

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

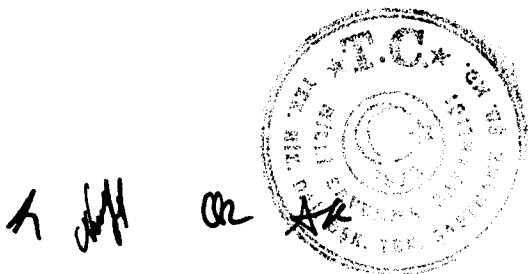
TOZ PUDİNG
TEKNİK ŞARTNAMESİ

ŞARTNAME NO:
TEK.H.: 06-138D

TARİH _____ :
EKİM 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. Mayıs 2012 tarihli ve TEK.H.: 06-138C numaralı Toz Puding Teknik Şartnamesi yürürlükten kaldırılmıştır.
5. Bu onaylı teknik şartname, kapak dahil toplam 6 (altı) sayfadan ibarettir.

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



1. KONU

Bu teknik şartname, Türk Silâhlı Kuvvetleri ihtiyacı için satın alınacak **Toz Puding** 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 Etiketleme Yönetmeliği'nde tanımlandığı gibidir.

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

2.1.4. Toz Puding: Şubat 1990 tarihli TS 7998'de tanımlandığı gibidir.

2.1.5. Yabancı Madde: Toz Puding tanımında belirtilenler dışındaki gözle görülebilir her türlü maddedir.

2.1.6. Teknik şartnamede tanımı yapılmayan hususlar, Şubat 1990 tarihli TS 7998'de tanımlandığı gibidir.

2.2. Kısaltmalar

2.2.1. Puding: Toz Puding

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

2.3. Kapsam

2.3.1. Bu teknik şartname, sadece şeker ilave edilmiş toz pudingi kapsar.

2.3.2. Bu teknik şartname, yenmeye hazır pişirilmiş pudingi ve şeker ilave edilmemiş toz pudingi kapsamaz.

2.4. Sınıflandırma

2.4.1. Çeşitler

2.4.1.1. Çeşit-1: Kakaolu puding

2.4.1.2. Çeşit-2: Vanilya aromalı puding

2.4.1.3. Çeşit-3: Çilek aromalı puding

2.4.1.4. Çeşit-4: Muz aromalı puding

3. İSTEK VE ÖZELLİKLER

3.1. Genel İstekler

3.1.1. Satın alınacak puding çeşidi **ihale dokümanında** belirtildiği gibi olacaktır.

3.1.2. Puding, 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.

3.1.3. 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.

3.1.4. 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 kendine has tatta olacak, yabancı tat içermeyecektir.
- 3.2.1.2. Pişirilmeden önce kendine has kokuda olacak, yabancı koku içermeyecektir.
- 3.2.1.3. Pişirilmeden önce kendine has renkte olacaktır.
- 3.2.1.4. Pişirilmeden önce kendine has görünüşte olacaktır.
- 3.2.1.5. Kurtlanma olmayacaktır.
- 3.2.1.6. Gözle görülebilir küflenme olmayacaktır.
- 3.2.1.7. Pişirilmeden önce topaklaşma olmayacaktır.
- 3.2.1.8. Tarifine göre pişirildikten sonra kendine has tatta olacak, yabancı tat içermeyecektir.
- 3.2.1.9. Tarifine göre pişirildikten sonra kendine has kokuda olacak, yabancı koku içermeyecektir.
- 3.2.1.10. Tarifine göre pişirildikten sonra kendine has renkte olacaktır.
- 3.2.1.11. Tarifine göre pişirildikten sonra kendine has görünüşte olacaktır.
- 3.2.1.12. Yabancı madde bulunmayacaktır.

3.2.2. Kimyasal Özellikler

- 3.2.2.1. Rutubet miktarı, Şubat 1990 tarihli TS 7998'de "Genel Özellikler" başlığı altında belirtilen limitlere uygun olacaktır.
- 3.2.2.2. Toplam şeker miktarı (kuru maddede), en az %60 (altmış) olacaktır.
- 3.2.2.3. Kül miktarı (kuru maddede), en fazla %3 (üç) olacaktır.
- 3.2.2.4. Çeşit-1 pudinglerde yağsız kakao kütlesi, en az %7 (yedi) olacaktır.

