

TSK Teknik Şartname No:									
M	2	0	1	8	6	3	0	8	8

TSK Teknik Şartname No:									
M	2	0	1	8	6	3	1	6	9

T.C.
MİLLÎ SAVUNMA BAKANLIĞI
TEKNİK HİZMETLER DAİRESİ BAŞKANLIĞI
ANKARA

TAZE BEYAZ PEYNİR
TEKNİK ŞARTNAMESİ

ŞARTNAME NO:
TEK.H.: 06-20

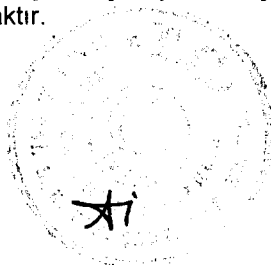
TARİH :
AĞUSTOS 2018

Bu teknik şartnamenin (2) adet değişiklik eki mevcuttur

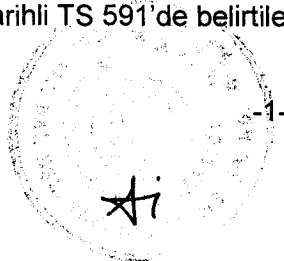
1. Bu onaylı teknik şartname, yayım tarihinden itibaren yürürlüğe girer.
2. Bu onaylı teknik şartnamenin yürürlükten kaldırılma tarihi^[1]: 31 Aralık 2023
3. Bu onaylı teknik şartname üzerinde değişiklik yapılamaz.
4. Ağustos 2016 tarihli ve TEK.H.: 06-2N numaralı Taze Beyaz Peynir Teknik Şartnamesi yürürlükten kaldırılmıştır.
5. Bu onaylı teknik şartname, kapak dahil toplam 8 (sekiz) sayfadan ibarettir.

[1]: Bu tarihten önce ihalesine çıkmış veya sözleşmesi imzalanmış dosyalarda, "yürürlükten kaldırılma tarihi" hükmü uygulanmayacaktır.

İ/



1. **KONU:**
Bu teknik şartname, Türk Silâhlı Kuvvetleri ihtiyacı için satın alınacak **Taze Beyaz Peynir** teknik özelliklerini, denetim ve muayene metotlarını ve ilgili diğer hususları konu alır.
2. **GENEL HUSUSLAR:**
 - 2.1. **Tanımlar**
 - 2.1.1. Beyaz Peynir: Türk Gıda Kodeksi Peynir Tebliği'nde tanımlandığı gibidir.
 - 2.1.2. Gerçek Dolum Miktarı: Hazır Ambalajlı Mamüllerin Ağırlık ve Hacim Esasına Göre Net Miktar Tespitine Dair Yönetmelik'te tanımlandığı gibidir.
 - 2.1.3. Hazır Ambalajlı Gıda: Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği'nde tanımlandığı gibidir.
 - 2.1.4. Nominal Dolum Miktarı: Hazır Ambalajlı Mamullerin Ağırlık ve Hacim Esasına Göre Net Miktar Tespitine Dair Yönetmelik'te tanımlandığı gibidir.
 - 2.1.5. Olgunlaştırılmış Peynir: Türk Gıda Kodeksi Peynir Tebliği'nde tanımlandığı gibidir.
 - 2.1.6. Olgunlaştırılmamış/Taze Peynir: Türk Gıda Kodeksi Peynir Tebliği'nde tanımlandığı gibidir.
 - 2.1.7. Yabancı Madde: Peynir üretiminde kullanımına izin verilen bileşenler dışında peynirde bulunabilecek gözle görülebilir her türlü organik ve/veya inorganik maddeler.
 - 2.1.8. Teknik şartnamede tanımı yapılmayan hususlar, Türk Gıda Kodeksi Peynir Tebliği'nde tanımlandığı gibidir.
 - 2.2. **Kısaltmalar**
 - 2.2.1. Peynir: Taze Beyaz Peynir
 - 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, sadece taze beyaz peyniri kapsar.
 - 2.3.2. Bu teknik şartname, olgunlaştırılmış beyaz peyniri kapsamaz.
 - 2.4. **Sınıflandırma**
 - 2.4.1. Tipler
 - 2.4.1.1. Tip-1: Tam Yağlı,
 - 2.4.1.2. Tip-2: Yarım Yağlı,
 - 2.4.1.3. Tip-3: Az Yağlı,
 - 2.4.1.4. Tip-4: Yağsız
3. **İSTEK VE ÖZELLİKLER**
 - 3.1. **Genel İstekler**
 - 3.1.1. Satın alınacak peynir tipi ve toplam süzme ağırlık miktarı, **ihale dokümanında** belirtildiği gibi olacaktır.
 - 3.1.2. Peynir, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği ve Türk Gıda Kodeksi Peynir Tebliği'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, yürürlükte olan TSK Mal Alımları Kalite Güvence Hizmetleri Yönergesinde yer alan esaslar dahilinde, **ihale dokümanında** belirtildiği gibi olacaktır.
 - 3.1.4. Kodlandırma işlemi, yürürlükte olan MSB Millî Kodlandırma Hizmetleri Yönergesi esaslarına göre yapılacaktır.
 - 3.2. **Teknik İstekler**
 - 3.2.1. **Duyusal ve Fiziksel Özellikler**
 - 3.2.1.1. Mart 2013 tarihli TS 591'de belirtilen duyusal özelliklere uygun olacaktır.

