|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. Ürün Bilgileri | **Kabul Değeri** | **Referans Kriter** |
|  |  |  |
| **Ürün tanımı** | Hijyenik şartlarda, tekniğine uygun olarak kesilmiş taze piliçlerin tüyleri temizlendikten sonra ızgaralık buttan üst butun ayrılması ile elde edilen, ince derili ve küçük gözenekli, ince kemikli ürünü (eklem yerinden kesilerek but incik kısmı ayrıldıktan sonra geriye kalan kısımları, alt but) ifade eder. | Tük Gıda Kodeksi Yönetmeliği Çiğ Kanatlı Eti ve Hazırlanmış Kanatlı Eti Karışımları Tebliği 221 Tebliğ No: 2006/29 |
| **Üretim Metodu** | TS 8057’ye göre kesilmiş, soğutulmuş ve sıcaklığı - 2°C ilâ + 4°C olan günlük piliç eti. |
| **Özel Girdi Şartları** | Kasalardaki tavuk etleri su salmış olmayacaktır.  Baget dolgun etli, ağırlıkları **130-150 gr.** arasında olacaktır. Parça tavuk bagetler günlük kesim olacak, dondurulmuş olmayacak,  Her ambalajda bulunan tavuk baget etinin aynı çeşitteki en büyükle en küçük parça arasındaki kütle farkı %10’u (yüzde on) geçmeyecektir.  Yüklenici firma merkez mutfağa teslim ettiği malların yetkililerce gösterilen depolara yerleştirilmesinden sorumludur. Bu amaçla her mal tesliminde yeterli insan gücünü bulundurmak zorundadır. | Ege Üniversitesi |
| **Kullanım Şekli** | Pişirilerek kullanılır. |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 2. Duyusal Özellikler | **Kabul Değeri** | **Referans Kriter** |
| **Renk ve Görünüş** | Kendine has renk, koku ve görünüşte, parça bütünlüğü bozulmamış olmalı ve kemikler kırık veya parçalı olmamalıdır. | Tük Gıda Kodeksi Yönetmeliği Çiğ Kanatlı Eti ve Hazırlanmış Kanatlı Eti Karışımları Tebliği  TS 12325 |
| **Tat ve Koku** | bozulmamış, kokuşmamış, acılaşmamış, donma yanığına uğramamış, yabancı koku sinmemiş ekşi koku ve bozuk et kokusu olmamalı |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 3. Fiziksel Özellikler | Kabul Değeri | Referans Kriter |
| Yabancı Madde | Herhangi bir organik veya inorganik bulaşma belirtisi (sinek, böcek gibi zararlıların kendileri veya bunların kalıntıları ve yumurtaları, çöp, toprak vb. yabancı madde) görülmeyecektir.  Baget üzerindeki tüyler tamamen uzaklaştırılmış olmalıdır.  Eklem yerleri düzgün kesilmiş olmalı, kemik kırığı içermemelidir. | Ege Üniversitesi |
| Dış Görünüş | Ürünler bozulmuş olmamalıdır. Bozulmayı baskılayacak herhangi bir işlem veya madde uygulanmış olmamalıdır. çürük, morarma olmayacak |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 4. Kimyasal Özellikler | Kabul Değeri | Referans Kriter |
| pH değeri | en çok 6,2 | TS 12325 |
| Tiyobarbiturik asit (TBA) değeri | en çok 1,0 mcg MA/g, |
| Amonyak | en çok kütlece 30 mg/100g |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 5.Mikrobiyolojik Özellikleri | Kabul Değeri | Referans Kriter |
| Salmonella typhimurium | n: 5, c: 0, 0/25 g-ml (EN/ISO 6579) | TGK Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği |
| Salmonella enteritidis | n:5 c:0, 0/25 g-ml (EN/ISO 6579) |
| Koagulaz pozitif stafilokoklar | n: 5, c: 2, m: 103, M: 104 (EN/ISO 6888-1 veya 2) |
| B. cereus | n: 5, c: 2, m: 103, M: 104 (EN/ISO 7932) |
| Sülfit indirgeyen anaerob | n: 5, c: 2, m: 103, M: 104 (EN/ISO 7937) |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 6. Kalıntı değerleri (Ağır Metal, Radyoaktivite, Pestisit, farmakolojik (veteriner ilaç kalıntısı) dioksin ve PCB değerleri) | Kabul Değeri | Referans Kriter |
| Kurşun | 0,1 mg/kg yaş ağırlık max | TGK Bulaşanlar Yönetmeliği |
| Kadmiyum | 0,05 mg/kg yaş ağırlık max |
| Dioksinlerin toplamı(WHO/PCDD/F-TEQ) | 1,75 pg/g yağ max |
| Dioksinler ve dioksin benzeri PCB’lerin toplamı(WHO/PCDD/F- PCB-TEQ) | 3,0 pg/g yağ max |
| PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 ve PCB180 (ICES – 6) toplamı | 40 ng/g yağ max |
| Veteriner İlaç Kalıntıları | Hayvansal Gıdalarda Bulunabilecek Farmakolojik Aktif Maddelerin  Sınıflandırılması Ve Maksimum Kalıntı Limitlerine Uygun Olmalıdır | TGK Hayvansal Gıdalarda Bulunabilecek Farmakolojik Aktif Maddelerin Sınıflandırılması Ve Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği |

|  |
| --- |
| 7. GDO Bilgileri |
| Tedarikçi sunmuş olduğu ürüne ait GDO içermediğine dair taahhütname sağlamalıdır. |

|  |
| --- |
| 8. Orijin Bilgileri |
| Türkiye |

|  |  |
| --- | --- |
| **9. Ambalaj ve Etiketleme Özellikleri** | |
| Ambalaj Tipi | İçindeki malın özelliklerini bozmayan, insan sağlığına zarar vermeyen ve malın dıştan görülmesini engellemeyen nitelikte, GTHB işletme kayıt belgeli firma tarafından üretilmiş polietilen ve benzeri malzemelerden yapılmış ambalajlar içinde mukavva veya plastik dış kasalar içinde teslim edilecektir. Ambalâjların kütlesi 50 kg ı geçmemelidir. |
| Etiketleme Özellikleri | Firmanın ticarî unvanı veya kısa adı, adresi, varsa tescilli markası,  Parti numarası, Malın adı, Üretim tarihi, Grubu, tipi, çeşidi, sınıfı, Veteriner sağlık raporu tarihi, Üretim veya son kullanma tarihi.  HAYVANSAL GIDALAR İÇİN ÖZEL HİJYEN KURALLARI YÖNETMELİĞİ 2014 E UYGUN OLMALIDIR. |

|  |  |
| --- | --- |
| **10. Muhafaza Şartları** | |
| Raf Ömrü | Ambalaj üzerinde belirtilmiş olan tarih geçerlidir. |

|  |  |
| --- | --- |
| 11. Nakliye ve Yükleme Özellikleri | |
| Taşıt Kontrolü | Nakliye aracında yabancı madde, yabancı tat-koku, kimyasal madde bulaşması, görsel kirlilik, ölü canlı haşere varlığı açısından kontrol edilir. Her sevkiyat için taşıt ve sıcaklık kontrolü yapılır. |
| Yükleme Şekli | Çiğ etler koli veya poşetli palet üzerinde istiflenerek gelir |
| Taşıt Özellikleri | Frigorifik araçlarla 4ºC±2’ de gelmeli, nem ve yabancı madde-koku bulaşmayacak şekilde nakliye edilir. |

|  |
| --- |
| 12. Alerjen Özelliği |
| Et alerjen değildir. |

|  |
| --- |
| 13. Girdi Kontrolü |
| Hammadde Giriş Kalite Kontrol Formu düzenlenerek Alım Şartnamesindeki verilerin karşılanması sağlanır. Giriş kalite kontrol sırasında yapılamayacak kontroller için (Pestisit kalıntısı, veteriner ilaç kalıntısı vb.) doğrulama veya yıllık analiz planları dikkate alınır. |

|  |
| --- |
| 14. Tedarikçi Tetkiki |
| Firmamız, tedarikçide, 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 |
| Ürüne ait yetkilendirilmiş bayilik belgesi |
| Tedarikçi değişmediği sürece ilk sefere mahsus olarak İşletme Onay Belgesi |
| Tedarikçi değişmediği sürece ilk sefere mahsus olarak tedarikçinin güncel ISO belgeleri (ISO 9001, 22000) |
| Her sevkiyatta Veteriner Sağlık Raporu ve Araç dezenfeksiyon belgesi taşımalıdır |
| Firmamız tedarikçilerden satın aldığı ürünlerde bir defaya mahsus olarak ilgili yönetmeliğe göre bedeli tedarikçi tarafından karşılanmak üzere yurtiçi veya yurtdışı kuruluşlarca akredite olmuş bir laboratuvarda analiz yaptırır. |

|  |
| --- |
| 16. İlgili Yasal Mevzuatlar |
| 5996 sayılı Veteriner hizmetleri, Bitki sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu  Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği  Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliği  Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği  Türk Gıda Kodeksi Et ve Et Ürünleri Tebliği  Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği  TGK Hayvansal Gıdalarda Bulunabilecek Farmakolojik Aktif Maddelerin Sınıflandırılması Ve Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği  Hayvansal Gıdaların Resmi Kontrollerine İlişkin Özel Kuralları Belirleyen Yönetmelik  TS 12325 Tavuk eti |

|  |
| --- |
| 17. Özel Şartlar |
| Özel bir şart belirtilmemiştir |

**Tedarikçinin Adı / Ünvanı:**

**Yetkili Kişinin Adı soyadı:**

**İmzası:**