

7.GRUP

BÖREK-SİMİT-POĞAÇA:

Börek çeşitleri, simit, poğaçada üretim aşamasında %1, satış aşamasına kadar %2, toplamda %3 fire verebilir.

BUĞDAY:

Buğdayın un imaline gelinceye kadar geçirdiği safhalardaki fire ve kayıplar:

Nakliye: Nakliye, tahmil tahliye sırasında dökülüp saçılma ve kuş yemesi gibi nedenlerden meydana gelen firedir. (Ekonomik olarak kayıptır.)

Mal kabulünde: Malın depolanması sırasında, elevatörler ve mekanik taşıyıcılarda sürtünme, sıkışma ve ezilme gibi nedenlerle ve haşerelenme neticesinde oluşan ekonomik olarak değerlendirilemeyen fire %1, 1,5

Temizleme aşamasında:

a) Buğdayla birlikte bulunan taş, toprak ve toz gibi değerlendirilemeyen artık.%1,5

b) Ot tohumu, saman, kavuz gibi ekonomik değeri olan artık. %2,5

Toplam: Temizlemede %4, kırık buğday: çeşitli sebeplerle, un imalatına verilemeyecek şekilde kırılmış buğday (ekonomik değeri olan değerlendirilebilir artık) %1-2

Un imalatı: Temizlenmiş ve tavllanmış ağırlıkça 100 brim buğdayın öğütülmesinden fabrikanın öğütme diyagramına ve teknolojisine göre %70-%80 oranında un, ekstraaltı ve bonkalite elde edilir. Elde edilen bu un yukarıda söz konusu edildiği şekilde T.S-4500 un standardında belirtilen kuru maddedeki kül nispetlerine göre tip'lere ayrılır. Öğütme sonucunda %20-25 oranları arasında razmol ve kepek alınır. Buğdayın kalitesi ve ihtiva ettiği yabancı maddeler gibi etkenlerden dolayı, elde edilen un ve tali ürünlerin (ekstra altı bonkalite razmol, kepek) üretim nisbetleri sabit olmamaktadır. Örneğin, kül nisbeti yüksek olan buğdaydan elde edilecek un miktarı normaline göre daha azdır.

Sonuç olarak: işletmenin mübayaaya ettiği buğdaydan, %6.5-%8 oranında fire miktarı tenzil edilerek, bulunan miktara %1.5 oranında tav payı ilave edilir. Elde edilen ağırlıktan %20-%25 arasında kepek ve razmol ayrılır. Geriye kalan kısımdan (Fabrika'nın teknolojisine göre varsa) ekstraaltı ve bonkalite ayrılarak, kalanı ts-4500 un standardında belirtilen kül oranları ayarlaması yapılarak tiplerine göre ayrılır.

DÖNER FIRIN EKMEĞİ, BAKLAVA, YAŞ PASTA, KURUPASTA, YOĞURT:

Döner fırın ekmeği: 1 çuval undan (50 kg.) 250 adet 250 gramlık ekmek çıkar, toplamda 62 kg. ekmek elde edilir.

Baklava: 1 kg. baklava için 250 gram un kullanılır.

yan malzemeler:

1,5 yumurta, 5 gr tuz, 250 gr. margarin, 100 gr. fıstık veya ceviz, 500 gr. şeker, su 300-350 gr., nişasta 200 gr.

Yaş pasta:

1 kg. yaş pasta için 400 gr. un kullanılır.

Yan ürünler : (çikolatalı pasta için)

5 adet yumurta, 75 gr. toz şeker, 200 gr. süt, 100 gr. çikolata, 150 gr. muz, 50 gr. margarin, 200 gr. krem şanti.

1 kg'lık yaş pasta imalatından satış anına kadar 50 gram ile 100 gram arasında fire verir. Yan ürünler pastanın türüne göre değişir.

Kuru pasta:

1 kg undan 1,5 kg şekerli kuru pasta elde edilir.

Yan malzemeleri : (şekerli)

3 adet yumurta, 350 gr. pudra şekeri veya toz şeker, 600 gr. margarin, 5 gr. vanilya.

1 kg. undan 1 kg. 300 gr. tuzlu kuru pasta elde edilir.

