



Rana
1968 Yumurta



www.ranayumurta.com.tr

“Kaliteli Yumurta”



**“Kaliteli Yumurta”nın
lezzet üssü...**



Hakkımızda

Rana Yumurta, 1968 yılında “Kaliteli Yumurta” üretmek amacıyla başladığı serüvenine bugün yaklaşık 1 milyon 500 bin tavukla devam ediyor.

Rana Yumurta üretimin her aşamasında “insan sağlığını”, “temiz ve hijyenik koşulları” ve “müşteri memnuniyetini” ön planda tutmaktadır. Full otomatik makinelerle donatılmış tesisinde saatte 120.000 yumurta üretim yapmakta ve kapalı kümesleri, elektrik, mekanik, elektronik kontrol sistemleri ve bilgisayar teknolojisini ile bundan 47 yıl önce olduğu gibi bugün de profesyonel yumurta üretim tecrübesi ile “Kaliteli Yumurta” üretmeyi amaçlamaktadır.

Günlük ortalama 1 milyon yumurta üreten Rana Yumurta, o günlerde yalnızca Konya'nın günlük yumurta tüketiminin bir bölümünü karşılarken; bugün iç pazarda önemli bir yer edinmiş ve Irak, Suriye, Suudi Arabistan, Dubai ve Gürcistan'a ihracat yapar duruma gelmiştir...

Vizyonumuz

Geliştirdiğimiz yüksek kaliteli ve üstün nitelikli ürünlerimizle sektörümüzde pazar lideri olmak.

Misyonumuz

“Kaliteli Yumurta” anlayışı ile üretim şartları konusunda teknolojiyi ve müşteri memnuniyetini dikkate alarak yüksek kaliteli ve üstün nitelikli ürün üretmek, güvenilir ürünler sunmak ve bu ürünleri daha fazla sofraya ulaştırmak.

Kalite Politikamız & Değerlerimiz

Yasalarımız ve toplumsal değerlerimizi gözeterek, kalitemizden ödün vermeden işimizi gayretle yapmak. En sağlıklı ve lezzetli ürünleri üreterek üstün hizmet anlayışı ile müşteri odaklı çalışmak, çalışanlarımıza daha rahat ve güvenilir çalışma alanları oluşturmaktır.



Tesislerden Görünüm



Sosyal tesis bahçesi



Sosyal tesis bahçesi



Kümes havalandırma çıkışları



Yem siloları



Yumurta tasnif ve paketleme makinası



Yumurta tasnif ve paketleme makinası ve depo



Sosyal tesis bahçesi



Sosyal tesis bahçesi



“Doğayı Koruyoruz”

Güneş Enerjisi Santrali

Konya Aksaray yolu Akbaş Mevkii'nde yer alan çiftliğimizde enerji ihtiyacımızın büyük kısmını Güneş Enerjisi Santralimiz ile karşılıyoruz. Toplamda on adet binamızın çatılarına kurulmuş olan santralimiz 3728 adet fotovoltaik panel içermekte ve kurulu gücümüz 932 kWp'dir.

Güneş Enerjisi Sayesinde Engellenen Sera Gazları		Çevresel Faydalar		29.01.2016 tarihine kadar
Karbondioksit 574,220.94 kg	CO ₂	127.00 binek aracın 1 yılda yaydığı sera gazına karşılık üretim yapıldı		
Nitrojenoksit 249.75 kg	NO _x	3,302.00 bilgisayarın 1 yılda tükettiği güce karşılık üretim yapıldı		
Sülfürdioksit 18.73 kg	SO ₂	Bir TV'nin 2,983,408.00 saatte tükettiği güce karşılık üretim yapıldı.		

Santralimiz kurulduğu günden bu yana 420 Megawatt güç üretmiş olup, bu gücün büyük bir kısmı ile çiftliğimizin elektrik ihtiyacını karşıladık. Güneş enerjisi santralimiz sayesinde bugüne dek 565 ton karbondioksit salınımını engelleyerek doğaya çok büyük katkı sağladık.



Yem Fabrikası

Yem fabrikamız XXXXX ton yatay depo, XXXXX ton çelik silo hammadde stoklama kapasitesine ve XXXX ton yem stoklama kapasitesine sahiptir.

