

1AE

50

TEKNİK ŞARTNAME NO:
M 2017G 29674

T.C.
MİLLÎ SAVUNMA BAKANLIĞI
TEKNİK HİZMETLER DAİRESİ BAŞKANLIĞI
ANKARA

KEMALPAŞA TATLISI (PEYNİR TATLISI)
TEKNİK ŞARTNAMESİ

ŞARTNAME NO:
TEK.H.: 06-231E

TARİH :
HAZİRAN 2017

Bu teknik şartnamenin (2)
adet değişiklik eki mevcuttur

1. Bu onaylı teknik şartname, yayım tarihinden itibaren yürürlüğe girer.
2. Bu onaylı teknik şartnamenin yürürlükten kaldırılma tarihi^[1]: **31 Aralık 2022**
3. Bu onaylı teknik şartname üzerinde değişiklik yapılamaz.
4. Ağustos 2016 tarihli ve TEK.H.: 06-231D numaralı Kemalpaşa Tatlısı (Peynir Tatlısı) Teknik Şartnamesi yürürlükten kaldırılmıştır.
5. Bu onaylı teknik şartname, kapak dahil toplam 6 (altı) sayfadan ibarettir.

^[1] Bu tarihten önce ihaleye çıkılmış veya sözleşmesi imzalanmış dosyalarda, "yürürlükten kaldırılma tarihi" hükmü uygulanmayacaktır.



1. KONU

Bu teknik şartname Türk Silâhlı Kuvvetleri ihtiyacı için satın alınacak **Kemalpaşa Tatlısı (Peynir Tatlısı)** teknik özelliklerini, denetim ve muayene metotlarını ve ilgili diğer hususları konu alır.

2. GENEL HUSUSLAR

2.1. Tanımlar

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

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

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

2.1.4. Kemalpaşa Tatlısı (Peynir Tatlısı): Nisan 2017 tarihli TS 13470'de tanımlandığı gibidir.

2.1.5. Yabancı Madde: Kemalpaşa Tatlısı (Peynir Tatlısı) dışındaki gözle görülebilir her türlü maddedir.

2.2. Kısaltmalar

2.2.1. Tatlı: Kemalpaşa Tatlısı (Peynir Tatlısı)

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

3. İSTEK VE ÖZELLİKLER

3.1. Genel İstekler

3.1.1. Tatlı, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği ve Gıda Maddeleri Tüzüğü'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.

3.1.2. Kalite güvence ve ürün kalite belgeleri ile ilgili hususlar, yürürlükte olan TSK Mal Alımları Kalite Güvence Hizmetleri Yönergesinde yer alan esaslar dahilinde, **ihale dokümanında** belirtildiği gibi olacaktır.

3.1.3. Kodlandırma işlemi, yürürlükte olan MSB Millî Kodlandırma Hizmetleri Yönergesi esaslarına göre yapılacaktır.

3.2. Teknik İstekler

3.2.1. Duyusal ve Fiziksel Özellikler

3.2.1.1. Kendine has tatta olacak, yabancı tat içermeyecektir.

3.2.1.2. Kendine has kokuda olacak, yabancı koku içermeyecektir.

3.2.1.3. Kendine has renkte olacaktır.

3.2.1.4. Kendine has görünüşte olacaktır.

3.2.1.5. Yanık olmayacaktır.

3.2.1.6. Tatlıda gözle görülebilir küf bulunmayacaktır.

3.2.1.7. Tatlıda kırık parça oranı, Nisan 2017 tarihli TS 13470'de belirtilen limitlere uygun olacaktır.

3.2.1.8. Tatlının "çap/yükseklik" oranı, Nisan 2017 tarihli TS 13470'de belirtilen limitlere uygun olacaktır.

3.2.1.9. Hazırlama tarifine göre hazırlanan tatlı kendine has tatta olacak, yabancı tat içermeyecektir.



3.2.1.10. Hazırlama tarifine göre hazırlanan tatlı kendine has kokuda olacak, yabancı koku içermeyecektir.

3.2.1.11. Hazırlama tarifine göre hazırlanan tatlı, acılaşmış olmayacaktır.

3.2.1.12. Hazırlama tarifine göre hazırlanan tatlı, ekşimiş olmayacaktır.

3.2.1.13. Yabancı madde bulunmayacaktır.

3.2.2. Kimyasal Özellikler

3.2.2.1. Rutubet miktarı, Nisan 2017 tarihli TS 13470'de belirtilen limitlere uygun olacaktır.

3.2.2.2. %10 (on)'luk HCl'de çözünmeyen kül (kuru maddede) miktarı, Nisan 2017 tarihli TS 13470'de belirtilen limitlere uygun olacaktır.

