



شركة رانا المحدودة للزراعة والثروة الحيوانية والصناعة والتجارة

المركز: حي آك بابا، شارع شهيد فرقان دوغان، الرقم: ١١
عدالت بلازا، البلوك: ب، الطابق: ٥، الشقة: ٥٠٦ قاراتاي / قونيا
(الهاتف: ١٦ ٢٢٧ ٠٥ - الفاكس: ٠٣٣٢) - الفاكس: ٠٢ ٨٠ ٢٣٣ (٠٣٣٢)
البريد الإلكتروني: bilgi@ranayumurta.com.tr

الفرع / أنطاليا: مركز الصناعة للحرفيين الصغار في أنطاليا
حي غازيلر، زقاق رقم: ٢٥٠، الرقم: ٤ كيار / أنطاليا
(الهاتف: ١٠ ٠١ ٤٦٤ - الفاكس: ٠٢٤٢) - الفاكس: ١٠ ٠٣ ٤٦٤ (٠٢٤٢)

مزرعة آباش
طريق قونيا - آسماري ٤٠ كم موقع آباش قاراتاي / قونيا
مزرعة كوناغز
حي قارا هويوك، زقاق قارا تابا، الرقم: ٥٦ مرام / قونيا

www.ranayumurta.com.tr

شهادتنا

...جودتنا تحت المراقبة

نحن نقوم بالإنتاج في شروط الصحة والنظافة بأنظمة الإنتاج من أحدث التقنيات وفقا لشهادة سلامة الأغذية العالمية البولية ولائحة الإنتاج المقررة من قبل وزارتنا



بورصة البيض



www.yumurtafiyatleri.com

، الأسعار الحديثة للبيض،
المعلومات العملية ووصفات الطعام هنا



مجموعات منتجاتنا

يتم جمع البيض الذي يمر على الأشرطة الأوتوماتيكية بالكامل من الحظائر المغلقة دون لمس اليد في مصنعنا ويأتي إلى مصنع إنتاج البيض السائل المبستر. يكسر البيض في الآلات مع إجراء الاختبارات، وتوزع صفارها وبياضها بشكل منفصل أو كامل البيضة حسب الرغبة. وبعد ذلك يمر المصافي الخاصة ويبرد، وتبدأ مرحلة البسترة.

يتم مراقبة عملية البسترة بدقة، ويؤخذ المنتج إلى مستودع الهواء البارد.

ويعبأ في العلب بأحجام ١ كيلوجرام و ٥ كيلوجرام و ١٠ كيلوجرام حسب رغبة الزبائن وتقدم للبيع



صغار البيض السائل المبستر

يتكون من صفار البيض بوزن ١ كيلوجرام. يعادل صفار ٥٦ بيضة تقريبا. إن كوب واحد من صفار البيض، يعادل صفار ١٢ بيضة بقشورها. يستعمل في إنتاج المايونيز والدهن على منتجات العجين والخميرة في الغالب.

يجب الانتظار حتى تصل درجة حرارة المنتج إلى درجة حرارة الغرفة عندما يدخل المنتج من الهواء البارد إلى مكان الاستعمال ويجب خض المنتج.

عمره على الرف ٣٠ يوم بشرط الاحتفاظ به في ٤+ / ٠.

بياض البيض السائل المبستر

يتكون من بياض البيض بوزن ١ كيلوجرام. هو مادة الألبومين الصافي. نسبة الدهن «٠». يعادل بياض ٣٢ بيضة تقريبا. إن كوب واحد من بياض البيض، يعادل بياض ٨ بيضة بقشورها. يستعمل في إنتاج الدبس الأبيض وكهكة المeringue وكهكة الكيس بشكل خاص.

يجب الانتظار حتى تصل درجة حرارة المنتج إلى درجة حرارة الغرفة عندما يدخل المنتج من الهواء البارد إلى مكان الاستعمال ويجب خض المنتج.

