

T.C.
İÇİŞLERİ BAKANLIĞI
JANDARMA GENEL KOMUTANLIĞI
LOJİSTİK BAŞKANLIĞI
ANKARA

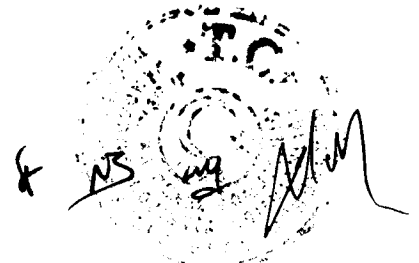
DONDURULMUŞ BÖREK
TEKNİK ŞARTNAMESİ

SARTNAME NO.:
J.LOJ.TEK.Ş.: 77

TARİH ____:
KASIM 2018

1. Bu teknik şartname yayımlandığı tarihten itibaren geçerlidir.
2. Jandarma Genel Komutanlığı hazırlayan ve onaylayan makamlarının yazılı izni alınmadan bu teknik şartnamede değişiklik yapılamaz.

a. H. F. A. H. — h



İÇİNDEKİLER

<u>S.NO:</u>	<u>KAPSAM</u>	<u>SAYFA NO:</u>
1.	KONU	1
2.	İSTEK VE ÖZELLİKLER	1
3.	KODLANDIRMA HÜKÜMLERİ	3
4.	NUMUNE ALMA	3
5.	DENETİM VE MUAYENE METOTLARI	4
6.	AMBALAJLAMA VE ETİKETLEME	5
7.	GARANTİ ŞARTLARI	6
8.	EKLER	6
9.	YARARLANILAN DOKÜMAN	6

Handwritten signatures and a circular stamp are present at the bottom of the page.

1. KONU

Bu teknik şartname, J.Gn.K.lığının ihtiyacı için satın alınacak “Dondurulmuş Börek”in istek ve özelliklerini, denetim ve muayene metotlarını ve ilgili diğer hususları konu alır.

2. İSTEK VE ÖZELLİKLER

2.1. Tanımlar

2.1.1. Dondurulmuş Börek: Buğday unu, insani tüketim amaçlı su, yemeklik tuz, şeker ve Türk Gıda Kodeksine uygun ilave malzemeler ile saf zeytinyağı ve bitkisel yağların katılması, hamur yoğurma makinalarında yoğrulup, belirli inceliğe getirilerek, Türk Gıda kodeksine uygun içerik malzeme (Peynirli, Ispanaklı, Ispanaklı Peynirli ve Patatesli) eklenerek, otomatik makinalarda rulo veya gül börek formuna getirilip kapatılması ile dondurucudan geçirilmesi sonucu, soğuk zincirde -18 C° (eksi on sekiz santigrat derece) veya daha düşük derecelerde muhafaza edilen, pişirilmeye hazır bir mamuldür.

2.1.2. Gerçek Dolum Miktarı: Hazır Ambalajlı Mamullerin Ağırlık ve Hacim Esasına Göre Net Miktar Tespitine Dair Yönetmelik'te tanımlandığı gibidir.

2.1.3. Hazır Ambalajlı Gıda: Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği'nde tanımlandığı gibidir.

2.1.4. Kabarma Derecesi: Peynirli böreğin başlangıçtaki kalınlığı ile pişirildikten sonra kabarak ulaştığı kalınlık arasındaki farktır.

2.1.5. Nominal Dolum Miktarı: Hazır Ambalajlı Mamullerin Ağırlık ve Hacim Esasına Göre Net Miktar Tespitine Dair Yönetmelik'te tanımlandığı gibidir.

