.
Maydanoz	0.02	Adt.
Tuz	2	Gr.
Domates	20	Gr.
Kuru Soğan	10	Gr.
Patlıcan	50	Gr.
Sıvı Yağ	30	Gr.
Salça	5	Gr.
Sarımsak	0.03	Gr.
Sivri biber	10	Gr.

ET SOTE		
Malzeme Cinsi	Miktarı	Birimi
Dana Eti (Kemiksiz)	120	Gr.
Kuru Soğan	15	Gr.
Sıvı Yağ	10	Gr.
S.Biber	15	Gr.
Domates	30	Gr.
Salça	2	Gr.
Maydanoz	0.02	Adt.
Karabiber	0.02	Gr.
Pul Biber	0.02	Gr.
Tuz	2	Gr.



ÇİFTLİK KEBAP		
Malzeme Cinsi	Miktarı	Birimi
Dana Eti	120	Gr.
Patates	20	Gr.
Havuç	20	Gr.
Bezelye	10	Gr.
Kuru Soğan	20	Gr.
Salça	5	Gr.
Sıvı Yağ	10	Gr.
Tuz	1.5	Gr.
Biber	20	Gr.
Domates	30	Gr.
Maydanoz	0.02	Adt.

ETLİ TAZE FASULYE		
Malzeme Cinsi	Miktarı	Birimi
Fasulye (fresh)	200	Gr.
Domates	30	Gr.
D.Eti	60	Gr.
Kuru Soğan	10	Gr.
Salça	2	Gr.
Tuz	1.5	Gr.
Sıvı Yağ	5	Gr.

İSLİM KEBABI		
Malzeme Cinsi	Miktarı	Birimi
Dana Eti (Kemiksiz)	120	Gr.
Patlıcan	200	Gr.
Domates	30	Gr.
Ç.Biber	10	Gr.
Salça	5	Gr.
Sıvı Yağ	20	Gr.
Sarımsak	0.2	Gr.
Tuz	2	Gr.
Kürdan	1	Adt.
Kuru Soğan	10	Gr.
Defne Yap.	0.01	Gr.

İZMİR KÖFTE		
Malzeme Cinsi	Miktarı	Birimi
Dana Eti Kıyma	100	Gr.
Yumurta	0.125	Adt.
Kuru Soğan	10	Gr.
Kimyon	0.1	Gr.
Karabiber	0.1	Gr.
Patates	50	Gr.
Tuz	1.5	Gr.
Ekmek içi	10	Gr.
Salça	5	Gr.
Maydanoz	0.02	Adt.
Sıvı Yağ	15	Gr.
Sivri Biber	10	Gr.
Domates	20	Gr.

TAS KEBABI		
Malzeme Cinsi	Miktarı	Birimi
Dana Eti	120	Gr.
Kuru Soğan	20	Gr.
Salça	5	Gr.
Sıvı Yağ	20	Gr.
Karabiber	0.05	Gr.
Tuz	2	Gr.
Sivri biber(yaz)	10	Gr.
Domates(yaz)	20	Gr.
Sarımsak	0.02	Gr.
Maydanoz	0.02	Gr.

KAĞIT KEBAP		
Malzeme Cinsi	Miktarı	Birimi
Dana Eti	120	Gr.
Patates	50	Gr.
Bezelye(fresh)	10	Gr.
S.Biber	10	Gr.
Domates	20	Gr.
Tuz	1.5	Gr.
Kuru Soğan	10	Gr.
Sıvı Yağ	10	Gr.
Kekik	0.05	Gr.
Havuç	10	Gr.

PATLICAN KEBAP		
Malzeme Cinsi	Miktarı	Birimi
Dana Eti Kıyma	120	Gr.
Patlıcan	200	Gr.
Kuru Soğan	10	Gr.
Domates	20	Gr.
S.Biber	10	Gr.
Maydanoz	0.02	Adt.
Sıvı Yağ	30	Gr.
Salça	5	Gr.
Tuz	1.5	Gr.
Sarımsak	1	Gr.

TAVUKLU MANTAR SOTE		
Malzeme Cinsi	Miktarı	Birimi
Tavuk Eti (Gögüs)	125	Gr.
Mantar	40	Gr.
Domates	20	Gr.
S.biber	10	Gr.
Kuru soğan	10	Gr.
Sıvı Yağ	7	Gr.
Tuz	1.5	Gr.
Salça	3	Gr.

TAVUK ŞİNİTZEL		
Malzeme Cinsi	Miktarı	Birimi
Tavuk Eti (Gögüs)	110	Gr.
Buğday Unu	10	Gr.
Galate Unu	15	Gr.
Sıvı Yağ	20	Gr.



<b>ROSTO KÖFTE (PÜRELİ)</b>		
Malzeme Cinsi	Miktarı	Birimi
Dana Eti Kıyma	100	Gr.
Salça	5	Gr.
Buğday Unu	5	Gr.
Tuz	5	Gr.
Kuru Soğan	10	Gr.
Yumurta	0.125	Adt.
Karabiber	0.1	Gr.
Maydanoz	0.02	Gr.
Ekmek içi	10	Gr.
Kimyon	0.1	Gr.
Sıvı Yağ	5	Gr.
Süt	20	Gr.
Patates	100	Gr.
Margarin	10	Gr.
Havuç	5	Gr.

<b>ÇOBAN KAVURMA</b>		
Malzeme Cinsi	Miktarı	Birimi
Dana Eti (Kemiksiz)	120	Gr.
Sarımsak	0.2	Gr.
S.Biber	10	Gr.
Kuru Soğan	15	Gr.
Sıvı Yağ	10	Gr.
Domates	30	Gr.
Tuz	1.5	Gr.
Kekik	0.02	Gr.

<b>IZGARA KÖFTE</b>		
Malzeme Cinsi	Miktarı	Birimi
Dana Eti Kıyma	100	Gr.
Maydanoz	0.02	Adt.
Kuru Soğan	10	Gr.
Yumurta	0.125	Adt.
Karabiber	0.1	Gr.
Tuz	2	Gr.
Kimyon	0.1	Gr.
Sarımsak	1	Gr.
Ekmek içi	10	Gr.
Sıvı Yağ	5	Gr.

<b>IZGARA TAVUK</b>		
Malzeme Cinsi	Miktarı	Birimi
Tavuk Eti (kemiksiz)	150	Gr.
Sıvı Yağ	5	Gr.
Tuz	2	Gr.
Salça	2	Gr.
Süt	10	Gr.

<b>ETLİ BİBER DOLMA</b>		
Malzeme Cinsi	Miktarı	Birimi
Dana Eti	50	Gr.
Dolma biber	120	Gr.
Pirinç	25	Gr.
Kır Biber	0.02	Gr.
Kuru Soğan	10	Gr.
Sıvı Yağ	5	Gr.
Tuz	2	Gr.
Salça	5	Gr.
Domates	20	Gr.
Karabiber	0.02	Gr.

<b>TERBİYELİ KÖFTE (EKŞİLİ KÖFTE)</b>		
Malzeme Cinsi	Miktarı	Birimi
Dana Eti Kıyma	100	Gr.
Buğday Unu	10	Gr.
Pirinç	15	gr.
Sıvı Yağ	5	Gr.
Kuru Soğan	10	Gr.
Tuz	1.5	Gr.
Maydanoz	0.02	Adt.
Kimyon	0.03	Gr.
Karabiber	0.03	Gr.
Yumurta	0.125	Adt.
Limon	0.01	Adt.
Patates	50	
Havuç	10	
Yoğurt	20	

<b>TAVUK ŞİŞ</b>		
Malzeme Cinsi	Miktarı	Birimi
Tavuk Eti (Göğüs)	125	Gr.
Salça	2	Gr.
Süt(Yoğurt)	10	Gr.
Karabiber	0.1	Gr.
Tuz	1.5	Gr.
Sıvı Yağ	5	Gr.
Kır.Biber	0.001	Gr.

<b>ZYT.YAĞLI BARBUNYA PİLAKİ</b>		
Malzeme Cinsi	Miktarı	Birimi
Barbunya	50	Gr.
Zeytinyağı	10	Gr.
Havuç	10	Gr.
Patates	20	Adt.
Limon	0.25	Adt.
Dereotu	0.02	Gr.
Şeker	0.5	Gr.
Tuz	1	Gr.
Yoğurt	75	Gr.
Sarımsak	0.3	Gr.



İNEGÖL KÖFTE HAZIR (PAT.KIZ.)		
Malzeme Cinsi	Miktarı	Birimi
İnegöl Köfte(D.Eti)	100	Gr.
Patates	100	Gr.
Sıvı Yağ	20	Gr.
Tuz	2	Gr.
Ketçap	15	Gr.

ZYT.YAĞLI FASULYE PİLAKİ		
Malzeme Cinsi	Miktarı	Birimi
Kuru Fasulye	50	Gr.
Patates	10	Gr.
Sarımsak	0.3	Gr.
Tuz	2	Gr.
Havuç	10	Gr.
Zeytinyağı	7	Gr.
Salça	5	Gr.
Maydanoz	0.02	Gr.

HAMSI		
Malzeme Cinsi	Miktarı	Birimi
Hamsi	200	Gr.
Sıvı Yağ	20	Gr.
Mısır Unu	20	Gr.
Tuz	2	Gr.

ALABALIK		
Malzeme Cinsi	Miktarı	Birimi
Alabalık (200g)	1	Ad.
Sıvı Yağ	20	Gr.
Mısır Unu	20	Gr.
Tuz	2	Gr.

YOĞURTLU KARIŞIK KIZARTMA		
Malzeme Cinsi	Miktarı	Birimi
Patates	50	Gr.
S.Biber	50	Gr.
T.Kabak	50	Gr.
Patlıcan	100	Gr.
Sıvı Yağ	50	Gr.
Yoğurt	100	Gr.
Tuz	2	Gr.

### 3. GRUP YEMEKLER

PİRİNÇ PİLAVI		
Malzeme Cinsi	Miktarı	Birimi
Pirinç	60	Gr.
Sıvı Yağ	10	Gr.
Tuz	2	Gr.

MAKARNA		
Malzeme Cinsi	Miktarı	Birimi
Makarna	50	Gr.
Sıvı Yağ	10	Gr.
Tuz	2	Gr.

MANTI		
Malzeme Cinsi	Miktarı	Birimi
Manti (Fresh)	80	Gr.
Sıvı Yağ	10	Gr.
Yoğurt	100	Gr.
Salça	10	Gr.
Sumak	2	Gr.
Nane	1	Gr.
Sarımsak	0.02	Gr.

