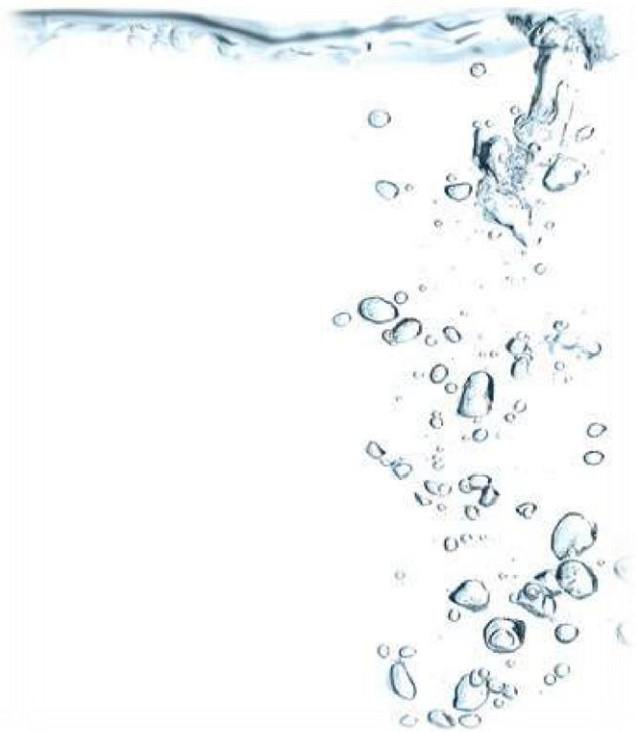




ALTAŞ SU ÜRÜNLERİ LTD.ŞTİ.
SU ÜRÜNLERİ İŞLEME VE PAKETLEME TESİSİ







1997 yılında Altaş Şirketler grubu altında üretime başlayan Altaş Su Ürünleri firması çeyrek asırdır büyümeye devam ediyor. Kurucumuz Su Ürünleri Mühendisi Selim Altaş'ın önderliğinde, şirketimiz 09.01.2019 tarihinde kurumsal yapılanmaya ihtiyaç duyarak teknoloji altyapısını geliştirdi. Tesislerimizde üretilen balıklar, bizim için sadece bir ürün değildir.

Sorumluluğumuzun farkındayız. Artan nüfusumuzun protein ihtiyacının karşılanması, yeni istihdam imkânlarının yaratılması, döviz girdisi sağlaması ve ihracat destekleri ile ülkemize büyük katkılar sağlayacağını biliyor; kaynaklarımızı rasyonel bir şekilde kullanarak bu üretim sayesinde ekonomiye önemli bir katkı sağlamaya devam ediyoruz.

Vizyonumuz

Ülkemizdeki su ürünleri sektörünün gelişmesine öncülük ederek dünya genelinde Türk ürünlerine olan talebi arttırmak ve yaygınlaştırmak.

Misyonumuz

Üretim ve ihracat odaklı yaklaşımımızı devam ettirerek su ürünleri alanında ülkemizin en büyük ihracatçı firması olma hedefine ulaşmak.