عمره على الرف ٣٠ يوم بشرط الاحتفاظ به في ٤+ / ٠.

كامل البيض السائل المبستر

يتكون من كامل البيض بوزن ١ كيلوجرام. يعادل ٢٢ بيضة كاملة تقريبا. إن كوب واحد من كامل البيض، يعادل ٤ بيضة بقشورها.

يستعمل في إنتاج جميع المنتجات التي تستخدم البيضة الكاملة فيها وفي إنتاج الكعك الإسفنجي وأنواع البيض المقلبي والحلويات والسكرامبلد.

يجب الانتظار حتى تصل درجة حرارة المنتج إلى درجة حرارة الغرفة عندما يدخل المنتج من الهواء البارد إلى مكان الاستعمال ويجب خض المنتج.

عمره على الرف ٣٠ يوم بشرط الاحتفاظ به في ٤+ / ٠.

تم الإنتاج وفقا للائحة البيض المقرر في الدستور الغذائي التركي
شروط الاحتفاظ: احتفظوا بالمنتج في البراد / في مكان بارد بعد شرائه



مجموعات منتجاتنا

الحجم	S	M	L	XL
وزن المنتج الواحد	٥٢	٥٣	٦٣	-
الحجم الأدنى - الحد الأقصى	٤٤	٦٢	٧٢	-
عدد المنتجات في العبوة	٣٠			
عدد العلب في الطرد	١٠			
حجم الطرد	٣٤٠×٦١٥×٣١٠			



علبة البيض بعدد ٣٠

يتم تقديم بيض رانا للبيع في غلافه الخاص بعلبة البيض عدد ٣٠ بالحجم (M) والحجم المتوسط (S) والصغير (L) والحجم الكبير (L).

الحجم	S	M	L	XL
وزن المنتج الواحد	٥٢	٥٣	٦٣	-
الحجم الأدنى - الحد الأقصى	٤٤	٦٢	٧٢	-
عدد المنتجات في العبوة	٣٠			
عدد العلب في الطرد	١٢			
حجم الطرد	٣٥٠×٦١٥×٣١٠			



علبة البيض البلاستيكية بعدد ٣٠

يتم تقديم بيض رانا للبيع في غلافه الخاص بعلبة البيض عدد والحجم الكبير (M) والحجم المتوسط (S) ٣٠ بالحجم الصغير (L).

نحن نحافظ على صحتكم بالعلب المغلقة مع الإحكام البارد التي تمنح التنفس للبيض ولا تعرض للحرارة من أجل الحفاظ على البض بطراوته وطبيعته.

تم الإنتاج وفقا للائحة البيض المقرر في الدستور الغذائي التركي
شروط الاحتفاظ: احتفظوا بالمنتج في البراد / في مكان بارد بعد شرائه



مجموعات منتجاتنا

علبة البيض بعدد ١٢

يتم تقديم بيض رانا للبيع في غلافه الخاص بعلبة البيض عدد ١٢ (L) والحجم الكبير (M) والحجم المتوسط (S) بالحجم الصغير.

الحجم	S	M	L	XL
وزن المنتج الواحد	٥٢	٥٣	٦٣	-
الحجم الأدنى - الحد الأقصى	٤٤	٦٢	٧٢	-
عدد المنتجات في العلبة	١٢			
عدد العلب في الطرد	٣٠			
حجم الطرد	٣٥٠ × ٦٠ × ٣١٥			



علبة البيض بعدد ١٥

يتم تقديم بيض رانا للبيع في غلافه الخاص بعلبة البيض عدد ١٥ (L) والحجم الكبير (M) والحجم المتوسط (S) بالحجم الصغير.