BULGUR PİLAVI		
Malzeme Cinsi	Miktarı	Birimi
Bulgur	60	Gr.
Sıvı Yağ	5	Gr.
Salça	5	Gr.
Tuz	2	Gr.
Kuru soğan	10	Gr.

TEPSİ BÖREĞİ (PEYNİRLİ)		
Malzeme Cinsi	Miktarı	Birimi
Yufka	70	Gr.
Sıvı Yağ	10	Gr.
Yumurta	0.16	Gr.
B.Peynir	20	Gr.
Maydanoz	0.02	Adt.
Süt	20	Gr.
Tuz	1	Gr.
Yoğurt	20	Gr.

SALÇALI MAKARNA		
Malzeme Cinsi	Miktarı	Birimi
Makarna	50	Gr.
Salça	10	Gr.
Tuz	2	Gr.
Sıvı Yağ	10	Gr.
Pul Biber	0.02	Gr.
Karabiber	0.02	Gr.
Sarımsak	1	G

SPAGETTİ		
Malzeme Cinsi	Miktarı	Birimi
Spagetti Makarna	50	Gr.
Sıvı Yağ	10	Gr.
Tuz	2	Gr.



## 4. GRUP YEMEKLER

UN HELVASI		
Malzeme Cinsi	Miktarı	Birimi
Un	50	Gr.
T.Şeker	60	Gr.
Margarin	20	Gr.
Ceviz	3	Gr.
Süt	20	ml.

TAHİN HELVASI		
Malzeme Cinsi	Miktarı	Birimi
Tahin Helvası	80	Gr

KABAK TATLISI		
Malzeme Cinsi	Miktarı	Birimi
Bal Kabağı	300	Gr.
T.Şeker	60	Gr.
Ceviz içi	5	Gr.

SÜTLAÇ		
Malzeme Cinsi	Miktarı	Birimi
Süt	200	Gr.
T.Şeker	40	Gr.
Pirinç	10	Gr.
Nişasta	3.5	Gr.
Tarçın	0.05	Gr.

KEMALPAŞA TATLISI		
Malzeme Cinsi	Miktarı	Birimi
Kemalpaşa Tatlı (Hazır)	4	Adt.
T.Şeker	70	Gr.
Hindistan Cevizi	0.5	Gr.

CACIK		
Malzeme Cinsi	Miktarı	Birimi
Yoğurt	150	Gr.
Salatalık	50	Gr.
Dereotu	0.02	Adt.
Zeytinyağı	3	Gr.
Tuz	2	Gr.

AŞURE		
Malzeme Cinsi	Miktarı	Birimi
Aşurelik Buğday	15	Gr.
Nohut	5	Gr.
K.Fasulye	5	Gr.
T.Şeker	40	Gr.
Kuru Üzüm	10	Gr.
K.Kayısı	5	Gr.
Fındık İçi	5	Gr.
K.İncir	10	Gr.
Nişasta	5	Gr.
Çamfıstığı	1	Gr.

İRMİK HELVASI		
Malzeme Cinsi	Miktarı	Birimi
İrmik	50	Gr.
T.Şeker	60	Gr.
Margarin	20	Gr.
Ceviz	3	Gr.
Süt	20	ml.

AYVA TATLISI		
Malzeme Cinsi	Miktarı	Birimi
Ayva	200	Gr.
Şeker	50	Gr.
Kaymak	15	Gr.

KEŞKÜL		
Malzeme Cinsi	Miktarı	Birimi
Süt	200	Gr.
T.Şeker	30	Gr.
Yumurta	0.1	Adt.
Nişasta	5	Gr.
Fındık İçi	5	Gr.
Vanilya	0.01	Adt.

KAKAOLU PUDİNG		
Malzeme Cinsi	Miktarı	Birimi
Süt	160	Gr.
Kakaolu Puding	30	Gr.
Hindistan cevizi	0.5	Gr.

ŞEKERPARE		
Malzeme Cinsi	Miktarı	Birimi
Şekerpare (Hazır)	3	Adt.
Şeker	80	gr
Limon	0.01	Adt.

MEVSİM SALATA (KIŞ)		
Malzeme Cinsi	Miktarı	Birimi
Havuç	50	Gr.
Kır.Lahana	40	Gr.
Zeytinyağı	5	Gr.
Limon	0.25	Adt.
Tuz	2	Gr.
Zeytin	5	Gr.
B.Lahana	30	Gr.

MEVSİM SALATA (YAZ)		
Malzeme Cinsi	Miktarı	Birimi
Domates	50	Gr.
Limon	0.25	Adt.
Taze Soğan	10	Gr.
Zeytinyağı	5	Gr.
Tuz	2	Gr.



ÇOBAN SALATA		
Malzeme Cinsi	Miktarı	Birimi
Domates	100	Gr.
Salatalık	50	Gr.
S.Biber	20	Gr.
Taze Soğan	10	Gr.
Maydanoz	0.02	Adt.
Zeytin	5	Gr.
Zeytinyağı	5	Gr.
Limon	0.25	Adt.
Tuz	1	Gr.

KURU ÜZÜM HOŞAFI		
Malzeme Cinsi	Miktarı	Birimi
Kuru Üzüm	30	Gr.
T.Şeker	40	Gr.

HAZIR TATLILAR		
Malzeme Cinsi	Miktarı	Birimi
Baklava (cevizli/fıstıklı)	100	Gr.
Kadayıf (cevizli/fıstıklı)	100	Gr.
Tulumba	100	Gr.

MEYVELER		
Malzeme Cinsi	Miktarı	Birimi
Elma	150	Gr.
Armut	150	Gr.
Şeftali	150	Gr.
Nektarı	150	Gr.
Taze kayısı	150	Gr.
Çilek	150	Gr.
Kiraz	150	Gr.
Vişne	150	Gr.
Can erik	150	Gr.
Kırmızı erik	150	Gr.
Karpuz	150	Gr.
Kavun	150	Gr.
Taze üzüm	150	Gr.
Muz	150	Gr.
Ayva	150	Gr.
Mandalina	150	Gr.
Portakal	150	Gr.

REVANİ		
Malzeme Cinsi	Miktarı	Birimi
İrmik	20	Gr.
Buğday Unu	20	Gr.
Yumurta	0.5	Adt.
Kah.Margarin	5	Gr.
T.Şeker	75	Gr.
Limon	0.01	Adt.
Vanilya	0.01	Adt.
H. Cevizi	0.5	Gr.

KURU KAYISI HOŞAFI		
Malzeme Cinsi	Miktarı	Birimi
Kuru Kayısı	30	Gr.
T.Şeker	40	Gr.

HAZIR SÜT ÜRÜNLERİ		
Malzeme Cinsi	Miktarı	Birimi
Yoğurt	200	Gr.
Ayran	200	ml.

TURŞU		
Malzeme Cinsi	Miktarı	Birimi
Karışık Turşu	150	Gr.
Kornişon Turşu	150	Gr.

### EKMEK VE SU

Malzeme Cinsi	Miktarı	Birimi
EkmeK (50 gr'lık kapalı ambalajlı)	100	Gr.
Su (200 cc'lık kapalı ambalajlı)	400	Cc.



## **Madde 10- Yemekte Kullanılacak Malzemelerin Özellikleri**

Yemek üretiminde kullanılacak malzemelerin tümü Tarım ve Orman Bakanlığının üretim iznine sahip olacak ve ilgili Türk Gıda Kodeksi ve TSE standartlarına uygun olacaktır. Yüklenici sağladığı bütün yiyecek ile içecekleri TSE ve idarenin hazırladığı teknik şartnamelere uygun olarak sunacaktır. Malzemelerin tümünde üretim ve son kullanma tarihi yazılı olacak, raf ömrü dolmuş olan ürünler kesinlikle kullanılmayacaktır. Kontrol teşkilatı gerek gördüğü takdirde yemeklerde kullanılan malzemeleri kontrol edebilecektir. Yüklenici tüketilmek üzere aldığı tüm hazır ürünleri çalışma ve üretim izni olan işletmelerden alacaktır.

### **10.1. Yağlar (Zeytinyağı-Sıvı Yağ)**

1. Natürel, rafine yemeklik zeytinyağı, 20°C de berrak, tortusuz, kendilerine has normal lezzetlerde, TS 341'e uygun ve yabancı kokulardan arı olacaktır.
2. Renk altın sarısından yeşile kadar değişebilir.
3. Rafine zeytin yağlar açık sarı renkte, asitlik derecesi 1-3 arasında olacaktır.
4. Ambalaj: Bitkisel sıvı yağlar ve zeytin yağlar standartlarında belirtilen vasıf ve şartlara uygun kapalı kaplar içerisinde olacaktır.
5. İşaretleme: Perakende veya toptan satışa sunulan her türlü bitkisel sıvı yağların üzerinde; firmanın adı, adresi, tescilli markası, parti seri numarası, sınıfı (zeytinyağlarının ayrıca türü), üretim ve son kullanma tarihleri soğuk damga ile okunaklı bir şekilde basılmalıdır. Yemeklik zeytinyağlarının etiketi üzerinde bunlardan başka Türk Malı ibaresi ile TS veya TSE işareti ve numarası bulundurulacak ve etiketlerdeki yazılar standartlarda belirtilen puntolarla yazılmış olacaktır.
6. Yemeklik ayçiçeği yağı iki defa rafine edilmiş olacaktır.
7. Piyasada satılan iyi cins yağlardan olacaktır. Tortulu, bulanık, renkleri bozulmuş, lezzeti acılaşmış ve kokusu ağırlaşmış olmayacaktır.
8. Ambalaj üzerinde ürünün adı, TS numarası, imal, son kullanma tarihleri, firma ismi, adresi, cinsi ve net ağırlığı yazılı olacaktır.

