

**KKTC**  
**GÜVENLİK KUVVETLERİ KOMUTANLIĞI**  
**BOĞAZKÖY**



**TAZE FASULYE KONSERVESİ**  
**TEKNİK ŞARTNAMESİ**

SARTNAME NO:

**GÜV.K.K.TEK.Ş.TED.YİY.:24 32**

TARİH:

**NİSAN 2024**

1. Bu onaylı teknik şartname, yayım tarihinden itibaren yürürlüğe girer.
2. Bu onaylı teknik şartnamenin yürürlükten kaldırılma tarihi 31 Aralık 2029.
3. Bu onaylı teknik şartname üzerinde değişiklik yapılamaz.
4. Nisan 2021 tarihli ve GÜV.K.K. TEK.Ş.TED. YİY: 21-07 sayılı Taze Fasulye Konservesi Teknik Şartnamesi yürürlükten kaldırılmıştır.



1. **KONU**

Bu teknik şartname Güvenlik Kuvvetleri Komutanlığının ihtiyacı için satın alınacak **Taze Fasulye Konservesi** teknik özelliklerini, denetim ve muayene metotlarını ve ilgili diğer hususları konu alır.

2. **GENEL HUSUSLAR**

2.1. **Tanımlar**

2.1.1. Hazır Ambalajlı Gıda: Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği'nde tanımlandığı gibidir.

2.1.2. Gerçek Dolum Miktarı: Hazır Ambalajlı Mamullerin Ağırlık ve Hacim Esasına Göre Net Miktar Tespitine Dair Yönetmelikle tanımlandığı gibidir.

2.1.3. Nominal Dolum Miktarı: Hazır Ambalajlı Mamullerin Ağırlık ve Hacim Esasına Göre Net Miktar Tespitine Dair Yönetmelikle tanımlandığı gibidir.

2.1.4. Süzme Kütlesi: Haziran 2007 tarihli TS 2664'de tanımlandığı gibidir.

2.1.5. Taze Fasulye Konservesi: Haziran 2007 tarihli TS 1468'de tanımlandığı gibidir.

2.1.6. Yabancı Madde: Taze fasulye konservesi tanımında belirtilenler dışındaki gözle görülebilir her türlü maddedir.

2.2. **Kısaltmalar**

2.2.1. Konserve: Taze Fasulye Konservesi

2.2.2. Yönetmelik: Hazır Ambalajlı Mamullerin Ağırlık ve Hacim Esasına Göre Net Miktar Tespitine Dair Yönetmelik

3. **İSTEK VE ÖZELLİKLER**

3.1. **Genel İstekler**

3.1.1. Satın alınacak konserve miktarı, **ihale/alım dokümanında** belirtildiği gibi olacaktır.

3.1.2. Konserve, Gıda Maddeleri Tüzüğü ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'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, **ihale/alım dokümanında** belirtildiği gibi olacaktır.

3.2. **Teknik İstekler**

3.2.1. **Duyusal ve Fiziksel Özellikler**

3.2.1.1. Kendine has tatla olacak, yabancı tat bulunmayacaktır.

3.2.1.2. Kendine has kokuda olacak, yabancı koku bulunmayacaktır.

3.2.1.3. Konserve, kendine has renkte olacaktır.

3.2.1.4. Konservedeki taze fasulyeler, dağılmış veya sert olmayacaktır.

3.2.1.5. Konservedeki taze fasulyelerin kılıçkları, ağızda hissedilmeyecektir.

3.2.1.6. Taze fasulyede kalmış baş, sap ve kılıçkları toplam kütlelerinin süzme kütlelerine oranı, Haziran 2007 tarihli TS 1468'de belirtilen limitlere uygun olacaktır.



3.2.1.7. Süzme kütlesinin net kütleye oranı, Haziran 2007 tarihli TS 1468'de belirtilen limitlere uygun olacaktır.

3.2.1.8. Alt ve/veya üste eklenmiş domates dilimlerinin süzme kütlesindeki oranı, en çok %10 olacaktır.

3.2.1.9. Yabancı madde bulunmayacaktır.

### 3.2.2. Kimyasal Özellikler

3.2.2.1. Tuz oranı (NaCl), Ocak 2014 tarihli TS 1468/T1'de belirtilen limitlere uygun olacaktır.

3.2.2.2. Kalay (Sn) miktarı, Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliğinde konserve gıdalar için 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; hazır ambalajlı gıdanın 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 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 görülmecektir.