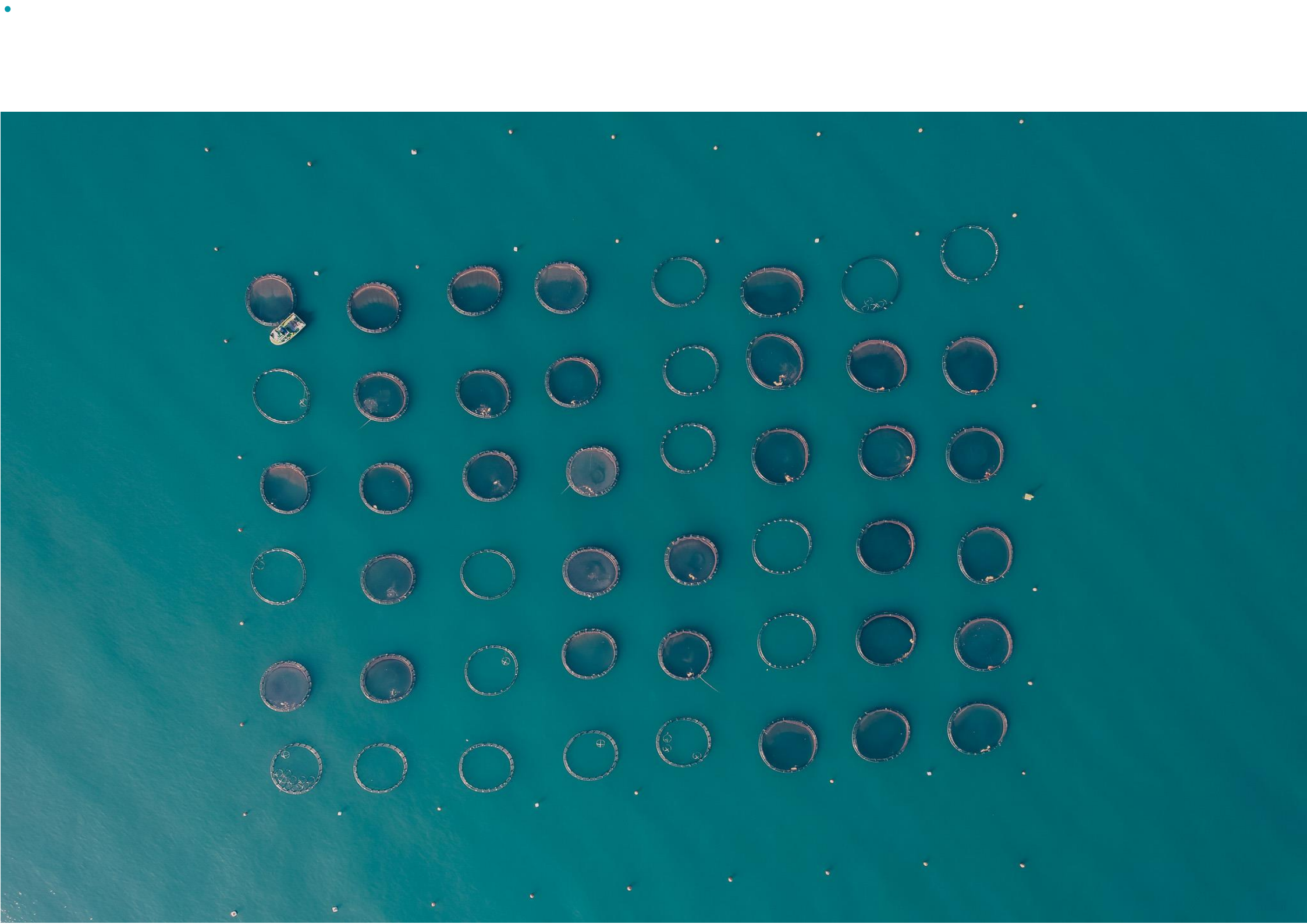




Çiftliklerden hasat edilen balıklar bekletilmeden gıdaya uygun livarlar içerisinde işletmeye nakledilir. Üreticilerle yapılacak tedarikçi protokolleri ile balıklar belirli büyüklüğe geldikten sonra hasat edildiğinden 1,5 kg'dan daha büyük balıklar işletmeye gelecektir. Gelen balıkların hammadde kabul kısmında ön kontrolleri yapılır ve organoleptik değerlendirme ile ilk değerlendirmesi yapılır. Kabul parametreleri uygun olan balıklar tartılıp, kasalara alınır ve muhafaza edilmek üzere 0-4°C'daki soğuk hava deposuna nakledilir. İşletmede taze balıklar müşteri talebine göre bütün veya iç organları ayıklanmış/temizlenmiş olarak sevk edilebilecektir. Bütün olarak taze sevk yapılacak balıklar soğuk hava deposundan çıkarılır, kalibre edilir,

strafor kasalar içerisine alınır, etiketlenir ve yeniden soğuk zincire dâhil edilerek piyasaya arz edilir. Eğer müşteriler tarafından iç organları temizlenmiş halde talep ediliyor ise, kalibre edilen balıklar iç alma makinelerinde temizlenir. İç organlarından ayrıştırılan balıklar yıkama makinasında yeni ozonlanmış su ile yıkanır ve balık sıvılarından arındırılır. İç organları ayıklanmış, temizlenmiş bu balıklar strafor kutulara dizilerek buzlanırlar ve etiketlenir. Eğer taze olarak satılacaksa soğuk hava deposuna gönderilir. Balıklar dondurularak gönderilecek ise strafor kutulara dizilmeden IQF – (Individual Quick Frozen) denilen bireysel hızlı dondurma ünitesine gönderilir. Tavalara dizilen balıklar -60°C'daki bu sistemde -18 ile -25 °C arasında hızlıca şoklanır.





