

İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ YEMEKHANESİ DONDURULMUŞ MEZGİT FİLETO TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Gıda Maddelerinin ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzüğün 195-199.Maddeleri

1.1)Türk Gıda Kodeksi Hızlı Dondurulmuş ve Dondurulmuş Gıda Maddelerini Depolanması Muhafazası ve Taşınması Esnasındaki Sıcaklıkların İzlenmesi Hakkındaki Tebliğ R.

Gazete:06.02.2002-24663 (Tebliğ No: 2002/7)

1.2)Türk Gıda Kodeksi Hızlı Dondurulmuş Gıda Maddeleri Tebliği R.Gazete:13.01.2005-25699 (Tebliğ No:2004/46) TS 4641

2.Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.

3. Biyolojik Özellikleri;

3.1)Histamin : 100 mg/kg - 200 mg/kg

3.2)Ref 2: Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği, Ek-1 Dondurulmuş Balıklara Ait Mikrobiyolojik Değerler R.G: 29.12.2011-28157, Yetki Kanunu: 5996

4. Kimyasal özellikleri;

4.1) Kurşun (Pb): max. 0.30mg/kg, Kadmiyum (Cd): max.0.05 mg/kg, Civa: max. 0.5 mg/kg

4.2) Ref 1:Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliği R.G.29.12.2011-28157 Yetki Kanunu: 5996, EK-1 Gıdalardaki Bulaşanların Maksimum Limitleri

5. Fiziksel özellikleri;

5.1) Kendine özgü kokuda olmalıdır.

5.2) Filetolar mezgit etlerinden derili olarak ortalama 170-200gr. / adet arasında düzgün bir biçimde dilimlenmiş olacaktır.

5.3)Ürün yüzeyi buz tabakası ile (glaze) kaplanmış olmalıdır.

5.4)Ürünlerde blokaj olmamalıdır.

5.5) Ürün özelliğine göre kalibre edilmiş olmalıdır.

5.6) Dondurulmuş mezgitlerde kesinlikle yabancı madde bulunmamalıdır.

5.7)Kendine has tat ve renkte olmalı, yabancı tat bulunmamalıdır.

5.8) Dondurulmuş mezgitlerde kesinlikle hiçbir katkı maddesi kullanılmamalıdır

5.9)Dondurulmuş Mezgit Fletolar - 18C'de olmalıdır

6. Üretim metodu;

6.1) Taze balıkların içleri temizlendikten sonra bütün olarak veya filetosu çıkarıldıktan sonra veya ithal temin edilen filetoların dilimlendikten sonra dondurulması gerekmektedir.

7. Ambalaj ve dağıtım yöntemleri;

7.1) Ambalajları 2,5 kg ağırlığında plastik torbalarda her kolide 4 torba dökme olarak sevki edilecektir.

7.2)Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 1'inci bölümüne uygun olacaktır.