3.3.8. Ambalajlama ve etiketleme ile ilgili diğer hususlar, ihale/alım dokümanında belirtildiği gibi olacaktır.

### 4. DENETİM VE MUAYENELER İÇİN NUMUNE ALMA

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

4.2. Ambalajı, ambalaj ağırlığı, son tüketim tarihi veya tavsiye edilen tüketim tarihi, parti veya seri numarası aynı olan ve bir defada muayeneye sunulan konserve, bir parti sayılacaktır.

4.3. Numune alma işlemi (gerçek dolum miktarları ve gerçek dolum miktarlarının ortalaması muayenesi hariç), Haziran 2007 tarihi TS 2664'e göre yapılacaktır.

4.4. Gerçek dolum miktarları muayenesi için numune alımı 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.



## 5. DENETİM VE MUAYENE

### 5.1. Genel Hususlar

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

5.1.2. Muayene esnasında gerekli her türlü alet, araç, gereç, ortam, test ve ölçme cihazı/aleti, sarf malzemeleri, doküman, yardımcı personel ve muayene masrafları (KKTC laboratuvarlarında yapılamayan analiz ve test masrafları dahil olmak üzere) yüklenici tarafından karşılanacaktır.

5.1.3. 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.

5.1.4. Muayene esnasında dizayn ve imalat hataları sebebiyle meydana gelebilecek kaza ve hasarlardan yüklenici sorumlu olacaktır.

### 5.2. Denetim ve Muayene Metotları

#### 5.2.1. Fiziksel Muayene

5.2.1.1. Duyusal Muayene: Gözle ve elle incelenerek, koklanarak ve tadılarak yapılacaktır.

5.2.1.2. Süzme Kütlesinin Net Kütleye Oranı Tayini: Aralık 2019 tarihli 'TS 1468/12'ye göre yapılacaktır. Tayinde Ocak 2014 tarihli TS 1468/T1'de belirtilen süzme süresi esas alınacaktır

5.2.1.3. Taze Fasulyede Kalmış Olan Baş, Sap ve Kılçıkların Toplam Kütlesinin Süzme Kütlesine Oranı Tayini: Haziran 2007 tarihli TS 1468'e göre yapılacaktır.

5.2.1.4. Alt ve/veya Üste Eklenmiş Domates Dilimlerinin Süzme Kütlesinin Net Kütleye Oranı Tayini: Aralık 2019 tarihli TS 1468/T2'de "Süzme Kütlesinde Domates Oranı Tayini" başlığı altında belirtilen metoda göre yapılacaktır.

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

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

5.2.1.6.1. 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).

5.2.1.6.2. 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. Tuz Oranı (NaCl) Tayini: Haziran 2007 tarihli TS 2664'e göre yapılacaktır.

5.2.2.1.2. Kalay (Sn) Miktarı Tayini: Nisan 2008 tarihli TS 3606'ya göre yapılacaktır.

##### 5.2.2.2. Gıda Maddeleri Tüzüğü ile Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine Atıf Yapılan Teknik Şartnamede Belirtilmeyen Hususların Muayenesi

5.2.2.2.1. Bu hususların muayenesi katı kabul sırasında yapılmayacak, gıdanın tüketim esnasında gıdadan kaynaklanan herhangi bir zehirlenme veya sağlık problemi çıktığı takdirde, ulusal/uluslararası



standartlara uygun olarak, yürürlükte olan Güv.K.K.lığı Mal Alımları Denetim, Muayene ve Kabul İşlemleri Yönergesi esasları dahilinde yaptırılacaktır.

5.2.2.2.2. Bu analizler sonucunda gıdanın, Gıda Maddeleri Tüzüğü ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olmadığının tespiti halinde doğabilecek zarar ve ziyandan yüklenici sorumlu olacaktır.

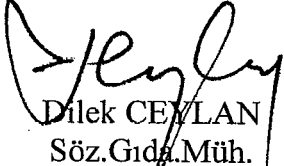
5.2.2.3. Analizler, yukarıda belirtilen metotlar kullanılarak veya spektrometre/spektrofotometre, ICP spektrofotometre, Atomik Absorpsiyon, Gaz Kromatografisi, HPLC veya teknolojik gelişmelerin paralelinde geliştirilen diğer cihazlar kullanılarak da yapılabilir.