الحجم	S	M	L	XL
وزن المنتج الواحد	٥٢	٥٣	٦٣	-
الحجم الأدنى - الحد الأقصى	٤٤	٦٢	٧٢	-
عدد المنتجات في العلبة	١٥			
عدد العلب في الطرد	٢٠			
حجم الطرد	٣٥٥ × ٥٠ × ٣١٠			



تم الإنتاج وفقا للائحة البيض المقرر في الدستور الغذائي التركي.
شروط الاحتفاظ: احتفظوا بالمنتج في البراد / في مكان بارد بعد شرائه.



مجموعات منتجاتنا

علبة البيض بعدد ٦

يتم تقديم بيض رانا للبيع في غلافه الخاص بعلبة البيض عدد ٦ (L) والحجم الكبير (M) والحجم المتوسط (S) بالحجم الصغير.

الحجم	S	M	L	XL
وزن المنتج الواحد	٥٢	٥٣	٦٣	-
الحجم الأدنى - الحد الأقصى	٤٤	٦٢	٧٢	-
عدد المنتجات في العلبة	٦			
عدد العلب في الطرد	٦٠			
حجم الطرد	٣٥٠ × ٦٠ × ٣١٥			



علبة البيض بعدد ١٠

يتم تقديم بيض رانا للبيع في غلافه الخاص بعلبة البيض عدد ١٠ (L) والحجم الكبير (M) والحجم المتوسط (S) بالحجم الصغير.

الحجم	S	M	L	XL
وزن المنتج الواحد	٥٢	٥٣	٦٣	-
الحجم الأدنى - الحد الأقصى	٤٤	٦٢	٧٢	-
عدد المنتجات في العلبة	١٠			
عدد العلب في الطرد	٣٦			
حجم الطرد	٤١٥ × ٥١٠ × ٣٢٠			



بعدد ١٠ DHA - علبة البيض السيلينيوم

لدينا لها ميزة تجدد DHA - السيلينيوم DHA إن البيض - خلايا المخ وتؤخر الشيخوخة وتساعد في منع السرطان بتقوية النظام المناعي بالمعادن التي يحتويه.

يتم تقديم بيض رانا للبيع في غلافه الخاص بعلبة البيض عدد ١٠ (L) والحجم الكبير (M) والحجم المتوسط (S) بالحجم الصغير.

الحجم	S	M	L	XL
وزن المنتج الواحد	٥٢	٥٣	٦٣	-
الحجم الأدنى - الحد الأقصى	٤٤	٦٢	٧٢	-
عدد المنتجات في العلبة	١٠			
عدد العلب في الطرد	٣٦			
حجم الطرد	٤١٥ × ٥١٠ × ٣٢٠			



تم الإنتاج وفقا للائحة البيض المقرر في الدستور الغذائي التركي.
شروط الاحتفاظ: احتفظوا بالمنتج في البراد / في مكان بارد بعد شرائه.



كل بيضة تحت التسجيل

يتم تقييم كل بيضة على أنها منتج مستقل وثمنع ملامسة البيض ببعضها وتقدم بشكل آمن وصحي لكم مع آلة ٥٠٠ لدينا في مصنعنا الذي تستخدم فيه التقنيات المتقدمة OMNIA PX تصنيف وتغليف البيض نحن نخفض من خطر تشقق البيض بمنع ملامسة البيض ببعضها أولاً، وثمنع تكون البكتيريا ثانياً، ونسجل معلومات كل بيضة في الكمبيوتر لمراقبة من أين تأتي وإلى أين تذهب ثالثاً يتم الضبط حسب إنتاج المجموعة وعلب المستهلكين والوزن حسب الرغبة ونسبة التسامح حسب الرغبة عند تعبئة البيض في علب البيض.