Yan ürünleri : (türüne göre değişir.)

3 adet yumurta, 250 gr. tuz, 50 gr toz şeker, 600 gr. margarin.

EKMEKLER (NORMAL EKMEK, TAŞ FIRIN EKMEĞİ, PAPATYA EKMEK, KEPEKLİ EKMEK, TAM BUĞDAY EKMEK, ÇAVDAR EKMEK, YULAFLI EKMEK, MISIR EKMEK, KARIŞIK TAHILLI EKMEK VS.):

50 kg. ekmeklik 1 çuval undan 62 kg. pişmiş ekmek elde edildiği, 50 kg.lık ekmeklik 1 çuval un için, 2 kg. fenni maya (4 paket), 400-600 gr. tuz, 6 lt. motorin, 7 lt lpg, 9 lt doğalgaz, taş kara fırınlarda 12 lt.doğalgaz, elektrikli fırınlarda 33,50 kw elektrik, kara fırınlarda 25 kg yakacak odun, 25 kg fındık kabuğu (lng) ve 25 kg prina kullanıldığına; kepekli ekmekte buğday ununa en az % 10 en fazla % 30 oranında kepek ilave edileceğine, tam buğday ekmekte buğday ununa en az % 60 oranında tam buğday unu ilave edileceğine, çavdarlı ekmekte buğday ununa en az % 30 oranında çavdar unu, çavdar kırmacı, çavdar kırığı, çavdar ezmesi veya bunların karışımı ilave edileceğine, yulaflı ekmekte buğday ununa en az %15 oranında yulaf unu, yulaf kırmacı, yulaf kırığı, yulaf ezmesi veya bunların karışımı ilave edileceğine, mısırlı ekmekte buğday ununa en az % 20 mısır unu ve/veya mısır irmiği ilave edileceğine, karışık tahıllı ekmekte buğday unu, tam buğday unu veya bunların karışımına, her birinden en az % 5 oranında olmak üzere; mısır, arpa, yulaf, çavdar, pirinç, darı, tritikale unları, kırmaları, kırık taneleri veya ezmelerinden en az üçü ilave edileceğine ve ekmek imalatında fire oranı % 3'tür.

GALETA:

50 kg tip 550-650-850 1 çuval undan (52-55 kg) galeta elde edilir, 50 kg tip 550-650-850 undan galeta elde edebilmek için 1 kg fenni maya (2 paket), 6 kg susam, 5 lt sıvıyağ (4 kg) kullanılır, kepekli galeta için kepek ve renklendirici malt unu kullanılır, galeta imalatında fire oranı % 5 'tir.

KURU PASTA:

a-) Tuzlu kuru pasta:

50 kg lık ekstra un için, 30 kg margarin, 2,5 kg şeker, 1.250 gr tuz, 150 adet yumurta ve 250 gr fenni maya kullanıldığına;

b-) Tatlı kuru pasta:

50 kg 1 çuval ekstra un için, 17,5 kg pudra şekeri veya toz şeker, 250 gr vanilya, 30 kg margarin yağ, 150 adet yumurta, 100 gram kabartma tozu kullanıldığına oy birliği ile karar verilmiştir.

NİŞASTA:

Buğday nişastası ambar firesi %1 ile %5 arasında, paketleme firesi %1 ile %2 arasındadır. Nişastada, fabrika veya imalathaneden toptancıya nakliye firesi %1 ve perakendecide açık olarak satılan nişasta, perakendeci firesi %2,5'tur. Bunun için ayrıca nakliye firesi düşülmez.

PAKETLİ TATLI MALZEMELERİ:

İrmik: toptan %2, perakende %3

Nişasta: toptan %1, perakende %3

Pirinç unu: toptan %2, perakende %3

Karbonat: toptan %2, perakende %3

Jelatin: toptan %1, perakende %4 oranlarında fire verebileceğine oybirliği ile karar verilmiştir.

PASTA:

Yaş pastalarda imalattan satışa kadar %5-10, tatlı-tuzlu kuru pasta da ise %1-3 oranlarında fire verebileceğine oy birliği ile karar verilmiştir.