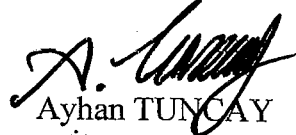
**6. EKLER**

6.1. Yoktur.

**7 YARARLANILAN KAYNAKLAR**

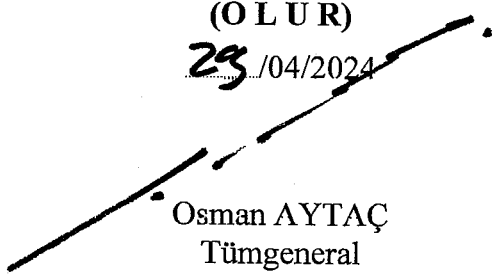
7.1. Milli Savunma Bakanlığı Teknik Hizmetler Dairesi Başkanlığının Aralık 2023 tarih ve TEK.H.: 06-20Msayılı "Taze Fasulye Konservesi Teknik Şartnamesi".

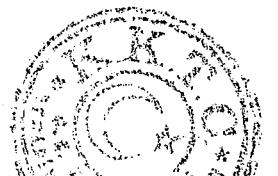
  
Dilek CEVLAN  
Söz.Gıda.Müh.  
Tedarik Uzmanı

  
Ayhan TUNCAY  
İkmal Albay  
Tedarik Şube Müdürü

(O L U R)

29/04/2024

  
Osman AYTAÇ  
Tümgeneral  
Güvenlik Kuvvetleri Komutanı



**KKTC**  
**GÜVENLİK KUVVETLERİ KOMUTANLIĞI**  
**BOĞAZKÖY**



**MANTAR KONSERVESİ**  
**TEKNİK ŞARTNAMESİ**

ŞARTNAME NO:

**GÜV.K.K.TEK.Ş.TED.YİY.:25-22**

TARİH:

**AĞUSTOS 2025**

1. Bu onaylı teknik şartname, yayım tarihinden itibaren yürürlüğe girer.
2. Bu onaylı teknik şartnamenin yürürlükten kaldırılma tarihi: Aralık 2030.
3. Bu onaylı teknik şartname üzerinde değişiklik yapılamaz.
4. Temmuz 2020 tarihli ve GÜV.K.K. TEK.Ş.TED. YİY.:20-19 sayılı Mantar Konservesi Teknik Şartnamesi yürürlükten kaldırılmıştır.



1. **KONU**

Bu teknik şartname, Güvenlik Kuvvetleri Komutanlığının ihtiyacı için satın alınacak **Mantar Konservesi** teknik özelliklerini, numune alma, denetim ve muayene metotlarını ve ilgili diğer hususları konu alır.

2. **GENEL HUSUSLAR**

2.1. **Tanımlar**

2.1.1. Gerçek Dolum Miktarı: Hazır Ambalajlı Mamüllerin Ağırlık ve Hacim Esasına Göre Net Miktar Tespitine Dair Yönetmelik'te tanımlandığı gibidir.

2.1.2. Hazır Ambalajlı Gıda: Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği'nde tanımlandığı gibidir.

2.1.3. Mantar Konservesi: Aralık 2008 tarihli TS 5312'de tanımlandığı gibidir.

2.1.4. Nominal Dolum Miktarı: Hazır Ambalajlı Mamullerin Ağırlık ve Hacim Esasına Göre Net Miktar Tespitine Dair Yönetmelikle tanımlandığı gibidir.

