|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. Ürün Bilgileri | **Kabul Değeri** | **Referans Kriter** |
| **Ürün tanımı** | Buğdaygiller familyasından Oryza sativa türüne giren kültür bitkilerinin danesi olan çeltiğin, tekniğine uygun olarak yabancı maddelerden arındırılması, kavuzlarının soyulması, danelerin ayrılması, beyazlatılması, toz halindeki kepeğinden ayrılması, parlatılması, boylanması, kırıkların ve pirinç dışındaki diğer maddelerin  ayrılması suretiyle elde edilen ürün | TS 2408 Nisan 2003 |
| **Üretim Metodu** | Buğdaygiller familyasından Oryza sativa türüne giren kültür bitkilerinin danesi olan çeltiğin, tekniğine uygun olarak yabancı maddelerden arındırılması, kavuzlarının soyulması, danelerin ayrılması, beyazlatılması, toz halindeki kepeğinden ayrılması, parlatılması, boylanması, kırıkların ve pirinç dışındaki diğer maddelerin ayrılması suretiyle elde edilir. | TS 2408 Nisan 2003 |
| **Özel Girdi Şartları** | Pirinç, acılaşmış, ekşimiş, kokuşmuş, küflenmiş olmamalı, yabancı bir tat ve koku, böcek ve böcek parçalarını, kalıntılarını ve yumurtalarını, hayvansal artıklar ve metal parçaları içermemelidir.  Pirinçler; kusurlu tane, organik ve inorganik yabancı madde içerikleri açısından Türk Gıda Kodeksi Pirinç Tebliği Ek-1’e uygun olmalıdır.  İri uzun taneli, tane boyu 6 mm ve daha fazla, pirinç bin tane kütlesi en az 26 g, kendine has beyaz renkte, uzunluk genişlik oranı yaklaşık 2< -<3 arasında, pirinç tane görünüşü camsı, yeni sene mahsulü birinci sınıf pilavlık pirinç olmalıdır.  Lekeli ve kırık olmamalıdır. Kırık tane oranı %5’i geçmemelidir.  Yüklenici firma merkez mutfağa teslim ettiği malların yetkililerce gösterilen depolara yerleştirilmesinden sorumludur. Bu amaçla her mal tesliminde yeterli insan gücünü bulundurmak zorundadır. | Türk Gıda Kodeksi Pirinç Tebliği  (Tebliğ No: 2010/60)  TS 2408 Nisan 2003 |
| **Kullanım Şekli** | Gıda içinde yemek imalatı sırasında | Ege Üniversitesi |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 2. Duyusal Özellikler | **Kabul Değeri** | Referans Kriter |
| **Renk**  **Görünüş**  **Koku**  **Tat** | Geleneksel yöntemlerle pişirilen pilavlar lapa olmamalı, pişmiş pirinç taneleri kolay dağılmalı, parlak renkte ve kendine has tat ve kokuda olmalı. | Ege Üniversitesi |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 3. Fiziksel Özellikler | | | |
| ÖZELLİKLER | | Değer | Referans Kriter |
| **Rutubet** | | En çok %14,5 | Türk Gıda Kodeksi Pirinç Tebliği (Tebliğ No: 2010/60) |
| **Organik Yabancı Maddeler( Ağırlıkça En Fazla, %)** | | 0,3 |
| **İnorganik Yabancı Maddeler(Ağırlıkça En Fazla, %)** | | 0,05 |
| 4. Kimyasal Özellikler | | |  |
| **Özellik** | **Değer** | | Referans Kriter |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 5.Mikrobiyolojik Özellikleri | | | | | |
| **Özellik** | **n** | **C** | **m** | **M** | Referans Kriter |
| **Koliform bakteri** | 5 | 2 | 102 | 103 | TGK Mikrobiyolojik kriterler yönetmeliği |
| **Maya ve küf** | 5 | 2 | 103 | 104 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 6.Ağır Metal ve Pestisit | | Referans Kriter |
|  | Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği ve Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliğinde belirtilen limitlere uygun olması beklenir. |  |
| 7. GDO Bilgileri | | | |
|  | Tedarikçi sunmuş olduğu ürüne ait GDO içermediğine dair taahhütname sağlamalıdır. | | |

|  |  |
| --- | --- |
| 8.Orijin Bilgileri | |
|  | Orijin bilgileri ürün üzerinde belirtilmelidir. |