İleri teknoloji sistemleri ile kurulan tesisimizde üretim el değmeden otomasyon kontrol sistemi ile gerçekleşmektedir.

Kalite kontrol üniteleri ile üretim sürekli kontrol altında tutulmakta, teknolojinin sağladığı avantajlarla prosesin her aşaması izlenebilmekte ve raporlama sistemi ile kayıt altına alınmaktadır.



Kümesler

Kümeslerimiz

Rana Yumurta tesislerinde, 170 bin m² arazi üzerine kurulmuş 45 bin m² kapalı alana sahip 16 adet kümes bulunmaktadır. Kümesler, toplam 1 milyon 500 bin adet tavuk kapasitesine sahiptir.



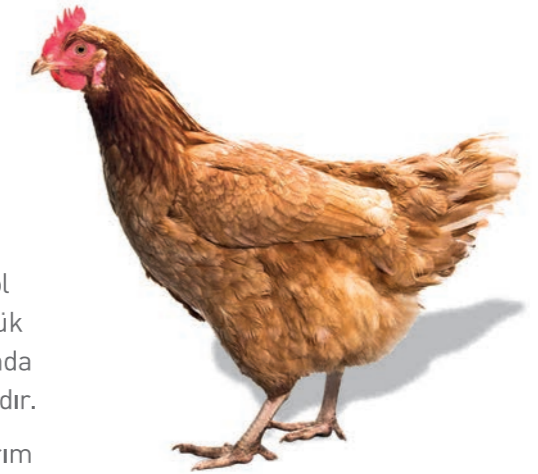
Kümes Otomasyon Sistemleri

Kümeslerimizde yemleme, aydınlatma ve havalandırma sistemleri tam otomasyona dayalıdır. Otomasyon, kümeslerdeki basınç, ısı, nem, su basınç sensörleri ve zamanlayıcılarla sağlanmaktadır. 24 saat kontrol altında bulunan kümeslerde hayvanların sağlığını korumak amacı ile üst düzey biogüvenlik önlemleri uygulanıp insan ve kanatlı sağlığını koruma amaçlı gerekli aşılama ve sağlık kontrolleri yapıldıktan sonra yumurta üretim tesislerine taşınmaktadır.

Kümes Biogüvenlik Sistemleri

Civciv yetiştirme tesislerinde civcivlerin sağlıklı yetişebilmesi için üst düzey biogüvenlik tedbirleri uygulanmaktadır. Civcivlerin ilk günden itibaren sağlık ve gelişim kontrolleri yapılarak koruyucu aşı uygulamaları civciv kümeslerinde takip edilmektedir. Civcivlerin içtikleri su, depodan çıktıktan sonra iki ayrı filtrenin ardından, UV dezenfeksiyon ünitesinden geçirilerek temizlenmektedir. Civcivlerin yemleri, Rana Yumurta'nın üretim tecrübesi ve bu alandaki yasal gereklilikler çerçevesinde temin edilmektedir. Kümeslerdeki tüm uygulamalar çiftlik sorumlusu veteriner hekim tarafından kontrol edilmektedir. Kümeslerde su ve yem tüketimleri, günlük sıcaklık ortalamaları gibi tüm kayıtlar, bilgisayar ortamında hassasiyetle takip edilmekte ve kayıt altında tutulmaktadır.

Tesisimiz, hayvanların sağlıklı yetişmesi için Tarım Bakanlığı'nın "Yumurta Tebliği"ne ve Çevre Bakanlığı'nın "Biogüvenlik Tebliği"ne ilişkin tüm şartları sağlayarak üretim yapmaktadır.



“Kaliteli Yumurta” Üretimi

Yumurtalarımız
% 100 bitkisel yemler ile beslenen tavuklardan elde edilmektedir.

Yumurta Üretimi

Yumurta üretim sektöründe kullanılan üst düzey üretim teknolojilerine sahip olan tesisimizde 1 milyon 500 bin tavuk bulunmaktadır. Saatte 120.000 adet yumurta üretimi ile “temiz ve hijyenik” koşullarda, kapalı kümesler, elektrik, mekanik, elektronik kontrol sistemleri ve bilgisayar teknolojisini ile bundan 47 yıl önce olduğu gibi bugün de profesyonel yumurta üretim tecrübesi ile “Kaliteli Yumurta” üretmeyi amaçlamaktadır.