2.1.5. Yabancı Madde: Madde 2.1.3.'te tanımlanan mantar konservesi dışında gözle görülebilir her türlü maddedir.

2.1.6. Teknik şartnamede tanımı yapılmayan hususlar, Aralık 2008 tarihli TS 5312'de tanımlandığı gibidir.

2.2. **Kısaltmalar**

2.2.1. Konserve: Mantar Konservesi

2.2.2. Yönetmelik: Hazır Ambalajlı Mamullerin Ağırlık ve Hacim Esasına Göre Net Miktar Tespitine Dair Yönetmelik.

2.3. **Kapsamı**

2.3.1. Aralık 2008 tarihli TS 5312'de Beyaz (Krem) çeşitteki mantar konservesini kapsar.

2.4. **Sınıflandırma**

2.4.1. **Tipler**

2.4.1.1. Tip 1: Bütün

2.4.1.2. Tip 2: Dilim

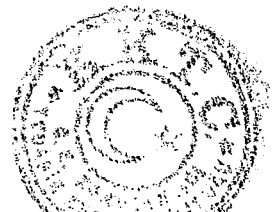
3. **İSTEK VE ÖZELLİKLER**

3.1. **Genel İstekler**

3.1.1. Satın alınacak konserve tipi **ihale/alım dokümanında** belirtildiği gibi olacaktır.

3.1.2. Konserve, Gıda Maddeleri Tüzüğü ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde 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, **ihale/alım dokümanında** belirtildiği gibi olacaktır.



**3.2. Teknik İstekler**

**3.2.1. Duyusal ve Fiziksel Özellikler**

- 3.2.1.1. Kendine has renkte olacaktır.
- 3.2.1.2. Mantarda hastalık ve zararlıların görünür tahribatı bulunmayacaktır.
- 3.2.1.3. Dolgu sıvısı içinde dağılmamış olacaktır.
- 3.2.1.4. Kendine has tatta olacak, yabancı tat bulunmayacaktır.
- 3.2.1.5. Kendine has kokuda olacak, yabancı koku bulunmayacaktır.
- 3.2.1.6. Yabancı madde bulunmayacaktır.
- 3.2.1.7. Süzme kütlelerinin net kütleyle oranı, Aralık 2008 tarihli TS 5312'de "Fiziksel özellikler" başlığı altında belirtilen özelliklere uygun olacaktır.
- 3.2.1.8. Mantar tipine göre, Aralık 2008 tarihli TS 5312'de belirtilen tip özelliklerine uygun olacaktır.

**3.2.2. Kimyasal Özellikler**

- 3.2.2.1. Dolgu sıvısında tuz oranı, Aralık 2008 tarihli TS 5312'de belirtilen limitlere uygun olacaktır.
- 3.2.2.2. Dolgu sıvısında toplam asit (susuz sitrik asit olarak) oranı, Aralık 2008 tarihli TS 5312'de belirtilen limitlere uygun olacaktır.
- 3.2.2.3. Kalay (Sn) miktarı, Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliğinde konserve gıdalar için 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; hazır ambalajlı gıdanın 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 Etiketleme Yönetmeliği 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. Ambalajlama ve etiketleme ile ilgili diğer hususlar, **ihale/alım dokümanında** belirtildiği gibi olacaktır.



#### 4. DENETİM VE MUAYENELER İÇİN NUMUNE ALMA

- 4.1. Muayeneler; yürürlükte olan "Güv.K.K.lığı Mal Alımları, Denetim, Muayene ve Kabul İşlemleri Yönergesi" esasları dahilinde yapılacaktır.
- 4.2. Tipi, ambalajı, ambalaj ağırlığı, son tüketim tarihi veya tavsiye edilen tüketim tarihi, parti veya seri numarası aynı olan ve bir defada muayeneye sunulan konserve, bir parti sayılacaktır.
- 4.3. Numune alma işlemi (gerçek dolum miktarları ve gerçek dolum miktarlarının ortalaması muayenesi hariç), Haziran 2007 tarihli TS 2664'e göre yapılacaktır.
- 4.4. Gerçek dolum miktarları muayenesi için numune alma işlemi, parti büyüklüğüne göre Yönetmelikle tahribatsız muayene için belirlenen esaslara göre yapılacaktır.
- 4.5. Gerçek dolum miktarlarının ortalaması muayenesi için numune alma işlemi, parti büyüklüğüne göre Yönetmelikle tahribatsız muayene için belirlenen esaslara göre yapılacaktır.

#### 5. DENETİM VE MUAYENE

##### 5.1. Genel Hususlar

- 5.1.1. Denetim Ve Muayeneler, yürürlükte olan "Güv.K.K.lığı Mal Alımları, Denetim, Muayene ve Kabul İşlemleri Yönergesi" esaslarına göre yapılacaktır.
- 5.1.2. Muayene esnasında gerekli her türlü alet, araç, gereç, ortam, test ve ölçme cihazı/aleti, sarf malzemeleri, doküman, yardımcı personel ve muayene masrafları (KKTC laboratuvarlarında yapılamayan analiz ve test masrafları dahil olmak üzere) yüklenici tarafından karşılanacaktır.
- 5.1.3. 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.
- 5.1.4. Muayene esnasında dizayn ve imalat hataları sebebiyle meydana gelebilecek kaza ve hasarlardan yüklenici sorumlu olacaktır.

