

KKTC
GÜVENLİK KUVVETLERİ KOMUTANLIĞI
BOĞAZKÖY



SAKIZLI MUHALLEBİ-TOZ
TEKNİK ŞARTNAMESİ

ŞARTNAME NO:
TARİH:

GÜV.K.K.TEK.Ş.TED.YİY.:22-33
EKİM 2022

1. Bu onaylı teknik şartname, yayım tarihinden itibaren yürürlüğe girer.
2. Bu onaylı teknik şartnamenin yürürlükten kaldırılma tarihi: Ekim 2027
3. Bu onaylı teknik şartname üzerinde değişiklik yapılamaz.
4. Ağustos 2017 tarihli ve GÜV.K.K. TEK.Ş.TED. YİY.:17-67 sayılı Sakızlı Muhallebi-Toz Teknik Şartnamesi yürürlükten kaldırılmıştır.
5. Bu onaylı teknik şartname kapak dâhil toplam 6 (altı) sayfadan ibarettir.



1. KONU

Bu teknik şartname, Güvenlik Kuvvetleri Komutanlığının ihtiyacı için satın alınacak Sakızlı Muhallebi-Toz 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. Sakızlı Muhallebi-Toz: Aralık 2008 tarihli TS 13384'te tanımlandığı gibidir.

2.1.5. Yabancı Madde: Sakızlı Muhallebi-Toz tanımında belirtilenler dışındaki gözle görülebilir her türlü maddedir.

2.1.6. Teknik şartnamede tanımı yapılmayan hususlar, Aralık 2008 tarihli TS 13384'te tanımlandığı gibidir.

2.2. Kısaltmalar:

2.2.1. Sakızlı Muhallebi: Sakızlı Muhallebi-Toz

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

2.3. Kapsamı

2.3.1. Bu teknik şartname, sadece sakızlı muhallebi- toz'u kapsar.

2.3.2. Bu teknik şartname, yenmeye hazır pişirilmiş sakızlı muhallebiyi kapsamaz.

3. İSTEK VE ÖZELLİKLER**3.1. Genel İstekler**

3.1.1. Sakızlı Muhallebi; 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 ihale/alım dokümanında belirtildiği gibi olacaktır.



3.2. Teknik İstekler

3.2.1. Duyusal ve Fiziksel Özellikler

- 3.2.1.1. Pişirilmeden önce kremden sarıya değişen renkte olacaktır.
- 3.2.1.2. Pişirilmeden önce topaklaşma olmayacaktır.
- 3.2.1.3. Gözle görülebilir küflenme olmayacaktır.
- 3.2.1.4. Tarifine göre pişirildikten sonra kendine has görünüşte olacaktır.
- 3.2.1.5. Pişirilmeden önce ve tarifine göre pişirildikten sonra kendine has tatta olacak, yabancı tat içermeyecektir.
- 3.2.1.6. Pişirilmeden önce ve tarifine göre pişirildikten sonra kendine has kokuda olacak, yabancı koku içermeyecektir.
- 3.2.1.7. Yabancı madde bulunmayacaktır.

3.2.2. Kimyasal Özellikler

- 3.2.2.1. Rutubet miktarı, Aralık 2008 tarihli TS 13384'te Çizelge 2'de "Sakızlı Muhallebi" için belirtilen limitlere uygun olacaktır.
- 3.2.2.2. Toplam şeker miktarı (kuru maddede), Aralık 2008 tarihli TS 13384'te Çizelge 2'de "Sakızlı Muhallebi" için belirtilen limitlere uygun olacaktır.
- 3.2.2.3. Kül miktarı (kuru maddede), Aralık 2008 tarihli TS 13384'te Çizelge 2'de "Sakızlı Muhallebi" için belirtilen limitlere uygun 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 dâhilinde 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; 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/alım dokümanında belirtildiği gibi olacaktır.

4. DENETİM VE MUAYENELER İÇİN NUMUNE ALMA

4.1. Denetim ve Muayeneler için numune alma işlemi, yürürlükte olan Güv.K.K.lığı 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 sakızlı muhallebi, 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 Yönetmelikle 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 Güv.K.K.lığı Mal Alımları Denetim, Muayene ve Kabul İşlemleri Yönergesi esaslarına göre yapılacaktır.

5.1.2. Muayene esnasında gerekli her türlü alet, araç, gereç, ortam, test ve ölçme cihazı/aleti, sarf malzemeleri, doküman, yardımcı personel ve muayene masrafları (KKTC laboratuvarlarında yapılamayan analiz ve test masrafları dâhil olmak üzere) yüklenici tarafından karşılanacaktır.

5.1.3. 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.

5.1.4. Muayene esnasında tasarım ve imalat hataları sebebiyle meydana gelebilecek kaza ve hasarlardan yüklenici sorumlu olacaktır.

5.2. Denetim ve Muayene Metotları

5.2.1. Fiziksel Muayene

5.2.1.1. Duyusal Muayene: Aralık 2008 tarihli TS 13384'te "Duyusal özellik muayenesi" başlığı altında belirtilen metoda göre yapılacaktır.



