



| www.seherpilic.com.tr |



"Güvencünlüğünüze Değer"

15.Yıl



Seher Tavukçuluk,

1978 yılında civciv üretim ve satışı ile kanatlı sektörüne adımını atan Seher Tavukçuluk, 1996 yılında doğu ve güney doğu Anadolu bölgesindeki beyaz et tüketicilerine sağlıklı, lezzetli ve taze piliç eti yedirmek amacıyla beyaz et sektörüne girmiştir.

Günde 40 adet piliç kesimi ile üretime başlayan ve her geçen gün üretim kapasitesini biraz daha artıran Seher Tavukçuluk bugün 12,000 ton/yıllık üretim kapasitesi ile doğu ve güney doğu Anadolu bölgesinin en güvenilir beyaz et üretici konumundadır.

Dünyadaki sektörel değişimi ve gelişimi sürekli takip eden Seher Tavukçuluk bu gelişmeleri kendi bünyesinde de uygulayarak her geçen gün teknolojik altyapısını ve üretim ağını geliştirmektedir.

Kurulduğu günden bu yana temel politikası tüketicinin güven ve memnuniyetini sağlamak olan Seher Tavukçuluk Hammaddelerinin ürünün sunumuna kadar ki bütün aşamalarda, ISO 9001:2008 kalite Yönetim Sistemi ve ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemini kullanmaktadır. Bu sistemler sayesinde fiziksel, kimyasal ve biyolojik önlemler alınmakta ve üretimin her safhasındaki Gıda Güvenliği riskleri ortadan kaldırılmaktadır.

Müşteri sağlığı ve güveni düşünülerek, Kendi bünyesinde kurulu laboratuvarında ve resmi kurum laboratuvarlarında sürekli analizler yapılmakta ve üretim kontrol altında tutulmaktadır.

İnsan sağlığına gösterdiği özeni, çevreye de gösteren Seher Tavukçuluk, kendi bünyesinde kurduğu özel bir arıtma tesisi ile çevreye de ne denli saygılı olduğunu KANITLAMIS'TIR.

“KALİTELİ ÜRÜN, GÜVENLİ HİZMET, DÜRÜSTLÜK VE İNSANA SAYGI” politikasını benimseyen Seher Tavukçuluk, gelişen ürün ve hizmetleri ile daha sağlıklı, daha lezzetli ürünlerinin tüketicilerin sofralarından eksilmemesi için çalışmalarına devam etmektedir.

Damızlık Yetiştirme ve Yumurta Üretimi



Damızlık yetiştirme tesislerimiz 120.000 m² alan üzerinde kurulmuştur. Tesislerimiz büyütme ve yumurtlama olmak üzere iki kısımdan oluşuyor. Tesislerimizde en seçkin broiler ırklarından biri olan Ross 308 ırkı yetiştirilmektedir. Günümüz son teknolojisinin kullanıldığı tesislerimizde, uzman veteriner hekim ve ziraat mühendislerinin gözetiminde etlik civciv (broiller) yumurtaları üretiliyor. Bu tesislerde, üretilen yumurtalar uygun koşullarda temizlenerek ve dezenfekte edilerek kuluçkahaneye sevk ediliyor.

Kuluçka ve Cıvciv Üretimi



Kuluçkahanemiz, 6.240.000 adet yıllık üretim kapasitesine sahiptir. Kuluçkahanemiz, Hollanda firması PASS Refarm Firmasından ithal edilen en modern makineler ile donatılmış. Kuluçkahanemizde dünyadaki son teknolojik ekipmanlar kullanılarak üretim yapılmaktadır. Üretimin her aşaması uzman ziraat mühendisleri ve veteriner hekimlerin kontrolü altında tutulmaktadır. Kuluçkahanemizde; Damızlık yetiştirme tesislerimizden gelen yumurtalar, Fumigasyon ve dezenfeksiyon işlemlerinden geçtikten sonra bilgisayar kontrollü gelişim makinelerine yerleştiriliyor. Gelişim makinelerinde 18 gün kalan yumurtalar, transfer bölümüne oradan da çıkım makinelerine alınıyor. Çıkım makinelerinde 3 gün kalan cıvcivler tek tek sağlık kontrolünden geçirilir ve sağlıklı olan cıvcivler yetiştirme kümeslerine gönderiliyor.



Yem fabrikamız yıllık 150.000 ton karma yem üretim kapasitesine sahiptir. 7.000 m² açık alan, 4000 m² kapalı alana sahip Fabrikamızda en son teknoloji kullanılarak üretim yapılmaktadır.

Üretilen yemlerin tamamı kendi çiftlik ve entegre kümeslerimizde tüketilmektedir. Fabrikamızda kullanılan (mısır, vitaminler, minareler, küspeler ve bitkisel yağlar vb.) hammaddeler özenle seçilerek ve analizleri yapılarak üretimde kullanılmaktadır.

Yem Fabrikamızda üretimin her aşaması ziraat mühendislerimiz tarafından kontrol edilmektedir. Fabrika bünyesinde 50 ton/ gün kapasiteli tam yağlı soya tesisi de bulunmaktadır.

