



# TÜRKİYE ODALAR VE BORSALAR BİRLİĞİ

## KAPASİTE RAPORU



ANTALYA TİCARET VE SANAYİ  
ODASI

Geçerlilik Süresi Sonu  
11.02.2026

Rapor Tarihi :07.02.2024

Rapor No :79

Firma Ünvanı :ÇİFTÇİ SÜT ÜRÜNLERİ TAŞIMACILIK GIDA İNŞAAT TURİZM  
SANAYİ TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ  
Tescilli Markaları :ANTALYA ÇİFTLİĞİ  
Vergi Dairesi/No :Antalya Kur.V.D.Bşk. / 2550368064  
İşyeri SGK No :210510101121844400717-74/000  
MERSİS No :0255036806400010  
Sanayi Sicil No :637593  
Oda Sicil No :72223  
Ticaret Sicil No :70043  
Faaliyet Kodu :10.51.01  
(NACE)

Üretimin Yapıldığı Yer Adres : ORGANİZE SANAYİ BÖLGESİ 1.KISIM 2 CADDE NO:30 DÖŞEMEALTI /  
ANTALYA

İşyeri Tel (Kodlu): 0242-2580013

Faks : 0242-2580034

e-posta : muhasebe@ciftcisut.com

Web : www@ciftcisut.com

Merkez

Adres

Büro Tel (Kodlu):

Faks :

Üretim Konuları

:Beyaz Peynir,Köy Peyniri,Kaşar Peyniri,Dil Peyniri,Lor Peyniri,Tereyağ,Homojenize Yoğurt,Süzme  
Yoğurt,Örgü peyniri,Çeçil peyniri

| Üretim Tesisinin Durumu       | Sermaye Kıymetler Durumu (TL)          | Personel Durumu |
|-------------------------------|----------------------------------------|-----------------|
| Mal Sahibi                    | Makine ve Teçhizat Değeri 2.074.892,24 | Mühendis : 2    |
| Arazi (m2) 5.100              | Tescilli Sermayesi 20.000.000          | Teknisyen : 1   |
| Toplam Kapalı Saha (m2) 1.835 |                                        | Usta : 5        |
| Bina İnşaat Tipi B.ARME       |                                        | İşçi : 16       |
|                               |                                        | İdari Pers. : 2 |
|                               |                                        | Toplam : 26     |

Üretim Faaliyetine Başlama Tarihi : 30.04.2012

Yabancı Sermaye

Gayri Maddi Hak

Ülkesi Oranı (%) Patent Know How Lisans Ülkesi

Sertifikalar : Cihaz Laboratuvar, Diğer Belgeler :ISO 22000, ISO 9001

Yukarıda ünvanı yazılı işletmenin, işyerinde mevcut makine ve teçhizatının yürürlükteki yöntem ve kriterlere göre teorik olarak hesaplanan azami üretim kapasitesi ile tüketim kapasitesini kapsayan bu kapasite raporu 06.02.2024 günü tarafımızdan düzenlenmiştir.

RAPORTÖR

ŞERİFE SARI  
Belgelendirme Şefi

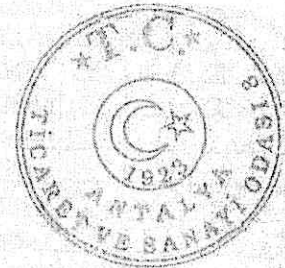
1.EKSPER

ALPER KOYUNCUOĞLU  
Ziraat Mühendisi

2.EKSPER

ANTALYA  
TİCARET VE SANAYİ ODASI  
ASLİ GİBİDİR

ÖZLEM AKTEKE  
Belgelendirme Müdürü



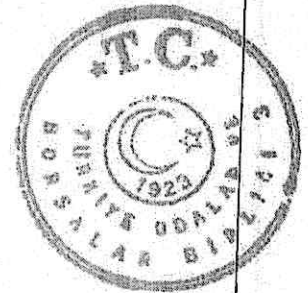
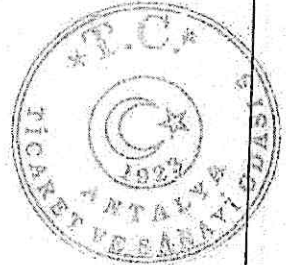
TABLO : I MAKİNE VE TEÇHİZAT (FİRMAYA AİT)

