

CAYKUR	ÇAY İŞLETMELERİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ LIMON KARIŞIMI TEKNİK ŞARTNAMESİ	Doküman Kodu SRT.8-230
		Yürürlük Tarihi 03.03.2016
		Revizyon Tarihi /No 14.08.2020/03

- 1- Alınacak karışımalar içerisinde bulunan, aromaların doğal olduğuna dair analiz raporu veya Self Deklerasyon Belgesi ihaledosyasında bulunmalıdır.
- 2- Her bir kalem ürünne ait Halal gıda Belgesi olmalı veya firma tarafından taahhüt edilmelidir. Bu hususaki ilgili belge ihaledosyasında bulunmalıdır.
- 3- Satın alınacak her bir kalem ürün için Genetigi Değiştirilmiş Organizma (GDO) bulunmadığına dair üretici firma onaylı resmi yazı ihaledosyasında bulunmalıdır.
- 4- Satın alınacak karışımalar içerisinde bulunan bitki çayı, meyve ve aromalarda pestisit bulunmamalı ve pestisit analiz raporları ürün teslimi ile birlikte 100. Yıl Çay Paketleme Fabrikası Müdürlüğüne teslim edilmelidir.
- 5- Satın alınacak ürün yurt içinde üretiliyorsa üretim izin belgesi ihaledosyasında bulunmalı, ithal ediliyorsa ithalata uygunluk belgesi ürün teslimi ile birlikte 100. Yıl Çay Paketleme Fabrikası Müdürlüğüne teslim edilmelidir.
- 6- Her bir kalem için besin değerlerini (Protein, Yağ, Selüloz, Enerji v.b) gösteren belge ihaledosyasında bulunmalıdır.
- 7- Satın alınacak ürünlere *Salmonella spp*, Maya ve Küf, Aerobik mezofilik bakteri(kob/g), E.coli, Koliform analizleri TS12691 e göre yapılarak /yapıtırlarak, analiz raporları ürün teslimi ile birlikte 100. Yıl Çay Paketleme Fabrikası Müdürlüğüne teslim edilmelidir. Ürünlere tarafımızca da yapılan analiz sonuçlarında uygunsuzluk tespit edilen partideki ürünler kabul edilmeyecek olup analiz sonuçlarına herhangi bir itiraz halinde analiz ücreti yükleniciye ait olmak üzere akredite bir laboratuvara analizler yapılabilecektir. Mikrobiyolojik analiz sonuçlarının değerlendirilmesi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliğinde çay için belirlenen limitler ve TS12691 standardında belirtilen limitler esas alınacaktır.
- 8- Karışımlarda bulunan granül aromaların % bileşimini gösteren imzalı ürün bilgi formu ihaledosyasında bulunacaktır.
- 9- Limon karışımı; %62,5 Limon kabuğu, %27,5 Melisa Yaprağı ve %10 granül limon aromasından oluşmalıdır.
- 10- Satın alınacak karışımların nem değeri en fazla % 10 olacaktır.
- 11- Yabancı madde ve toz içermemelidir.
- 12- Satın alınacak ürünlerin parçacık boyutu, 0,4 mm – 1,5 mm aralığında olmalıdır.
- 13- Satın alınacak ürünlerin 100. Yıl Çay Paketleme Fabrikası Müdürlüğüne ihtiyaç duyduğu miktar kadar sözleşme tarihinden itibaren en geç altı hafta sonra teslim edilebilecek; kalan miktarlar firma tarafından 1 yıl süre ile muhafaza edilerek 100. Yıl Çay Paketleme Fabrikası Müdürlüğüne ihtiyaç duyduğu miktarda ve zamanda teslim edilecektir.
- 14- Satın alma aşamasında ürünlere ait numuneler tarafımıza gönderilecek ve gönderilen numuneler siyah/yeşil çaylarla harman yapılarak, mevcut artı süzen/demlik çaylarımız ile karşılaşılmalı duyusal değerlendirmeye tabi tutulacak olup uygun bulunanlar değerlendirmeye alınacaktır.
- 15- Ürünler; direkt ışıktan korunacak şekilde ve nem almayacak şekilde ambalajlanmış olarak 100. Yıl Çay Paketleme Fabrikası Müdürlüğüne (Hazar Mahallesi İydere/Rize) teslim edilecektir.
- 16- Gerektiğinde %20 artar-azalar opsiyon kullanılabilir.

