

T.C
UŞAK BELEDİYE BAŞKANLIĞI
EKMEK FIRININDA KULLANILACAK OLAN
RAFİNE İYOTLU GIDA SANAYİ TUZU ALIM İŞİNE AİT TEKNİK ŞARTNAME

1. İŞİN KONUSU:

1.1. Belediyemiz Ekmek Fırınında ekmek yapımında kullanılmak üzere Rafine İyotlu Gıda Sanayi Tuzu alımı.

2-İYOTLU RAFİNE GIDA SANAYİ TUZUNUN NİTELİKLERİ:

- 1- TS 933:2003 'eve Türk Gıda Kodeksine uygun Rafine İyotlu Gıda Sanayi Tuzu olacaktır.
- 2- Rutubet miktarı kütlece en çok %0.5 , sodyum klorür miktarı kuru maddede en az %98, asitte çözünmeyen miktarı en çok % 0.5, suda çözünmeyen miktar kütlece en çok % 0.5 olmalıdır.
- 3- Göz açıklığı 1000 µm lik elekten tamamı,210 µm'lik elektense en fazla % 20 si geçecek büyüklükte olmalıdır.
- 4- Sofra tuzuna 25-40 mg/kg oranında potasyum iyodat katılması zorunludur. İyot için belirlenmiş üst limit + 3 mg/kg farklılık gösterebilir.
- 5- Taşıma, ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.
- 6- Beyaz renkte olmalı içinde yabancı madde bulunmamalıdır.
- 7- İyot ilave edilen tuzun etiketinde son tüketim tarihi belirtilecek, TSE damgası aranacaktır.
- 8- İyot ilave edilen tuzda iyot kaybını engelleyecek ambalaj materyali kullanılacak.
- 9- Ürün adı "İyotlu Rafine Gıda Sanayi Tuzu" olarak belirtilirken, etiketinde kullanım bilgisi olarak "serin, kuru ve ışısız ortamda ağzı kapalı olarak muhafaza edilmelidir" ifadesi yer alacak.
- 10- Ambalajlar 10-20 kg paketler haline orijinal ambalajında olmalıdır.
- 11- Tuz ihtiyaç durumlarında partiler halinde alınacaktır.

Dile EROL
Gıda Müh.
D. Erol

Mehmet ERÇETİN
İşletme ve İşletmeler
Müdürü