

KKTC
GÜVENLİK KUVVETLERİ KOMUTANLIĞI
BOĞAZKÖY



KEMALPAŞA TATLISI (PEYNİR TATLISI)
TEKNİK ŞARTNAMESİ

ŞARTNAME NO:

GÜV.K.K.TEK.Ş.TED.YİY.:25-23

TARİH:

AĞUSTOS 2025

1. Bu onaylı teknik şartname, yayım tarihinden itibaren yürürlüğe girer.
2. Bu onaylı teknik şartnamenin yürürlükten kaldırılma tarihi: Aralık 2030.
3. Bu onaylı teknik şartname üzerinde değişiklik yapılamaz.
4. Kasım 2019 tarihli ve GÜV.K.K. TEK.Ş.TED. YİY.:19-32 sayılı Kemalpaşa Tatlısı Teknik Şartnamesi yürürlükten kaldırılmıştır.



1. KONU

Bu teknik şartname Güvenlik Kuvvetleri Komutanlığının 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 Mamullerin 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. Kemalpaşa Tatlısı (Peynir Tatlısı): Ocak 2025 tarihli TS 13470/T2'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 Mamullerin Ağırlık ve Hacim Esasına Göre Net Miktar Tespitine Dair Yönetmelik

2.3. Kapsamı

2.3.1. Bu teknik şartname, çift fırınlanmış kemalpaşa tatlısını (peynir tatlısı) kapsar.

2.3.2. Bu teknik şartname, tek fırınlanmış kemalpaşa tatlısını (peynir tatlısı) kapsamaz.

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, **ihale/alım dokümanında** belirtildiği gibi olacaktır.

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, Kasım 2018 tarihli TS 13470/T1'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, Ocak 2025 tarihli TS 13470/T2’de “çift fırınlanmış kemalpaşa tatlısı için” 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), Kasım 2018 tarihli TS 13470/T1’de belirtilen limitlere uygun olacaktır.

3.2.2.6. Peroksit [özütlenmiş yağda, milieşdeğer (Ch/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.

3.3. 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/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, 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. 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 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 dahil 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 dizayn 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: Gözle ve elle incelenerek, koklanarak, tadılarak yapılacaktır.

5.2.1.2. Kırık Parça Oranı Tayini: "Kırık Parça Oranı Tayini: Kasım 2018 tarihli TS 13470/T1'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 duysal 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: Ekim 2024 tarihli TS EN ISO 712-2'ye göre veya uluslararası geçerliliği olan diğer metotlara 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 (02/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.

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

5.2.2.3.1. Bu hususların muayenesi kat'î 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.

5.2.2.3.2. Bu analizler sonucunda gıdanın, Gıda Maddeleri Tüzüğü ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olmadığının tespiti halinde doğabilecek zarar ve ziyandan yüklenici sorumlu olacaktır.

5.2.2.4. 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.



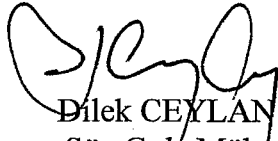
6. EKLER

(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)

7. YARARLANILAN KAYNAKLAR

7.1. Milli Savunma Bakanlığı Teknik Hizmetler Daire Başkanlığının Mart 2025 tarih ve TEK.H.: 06-231G sayılı "Kemalpaşa Tatlısı Teknik Şartnamesi".


Dilek CEYLAN
Söz.Gıda.Müh.
Tedarik/Uzmanı


Özgür ADAK
İkmal Albay
Tedarik Şube Müdürü

(O L U R)

21/08/2025


İlker GÖRGÜLÜ

Tümgeneral

Güvenlik Kuvvetleri Komutanı

KKTC
GÜVENLİK KUVVETLERİ KOMUTANLIĞI
BOĞAZKÖY



TEL KADAYIF
TEKNİK ŞARTNAMESİ

ŞARTNAME NO:

GÜV.K.K.TEK.Ş.TED.YİY.:25-24

TARİH:

AĞUSTOS 2025

1. Bu onaylı teknik şartname, yayım tarihinden itibaren yürürlüğe girer.
2. Bu onaylı teknik şartnamenin yürürlükten kaldırılma tarihi: Aralık 2030.
3. Bu onaylı teknik şartname üzerinde değişiklik yapılamaz.
4. Mayıs 2023 tarihli ve GÜV.K.K. TEK.Ş.TED. YİY.: 23-19 sayılı Tel Kadayıf Teknik Şartnamesi yürürlükten kaldırılmıştır.



1. KONU

Bu teknik şartname, Güvenlik Kuvvetleri Komutanlığının ihtiyacı için satın alınacak **Tel Kadayıf** 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 Mamullerin 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 Yönetmeliğinde 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. Tel Kadayıf: Temmuz 1992 tarihli TS 10344'de tanımlandığı gibidir.

2.1.5. Yabancı Madde: Tel kadayıf dışındaki gözle görülebilir her türlü maddedir.

2.1.6. Teknik şartnamede tanımı yapılmayan hususlar, Temmuz 1992 tarihli TS 10344'de tanımlandığı gibidir.

2.2. Kısaltmalar

2.2.1. Tatlı: Tel Kadayıf

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 tel kadayıfı kapsar.