### **10.2. Dana Eti**

1. Etlerin rengi pembe, kırmızı arası olacaktır.
2. Kesilmiş et üzerinde yabancı bir madde (Deri, Kıl, Pislik, Toprak vs.) bulunmayacaktır.
3. Kendine has et görünüşünde, et kokusunda olacaktır. Etler yumuşamış, nemli, küflü, fena ve ekşimsi kokulu, kahverengimsi olmayacaktır.
4. Etler; but ve ya karkas şeklinde isteğe bağlı getirilecektir. (Butlarda böbrek yağı, gerdanda kesim pisliği bulunmayacaktır. Sıfır (0) yağ tabirine uygun olacaktır. Kemik oranı % 20 yi geçmeyecektir.
5. Kol etlerinde kaburga ve gerdan, butlarda böbrek yağı ve kavram yağı olmayacaktır.
6. Fiziki muayene sonucu etler; yeni kesim olmayacaktır. Kesimden sonra 8-12 saat dinlendirilmiş olacak, rigormortisi tamamlanmış olacaktır.
7. Et üzerinde kesimhaneye ait kodlu mühür, okunaklı şekilde basılmış olacaktır.
8. Etin kesim tarihi, teslim tarihi, firma ismi ve kaşesi veteriner hekim onayını belirten belgeler ile araç dezenfeksiyon belgesi mutlaka olacaktır. Ayrıca Etlerin sağlıklı olduğuna dair yüklenici veteriner hekimi kaşeli bir rapor hazırlayacaktır.
9. Etler dondurulmuş olmayacaktır.
10. İdarece gerek görüldüğü durumlarda etlerin TSE şartlarına göre numunesi alınacaktır. Numuneler idarenin belirleyeceği yer ve zamanlarda giderleri yüklenici tarafından karşılanmak üzere gerektiğinde analize tabi tutulacaktır.
11. Menşei itibari ile ithal et kesinlikle kabul edilmeyecektir.

### **10.3. Tavuk Eti**

1. Göğüs; orta derecede derin ve uzun göğüs kemiğinin sivri kısmına kadar tüm uzunluğunca taşıdığı et dolayısıyla ona yuvarlak bir görünüm vermeye yetecek kadar etli olmalıdır. Göğüsün üzerindeki boyun ve kanat tamamen çıkarılmış, sırt kemiği alınmış olmalıdır. Derili olmayacaktır.
2. But; iyi etlenmiş aşağı doğru taşıdığı et dolayısıyla yuvarlak, dolgun bir görünüş kazanmış, sırt kemiği ve kuyruk sokumu alınmış olmalıdır.
3. Parçalanmış tavukların tüy diplerinde tam veya yarı belirgin kan lekeleri olmayacaktır.
4. Göğüs ve butlarda morarmalar ve sararmalar olmayacaktır.
5. But ve göğüsler dondurulmuş (şoklanmış) tavuk etinden parçalanmış olmayacaktır.





6. Parça tavukların üzerinde sakatları olmayacaktır.
7. Parça tavukların üzerinde tüy, toz, toprak vb. yabancı maddeler bulunmayacaktır.
8. Tavuklar günlük kesim olacak üzerinde firma adını, kesim tarihini, son kullanma tarihini, ağırlığını gösterir etiket bulundurulacaktır. Tavuğun kesim tarihi ve kesim yerindeki veteriner hekim onayını belirten rapor, araç dezenfeksiyon raporu getirilecektir.
9. Tavuk etini getiren firmanın veteriner hekiminin de düzenlemiş olduğu rapor her gün getirilecektir (Bu raporda veteriner hekimin onayı, gelen tavuk eti miktarı, teslim eden firmanın adı ve kaşesi yer alacaktır).
10. Parça tavuk etleri soğuk hava zincirini devam ettirecek termokingli araçlarda soğutucusu çalışır şekilde getirilecektir.

#### 10.4. Balık

1. Balıkların hiç bir bozukluğa uğramadan her türlü tabii vasıflarını ve tazeliklerini muhafaza edecek şekilde nakledilmesi ve satılması gerekir.
2. Satış ambalajları üzerinde bu balıkların çeşidini bildirir birer etiket bulunması zorunludur

#### 10.5. Kuru Fasulye

1. Kuru fasulyeler iyi evsafa yeni sene ürünü olacaktır.
2. Fasulyeler yeter derecede kurumuş ve taneleri normal büyüklükte (8-10 mm) olacaktır. Her ne sebeple olursa olsun ıslatılmış, kurutulmuş olmayacaktır. Zararsızda olsa yabancı taneler miktarı %1'den rutubet miktarı %14'den fazla olmayacaktır.
3. Yabancı ve ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmış, kimyasal maddelerle işlem görmüş olmayacaktır.
4. Gelişigüzel alınacak 100 adet fasulyenin ağırlığı 55 gr dan aşağı olmayacaktır.
5. Boy sınırlar içinde kalmak üzere, belirli tane çaplarına göre yapılan ayrı partilerde diğer boylarda olan tane karışımı toplamı ağırlıkça %10'u geçmeyecektir. Boyutlar homojen olacaktır.
6. Çimlenmiş, kızışmış, küflü, ekşi, doğal olmayan koku ve lezzette olmayacaktır. Çavdarmahmuz; diğer mantar hastalıkları nedeniyle sürmeli ve rastıklı taneler ve diğer yabancı zararlı maddeleri ihtiva etmeyecek; boyanmayacak ve yağlanmayacaktır.
7. İçinde bulunulan yıl mahsulleri ile önceki yıllara ait mahsuller birbirine karıştırılmayacak, son yıla ait mahsul olacaktır.
8. Ambalaj üzerinde ürünün adı, TS numarası, imal, son kullanma tarihleri, firma ismi, adresi, cinsi ve net ağırlığı yazılı olacaktır.

#### 10.6. Nohut

1. Nohutlar iyi kalitede, yeni sene ürünü, yeter derecede kurumuş ve taneleri normal büyüklükte (8mm koçbaşı) olacaktır. Her ne sebeple olursa olsun ıslanıp kurutulmuş olmayacaktır.
2. Zararsızda olsa yabancı maddeler miktarı %2'den ve rutubeti %14'ten fazla olmayacaktır.
3. Yabancı ve ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmış, bozulmuş, suni olarak beyazlatılmış, kükürtlenmiş, boyanmış ve hangi amaçlarla olursa olsun kimyasal maddelerle işlem görmüş olmayacaktır.
4. İçinde bulunulan yıl mahsulleri ile önceki yıllara ait mahsuller birbirine karıştırılmayacak son yıla ait mahsul olacaktır.
5. Satın almadan önce rutubetsiz ortamlarda saklanmış olacaktır.
6. Ambalaj üzerinde ürünün adı, TS numarası, imal, son kullanma tarihleri, firma ismi, adresi, cinsi ve net ağırlığı yazılı olacaktır.

#### 10.7. Bulgur

1. Durum buğdayından elde edilmiş olmalıdır. Rutubet %13'ten çok olmayacaktır. Bulgurda hiç kırılmamış tanelerin toplamı %1'i geçmeyecektir. Bulgurda taş, toprak, kum ya da çöp miktarı %0.01'den fazla olmayacaktır.
2. Bulgur; bozulmuş, küflenmiş, ekşimiş, acımuş, boyanmış olmayacaktır. Sağlığa zararsızda olsa herhangi bir kimyasal madde ihtiva etmeyecektir.
3. Tabii olmayan bir koku ve lezzette bulunmayacak, canlı-cansız haşere ve parazitleri veya bunların kalıntı ve dış kısımlarını ve sağlığa zararlı olabilecek herhangi bir maddeyi ihtiva etmeyecektir. Yeter derecede kurumuş olmalı, her ne sebeple olursa olsun ıslanmış olmamalıdır.
4. Ambalaj üzerinde ürünün adı, TS numarası, imal, son kullanma tarihleri, firma ismi, adresi, cinsi ve net ağırlığı yazılı olacaktır.



#### 10.8. Kırmızı Mercimek

1. İyi kaliteli kırmızı mercimeklerden olacaktır. Yabancı ve ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmış, bozulmuş, boyanmış ve hangi amaçlarla olursa kimyasal maddelerle işlem görmüş, yağlamak ve fırınlamak suretiyle parlatılmış, kurutulmuş olmayacaktır. Taneleri normal büyüklükte olacaktır. (top şeklinde)
2. Zararsızda olsa yabancı madde miktarı %1'den ve rutubeti %14'ten fazla olmayacaktır
3. Yeni sene mahsulü ve yerli malı olacaktır.
4. Ambalaj üzerinde ürünün adı, TS numarası, imal, son kullanma tarihleri, firma ismi, adresi, cinsi ve net ağırlığı yazılı olacaktır.

#### 10.9. Yeşil Mercimek

1. Yeni sene mahsulü iyi ve normal vasıflarda yeter derecede kurumuş, taneleri normal büyüklükte olacaktır.
2. Çürük, küflü, ıslak, yeteri derecede kurumamış, kızışmış, küf ve fena kokulu olmayacaktır.
3. Bütün tanelerde pişme durumu aynı olacaktır.
4. Çöp ve muhtelif tohumlardan ibaret yabancı maddeler %2 'den fazla olmayacaktır. Gerek taneler içinde gerekse arasında bit olmayacaktır.
5. Ambalaj üzerinde ürünün adı, TS numarası, imal, son kullanma tarihleri, firma ismi, adresi, cinsi ve net ağırlığı yazılı olacaktır.

#### 10.10. Pirinç

1. Piyasada satılan baldo pirinç kalitesinde olacaktır. Pirinçlerde rutubet oranı %15'i geçmemelidir.
2. Pirinçler kirlenmiş acı, küflü, kırıklı, canlı ve cansız kurtlu, böcekli, nemli olmayacaktır. Kalıntı artıkları ve taş bulunmayacaktır.
3. Pirinçler kendine özgü renk, koku ve tatta olmalı yabancı kokusu ve tadı bulunmamalıdır.
4. Taşıma ve saklama süresinde pirinçlerin iyi kuruması sağlayacak nitelikte olmak üzere uygun malzemeden yapılmış 25-50 kg.lık ambalajlarda alınır.
5. Pilavlık 1. Sınıf baldo pirinçlerden olacaktır. İthal pirinç olmayacaktır.
6. Pirinç içerisinde çeltik ve kargo pirinç miktarı en çok %0.01 oranında olacaktır.
7. Tane uzunlukları 5-6 mm olacaktır.
8. Kırık pirinç miktarı, ağırlıkça en fazla %1 olacaktır.
9. Son sene mahsulü fabrikada temizlenmiş iyi pilav olma özelliğine sahip tabii renk ve kokuda iyi cins pirinç olacaktır.
10. Ambalaj üzerinde ürünün adı, TS numarası, imal, son kullanma tarihleri, firma ismi, adresi, cinsi ve net ağırlığı yazılı olacaktır.

#### 10.11. Barbunya

1. Kuru barbunya fasulyeler, normal vasıfta ve yeter derecede kurumuş, yeni sene mahsulü olacaktır. Her ne sebeple olursa olsun ıslanıp kurutulmuş olmayacaktır.
2. Dolgun ve kendisine has renkte olacaktır. İçerisinde bulunabilecek başka cins fasulye miktarı %1 geçmeyecektir. Zararsızda olsa yabancı maddeler miktarı %1'den ve rutubeti de %14 'ten fazla olmayacaktır.
3. Kimyasal maddelerle işlem görmüş olmayacaktır.
4. İçinde bulunulan yıl mahsulleri ile önceki yıllara ait mahsuller birbirine karıştırılmayacak, son yıla ait mahsul olacaktır.
5. Ambalaj üzerinde ürünün adı, TS numarası, imal, son kullanma tarihleri, firma ismi, adresi, cinsi ve net ağırlığı yazılı olacaktır.