Etlik Piliç Üretimi



Canlı Etlik Piliç üretimi şirketimize bağlı olarak çalışan Malatya ve Elazığ bölgesinde bulunan sözleşmeli üretici kümeslerinde yapılmaktadır.

Günümüz son teknolojisinin kullanıldığı bu üretim kümeslerinde, dışarıya tamamen kapalı ve bilgisayar sistemi kontrolü altında üretim yapılmaktadır.

Bütün bio güvenlik önlemlerinin alındığı modern üretim kümeslerinde, Üretimin her aşaması uzman veteriner hekim ve ziraat mühendislerinin gözetimi altında bulunmaktadır.

Yetiştirme süresi boyunca uygulanması gereken bütün ilaç ve aşılar uzman veteriner hekimlerin kontrolünde yapılmaktadır.

Bu kümeslerde yetiştirilen piliçler, büyüme sürecine göre, Seher Yem Fabrikasında özel rasyonlarla üretilen yemlerle beslenmektedir.

42 günlük büyüme sürecini tamamlayan piliçler, veteriner hekimler tarafından, Hayvan Sağlığı ve Zabıtası Kanunu'na göre kontrol edilerek kesime alınmaktadır.



Kesim tesislerimiz 7.000 m² açık 3.500 m² kapalı alan üzerinde kurulmuş olup, tamamı yurtdışından ithal edilen modern kesim, parçalama ve paketleme ekipmanları ile donatılmıştır.

Bütün hijyen ve sanitasyon kurallarının eksiksiz uygulandığı kesim tesislerimiz günlük 36.000 adet piliç kesme ve işleme kapasitesine sahiptir.

Kesim tesislerimiz bünyesindeki ileri işlenmiş ürün ünitemiz günlük 4.000 kg piliç sucuk, Piliç Salam üretim kapasitesine sahiptir.

Otomatik parçalama ve paketleme makineleri ile işlenen ürünler özel tasarlanmış soğuk hava depolarında muhafaza edilir.

Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı'nın sürekli denetimi altında bulunan kesim tesislerinde, veteriner hekimler ve gıda mühendisleri kontrolünde İslami usullere göre el ile kesim yapılmaktadır.

Hammadde temininden ürünün sunumuna kadar bütün aşamalarda, ISO 9001:2008 kalite Yönetim Sistemi ve ISO 22 000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi kullanılmaktadır. Bu sistemler sayesinde bütün gıda güvenliği riskleri ortadan kaldırılmaktadır.

Dünya kalite standartlarının uygulandığı kesim tesislerimizde her proses aşamasının ve kritik kontrol noktalarının kayıtları da tutulmakta ve saklanmaktadır. Bu kayıtlar sayesinde satış noktalarından ve marketlerden alınan her ürünün ait olduğu piliç, bu pilicin yetiştirildiği kümes ve bu kümeste yedirilen yem ve ilaca kadar geriye dönük izleme yapmak mümkündür.

Hijyenik ortamda sağlıklı bir şekilde üretilen ürünlerimizi özel tasarlanmış frigofrick araçlarımızla soğuk zincir kırılmadan bayi, market ve satış noktalarına etkin bir biçimde ulaştırmaktayız.

Bütün Piliç Ürünleri

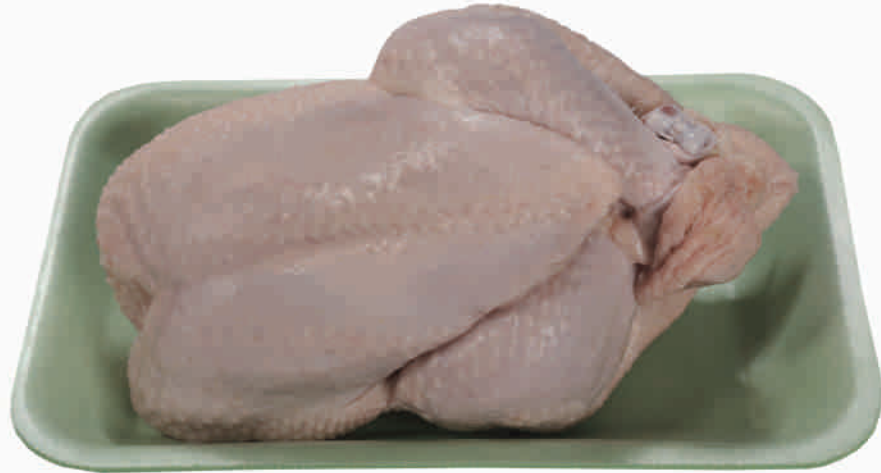
Poşetli Tüm Piliç



Tabaklı Piliç



Çevirmelik Piliç



POŞETLİ BÜTÜN PİLİÇ

Koli içi Adeti	Koli Ağırlığı (Kg)
9	14-16

TABAKLI BÜTÜN PİLİÇ

Koli içi Adeti	Koli Ağırlığı (Kg)
6	8-10

ÇEVİRMELİK PİLİÇ

Koli içi Adeti	Koli Ağırlığı (Kg)
15	14-16

Taze olarak 0-4°C 'de 7 gün/ Şoklu olarak -18°C 'de 1 yıl süre ile saklanabilir.

