





Güres Pastörize Sıvı Yumurta Fabrikası



8 Milyon Euro yatırımla, Güres Group bünyesinde gerçekleştirilen Güres Pastörize Sıvı Yumurta Fabrikası'nda, yurt dışından özel olarak getirilen, son teknoloji cihazlar kullanılmaktadır. Kurulduğu günden bugüne, profesyonel yapılanma ve kurumsallaşmaya önem vererek, marka ve teknoloji gücünü artıran Güres, üst düzey üretim kapasitesine sahip pastörize sıvı yumurta fabrikasında, günlük 60 ton yumurta pastörize edebilmektedir.

Tavuklar, Güres Group Yem Fabrikası'nda üretilen yemlerle beslenmekte ve elde edilen yumurtalar el değmeden toplanıp, tasnif edildikten sonra pastörize sıvı yumurta fabrikasına ulaştırılmaktadır.

Üretimimizin her aşamasında “insan sağlığı” ön planda tutulmakta, “temiz ve hijyenik” koşullarda, kaliteli üretim yapılmaktadır. Güres Group Yumurta Üretim Tesislerimiz, ISO 9001 (Kalite Yönetim Sistemi) ve FFSC 22000 (Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi) şartlarını sağlamıştır.

Pastörizasyon İşlemi

Kontrolleri yapılarak uygunluğuna karar verilen yumurtalar, kırma makinelerine gönderilmektedir. Yumurta kırma makinesinden gelen yumurtalar, tam otomatik makinelerde el değmeden kırılarak, isteğe göre sarı, beyaz ya da bütün olarak ayrılmaktadır. Ayırma işlemi sonrasında özel filtrelerle geçirilerek 0 / 4° C' ye kadar soğutulmakta ve pastörize aşamasına getirilmektedir. Pastörizasyonun her aşaması titizlikle izlenip, tamamı kayıt altına alınmaktadır.

Pastörizasyonun etkinliği ve doğru sonuç almak adına, ürüne bağlı olarak değişen süre ve sıcaklık kombinasyonları uygulanmaktadır. Pastörizasyon sonrasında ürün 0 / +4° C'ye kadar soğutulmakta ve bu derecede çalışılan soğuk hava depolarına alınmaktadır. Müşteri taleplerine göre 1 kg kutu, 5 kg, 10 kg ve 20 kg bag in box ile 500 kg'lık ve 1000 kg'lık tanklarda dolum yapılmaktadır.

Konusunda uzman gıda mühendislerimizin kontrolü altında, üretimin her aşamasında alınan ürün örnekleri, son teknolojiye sahip laboratuvarlarımızda son ürün kalite kontrolü (mikrobiyolojik, fiziksel ve kimyasal analizler) yapılarak güvenli, kaliteli ve hijyenik olarak bilgisayar kontrollü frigolu (soğuk zincir) araçlarla siz tüketicilerimize ulaşırlar.

ÜRÜNLER



**Pastörize Sıvı
Yumurta Sarısı**

Kendi çiftliğimizde özenle ürettiğimiz kabuklu yumurtalardan elde edilen Güres Pastörize Sıvı Yumurta Sarısı, 1 kg yumurta sarısından oluşmaktadır. Ortalama 56 adet yumurta sarısına denktir. Protein ve yağ içermektedir ve 0 /+4 °C'de muhafaza edildiğinde 30 günlük raf ömrüne sahiptir. Depolama ortamından çıkarıldığında, kullanılacağı ortam sıcaklığına gelinceye kadar bekletilmeli ve kullanılmadan önce çalkalanmalıdır. Kabuklu yumurtanın kullanıldığı her yerde (mayonez üretiminde, mayalı ürünlerin ve hamur işlerinin üzerine sürülerek vb.) kullanılır.



**Pastörize Sıvı
Yumurta Beyazı**

Kendi çiftliğimizde özenle ürettiğimiz kabuklu yumurtalardan elde edilen Güres Pastörize Sıvı Yumurta Beyazı, 1 kg yumurta beyazından oluşmakta ve ortalama 32 adet yumurta beyazı içermektedir. Saf albümin olup, yağ ve kolesterol içermemektedir. 0 /+4 °C'de muhafaza edildiğinde 45 günlük raf ömrüne sahiptir. Depolama ortamından çıkarıldığında, kullanılacağı ortam sıcaklığına gelinceye kadar bekletilmeli ve kullanılmadan önce çalkalanmalıdır. Kabuklu yumurtanın kullanıldığı her yerde (beze, torba kurabiye, beyaz pekmez vb. yapımında) kullanılır.