5.2.1.2. Yabancı Madde Aranması: Gözle ve etle 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: Yönetmelikle "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 duyuşal 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: Temmuz 2020 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.

5.2.2.2. Mikrobiyolojik Muayene

5.2.2.2.1. Salmonella Aranması: Nisan 2017 tarihli TS EN ISO 6579-1'e göre yapılacaktır.

5.2.2.4. Gıda Maddeleri Tüzüğü ile Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine Atıf Yapılan Teknik Şartnamede Belirtilmeyen Hususların Muayenesi

5.2.2.4.1. Bu hususların muayenesi kat'i kabul sırasında yapılmayacak, gıdanın tüketimi esnasında gıdadan kaynaklanan herhangi bir zehirlenme veya sağlık problemi çıktığı takdirde, ulusal/uluslararası standartlara uygun olarak, yürürlükte olan Güv.K.K.lığı Mal Alımları Denetim, Muayene ve Kabul İşlemleri Yönergesi esasları dahilinde yaptırılacaktır.

5.2.2.4.2. Bu analizler sonucunda gıdanın, teknik şartnamenin istek ve özelliklerinde tarih ve numarası belirtilen Gıda Maddeleri Tüzüğü ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olmadığının tespiti halinde doğabilecek zarar ve ziyandan yüklenici sorumlu olacaktır.

5.2.2.5. 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. EKLER

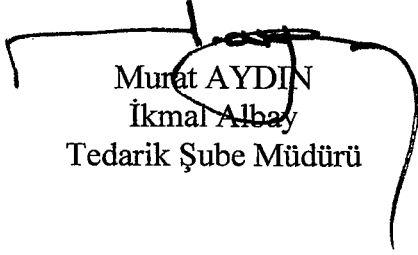
6.1. Yoktur.

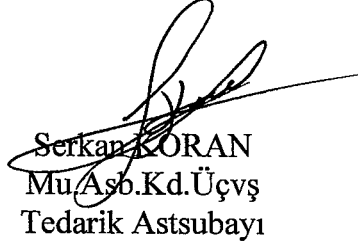
 

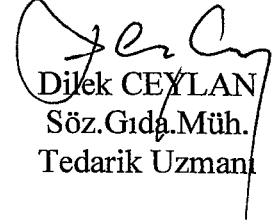


7. YARARLANILAN KAYNAKLAR

7.1. Milli Savunma Bakanlığı Teknik Hizmetler Dairesi Başkanlığının Aralık 2021 tarih ve TEK.H.: 06-140E sayılı "Sakızlı Muhallebi-Toz Teknik Şartnamesi".

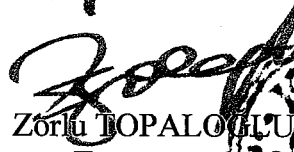

Murat AYDIN
İkmal Albay
Tedarik Şube Müdürü


Serkan KORAN
Mu.Asb.Kd.Üçvş
Tedarik Astsubayı


Dilek CEYLAN
Söz.Gıda.Müh.
Tedarik Uzmanı

(OLUR)

14 /10/2022


Zorlu TOPALOĞLU
Tümgenaral
Güvenlik Kuvvetleri Komutanı



KKTC
GÜVENLİK KUVVETLERİ KOMUTANLIĞI
BOĞAZKÖY



PİŞMEYE HAZIR REVANİ-TOZ
TEKNİK ŞARTNAMESİ

ŞARTNAME NO:

TARİH:

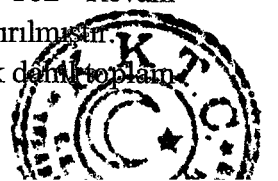
GÜV.K.K.TEK.Ş.TED.YİY.:22-35

EKİM 2022

1. Bu onaylı teknik şartname, yayım tarihinden itibaren yürürlüğe girer.
2. Bu onaylı teknik şartnamenin yürürlükten kaldırılma tarihi: Ekim 2027
3. Bu onaylı teknik şartname üzerinde değişiklik yapılamaz.
4. Haziran 2016 tarihli ve GÜV.K.K. TEK.Ş.TED. YİY.:16-08 sayılı Toz Revani Teknik Şartnamesi yürürlükten kaldırılmıştır.
5. Bu onaylı teknik şartname kapak dahil toplam 6 (altı) sayfadan ibarettir.

A

h



1. KONU

Bu teknik şartname, Güvenlik Kuvvetleri Komutanlığının ihtiyacı için satın alınacak Pişmeye Hazır Revani-Toz 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 Mamullerin Ağırlık ve Hacim Esasına Göre Net Miktar Tespitine Dair Yönetmelik'te tanımlandığı gibidir.

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

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

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

2.2. Kısaltmalar:

2.2.1.-Toz 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.

3.1.3. Kalite güvence ve ürün kalite belgeleri ile ilgili hususlar ihale/alım dokümanında belirtildiği gibi olacaktır.



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 tatla 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 tatla olacak, yabancı tat içermeyecektir.
- 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; gerçek dolum miktarlarının kontrol sonucu, Yönetmelik'te belirtilen esaslar dâhilinde 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; 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/alım dokümanında belirtildiği gibi olacaktır.