3.2.1.2. Teneke ambalajdaki peynirlerde en üst kalıp dizisinde bir kalıbın yerinden çıkarılabilmesini sağlayacak çekme bandı bulunacaktır.

3.2.1.3. Teneke ambalajdaki peynirler, peynir kalıplarının sıra aralarına separatör konularak istif edilmiş olacaktır.

3.2.1.4. Yabancı madde bulunmayacaktır.

3.2.2. Kimyasal Özellikler

3.2.2.1. Kuru maddede süt yağı miktarı, tipine göre Türk Gıda Kodeksi Peynir Tebliği'nde belirtilen limitlere uygun olacaktır.

3.2.2.2. Nem miktarı, Türk Gıda Kodeksi Peynir Tebliği'nde belirtilen limitlere uygun olacaktır.

3.2.2.3. Tuz (NaCl) (kuru maddede) miktarı, Türk Gıda Kodeksi Peynir Tebliği'nde belirtilen limitlere uygun olacaktır.

3.2.2.4. Bitkisel yağ bulunmayacaktır.

3.2.2.5. Nişasta ve/veya nişastalı maddeler bulunmayacaktır.

3.2.2.6. Karboksimetil selüloz (CMC) bulunmayacaktır.

3.2.3. Mikrobiyolojik Özellikler

3.2.3.1. Koagülaz pozitif stafilkokların sayısı, Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği'nde belirtilen limitlere uygun olacaktır.

3.2.3.2. *Salmonella*, Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği'nde belirtilen limitlere uygun olacaktır.

3.2.3.3. *Listeria monocytogenes*, 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 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; 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 ve Türk Gıda Kodeksi Peynir Tebliği hükümlerine uygun olacaktır.

3.3.5. Gıda ile temas eden ambalajlar, kapatılmış olacaktır.

3.3.6. Gıda ile temas eden ambalajlar, bombaj yapmış olmayacaktır.

3.3.7. Gıda ile temas eden ambalajlarda akma ve/veya sızma görülmeyecektir.

3.3.8. Teneke ambalajlı peynirlerin tenekelerinde gözle görülebilir pas olmayacaktır.

3.3.9. Ambalajlama ve etiketleme ile ilgili diğer hususlar, ihale dokümanında belirtildiği gibi olacaktır.

4. DENETİM VE MUAYENELER İÇİN NUMUNE ALMA

4.1. Denetim ve Muayeneler için numune alma işlemi, yürürlükte olan TSK Mal Alımları Denetim, Muayene ve Kabul İşlemleri Yönergesi esaslarına göre yapılacaktır.

4.2. Tipi, ambalajı, ambalaj ağırlığı, tavsiye edilen tüketim tarihi veya son tüketim tarihi, parti veya seri numarası aynı olan ve bir defada muayeneye sunulan peynirler, 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 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.