**Pastörize Sıvı
Bütün Yumurta**

Kendi çiftliğimizde özenle ürettiğimiz kabuklu yumurtalardan elde edilen Güres Pastörize Sıvı Bütün Yumurta, 1 kg bütün yumurtadan oluşmakta ve ortalama 22 adet bütün yumurta içermektedir. 0 /+4 °C'de muhafaza edildiğinde 30 günlük raf ömrüne sahiptir. Depolama ortamından çıkarıldığında, kullanılacağı ortam sıcaklığına gelinceye kadar bekletilmeli ve kullanılmadan önce çalkalanmalıdır. Kabuklu yumurtanın kullanıldığı her yerde (kek, pandispanya, tatlı, omlet vb. yapımında) kullanılır.

ÜRÜNLER



1 kg - 5 kg - 10 kg - 20 kg - 1000 kg
Pastörize Sıvı
Yumurta Sarısı



1 kg - 5 kg - 10 kg - 20 kg - 1000 kg
Pastörize Sıvı
Yumurta Beyazı



1 kg - 5kg - 10kg
20kg- 1000 kg
Pastörize Sıvı
Bütün Yumurta

AVANTAJLARI



KALİTELİ

Doğal ve taze yumurtalardan elde edilen Güres Pastörize Sıvı Yumurta, kalite standartlarına uygun olarak ve insan sağlığı ön planda tutularak üretilir. Besin değeri, lezzeti ve doğallığı bakımından, kabuklu yumurta ile aynı özelliğe sahiptir. Hiçbir koruyucu ve katkı maddesi içermez. Ürünler, soğuk zincir kırılmadan tüketiciye ulaşır.

PRATİK

Pastörize sıvı yumurta, tüketiciyi zarara uğratan zaman, işgücü ve ekonomik kayıplar düşünülerek sarı, beyaz ve bütün olarak ayrı ayrı üretilmektedir. Böylece hem kayıplar asgariye indirgenmekte hem de kullanım kolaylığı sağlanmaktadır.

HİJYENİK

İşletmelerin kabuklu yumurtaları taşıma, depolama ve kullanımı esnasında ürünle teması engellenmekte, yumurta kabuğu nedeniyle oluşabilecek her tür zararlı etken ortadan kaldırılmaktadır.

KOLAY DEPOLAMA

Pastörize sıvı yumurtanın ambalajı depolamaya uygun olduğundan, daha kolay ve düzgün bir depolama ile %65 oranında yer tasarrufu sağlanmaktadır.

GÜVENLİ

Üretimin her aşamasında, laboratuvarlarımızda yapılan mikrobiyolojik, fiziksel ve kimyasal analizler, ürünlerimize kalite ve hijyen standartı sağlamaktadır. Ayrıca, pastörizasyon işlemi ile birlikte, kullanım alanlarında, yumurta kabuğundan ortaya çıkabilecek her tür zararlı etken engellenmekte, yapımında kullanılan ürünlere kabuk bulaşma riski ortadan kaldırılmaktadır.

EKONOMİK

%12-16'sı kabuktan oluşan yumurtanın adet üzerinden satın alınması, işletmeleri ciddi bir ekonomik kayba uğratmakta, ağırlık cinsinden satın alınan pastörize sıvı yumurta ise bu kaybı ortadan kaldırmaktadır. Ayrıca yalnızca beyazı ya da sarısının kullanılacağı durumlarda, ihtiyaç dışı kısmın zoraki satın alımı engellenmiş olmaktadır.

Bunların yanı sıra, kabuklu yumurtaların kırılması, ayrılması gibi işçilik, zaman ve iş gücü kayıpları da ortadan kalkmış olur. Pastörize sıvı yumurta kullanımıyla, kabuklu yumurtanın yüksek taşıma giderleri ve taşınması sırasında ortaya çıkan kayıplar engellenmektedir.

STANDARDİZASYON

Kabuklu yumurtaların büyüklük farkından kaynaklanabilecek gramaj hataları engellenerek, aynı miktarda ve özellikte ürün kullanılması sağlanmaktadır.

KULLANIM ALANLARI



Kabuklu yumurtanın kullanıldığı her yerde ve endüstriyel kullanım alanlarında, sağladığı birçok avantaj nedeniyle tercih edilen Güres Pastörize Sıvı Yumurta, beze yapımı, pastacılık ürünleri, mayonez yapımı, çikolata, şekerleme, bisküvi ve krema yapımları, hazır yemek sektörü ve daha birçok alanda güvenle kullanılmaktadır.

- * ISO 9001, FSSC 22000 kalite belgelerine sahip tesislerimizde günlük taze yumurtalardan pastörize edilerek üretilmiştir.
- * Türk Gıda Kodeksi Yumurta Tebliği'ne uygundur.
- * Kosher belgesine sahiptir.
- * Sıfır Atık Sertifikası'na sahiptir.
- * Helal Sertifikası'na sahiptir.





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