#### 10.12. Makarna

1. Buğday irmiğinden usulüne göre çeşitli makarnalardan yapılmış olacaktır.
2. Buğday irmiğinden başka irmik veya nişasta karıştırılmış ve boyanmış olmayacaktır. %1 tuz ihtiva eden kaynar suya atılarak 20 dakika kaynatıldığında hepsi pişmiş olacak fakat dağılmayacaktır.
3. Burada bahsedilmeyen diğer hususlar gıda maddesi tüzüğünde yazılmış evsafıta olacaktır.
4. Yerli malı ve iyi cins olacaktır.
5. Ambalaj üzerinde ürünün adı, TS numarası, imal, son kullanma tarihleri, firma ismi, adresi, cinsi ve net ağırlığı yazılı olacaktır.



#### 10.13. Spagetti

1. Buğday irmiğinden usulüne göre yapılmış spagettilerden olacaktır. Buğday irmiğinden başka irmik veya nişasta karıştırılmış ve boyanmış olmayacaktır.
2. Spagettiler %1 tuz ihtiva eden kaynar suya atılarak 20 dakika kaynatıldığında hepsi pişmiş olacak fakat dağılmayacaktır.
3. Yerli malı ve iyi cins olacaktır. Boyasız, tabi, renk manzarası olacaktır. Koyu sarı, yeşil, yeşilimtrak, esmerimsi renk olmayacaktır.
4. İçinde çatlak olmayacak içinde canlı- cansız haşarat ve yumurtaları bulunmayacaktır.
5. Ambalaj üzerinde ürünün adı, TS numarası, imal, son kullanma tarihleri, firma ismi, adresi, cinsi ve net ağırlığı yazılı olacaktır.

#### 10.14. Arpa/Tel Şehriye

1. Buğday irmiğinden usulüne göre yapılmış arpa ve tel şehriyelerden olacaktır. Buğday irmiğinden başka irmik veya nişasta karıştırılmış olmayacaktır.
2. Şehriyeler %1 tuz ihtiva eden kaynar suya atılarak 20 dakika kaynatıldığında hepsi pişmiş olacak fakat dağılmayacaktır.
3. Rutubet miktarı %13' ü geçmeyecektir.
4. Kendisine özgü koku ve tatta olacaktır. Kirlenmiş, küflü olmayacak, yabancı madde ihtiva etmeyecektir.
5. Yerli malı ve iyi cins olacaktır. Boyasız, tabi, renk manzarası olacaktır. Koyu sarı, yeşil, yeşilimtrak, esmerimsi renk olmayacaktır.
6. Ambalaj üzerinde ürünün adı, TS numarası, imal, son kullanma tarihleri, firma ismi, adresi, cinsi ve net ağırlığı yazılı olacaktır.

#### 10.15. Domates Salçası:

1. Taze kırmızı domateslerin ezilmiş, kabuklarından ve çekirdeklerinden ayrılmış olan mutfak tuzu ilavesi ve teneke kutulara konulmak suretiyle hazırlanmış olacaktır.
2. Domateslerden başka cins sebze ve meyve ezmeleri zararsızda olsa ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmış ve boyanmış olmayacaktır.
3. Ambalajlar üzerinde cinsi, brüt miktarı, net miktarı, firmasının adı ve adresi, tanıtıcı işareti ve imal tarihini gösteren bilgiler bulunmalıdır. Kutu üzerinde belirtilen net ağırlık üzerinden alınır.
4. Özel yönetmeliğinde gösterilen cinsi ve miktardan fazla veya başka cins koruma maddelerine ihtiva etmeyecektir.
5. Kokmuş, küflenmiş, kurtlanmış, kirlenmiş, kutuları şişkin veya içinde muhteviyatının bozulmasından ileri gelmiş, kutuları derinliklerine kadar paslanmış olmayacaktır. Her ne maksatla olursa olsun madeni veya kutuları kurşun veya diğer bir zehirli bir madde ile muamele edilmiş bulunmayacaktır.
6. Ambalaj üzerinde ürünün adı, TS numarası, imal, son kullanma tarihleri, firma ismi, adresi, cinsi ve net ağırlığı yazılı olacaktır.

#### 10.16. Buğday Unu

1. Kendine özgü tat ve kokuda olmalı acıma, ekşime, küflenme, kokuşma ve bozulma olmamalı, yabancı tat ve koku bulunmamalıdır. Kendine özgü renk ve görünüşte olmalı, gözle görülen yabancı madde bulunmamalıdır.
2. Yerli malı 60-70 randımanlı buğday unu olup hafif sarımtırak, beyaz renkte olacaktır. Ağızda çiğnendiği zaman çatırtı hissedilmeyecek, içinde canlı-cansız kurt böcek bulunmayacak, kuru, tamamen elastiki olacaktır. %14 rutubeti olacak, sert buğday unu olmayacağı gibi yabancı hububat karışmış olmayacaktır.
3. Un ambalajları üzerinde veya içine bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılır, basılır veya etiket halinde takılır. Basma yoluyla işaretlemeye unun boyanmaması gereklidir. Firman işaret unvanı ve adı, adresi varsa tescilli markası, standardın işaret ve numarası, malın adı, malın tipi, malın çeşidi (Ekmeklik, bisküvilik vs) ,Yapım tarihi (Gün, ay ve yıl olarak), Net un ağırlığı (kg olarak) ve Son kullanma tarihi yazacaktır.
4. Ambalaj üzerinde ürünün adı, TS numarası, imal, son kullanma tarihleri, firma ismi, adresi, cinsi ve net ağırlığı yazılı olacaktır.

#### 10.17. Yufka

1. Görünüş, renk, koku ve lezzet normal olacak pişmeden önce veya pişirildikten sonra herhangi bir gayri tabii veya fena kokulu olmayacağı gibi, lezzeti bozuk, acı ve anormal ekşiliği olmayacaktır.



2. Küflenmiş, kirli ve kurtlu olmayacaktır.
3. Su miktarı %20'yi geçmeyecektir.
4. Yufkalar pişmiş veya çiğ olarak ağızda çiğnendiğinde kötü tat hissedilmeyecektir.
5. Yufkalar parçalanmış, yırtılmış ya da delinmiş olmayacaktır. Aşırı yanık olmayacaktır.
6. Kalınlığı en çok 1-2 mm olacaktır.
7. Ambalaj üzerinde ürünün adı, imal, son kullanma tarihleri, firma ismi, adresi, cinsi ve net ağırlığı yazılı olacaktır.

#### **10.18. Aşurelik Buğday**

1. Yeni sene mahsulü ve sert buğdaydan olacaktır.
2. İyi pişen cinsten olacaktır. Kendine özgü tat, renk ve kokuda olmalıdır. Yabancı tat ve koku özellikle küf ve kızışma kokusu olmayacaktır. İçerisinde sap, saman, yabancı ot tohumları, taş, toprak, buğday biti, haşereler bulunmamalıdır. Islanmış olmamalıdır.
3. Ambalaj üzerinde ürünün adı, TS numarası, imal, son kullanma tarihleri, firma ismi, adresi, cinsi ve net ağırlığı yazılı olacaktır.

#### **10.19. İrmik**

1. Sert buğdaydan usulüne göre elde edilmiş un ve kepeğinden ayrılmış arzuya göre kalın veya ince irmikten olacaktır. 0 numara irmik alınmayacaktır. 3 numara alınacaktır.
2. İrmikte rutubet miktarı %14'ten fazla, un halinde elendikten sonra kuru gluten miktarı % 10'dan az olmayacaktır.
3. Taze, elastikiyeti normal olacaktır. Rengi hafif sarı veya sarımsıtrak olacaktır. Boyanmış, sağlığa zararsızda olsa kimyasal maddelerle muamele edilmiş olmayacaktır.
4. Ambalaj üzerinde ürünün adı, TS numarası, imal, son kullanma tarihleri, firma ismi, adresi, cinsi ve net ağırlığı yazılı olacaktır.

#### **10.20. Toz Şeker**

1. Standart kristal şeker, tek başına veya şekerli besin maddelerinin yapımında kullanılan kristal halinde sakarozdan ibaret şekerdir.
2. Şekerler rafine ve yerli olmalıdır. Kendine has tat ve kokuda olmalıdır.
3. Şeker, beyaz şekeri etkilemeyen ve beyaz şekerden etkilenmeyen insan sağlığına zararlı olmayan ve beyaz şekerin özelliklerini bozmayan pamuklu, jüt, sentetik, elyafı, karton, kağıt veya bunların birkaçının bir arada kullanıldığı malzemeden yapılmış ambalajlar içinde alınır.
4. İthal şeker olmayacaktır. Şekerpancarından yapılmış olacaktır.
5. Ambalaj üzerinde ürünün adı, TS numarası, imal, son kullanma tarihleri, firma ismi, adresi, cinsi ve net ağırlığı yazılı olacaktır.

#### **10.21. Tuz**

1. Rafine edilmiş, kristalize görüntü arz eden sofr tuzlarından olacaktır.
2. Rutubet miktarı sofr tuzlarının kütlece en fazla %0.5 olmalıdır. 140 °C derecede kurutulduğunda en az %98 sodyum klorür ihtiva ederek suda erimeyen miktarı %5 'den, bunun hidroklorik asitte erimeyen kısımlarının miktarı %0.09 dan fazla olmayacaktır.
3. Tuzlar beyaz renkte ve iyotlu tuz şeklinde olacaktır.
4. Ambalaj üzerinde üretici firma adı, adresi, malın adı, TS numarası, net ağırlığı, imalat tarihi ve son kullanma tarihi bulunmalıdır.

#### **10.22. Karabiber**

1. Toz karabiberlerden olacaktır. Bayatlamış, küflenmiş, bozulmuş olmayacaktır. İçerisinde yabancı madde, canlı veya cansız böcek artıkları bulunmayacaktır.
2. Rutubeti azami %12 olacaktır.
3. Kendine has koku ve lezzeti ihtiva edecektir.
4. Ambalaj üzerinde üretici firma adı, adresi, malın adı, net ağırlığı, imalat tarihi ve son kullanma tarihi bulunmalıdır.

