

BILDIRCIN

ETİ



Lezzetin Zirvesinde



GÜRES

BILDIRCIN

GÜRES BILDIRCIN ETİ ÜRETİM TESİSİ

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

ISO 9001 , FSSC 22000 ve Helal Gıda belgelerine sahip olan Güres Bıldircin 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 Bıldircin kesimhanesini sektörünün kalite standartlarını belirleyen ve sektöre öncülük eden bir konuma kavuşturmuştur.



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.



KESİMHANE

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

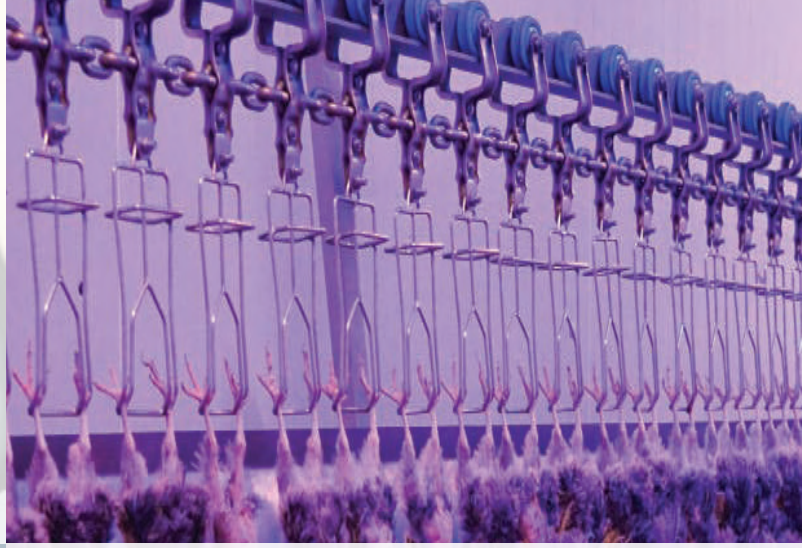
Yalnızca görevli personelin girebildiği kesimhanede, kalite standartları gereği sıkı bir hijyen prosedürü uygulanmaktadır.



Sağlık Kontrolü

Öncelikle, tesis sorumlusu özel veteriner hekim tarafından sağlık kontrolünden geçirilen bıldırcınların, kesim ve tüketime uygun olup olmadıklarına karar verilir.

Tüm üretim resmi veteriner hekim gözetiminde ve onayıyla yapılır.



Sakinleştirme

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

Kesim

Canlı kesim odasına gelen bıldırcınlar, 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 bıldırcınlar, 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 tezgahlarında vakumlanıp, duşlama işlemi ile temizlenir.



Su Soğutma, Hava Soğutma

Temizlenen etler, bakteri üremelerinin 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 getirilir.





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, ısıнын -18 dereceye düşürölüp, korunduğu muhafaza odalarında sevkiyata hazır halde beklemeye alınır.



Soğuk Zincir Sevkiyat

Sevkiyat, soğutuculu araçlarla gerçekleştirilerek, ürünler her zaman taze ve et kaliteleri üst seviyede olacak şekilde tüketime sunulur.





GÜRES TAVUKÇULUK ÜRETİM PAZARLAMA VE TİC. A.Ş

f @ in /guresgroup

www.gures.com.tr

www.guresonline.com

gures@gures.com.tr

Merkez / Üretim Yeri:

Mütevelli Mah.Değirmen Yolu Sk.

No:83/1 Saruhanlı / MANİSA

Telefon: +90 236 398 70 06 / 71 16

Fax: +90 236 398 75 57