

BILDIRCIN

ETİ



Lezzetin Zirvesinde



GÜRES BILDIRCIN ETİ ÜRETİM TESİSİ

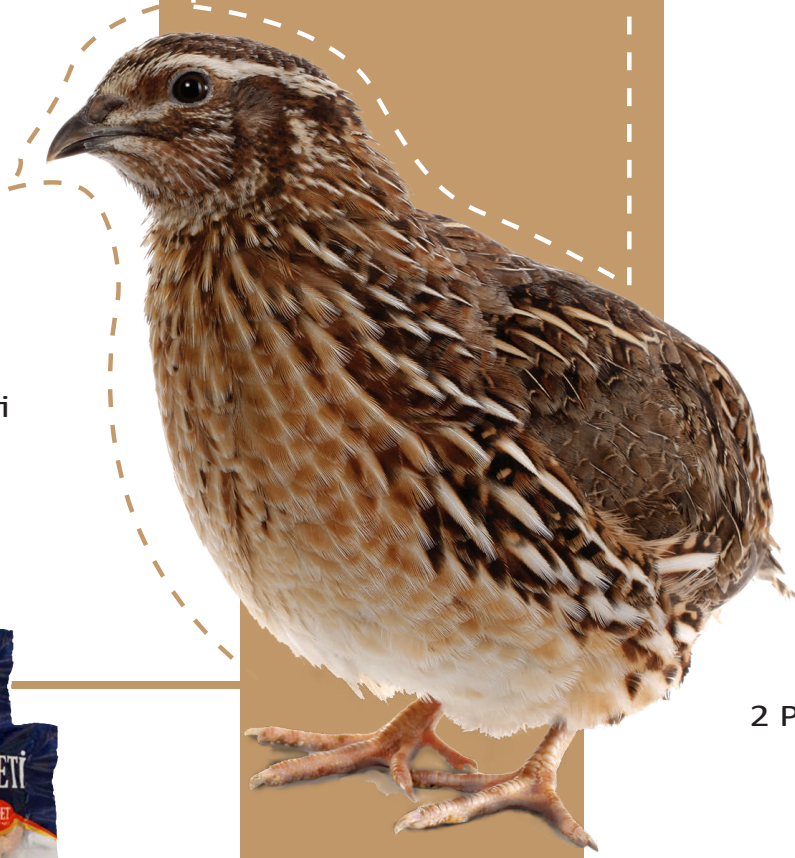
Güres Group, Bildircin ve tavuk yumurtası, pastörize sıvı yumurta, yarka üretimi, yem, viyol, gübre tesisleri ve kafes üretimi yanı sıra Türkiye'nin en büyük ve kapsamlı bildircin eti üretim tesisini de faaliyet alanlarına eklemiştir.

İslami kurallara uygun olarak hijyenik ve sağlıklı koşullarda üretilmiştir Türk Gıda Kodeksi Et, Hazırlanmış Et Karışımları ve Et Ürünleri Tebliği'ne uygun olarak üretilmiştir. ISO 9001 Kalite Yönetim Sistemi, Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi ve Helal Sertifikalı tesislerimizde üretilip paketlenmiştir.

Güres Bildircin Eti Üretim Tesisi, hijyen ve sağlık koşullarının yanı sıra sahip olduğu otomasyon sistemi ve kullandığı teknoloji ile Avrupa standartlarında üretim yapmaktadır.

Sahip olduğu üretim teknolojisi, otomasyon sistemi ve uzman personeli ile sağlık ve hijyen koşulları içerisinde gerçekleşen üretimin her aşaması, Güres Bildircin Kesimhanesinin sektörünün kalite standartlarını belirleyen ve sektöre öncülük eden bir konuma kavuşmaktadır.





4 Paket 10'lu Bildircin Eti



2 Paket 4'lü Bildircin Eti



KULUÇKA VE YETİŞTİRME KÜMESLERİ

Sağlık ve hijyen bakımından son derece izole bir ortamda yetiştirilen bildircinların, kesimlerinden tüketilebilir hale getirilmesine kadar geçen süreç, öncelikle kuluçka tesisinden başlar.

Özel kuluçka makinelerinde yumurtadan çıkan bildircinlar, Güres Group bünyesinde üretilen bildircin büyütme ve yetiştirme kafeslerinde, üretim teknolojilerindeki en son yeniliklerin kullanıldığı, sağlıklı ve hayvan refahını gözeten şartlarda kesime hazır hale getirilir.