2.1.6. Yabancı Madde: Dondurulmuş börek tanımında geçen maddeler dışında gözle görülebilen her tür maddelerdir.

2.2. Kısaltmalar

2.2.1. Börek: Dondurulmuş Peynirli, Ispanaklı, Ispanaklı Peynirli ve Patatesli börek.

2.2.2. Yönetmelik: Hazır Ambalajlı Mamullerin Ağırlık ve Hacim Esasına Göre Net Miktar Tespitine Dair Yönetmelik

2.3. Genel Özellikler

2.3.1. Tipler:

2.3.1.1. Tip-1 Peynirli Börek

2.3.1.2. Tip-2 Ispanaklı Börek

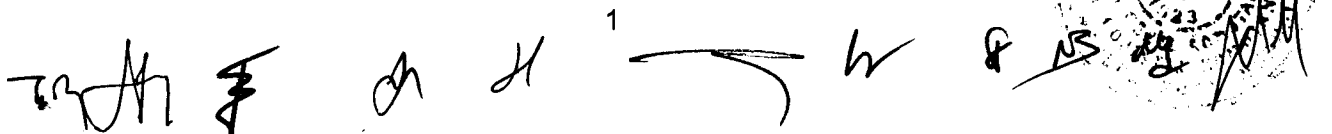
2.3.1.3. Tip-3 Ispanaklı Peynirli Börek

2.3.1.4. Tip-4 Patatesli Börek

2.3.2. Sınıflar:

2.3.2.1. Sınıf-1 Rulo Börek

1



2.3.2.2. Sınıf-2 Gül Börek

2.3.3. Satın alınacak böreklerin tipi, sınıfı ve miktarları idari şartnamede belirtildiği gibi olacaktır.

2.3.4. Börekler – 40 ±5 C° (eksi kırk artı eksi beş santigrat derece)'de, merkezi sıcaklığı -18 C° (eksi on sekiz santigrat derece) olana kadar, IQF sisteminde dondurulacaktır. Bu husus yüklenici tarafından taahhüt edilecektir.

2.3.5. Börek, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği ve Türk Gıda Kodeksi Hızlı Dondurulmuş Gıdalar Tebliği'nde yer alan ve bu teknik şartnamede belirtilmeyen hususlara uygun olacaktır. Bu husus, yüklenici tarafından gıda üreticisinin yazılı beyanına dayalı olarak muayenelerde Muayene ve Kabul Komisyonuna yazılı olarak taahhüt edilecektir.

2.3.6. Kalite sistem ve ürün kalite belgeleri ile ilgili hususlar, yürürlükte olan TSK Mal Alımları Kalite Güvence Hizmetleri Yönergesinde yer alan esaslar dahilinde, idari şartnamede belirtildiği gibi olacaktır.

2.4. Teknik Özellikler

2.4.1. Duyusal ve Fiziksel Özellikler

2.4.1.1. Börekler, etiket üzerinde yer alan pişirme tarifine göre pişirildiğinde, kendine özgü tatta olacak, yabancı tat içermeyecektir.

2.4.1.2. Börekler, pişirilmeden önce ve etiket üzerinde yer alan pişirme tarifine göre pişirildiğinde, kendine özgü kokuda olacak, yabancı koku içermeyecektir.

2.4.1.3. Böreklerde yabancı madde bulunmayacaktır.

2.4.1.4. Böreklerin iç malzemesi birim ambalajdan dışarıya çıkmış olmayacaktır.

2.4.1.5. Böreklerde bölünme, kırılma ve/veya uflanma olmayacaktır.

2.4.1.6. Böreklerin yüzeyinde delik, boşluk ve/veya çatlak bulunmayacaktır.

2.4.1.7. Börekler, etiket üzerinde yer alan pişirme tarifine göre pişirildiğinde, dağılma, pişmeme ve/veya ezilme durumu olmayacaktır.

2.4.1.8. Böreği oluşturan hamur miktarı (ağırlıkça) %65 ±5 (yüzde altmış beş artı eksi beş) olacaktır.

2.4.1.9. Böreği oluşturan için malzeme miktarı (ağırlıkça) %35 ±5 (yüzde otuz beş artı eksi beş) olacaktır.

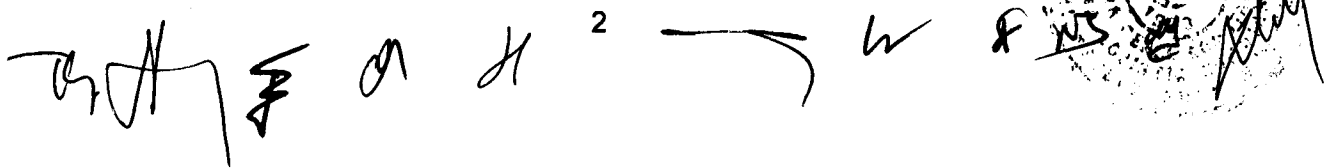
2.4.1.10. Börekler çözünmeye başlamış ve/veya yumuşamış olmayacaktır.