4.6. Numune alma esasları (gerçek dolum miktarları ve gerçek dolum miktarlarının ortalaması muayenesi hariç), Nisan 2009 tarihli TS EN ISO 707'ye göre yapılacaktır.

5. DENETİM VE MUAYENE

5.1. Genel Hususlar

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

5.1.2. 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.

5.2. Denetim ve Muayene Metotları

5.2.1. Fiziksel Muayene

5.2.1.1. Duyusal Muayene: Mart 2013 tarihli TS 591'e göre yapılacaktır.

5.2.1.2. Yabancı Madde Aranması: Gözle ve elle incelenerek yapılacaktır.

5.2.1.3. Peynir Tenekelerinde Toplam Süzme Ağırlık Miktarı Tayini:

5.2.1.3.1. En az 2 (iki) teneke peynir alınacaktır.

5.2.1.3.2. Tenekenin üst ve alt yüzeyinin karşılıklı iki kenarı tamamen kesilecektir.

5.2.1.3.3. Tenekenin kesilen herhangi bir yüzeyi (alt veya üst) alta gelecek şekilde tenekeye, 30° - 40° (otuz tire kırk derece) eğim verilerek teneke 1 (bir) saat süzölmeye bırakılacaktır.

5.2.1.3.4. Müteakiben tenekenin ağzı tamamen açılarak tenekede yer alan peynirlerin tamamı bir kevgire alınacaktır.

5.2.1.3.5. Peynirler, 1 (bir) saat süre kevgirde süzölmeye bırakılacaktır.

5.2.1.3.6. Süzdürme işlemi, (+) 4 (artı dört) °C ile (+) 10 (artı on) °C aralığındaki sıcaklıkta yapılacaktır.

5.2.1.3.7. Süzdürme işlemi sonunda kevgirdeki peynirlerin tamamı tartılacaktır.

5.2.1.3.8. Tartım sonucu elde edilen süzme ağırlığı değerlerinin ortalaması alınacaktır. Elde edilen ortalama değerin teslim edilen ambalaj sayısı ile çarpılması sonucu, toplam süzme ağırlık miktarı tespit edilecektir.

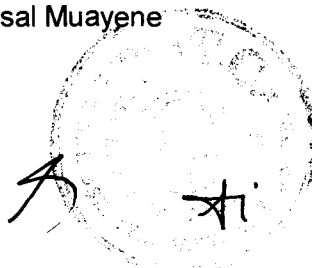
5.2.1.4. Ambalaj Muayenesi: Gözle ve elle incelenerek ve ayrıca etiketlerin etiketleme ve işaretleme ile ilgili özellikleri içerip içermedikleri kontrol edilerek yapılacaktır.

5.2.1.4.1. 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 ambalajların daralarının ortalaması alınarak hesaplanacaktır).

5.2.1.4.2. 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. Kuru Maddede Süt Yağı Miktarı Tayini: Ekim 2015 tarihli TS ISO 3433'e göre yapılacaktır. Sonuç kuru madde esasına göre hesaplanacaktır.
- 5.2.2.1.2. Nem Miktarı Tayini: Kasım 2006 tarihli TS EN ISO 5534 (Nisan 2008 tarihli TS EN ISO 5534/T1 dahil)'e göre kuru madde miktarı tespit edildikten sonra, Mart 2013 tarihli TS 591'de verilen formüle göre hesaplanacaktır.
- 5.2.2.1.3. Tuz (NaCl) (kuru maddede) Miktarı Tayini: Mart 2007 tarihli TS EN ISO 5943'e göre yapılacaktır. Sonuç kuru madde esasına göre hesaplanacaktır.
- 5.2.2.1.4. Bitkisel Yağ Aranması: Ekim 1989 tarihli TS 7503'e göre yapılacaktır.
- 5.2.2.1.5. Nişasta ve/veya Nişastalı Maddeler Aranması: Nisan 2015 tarihli TS 591/T1'e göre yapılacaktır.
- 5.2.2.1.6. Karboksimetil Selüloz (CMC) Aranması: EK-A'daki metoda göre yapılacaktır.
- 5.2.2.2. Mikrobiyolojik Muayene
- 5.2.2.2.1. Koagülaz Pozitif Stafilokokların Sayımı: Nisan 2001 tarihli TS 6582-1 EN ISO 6888-1'e veya Nisan 2001 tarihli TS 6582-2 EN ISO 6888-2'ye göre yapılacaktır.
- 5.2.2.2.2. *Salmonella* Aranması: Nisan 2017 tarihli TS EN ISO 6579-1'e göre yapılacaktır.
- 5.2.2.2.3. *Listeria Monocytogenes* Aranması: Temmuz 2017 tarihli TS EN ISO 11290-1'e göre yapılacaktır.
- 5.2.2.3. 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. Teknik şartnamede yer alan atıf yapılan doküman.
- 6.2. MSB'nin Ağustos 2016 tarihli ve TEK.H.: 06-2N sayılı Taze Beyaz Peynir Teknik Şartnamesi.
- 6.3. MSB'nin 10 Haziran 2016 tarihli, MTKY:81152941-4490-499-16/Tek.Hiz.D.Tek. Şartname Ş. sayılı ve "Hazır Ambalajlı Gıdanın Eksik Dolum Miktarı" konulu yazısı.

