

KKTC
GÜVENLİK KUVVETLERİ KOMUTANLIĞI
BOĞAZKÖY



ŞEKERPARE
TEKNİK ŞARTNAMESİ

ŞARTNAME NO:

GÜV.K.K.TEK.Ş.TED.YİY.:23-17

TARİH:

MAYIS 2023

1. Bu onaylı teknik şartname, yayım tarihinden itibaren yürürlüğe girer.
2. Bu onaylı teknik şartnamenin yürürlükten kaldırılma tarihi: Aralık 2028
3. Bu onaylı teknik şartname üzerinde değişiklik yapılamaz.
4. Haziran 2019 tarihli ve GÜV.K.K. TEK.Ş.TED. YİY.: 19 33 sayılı Şekerpere Teknik Şartnamesi yürürlükten kaldırılmıştır.
5. Bu onaylı teknik şartname kapak dâhil toplam 7 (yedi) sayfadan ibarettir.



1. KONU

Bu teknik şartname, Güvenlik Kuvvetleri Komutanlığının ihtiyacı için satın alınacak **Şekerpare** 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 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. Şekerpare Tatlısı: Özel amaçlı buğday ununa, bitkisel margarin, içme suyu, kabartma tozu, yumurta veya pastörize yumurta ile şeker ve gerektiğinde katkı maddeleri ilave edilip, tekniğine uygun olarak hazırlanan hamura şekil verilmesi ve isteğe bağlı olarak işlenmiş iç fındık eklenmesinin ardından fırında tam olarak pişirilmesi ile elde edilen, şeker şurubu eklenmemiş yarı mamuldür. (Kaynak: Haziran 2009 tarihli TS 13407)

2.1.5. Yabancı Madde: Şekerpare tatlısı dışındaki gözle görülebilir her türlü maddedir.

2.1.6. Teknik şartnamede tanımı yapılmayan hususlar Nisan 2017 tarihli TS13470'te tanımlandığı gibidir.

2.2. Kısaltmalar

2.2.1. Tatlı: Şekerpare Tatlısı

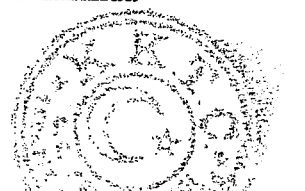
2.2.2. Yönetmelik: Hazır Ambalajlı Mamullerin Ağırlık ve Hacim Esasına Göre Net Miktar Tespitine Dair Yönetmelik

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 ihale/alım dokümanında belirtildiği gibi olacaktır.

2/7



3.2. Teknik İstekler**3.2.1. Duyusal ve Fiziksel Özellikler**

- 3.2.1.1. Kendine has tatla 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. Hazırlama tarifine göre hazırlanan tatlı kendine, has tatla olacak, yabancı tat içermeyecektir.
- 3.2.1.7. Hazırlama tarifine göre hazırlanan tatlı kendine has kokuda olacak, yabancı koku içermeyecektir.
- 3.2.1.8. Hazırlama tarifine göre hazırlanan tatlı, acılaşmış olmayacaktır.
- 3.2.1.9. Hazırlama tarifine göre hazırlanan tatlı, ekşimiş olmayacaktır.
- 3.2.1.10. Gözle görülebilir küf bulunmayacaktır.
- 3.2.1.11. Yabancı madde bulunmayacaktır.
- 3.2.1.12. Kırık parça oranı, Kasım 2018 tarihli TS 13470/T1'de belirtilen limitlere uygun olacaktır.
- 3.2.1.13. "Yükseklik/tabak çapı" oranı, Nisan 2017 tarihli TS 13470'te belirtilen limitlere uygun olacaktır.

