

4.GRUP

ARPA:

Nakliye firesi : %1,5 - muhafaza firesi : %1 (altı ay için)

BAHARAT (PAKETLİ):

Karabiber, kimyon, tarçın, susam, çam fıstığı, sahlep, karanfil, limon tuzu, karbonat, rende hindistan cevizi, kuş üzümü, mahlep, kekik, çörek otu, havlucan, anason, adaçayı, buhur, yenibahar, ihlamur, toz kırmızıbiber, toz tatlı biber, pul biber- yaprak biber'de: toptan %2, perakende %3

BAHARAT:

CİNSİ	AZAMI DEPOLAMA		AZAMI ÖĞÜTME FIRINLAMA		AZAMI PAKETLEME	
		FİRESİ %		FİRESİ %		FİRESİ %
Karabiber		2		6		2
Kimyon		2		10		2
Kuru Bira Mayası		0,5		-		0,5
Tarçın		2		10		2
Yenibahar		3		6		2
Ihlamur		7		6		2
Toz Acı Biber		1		10		2
Toz Tatlı Biber		1		10		2
Pulbiber		2		-		0,5
Yaprak Biber		2		-		0,5
Susam		2		-		2
Kuş Üzümü		3		3		2
Çam Fıstık		3		-		2
Mahlep		2		2		1
Sahlep		2		5		1
Sumak		2		2		1
Karbonat		1		-		2
Karanfil		3		6		2
Limon Tuzu		0,5		-		1
Rendelenmiş Hindistan Cevizi		2		3		2
Kekik		2		5		3
Nane		2		5		3

CİNSİ	TAŞIMA FİRESİ %	STOKLAMA FİRESİ %	ÜRETİM FİRESİ %	DEPOLAMA FİRESİ %
Kekik	2	5	50	1
Adaçayı	2	5	50	1,5
Defne	1	5	20	1,5
Biberiye	1	2,5	10	2,5
Fesleğen	2	2	55	2
Karahan	2	1	45	1
Rezene	1	1	15	1
Mersin Yaprağı	1	1,5	40	1,5
Mercan Köşk	2	0,5	52	0,5
Keçiboynuzu	5	2,5	35	2,5

ÇİKLET:

Yeni yıl mahsülü olduğu takdirde ve ithali yaza rastlarsa yazın %5-10 fire verir.

ÇIRÇIRLAMA:

Ham pamuktan, pamuk ve çekirdek ayrımından meydana gelen fire oranı (çırçırlama) %2-%3,5 arasında değişmektedir.

ÇİKOLATA:

Yaz aylarında gece gündüz ısı farkından dolayı gündüz eriyip gece donan çikolata homojenliğini kaybederek bayatlar ve satılması imkânsız kötü bir görünüm alır. Bunlar satılmadığı ve satış dışı kaldığından %10'luk bir fire vermektedir.

DONDURULMUS GIDA:

Dondurulmuş gıda ürünlerinin satış ve dağıtımında; nakliye esnasında muhafazasında, ambalajında veya depolama esnasında meydana gelen fire ve zayıt oranı %2'dir.

HAZIR YEMEK (FAST-FOOD):

Fast-food yiyecek ve içecek satışı yapılan yerlerde, satışı yapılan mamullerin verebileceği fire oranları aşağıdaki gibidir:

Salatalar: mevsim salatası %22, meyve salatası: portakal vb. %45-55, elma vb. açık renkli meyvelerde %20-30, çilek, vişne vb. %20

Tatlılar: kabak tatlısı %25, pizza : %5

KAHVE:

Kavrulan ve öğütülen kahve, taze olduğu takdirde %21'e kadar, eski olduğu takdirde %18-19 arasında fire verir. Ancak kahveciler arasında kavrulma ve öğütme firesi ortalama %20 olarak kabul edilir. 1 kg. Çiğ çekirdek kahve bulunduğu yere göre sıfırdan, azami %3'e kadar fire verebilir. Kahve, bütün çekirdeklerde olduğu gibi su ihtiva eden bir maddedir. Suyunu kaybetmesinden mütevellit fire vermesinde tabidir. Sıcak havalarda kamyonla nakledilen kahvelerin mesafenin uzun veya kısa oluşuna, hareket derecesine göre ve bilhassa rüzgârın tesiri ile %1'den aşağı olmamak üzere azami %2 'ye kadar fire vermesi normal kabul edilebilir. 1 kg. Çiğ kahve kavrulduğu zaman 180 gr fire verebilir.1 kg kavrulmuş kahve çekildiği zaman %5 fire verebilir.

KAHVELER:

Bir ayda %2, altı ayda %3 fire verir. Perakendeciye intikal eden çiğ kahve normal kavrulmadan sonra ortalama olarak %20-22 oranında fire verir.

KAKAO:

Toptan %2, perakende %3 oranında fire ve zayıata uğrar.

KAKAO:

Tane kakao: menşinden ithalat sıfırdan azami %3'e kadar

Avrupa limanlarından ithalat %1-1,5

Toptan ambar %1

Perakende satış %1-1,5

Toz kakao:

Menşinden ithalat ----

Avrupa limanlarından ithalat %1-1,5

Toptan ambar %1-1,5

Perakende satış sıfırdan %2'ye kadar

KURUYEMİS:

Toptancı ve perakendeci tarafından çiğ olarak mubayaa edilen iç badem fırın veya kavurma motorlarında beyazlaştırılırsa %4-5

Çift kavurma yapılırsa %7-8

İç fındık fırın veya kavurma motorlarında beyazlaştırılırsa %6-7

Çift kavurma yapılırsa %10-13

Kabuklu antep fıstığı kavrulduğu zaman tuz dahil %10

İç antep fıstığı kavrulduğu zaman %12

Fıstık içi (yer fıstığı, arasıit tohumu) tuzlu kavrulduğu zaman tuz dahil %10

Fıstık içi (yer fıstığı, arasıit tohumu)tuzsuz kavrulduğu zaman %15

Kabuklu fıstık(yer fıstığı,arasıit tohumu)kavrulduğu zaman %13

Ayçekirdeği tuzlu kavrulduğu zaman tuz dahil % 6

Ayçekirdeği tuzsuz kavrulduğu zaman %10

KURUYEMİŞLER:

Açık ve paket olarak: toptan %1, perakende %3 fire ve zayıat oluşur.

KURUYEMİŞLER:

Ay çekirdeğinde ve kabak çekirdeğinde;

Tuzlu kavurma esnasında %5,

Tuzsuz kavurma esnasında ise %10 fire verir.

KÜP ŞEKER, SARGILI ŞEKER VE BAKLİYAT ÜRÜNLERİ:

Küp şeker, sargılı şeker ve bakliyat ürünlerinin paketlenme aşamasında (ambalajlanması sırasında) ambalaj Malzemelerinde % 3 ile % 5 arasında fire verir.

MAKARNA:

Paket makarnada toptan %2, perakende %2

Dökme makarnada toptan %1, perakende %3 fire verir.

MARGARİN:

Toptan satışlarda yemeklik yağlarda teneke ambalaj %05 (binde beş) oranında fire verir.

MARMELAT:

Toptan %2, perakende %1 fire ve zayıat oluşur.

NAR:

Nar meyvesinin hasat işleminden sonra, soğuk hava depolama ve saklama sürecinde ısı ve su kaybindan dolayı kilo kaybı ve bozulma işleminin gerçekleştiği belirtilmiş olup, söz konusu nar meyvesinin hasattan nihai sevkiyata kadar olan süreçteki fire oranının en az %20 olabileceği oy birliği ile karar verilmiştir.