Rana Yumurta üretim tesisimiz 170 bin m² arazi üzerinde kurulmuş 16 adet tavuk kümesi bulunmaktadır. Üretimde tüm otomasyon ve biogüvenlik sistemleri uygulanmaktadır.

Yumurta Ayırma ve Paketleme Tesisi

Rana Yumurta, yumurta üretim tesisindeki kafeslerden dış ortam şartlarından etkilenmeden kapalı tüneller vasıtasıyla konveyör bantlar üzerinde yumurta gramajlandırma ve paketleme tesisine gelmektedir.

Kirli-Kırık Ayırma: Bantlar üzerinde tam otomatik tasnif ve paketleme makinesine gelen yumurtalar, ilk olarak tam otomasyon sistemli kirli-kırık detektöründe ayırma girdikten sonra yumurta dış yüzeyindeki zararlı mikroorganizmaların yok edilmesini sağlayan UV sisteminden geçmektedir.

UV Sistemi: Yumurta kabuğu geçirgen bir yapıya sahiptir. Üzerinde oluşan mikroorganizmalar zamanla yumurtanın içerisine girerek, ömrünün azalmasına ve daha çabuk bozulmasına yol açmaktadır. Tesislerimizde uygulanan UV işlemi, yumurta üzerindeki tüm zararlı mikroorganizmaların tamamen yok edilmesini sağladığı için yumurtanın kalitesini artırmakta ve raf ömrünü uzatmaktadır.

Gramajlandırma: Mikroorganizmalardan arındırılan yumurtalar gramajlandırma bölümüne geçer. Bu bölümde yumurtalar, 0,01 gr hassasiyetle el değmeden tek tek tartılır. Tartım sonucuna göre yumurtalar sınıflara ayrılmaktadır.

Bugün dünyadaki en son teknolojiye sahip olan Rana Yumurta üretim tesislerindeki tasnif makinesi ile saatte 120.000 adet yumurta toplanabilmektedir. Yumurtaları gramajlarına göre ayıran tasnif makinesi, talebe göre 6’lı, 10’lu, 15’li, 30’lu ambalaj dolumu yapmaktadır.

Ürün Takibi: Sınıflara ayrılan yumurtalar paketlenmeden önce üzerlerine üretildikleri kümes numaraları işlenir. Daha sonra paket üzerine de üretim tarihi, son kullanma tarihi, parti numarası yazılarak üretilen tüm ürünler kimliklendirilir. Ürün takip sistemi, müşteri memnuniyeti ve gıda güvenliğini ön planda tutan Rana Yumurta’nın izlenebilirliğini sağlamaktadır.



6

Her Yumurta Kayıt Altında!

OMNIA PX500 Yumurta Tasnif ve Paketleme Makinası

İleri teknolojilerin kullanıldığı tesimizde Omnina PX500 Yumurta Tasnif ve Paketleme Makinamız ile her bir yumurta bağımsız bir ürün olarak ele alınır ve yumurtaların birbirlerine olan teması engellenerek, sağlıklı ve güvenilir biçimde size sunulur.

Yumurtaların birbirine temasının engellenmesi ile ilk olarak çatlak yumurta riskini azaltıyor, ikinci olarak bakteri oluşmasını engelliyor ve üçüncü olarak da her bir yumurta tek tek bilgisayar ortamında bilgileri kaydedilerek nereden geldiği ve nereye gittiği kontrol altında tutulmuş oluyor.

Yumurtaların viollere dolumu yapılırken parti üretimi, tüketici paketleri istenilen ağırlık ve istenilen toleransa göre ayarlanarak sunulur.



7

Ürün Gruplarımız



6'lı Viol

Rana Yumurta 6'lı Violler, küçük (S), orta (M) ve büyük (L) boy olarak özel ambalajında satışa sunulmaktadır.