3.2.2. Kimyasal Özellikler

- 3.2.2.1. Rutubet miktarı, Kasım 2018 tarihli TS 13470/T1'de belirtilen limitlere uygun olacaktır.
- 3.2.2.2. 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.
- 3.2.2.3. Asitlik (özütlenen yağda oleik asit cinsinden, kuru maddede) miktarı, Nisan 2017 tarihli TS 13470'te belirtilen limitlere uygun olacaktır.
- 3.2.2.4. Toplam yağ (kuru maddede) miktarı, Kasım 2018 tarihli TS 13470/T1'de belirtilen limitlere uygun olacaktır.
- 3.2.2.5. %10 (on)'lık HCl'de çözünmeyen kül (kuru maddede) miktarı, Nisan 2017 tarihli TS 13470'te belirtilen limitlere uygun olacaktır.
- 3.2.2.6. Toplam şeker (sakaroz cinsinden, kuru maddede) miktarı, Kasım 2018 tarihli TS 13470/T1'de belirtilen limitlere uygun olacaktır.

3.2.2.7. Peroksit değeri (özütlenmiş yağda), Nisan 2017 tarihli TS 13470'te 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 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 talılar, bir parti sayılacaktır.

4.3. Denetim ve muayeneler için alınacak numune miktan (gerçek dolum miktarları ve gerçek dolum miktarlarının ortalaması muayenesi hariç), parti büyüklüğüne göre 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 tahrifatsız 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 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, tadılarak yapılacaktır.

5.2.1.2. Kırık Parça Oram Tayini: Kasım 2018 tarihli TS 13470/11'e göre yapılacaktır.

5.2.1.3. "Yükseklik/Taban Çapı" Oram Tayini: Nisan 2017 tarihli TS 13470'te, "Fiziksel Muayene" başlığı altında verilen 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 ambalaj lann daralannın 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"

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 / 7



5.2.2.1.2. Hamur Tatlısı Asitliği Tayini: Ocak 2010 tarihli TS 5000'de, "Asit Değeri Tayini" başlığı altında verilen metoda göre yapılacaktır.

5.2.2.1.3. Asitlik (Özütlenen Yağda Oleik Asit Cinsinden, Kuru Maddede) Miktarı Tayini: Ocak 2017 tarihli TS 2383'te, "Özütlenmiş Yağda Asitlik Tayini" başlığı altında belirtilen metoda göre yapılacaktır. Sonuç kuru madde üzerinden hesaplanacaktır.

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

5.2.2.1.5. %10 (on)Tuk HCl'de Çözünmeyen Kül (Kuru Maddede) Miktarı Tayini: Ocak 2017 tarihli TS 2383'e göre yapılacaktır.

5.2.2.1.6. Toplam Şeker (Sakarov Cinsinden, Kuru Maddede) Miktarı Tayini: Temmuz 2020 tarihli TS 1466'ya göre yapılacaktır. Sonuç kuru madde üzerinden hesaplanacaktır.

5.2.2.1.7. Peroksit Değeri 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.

5.2.2.2. 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. 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 yapılacaktır.

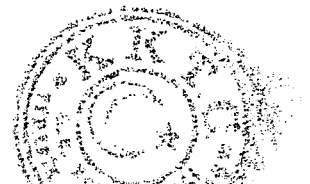
5.2.2.3.2. Bu analizler sonucunda gıdanın, teknik şartnamenin istek ve özelliklerinde tarih ve numarası belirtilen Gıda Maddeleri Tüzüğü ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olmadığının tespiti halinde doğabilecek zarar ve ziyandan yüklenici sorumlu olacaktır.

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. YARARLANILAN KAYNAKLAR

6.1. Milli Savunma Bakanlığı Teknik Hizmetler Dairesi Başkanlığının Aralık 2022 tarih ve TEK.H.: 06-143F sayılı "Şekerpare Teknik Şartnamesi".

6/7



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)

Murat AYDIN
İkmal Albay
Tedarik Şube Müdürü

Arif SARIKAYA
Müh.Atğm.
Tedarik Subayı

Dilek CEYLAN
Söz.Gıda.Müh.
Tedarik Uzmanı

(OLUR)

31/05/2023

Zorlu TOPALOĞLU

Tümgenaral
Güvenlik Kuvvetleri Komutanı