Kalçalı But



Sarma (Fırınlık)



Spesiyal But



Izgaralık



Baget



Pirzola



İncik



İNCİK

Koli içi Adeti	Koli Ağırlığı (Kg)
8-12	8-12

KALÇALI BUT

Koli içi Adeti	Koli Ağırlığı (Kg)
8	8-9

SARMA (FIRINLIK)

Koli içi Adeti	Koli Ağırlığı (Kg)
8	8-9

SPESİYAL BUT

Koli içi Adeti	Koli Ağırlığı (Kg)
8	8-9

IZGARALIK

Koli içi Adeti	Koli Ağırlığı (Kg)
8-12	8-12

BAGET

Koli içi Adeti	Koli Ağırlığı (Kg)
8	8-9

PİRZOLA

Koli içi Adeti	Koli Ağırlığı (Kg)
8-12	8-12

Göğüs Ürünleri

Göğüs



Spesiyal (Muz) Göğüs



Derili Fleto



Göğüs Pırzola



Derisiz Fleto



Kuşbaşı



GÖĞÜS

Koli içi Adeti	Koli Ağırlığı (Kg)
6	8-9

GÖĞÜS PİRZOLA

Koli içi Adeti	Koli Ağırlığı (Kg)
8	8-9

SPESİYAL (MUZ) GÖĞÜS

Koli içi Adeti	Koli Ağırlığı (Kg)
8	8-10

DERİLİ FLETO

Koli içi Adeti	Koli Ağırlığı (Kg)
8-12	8-12

DERİSİZ FLETO

Koli içi Adeti	Koli Ağırlığı (Kg)
8-12	8-12

GÖĞÜS KUŞBAŞI

Koli içi Adeti	Koli Ağırlığı (Kg)
8-12	8-12

Taze olarak 0-4°C 'de 7 gün/ Şoklu olarak -18°C 'de 1 yıl süre ile saklanabilir.

Spesiyal (Uçsuz) Kanat



Kanat



Baget Kanat



Yaprak Kanat



SPESİYAL (UÇSUZ) KANAT	
Koli içi Adeti	Koli Ağırlığı (Kg)
8-12	8-12

YAPRAK KANAT	
Koli içi Adeti	Koli Ağırlığı (Kg)
12	10-12

KANAT	
Koli içi Adeti	Koli Ağırlığı (Kg)
8	8-10

BAGET KANAT	
Koli içi Adeti	Koli Ağırlığı (Kg)
12	10-12

Soslu Ürünler

Soslu Kanat



Soslu Pirzola



Soslu Şişlik



Kelebek Pirzola



SOSLU KANAT

Koli içi Adeti	Koli Ağırlığı (Kg)
12	10-12

SOSLU PİRZOLA

Koli içi Adeti	Koli Ağırlığı (Kg)
12	10-12

SOSLU ŞİŞLİK

Koli içi Adeti	Koli Ağırlığı (Kg)
12	10-12

KELEBEK PİRZOLA

Koli içi Adeti	Koli Ağırlığı (Kg)
12	10-12

Taze olarak 0-4°C'de 7 gün/ Şoklu olarak -18°C'de 1 yıl süre ile saklanabilir.

Sakadat ve Yemeklik Ürünleri

Ciğer



Yemeklik (Göğüs Sırtı)



Yürek



Yemeklik(But Sırtı)



Taşlık



CİĞER	
Koli içi Adeti	Koli Ağırlığı (Kg)
12	10-12

YÜREK	
Koli içi Adeti	Koli Ağırlığı (Kg)
12	10-12

TAŞLIK	
Koli içi Adeti	Koli Ağırlığı (Kg)
12	10-12

GÖĞÜS SIRTİ	
Koli içi Adeti	Koli Ağırlığı (Kg)
8	8-10

BUT SIRTİ	
Koli içi Adeti	Koli Ağırlığı (Kg)
8	8-10

Taze olarak 0-4°C'de 5 gün / Şoklu olarak -18°C'de 1 yıl süre ile saklanabilir.

İşlenmiş Ürünler

Baton Sucuk



Kangal Sucuk



Salam



BATON SUCUK

Birim Ağırlığı (Gr)	Koli içi Adeti	Koli Ağırlığı (Kg)
100-200-500	100-50-20	10

KANGAL SUCUK

Birim Ağırlığı (Gr)	Koli içi Adeti	Koli Ağırlığı (Kg)
165-200	60-50	10

SALAM

Birim Ağırlığı (Gr)	Koli içi Adeti	Koli Ağırlığı (Kg)
300	50	15

0-4°C' de 120 gün süre ile saklanabilir.



"Güvencinize Değer"

Merkez Mahallesi İsmail Uruç Bulvarı
No:3 Hanımınçiftliği / Malatya
Tel: 0422 311 74 01 (pbx)
Faks:0422 311 74 04



"Güvenciliğinize Değer"

| www.seherpilic.com.tr |