4. DENETİM VE MUAYENELER İÇİN NUMUNE ALMA

4.1. Denetim ve Muayeneler için numune alma işlemi, yürürlükte olan Güv.K.K.lığı 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. Numune alma işlemi (gerçek dolum miktarları ve gerçek dolum miktarlarının ortalaması muayenesi hariç), Nisan 2008 tarihli TS 486'ya göre yapılacaktır.

4.4. Gerçek dolum miktarları muayenesi için numune alma işlemi, parti büyüklüğüne göre Yönetmelikle 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

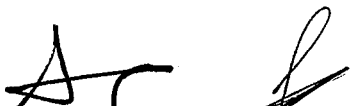
5.1. Genel Hususlar

5.1.1. Denetim ve muayeneler, yürürlükte olan Güv.K.K.lığı Mal Alımları Denetim, Muayene ve Kabul İşlemleri Yönergesi esaslarına göre yapılacaktır.

5.1.2. Muayene esnasında gerekli her türlü alet, araç, gereç, ortam, test ve ölçme cihazı/aleti, sarf malzemeleri, doküman, yardımcı personel ve muayene masrafları (KKTC laboratuvarlarında yapılamayan analiz ve test masrafları dâhil olmak üzere) yüklenici tarafından karşılanacaktır.

5.1.3. 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.

5.1.4. Muayene esnasında tasarım ve imalat hataları sebebiyle meydana gelebilecek kaza ve hasarlardan yüklenici sorumlu olacaktır.





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 etle 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: Yönetmelikle "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).

5.2.1.3.2. 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. Kül Miktarı (Kuru Maddede) Tayini: Temmuz 2010 tarihli TS EN ISO 2171'e göre yapılacaktır.

5.2.2.1.3. Toplam Şeker Miktarı (Kuru Maddede) Tayini: Temmuz 2020 tarihli TS 1466'ya göre yapılacaktır.

5.2.2.2. Mikrobiyolojik Muayene

5.2.2.2.1. Salmonella Aranması: Nisan 2017 tarihli TS EN ISO 6579-1'e göre yapılacaktır.

5.2.2.4. Gıda Maddeleri Tüzüğü ile Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine Atıf Yapılan Teknik Şartnamede Belirtilmeyen Hususların Muayenesi

5.2.2.4.1. Bu hususların muayenesi kat'i kabul sırasında yapılmayacak, gıdanın tüketimi esnasında gıdadan kaynaklanan herhangi bir zehirlenme veya sağlık problemi çıktığı takdirde, ulusal/uluslararası standartlara uygun olarak, yürürlükte olan Güv.K.K.lığı Mal Alımları Denetim, Muayene ve Kabul İşlemleri Yönergesi esasları dahilinde yaptırılacaktır.

5.2.2.4.2. Bu analizler sonucunda gıdanın, teknik şartnamenin istek ve özelliklerinde tarih ve numarası belirtilen Gıda Maddeleri Tüzüğü ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olmadığının tespiti halinde doğabilecek zarar ve ziyandan yüklenici sorumlu olacaktır.

5.2.2.5. 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.

5/6



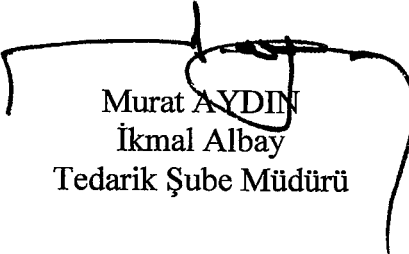
6. EKLER

Çizelge 1: Parti Büyüklüğüne Göre Denetim Ve Muayeneler İçin Alınacak Numune Miktarı Çizelgesi

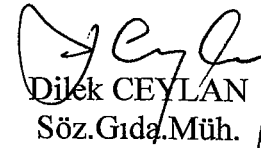
Partideki Ambalaj Sayısı (N)	Numune Alınmak Üzere Ayrılacak Ambalaj Sayısı
90'a kadar	5 (beş)
91 (doksan bir)-150 (yüz elli)	8 (sekiz)
151 (yüz elli bir)-280 (iki yüz seksen)	13 (on üç)
281 (iki yüz seksen bir)-500 (beş yüz)	20 (yirmi)
501 (beş yüz bir)-1200 (bin iki yüz)	32 (otuz iki)
1201 (bin iki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

7. YARARLANILAN KAYNAKLAR

7.1. Milli Savunma Bakanlığı Teknik Hizmetler Dairesi Başkanlığının Aralık 2021 tarih ve TEK.H.: 06-176F sayılı "Pişmeye Hazır Revani-Toz Teknik Şartnamesi".


Murat AYDIN
İkmal Albay
Tedarik Şube Müdürü


Serkan KÖRAN
Mü.Asb.Kd.Üçvş
Tedarik Astsubayı


Dilek CEYLAN
Söz.Gıda.Müh.
Tedarik Uzmanı.Uzm.

(OLUR)

17/10/2022


Zorlu TOPALCI
Tümgenaral
Güvenlik Kuvvetleri Komutanı