2.3.2. Bu teknik şartname, ekmek kadayıfını ve yassı kadayıfı kapsamaz.

2.4. Sınıflandırma

2.4.1. Tipler

2.4.1.1. Tip-1: Kızartılmamış

2.4.1.2. Tip-2: Kızartılmış

2.4.2. Çeşitler

2.4.2.1. Çeşit-1: İnce

2.4.2.2. Çeşit-2: Kalın

3. İSTEK VE ÖZELLİKLER

3.1. Genel İstekler

3.1.1. Satın alınacak kadayıf tipi ve çeşidi **ihale/alım dokümanında** belirtildiği gibi olacaktır.

3.1.2. Kadayıf, 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. Tarifine göre hazırlanan kadayıf kendine has tatta olacak, yabancı tat içermeyecektir.

3.2.1.2. Tarifine göre hazırlanan kadayıf 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. Tarifine göre hazırlanan kadayıf acılaşmamış olacaktır.

3.2.1.6. Tarifine göre hazırlanan kadayıf ekşimemiş olacaktır.

3.2.1.7. Kadayıfta gözle görülebilir küf bulunmayacaktır.

3.2.1.8. Yabancı madde bulunmayacaktır.

3.2.1.9. Tip-1 kadayıf kızartılmamış olacaktır.

3.2.1.10. Tip-2 kadayıf kızartılmış olacak, yanık olmayacaktır.

3.2.1.11. Kadayıfın tel kalınlığı, çeşidine göre Haziran 2010 tarihli TS 10344/T2'de belirtilen limitlere uygun olacaktır.

3.2.2. Kimyasal Özellikler

3.2.2.1. Rutubet miktarı, tipine göre Temmuz 1992 tarihli TS 10344'de Çizelge 3'de belirtilen limitlere uygun olacaktır.

3.2.2.2. % 10 (on)'luk HCl'de çözünmeyen kül (kuru maddede) miktarı, Temmuz 1992 tarihli TS 10344'de Çizelge 1'de belirtilen limitlere uygun olacaktır.

3.2.2.3. Toplam yağ (kuru maddede) miktarı, Temmuz 1992 tarihli TS 10344'de Çizelge 1'de belirtilen limitlere uygun olacaktır.

3.2.2.4. Asitlik (Sülfürik asit cinsinden, %H₂SO₄), Temmuz 1992 tarihli TS 10344'de Çizelge 1'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.

3.3. 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. Tipi, çeşidi, ambalajı, ambalaj ağırlığı, son tüketim tarihi veya tavsiye edilen tüketim tarihi, parti veya seri numarası aynı olan ve bir defada muayeneye sunulan kadayıflar, bir parti sayılacaktır.

4.3. Denetim ve muayeneler için alınacak numune miktarı (gerçek dolum miktarları ve gerçek dolum miktarlarının ortalaması muayenesi hariç), parti büyüklüğüne göre Çizelge 1'de belirtildiği gibi olacaktır.

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

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

4.6. Numune alma esasları, (gerçek dolum miktarları ve gerçek dolum miktarlarının ortalaması muayenesi hariç). Temmuz 1992 tarihli TS 10344'de belirtildiği gibi olacaktır.

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: Gözle ve elle incelenerek, koklanarak ve tadılarak yapılacaktır.
- 5.2.1.2. Kadayıf Kalınlığının Tespiti: Kumpas ile ölçülerek yapılacaktır.
- 5.2.1.3. Yabancı Madde Aranması: Gözle ve elle incelenerek yapılacaktır.
- 5.2.1.4. Ambalaj Muayenesi: Gözle ve elle incelenerek, tartılarak ve ayrıca etiketlerin etiketleme ve işaretleme ile ilgili özellikleri içerip içermedikleri kontrol edilerek yapılacaktır.

5.2.2. Laboratuvar Muayenesi

5.2.2.1. Kimyasal Muayene

- 5.2.2.1.1. Rutubet Miktarı Tayini: Ekim 2024 tarihli TS EN ISO 712-2'ye göre yapılacaktır.
- 5.2.2.1.2. % 10 (onluk HCl'de Çözünmeyen Kül (Kuru Maddede) Miktarı Tayini: Ocak 2017 tarihli TS 2383'e göre yapılacaktır.
- 5.2.2.1.3. Toplam Yağ (Kuru Maddede) Miktarı Tayini: Nisan 2023 tarihli TS EN ISO 734'e göre yapılacaktır. Sonuç kuru maddede hesaplanacaktır.
- 5.2.2.1.4. Asittik (Sülfürik asit cinsinden, %H₂SO₄) Tayini: Nisan 2004 tarihli TS 10344/T1'e 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.

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

5.2.2.3.1. 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.

5.2.2.3.2. 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.

5.2.2.4. 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

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)

7. YARARLANILAN KAYNAKLAR

7.1. Milli Savunma Bakanlığı Teknik Hizmetler Daire Başkanlığının Ekim 2024 tarih ve TEK.H.: 06-228D sayılı "Tel Kadayıf Teknik Şartnamesi".

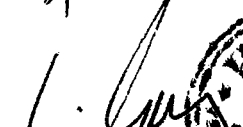
7.2. Milli Savunma Bakanlığı Teknik Hizmetler Daire Başkanlığının Mart 2025 tarihli TEK.H.: 06-228D/Ek-1 sayılı "Tel Kadayıf Ek Teknik Şartnamesi".


Dilek CEYLAN
Söz.Gıda.Müh.
Tedarik Uzmanı


Özgür ADAK
İkmal Albay
Tedarik Şube Müdürü

(O L U R)

21/08/2025


İlker GÖRGÜ
Tümgeneral

Güvenlik Kuvvetleri Komutanı