إننا «البيض الجيد»

يتم الحصول على البيض من الدجاجات التي تتغذى
بالعلف النباتي ١٠٠٪

إنتاج البيض

يوجد مليون وخمسة آلاف دجاجة في مصنعنا الذي يملك تقنيات الإنتاج من المستوى الأعلى التي تستخدم في مجال إنتاج البيض. وهو يهدف لإنتاج «البيض الجيد» اليوم أيضاً كما كان قبل ٤٧ عام من الآن مع الخبرة الحرفية في إنتاج البيض وحظائر الدجاج المغلقة وأنظمة التحكم الكهربائية والميكانيكية والالكترونية وتقنية الكمبيوتر مع تحقيق شروط النظافة والصحة ومع إنتاج ١٢٠,٠٠٠ بيضة في الساعة الواحدة

توجد ١٦ حظيرة للدواجن في مصنع بيض رانا وهي مؤسسة على أرض بمساحة ١٧٠ ألف متر مربع. يتم تطبيق جميع أنظمة التشغيل الآلي والأمن البيولوجي في الإنتاج



مصنع تنقية وتغليف البيض

يأتي بيض رانا من حظائر مصنع إنتاج البيض إلى مصنع وزن وتغليف البيض على الأشرطة الناقلة عبر الأنفاق المغلقة دون التأثر من الأوضاع الخارجية

تنقية البيض المتسخ والمكسور

إن البيض الذي يأتي على الأشرطة إلى آلة التصنيف والتغليف الأوتوماتيكي بالكامل، يمر من نظام الأشعة فوق البنفسجية الذي يمنح التخلص من الكائنات الحية الدقيقة الضارة على السطح الخارجي من البيض بعد الدخول في التنقية أولاً من خلال جهاز استشعار البيض المتسخ والمكسور بالتنظيف الآلي بالكامل نظام الأشعة فوق البنفسجية: إن قشور البيض لها بنية قابلة للاختراق. وإن الكائنات الحية الدقيقة التي تتكون عليها تدخل داخل البيض مع مرور الوقت وتؤدي إلى تقصير عمرها واضطرابها بشكل أسرع. وإن معالجة الأشعة فوق البنفسجية التي تُطبق في مصنعنا تزيد من جودة البيض ومن عمره على الرفوف. كونها تمنح التخلص من جميع الكائنات الحية الدقيقة الضارة الموجودة على البيض

ضبط الوزن: يدخل البيض الذي يتم تنقيته عن الكائنات الحية الدقيقة إلى قسم ضبط الوزن. يتم وزن البيض واحدة واحدة في هذا القسم بدقة ٠,٠١ غرام دون لمس اليد. ويتم تصنيف البيض حسب نتيجة الوزن

إن بيض رانا الذي يملك أحدث التقنيات في العالم اليوم، يمكنه جمع ١٢٠,٠٠٠ بيضة في الساعة عبر آلة التصنيف في مصنع الإنتاج. كما تقوم آلة التصنيف التي تصنف البيض حسب أوزانه بتعبئة البيض في العلب بعدد ٦ بيضات و ١٠ بيضات و ١٥ بيضة و ٣٠ بيضة حسب الرغبة.

مراقبة المنتجات

يتم تسجيل أرقام الحظيرة التي تم إنتاج البيض فيها على البيض المصنف إلى فئات قبل التغليف. وبعد ذلك يكتب تاريخ الإنتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية ورقم المجموعة على العلب، وبذلك تُحدد هوية جميع المنتجات التي تم إنتاجها. يمنح نظام مراقبة المنتجات إمكانية مراقبة بيض رانا الذي يركز على رضا الزبائن وسلامة الأغذية في المقدمة



حظائر الدجاج

توجد ١٦ حظيرة للدواجن في مصنع بيض رانا وهي مؤسسة على أرض بمساحة ١٧٠ ألف متر مربع ولها مساحة ٤٥ ألف متر مربع مكان داخلي



أنظمة التشغيل الآلي في الحظائر

إن أنظمة التغذية والإضاءة والتهوية تستند إلى التشغيل الآلي بالكامل في حظائرنا. يتم التشغيل الآلي بأجهزة استشعار الضغط والحرارة والرطوبة وضغط الماء وأجهزة التوقيت في الحظائر. يتم تطبيق الأمن البيولوجي بالمستوى العالي بهدف حماية صحة الحيوانات في الحظائر التي هي تحت المراقبة على مدى ٢٤ ساعة، ويتم نقل البيض إلى مصنع الإنتاج بعد تنفيذ اللقاحات الضرورية والمراقبات الصحية بهدف حماية صحة الإنسان والدواجن.