3.2.2.3. Asitlik (100 (yüz) gram hamur tatlısının asitliğini nötrleştirmek için sarf edilen 1 (bir) M NaOH miktarı), Nisan 2017 tarihli TS 13470'de belirtilen limitlere uygun olacaktır.

3.2.2.4. Asitlik (özütlenen yağda oleik asit cinsinden) (kuru maddede) miktarı, Nisan 2017 tarihli TS 13470'de belirtilen limitlere uygun olacaktır.

3.2.2.5. Toplam yağ oranı (kuru maddede), Nisan 2017 tarihli TS 13470'de belirtilen limitlere uygun olacaktır.

3.2.2.6. Peroksit [özütlenmiş yağda, milieşdeğer (O_2/kg)] miktarı, Nisan 2017 tarihli TS 13470'de belirtilen limitlere uygun olacaktır.

3.2.2.7. Toplam protein oranı (kuru maddede), Nisan 2017 tarihli TS 13470'de belirtilen limitlere uygun olacaktır.

3.2.3. Mikrobiyolojik Özellikler

3.2.3.1. Koliform bakteri sayısı, Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği'nde "Yufka, kadayıf vb." için belirtilen limitlere uygun olacaktır.

3.2.3.2. Küf sayısı, Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği'nde "Yufka, kadayıf vb." için belirtilen limitlere uygun olacaktır.

3.3. Ambalajlama ve Etiketleme İstekleri

3.3.1. 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.

3.3.2. 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.)

3.3.3. Hazır ambalajlı gıdanın nominal dolum miktarının Yönetmelik kapsamında olması halinde; hazır ambalajlı gıdanın gerçek dolum miktarlarının ortalaması, nominal dolum miktarından az olmayacaktır. (Hazır ambalajlı gıdanın nominal dolum miktarının Yönetmelik kapsamında olmaması halinde, bu isteğe bakılmayacaktır.)

3.3.4. Etiket bilgileri, Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği hükümlerine uygun olacaktır.

3.3.5. Gıda ile temas eden ambalajlar, kapatılmış olacaktır.

3.3.6. Gıda ile temas eden ambalajlar, delinmiş ve/veya yırtılmış olmayacaktır.

3.3.7. Ambalajlama ve etiketleme ile ilgili diğer hususlar, **ihale dokümanında** belirtildiği gibi olacaktır.

4. DENETİM VE MUAYENELER İÇİN NUMUNE ALMA

4.1. Denetim ve Muayeneler için numune alma işlemi, yürürlükte olan TSK Mal Alımları Denetim, Muayene ve Kabul İşlemleri Yönergesi esaslarına göre yapılacaktır.



4.2. Ambalajı, ambalaj ağırlığı, tavsiye edilen tüketim tarihi veya son tüketim tarihi, parti veya seri numarası aynı olan ve bir defada muayeneye sunulan tatlılar, bir parti sayılacaktır.

4.3. Numune alma işlemi (gerçek dolum miktarları ve gerçek dolum miktarlarının ortalaması muayenesi hariç), Çizelge-1'de belirtildiği gibi olacaktır.

4.4. Partiden numune alma esasları, (gerçek dolum miktarları ve gerçek dolum miktarlarının ortalaması muayenesi hariç) Nisan 2017 tarihli TS 13470'te belirtildiği gibi olacaktır.

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

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

5. DENETİM VE MUAYENE

5.1. Genel Hususlar

5.1.1. Denetim ve muayeneler, yürürlükte olan TSK Mal Alımları 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.

5.2. Denetim ve Muayene Metotları

5.2.1. Fiziksel Muayene

5.2.1.1. Duyusal Muayene : Gözle ve elle incelenerek, koklanarak, tadılarak yapılacaktır.

5.2.1.2. Kırık Parça Oranı Tayini: Nisan 2017 tarihli TS 13470'e göre yapılacaktır.

5.2.1.3. "Çap/Yükseklik" Oranı Tayini: Nisan 2017 tarihli TS 13470'te "fiziksel muayene" başlığı altında belirtilen metoda göre yapılacaktır.