Boy	S	M	L	XL
1 adet ürün ağırlığı min. - max.	52 44	53 62	63 72	- -
Paket İçindeki Ürün Adedi	6			
Kolideki Paket Sayısı	30			
Koli Büyüklüğü	315x615x345			



10'lu Viol

Rana Yumurta 10'lu Violler, küçük (S), orta (M) ve büyük (L) boy olarak özel ambalajında satışa sunulmaktadır.

Boy	S	M	L	XL
1 adet ürün ağırlığı min. - max.	52 44	53 62	63 72	- -
Paket İçindeki Ürün Adedi	10			
Kolideki Paket Sayısı	30			
Koli Büyüklüğü	315x615x345			



10'lu Selenyum-DHA Viol

DHA Selenyum-DHA'lı yumurtalarımız, içeriğinde bulunan mineraller ile beyin hücrelerini yenileyen, yaşlılığı geciktiren ve bağışıklık sistemini güçlendirerek kanseri önlemeye yardımcı bir özelliğe sahiptir.

Rana Yumurta 10'lu Violler, küçük (S), orta (M) ve büyük (L) boy olarak özel ambalajında satışa sunulmaktadır.

Boy	S	M	L	XL
1 adet ürün ağırlığı min. - max.	52 44	53 62	63 72	- -
Paket İçindeki Ürün Adedi	6			
Kolideki Paket Sayısı	30			
Koli Büyüklüğü	315x615x345			



Türk Gıda Kodeksi Yumurta Tebliği'ne uygun olarak üretilmiştir.
SAKLAMA KOŞULLARI: Satın aldıktan sonra buzdolabında/soğukta muhafaza ediniz.



Ürün Gruplarımız



12'li Viol

Rana Yumurta 12'li Violler, küçük (S), orta (M) ve büyük (L) boy olarak özel ambalajında satışa sunulmaktadır.

Boy	S	M	L	XL
1 adet ürün ağırlığı min. - max.	52 44	53 62	63 72	- -
Paket İçindeki Ürün Adedi	12			
Kolideki Paket Sayısı	30			
Koli Büyüklüğü	315x615x345			



15'li Viol

Rana Yumurta 15'li Violler, küçük (S), orta (M) ve büyük (L) boy olarak özel ambalajında satışa sunulmaktadır.

Boy	S	M	L	XL
1 adet ürün ağırlığı min. - max.	52 44	53 62	63 72	- -
Paket İçindeki Ürün Adedi	6			
Kolideki Paket Sayısı	30			
Koli Büyüklüğü	315x615x345			



Türk Gıda Kodeksi Yumurta Tebliği'ne uygun olarak üretilmiştir.
SAKLAMA KOŞULLARI: Satın aldıktan sonra buzdolabında/soğukta muhafaza ediniz.



Ürün Gruplarımız

30'lu Viol

Rana Yumurta 30'lu Violler, küçük (S), orta (M) ve büyük (L) boy olarak özel ambalajında satışa sunulmaktadır.

Boy	S	M	L	XL
1 adet ürün ağırlığı min. - max.	52 44	53 62	63 72	- -
Paket İçindeki Ürün Adedi	30			
Kolideki Paket Sayısı	30			
Koli Büyüklüğü	315x615x345			



30'lu Plastik Ambalaj Viol

Rana Yumurta 30'lu Violler, küçük (S), orta (M) ve büyük (L) boy olarak özel ambalajında satışa sunulmaktadır.

Yumurthanın tazeliğini ve doğallığını korumak adına; yumurthanın nefes almasını sağlayan, yumurtayı ısıya maruz bırakmayan, soğuk kenetlenmiş kapaklı paketlerimizle sağlığını koruyoruz.

Boy	S	M	L	XL
1 adet ürün ağırlığı min. - max.	52 44	53 62	63 72	- -
Paket İçindeki Ürün Adedi	30			
Kolideki Paket Sayısı	30			
Koli Büyüklüğü	315x615x345			



Türk Gıda Kodeksi Yumurta Tebliği'ne uygun olarak üretilmiştir.
SAKLAMA KOŞULLARI: Satın aldıktan sonra buzdolabında/soğukta muhafaza ediniz.