2.4.1.11. Börekler birbirine yapışık halde olmayacaktır.

2.4.1.12. Böreklerde kabarma derecesi, etikette belirtilen pişirme tarifine uygun şekilde pişirildiğinde en fazla 1 (bir) misli olacaktır.

2.4.1.13. Sınıf-1 börekler 100 ±10 g (yüz artı eksi on gram) ağırlığında olacaktır.

2.4.1.14. Sınıf-2 börekler 100 ±10 g (yüz artı eksi on gram) ağırlığında olacaktır.



2.4.2. Kimyasal Özellikler

2.4.2.1. Rutubet miktarı en fazla %50 (yüzde elli) olacaktır.

2.4.2.2. Yağ miktarı (ağırlıkça) %10 (yüzde on) - %20 (yüzde yirmi) arasında olacaktır.

2.4.2.3. %10 (yüzde on)'luk HCl'de çözünmeyen kül miktarı (kuru maddede) (ağırlıkça) en fazla %0,5 (yüzde sıfır virgöl beş) olacaktır.

2.4.2.4. Tuz miktarı (kuru maddede) ağırlıkça en fazla % 3,5 (yüzde üç virgöl beş) olacaktır.

2.4.3. Mikrobiyolojik Özellikler

2.4.3.1. Küf sayısı, Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği'nde pizza, hamur ve hamur bazlı ürünler (dondurulmuş, pişime hazır) için belirtilen limitlere uygun olacaktır.

2.4.3.2. Koagülaz pozitif stafilocokların sayısı, Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği'nde pizza, hamur ve hamur bazlı ürünler (dondurulmuş, pişime hazır) için belirtilen limitlere uygun olacaktır.

2.4.3.3. Salmonella, Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği'nde pizza, hamur ve hamur bazlı ürünler (dondurulmuş, pişime hazır) için belirtilen limitlere uygun olacaktır.

2.4.3.4. L. Monocytogenes, Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği'nde pizza, hamur ve hamur bazlı ürünler (dondurulmuş, pişime hazır) için belirtilen limitlere uygun olacaktır.

3. KODLANDIRMA HÜKÜMLERİ

3.1. Kodlandırma hükümleri, yürürlükteki Millî Kodlandırma Hizmetleri Yönergesi esaslarına göre uygulanacaktır.

3.2. Yüklenci, yürürlükteki Millî Kodlandırma Hizmetleri Yönergesi esaslarına göre kodlandırma hükümlerini yerine getirdiğine dair belgeyi Millî Savunma Bakanlığı Millî Kodlandırma Bürosundan alarak tedarik edilen malzemenin muayenesinin bitiminden taşınır mal işlem belgesinin kesilmesine kadar geçecek süre içerisinde Jandarma Genel Komutanlığı Lojistik Bilgi Sistem Yönetim ve Kodlandırma Şube Müdürlüğüne getirdiği takdirde kodlandırma hükümlerini yerine getirmiş sayılacaktır.

3.3. Kodlandırma ve kataloglandırma ile ilgili diğer hususlar idari şartnamede belirtilecektir.

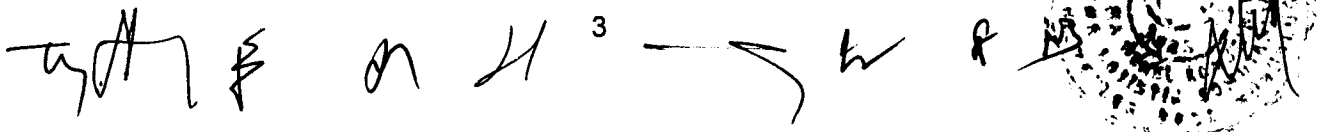
4. NUMUNE ALMA

4.1. Numune alma işlemi, yürürlükte olan Jandarma Genel Komutanlığı Mal Alımları Kalite Güvence, Denetim, Muayene ve Kabul İşlemleri Yönergesi esaslarına göre yapılacaktır.