#### **10.23. Kırmızı Yaprak Pul Biber**

1. Kendine has renk, koku ve tatta olmalıdır.
2. İçinde hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.
3. Boya maddesi katılmamış olmalıdır. Ele alındığında renk ve yağ vermeyecektir.



4. Rutubet oranı %10–20 arasında olmalıdır.
5. Ambalajlar taşıma ve saklama süresince iyi durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek malzemeden yapılmış olmalıdır.
6. Aflatoksin içermeyecektir.
7. Ambalaj üzerinde ürünün adı, TS numarası, imal, son kullanma tarihleri, firma ismi, adresi, cinsi ve net ağırlığı yazılı olacaktır.

#### **10.24. Kuru Nane**

1. Piyasanın en iyisinden ve yeni sene ürünü olmalıdır. Koyu yeşil renkte, kendine has renk, koku ve tatta olmalıdır.
2. İçinde sap, saman, çöp, canlı ve cansız hiçbir yabancı madde bulunmayacaktır.
3. Ambalaj üzerinde ürünün adı, TS numarası, imal, son kullanma tarihleri, firma ismi, adresi, cinsi ve net ağırlığı yazılı olacaktır.

#### **10.25. Hindistan Cevizi**

1. Yumuşamış, yağını dışa vurmuş, acılaştırmış ve küflenmiş olmayacaktır.
2. Yabancı tat ve kokuya sahip olmayacaktır.
3. Canlı ya da cansız haşere, ölü böcek ve kalıntıları olmayacaktır. Kabuk parçaları ve hiçbir yabancı madde bulunmayacaktır.
4. Gevrek, temiz ve kendine özgü renk, tat ve kokuda olacaktır.
5. Ambalaj üzerinde ürünün adı, TS numarası, imal, son kullanma tarihleri, firma ismi, adresi, cinsi ve net ağırlığı yazılı olacaktır.

#### **10.26. Kekik**

1. Piyasada satılanın en iyisi ve yeni sene ürünü olacaktır.
2. Doğal koku ve tatta, iri yapraklar halinde olacaktır. İçerisinde sap, saman, çöp, canlı ve cansız böcek ve artıkları bulunmayacaktır.
3. İstenmeyen yabancı madde ve koku taşımayacaktır.
4. Ambalaj üzerinde ürünün adı, TS numarası, imal, son kullanma tarihleri, firma ismi, adresi, cinsi ve net ağırlığı yazılı olacaktır.

#### **10.27. Kimyon**

1. Piyasada satılan en iyi cinsten, kendine özgü koku, tatta olacaktır. Bayatlamış küflenmiş, bozulmuş olmayacaktır. İçerisinde yabancı madde, canlı veya cansız böcek artıkları, boya, nişasta vb. maddeler katılmış olmamalıdır.
2. Rutubeti en çok %10 olacaktır.
3. İçinde yabancı madde olmayacaktır.
4. Ambalaj üzerinde ürünün adı, TS numarası, imal, son kullanma tarihleri, firma ismi, adresi, cinsi ve net ağırlığı yazılı olacaktır.

#### **10.28. Kabartma Tozu**

1. Beyaz renkte olup, içinde taş, kum ve yabancı madde bulunmayacaktır. Nemlenmiş, topaklanmış olmayacaktır.
2. Ambalaj üzerinde ürünün adı, TS numarası, imal, son kullanma tarihleri, firma ismi, adresi, cinsi ve net ağırlığı yazılı olacaktır.

#### **10.29. Tarhana**

1. Tarhananın rengi sarımtırak, turuncu; koku ve tadı kendine özgü olmalıdır.
2. Hazır tarhana çorbası alınmayacaktır.

#### **10.30. Kakao**

1. Piyasada satılanın en iyisi olacaktır.
2. Koyu kahverenginde, suda kolayca eriyebilecek toz halinde olacaktır.
3. İçerisinde kabuk, tohum, diğer yabancı maddeler bulunmayacak, şeker katılmış olmayacaktır.
4. Kurtlanmış, böceklenmiş, acımış nemlenmiş, topaklanmış, kötü koku oluşmuş olmayacaktır.
5. Ambalaj üzerinde ürünün adı, TS numarası, imal, son kullanma tarihleri, firma ismi, adresi, cinsi ve net ağırlığı yazılı olacaktır.

#### **10.31. Kuru Kayısı**

1. Piyasada satılan en iyi cinsten usulüne uygun kurutulmuş yeni sene ürünü şekerpare kayısılarından olacaktır.



2. Çürük, küflü vs. fena kokulu, kurt yenikli, taşlı, topraklı, tozlu, çöplü, ezik, acı, normalden fazla rutubetli, ıslak, kızışmış ve kirli olmayacaktır.
3. Kendine has, lezzet ve tatta olacaktır. Rengi açık sarı olacaktır.
4. Kayıslar çekirdeksiz olacak, taneler üzerinde çil, benek, kuş yeniği bulunmayacaktır. Taneler yapışmış olmayacaktır.
5. Ambalaj üzerinde ürünün adı, TS numarası, imal, son kullanma tarihleri, firma ismi, adresi, cinsi ve net ağırlığı yazılı olacaktır.

#### 10.32. Kuru Üzüm

1. Son sene mahsulü olacaktır.
2. Küflenmiş, ezilmiş, kurtlanmış olmayacaktır. Yabancı tat ve koku bulunmayacaktır. Çöp, gelişmemiş tane, şekerlenmiş tane ve yabancı madde bulunmayacaktır.
3. Sağlam, bütün ve temiz olacaktır. Rengi açık sarı veya yakın renklerde olacaktır. Taneler birbirinden kolayca ayrılacaktır.
4. Rutubet miktarı da %16'dan fazla olmayacaktır.
5. Ambalaj üzerinde ürünün adı, TS numarası, imal, son kullanma tarihleri, firma ismi, adresi, cinsi ve net ağırlığı yazılı olacaktır.

#### 10.33. Sirke

1. Berrak görünüşte, kendine özgü tat ve kokuda olmalı, bulanık olmamalıdır. İçerisinde tortu ve yabancı madde olmamalıdır. Fermantasyona bağlı aşırı ekşi tat ve koku bulunmayacaktır.
2. Sirkeler ağzı kapalı cam şişelerde teslim edilecektir. 70 cc lik şişeler içerisinde olacaktır.
3. Her şişenin üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak biçimde yazılı veya basılı olacaktır: Firmanın ticaret unvanı, adresi veya kısa adı adresi varsa tescilli markası. Bu standardın işaret ve numarası (TS 1880 şeklinde ), seri numarası, malın adı, imalat tarihi, net ağırlığı (kg veya gr olarak), üretici firma tarafından önerilen son kullanma tarihi ve raf ömrü.
4. Rengi yapıldığı meyvenin rengine uygun olmalıdır.
5. Sirkenin içinde gözle görülür, canlı - cansız hiçbir yabancı madde bulunmayacaktır.
6. Ambalaj üzerinde ürünün adı, TS numarası, imal, son kullanma tarihleri, firma ismi, adresi, cinsi ve net ağırlığı yazılı olacaktır.

#### 10.34. Hamurlu Tatlılar (Şekerpare-Kemal Paşa)

1. Kapalı ambalajlar içerisinde satılan bütün hamur ambalajları üzerinde cinsi, çeşidi, hangi undan ve yağdan yapıldığı varsa ilave edilen diğer maddelerin isimleri ve mamullerinin net ağırlığı, firmanın tescil edilmiş markası, adresi, imal tarihi, son kullanma tarihi, seri no'su okunaklı bir şekilde yazılacaktır.
2. Tatlılar acılaşmış, ekşimiş, bayatlamış ve küf kokulu olmayacaktır.
3. Kendilerine has parlak kızarmış sarı renkte ve düzgün olacaktır. Pişkin olacak, yanık, hamur ve beyaz görünümlü olmayacaktır.
4. Tatlıların içinde canlı ve cansız haşere, kurt, böcek, taş, kıl gibi yabancı madde bulunmayacaktır.
5. Ambalaj üzerinde ürünün adı, TS numarası, imal, son kullanma tarihleri, firma ismi, adresi, cinsi ve net ağırlığı yazılı olacaktır.

#### 10.35. Hazır Tatlılar

1. Gıda maddeleri tüzüğüne uygun tereyağlı, cevizli ve Antep fıstıklı, iyi kızarmış olacaktır, hamurumsu olmayacaktır.
2. İçinde hiç bir yabancı madde bulunmayacaktır. Şurubu uygun miktar ve kıvamda olacaktır.

#### 10.36. Tahin Helvası

1. Piyasanın en iyisi olacaktır. Yalnız şekerden yapılmış olacaktır.
2. Tahin helvalar, kendine has yapı (tekstür), tipine uygun tat, lezzet ve renkte olmalı, haşere ve haşere parçaları, böcek kalıntıları vb. madde bulunmamalıdır. Ağza alındığında kolayca erimeli, kesildiğinde dağılmamalıdır. Acımış, bayatlamış, kokusu değişmiş, küflenmiş, rengi kararmış, yağı dışa vurmuş olmayacaktır.
3. Tahin helvasında: Tahin miktarı en az %52, yağ miktarı susam yağı olarak en az %27.5, protein en az %11, toplam şeker miktarı (sakkaroz olarak) en çok % 47, rutubet miktarı en çok %3, ham selüloz en çok %1.10, kül miktarı en çok %2.0, ekstrekte edilmiş yağda asitlik, oleik asit cinsinden en çok 10 (g/kg), saponin miktarı en çok %0.1 olmalıdır. Firma bu özellikleri içeren raporu birlikte getirecektir.



4. Meyveli tiplerde bu değerler katılan meyveler çıkarıldıktan sonra safi helva kütlesi üzerinden hesaplanır.
5. Tahin helvasında yağ susam yağı olmalıdır. Başka bir yağ katılmaz. Ancak toz kakao katılanlarda kakaodan gelen miktar kakao yağı ve imalatında katkı maddesi kullanılanlarda stabilizatör ve emülgatörlerden gelebilen yağ bulunabilir.
6. Bütün veya parça halindeki yağlı kuru meyveler ve kurutulmuş meyve %8 'den az olmamalıdır. (Bu değer mamulün bütün kütlesi üzerinden hesaplanır.
7. Tahin helvasına nişasta ve nişastalı maddeler ve herhangi bir yabancı madde katılmaz.
8. Ambalaj üzerinde ürünün adı, TS numarası, imal, son kullanma tarihleri, firma ismi, adresi, cinsi ve net ağırlığı yazılı olacaktır.