PEYNİRLİ PİDE:

50 kg.lık 1 çuval undan peynirli pide elde edebilmek için; 20 kg. su, 1 kg. fenni maya, 250 gr. tuz, 3,75 kg. tereyağı, 37,6 kg. peynir, 13 kg. taze soğan, 40 baş dereotu, 40 baş maydanoz ve 188 adet yumurta kullanıldığına, yakıt olarak 400 kg. yakacak odun kullanıldığına, sonuç olarak yukarıdaki malzemeler kullanılarak pide hamurundan 150 gramlık yaklaşık 450-470 arasında peynirli pide üretilebileceğine ve peynirli pide imalatında fire oranının % 3 olabileceğine oybirliği ile karar verilmiştir.

PİDE ÇEŞİTLERİ:**Pide:**

50 kg ekmeklik 1 çuval undan 62 kg pide elde edildiğine, pide imalatında 50 kg ekmeklik 1 çuval undan pide elde edebilmek için; 2 kg fenni maya, 400-600 gr arası tuz, 2 kg susamın kullanıldığına, 6 lt. motorin, 7 lt. lpg, 12 lt doğalgaz, elektrikli fırınlarda 33,50 kw elektrik, 33 kg yakacak odun, taş kara fırınlarda 15 lt. doğalgaz, 33 kg odun, elektrikli fırınlarda 40 kw elektrik kullanıldığına; pide fire oranının % 3 olabileceğine oybirliği ile karar verilmiştir.

Ramazan pidesi:

50 kg ekmeklik 1 çuval dan 62 kg ramazan pidesinin elde edildiğine, 50 kg ekmeklik 1 çuval undan ramazan pidesi elde edebilmek için, 2 kg fenni maya, 400-600 gr arası tuz, 2 kg susamın kullanıldığına, yakıt olarak 5 lt. kalorifer yakıtı, 6 lt. motorin, 7 lt. lpg, 9 lt doğalgaz (lng) kullanıldığına, verilen değerlerin azamı (en üst değer) değerler olduğuna; ramazan pidesinde fire oranının % 3 olabileceğine oybirliği ile karar verilmiştir.

Lavaş:

1 çuval undan 60 kg pişmiş lavaş elde edilmektedir.

1 çuval undan 60 kg lavaş elde edebilmek için, 2- 2,5 kg arası maya, 400 -600 gr arası tuz kullanılmaktadır. Yakıt olarak 5 lt. lpg, kara fırınlarda ise 25 – 30 kg arasında odun ve 80 kg prininin kullanılmaktadır. Lavaşta ki fire oranının % 1- 5 arasında değişebileceğine oybirliği ile karar verilmiştir.

UN:

- Çuval patlamaları,
- Dökülme, uçma, tozma, hava zayıatı,
- Nakil (ambarlama ile ilgili nakil işleri)
- Tartı farkı
- Nem kaybı vb. nedenlerle %1 ile %1,5 (yüzde bir ile yüzde birbuçuk) nisbetinde fire verebileceğine oybirliği ile karar verilmiştir.

UNLU MAMULLER (SANDVİÇ,ROL EKMEK ÇEŞİTLERİ, HAMBURGER, TOST EKMEĞİ, BAGET ÇEŞİTLERİ, KÜÇÜK EKMEKLER VS):

50 kg. tip 550-650 1 çuval undan 58 kg. unlu mamul elde edilmektedir. 50 kg tip 550-650 1 çuval un için, 2,5 kg fenni maya (5 paket), 400-600 gr arası tuz, 1 kg şeker, 1 kg yağ, bayatlamayı geciktirici ve yumuşak olması için soft-freş, küflenmeyi önleyici calsiyum propionat renklendirici olarak malt unu kullanıldığına; unlu mamullerde fire oranının % 3 olabileceğine oybirliği ile karar verilmiştir.

TATLI:

Şuruplu tatlılarda %2-4 (şerbetin kaynamasıyla buharlaşmadan dolayı), sütlü tatlılar da ise %3-5 (sütün kaynamasıyla buharlaşmadan dolayı) oranlarında fire oluşabileceğine oy birliği ile karar verilmiştir.