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

5.2.1.5. Ambalaj Muayenesi: Gözle ve elle incelenerek ve ayrıca etiketlerin etiketleme ve işaretleme ile ilgili özellikleri içerip içermedikleri kontrol edilerek yapılacaktır.

5.2.1.5.1. 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).

5.2.1.5.2. 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.

5.2.2. Laboratuvar Muayenesi

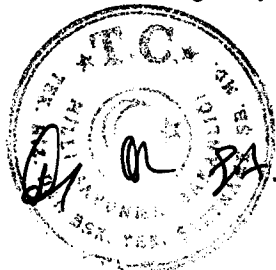
5.2.2.1. Kimyasal Muayene

5.2.2.1.1. Rutubet Miktarı Tayini: Haziran 2012 tarihli TS EN ISO 712'ye göre yapılacaktır.

5.2.2.1.2. %10 (on)'luk HCl'de Çözünmeyen Kül (Kuru Maddede) Miktarı Tayini: Ocak 2017 tarihli TS 2383'e göre yapılacaktır.

5.2.2.1.3. Asitlik (100 (yüz) gram hamur tatlısının asitliğini nötrleştirmek için sarf edilen 1 (bir) M NaOH miktarı) Tayini: Ocak 2010 tarihli TS 5000'de "Asit Değeri Tayini" başlığı altında verilen metoda göre yapılacaktır.

5.2.2.1.4. Asitlik (Özütlenen Yağda Oleik Asit Cinsinden) (Kuru Maddede) Miktarı Tayini: Ocak 2017 tarihli TS 2383'e göre yapılacaktır.



5.2.2.1.5. Toplam Yağ Oranı (Kuru Maddede) Miktarı Tayini: Ocak 2010 tarihli TS EN ISO 659'a göre yapılacaktır.

5.2.2.1.6. Peroksit [Özütlenmiş Yağda, Milieşdeğer (O₂/kg)] Miktarı Tayini: Ocak 2017 tarihli TS 2383'te "Peroksit Değeri Tayini" başlığı altında belirtilen metoda göre özütlenen yağda, Nisan 2017 tarihli TS EN ISO 3960'a göre yapılacaktır.

5.2.2.1.7. Toplam Protein Oranı (Kuru Maddede) Tayini : Şubat 2016 tarihli TS 1620'ye göre yapılacaktır.

5.2.2.2. Mikrobiyolojik Muayene

5.2.2.2.1. Koliform Bakteri Sayımı: Nisan 2010 tarihli TS ISO 4832'ye göre yapılacaktır.

5.2.2.2.2. Küf Sayımı: Nisan 2014 tarihli TS ISO 21527-2'ye göre yapılacaktır.

5.2.2.3. 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.

6. YARARLANILAN KAYNAKLAR

6.1. Teknik şartnamede yer alan atıf yapılan doküman.

6.2. MSB'nin Ağustos 2016 tarihli ve TEK.H.: 06-231D sayılı Kemalpaşa Tatlısı (Peynir Tatlısı) Teknik Şartnamesi.

7. EKLER

Çizelge 1: Numune Alma Çizelgesi

Partideki Ambalaj Sayısı (N)	Partiden Alınacak Numune Sayısı (n)
25 (yirmi beş)'e kadar	5 (beş)
26 (yirmi altı) - 50 (elli)	8 (sekiz)
51 (elli bir) – 90 (doksan)	13 (on üç)
91 (doksan bir) – 150 (yüz elli)	20 (yirmi)
151 (yüz elli bir) – 280 (iki yüz seksen)	32 (otuz iki)
281 (iki yüz seksen bir) – 500 (beş yüz)	50 (elli)
501 (beş yüz bir) ve daha fazlası	80 (seksen)

Kaynaklar:

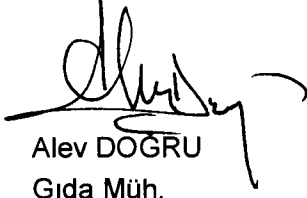
1. 29 Aralık 2011 tarihli ve 28157 (3.Mükerrer) sayılı Resmî Gazetede yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği.