M. BELLİ
İŞLETME VE ÜRETİM
DAİRESİ BAŞKANI

HAZIRLAYAN

GENEL MÜDÜR
YARDIMCISI

ONAYLAYAN

GENEL MÜDÜR

Sayfa
No 1/1



ÇAY İŞLETMELERİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
NANE KARIŞIMI TEKNİK ŞARTNAMESİ

Doküman Kodu	SRT.8-229
Yürürlük Tarihi	03.03.2016
Revizyon Tarihi /No	27.01.2021 /02

- 1- Satın alınacak ürünün doğal olduğunun beyan edildiğine dair resmi yazı ihale dosyasında bulunacaktır.
- 2- Her bir kalem ürüne ait Hälal Gıda Belgesi olmalı veya firma tarafından taahhüt edilmelidir. Bu husustaki ilgili belge ihale dosyasında bulunmalıdır.
- 3- Satın alınacak her bir kalem ürün için Genetigi Değiştirilmiş Organizma (GDO) bulunmadığına dair üretici firma onaylı resmi yazı ihale dosyasında bulunmalıdır.
- 4- Satın alınacak ürünlerde pestisit bulunmamalı ve pestisit ajanız raporları ürün teslimi ile birlikte 100. Yıl Çay Paketleme Fabrikası Müdürlüğüne teslim edilmelidir.
- 5- Satın alınacak ürün yurt içinde üretiliyorsa üretim izin belgesi ihale dosyasında bulunmalı, ithal ediliyorsa ithalata uygunluk belgesi ürün teslimi ile birlikte 100. Yıl Çay Paketleme Fabrikası Müdürlüğüne teslim edilmelidir.
- 6- Satın alınacak ürün ait besin değerlerini (Protein, Yağ, Selüloz, Enerji v.b) gösteren belge ihale dosyasında bulunmalıdır.
- 7- Satın alınacak ürünlerle Salmonella spp, Maya ve Küp, Aerobik mezofilik bakteri(kob/g), E.coli, Koli form analizleri TS12691 e göre yapılarak /yaptırılarak, analiz raporları ürün teslimi ile birlikte 100. Yıl Çay Paketleme Fabrikası Müdürlüğüne teslim edilmelidir. Ürünlere tarafımızca da yapılan analiz sonuçlarında uygunluk tespit edilen partideki ürünler kabul edilmeyecek olup analiz sonuçlarına herhangi bir itiraz halinde analiz ücreti yükleniciye ait olmak üzere akredite bir laboratuvara analizler yapılabilecektir. Mikrobiyolojik analiz sonuçlarının değerlendirilmesi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliğinde çay için belirlenen limitler ve TS12691 standartında belirtilen limitler esas alınacaktır.
- 8- Satın alınacak nane karışımı, menta piperita ve menta crispa cinsi nane karışımlarının harmanı olacaktır.
- 9- Satın alınacak ürünün toplam kül ve nem miktarı % 10'dan küçük olmalıdır.
- 10- Yabancı madde ve toz içermemelidir.
- 11- Satın alınacak ürünlerin parçacık boyutu, 0,4 mm – 1,5 mm aralığında olmalıdır.
- 12- Satın alınacak ürünlerin 100. Yıl Çay Paketleme Fabrikası Müdürlüğüne ihtiyaç duyduğu miktar kadar sözleşme tarihinden itibaren en geç altı hafta sonra teslim edilebilecek; kalan miktarlar firma tarafından 1 yıl süre ile muhafaza edilerek 100. Yıl Çay Paketleme Fabrikası Müdürlüğüne ihtiyaç duyduğu miktarda ve zamanda teslim edilecektir.
- 13- Satın alma aşamasında türne ait numuneler tarafımıza gönderilecek ve gönderilen numuneler siyah/yeşil çaylarla harman yapılarak, aroma cinsi, kullanılacak % oranı, homojen bir şekilde harmanlanan bilirliği açısından mevcut süzen poşet çaylarımız ile karşılaştırmalı duysal ve fiziksel değerlendirmeye tabi tutulacak olup uygun bulunulanlar değerlendirmeye alınacaktır.
- 14- Ürünler, direkt ışıktan korunacak şekilde ve nem almayacak şekilde ambalajlanmış olarak 100. Yıl Çay Paketleme Fabrikası Müdürlüğüne (Hazar Mahallesi İyidere/Rize) teslim edilecektir.
- 15- Gerektiğinde %20 artar-azalır opsiyon kullanılabilir.