#### 10.37. Turşu (Karışık-kornişon)

1. Karışıma giren her bir turşu kendine has, renk ve görünüşte; sebzesi yumuşamamış, dağılmamış, çürümemiş ve küflenmemiş, salamura salyalaşmamış olmalı, yabancı madde bulunmamalıdır.
2. Karışıma giren turşuların kendine has tat ve kokularında olmalı, küf, kokuşma vb. yabancı tat ve koku bulunmamalı. Asetik asit miktarı %5'den fazla olmamalıdır.
3. Net ağırlığında süzme ağırlığı oranı en az %70 olmalıdır.
4. Her çeşit sebzenin süzme ağırlığına oranı en az %3-en çok%25 olmalıdır.
5. Karışık turşu, karışık turşuyu etkilemeyen veya karışık turşudan etkilenmeyen sağlığa zararlı olmayan laklı teneke ambalajlar içerisinde alınır.
7. Karışık turşu sirkeli olacak ve karışık sebzeleri taze olacak, kurt bulunmayacak, turşu sirkesi hariç olarak safi alınacaktır.
8. Karışık turşuda sivri biber, domates, lahana, salatalık, havuç vs. olacaktır.
9. Turşuların yüzeyinde mayalanma nedeniyle meydana gelen zar oluşumu görülmeyecektir.
10. Ambalaj üzerinde ürünün adı, TS numarası, imal, son kullanma tarihleri, firma ismi, adresi, cinsi ve net ağırlığı yazılı olacaktır.

#### 10.38. Süt

1. UHT süt birinci sınıf yarım yağlı-yağlı-tam yağlı isteğe göre getirilecektir.
2. UHT sütlerde yağsız katı madde miktarı en az %8 (m/v) olmalıdır.
3. UHT sütlerde E.çoli bulunmamalıdır.
4. Ambalajlama: Sterilize edilen sütler otomatik cihazlarda, sütün bileşim özelliklerini bozmayacak ve insan sağlığına zarar vermeyecek nitelikte tetra-pak kutulara doldurulur, ağızları hava almayacak ve/veya akıtmayacak şekilde kapatıldıktan sonra getirilecektir.1/5-1-10 kg lık ambalajlarda isteğe göre getirilir.
5. Ambalaj üzerinde firmanın ticari unvanı, kısa adı, adresi, varsa tescilli markası, bu standardın işaret ve numarası ( TS 1019 ), seri/Kod numarası, malın adı, sınıfı, tipi, net miktarı ( en az litre olarak ), mal tarihi (Gün ay olarak ), +4°C ile +10°C'de muhafaza edilir ibaresi olmalıdır.

#### 10.39. Kaşar Peyniri

1. Piyasanın en iyi cins kaşar peynirinden olacak, kendine özgü tabii görünüm, koku ve lezzette birinci sınıf ve birinci kalite evsafta blok kaşar olacaktır.
2. Kaşar peyniri kalıbı iki kısma bölündükten sonra rengi beyaz, sarımtırak olacak ve siyah damarlar, benekler, hava boşluklarından ibaret delikler, ince ve sık süngerimsi delikler bulunmayacaktır. Fare yenikli, fena kokulu, kurtlu, kirli, kabarık, ezik, kesik, dağılmış ve çatlaklı olmayacaktır. Yağ miktarı %45 den aşağı olmayacaktır.
3. Ambalajların üzerinde tam yağlı olmak kaydıyla ve bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek, bozulmayacak şekilde üretici firma adı, adresi, TS numarası, net ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihleri yazılı veya basılı olacaktır. Son kullanma tarihinden önce bozulan ürünler yüklenici tarafından değiştirilecektir. Kaşar peynirleri 2-3 kg lık vakumlu ambalajlarda getirilecektir. Teslimat +4-+7 °C lık frigofirk araçlarla olacaktır. Yavan yada hafif yabancı tatta, ekşi ve acı olmamalıdır.

#### 10.40. Yoğurt

1. Yoğurt TS 1018 ve 1019 standartlarına uygun homojenize edilmiş pastörize sütlerin Streptococcus thermophilus ve Lactobacillus bulgaricus' un etkisiyle laktik asit fermantasyonu sonucunda elde edilen ve yoğurt kültürlerini canlı olarak içeren bir süt ürünüdür.
2. Yoğurtta işlenecek sütün katı madde miktarını artırmak için çözülebilme oranı en az % 98 olan ve özellikleri standardında TS 1329 belirtilen niteliklerin uygun süt tozu ile koyulaştırılmış süt kullanılabilir.



3. Yoğurt tam yağlı olacaktır.
4. Görülebilir kirlilik ve renk değişikliği olmamalıdır.
5. Yoğurdun 1 gramında 10'dan çok koliform bakteri 100' den çok maya ve küf olmamalı E.Coli bulunmamalıdır.
6. Yoğurtta peroksidaz deneyi negatif sonuç vermelidir.
7. Parlak süt renginde; serum ayrılması olmamış çatlak ve gaz kabarcığı bulunmayan temiz homojen olmalıdır.
8. Kaşıkla alınan kesitte dolgun kıvamda düzgün yapıda, karıştırıldıktan sonra koyu bir akıcılıkta olmalıdır.
9. Kendine has tatta ve hoş kokuda olmalıdır.
10. Yoğurt 10°C nin altında saklanmalı, kapalı ve frigrifrik araçlarda taşınmalı, sipariş bir gün önceden verilmeli ve GMT' ne uygun olmalıdır.
11. Ambalajda patlak, yırtık, kırık ve bombe olmayacaktır.
12. 200 gr'lık kapalı ambalajlarda hijyenik olarak verilecektir.
13. Ambalaj üzerinde firmanın ticari unvanı, adresi veya kısa adı adresi varsa tescilli markası, malın adı, tipi, imalat tarihi, gün ay olarak, net ağırlığı (en az gram olarak), son kullanma tarihi ve raf ömrü. basılı veya yazılı olmalıdır.

#### **10.41. Ayran**

1. Ayran yapımında kullanılan su TSE'ye uygun olmalıdır. Gözle görülebilir kirlilik belirtisi olmamalıdır. Pastörize yoğurttan yapılmalıdır.
2. Asitlik laktik asit cinsinden % 0.6'dan az, %1.6'dan fazla olmamalıdır. Yoğunluğu 1.020'den az olmamalıdır. Sofra tuzu en fazla %1 oranında olmalıdır.
3. Yabancı tat, koku ve aroma hissedilmemelidir.
4. Ayran tam yağlı olacaktır.
5. Ayran +4 °C 'de saklanmalı, kapalı araçlarda taşınmalı, ambalajın üzerinde delik, çatlak ve benzeri bozukluk olmamalıdır. Ambalajlar ilgili Bakanlığın izniyle üretilmiş olmalıdır.
6. 200 ml'lik kapalı ambalajlarda hijyenik olarak verilecektir.
7. Ayran kapları üzerinde firmanın unvanı, adresi, TS işaret ve numarası, adı, imal tarihi, son kullanma tarihi, net ağırlığı tuz katılıp katılmadığı yazılmalıdır.

#### **10.42. Yumurta**

1. Kabukları sağlam, su veya başka bir sıvı ile yıkanmamış, zımparalanmamış, temiz, kendine özgü tat, renkte, beneksiz, kansız, kokusuz olmalı, üstünde yabancı madde bulunmamalıdır.
2. Yumurtalar çatlak, ıslak, küflü, bozuk ve çürük olmamalıdır.
3. Yumurtalar kuru, temiz, kokusuz, çift viyol içerisinde, üzeri streçle kaplanmış ve üzerinde TSE standartlarına uygun etiketi bulunan ambalajlar içerisinde olacaktır.
4. Yumurtaların sarısı tam ortada olmalı ve hava boşluğu yüksekliği 5 mm yi geçmemelidir.
5. Suni olarak boyanmış yumurtalar kabul edilmez.
6. Ambalaj üzerinde ürünün adı, TS numarası, imal, son kullanma tarihleri, firma ismi, adresi, cinsi ve net ağırlığı yazılı olacaktır.

#### **10.43. Taze Kabak**

Piyasada satılan iyi cins taze, körpe ve parlaklığını kaybetmemiş sakız kabaklardan olacaktır. Çürük, buruşmuş, sararmış, pörsümüş, tohuma kaçmış, çekirdekleri büyümüş, ezik, bozuk, çamurlu olmayacaktır. Dolmalık kabaklar dolmalık niteliğinde olacaktır ve büyüklükleri birbirine uygun olacaktır.

#### **10.44. Bezelye (Araka)**

Arakalar piyasada satılanın en iyisi, taze ve körpe olacaktır. Büküldüğü zaman kırılacak, topraklı, ıslak, buruşmuş, sararmış, taneleri ayrılmış, pişmeyecek ve yenmeyecek derecede kartlaşmış olmayacaktır. Taneleri taze, düzgün şekilli, sağlam iyi gelişmiş, normal iriliklerini almış olacaktır. İçinde hiç bir yabancı madde bulunmayacak, birinci sınıf bezelye olacaktır.

#### **10.45. Dolma Biber**

Piyasada satılan iyi cins taze dolmalık biberlerden olacaktır. Taze, körpe olacak, parlaklığını ve yeşilliğini korumuş olacak. Kırıkmış, ezik, çürük, kızarmış, delik, gevşemiş, çamurlu ve acı olmayacaktır. Dolmalık biberlerin büyüklükleri birbirine uygun olacaktır. Dolmalık biberlerde acılık olmayacaktır. İnce kabuklu ve etli olacaktır. Etli ve zeytinyağlı cinsi isteğe göre belirlenecektir.





#### **10.46. Taze Fasulye**

Piyasada satılan malın en iyi cinsi, Ayşe Kadın, sırık fasulyelerden olacaktır. Taze ve körpe olacak, büküldüğü zaman kırılacaktır. Kesinlikle kılçıklı olmayacaktır. Çamurlu, ıslak, pörsük, sararmış, kartlaşmış, çürük olmayacaktır. Kara leke yanığı hastalığının izleri bulunmayacaktır. Kimyasal madde artıkları, anormal dış nem, yabancı koku ve tat bulunmayacaktır.

#### **10.47. Taze Bakla**

Piyasada satılan iyi cins sakız baklalardan olacaktır. Büküldüğünde kırılacak tazelikte olacak, çürük, tüylü, pörsük, buruşmuş, kararmış, gevşemiş, çamurlu, ıslak, kırışmış ve kartlaşmış, kılçıklı, sararmış, topraklı, üzeri siyah benekli olmayacaktır. Üzerinde parazit ve hastalık izleri bulunmayacaktır.

