

2.GRUP

ARI (BOMBUS):

Bombus arısı kolonilerinin sevkiyatı aşamasında, kolonide bulunan kraliçenin erken ölmesi, seralarda uygun iklim şartlarının olmaması, serada zehirli ilaç kalıntılarının bulunması, serada koloninin ihtiyacı olan besininin (polenin) olmaması gibi nedenlerle %7-12 arasında fire verebilir.

BAL:

Rutubetini kaybetme ve sevkiyat esnasında zayı olma nedeni ile yazın %4, kışın %2 fire vermektedir.

BALIK - TAZE SU ÜRÜNLERİ:

Kerevit (tatlı su istakozu): Canlı kerevitlerin av yerinde 300/800 km mesafeden teslimine kadar ölü ve ağırlığından kaybı dolayısıyla verebileceği fire oranı %20'ye kadardır. Ayrıca canlı tesellümden sonra imalatın çeşitli aşamalarında (haşlanmadan dondurulmasına kadar) azami %10'a kadar fire ve zayıat verebilir.

BALIK: Dondurulmuş olarak ithal edilen aşağıda isimler yazılı balıkların üzerindeki glaseden dolayı uygulanacak su firesi:

Scomber Scombrus (Uskumru)	%10
Skipjack Tuna	% 6
Yellowfin Tuna	% 7
Mezgit Fileto	%16
Kalamar	% 8
Karides	%23'dür.

SUDAK BALIKLARI: 700 gramdan aşağı sudak balıklarının pullarının temizlenmesi, baş ve kuyruğunun atılması, içinin temizlenmesi ve kılıcığının çıkarılması ve iki parça halinde dondurulmasından mütevellit fire nispeti %60-65'dir.

YAYIN BALIĞI: 1-5 kiloya kadar yayın balığının fileto imalatı esnasında verebileceği fire nispeti %40-50'dir.

İHRAC ETMEK MAKSADIYLA STOK YAPILARAK DONDURULAN BALIKLARIN TUZLAMA AMELİYESİ SONUNDA VEREBİLECEĞİ FİRE NİSPETİ:

Sazan balığı 300-1000 grama kadar %30-40
Yayın başsız temizlenmiş 1500-3000 grama kadar %25-30
Dondurulmuş balığın Avrupa'ya nakli esnasında %2'ye, Amerika'ya nakli esnasında %3'e kadar fire kabulü normaldir.
Dondurulmuş balıklarda dondurulmadan ötürü fire ve zayıat: İlk üç ay için %2, altı ay için %3, bir sene ve yukarı için %4 civarındadır.
Taze balıklarda fire ve zayıat: olduğu gibi birkaç gün içinde buzhanede buzla muhafaza edilip ihrac edilen balıklarda %1-2, içleri temizlenmiş, derileri yüzülmüş ve kafası atılmış balıklarda %50-60 civarındadır. Karides satışı ve ihracatında ise ortalama %1 civarında fire verebilir.

HAMSI: Hamsi balığı tuzlaması ameliyesinde sarfedilen tuz miktarı:

- 1) Paçal (büyük fiçı ve depolama) dökme yapılan tuzlama safhasında tuz miktarı %25'dir.
- 2) Birinci safhadaki depolardan daha küçük depolara istif edilerek yeniden yapılan tuzlamada da %25 tuz sarfedilir.
- 3) Bu şekilde tuzlanan balıklar baskı altında günde iki kere salamurası tamamlanmak şartıyla mevsime ve ihrac edilecek memleket talep şekline göre 6-8 ay süreyle bu şekilde bakıma tabi tutulur. Bu bakımlar esnasında 1 yıl süreli bir muamele için asgari %150 nispetinde tuz sarfedilir.

Canlı hamsiden salamura hamsi imali neticesinde, verebileceği fire:

- 1) Temizlenmemiş hamsi balıklarında (tuzlu) %30,
- 2) Kafaları kesilmiş hamsi balıklarında irilerde %35, ufaklarda %40 (Bu cins hamsilere tuzlu ançuez balığı denilmektedir.)
- 3) Kafaları kesilmiş, karınları da boşaltılmışlarda %40-45 (Bu cins hamsilere barsaksız tuzlu ançuez balığı denilmektedir.)

