

AYRAN TEKNİK ŞARTNAMESİ

Ayran: Yoğurda su katılarak veya kuru maddesi ayarlanan süte Streptococcus thermophilus ve Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus' un kültürleri katılarak hazırlanan fermente süt ürünüdür.

1 - Ayrana katılacak su Sağlık Bakanlığı insani tüketim amaçlı sular yönetmeliğine uygun olmalıdır.

2 - Ayran, TS 1018 (çiğ süt standardı) ve TS 1019 (pastörize süt standardı) a uygun kalitede sütlerden üretilmiş olmalıdır

3 - Ayran kendisine has tat, koku ve yapıya sahip olmalıdır.

4 - Ayran yoğunluğu en az 1,02 g/ml olmalıdır.

5 - Ayranda kullanılacak tuz en fazla %1 oranında olmalıdır.

6 -Protein oranı ağırlıkça en az % 2 olmalıdır.

7 - Süt yağı ağırlıkça en az 1,6 olmalıdır.

8 - Titrasyon asitliği miktarı (Laktik asit olarak ağırlıkça %) en az 0,5, en fazla 1.0 olmalıdır

9 - Ayran tam yağlı olmalıdır.

10 - Ayran ambalajları presli, kapalı ve içlerine toz, toprak vb. girmeyecek biçimde, sağlığa zararsız plastik maddelerden yapılmış olmalıdır.

11 -Ambalajlarda yırtık, patlak, bozulmuş, bombajlı, son kullanım tarihi geçmiş vb. kusur ve hatalar olmamalıdır.

12 - Ayran ambalajlarının üzerine, net miktarı, ayranın yağ yüzdesi ve protein miktarı, üretildiği yer, üreticinin adı, adresi, tescil edilmiş markası, gün, ay ve yıl olarak son kullanma tarihi açıkça ayranın ambalajında veya kapakta belirtilmesi zorunludur. Getirilecek ayranlar son kullanma tarihinin bitmesine en az 15 gün kalacak.

13 - Ambalajlarda kullanılan baskı mürekkebi ve kalitesi gıda tüzüklerine, uygun; net okunur ve kolay silinmeyecek şekilde olacaktır.

14 - Ayran sıcaklığı ayarlanmış (4-6°C) frigorifik araçlarda taşınmalıdır.

15 - Ambalaj Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği ve bu yönetmeliğin ilgili tebliğlerine uygun malzemeden ve uygun şekilde olmalıdır.

16 - Mikrobiyolojik Kriterler, Hijyen ve Ambalajlama, Etiketleme Tebliğlerine ve Türk Gıda Kodeksi, Fermente Süt Ürünleri Tebliğine (Tebliğ No: 2009/25) uygun olmalıdır.

17 - Ürünlerin içerisinde kullanılan hammaddelere ait TS EN ISO 9001 Kalite Yönetim Sistemi Belgesi veya TS EN ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi bulunmalıdır.

18 - Ürünler, TS EN ISO 9001 Kalite yönetim sistemi , TS EN ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi'nin olduğu işletmelerde üretilmelidir.

19 - Üretici firmanın TSE Covid-19 güvenli üretim belgesi olmalıdır

20 - Ayranlar 200 ml lik kaplarda olacaktır.

21- Ayranlar iki günde bir istenilen miktarlar kadar teslim edilecek. Getirilen ayranlar için irsaliye fişi kesilerek sorumluya veya yardımcı arkadaşlarına imzalanacak bir nüshasını idarede kalacaktır. Her ayın sonunda ay içerisinde getirilen miktarların hakkedişi yapılacaktır.

22-İşin süresi 8 aydır.

Not: İş süresi boyunca yüklenici firma tarafından aşağıda görseli belirtilmiş şekilde 1 adet buzdolabı bırakacaktır.

Necdet CELLAT

Biyolog



Yusuf Burhan BURKAN
Sağlık İşleri Şube Müdürü