EK-1.1 KAHVALTI ÖĞÜNÜ GENEL ÖZELLİKLER

|  |  |
| --- | --- |
| ÜRÜN | TEKNİK ÖZELLİK |
| Çeri Domates | * Kendine özgü kırmızı renginde ve kokusunda çeri domates olmalıdır. * Hastalıklı, sarı, yeşil, yaralı/ezik olmamalıdır. |
| Salatalık | * Salatalıklar taze ve körpe olacaktır. Tohuma kaçmış sararmış buruşmuş gevşek çamurlu topraklı çürük, ezik olmamalıdır. * Çekirdekleri sertleşmiş olmamalıdır. * Kendine özgü renginde ve kokusunda olmalıdır. |
| Zeytin | * Yabancı tat ve koku ihtiva etmemelidir. * Tip ve çeşidine has yenilebilme olgunluğunda ve yenilebilir özellikte olmalıdır. * Kokuşmuş, kurtlanmış veya küflenmiş olmamalıdır. * Her türlü parazit, böcek veya bunların parçalarını ihtiva etmemelidir. * Gözle görülür yabancı madde içermemelidir. * Alınacak yeşil veya siyah zeytin olmalı, asit veya başka bir madde ile aracılığı giderilmemiş, sadece tuz ile salamura yapılmış, yeme olgunluğuna gelmiş olmalıdır. |
| Peynir | * Tam yağlı peynir olmalıdır. * Peynirlerin içi ve dışı beyaz olacak. Acı, ekşi, küflü, olmamalıdır. * Peynirin ihtiva ettiği kuru madde yağ oranı en az % 45 süt yağı olmalıdır. |
| Dilimli Kaşar | * Renk temiz, parlak, canlı, saman sarısı veya koyu saman sarısı renkte olmalıdır. * Kesit ve görünüş, ufalanmayan, düz pürüzsüz parlak ve homojen görünümde olmalıdır. * Yapı, fazla sert veya fazla yumuşak olmamalıdır. * Tat ve koku; kendine özgü hoş tat ve kokuda olmalıdır. Yabancı tat, koku içermemelidir. * Alınacak taze kaşar peynirinin kuru maddede **süt yağı miktarı kütlece** **en az %45** olmalıdır. * Kıvam artırıcı veya koruyucu madde içermemelidir. |
| Üçgen Peynir | * Ambalajlı olmalıdır. Ambalajı kolay açılabilir olmalıdır. * Sürülebilir olmalıdır. * Son kullanma tarihi geçmemiş olmalıdır. * Tat ve koku; kendine özgü hoş tat ve kokuda olmalıdır. Yabancı tat, koku içermemelidir. |
| Haşlanmış Yumurta | * Her bir yumurta 63-70 gr olmalıdır. * Pişirme süresi 7-8 dakika olmalıdır. * Taşıma esnasında kabukların kırılmasını azaltmak ve önlemek için uygun koşullarda taşınmalıdır. |
| Reçel | * 20 gr piknik tipi ambalajlarda olmalıdır. * Son kullanma tarihi geçmemiş olmalıdır. * Vişneli, Kayısılı, Çilekli olmalıdır. |
| Bal | * 20 gr piknik tipi ambalajlarda olmalıdır. * Son kullanma tarihi geçmemiş olmalıdır. * Çiçek balı olmalıdır. |
| Çikolatalı Krema | * 20 gr piknik tipi ambalajlarda olmalıdır. * Son kullanma tarihi geçmemiş olmalıdır. * Fındık kremalı olmalıdır. |
| Tereyağı | * 20 gr piknik tipi ambalajlarda olmalıdır. * Son kullanma tarihi geçmemiş olmalıdır. * İnek sütü olmalıdır. |
| Simit | * Halka şeklinde, iyi pişmiş ve kabarmış, kendisine has görünümde ve renkte olmalı, parçalanmış, ezilmiş ve küflenmiş olmamalı, üzerine çeşni madde veya maddeleri konulmuş olabilir. Kabuk iyi ve tam teşekkül etmiş ve iç kısımdan ayrılmamış olmalıdır. * Kendine has tat ve kokuda olmalı, acılaşmış, ekşimiş, kokuşmuş olmama­lı, küf kokusu ve tadı hissedilmemelidir. * Simit kesiti pişkin olmalı, tıkız, yanık, hamur, yapışkan, içinde hamur haline gelmemiş un topakları, iplikleşme, büyük yarık, boşluk ve olmamalı gözenekler homojen olmalıdır. * İçerisinde yabancı madde bulunmamalıdır. |
| Poğaça | * Halka şeklinde, iyi pişmiş ve kabarmış, kendisine has görünümde ve renkte olmalı, parçalanmış, ezilmiş ve küflenmiş olmamalı, üzerine çeşni madde veya maddeleri konulmuş olabilir. Kabuk iyi ve tam teşekkül etmiş ve iç kısımdan ayrılmamış olmalıdır. * Kendine has tat ve kokuda olmalı, acılaşmış, ekşimiş, kokuşmuş olmama­lı, küf kokusu ve tadı hissedilmemelidir. * Sade, zeytinli, peynirli vb. şekilde olabilir. * İçerisinde yabancı madde bulunmamalıdır. |