#### **10.48. Patlıcan**

Piyasada satılan en iyi cins kemer patlıcanlardan olacaktır. Taze, körpe ve tabii rengini almış olup esmer renkte olmayacaktır. Yemeğin cinsine göre bostan patlıcanlarından alınabilir. Çürük, ezik, pörsük, kartlaşmış (yani çekirdekleri beyazlığını ve yumuşaklığını kaybetmiş, çekirdeklerin rengi kararmış ve sertleşmiş), kırağı çalmış, ham, acı, gün vurmüş, sararmış olmayacaktır. Patlıcanlar orta büyüklükte olacak, yeşil ve mor renkte patlıcanlar alınmayacaktır. Karnıyarık ve imam bayıldı için boyu 15-20 cm çapı 4-5 cm lik patlıcanlar alınacaktır.

#### **10.49. Domates**

Piyasada mevsimine göre satılan olgun, kızarmış sırık domateslerin en iyisi olacaktır. Ezik, çürük, küflü, küf kokulu, çamurlu, ıslatılmış, ekşimiş olmayacaktır. İlk turfanda mevsimlerde tamamen kızarmamış domateslerden %2'ye kadar alınıp kalanı reddedilir. Domatesler temiz sağlam kasalarda olacaktır.

#### **10.50. Kuru Soğan**

Son sene ürünü piyasanın iyi cins soğanlarından olacaktır. Ezik, çürük, kesik, bozuk, yumuşamış, pörsük, donmuş, çamurlu, topraklı ve ıslak olmayacaktır. Soğanlar sapsız olacaktır. Mart ve Nisan aylarında %3'e kadar aynen, yılın diğer aylarında içleri boşalmamış olmak üzere filizlenmiş veya filizi kırılmış soğan miktarı %2'yi geçmeyecektir. İthal soğan olmayacaktır.

#### **10.51. Patates**

Son sene ürünü piyasanın iyi cins patateslerinden olacaktır. Ezik, çürük, haşere yenikli, kesik, buruşmuş, donmuş, çamurlu, topraklı, ıslak, filizlenmiş, hastalıklı veya filizi çıkmış ve kırılmış olmayacaktır. Çapa yaralı patatesler %2'yi geçmeyecektir.

#### **10.52. Taze Soğan**

Piyasada satılan iyi cins taze soğanlardan olacaktır. Taze soğanların yeşil kısımları haşerelenmiş, kurumuş, kurt yenikli, lekeli, kararmış, sararmış, bayat, çürük, ezik, çamurlu, ıslak olmayacaktır. Soğanlar arasında bulunabilecek erkek soğan miktarı %5'e kadar aynen, %10'a kadar fazlası fireli olarak kabul edilecektir. Taze soğanlar dağınık olmayacak, demetler halinde teslim edilecektir. Beyaz gövde ve yeşil yaprak kısmı ezilmemiş, berelenmemiş olmalı ve soğan başı oluşmamış bulunmalıdır.

#### **10.53. Marul**

Piyasada bulunan en iyi cins marullarından olacaktır. Marullar taze ve körpe olacaktır. Acı, tohuma kaçmış, sararmış, pörsümüştü yapraklı, kurt yenikli olmayacaktır. Kökleri kesilmiş ve göbek kısımları kapalı olacaktır. Çamursuz ve taze olacaktır. Marullar göbekli olacaktır. Göbeği açık olanlar %5'e kadar aynen alınacaktır.

#### **10.54. Dereotlu**

Piyasadaki en iyi cins dereotundan olacak ve demetler halinde bağlanmış olacaktır. İçinde yabancı otlar bulunmayacaktır. Sararmış, donmuş, topraklı olmayacaktır. Demetlerin tamamı aynı cins olacaktır.

#### **11.55. Maydanoz**

Piyasada satılan en iyi cins maydanoz olacaktır. Demetler halinde bağlanmış olup demetler arasında yabancı otlar bulunmayacaktır, sararmış, çamurlu ve topraklı olmayacaktır. Demetlerin tamamı aynı cins olacaktır.

#### **10.56. Pırasa**

Piyasada satılan en iyi cins, taze ve olgunlaşmış olacaktır. Çamurlu, cılız, pörsük, çürümüş, kartlaşmış, donmuş, don çalığı, sararmış, ezilmiş, ıslatılmış olmayacaktır. Pırasanın beyaz kısmını takip eden yeşil yapraklı kısmının boyu 15 cm den fazla olmayacaktır. Pırasanın saçakları, kök kısmı kesilmiş olacaktır. Pırasalar demet halinde teslim edilecektir. Pırasalar orta kalınlıkta ve 2 cm den ince olmayacak, kökünden itibaren saplarına



doğru yeşillenmiş bir halde olacaktır. Kökleri üzerinde toprak, çamur gibi şeyler bulunmayıp güzel yıkanmış olacaktır.

#### **10.57. Beyaz Lahana**

Piyasada satılan en iyi cins beyaz veya hafif yeşilimtirak renkte, taze, olgun ve göbeğini tam sarmış lahanalardan olacaktır. Tohuma kaçmış, kartlaşmış, dağılmış yaprak halinde, çamurlu, siyah yanmış, çürük, donmuş, kırışmış ve haşere yenikli olmayacaktır. Lahananın sapları kellenin dibinden itibaren 1 cm den uzun olmamak üzere kesilmiş olacaktır. Lahanaların yemek yapmaya elverişli olmayan kalın st kart yaprakları alınmış olacaktır.

#### **10.58. Ispanak**

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

#### **10.59. Havuç**

Piyasadaki en iyi cins ve taze havuçlardan olacaktır. Ezik, rk, donmuş, pörsümüş, parçalanmış, kurt yenikli, kararmış, buruşmuş, kartlaşmış, çamurlu olmayacaktır. Boyları 15-25 cm olacaktır. Yenmeyecek sap ve yapraklarından tamamen ayrılmış olacaktır. Kırık havuçlar %3'e kadar alınacaktır. Kızartmalık havuç istenildiğinde kalın havuç olmasına zen gösterilecektir. İri boy takoz havuç alınmayacaktır.

#### **11.60. Limon**

Piyasada mevsimine göre satılan malın en iyisi, sulu yatak limonlarından olacaktır. Yeşil, ezik, çürük, kurumuş, suyu çekilmiş, donmuş, don çalığı, çok yumuşak, küflenmiş, doğal özelliklerini kaybetmiş kalın kabuklu olanlar alınmayacaktır. Sararmış ve zamanında koparılmış olacaktır. Tabii aromasını korumayan limonlar alınmayacaktır.

#### **10.61. Karnıbahar**

Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins karnabaharlardan olacaktır. Beyaz veya sarımtırak renkte, top halinde ve çiçekleri sağlam, sıkı ve esmerleşmemiş olacaktır. Karnabaharların sapları iek kısmından dışa doğru üstüne gelen yaprak dibinden itibaren tamamen kesilmiş olacaktır. Yaprakların st uçları iek kısımları aıktta bırakacak şekilde kesilmiş olacaktır. Rengi hafifte olsa koyulaşmış, kurtlanmış, çürük, beyaz çiçeği az, yeşil yaprağı ve kökü çok Karnabaharlar alınmayacaktır. Tamamen dağılmış, donmuş, çürümüş, fena kokulu, çamurlu, pörsük, bayat, ezik ve bceklı, iyi vasıfta olmayan karnabaharlar alınmayacaktır. Karnabaharlar arasında rastlanılacak çiçeği tamamen veya kısmen dökülmüş yada dağılmış olanlardan göbek kısmının 1/5'ini aşmamak şartıyla aynen alınır.

#### **10.62. Kırmızı Lahana**

Piyasada satılan malın en iyisi olacaktır. Taze, homojen renkte, damarları ele gelmeyecek şekilde iri, sert olacak, yaprakları dağılmamış olacaktır. Tohuma kaçmış, kurtlanmış, dağılmış, yaprak halinde, çamurlu, çürük, donmuş, haşere yemiş olmayacaktır. Taze göbeğini tam sarmış lahanalardan olacaktır.

#### **10.63. Kırmızı Turp**

Çürümüş, donmuş, buruşmuş, ıslak ve çamurlu, ileri pörsümüş olmayacaktır.

#### **10.64. Sivri Biber**

Satılan iyi cins taze sivri biber veya arliston biberlerden olacaktır. Ezik, rk, kokmuş, pörsümüş, sararmış olmayacak, içerisinde yabancı madde bulunmayacak, acı olmayacaktır.

#### **10.65. arliston Biber**

Piyasada satılan malın en iyi cinsi olacaktır. Bütün, sağlam, temiz ,taze, iyi gelişmiş, iyi nitelikli, sıkı yapılı, özürsüz, körpe, parlak, sarımtırak yeşil rengini muhafaza etmiş olacaktır. Çürük, buruşuk, ezik, parçalanmış, vakti geçmiş, don ve dolu zararı, iyileşmemiş yaralar ve güneş yanıkları olmayacaktır. Diğer biberler ile karışmış olmayacak ve acı olmayacaktır.

#### **10.66. Sarımsak**

Yeni sene ürünü ve piyasada satılan iyi cinsten, yaprakları kesilmiş, çürük, ezik olmayacaktır. Bütün, sıkı, sarımsak başları iri dişli, sağlam, sıkı, temiz olacaktır. Kf izleri, dıştan görülebilir filizlenme emareleri, toprak, gübre ve ilaç artıkları, yabancı tat ya da koku olmayacaktır. Don ya da güneşten zarar görmemiş olacaktır.



#### 10.67. Salatalık

Salatalıklar taze ve körpe olacak, piyasada satılanın en iyisi olacaktır. Sağlam, bütün, diri görünüşlü olup, tohuma kaçmış, sararmış, gevşek, çamurlu, topraklı, çürük, ezik, parçalanmış ve acı olmayacaktır. Çekirdekleri sertleşmiş olmayacaktır.