|  |  |
| --- | --- |
| **9. Ambalaj Özellikleri** | |
| Ambalaj Tipi | Ürün ambalajı, GTHB tarafından uygun görülen gıdaya bulaşmayan kalitedeki malzemeden yapılmış olmalıdır. (TGK Gıda İle Temasta Bulunan Madde Ve Malzemeler Yönetmeliği Hükümlerine Uygun Ambalaj Olmalıdır.)Taşıma ve saklama süresinde pirinçlerin iyi kurumasını sağlayacak nitelikte olan uygun malzemeden yapılmış 25–50kg’lık torbalarda olacak, kırık pirinç alınmayacaktır. |
| Etiket Bilgileri | Her ambalajın üzerine, firmanın ticaret unvanı, adresi, kısa adı, varsa tescilli markası, parti seri kod numarası, işletme kayıt-onay belgesi, malın adı, birden çok malzemenin bileşiminden oluşan ürünler için içindekiler, alerjen bilgisi, ürünün çeşidi, son kullanma tarihi veya tavsiye edilen tüketim tarihi, net kütle, menşei, muhafaza koşulları silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılı olmalıdır. (Ürün etiketi, TGK Etiketleme Yönetmeliği hükümlerine uygun olmalıdır) |

|  |  |
| --- | --- |
| **10. Muhafaza Şartları** | |
| Raf Ömrü | Uygun şartlarda depolanması koşuluyla etiket üzerinde belirtilen son tüketim tarihi geçerlidir. |
| Depolama Şekli | Kolilerde veya poşetli olarak yerden yüksekte, rutubet almayacak şekilde. Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin depolanması ve taşınmasında, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin Üçüncü Bölümündeki hükümlere uyulur. |

|  |  |
| --- | --- |
| 11.Nakliye Özellikleri | |
| Taşıt Kontrolü | Nakliye aracında yabancı madde, yabancı tat-koku, kimyasal madde bulaşması, görsel kirlilik, ölü canlı haşere varlığı açısından kontrol edilir. |
| Yükleme Şekli | Paletli veya dökme olarak |
| Taşıt Özellikleri | Brandalı veya kapalı kasalı araçlarla nem ve yabancı madde-koku bulaşmayacak şekilde nakliye edilir. |
| Nakliye Koşulları | Koku yayan herhangi bir gıda veya gıda dışı ürünle birlikte taşınmaması gerekir. |

|  |  |
| --- | --- |
| 12.Alerjen Özelliği | |
| Alerjen Kontrolü | TGK etiketleme yönetmeliği Ek1 de belirtilen alerjenlerden herhangi birisini içermesi durumunda etikette belirtilerek kuruma bilgi verilmelidir. |

|  |  |
| --- | --- |
| 13.Girdi Kontrolü | |
| Girdi Kontrolü | Firmamız tedarikçi tarafından gönderilen analiz sertifikasını kontrol eder, girdi kabul sırasında ayrıca girdi kontrol faaliyetlerini yürütür. |

|  |  |
| --- | --- |
| 14.Tedarikçi Tetkiki | |
|  | Kurumumuz, tedarikçide, Kalite Yönetimi ve Gıda Güvenliği yönetim sisteminin temel unsurlarının varlığını incelemek üzere tedarikçi tetkiki gerçekleştirebilir.  Uygunsuzluk bulunması durumunda tedarikçiden iyileştirme (düzeltici – önleyici faaliyet) planı talep eder ve iyileştirmenin etkinliğini kontrol eder. |

|  |  |
| --- | --- |
| 15.İstenecek Belgeler | |
|  | Yüklenici firma ilk sefere mahsus İşletme Kayıt/Onay Belgesi, (varsa) KYS (ISO 9001) ve/veya GGYS (ISO 22000) sistem sertifikaları |
|  | Firmamız tedarikçilerden satın aldığı ürünlerde bir defaya mahsus olarak ilgili yönetmeliğe göre bedeli tedarikçi tarafından karşılanmak üzere resmi kurumlarda veya yurtiçi/yurtdışı kuruluşlarca akredite olmuş özel bir laboratuvarda akredite analiz yaptırır. |

|  |  |
| --- | --- |
| 16.İlgili Yasal Mevzuatlar | |
|  | -Türk Gıda Kodeksi Pirinç Tebliği (Tebliğ No: 2010/60)  -TS 2408 Nisan 2003  -5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda Ve Yem Kanunu  -TGK Etiketleme Yönetmeliği  -Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği ve Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliği  -Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği  -Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği  Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Taşıma ve Depolama Bölümü |

|  |  |
| --- | --- |
| 17.Özel Şartlar | |
|  | Her ürün kabulünde duyusal kontrol için pişme denemesi yapılacaktır. |

**Tedarikçinin Adı / Ünvanı:**

**İletişim Bilgileri:**

**Yetkili Kişinin Adı soyadı:**

**İmzası:**