7. EKLER

Çizelge-1 - Parti Büyüklüğüne Göre Denetim ve Muayeneler İçin Alınacak Numune Miktarı Çizelgesi

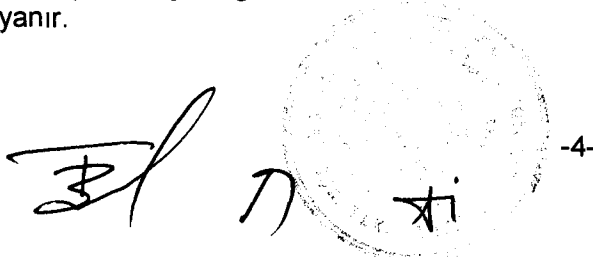
Parti Büyüklüğü (Ambalaj Adedi)	Partiden Alınacak Numune Sayısı (Ambalaj Adedi)
450 (dört yüz elli) ve daha az	5 (beş)
451 (dört yüz elli bir) – 600 (altı yüz)	6 (altı)
601 (altı yüz bir) – 2000 (iki bin)	13 (on üç)
2001 (iki bin bir) – 7200 (yedi bin iki yüz)	21 (yirmi bir)
7201 (yedi bin iki yüz bir) – 15000 (on beş bin)	29 (yirmi dokuz)
15001 (onbeş bin bir) – 24000 (yirmi dört bin)	48 (kırk sekiz)
24001 (yirmi dört bin bir) – 42000 (kırk iki bin)	84 (seksen dört)
42001 (kırk iki bin bir) ve daha fazla	126 (yüz yirmi altı)

EK-A

KARBOKSİMETİL SELÜLOZ (CMC) ARANMASI

1. Prensip

1.1. Süt ve süt ürünlerinde bulunan karboksimetil selülozun sülfürik asitle muamele edilmesiyle oluşan glikolik asidin 2,7-Dihidroksinaftalinle verdiği renk reaksiyonu esasına dayanır.



2. Alet Ekipman ve Aksesuarlar

- 2.1. Hassas terazi
- 2.2. Mantolu ısıtıcı
- 2.3. Geri soğutucu
- 2.4. Santrifüj (3500 (üç bin beş yüz) - 4000 (dört bin) devirde çalışan)
- 2.5. Santrifüj tüpleri (15 (on beş) veya 50 (elli) ml'lik)
- 2.6. 250 (iki yüz elli) ml'lik şilifli balon
- 2.7. Genel laboratuvar araç ve gereçleri

3. Reaktifler ve Çözeltilerin Hazırlanması**3.1. Reaktifler**

- 3.1.1. Sodyum hidroksit (NaOH), % 97 (doksan yedi)'lik
- 3.1.2. Sülfürik asit (H_2SO_4), % 98 (doksan sekiz)'lik
- 3.1.3. Bakır sülfat ($CuSO_4 \cdot 5H_2O$)
- 3.1.4. 2,7 (iki virgöl yedi) - Dihidroksinaftalin
- 3.1.5. Karboksimetilselüloz
- 3.1.6. Aktif kömür