YILAN BALIĞI:

- 1) Yılan balığının üretimi, içinde yabancı maddeler bulunmayan bir avlanma sistemiyle yapılır, yani avlanan yılan balıkları içinde başka bir tür balık yoktur.
- 2) Yılan balığının cildinde tutulduğu zaman leze tabir edilen bir tabaka mevcuttur. Bu tabaka kaygandır ve balık tutulduktan sonra silinerek atılır, bundan dolayı ambalajlanmadan evvel %1 civarında fire verir.
- 3) Balığın ambalajlanması sırasında alıcıların isteklerine göre büyüklü ve küçüklü gruplara ayrılması mümkündür, bu operasyon sırasında fire daima mevcuttur. Bu gibi manipülasyonlarda %10 kadar fire meydana gelebilir. Değerlendirilemeyen kısımlar vardır, bunlara çıkma balık tabir edilir. Dondurulmada %3 ile %5 civarında fire vermektedir. (bu nispet buzhanede kalma müddetine göre değişir.)

KÖPEK BALIĞI: Köpek balığından barsakların temizlenmesi, derisinin yüzülmesi esnasında, fileto hale gelinceye kadar oluşan fire nispeti takriben %70 ile %75 arasında,

Karidesin haşlanıp kafası ile kabuklarından ayıklanması halinde ise, fire nispeti %70 civarındadır.

TURNA VE SUDAK :

- 1) Turna ve sudak balıklarının alınıp istanbul'a kadar taze olarak naklinde %3 nispeti civarında,
- 2) Bu balıkların içi açılarak (vide) temizlenmesi halinde büyüklüklerine ve küçüklüklerine göre %20 ila %30 nispetinde,
- 3) Fileto yapıldığı taktirde :
 - A) Derisi üstünde iken büyüklüklerine ve küçüklüklerine göre %30 ila %40 nispetinde:
 - B) Derisi yüzüldüğü taktirde yine büyüklüklerine ve küçüklüklerine göre %40 ila %50 nispetinde fire verebilir.

SOMON BALIĞI: Somon balığı üretiminde çeşitli safhalarda verilebilecek fire oranları:

- 1) Tatlı suda yumurtadan çıktıktan sonra yavru balık haline (50-60 gr) gelinceye kadar ölüm oranı %40,
 - 2) Tatlı sudan tuzlu suya geçişteki ölüm oranı %5,
 - 3) Deniz suyundan satışa sunulabilecek hale gelinceye kadar geçen dönemde ölüm oranı %10,
 - 4) Pulları, kafası, kuyruğu, iç organları ve derisi tamamen atılmak suretiyle büyük balıkların füme haline getirilmesinde meydana gelebilecek fire oranı %50'dir.
- Taze su ürünleri: Perakende satışlarda ortalama %10 fire verir.

ALABALIK VE SOMON İLE TÜM BALIK ÇEŞİTLERİ VE KABUKLU DENİZ ÜRÜNLERİ:

Taze ve -18 derecede dondurulmuş alabalık ve somon ile tüm balık çeşitleri ve kabuklu deniz ürünlerindeki depo fire oranları % 5'dir.

BALIK UNU :

Yem Sanayii Birliği Sevk Zayıyatı %0.5, Anbar Firesi %2.5 Olmak Üzere Toplam Fire %3' dür.

BÜYÜKBAŞ VE KÜÇÜKBAŞ HAYVAN KESİMİ:

Büyükbaş hayvan kesiminde, canlı hayvan ile karkasta %45-%55 aralığında fire ve zayıyat verebileceği, küçükbaş hayvan kesiminde ise, canlı hayvan ile karkasta %40-%46 aralığında fire ve zayıyat verebileceği, ayrıca karkas ile etin mamul hale getirilmesi aşamasında %30 civarında fire ve zayıyat verebileceği yönünde görüş belirtilmiştir.

ÇİPURA VE LEVREK BALIĞI:

Çipura ve levrek balığının (kültür altında) havuzda ve kafeste 1 gr'dan pazarlama boyu olan 350 gr'a kadarki üretim safhasında %30 fire ve zayıyat verir. (Kafesin temizliği, yemin kalitesi, denizin tuzluluk oranı, kullanılan teknoloji göz önüne alınmıştır.)

DONDURMA:

Dondurmada %5 (Sütün kaynamasıyla buharlaşmadan dolayı) fire verilebilir.

ET -KARKAS DANA VE KUZU ETİ:

Toptancı kasap dükkanlarında satılan her cins etlerin bekleme ve müşteriye satış yapıldığı esnasında fire ve zayıyat nispeti %3'dür.