Ürün Gruplarımız

Fabrikamızda tam otomatik bantlardan geçen yumurtalar, kapalı kümeslerden el değmeden toplanarak pastörize sıvı yumurta üretim tesisine gelir. Kontrolleri yapılarak makinelerde kırılır ve isteğe göre sarı, beyaz veya bütün olarak ayrılır. Daha sonra özel filtrelerden geçerek soğutulur ve pastörize aşamasına geçilir.

Pastörizasyon işlemi titizlikle takip edilir ve ürün soğuk hava depolarına alınır. Müşteri talebine göre de 1kg, 5kg ve 10kg'lık ambalajlara dolum yapılarak satışa sunulur.



Pastörize Sıvı Yumurta Sarısı

1 Kg yumurta sarısından oluşur. Ortalama 56 yumurthanın sarısına denktir. 1 su bardağı Yumurta sarısı, 12 kabuklu yumurta sarısına eşittir. Genellikle mayonez üretiminde, mayalı ve hamur işi ürünlerin üzerine sürülerek kullanılır. Ürün, soğuk havadan, kullanılacağı ortama geçince ortam sıcaklığına ulaşmaya kadar bekletilmeli ve çalkalanmalıdır. Raf ömrü 0/+4C'de muhafaza edilmek koşulu ile 30 gündür.



Pastörize Sıvı Yumurta Beyazı

1 Kg yumurta beyazından oluşur. Saf albümindir. Yağ oranı "0" dir. Ortalama 32 yumurta beyazına denktir. 1 su bardağı Yumurta Akı 8 kabuklu yumurthanın akına eşittir. Özellikle beyaz pekmez, beze ve torba kurabiye yapımı için tercih edilmektedir. Ürün, soğuk havadan, kullanılacağı ortama geçince ortam sıcaklığına ulaşmaya kadar bekletilmeli ve çalkalanmalıdır. Raf ömrü 0/+4C'de muhafaza edilmek koşulu ile 30 gündür.



Pastörize Sıvı Yumurta Bütünü

1 Kg bütün yumurtadan oluşur. Ortalama 22 bütün yumurtaya denktir. 1 su bardağı Yumurta bütünü 4 kabuklu yumurtaya eşittir. Kabuklu yumurthanın kullanıldığı tüm imalatla; keklerde, pandispanyalarda, omlet çeşitlerinde, tatlılarda ve scrambled yumurta yapmakta kullanılır. Ürün, soğuk havadan, kullanılacağı ortama geçince ortam sıcaklığına ulaşmaya kadar bekletilmeli ve çalkalanmalıdır. Raf ömrü 0/+4C'de muhafaza edilmek koşulu ile 30 gündür.

Türk Gıda Kodeksi Yumurta Tebliği'ne uygun olarak üretilmiştir.
SAKLAMA KOŞULLARI: Satın aldıktan sonra buzdolabında/soğukta muhafaza ediniz.



Yumurta Borsası

www.yumurtafiyatları.com

Güncel yumurta fiyatları,
Pratik bilgiler, yemek tarifleri burada!

Sertifikalarımız

Kalitemiz kontrol altında...

Son teknoloji üretim sistemleri ile
Uluslararası Global Gıda Güvenliği Sertifikası ve
Bakanlığımız üretim tebliğine göre hijyenik şartlarda üretim yapıyoruz.





yerüzü • (0312) 229 71 47 • 02.16.1000

RANA TARIM HAYVANCILIK SAN. ve TiC. LTD. ŞTi.

Merkez: Akabe Mh. Şehit Furkan Doğan Cd. No: 11
Adalet Plaza B Blok Kat: 5 Daire: 506 Karatay/KONYA
Tel: (0332) 237 05 16 • Faks: (0332) 233 02 80
E-Posta: bilgi@ranayumurta.com.tr

Şube/Antalya: Antalya Küçük Esnaflar Sanayi Sitesi
Gaziler Mh. 250 Sk. No: 4 Kepez/ANTALYA
Tel: (0242) 464 10 01 • Faks: (0242) 464 10 03

Akbaş Çiftlik

Konya-Aksaray yolu 40.km Akbaş Mevkii Karatay/KONYA

Kongaz Çiftlik

Karahüyük Mh. Karatepe Sk. No: 56 Meram/KONYA

www.ranayumurta.com.tr