3.2. Çözeltilerin Hazırlanması

- 3.2.1. % 0,1 (sıfır virgöl bir) 2,7 (iki virgöl yedi) - Dihidroksinaftalin Çözeltisinin Hazırlanması: 0,1 (sıfır virgöl bir) g 2,7 (iki virgöl yedi) - Dihidroksinaftalin 100 (yüz) ml'lik ölçülü balona tartılır ve derişik sülfürik asit ile çözölerek çizgisine tamamlanır. Karanlıkta saklanır.
- 3.2.2. % 10 (on)'luk Sodyum Hidroksit Çözeltisinin Hazırlanması: 50 (elli) g sodyum hidroksit tartılır, çözölndürölür ve 500 (beş yüz) ml'lik ölçölü balonun çizgisine tamamlanır.
- 3.2.3. % 50 (elli)'lik Sülfürik Asit Çözeltisinin Hazırlanması: 40,04 (kırk virgöl sıfır dört) ml derişik sülfürik asit alınarak 100 (yüz) ml'lik ölçölü balona aktarılır ve hacim çizgisine kadar saf su ile tamamlanır.
- 3.2.4. % 0,5 (sıfır virgöl beş)'lik CMC Standart Çözeltisi Hazırlanması: 0,5 (sıfır virgöl beş) g CMC tartılır, sütle 100 (yüz) ml'lik ölçölü balona aktarılır ve sütle çizgisine kadar tamamlanır.
- 3.2.5. % 2 (iki)'lik Bakır Sülfat ($CuSO_4$) Çözeltisi Hazırlanması: 2 (iki) g bakır sülfat 100 (yüz) ml'lik ölçölü balona aktarılır, saf suda çözölür ve çizgisine kadar tamamlanır.

4. Metot**4.1. Örneğın Muhafazası**

- 4.1.1. Numuneler mümkünse aynı gün analize alınmalıdır. Mümkün değılirse analize alınana kadar buzdolabında saklanır.

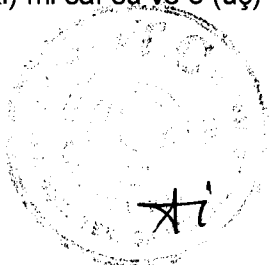
4.2. Test Örneğının Hazırlanması

- 4.2.1. Analizi yapılacak peynir örneğı rende yardımıyla rendelenir.

4.3. Deneyin Yapılışı

- 4.3.1. Peynir numunesinden 5 (beş) g santrifüj tüpüne tartılır ve üzerine 10 (on) ml saf su eklenir.
- 4.3.2. 4000 (dört bin) devirde 5 (beş) dakika santrifüj edilir.
- 4.3.3. 2 (iki) defa 10 (on)'ar ml saf su ile karıştırmak suretiyle muamele edilir ve tekrar santrifüj edilir.
- 4.3.4. Sıvı faz numuneden uzaklaştırılır ve numune 250 (iki yüz elli) ml'lik şilifli balona alınır.
- 4.3.5. Üzerine 12 (on iki) ml saf su ve 3 (üç) ml % 10 (on)'luk sodyum hidroksit (NaOH) çözeltisi ilave edilir.





4.3.6. İyice karıştırdıktan sonra 7 (ml) derişik sülfürik asit (H_2SO_4) ilave edilir.

4.3.7. 1 (bir) saat geri soğutucu altında kaynatılır. Süre sonunda çözelti geri soğutucudan çıkarılır, soğutulur ve 25 (yirmi beş) ml % 50 (elli)'lik sülfürik asit (H_2SO_4) çözeltisi ile sulandırılır.

4.3.8. Çözeltiyi berrak hale getirmek için aktif kömür katılır ve Whatman filtre kağıdında ve cam pamuktan süzülür.

4.3.9. Berrak süzüntüden 1 (bir) ml alınır, üzerine 4 (dört) ml % 0,1 (sıfır virgöl bir)'lik 2,7-Dihidroksinaftalin çözeltisinden ilave edilir ve 10 (on) dakika kaynar su banyosunda tutulur.

