



**T.C.**

**ANKARA BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ**

**ANKARA HALK EKMEK VE UN FABRİKASI A.Ş.**

**MISIR NIŞASTASI TEKNİK ŞARTNAMESİ**

**İlgili Referans Dokümanlar:**

- Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği
- Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği
- Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliği
- Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği
- Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketici Bilgilendirme Yönetmeliği
- Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemelere Dair Yönetmelik
- Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Plastik Madde ve Malzemeler Yönetmeliği
- Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği
- Gıda Hijyeni Yönetmeliği
- TS 2970 Nişasta standardı



ANKARA HALK EKMEK VE UN FABRİKASI A.Ş.  
MISIR NIŞASTASI TEKNİK ŞARTNAMESİ

Nişasta (yenilebilir nişasta) gıda sanayinde kullanılabilir nitelikli olup, mısır nişastası çeşidinde T.S. (Türk Standartları) 2970 numaralı standarda uymalıdır. Farklı cins nişasta karıştırılmamış olup mısır orjininden elde edilmiş olmalıdır.

Yüklenici firma teslim edeceği mısır nişastasının teknik şartname ve zorunlu yasal süresi içerisinde Tarım ve Orman Bakanlığı'nın Resmi Gazetede son yayımlanan Türk Gıda Kodeksindeki; Tebliği'nde mısır nişastası için gerekli vasıflara ve bundan sonra yayınlanacak ilgili mevzuat ve tebliğlerine uygun olmasını sağlayacaktır. Mısır nişastası için gerekli koşullar aşağıda belirtildiği gibidir.

Hammadde Adı	Birimi	Talep Miktarı	Termin Süresi
Mısır Nişastası (Kg)	Kg	50.000	60 Gün

**1- Teknik Özellikler**

1.1. Glüten  $\leq 20$  ppm olmalıdır.

**Duyusal Özellikler**

- Toz halinde, beyaz renkte ve homojen yapıda,
- Kendine has tat ve kokuda, acılaşmamış olmalıdır.
- Kendine has özelliğini herhangi bir şekilde kaybetmemiş olmalıdır.

**Fiziksel Özellikler**

- Granül büyüklüğü; göz açıklığı 150  $\mu$ m olanelekle elendiğinde, elek üzerinde kalan miktar kütlece en çok %1 olmalıdır.

Kimyasal Özellikler		Fiziksel Özellikler	
Kükürtdioksit (kuru maddede)	En çok %0,001 (m/m)	Rutubet (%)	13
Asit miktarı (100 g Nişasta için N/10'luk NaOH hacmi)	En çok 2,0 mL	Toplam protein (kuru madde) (%)	$\leq 0,5$
%10 HCl'de çözünmeyen kül (kuru maddede)	En çok %0,1 (m/m)	Kül (kuru madde) (%)	0,3
		Toplam Yağ (g)	0,1
Mikrobiyolojik Özellikler			
E.coli	$< 10^1$		

**2- Ambalajlama, Etiketleme, İşaretleme;**

2.1. Türk Gıda Kodeksi ilgili mevzuatına uygun şekilde ambalajlama ve etiketleme yapılacaktır.



- 2.2. Ürünler ambalaj malzemesi olarak nişastanın özelliğini bozmayacak ve nişastadan etkilenmeyecek özellikteki olmalıdır. Ambalaj miktar toleransı %1'dir
- 2.3. Ürün Etiket bilgileri etikette okunaklı, anlaşılır ve kolayca görülebilir şekilde bulunmalıdır.
- 2.4. Ticari ismin olduğu ön yüzde, ürünün hangi şekilde adlandırıldığı açıkça görülebilecek şekilde belirtilmelidir
- 2.5. Ürünlerin satış isimleri ile birlikte kullanım amaçları, üretim teknikleri, ürünün üretim ve son kullanma tarihleri açık bir şekilde belirtilmelidir.
- 2.6. Gelen herparti hammaddenin teslimat tarihinde raf ömrünün en az yarısını (%50'sini) tamamlamış olmalıdır.

### 3- Taşıma ve Depolama

- 3.1. Türk Gıda Kodeksi ilgili mevzuatına uygun şekilde taşıma ve depolama yapılmalıdır.
- 3.2. Nakliye veya depolama sırasında yırtık, ıslanmış, kirlenmiş veya bozulmuş ürün alınmayarak iade edilecektir.
- 3.3. Taşıma araçları ürün ambalajına bulaşı olmayacak, zarar vermeyecek özellikte olmalı. Her yüklemeden önce temizliği kontrol edilmeli iç çeperinde delici, paslı noktalar olmamalıdır.
- 3.4. Ürün idarenin belirlediği termin programına göre peyder pey alınacak, nakliye hamaliye vs. giderler yükleniciye ait olmak üzere mal idarenin deposuna indirilerek teslim edilecektir.

### 4- Numune Alma, Muayene ve Denevler

- 4.1 Her parti maldan numune Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin Numune alma ve analiz metotları bölümünde belirtilen kurallara göre alınır. Numunelerden analizler Türk Standartları ile ilgili gıda mevzuatlarındaki hükümlere göre uluslararası kabul görmüş yöntemlerle yapılacaktır. Muayenelerin Ankara Halk Ekmek Laboratuvarında yapılabilen fiziki, duysal, kimyevi özelliklerine bakılacak, şüpheli durumlarda veya gerekli hallerde idarenin belirleyeceği bir resmi kurum, TÜRKAK akrediteli veya Uluslararası kabul görmüş bir laboratuvarında analizi yaptırılacaktır. Resmi kurum laboratuvar sonucunda yüklenici firma itiraz edemez. Analizle ilgili her türlü masraflar yükleniciye ait olacaktır.