KESİM HANE

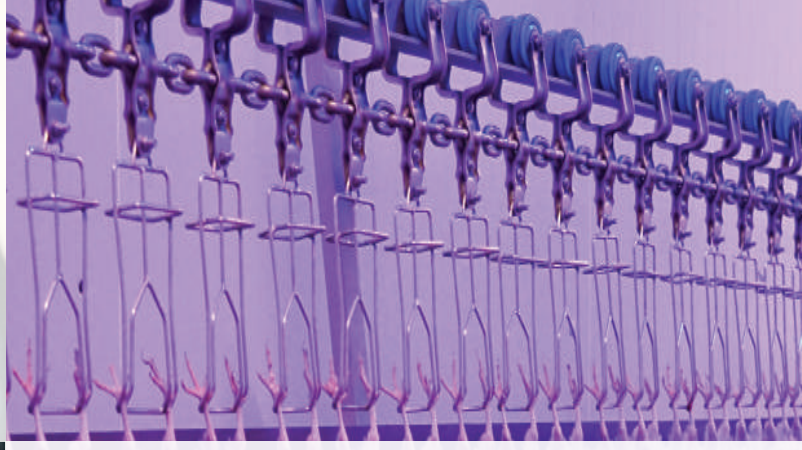
Kesime hazır hale gelen bildircinlar, deneyimli ve uzman personelin ve son teknoloji makinelerin bulunduğu kesimhaneye alınarak, 15 aşamalı bir üretim sürecine tabi tutulur.

Yalnızca görevli personelin girebildiği kesimhanede, kalite standartları gereği sıkı bir hijyen prosedürü uygulanmaktadır.



Sağlık Kontrolü

Öncelikle, tesis sorumlusu özel veteriner hekim tarafından sağlık kontrolünden geçirilen bildircinlerin, kesim ve tüketime uygun olup olmadıklarına karar verilir. Tüm üretim resmi veteriner hekim gözetiminde ve onayıyla yapılır.



Sakinleştirme

Kesime uygun bulunan bildircinler, bir süre mor ışık altında bekletilerek, hareketli askı sistemlerine alınır ve sakinleştirme ünitesine gönderilir. Bu bölümde sakinleştirilen bildircinler, kesimin yapılacağı bölüme aktarılır.



Kesim

Canlı kesim odasına gelen bildircinler, eğitimli kasaplar tarafından İslami usullere uygun olacak şekilde kesilir ve yaklaşık bir buçuk dakika boyunca kan akıtma süreci gerçekleştirilir.

Kafa Koparma Islatma, Ayak Kesme

Kan akıtma işleminin ardından, hat boyunca sırasıyla, otomatik kafa koparma, ıslatma ve ayak kesme ünitelerinden geçen bildircinler, ıslatma işlemi sayesinde yumuşayan tüylerinin yolunacağı kazanlara alınır.



Tüy Yolma, İç Alma, Duşlama

Buharlı kazanlarda gerçekleşen tüy yolma işlemi ile et görünümüne kavuşarak, tekrar askı sistemine alınır ve iç alma tezgâhlarında vakumlanıp, duşlama işlemi ile temizlenir.



Su Soğutma, Hava Soğutma

Temizlenen etler, bakteri üretmelerinin engellenmesi ve et kalitelerinin korunması amacıyla su soğutma ünitesine gönderilerek, ısıları 0-4°C' ye düşürülür. Ürünler, tekrar askılara alınarak, düşen ısılarının muhafaza edildiği hava soğutma odalarına alınır. Etler, bu bölümde üzerlerindeki su arındırılarak, paketlemeye hazır hale gelir.





Paketleme, Şoklama, Muhafaza

Paketleme ünitesinde, ambalajlara yerleştirildikten sonra -40 dereceye kadar soğutuldukları şoklama işlemi uygulanır. Özel şoklama odalarında ürünün hızlı bir şekilde -40 derecede şoklanması, ürün kalitesini ve hijyeni arttırmaktadır. Şoklamanın ardından, ısının -18 dereceye düşürülüp, korunduğu muhafaza odalarında sevkiyata hazır halde beklemeye alınır.



Soğuk Zincir Sevkiyat

Sevkiyat -18°C sıcaklıkta soğutuculu araçlarla gerçekleştirilerek, ürünler her zaman taze ve et kaliteleri üst seviyede olacak şekilde tüketime sunulur.





MERKEZ / ÜRETİM TESİSLERİ

Adres : Mütevelli Mah. Değirmen Yolu Sok No: 9
Saruhanlı/ MANİSA

Telefon : +(90) 236 398 7006 - +(90) 236 398 7116

Faks : +(90) 236 398 7557

E-Mail : gures@gures.com.tr