أنظمة الأمن البيولوجي في الحظائر

يتم تطبيق الأمن البيولوجي بالمستوى العالي من أجل تنشئة الكنايكت بشكل صحي في مصانع تربية الكنايكت. تتم مراقبة صحة وتطور الكنايكت من اليوم الأول، كما يتم متابعة اللقاح الواقي في حظائر الكنايكت. وإن الماء الذي تشربه الكنايكت يمر من وحدة التطهير بالأشعة فوق البنفسجية بعد مروره من فلترين اثنين بعد خروجه من المخزن. يتم توفير علف الكنايكت في إطار خبرة بيض رانا في الإنتاج والضروريات القانونية في هذا المجال. ويتم مراقبة جميع التطبيقات في الحظائر من قبل الطبيب البيطري المسئول عن المزرعة. يتم متابعة وتسجيل جميع السجلات مثل استهلاك الماء والعلف في الحظائر ومعدل الحرارة اليومية وغيرها في الكومبيوتر بدقة عالية.

يقوم مصنعنا بالإنتاج مع تحقيق جميع شروط «لائحة البيض» المقرر من قبل وزارة الزراعة و «لائحة الأمن البيولوجي» المقرر من قبل وزارة البيئة من أجل تنشئة الحيوانات بشكل صحي



مصنع العلف

يحتوي مصنع العلف لدينا على مستودع أفقي بسعة xxxxx طن وسايلو فولاذي لتخزين المواد الخام بسعة xxxxx طن وسعة xxxxx طن لتخزين العلف.

يتم الإنتاج بنظام التحكم الأوتوماتيكي دون لمس اليد في مصنعنا المؤسس بأنظمة التكنولوجيا المتقدمة يتم مراقبة الإنتاج بشكل مستمر عبر وحدات مراقبة الجودة، وتتم من مراقبة جميع مراحل العملية بالفوائد التي تقدمها التكنولوجيا، ويتم التسجيل بنظام تجهيز التقارير.



«نحن نحافظ على الطبيعة»

محطة الطاقة الشمسية

نحن نوفر قسماً كبيراً من احتياجاتنا للطاقة بمحطتنا للطاقة الشمسية في مزرعتنا التي تتواجد في موقع أكاش على طريق قونيا أكراري. إن محطتنا التي تم تركيبها على أسقف مبانينا بعدد ١٠ في المجموع تحتوي على kWp. على اللوحات الفولطائية الضوئية بعدد ٣٧٢٨ وان القدرة المؤسسة هي ٩٣٢

الفوائد البيئية		غازات البيوت البلاستيكية التي تم منعها من خلال الطاقة الشمسية	
تم الإنتاج بحجم غاز البيوت البلاستيكية التي تفرزها السيارات الخاصة بعدد ١٢٧,٠٠٠ في السنة الواحدة	CO ₂	ثاني أكسيد الكربون	٥٧٤,٢٢٠,٩٤ كيلوجرام
تم الإنتاج بحجم الطاقة التي تستهلكها الكمبيوترات بعدد ٣,٣٠٢,٠٠٠ في السنة الواحدة	NO _x	أكسيد النيتروجين	٢٤٩,٧٥ كيلوجرام
تم الإنتاج بحجم الطاقة التي يستهلكها جهاز التلفزيون في ساعة ٢,٩٨٣,٤٠٨,٠٠٠	SO ₂	ثاني أكسيد الكبريت	١٨,٧٣ كيلوجرام

قامت محطتنا بإنتاج الطاقة بحجم ٤٢٠ ميغاواط منذ يوم تأسيسها وحتى الآن، وقد حصلنا على حاجة المزرعة للطاقة الكهربائية بجزء كبير من هذه الطاقة.

