

## 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

## MEYVE SUYU TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Teklif edilen Meyva suları 200 ml. ambalajlarda olmalıdır.
2. Teklif edilen meyva suyunun içerdği 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.

  
Sag. Tek. Yusuf KURTÇU

  
Dr. Şeniz GÖRAL  
Kan Merkezi Sorumlusu