

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

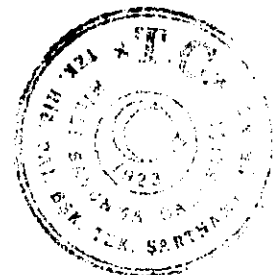
**PİŞMEYE HAZIR REVANİ-TOZ HALİNDE
TEKNİK ŞARTNAMESİ**

ŞARTNAME NO:
TEK.H.: 06-176E

TARİH:
ŞUBAT 2016

1. Bu onaylı teknik şartname, yayım tarihinden itibaren yürürlüğe girer.
2. Bu onaylı teknik şartnamenin yürürlükten kaldırılma tarihi^[1]:
31 Aralık 2021
3. Bu onaylı teknik şartname üzerinde değişiklik yapılamaz.
4. Ekim 2013 tarihli ve TEK.H.: 06-176D numaralı Pişmeye Hazır Revani-Toz Halinde Teknik Şartnamesi yürürlükten kaldırılmıştır.
5. Bu onaylı teknik şartname, kapak dahil toplam 6 (altı) sayfadan ibarettir.

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



Handwritten signature

Handwritten signature

Handwritten signature

Handwritten signature

1. KONU

Bu teknik şartname Türk Silâhlı Kuvvetleri ihtiyacı için satın alınacak **Pişmeye Hazır Revani-Toz Halinde** teknik özelliklerini, denetim ve muayene metotlarını ve ilgili diğer hususları konu alır.

2. GENEL HUSUSLAR

2.1. Tanımlar

2.1.1. Hazır Ambalajlı Gıda: Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği'nde tanımlandığı gibidir.

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

2.1.3. Pişmeye Hazır Revani-Toz Halinde: Mart 2007 tarihli TS 13269'da tanımlandığı gibidir.

2.1.4. Yabancı Madde: Mart 2007 tarihli TS 13269'da tanımlandığı gibidir.

2.1.5. Teknik şartnamede tanımı yapılmayan hususlar, Mart 2007 tarihli TS 13269'da tanımlandığı gibidir.

2.2. Kısaltmalar

2.2.1. Revani: Pişmeye Hazır Revani-Toz Halinde

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

2.3. Kapsamı

2.3.1. Mart 2007 tarihli TS 13269'da belirtildiği gibidir.

3. İSTEK VE ÖZELLİKLER

3.1. Genel İstekler

3.1.1. Revani, 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. Pişirilmeden önce kremden sarıya kadar değişen renkte olacaktır.

3.2.1.2. Pişirilmeden önce kendine has tatta olacak, yabancı tat içermeyecektir.

3.2.1.3. Pişirilmeden önce kendine has kokuda olacak, yabancı koku içermeyecektir.

3.2.1.4. Topaklaşma olmayacaktır.

3.2.1.5. Gözle görülebilir küflenme olmayacaktır.

3.2.1.6. Ambalajında yer alan tarifine göre pişirildikten sonra kendine has görünüşte olacaktır.

3.2.1.7. Ambalajında yer alan tarifine göre pişirildikten sonra kendine has kokuda olacak, yabancı koku içermeyecektir.

3.2.1.8. Ambalajında yer alan tarifine göre pişirildikten sonra kendine has tatta olacak, yabancı tat içermeyecektir.



Handwritten signatures and initials: A, G.R, X, P.

3.2.1.9. Yabancı madde bulunmayacaktır.

3.2.2. Kimyasal Özellikler

3.2.2.1. Rutubet miktarı, Mart 2007 tarihli TS 13269'da belirtilen limitlere uygun olacaktır.

3.2.2.2. Kül miktarı (kuru maddede), Mart 2007 tarihli TS 13269'da, Çizelge 2'de belirtilen limitlere uygun olacaktır.

3.2.2.3. Toplam şeker miktarı (kuru maddede), Mart 2007 tarihli TS 13269'da, Çizelge 2'de belirtilen limitlere uygun olacaktır.

3.2.3. Mikrobiyolojik Özellikler

3.2.3.1. *Salmonella*, Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği'nde, et suyu tabletleri, tozları, kuru formdaki çorbalar, çeşniler, krem şanti, soslar gibi toz ve tablet formdaki diğer gıda karışımları 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; eksik dolum miktarı, Yönetmelik'te belirtilen limitlere uygun olacaktır. (Hazır ambalajlı gıdanın nominal dolum miktarının Yönetmelik kapsamında olmaması halinde, eksik dolum miktarına bakılmayacaktır.)

3.3.3. Etiket bilgileri, Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği hükümlerine uygun olacaktır.

3.3.4. Gıda ile temas eden ambalajlar kapatılmış olacaktır.

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

3.3.6. 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, son tüketim tarihi veya tavsiye edilen tüketim tarihi, parti veya seri numarası aynı olan ve bir defada muayeneye sunulan revaniler, bir parti sayılacaktır.