4.2. Aynı zamanda teslim edilen aynı tip ve sınıf börekler birer parti kabul edilecektir.

4.3. Partiden numune alma işlemi (gerçek dolum miktarları ve gerçek dolum miktarlarının ortalaması muayenesi hariç) TS 2664'e göre yapılacaktır.

4.4. Gerçek dolum miktarları muayenesi için numune alma işlemi, parti büyüklüğüne göre Yönetmelik'te tahribatsız muayene için belirlenen esaslara göre yapılacaktır.



4.5. Gerçek dolum miktarlarının ortalaması muayenesi için numune alma işlemi, parti büyüklüğüne göre Yönetmelik'te tahribatsız muayene için belirlenen esaslara göre yapılacaktır.

4.6. Numune alma ile ilgili diğer hususlar idari şartnamede belirtildiği gibi olacaktır.

5. DENETİM VE MUAYENE METOTLARI

5.1. Genel Hususlar

5.1.1. Denetim ve muayeneler, yürürlükte olan olan Jandarma Genel Komutanlığı Mal Alımları Kalite Güvence, Denetim, Muayene ve Kabul İşlemleri Yönergesi esaslarına göre yapılacaktır.

5.1.2. Yüklenici tarafından karşılanan ve muayenelerde kullanılacak tüm cihaz ve ölçü aletlerinin kalibrasyonlarının yapıldığına dair kalibrasyonu yapan akredite firma/kurum veya kuruluşun verdiği muayene esnasında geçerliliği bulunan belge/sertifika, muayeneler sırasında Muayene ve Kabul Komisyonuna ibraz edilecektir.

5.1.3. Muayene masrafları ile muayeneler esnasında gerekli her türlü alet, araç, ölçme, cihaz, doküman ve yardımcı personel yüklenici tarafından karşılanacaktır.

5.2. Fiziksel Muayeneler

5.2.1. Duyusal Muayene: Börekler çözündürülmeden ve çözündürüldükten sonra bakılarak, dokunarak ve koklanarak; etiket üzerinde yer alan pişirme tarifine göre pişirildikten sonra tadılarak, bakılarak ve koklanarak yapılacaktır.

5.2.2. Kabarma Derecesi Tayini: Börekler etiket üzerindeki pişirme tarifine göre pişirilip soğutulduktan sonra yüksekliği kumpasla ölçülerek yapılacaktır.

5.2.3. İç Malzeme Miktarı Tayini: TS 12980'de yer alan "İç Malzeme Oranı Tayini"ne göre yapılacaktır.

5.2.4. Hamur Miktarı Tayini: İç Malzeme miktarı tayini için alınan numuneden, iç malzeme miktarı çıkarılarak hamur yüzdesi hesaplanacaktır.

5.2.5. Yabancı Madde Aranması: Gözle ve elle incelenerek yapılacaktır.

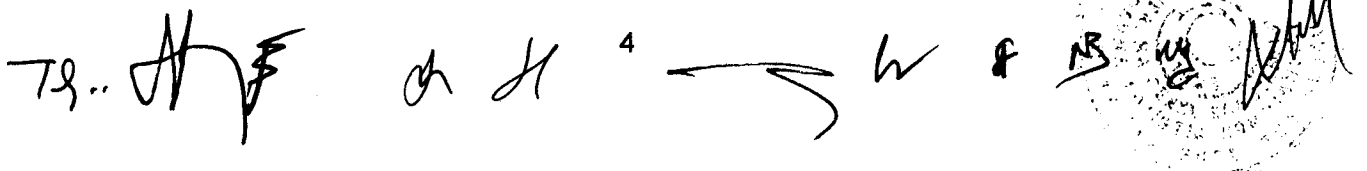
5.2.6. Ambalaj Muayenesi: Gözle ve elle incelenerek ve ayrıca etiketlerin etiketleme ve işaretleme ile ilgili özellikleri içerip içermedikleri kontrol edilerek yapılacaktır. Kağıt tepsilerin fırında pişirmeye dayanıklılığının muayenesi için, börekler etiket üzerindeki pişirme tarifine göre pişirilerek, kağıt tepsilerin yanıp yanmadığına bakılacaktır.