### 5- Uygulama

- 5.1 İdareye teslim edilmek üzere yüklenici tarafından araçla getirilen ürün ; öncelikle depoya indirilmeden araç üzerinden numune alınarak teknik şartnamedeki istenen bazı kriterlere, ürünü kullanacak yetkili personeller ve muayene komisyonu üyeleri tarafından fiziksel muayene yaparak uygunluğuna bakacaktır. Araç üstünden alınan numunenin muayene sonucu uygun çıkar ise ürün istiflenerek yıkılır, sonrasında gerek görüldüğü takdirde kimyasal ve mikrobiyolojik analiz için dış laboratuvara gönderilir.
- 5.2 Peyderpey alımlarda ürün kullanılırken ürünün teknik özelliklerinin (yabancı madde, küf, ambalaj yırtığı vs.) uymadığı fark edildiğinde tutanak tutulur ve yüklenici ile iletişime geçilerek değişimi sağlanır.
- 5.3 Ürünü teslim edecek yüklenici firma teslim edeceği ürünün teknik şartname ve ilgili gıda mevzuatındaki tebliğ/yönetmeliğine ve istenilen vasıflara uygun olmasını sağlamakta öncelikle sorumlu olup, bu hususu kabul ve taahhüt eder. Uygun olmaması halinde Ankara Halk Ekmek ve Un Fabrikası A.Ş.'nin göreceği maddi ve manevi zararı karşılamayı kabul ve taahhüt eder.
- 5.4 Getirilen ürünün muayenesi idarenin laboratuvarında, duysal, fiziksel ve imkanlar dahilinde yapılabilen kimyasal analizlere bakılacak, şüpheli bir durumda ve gerekli hallerde laboratuvar yetkilisi tarafından veya muayene kabul komisyonu tarafından belirlenecek resmi bir kurum



laboratuvarında analiz yapılacaktır. Resmi kurumun vermiş olduğu sonuç kesin olup, yüklenici firma itiraz edemez. Resmi kuruma ödenecek analizle ilgili her türlü masraflar yükleniciye ait olacaktır.

#### 6- Diğer Hususlar

- 6.1 Yüklenici istenilen belgeleri AHE ilgili birime teslim etmekle yükümlüdür.
- 6.2 Yüklenici ilgili doküman listesine uygun üretim, tedarik ve taşıma yaptığını taahhüt ve kabul eder.
- 6.3 Malı teslim edecek yüklenici firma teslim ettiği ürünün TKG ve ilgili gıda mevzuatına uygun olmasını sağlamayı kabul ve taahhüt eder. Teknik şartnamede yazılı olmayan hususlarda Gıda Maddeleri Tüzüğü ve ilgili gıda mevzuatı hükümleri uygulanacaktır. Birbirlerine çelişkili olan hükümlerde idarenin lehine olan hüküm geçerli sayılacaktır.
- 6.4 İdare, kesin ürün kabulünü, yüklenici firmanın getireceği her partideki numuneyi işletme de ürün denemesinde sorun yaşanmaması, denemesi yapılan son üründe istenilen kalitede olması durumunda, işletme fırın tipine uygun olduğunu gördüğünde ürünün kesin kabulünü yapar, kesin kabulü yapılmayıp iade edilen ürünlerin her türlü masrafları yükleniciye ait olacaktır. Satın Alma, Muhasebe birimlerine iade faturası için bilgi verilecektir. Yüklenici firma bu konuda herhangi hak ve itirazda bulunamaz.
- 6.5 İstekli tarafından gelen numuneler de, idare tarafından teklif değerlendirme aşamasında numune istemesi durumunda 6.4 'deki şartlar geçerlidir.
- 6.6 Bu şartname idari şartnamenin ve diğer ihale dokümanlarının ayrılmaz bir parçasıdır. Birbirlerine çelişkili hallere idarenin lehine olan hüküm uygulanır.

#### İSTENİLEN BELGELER:

Aşağıdaki belgeler iş bu teknik şartnamenin kaşeli ve imzalı olarak yüklenici tarafından onaylı hali ile birlikte idarenin talep etmesi halinde idareye teslim edilmelidir.

- Ürüne ait son 1 yıl içerisinde yapılmış akredite analiz raporları (mikrobiyolojik, pestisit, kimyasal, bulaşan, ambalaj migrasyon, ambalajın gıdaya uygunluğu vb.)
- Üretici firmanın haşere ile mücadelesine yönelik aldığı önlemleri gösteren son tarihli ilaçlama belgesi veya formu.
- Ürünün araca istiflenmeden önceki ve aracın gıdaya uygun olduğunu gösteren son kalite kontrol formu (üretim yetkilisi kaşeli ve imzalı)

Gsmze Üretim Müdürü

Ayhanur Ürün GA

Adnan Yılmaz

**Beytullah YALÇIN**  
FABRİKA İŞLETME MÜDÜRÜ