4.3.10. Kör deney için, içinde CMC bulunmayan peynir numunesi ile aynı işlemler yapılır.

4.3.11. Standart CMC deneyi için 5 (beş) g peynir numunesi yerine % 0,5 (sıfır virgöl beş)'lik CMC standart çözeltisinden 5 (beş) ml alınarak santrifüj tüpüne alınır ve üzerine 5 (beş) ml % 2 (iki)'lik Bakır Sülfat ($CuSO_4$) çözeltisi ilave edilir. Çöken kısım 4000 (dört bin) devirde 5 (beş) dakika santrifüj edilir. 2 (iki) defa 10 (on)'ar ml saf su ile karıştırmak suretiyle muamele edilir ve tekrar santrifüj edilir. Sıvı faz numuneden uzaklaştırılır. Numune 250 (iki yüz elli) ml'lik şilifli balona alınır. Diğer işlemler peynir numunesindeki gibi yapılır.

5. Sonuçların Değerlendirilmesi

5.1. Analizi yapılan numune; içerisinde CMC bulunmayan numune (kör) ve CMC standardı katılmış numune ile karşılaştırma yapılır. CMC bulunmayan numune (kör) kahverengi kırmızı renk oluşturur ve sonuç negatif olarak değerlendirilir. CMC standardı katılmış numune ise mor (mavimsi kırmızı) renk verir ve CMC varlığını gösterir (pozitif sonuç).



HAZIRLAYAN VE ONAYLAYAN MAKAM:

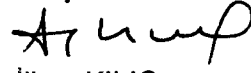
TEKNİK ŞARTNAMEYİ HAZIRLAYANLAR



Alev DOĞRU
Gıda Mühendisi
K.K.Loş.K.İğı




Barış Eyüp TURŞAK
İk.Asb.Kd.Bçvş.
Dz.K.Loş.Bşk.İğı Dz.İk.K.İğı



İlkay KILIÇ
Gıda Mühendisi
MSB Tek.Hiz.D.Bşk.İğı


İNCELENMİŞTİR

Giy.Ku.ve Gıda Brm.Md.Yrd.Vek.
Millî Savunma Uzmanı
O.DEMİRDÖĞEN 

Tek.Şartname Ş.Md.
Müh.Alb.A.CULHA 



Cengiz YILMAZ
İstisnai Memur
MSB Tek.Standartlaştırma D.Bşk.

ONAY
15.10.2018


Mustafa ÜSTÜN
Mühendis Albay
MSB Tek.Hiz.D.Bşk.

T.C.
MİLLÎ SAVUNMA BAKANLIĞI
TEKNİK HİZMETLER DAİRESİ BAŞKANLIĞI
ANKARA

**TAZE BEYAZ PEYNİR
TEKNİK ŞARTNAMESİ DEĞİŞİKLİK EKİ**

ŞARTNAME NO:
TEK.H.: 06-20 (EK-1)

TARİH _____ :
NİSAN 2019

1. Bu onaylı teknik şartname değişiklik eki, yayım tarihinden itibaren yürürlüğe girer.
2. Bu onaylı teknik şartname değişiklik eki, Ağustos 2018 tarihli ve TEK.H.:06-20 numaralı "Taze Beyaz Peynir" Teknik Şartnamesi" ile birlikte kullanılır.
3. Bu onaylı teknik şartname değişiklik eki üzerinde değişiklik yapılamaz.
4. Bu onaylı teknik şartname değişiklik eki, kapak dahil toplam 2 (iki) sayfadan ibarettir.



41

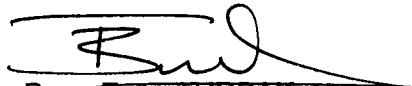
TEK.H.:06-20 Numaralı Taze Beyaz Peynir Teknik Şartnamesine;


1. 3.2.2.7. maddesi olarak, "Sorbik asit - potasyum sorbat (sorbik asit cinsinden) miktarı, Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği'nde "olgunlaştırılmamış peynirler" için belirtilen limitlere uygun olacaktır." ifadesi ilave edilmiştir.
2. 5.2.2.1.7. maddesi olarak, "Sorbik asit - potasyum sorbat (sorbik asit cinsinden) Miktarı Tayini: Şubat 2014 tarihli TS ISO 9231'e göre yapılacaktır." ifadesi ilave edilmiştir.

