

MEYVE SUYU TEKNİK ŞARTNAMESİ

- 1.Teklif edilen Meyva suları 200 ml. ambalajlarda olmalıdır.
- 2.Teklif edilen meyva suyunun içerdiği meyva püresi oranı en az %40 olmalıdır.
- 3.Meyva suyunun son kullanma tarihi teslim tarihinden itibaren en az 1 yıl olmalı ve ambalaj üzerinde bu tarih belirtilmelidir.
- 4.Meyva suyu Tarım ve Köyişleri Bakanlığının iznine sahip olmalıdır.
- 5.Meyva suyu oda ısısında saklanabilmelidir.
- 6.Meyva suyu Türk Gıda kodeksi ve alkolsüz içecekler tebliğine uygun olmalıdır.
- 7.Numune görülerek tercih yapılacaktır.

MEYVELİ KEK TEKNİK ŞARTNAMESİ

- 1.Teklif edilen meyveli kekler en az 40 gr. ağırlığında ve orijinal ambalajlarda olmalıdır.
- 2.Meyveli kekin son kullanma tarihi teslim tarihinden itibaren en az 1 yıl olmalı ve ambalaj üzerinde bu tarih belirtilmelidir.
- 3.Meyveli kek Tarım ve Köyişleri Bakanlığının iznine sahip olmalıdır.
- 4.Meyveli kek oda ısısında saklanabilmelidir.
- 5.Meyveli kek TSE belgesine sahip olmalıdır.
- 6.Numuneler görülerek tercih edilecektir.


Sağ.Tek. Yusuf KURTÇU


Dr.Şeniz GÖRAL
Kan Merkezi Sorumlusu