2. Temmuz 2011 tarihli ve TS 13470 nu.lı "Hamur Tatlıları – Şerbet Ekleme Hazır" Türk Standardı.



HAZIRLAYAN VE ONAYLAYAN MAKAM:

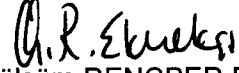
HAZIRLAYANLAR



Alev DOĞRU
Gıda Müh.
K.K.Loş.K.İğı



Arzu GÖRKEM
Gıda Müh.
Dz.K.İk.D.Bşk.İğı

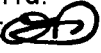


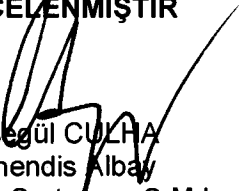
Gülsüm RENÇBER EKMEKÇİ
Gıda Müh.
Hv.Loş.K.İğı



Sibel ARSLAN
Gıda Müh.
MSB Tek.Hiz.D.Bşk.İğı

İNCELENMİŞTİR

Giy.Ku. ve Gıda Brm.Md.Yrd.
De.Me.O.DEMİRDÖĞEN: 



Ayşegül CULHA
Mühendis Albay
Tek.Şartname Ş.Md.

ONAY



Mustafa USTUN
Mühendis Albay
MSB Tek.Hiz.D.Bşk.

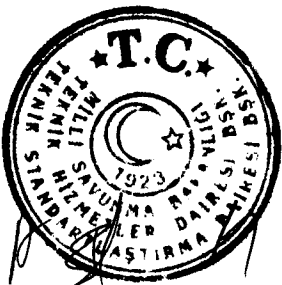
T.C.
MİLLÎ SAVUNMA BAKANLIĞI
TEKNİK HİZMETLER DAİRESİ BAŞKANLIĞI
ANKARA

**KEMALPAŞA TATLISI (PEYNİR TATLISI)
TEKNİK ŞARTNAMESİ DEĞİŞİKLİK EKİ**

ŞARTNAME NO:
TEK.H.: 06-231E (EK-1)

TARİH _____ :
ARALIK 2018

1. Bu onaylı teknik şartname değişiklik eki, yayım tarihinden itibaren yürürlüğe girer.
2. Bu onaylı teknik şartname değişiklik eki, Haziran 2017 tarihli ve TEK.H.:06-231E numaralı “Kemalpaşa Tatlısı (Peynir Tatlısı) Teknik Şartnamesi” ile birlikte kullanılır.
3. Bu onaylı teknik şartname değişiklik eki üzerinde değişiklik yapılamaz.
4. Bu onaylı teknik şartname değişiklik eki, kapak dahil toplam 2 (iki) sayfadan ibarettir.



TEK.H.:06-231E Numaralı Kemalpaşa Tatlısı (Peynir Tatlısı) Teknik Şartnamesinin;

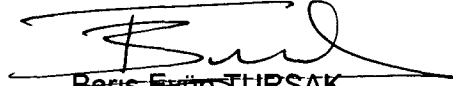
1. 3.2.1.7. maddesi "Tatlıda kırık parça oranı, Kasım 2018 tarihli TS 13470/T1'de belirtilen limitlere uygun olacaktır." şeklinde değiştirilmiştir.
2. 3.2.2.1. maddesi "Rutubet miktarı, Kasım 2018 tarihli TS 13470/T1'de belirtilen limitlere uygun olacaktır." şeklinde değiştirilmiştir.
3. 3.2.2.5. maddesi "Toplam yağ oranı (kuru maddede), Kasım 2018 tarihli TS 13470/T1'de belirtilen limitlere uygun olacaktır." şeklinde değiştirilmiştir.
4. 5.2.1.2. maddesi "Kırık Parça Oranı Tayini: Kasım 2018 tarihli TS 13470/T1'e göre yapılacaktır." şeklinde değiştirilmiştir.

HAZIRLAYAN VE ONAYLAYAN MAKAM:

HAZIRLAYANLAR



Alev DOĞRU
Gıda Mühendisi
K.K.Loş.K.İğı



Barış Eyüp TURŞAK
İkm.Asb.Kd.Bçvş.
Dz.K.Loş.Bşk.İğı Dz.İkm.K.İğı



Ayşe DURUCAN SAYGI
Milli Savunma Uzmanı
MSB Tek.Hiz.D.Bşk.İğı

İNCELENMİŞTİR

Giy.Kuş.ve Gıda Brm.Ş.Md.Yrd.Vek.
Milli Savunma Uzmanı
O.DEMİRDÖĞEN 

Tek.Şartname Ş.Md.
Mühendis Albay
A.CULHA 



Cengiz YILMAZ
İstisnai Memur
MSB Tek.Standartlaştırma D.Bşk.

ONAY



Mustafa USTUN
Mühendis Albay
MSB Tek.Hiz.D.Bşk.