4.3. Denetim ve muayeneler için alınacak numune miktarı, parti büyüklüğüne göre Çizelge 1'de belirtildiği gibi olacaktır.

4.4. Numune alma işlemi (eksik dolum miktarı muayenesi hariç), Nisan 2008 tarihli TS 486'ya göre yapılacaktır.

4.5. Eksik dolum miktarı 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.

Q.E. X qz



5.2. Denetim ve Muayene Metotları**5.2.1. Fiziksel Muayene**

5.2.1.1. Duyusal Muayene: Pişirilmeden önce ve tarifine göre pişirildikten sonra gözle ve elle incelenerek, tadılarak ve koklanarak yapılacaktır.

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

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

5.2.1.3.1. Eksik Dolum Miktarı Tayini: Yönetmelik'te belirtilen tahribatsız muayene metoduna göre yapılacaktır.

5.2.2. Laboratuvar Muayenesi**5.2.2.1. Kimyasal Muayene**

5.2.2.1.1. Rutubet Miktarı Tayini: Nisan 2001 tarihli TS 1252 EN ISO 1666'ya göre yapılacaktır.

5.2.2.1.2. Kül Miktarı (Kuru Maddede) Tayini: Ekim 2013 tarihli TS EN ISO 2171'e göre yapılacaktır.

5.2.2.1.3. Toplam Şeker Miktarı (Kuru Maddede) Tayini: Nisan 2008 tarihli TS 1466'ya göre yapılacaktır.

5.2.2.2. Mikrobiyolojik Muayene

5.2.2.2.1. *Salmonella* Aranması: Mart 2005 tarihli TS EN ISO 6579 (Nisan 2007 tarihli TS EN ISO 6579/T1 ve Ocak 2010 tarihli TS EN ISO 6579/AC dahil) 'a 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 Ekim 2013 tarihli ve TEK.H.: 06-176D sayılı Pişmeye Hazır Revani-Toz Halinde Teknik Şartnamesi.

6.3. MSB'nin 06 Mayıs 2014 tarihli, MTKY: 81152941-4490-394-14/Tek.Hiz.D.Tek.Şartname Ş. sayılı ve "Teknik Şartnamelerden Çıkarılması Planlanan Hususlar" konulu yazısı.

6.4. MSB'nin 23 Ocak 2015 tarihli, MTKY: 81152941-4490-72-15/Tek.Hiz.D.Tek.Şartname Ş. sayılı ve "Teknik Şartnamelerin Yürürlük Süreleri" konulu yazısı.

6.5. MSB'nin 22 Mayıs 2013 tarihli, SAYI: 11437845-4490-413/ÖH 2529 sayılı ve "Gıda Maddelerinde Temsili Numune" konulu yazısı.

6.6. MSB'nin 05 Mayıs 2015 tarihli, MTKY: 11437845-4490-306-15/Klt.Ynt.D.PI.Ynt.ve Koor.Ş./2094 sayılı ve "Hazır Ambalajlı Mamullerin Ortalama Ağırlıklarının Hesaplanması" konulu yazısı.



Q.A.

Q.L. A. 82

7. EKLER

Çizelge 1: PARTİ BÜYÜKLÜĞÜNE GÖRE DENETİM VE MUAYENELER İÇİN ALINACAK NUMUNE MİKTARI ÇİZELGESİ

Partideki Ambalaj Sayısı (N)	Numune Alınmak Üzere Ayrılacak Ambalaj Sayısı
90'a kadar	5 (beş)
91 (doksan bir)-150 (yüz elli)	8 (sekiz)
151 (yüz elli bir)-280 (iki yüz seksen)	13 (on üç)
281 (iki yüz seksen bir)-500 (beş yüz)	20 (yirmi)
501 (beş yüz bir)-1200 (bin iki yüz)	32 (otuz iki)
1201 (bin iki yüz bir)-3200 (üç bin iki yüz)	50 (elli)



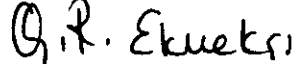
Q.L. * 952

HAZIRLAYAN VE ONAYLAYAN MAKAM:

HAZIRLAYANLAR



Alev DOGRU
Gıda Müh.
K.K.Loş.K.İğı



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



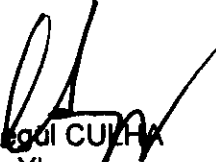
Serkan KART
İkm.Üçvş.
Dz.K.İk.D.Bşk.İğı



Gözde HACIBALOGLU
Gıda Müh.
MSB Tek.Hiz.D.Bşk.İğı

İNCELENMİŞTİR

Ş.Md.Yrd.
Teks.Müh.O.DEMİRDÖĞEN 



Ayşegül CULHA
Müh.Yb.
Tek.Şartname Ş.Md.

ONAY
12.06.2016

Murat KAYRAKLIK
Mühendis Albay
MSB Tek.Hiz.D.Bşk.