وحققنا الدعم الكبير للطبيعة بمنع إفراز ٥٦٥ طن من ثاني أكسيد الكربون حتى اليوم بفضل محطتنا للطاقة الشمسية.

منظر من المصانع



حديقة المراكز الاجتماعية



حديقة المراكز الاجتماعية



آلة تصنيف وتغليف البيض



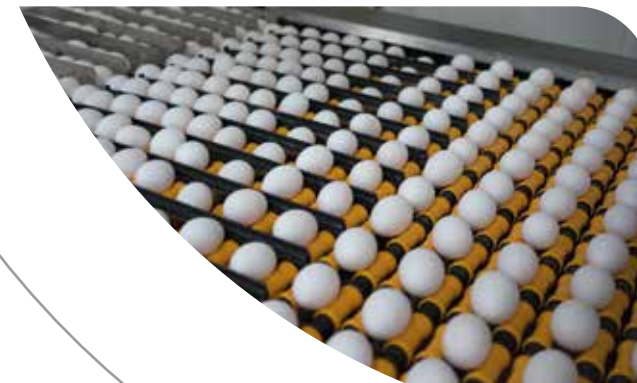
آلة تصنيف وتغليف البيض والميتودع



آلة تصنيف وتغليف البيض



آلة تصنيف وتغليف البيض والميتودع





معلومات عنا

يستمر بيض رانا في حكايته التي بدأ بها بهدف إنتاج البيض الجيد في عام ١٩٦٨ مع مليون وخمسة آلاف دجاجة تقريبا اليوم

يركز بيض رانا على صحة الإنسان وشروط النظافة والصحة ورضا الزبائن في المقدمة في جميع مراحل الإنتاج. ينتج ١٢٠,٠٠٠ بيضة في الساعة الواحدة في مصنعه المجهز بالآلات

الأوتوماتيكية بالكامل، وهو يهدف لإنتاج «البيض الجيد» اليوم أيضا كما كان قبل ٤٧ عام من الآن مع الخبرة الحرفية في إنتاج البيض وحظائر الدجاج المغلقة وأنظمة التحكم الكهربائية والميكانيكية والالكترونية، وتقنية الكمبيوتر.

إن بيض رانا الذي ينتج البيض بمعدل مليون بيضة يوميا، قد حصل على مركز مهم في السوق المحلي بينما كان يقابل قسما من استهلاك البيض في مدينة قونيا فقط في تلك الأيام. وقد تطور اليوم لدرجة أنه يقوم بتصدير البيض إلى العراق وسوريا... والمملكة العربية السعودية ودي وجورجيا

رؤيتنا

أن نكون الشركة الرائدة في السوق في هذا القطاع مع منتجاتنا ذات الجودة والمواصفات العالية التي قمنا بتطويرها

مهمتنا

إنتاج المنتجات ذات الجودة والمواصفات العالية وتقديم المنتجات الآمنة وتوصيل هذه المنتجات إلى عدد أكبر من الموائد مع أخذ التكنولوجيا ورضا الزبائن بالاعتبار. «في موضوع شروط الإنتاج مع مفهوم «البيض الجيد».

سياستنا في الجودة وقيمنا

أن نبذل الجهد في عملنا بالاهتمام بقوانيننا وقيمنا الاجتماعية دون التخلي عن جودتنا. والعمل بالتركيز على الزبائن لإنتاج المنتجات الأكثر صحة ولذة مع مفهوم الخدمات العالية وتكوين مجالات العمل أكثر راحة وأمانا للعاملين لدينا.



قاعدة الطعم اللذيذ
«للبيض الجيد»





Rana
1968 egg



www.ranayumurta.com.tr

«البيض الجيد»