#### 10.68. Mantar (Kültür Mantarı)

1. Mantarlarda hastalık ve zararlıların görünür tahribatı bulunmamalı ve dağılmamış olmalıdır.
2. Mantarlar kendine has tat ve kokuda olmalı, ekşime, kokuşma vb. yabancı tat ve koku bulunmamalıdır.
3. Mantarlar işleme tabi tutulurken dikkatli olunmalı, taze iyi kalitede, mütecanis beyazlıkta, çeşide bağlı olarak krem veya açık devetüyü renginde olmalıdır. Baş kısmı yuvarlak veya yarım küre şeklinde olmalıdır. Başın alt kısmındaki zar gibi bölmeli lameller talebe göre açık veya kapalı olmalıdır.
4. Gövde tombul ve kök tarafı kesik veya bütün olmalıdır. Baş kısmı elastiki olmalı, anormal yüzey nemi olmamalı, benekli, bozulmamış olmalı ve böcek yenikleri bulunmamalıdır.
5. Mantarların taşınması esnasında vasıtalarda soğutma devamlı olmalı bu maksatla soğutmalı nakil araçları kullanılmalıdır.
6. Mantarlar, içi uygun bir ambalaj kağıdıyla kaplı tahta, karton mukavva veya diğer uygun malzemedan yapılmış delikli kutularda paketlenmiş gibi altına plastik yerleştirilmiş kutularda veya karton tablalarda da ambalajlanabilir. Bu ambalajlar rutubet kaybını önlemek için hava geçiren ince bir jelatin veya genişleyebilen bir plastikte kaplanır.
7. Bu amaçlarla kullanılan ambalaj kapları ve diğer malzemeler temiz ve mantarları hem içten ve hem de dıştan olumsuz olarak etkilenmeyecek materyalden yapılmış olmalıdır. Ambalajların üzerinde firma adı, adresi, TS numarası, net ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihleri yazılı olacaktır.

#### 10.69. Elma

Piyasadaki en iyi cins Amasya, Starking ve Golden elmalardan olacaktır. Elmalar ayrı cins ve kalitede olmayıp, aynı kalitede olacaktır. Elmalar cinsine göre kırmızı ya da sarı renkte olacaktır. Olgunlaşmamış, yeşil, ekşi, çürük, kurtlu, kurt yenili, küflü ve küf kokulu, üzerleri kirli, topraklı, çamurlu, tozlu olmayacaktır.

#### 10.70. Armut

Piyasada satılan olgunlaşmış en iyi cins ve lezzetteki armutlardan olacaktır. Armutlar sulu ve tatlı olacaktır. Buruk lezzette ve kuru olmayacaktır. Çürük, kurtlu, kurt yenili, ekşi, ezik, çok yumuşak ve çok sert, kirli ve çamurlu olmayacaktır.

#### 10.71. Şeftali

Piyasanın en iyi cinsi, tatlı ve kendine has hafif mayhoş lezzetteki yarma şeftalilerden olacaktır. Ham, ezik, çürük, kurtlu, pörsük, beklemiş ve kirli olmayacaktır.

#### 10.72. Nektarı

Piyasanın en iyi cinsi, tatlı ve kendine has hafif mayhoş lezzette olacaktır. Ham, ezik, çürük, kurtlu, pörsük, beklemiş ve kirli olmayacaktır.

#### 10.73 Taze Kayısı

Tatlı ve hafif mayhoş lezzette piyasanın en iyi kayısılarından olacaktır. Ham, ezik, ekşi, yeşil, çürük, tozlu, topraklı, çok yumuşak, beklemekten ekşimiş, buruşmuş, kurtlu, kurt yenili olmayacaktır. Kayısı çekirdeklerinin içi tatlı olacak, kayısılar içinde zerdali olmayacaktır. Kayısılar orta büyüklükte şekerpare kayısılarından olacaktır. Hepsı aynı büyüklükte olacaktır. Küçük ve cılız kayısılar kabul edilmeyecektir

#### 10.74. Çilek

Piyasada satılanın en iyi cinsi olacaktır. Çilekler bütün, sağlam, temiz olacak, çöp, yaprak, toz böcek ve haşerelerden zarar görmemiş, yabancı maddelerden arınmış, yıkanmamış olacaktır. Ezilmiş, çürük, ekşimiş, tam gelişmiş olup, yeşilli olmamalıdır, küf kokulu, parçalanmış, kurtlu ve kurt yenili olmayacaktır. Hepsı aynı irilikte olup, kasanın altı ve üstü aynı özelliği taşımaktadır.

#### 10.75. Kiraz

Piyasada satılan en iyi cinsi, olgun taze ve lezzetli napolyon cinsi kirazlardan olacaktır. Taze ve günlük olacak, olgun sıkı etli olacak; sapları düşmemiş olacak, zamanla durmaktan buruşmuş, siyahlanmış, içi kurtlanmış, ham, kurt yenili, ezik, bozulmuş, tabii lezzetini kaybetmiş, topraklı, bozuk, kurumuş pislikli taneleri olmayacaktır.



#### 10.76 Vişne

Piyasada mevsimine göre satılan en iyi cins aşılı vişnelere, taze, etli, iri taneli ve kendine has lezzette olacaktır. Ezik, çürük, ham, bayat, küflü, siyahlaşmış, tozlu topraklı ve çamurlu, lezzetini kaybetmiş olmayacaktır. Vişneler; bütün, taze görünüşlü, hasat sırasında olanların dışında sapları düşmemiş olacaktır.

#### 10.77. Can Eriği

Piyasada satılanın en iyi cinsi, kendine has renk ve lezzette, taze eriklerden olacaktır. Ham, çok ekşi, çürük, topraklı, çamurlu, pislikli, küflü, küf kokulu, kurt yenili, buruşmuş çatlak olmayacaktır.

#### 10.78. Kırmızı Erik

Piyasada satılanın en iyi cinsi, kendine has renk ve lezzette, kızarmış taze eriklerden olacaktır. Ham, çok ekşi, çürük, topraklı, çamurlu, pislikli, küflü, küf kokulu, kurt yenili, buruşmuş çatlak olmayacaktır.

#### 10.79. Karpuz

Piyasada satılan olgun iyi ve tatlı karpuzlardan olacaktır. Ham, kabak, ezik, içini yemiş ve yumuşamış, çürük, çatlak, kurtlu, tatsız, zamanı geçmiş, elyafı ipliklenmiş ekşimiş ve kalın kabuklu, fazla çekirdekli olmayan cinsten olacaktır. Üzerleri topraklı kirli, çamurlu olmayacaktır. Kesildiğinde içleri kırmızı renkte olacaktır.

#### 10.80. Kavun

Piyasada mevsimine göre satılanın en iyisi olgun, tatlı kavunlardan olacaktır. Ham, kabak, tatsız, ezik, çürük, kurt yenili, delik, çatlak, acı, fena kokulu, içi salyalaşmış ve kabuk kısmı yumuşamış olmayacaktır. Kavunların üzerleri kirli, çamurlu olmayacaktır.

#### 10.81. Taze Üzüm

Taze üzüm piyasanın en iyi cinsi, olgunlaşmış, taze tatlı üzümlerden olacaktır. Ezik, ekşi, tabii ve rengi değişmiş çürük, küflü, kurumuş, buruşmuş, koruk üzümlerden olmayacaktır. Üzümler salkım halinde olacaktır. Salkım ve taneler sağlam, temiz ve dökülmemiş olacak, gözle görülebilen yabancı madde, ilaç artığı, anormal dış nem, yabancı koku ve tat, hastalık ve haşerelerin meydana getirdiği zarar izleri bulunmayacaktır. Şekilleri düzgün ve iyi gelişmiş olacaktır. Salkımlar yeni kesilmiş olacaktır.

#### 10.82. Muz

Piyasada satılan malın en iyi cinsi, olgunlaşmış olacak, ham ve sert olmayacaktır. Çürük, donmuş veya don çalığı, kalın kabuklu olmayacaktır. Dış kabukta kararma ve çillenme olmayacaktır. Yenildiğinde ağızda ekşi bir tat bırakmayacaktır.

#### 10.83. Ayva

Piyasada satılan en iyi cins, büyük boydaki iyi cins sarı renkte ve kendisine has kokuda, tatlı veya mayhoş lezzette ve sulu ekmek ayvasından olacaktır. Ayvaların lezzeti acı, tatsız, ham, çürük, ezik, yarık, kurtlu, kurt yenili, küflü ve küflü olmayacaktır. Yenildiği zaman boğazı tıkayan, susuz ve çok buruşuk ayvalar kabul edilmeyecektir. Kesildiğinde içi kahverengi olmayacaktır. Ayvalar tozlu, topraklı, kirli ve çamurlu olmayacaktır.

#### 10.84. Mandalina

Piyasada satılan malların en iyisinden, doğal rengini almış, kendine has kokusu tat ve lezzeti olan mandalina olacaktır. Ham, ezik, çürük, ekşi, içi kurumuş, suyu çekilmiş, donmuş, kirli ve küflü olmayacaktır. Gevşek, suyu çekilmiş, kabukları meyveye yapışık olacaktır. Çekirdekli ve ekşi olmayacaktır.

#### 10.85. Portakal

Piyasada satılan malların en iyi cinsi, dolgun etli, sulu, tatlı, homojen büyüklükte, doğal rengini almış, kendisine has tatlılığı, koku ve lezzeti olan Washington ve yafa portakallardan olacaktır. Yeşil, ham, ezik, ekşi, çürük, soluk, kirli, küflü, pörsük, yumuşamış, suyu çekilmiş, kabuğu kalın ve sertleşmiş olmayacaktır.

#### 10.86. Su

Kaynak(Memba) Suları: Kaynak suları geçirimli jeolojik teşekküllerde(akifer) toplanan bir çıkış noktasında sürekli olarak kendiliğinden veya artezyen şeklinde akan, sıcaklık, debi ve özellikleri mevsimlere göre çok az değişim gösteren, yağışlar ve düzey suları ile taban suyundan büyük ölçüde etkilenmeyen göze, pınar, kuyu, galeri ve yer altı sularıdır.

1. Su berrak ve tortusuz olacak, suda çürük, yosun , küf , hidrojen ,sülfür, amonyak, bataklık v.b. kokular bulunmayacaktır.
2. Sularda pH 6,5-8 (altı nokta beş-sekiz) arasında olacaktır.
3. Sularda sıcaklık en çok 25 C olacaktır.



4. Su içerisinde kimyasal katkı maddesi, amonyak, nitrit ve zehirli madde (Pestisit ve tarım ilaçları) ağır metaller olmayacaktır.
5. Suyun içerdiği nitrat, demir, mangan, çinko, bakır, sülfat,, klorür, ve toplam organik madde miktarları rapor halinde verilmeli ve bu değerler Gıda Maddeleri Tüzüğü 417/b maddesinde değerleri geçmemelidir.
6. Sular patojenik mikroorganizmaları ihtiva etmemelidir.
7. Dolum yerinin Sağlık Bakanlığı'ndan Ruhsat almış olması gerekmektedir.
8. 200 cc'lik kapalı ambalajlarda hijyenik olarak verilecektir.

**10.87. Ekmek**

1. Ekmekler 1. sınıf undan yapılmış, pişmiş olmalıdır.
2. Ekmek taze olarak servisi yapılacaktır.
3. 50 gr'lık kapalı ambalajda hijyenik olarak verilecektir.