HAYVAN YEMLERİ: (Y.K.:27.01.2014/38):

Razmol	:%0,3
Kepek(Kırmızı)	:%0,3
Kepek (Kuru)	:%0,1
Kepek(Çıplak)	:%0,7
Kepek	:%0,3
Yağlı Küspe	:%0,5
Arpa	:%0,2
Yulaf	:%0,2
Kırıntı	:%0,2
Kırma	:%0,2
Toz	:%1
Keten Küşpesi	:%2
Tavuk Yemi Pelet	:%0,3
Piliç Yemi Pelet	:%0,3
Civciv Yemi Pelet	:%0,3
Süt İneği Yemi Pelet	:%0,3
Civciv Yemi Toz	:%0,2
Tavuk Yemi Toz	:%0,2
Piliç Yemi Toz	:%0,2
Tavuk Yemi Toz	:%0,2
Ex.Ex.Un(Çuval)	:%0,2
Lux Un (Çuval)	:%0,2
Tekkulak(Kırmızı)	:%0,3
Süt İneği Yem Tozu	:%0,2

Nakliyenin yapıldığı vasıta, ambalajlama ve nakil esnasında gösterilen ihtimama göre normal fire nispetlerinde değişimler olabilir. Yem sanayiinde hammadde olarak kullanılan hamsi fire oranı ortalama %70 istavrit fire oranı ortalama %85'tir. Kemik hayvan yemi haline gelene kadar %40-50 civarında fire verebilir.

KARKAS DANA-KUZU ETİ-TAVUK ETİ VE BALIK:

Porsiyon haline getirilen karkas kuzu, karkas dana eti, bütün tavuk, tavuk göğüs fleto, tavuk göğüs kovan, tavuk but kalçalı ve tavuk kanat, kültür çupra, levrek ve iç kum karidesin pişirme safhasındaki ortalama fire oranının, karkastan porsiyona dönüşme aşamasında %30, pişirme safhasında da %30 oluşabileceğine oy birliği ile karar verilmiştir.

KREMA:

Toptan %3, perakende %10 fire ve zaiyat oluşur.

KÜSPE:

İstihsal edildiği ilk ayda %3, müteakip aylarda %1-1,5 arasında, mal aynı yerde kalıp üzerinden bir yaz geçerse %5 'e kadar fire verir. Ancak bütün yekün nispeti %10'u geçemez.

PASTIRMA:

Yazın satılmadığına göre sadece kış aylarında geçerli olmak üzere %5-10 arasında fire verebilir. Gerekçe: Rutubetinden kaybetme ve sevkiyat esnasında kaybolma.

PEYNİR (BEYAZ):

İmalatta ve toptan satış aşamasında :

Beyaz Peynir: Soğuk hava deposunda beklemeden dolayı %5 fire verir.

Salamuralı Deri Tulum Peyniri: Soğuk hava depolarına giriş esnasında peynirler suyu ile birlikte tartılır. Dolayısıyla buzhaneci kilo üzerinden ücret tahakkuk eder. Çıkış esnasında buzhaneye giren peynirlerin içindeki suyun peynir olarak kabul edilmemesi için fire oranı %3-5 civarındadır.

Kaşar peyniri: İlk üç ayda soğuk havada bekleme süresinde %6-8 fire verir ve yıl sonuna kadar bu oran %12'ye kadar çıkabilir.

Peynirin buzhaneden çıkışı-nakliyesi ve satıcıya teslimi aşamasında: Peynirin nakliye ambarlarında kalması, nakliyenin uzaması, frigorifik olmayan araçların kullanılması gibi nedenlerle 2-3 günlük dönem içinde %10 fire verir.

Salamuralı deri tulum peyniri: Peynirin nakliye ambarlarında kalması, nakliyenin uzaması, frigorifik olmayan araçların kullanılması gibi nedenlerle 2-3 günlük dönem içinde %10 fire verir.

Kaşar peyniri: Nakliyesinde fire vermez.

Perakende satışlar aşamasında beyaz peynir: Normal muhafaza şartlarında %10'a kadar ambalajla alınıp (tenekede) ambalajsız satıldığında tartı farkı dolayısıyla %5-5.5, alım satım sebebi ile %5'e kadar fire verir.

Salamuralı deri tulum peyniri: Normal muhafaza şartlarında %10'a kadar, ambalajında alınıp (tenekede) ambalajsız satıldığından tartı farkı dolayısıyla %5-5.5, alım satım farkı sebebi ile %5'e kadar fire verir.

Kaşar peyniri: Buzhaneden çıkışta küflü olması ve temizlenmesinden dolayı %3-4 fire verir.