##### 5.2.1. Fiziksel Muayene

- 5.2.1.1. Duyusal Muayene: Aralık 2008 tarihli TS 5312'ye göre yapılacaktır.
- 5.2.1.2. Süzme Kütlesinin Net Kütleye Oranı Tayini: Eylül 2019 tarihli TS 2664/T'e göre yapılacaktır.
- 5.2.1.3. Tip Özelliklerinin Muayenesi: Gözle ve elle incelenerek, Ölçülerek yapılacaktır.
- 5.2.1.4. Yabancı Madde Aranması: Gözle ve elle incelenerek yapılacaktır.
- 5.2.1.5. Ambalaj Muayenesi: Gözle ve elle incelenerek, tartılarak ve ayrıca etiketlerin etiketleme ve işaretleme ile ilgili özellikleri içerip içermedikleri kontrol edilerek yapılacaktır.
- 5.2.1.5.1. Gerçek Dolum Miktarlarının Tayini: Yönetmelikle "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).
- 5.2.1.5.2. Gerçek Dolum Miktarlarının Ortalaması Tayini: Yönetmelikte "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. Dolgu Sıvısında Tuz Oranı Tayini: Haziran 2007 tarihli TS 2664'e göre yapılacaktır.

5.2.2.1.2. Dolgu Sıvısında Toplam Asit (Susuz Sitrik Asit Olarak) Oranı Tayini: Mart 2002 tarihli TS 1125 ISO 750'ye göre rutin yöntem kullanılarak yapılacaktır.

5.2.2.1.3. Kalay Miktarı Tayini: Nisan 2008 tarihli TS 3606'ya göre yapılacaktır.

**5.2.2.2. Gıda Maddeleri Tüzüğü ile Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine Atıf Yapılan Teknik Şartnamede Belirtilmeyen Hususların Muayenesi**

5.2.2.2.1. Bu hususların muayenesi kat'i kabul sırasında yapılmayacak, gıdanın tüketimi esnasında gıdadan kaynaklanan herhangi bir zehirlenme veya sağlık problemi çıktığı takdirde, ulusal/uluslararası standartlara uygun olarak, yürürlükte olan Güv.K.K.lığı Mal Alımları Denetim, Muayene ve Kabul İşlemleri Yönergesi esasları dahilinde yaptırılacaktır.

5.2.2.2.2. Bu analizler sonucunda gıdanın, teknik şartnamenin istek ve özelliklerinde tarih ve numarası belirtilen Türk Gıda Kodeksi 2010/35 nu.lı Tebliğ ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olmadığının tespiti halinde doğabilecek zarar ve ziyandan yüklenici sorumlu olacaktır.

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 yapılabilir.

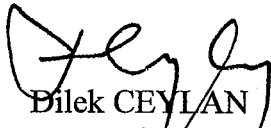
**6. EKLER**

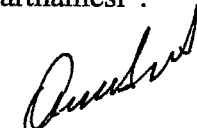
6.1. Yoktur.

**7 YARARLANILAN KAYNAKLAR**

7.1. Milli Savunma Bakanlığı Teknik Hizmetler Dairesi Başkanlığının Mart 2017 tarih ve TEK.H.: 06-203B sayılı "Mantar Konservesi Teknik Şartnamesi".

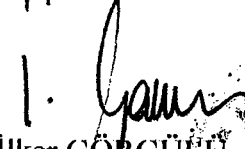
7.2. Milli Savunma Bakanlığı Teknik Hizmetler Dairesi Başkanlığının Ocak 2020 tarih ve TEK.H.: 06-203B/Ek-1 sayılı "Mantar Konservesi Ek Teknik Şartnamesi".

  
Dilek CEYLAN  
Söz.Gıda.Müh.  
Tedarik Uzmanı

  
Özgür ADAK  
İkmal Albay  
Tedarik Şube Müdürü

(O L U R)

15/08/2025

  
İlker GÖRGÜLÜ  
Tümgeneral  
Güvenlik Kuvvetleri Komutanı