5.2.7. Gerçek Dolum miktarlarının Tayini: Yönetmelik'te "Hazır Ambalajlı Mamullerin Gerçek Dolum Miktarlarının Kontrolü" başlığı altında belirtilen esaslar dahilinde tahribatsız muayene metoduna göre yapılacaktır. Tayinde gerekli olan ambalaj darası en fazla 20 (yirmi) adet olmak üzere duyusal muayenede açılan hazır ambalajların daralarının ortalaması alınarak hesaplanacaktır.

5.2.8. Gerçek Dolum Miktarlarının Ortalaması Tayini: Yönetmelik'te "Bir parti oluşturan her bir hazır ambalajlı mamullerin ortalama gerçek dolum miktarlarının kontrolü" başlığı altında belirtilen esaslar dahilinde tahribatsız muayene metoduna göre yapılacaktır.

5.3. Laboratuvar Muayeneleri

5.3.1. Kimyasal Muayene

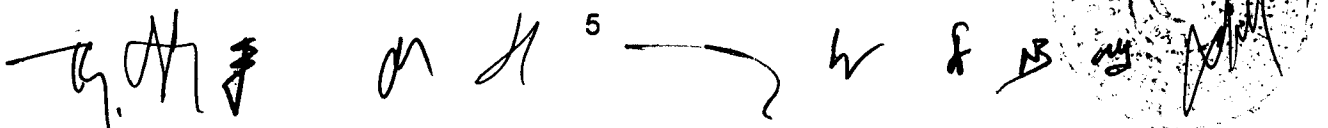
78..  4

- 5.3.1.1. Rutubet Miktarı Tayini: TS EN ISO 712'ye göre yapılacaktır.
- 5.3.1.2. Yağ Miktarı Tayini: Homojenize edilerek 100 (yüz) C°'de 2 (iki) saat ön kurutma işlemi uygulanan börek numunesinde TS EN ISO 734'te yer alan yağ tayini metoduna göre yapılacaktır.
- 5.3.1.3. Tuz (NaCl) Miktarı Tayini: TS 5000'de belirtilen öğütme ve kurutma işlemleri uygulanmadan homojen hale getirilen numunede TS 5000'e göre yapılacaktır.
- 5.3.1.4. %10 (yüzde on)'luk HCl'de Çözünmeyen Kül Miktarı Tayini: TS 2383'e göre yapılacaktır.
- 5.3.2. Mikrobiyolojik Muayene
- 5.3.2.1. Küf Sayımı: TS ISO 21527-2'ye göre yapılacaktır.
- 5.3.2.2. Koagülaz Pozitif Stafilokokların Sayımı: TS 6582-1 EN ISO 6888-1'e veya TS 6582-2 EN ISO 6888-2'ye göre yapılacaktır.
- 5.3.2.3. Salmonella Aranması: TS EN ISO 6579-1'e göre yapılacaktır.
- 5.3.2.4. L.monocytogenes Aranması: TS EN ISO 11290-1'e göre yapılacaktır.
- 5.3.3. Analizler, yukarıda belirtilen metotlar kullanılarak veya spektrometre/spektrofotometre, ICP spektrofotometre, Atomik Absorpsiyon, Gaz Kromatografisi, HPLC veya teknolojik gelişmelerin paralelinde geliştirilen diğer cihazlar kullanılarak da yapılabilecektir.