PAMUK:

İşlenmiş presli bir balya pamuk üzerindeki çül, çember ve pamuk firesi %4,5-5 civarında olabilir. ayrıca harman, hallaç, tarak, fitil, penyöz ring ve bobinaj işlemlerinden sonra toplam olarak, pamuk mıntika ve kalitesine göre ipliğin boyanması ile %4-5 civarında fire verebilir.

PAMUK ÇEKİRDEĞİ KAPÇIĞI:

Kapçıkta nem oranı fazla ise veya sonradan oluşan bir rutubet mevcutsa; hava şartları da yüksek nem oranı ihtiva etmekteyse (Antalya'da yıllık nisbi nem ortalaması %65'dir.); bünyesinde asgari %1 yağ ihtiva ettiğinden, kabuk için kızışma yoluyla bir fermentasyon söz konusudur; pis bir koku neşreder ve hayvan yemi olarak kullanılamaz; ancak herhangi bir fabrikada (konutta değil) yakacak olarak kullanılabilir.

Antalya, yağlı tohumu muhafaza edebilmek için elverişli bir ortam değildir; hem rutubet, hem ısı faktörleri bakımından... Örneğin, kapçık kitlesi içerisinde küçük bir rutubetli kitle varsa bütün stoğun ekonomik değerini (belli bir süre içerisinde) kaybetmektedir. Pamuk çekirdeğinde de aynı durum mevcut olmakla beraber, çiğit kullanılabilir; ancak, kapçık kullanılamaz hale gelmektedir. Bütün bu faktörler muvacehesinde normal rutubet şartlarından mütevellit (başkaca bir dış etken olmadığı takdirde ıslanma vb.) %0,5 olmak üzere, toplam %0,10; (%1 yüzde bir) fire ve zayıt verir.

PEKMEZ:

Rutubetini kaybetme ve sevkiyat esnasında kaybolma nedeni ile yazın %4, kışın %3 oranında fire verir.

RECEL:

Toptan %4, perakende %1 oranında fire verir.

SALÇA:

Toptan satışlarda nakliye ve istiflemeye konserve salçalar %2, stoklamada ambalaj bozulması nedeniyle %05 (binde beş) fire verir.

SEBZE KONSERVELERİ:

Konserve imalatından sonra: konserve edilmiş maddelerde %3, sene geçmesi halinde %5 normal fire verir. Kutu kaplamada yapılan hata nedeniyle bu oran çok büyüyebilir. Cam kavanozda hazırlanan konservede %10 nispetinde fire ve zayıt olabilir. İmalatçıdan alınıp satıcılığı yapılan 500 gr, 1000 gr ve 5 kg'lık fasulye ve her türlü konserve kutuları, 1000 gr ve 5 kg'lık bamya ve bezelye konserve kutularında uygulanacak fire oranı %1 ile %2 arasındadır. Bakkaliyede %1-2 civarında zayıt verebilir.

SIVI YAĞLAR:

(Zeytinyağı, çiçekyağı ve diğer sıvı yağlar)
Plastik ve cam ambalajlarda toptan %3, perakende %2
Küçük teneke ambalajlarda toptan %1.5, perakende %2
Büyük teneke ambalajlarda toptan %1, perakende %2 fire verir.

SİRKE:

Toptan %1, perakende %2 fire ve zayıt oluşur.

TURSU:

Toptan %2, perakende %7 fire ve zayıt oluşur.

TUZ:

Toptan satışlarda sevkiyatta olabilecek patlamalar nedeniyle %1 oranında fire verir. Rutubetini kaybetme ve sevkiyat esnasında kaybolma nedeniyle de yazın %4-5, kışın %3 fire verir. pakette olursa %2 zayıt verebilir.

ZEYTİN:

Yeşil zeytin: toptan %3, perakende %7
Sofralık zeytin: toptan %4, perakende %7

SEKER-KÜP:

Küp şekerin üretiminde, şeker fabrikası yeni teknoloji ile üretim yapıyorsa fire zayıt oranının % 1,5, eski teknoloji ile üretim yapıyorsa % 3 civarında fire verir.