Gravyer peyniri: Fermentasyon tamamlandıktan satış anına kadar %4- 8 civarında fire verebilir.

Maçlıc peyniri: Fermentasyon tamamlandıktan satış anına kadar %10 civarında fire verir.

Dil peyniri: Son kullanım tarihi günümüz koşullarında 3 aydır. Bu süre içinde %5 civarında fire verir.

Tulum peyniri: Fermentasyon tamamlandıktan sonra satış anına kadar %5-8 civarında fire verir.

SALAM – SOSİS:

Kaynatılmış etten imal edildiği için bozulmadan ancak 8 - 10 gün kalabilir ve bu zaman içinde %10 fire verir.

SOYA KÜSPESİ:

Sevkiyatta %05, ambarda %2, öğütmede %1.5 olmak üzere toplam %4 fire verir. Rutubet kaybının depoda bekleme süresine bağlı olduğu, bu kaybın oranları ise kısa sürelerde %1, bir hafta ile on günden sonra %2 fire verir.

SUCUK:

İmalatçıdan toptancıya yaş olarak intikal etmesi ve imali ile satışı arasında (müstehlike) takriben 1-1,5 aylık zamanın söz konusu olması nedeniyle;

A) İlk hafta içinde %10'a kadar,

B) Bundan sonraki bir ay içinde %40'a kadar,

C) 1-1,5 ay ve daha fazla sürede %50'ye kadar fire verebilir.

Ayrıca, imalatçı, toptancı ve perakendecideki fire nispetleri,

A) İmal edilerek uzun süre imalatçıda kalan sucuğun firesi %12'dir.

B) İmalatçıdan alınıp perakendeciye satılmak üzere toptancıda bekleyen sucuğun firesi %7'dir.

C) Toptancıdan alınıp müstehlike satılmakta olan sucuğun bakkal ve mezeci firesi %12 dir.

SÜT:

Üretildikten sonra 3 gün veya 1 hafta içerisinde tüketilmesi gereken pastörize süt ve süt ürünleri için üretim safhasından sonra satış fire nispeti %5 civarındadır. Süt ve süt mamüllerinin ticaretteki (satış ve pazarlamadan doğan) fire ve zayıf oranı %4-5 civarındadır. (günlük pastörize kutu ve şişe sütte %5'e kadar piyasa iadesi vardır ve imha edilir) uht sütte ise toptancı nezdinde satışta %3'e kadar varan fire oranı bahis konusudur.

SÜT ÜRÜNLERİ:

Süt ürünleri ticaretinde söz konusu sütlerin toplanmasından, stoklara girişine ve üretim aşamasından satış aşamasına kadar geçen süre içerisinde (taşıma, stoklama, üretim, depolama fiesi dahil) meydana gelebilecek fire oranlarının;

- Örgü peynirde %8-%10 arası,
- Tereyağında %2-%3 arası,
- Süzme yoğurtta %5,
- Kaşar peynirinde %8-%10 arası,
- Beyaz peynirde %5,
- Dil peynirinde %8-%10,
- Çerkez peynirinde %8-%10 arası,
- Lorda %10,
- Köy peynirinde %5,
- Kremada %2-%3 arası olabileceği yönünde görüş belirtilmiştir.

TAVUK VE YAN ÜRÜNLERİ:

Tavuğun kesimhaneden perakende satış yerlerine intikaline kadar geçen süre içerisinde taşıma şartları, iklim ve nakliye mesafesine göre fire oranının değiştiği, taşıma aynı şehir içinde yapılıyor ise, fire oranının %2-3, taşıma şehirler arasında yapılıyor ise mesafeye bağlı olarak %3-5 arasında değişmektedir. Sulu kesim yapılan piliçler, üretici firma tarafından şoklanarak ya da şoklanmadan tartılarak satışından sonra, frigorifik araçlarla perakende satış yapan bayilere yapılan dağıtımda ve bütün alınarak parça (şişlik, fleto, boyun, kanat) olarak satışı sırasında %3 civarında fire verir.

TEREYAĞ:

Toptan %2, perakende %3 fire ve zaiyat oluşur.

YOĞURT:

Yazın %7-8, kışın %3-4 fire verir.

YUMURTA :

Yumurtanın çiftlikten alınarak nakliye, depolama, istifleme, paketlenme, ambalajlama ve dağıtım aşamalarında fire oranının tavuğun yaşına, verimine, beslenme sistemine ve mevsime bağlı olarak % 4 oranında zaiyat verir.