HAZIRLAYAN VE ONAYLAYAN MAKAM:

HAZIRLAYANLAR



Alev DOĞRU
Gıda Mühendisi
K.K.Loş.K.İğı


Barış Eyüp TURŞAK
İkm.Asb.Kd.Bçvş.
Dz.K.Loş.Bşk.İğı Dz.İkm.K.İğı

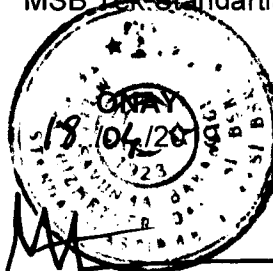

İlkey KILIÇ
Gıda Mühendisi
MSB Tek.Hiz.D.Bşk.İğı

İNCELENMİŞTİR

Giy.Ku.ve Gıda Brm.Md.Yrd.Vek.
Millî Savunma Uzmanı
O.DEMİRDÖĞEN 

Tek.Şartname Ş.Md.
Mühendis Albay A.CULHA 


Özgür YILMAZ
İstisnai Memur
MSB Tek-Standardlaştırma D.Bşk.




Mustafa ÜSTÜN
Mühendis Albay
MSB Tek.Hiz.D.Bşk.

T.C.
MILLÎ SAVUNMA BAKANLIĞI
TEKNİK HİZMETLER DAİRESİ BAŞKANLIĞI
ANKARA

**TAZE BEYAZ PEYNİR
TEKNİK ŞARTNAMESİ DEĞİŞİKLİK EKI**

ŞARTNAME NO:
TEK.H.: 06-20 (EK-2)

TARİH _____ :
MART 2020

1. Bu onaylı teknik şartname değişiklik eki, yayım tarihinden itibaren yürürlüğe girer.
2. Bu onaylı teknik şartname değişiklik eki, Ağustos 2018 tarihli ve TEK.H.:06-20 numaralı "Taze Beyaz Peynir" Teknik Şartnamesi" ile birlikte kullanılır.
3. Bu onaylı teknik şartname değişiklik eki üzerinde değişiklik yapılamaz.
4. Bu onaylı teknik şartname değişiklik eki, kapak dahil toplam 2 (iki) sayfadan ibarettir. .

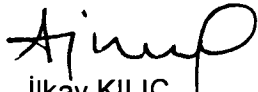


TEK.H.:06-20 Numaralı Taze Beyaz Peynir Teknik Şartnamesinin/Şartnamesine;

1. 5.2.1.3.2. ve 5.2.1.3.3. maddeleri iptal edilmiştir.
2. 5.2.1.3.4. maddesi, "Müteakiben tenekenin ağzı kesilecek ve tamamen açılarak tenekede yer alan peynirlerin tamamı bir kevgire alınacaktır." şeklinde değiştirilmiştir.
3. 5.2.1.3.5. maddesi, "Peynirler, 2 (iki) saat süre kevgirde süzölmeye bırakılacaktır." şeklinde değiştirilmiştir.
4. 6.4. maddesi olarak, "Kalite Yönetim Dairesi Başkanlığının 13 Mart 2020 tarihli ve 63259925-440.01.08-E.186576 sayılı yazısı." ifadesi ilave edilmiştir.

HAZIRLAYAN VE ONAYLAYAN MAKAM:

HAZIRLAYANLAR



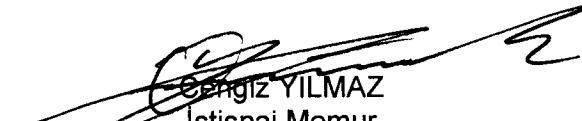
İlkay KILIÇ
Gıda Mühendisi
MSB Tek.Hiz.D.Bşk.lığı



Yunus ÇAKAN
Topçu Atğm. (Gıda Müh.)
MSB Tek.Hiz.D.Bşk.lığı

İNCELENMİŞTİR

Tek.Şartname Ş.Md.
Müh.Alb. A.CULHA 


Cengiz YILMAZ
İstisnai Memur
MSB Tek.Standartlaştırma D.Bşk.

ONAY
26.10.2020


Mustafa USTÜN
Tuğgeneral
MSB Tek.Hiz.D.Bşk.