5.4. Denetim ve muayeneler ile ilgili diğer hususlar, idari şartnamede belirtildiği gibi olacaktır.

6. AMBALAJLAMA VE ETİKETLEME

- 6.1. Gıda ile temas eden ambalaj malzemesi, gıdalarda kullanılabilir olacaktır. Bu husus, yüklenici tarafından gıda üreticisinin yazılı beyanına dayalı olarak muayenelerde Muayene ve Kabul Komisyonuna yazılı olarak taahhüt edilecektir.
- 6.2. Hazır ambalajlı gıdanın nominal dolum miktarının Yönetmelik kapsamında olması halinde; gerçek dolum miktarlarının kontrol sonucu, Yönetmelik'te belirtilen esaslar dahilinde kabul edilebilir olacaktır. (Hazır ambalajlı gıdanın nominal dolum miktarının yönetmelik kapsamında olmaması halinde, bu isteğe bakılmayacaktır.)
- 6.3. Hazır ambalajlı gıdanın nominal dolum miktarının Yönetmelik kapsamında olması halinde; gerçek dolum miktarlarının ortalaması, nominal dolum miktarından az olmayacaktır (Hazır ambalajlı gıdanın nominal dolum miktarının Yönetmelik kapsamında olmaması halinde, bu isteğe bakılmayacaktır.)
- 6.4. Etiket bilgileri, Türk Gıda Kodeksi Hızlı Dondurulmuş Gıdalar Tebliği ve Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği hükümlerine uygun olacaktır.
- 6.5. Gıda ile temas eden ambalajlar, kapatılmış olacaktır.
- 6.6. Gıda ile temas eden ambalajlar, delinmiş ve/veya yırtılmış olmayacaktır.
- 6.7. Börekler, 6-10 (altı tire on) adedi bir arada olacak şekilde yanmaz kağıt tepsilerde ambalajlanacaktır.
- 6.8. Ambalajlama ve etiketleme ile ilgili diğer hususlar, idari şartnamede belirtildiği gibi olacaktır.



7. GARANTİ ŞARTLARI








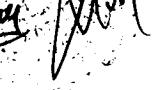
- 7.1. Böreklerin son kullanma tarihi, teslim tarihinden itibaren en az 11 (onbir) ay olacaktır.
- 7.2. Garanti şartları ile ilgili diğer hususlar idari şartnamede belirtildiği gibi olacaktır.

8. EKLER

- 8.1. Yoktur.


9. YARARLANILAN DOKÜMAN


- 9.1. Teknik şartnamede yer alan atıf yapılan doküman.
- 9.2. MSB'lığının Mayıs 2018 tarihli TEK.H.:06-45E Dondurulmuş Peynirli Börek Teknik Şartnamesi

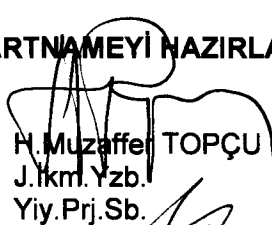
T4.    6     

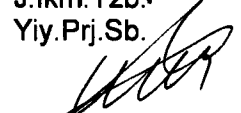
JANDARMA GENEL KOMUTANLIĞININ KASIM 2018 TARİH VE J.LOJ.TEK.Ş.: 77 NUMARALI
"DONDURULMUŞ BÖREK" TEKNİK ŞARTNAMESİNİN İMZA SAYFASIDIR.

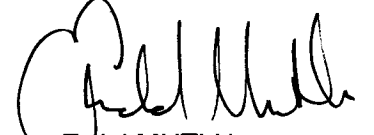
ŞARTNAMEYİ HAZIRLAYANLAR


Temel TURAN
J.lkm.Bnb.
Yiy.ve Yak.Ş.Md.

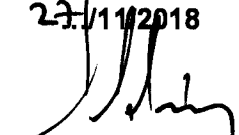

Şerif ÖZDAMAR
J.lkm.Kd.Bçvş.
Yiy.İşl.Asb.


H.Muzafer TOPÇU
J.lkm.Yzb.
Yiy.Prj.Sb.


Hikmet BALABANOĞLU
Uzm.Svl.Me.
Gıda Müh.


Erdal MUTLU
J.lkm.Üğm.
Yak.Prj.Sb.


UYGUNDUR
23.11/2018

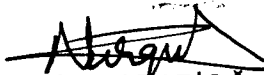

Yalçın ŞAHİN
J.lkm.Alb.
Tük.Mlz.lkm.ve Bkm.D.Bşk.


ŞARTNAMEYİ İNCELEYENLER


Engin İLETMİŞ
J.Bkm.Bnb.
Tek.Hiz.Ş.Md.V.


Serap TEMİZ
Uzm.Svl.Me.


Sabahat ŞAHİN
Uzm.Svl.Me.


Nurgül BADIOĞLU ŞAHİN
Uzm.Svl.Me.


Kayınan İter YILMAZ
Uzm.Svl.Me.

ONAY
23.11/2018


Hamdi GÜLPINAR
J.lkm.Alb.
Pl.ve Kbor.D.Bşk.