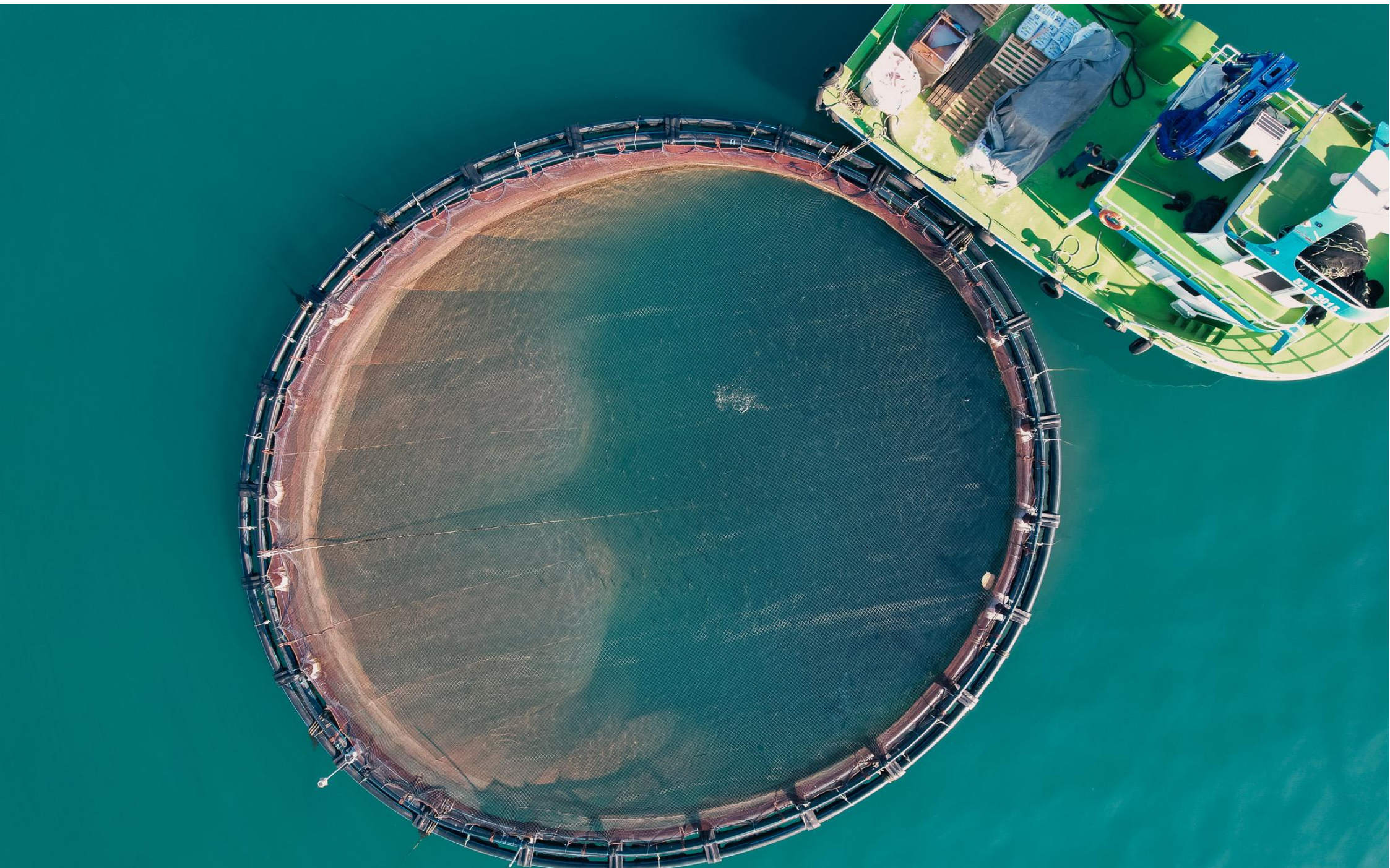
























Değerli Müşterilerimize

Sıkı sıkıya sahip çıktığımız değerlerimiz, güçlü sermaye yapımız, güven odaklı yaklaşımımızla geçmişimizden güç alarak geleceğe ve büyük hedeflere emin adımlarla ilerlemeye devam ediyoruz.

Sürekli gelişen dünya pazarında küresel bir oyuncu olarak, çevresel, insani ve toplumsal değerleri koruyarak, katma değerli üretimin ve her zaman en iyi hizmetin sürekliliğini sağlamak için tüm gücümüzle çalışıyoruz ve çalışmaya devam edeceğiz.

İsmail Hakkı

"Her zaman
en iyi hizmetin
sürekliliğini
sağlamak için
tüm gücümüzle
çalışıyoruz"



0 452 777 2 77

ALTAS
S U Ü R Ü N L E R İ

Kumbaşı Mah. Bülent Ecevit Bulvarı No:101 105
52100
Altınordu / Ordu

info@altassuurunleri.com
bilgi@altassuurunleri.com

www.altassuurunleri.com