İŞLETME VE ÜRETİM
DAİRESİ BAŞKANI

HAZIRLAYAN

GENEL MÜDÜR
YARDIMCISI

ONAYLATAN
GENEL MÜDÜR

Sayfa
No
1/1



CAY İŞLETMELERİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
MELİSA YAPRAĞI TEKNİK SARTNAMESİ

Doküman Kodu	SRT.8-231
Yürürlük Tarihi	03.03.2016
Rezİyon Tarihi /No	27.01.2021 /02

- 1- Satın alınacak ürünün doğal olduğunun beyan edildiğine dair resmi yazı ihale dosyasında bulunacaktır.
- 2- Her bir kalem ürüne ait Hesab Gıda Belgesi olmalı veya firma tarafından taahhüt edilmelidir. Bu husustaki ilgili belge ihale dosyasında bulunmalıdır.
- 3- Satın alınacak her bir kalem ürün için Genetigi Değiştirilmiş Organizma (GDO) bulurmadığına dair üretici firma onaylı resmi yazı ihale dosyasında bulunmalıdır.
- 4- Satın alınacak ürünlerde pestisit bulunmamalı ve pestisit analiz raporları ürün teslimi ile birlikte 100. Yıl Çay Paketleme Fabrikası Müdürlüğüne teslim edilmelidir.
- 5- Satın alınacak ürün yurt içinde üretiliyorsa üretim izin belgesi ihale dosyasında bulunmalı, ithal ediliyorsa ithalata uygunluk belgesi ürün teslimi ile birlikte 100. Yıl Çay Paketleme Fabrikası Müdürlüğüne teslim edilmelidir.
- 6- Satın alınacak ürünne ait besin değerlerini (Protein, Yağ, Selüloz, Enerji v.b) gösteren belge ihale dosyasında bulunmalıdır.
- 7- Satın alınacak ürünlere Salmonella spp, Maya ve Küf, Aerobik mezofilik bakteri(kob/g), E.coli, Koliform analizleri TS12691 e göre yapılarak /yaptırılarak, analiz raporları ürün teslimi ile birlikte 100. Yıl Çay Paketleme Fabrikası Müdürlüğüne teslim edilmelidir. Ürünlere tarafımızca da yapılan analiz sonuçlarında uygunluk tespit edilen partideki ürünler kabul edilmeyecek olup analiz sonuçlarına herhangi bir itiraz halinde analiz ücreti yükleniciye ait olmak üzere akradite bir laboratuvara analizler yapılabilecektir. Mikrobiyolojik analiz sonuçlarının değerlendirilmesi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeligidir. çay için belirlenen limitler ve TS12691 standardında belirtilen limitler esas alınacaktır.
- 8- Satın alınacak ürünün toplam kül ve nem miktarı % 10'dan küçük olmalıdır.
- 9- Yabancı madde ve toz içermemelidir.
- 10- Satın alınacak ürünlerin parçacık boyutu, 0,4 mm – 1,5 mm aralığında olmalıdır.
- 11- Satın alınacak ürünlerin 100. Yıl Çay Paketleme Fabrikası Müdürlüğüne ihtiyaç duyduğu miktar kadar sözleşme tarihinden itibaren en geç altı hafta sonra teslim edilebilecek; kalan miktarlar firma tarafından 1 yıl süre ile muhafaza edilerek 100. Yıl Çay Paketleme Fabrikası Müdürlüğüne ihtiyaç duyduğu mikarda ve zamanda teslim edilecektir.
- 12- Satın alma aşamasında ürüne ait numuneler tarafımıza gönderilecek ve gönderilen numuneler siyah/yeşil çaylarla harman yapılarak, aroma cinsi, kullanılacak % oranı, homojen bir şekilde harmanlanan bilirliği açısından mevcut süzen/demlik poşet çaylarımız ile karşılaştırmalı duyuşal ve fiziksel değerlendirmeye tabi tutulacak olup uygun bulunanlar değerlendirmeye alınacaktır.
- 13- Ürünler; direkt ışıktan korunacak şekilde ve nem almayacak şekilde ambalajlanmış olarak 100. Yıl Çay Paketleme Fabrikası Müdürlüğüne (Hazar Mahallesi İyidere/Rize) teslim edilecektir.
- 14- Gerektiğinde %20 artar-azalar opsiyon kullanılabilir.

**İŞLETME VE ÜRETİM
DAİRESİ BAŞKANI**

**GENEL MÜDÜR
YARDIMÇISI**

ONAYLAYAN

GENEL MÜDÜR

Sayfa
No
1/1