3.2.3. Mikrobiyolojik Özellikler

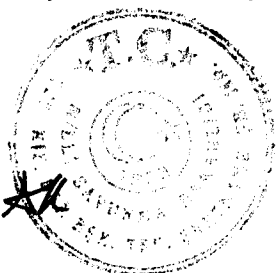
- 3.2.3.1. *Salmonella*, Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği'nde belirtilen limitlere uygun olacaktır.

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 gerçek dolum miktarlarının ortalaması, nominal dolum miktarından az olmayacaktır.
- 3.3.4. Etiket bilgileri, Türk Gıda Kodeksi Etiketleme 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. Çeşidi, ambalajı, ambalaj ağırlığı, son tüketim tarihi veya tavsiye edilen tüketim tarihi, parti veya seri numarası aynı olan ve bir defada muayeneye sunulan puding, bir parti sayılacaktır.

4.3. Numune alma işlemi (gerçek dolum miktarları ve gerçek dolum miktarlarının ortalaması muayenesi hariç), Haziran 2007 tarihli 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.

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, 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. 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 duysal muayenede açılan hazır ambalajların daralarının ortalaması alınarak hesaplanacaktır).

5.2.1.3.2. 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: Nisan 2001 tarihli TS 1252 EN ISO 1666'ya göre yapılacaktır.

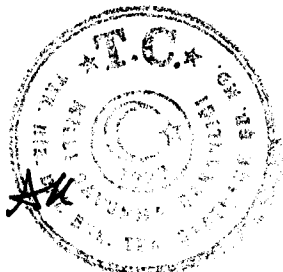
5.2.2.1.2. Toplam Şeker Miktarı (Kuru Maddede) Tayini: Nisan 2008 tarihli TS 1466'ya göre yapılacaktır.

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

5.2.2.1.4. Çeşit-1 Pudinglerde Yağsız Kakao Kütlesi Tayini: Haziran 2010 tarihli TS 7800'de, "Yağsız kakao oranı tayini" başlığı altında yer alan "Referans yöntem"e 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 Mayıs 2012 tarihli ve TEK.H.: 06-138C sayılı Toz Puding Teknik Şartnamesi.

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

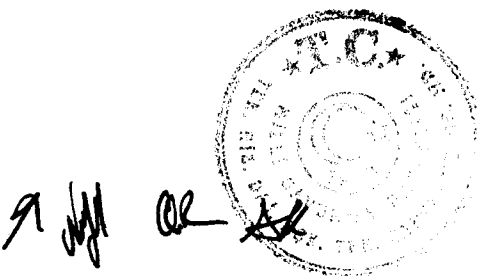
6.4. MSB'nin 22 Mayıs 2013 tarihli, SAYI : 11437845-4490-413/ÖH 2529 sayılı ve "Gıda Maddelerinde Temsili Numune" konulu yazısı.

6.5. 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.

6.6. MSB'nin 10 Haziran 2016 tarihli, MTKY:81152941-4490-499-16/Tek. Hiz.D.Tek.Şartname Ş. sayılı ve "Hazır Ambalajlı Gıdanın Eksik Dolum Miktarı" konulu yazısı.

7. EKLER

7.1. Yoktur.



HAZIRLAYAN VE ONAYLAYAN MAKAM:

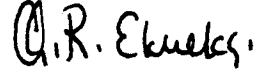
HAZIRLAYANLAR



Alev DOGRU
Gıda Müh.
K.K.Loş.K.İğı



Nagihan YAVUZ
Vet.Hekim
Dz.K.İk.D.Bşk.İğı

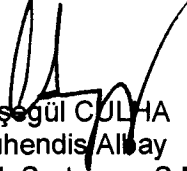


Gülsüm RENÇBER EKMEKÇİ
Gıda Müh.
Hv.Loş.K.İğı



Aydın KERİMOĞLU
Gıda Müh.
MSB Tek.Hiz.D.Bşk.İğı

İNCELENMİŞTİR



Ayşegül CULHA
Mühendis Albay
Tek.Şartname Ş.Md.

ONAY

12.10/2016



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