ADRES : ORGANİZE SANAYİ BÖLGESİ 1.KISIM 2 CADDE NO:30 DÖŞEMEALTI / ANTALYA

| Makine Kodu | Adet | Makine ve Teçhizat(Cinsi Ve Teknik Özellikleri)                                         | Puan | Yerli/İthal | Gücü (KW) |
|-------------|------|-----------------------------------------------------------------------------------------|------|-------------|-----------|
| 28.93.12    | 3    | Soğutmalı süt alım tankı (Cr-Ni) (3x5 Ton)                                              | 0    | Y           | 1.5       |
| 28.29.60    | 1    | Soğutma eşanjörü                                                                        | 0    | Y           | 2.2       |
| 28.93.12    | 1    | Süt alım ünitesi (Max 15 ton/saat)                                                      | 0    | Y           | 11.0      |
| 28.93.12    | 1    | Evaporatör (Max. 12 ton/saat)                                                           | 0    | Y           | 60.3      |
|             | 1    | Buhar kazanı (Max. 2000 kg/saat buhar destekli)                                         | 0    | Y           | 15.0      |
|             | 1    | Pastörizatör (Platech) (Max. 2.5 ton/saat)                                              | 0    | I           | 25.4      |
| 28.93.12    | 1    | Seperatör (Westfalia) (Max 15 Ton/Saat)                                                 | 0    | I           | 22.5      |
| 28.93.12    | 2    | Holder Tankı (Cr-Ni) (5 Tonluk)                                                         | 0    | Y           | 0.0       |
| 28.93.12    | 2    | Ara Depolama Tankı (Cr-Ni) ve Pompaları (5 Tonluk) (Kromel)                             | 0    | Y           | 7.4       |
| 28.93.12    | 1    | Homojenizatör (Max 5 Ton/Saat)                                                          | 0    | Y           | 45.0      |
| 28.93.12    | 1    | Ara Aşılama Tankı (Cr-Ni) (0,8 Tonluk)                                                  | 0    | Y           | 0.0       |
| 28.93.12    | 2    | Kaşar Proses Tankı (7 ton+9 ton)                                                        | 0    | Y           | 9.2       |
| 28.93.12    | 1    | Kaşar haslama Makinası (Max. 650 Kg)                                                    | 0    | Y           | 11.0      |
|             | 1    | (Örgü,dil,çeçil,kalıp kaşar) Gramajlama Makinası (çeşide göre min-max. 140-750 kg/saat) | 0    | Y           | 3.7       |
| 28.93.12    | 3    | Lor Proses Tankı (3x3 Ton)                                                              | 0    | Y           | 3.7       |
| 28.93.12    | 1    | Peynir Altı Suyu Toplama Tankı (8 Ton)                                                  | 0    | Y           | 2.2       |
| 28.29.60    | 1    | Peynir altı suyu, Peynir sütü ısı kazanı eşanjörü (Max 7,5Ton)                          | 0    | Y           | 0.0       |
|             | 20   | Kaşar Dinlendirme Arabaları                                                             | 0    | Y           | 0.0       |
| 28.93.12    | 1    | Buzlu Su Ünitesi (6 Ton)                                                                | 0    | Y           | 0.0       |
|             | 1    | Su Arıtma Ünitesi(120 Ton/sa)                                                           | 0    | Y           | 0.0       |
|             | 1    | Vakum Paketleme Makinası (Opak)                                                         | 0    | Y           | 4.0       |
|             | 1    | İnkjet tarih kodlama makinası                                                           | 0    | I           | 0.0       |
|             | 2    | C.I.P Tankı (3 Ton)                                                                     | 0    | Y           | 1.5       |
|             | 1    | C.I.P Pompası Ve Eşanjörü (Max 15 ton/saat)                                             | 0    | Y           | 4.0       |
|             | 1    | Artılmış Su Tankı (12 Ton)                                                              | 0    | Y           | 0.0       |
|             | 2    | Hidrofor (Max 56 Ton/Saat)                                                              | 0    | Y           | 0.0       |
|             | 1    | Hava Kompresörü ve kurutucusu                                                           | 0    | Y           | 22.5      |
|             | 2    | Salamura kaynatma kazanı (1400 Lt)                                                      | 0    | Y           | 7.4       |
| 28.29.60    | 1    | Salamura suyu soğutma eşanjörü (Max 7,5 ton/saat)                                       | 0    | Y           | 0.0       |
| 28.93.12    | 13   | Peynir için süt pıhtılaştırma teknesi (1500 Lt)                                         | 0    | Y           | 0.0       |
| 28.93.12    | 1    | Peynir tenekesi ağzı kapama makinası (Max. 60 adet/saat)                                | 0    | Y           | 1.5       |
|             | 4    | Soğuk muhafaza odası (+4 C, 350 m <sup>2</sup> )                                        | 0    | Y           | 30.0      |
| 28.93.12    | 2    | Yoğurt inkubasyon odası (Toplam=56m <sup>2</sup> )                                      | 0    | Y           | 2.2       |
| 28.93.12    | 1    | Otomatik Süt Dolun Makinası (Max 7.5 ton/gün) (Whiteday)                                | 0    | Y           | 3.0       |
| 28.93.12    | 1    | Tereyağ yoğurma kazanı (100 kg)                                                         | 0    | Y           | 1.5       |
|             | 1    | Tereyağ gramajlama makinesi                                                             | 0    | I           | 0.0       |
|             | 1    | Laboratuvar Gereçleri (santrifüj, hassas terazi, pH metre, refraktometre)               | 0    | I           | 0.0       |
| 28.93.12    | 1    | Homojenizatör (yoğurt için)                                                             | 0    | Y           | 5.0       |
| 28.93.12    | 1    | Kaşar teleme tamburu(20ton/saat)                                                        | 0    | Y           | 1.5       |
|             | 27   | Lor sepeti                                                                              | 0    | Y           | 1.0       |
|             | 1    | Çeçil peyniri yaprak makinesi (Adalı)                                                   | 0    | Y           | 1.5       |
|             | 1    | Krema pastörizasyon tankı                                                               | 0    | Y           | 1.0       |
|             | 2    | Yoğurt karıştırıcı                                                                      | 0    | Y           | 1.0       |
|             | 1    | Nem alma cihazı (Trotce marka)                                                          | 0    | Y           | 1.0       |

|   |                                                                     |   |   |     |
|---|---------------------------------------------------------------------|---|---|-----|
| 2 | Paslanmaz çelik çalışma tezgahı                                     | 0 | Y | 0.0 |
| 1 | Paslanmaz çelik 2.li yıkama evyesi                                  | 0 | Y | 0.0 |
| 1 | Süt alım tankı (Cr-Ni) (30 ton)                                     | 0 | Y | 2.2 |
| 1 | Yogurt mayalama proses tankı 5tonluk                                | 0 | Y | 0.0 |
| 1 | Kaşar blok formlama makinesi (kaşar haşlama makinesine entegredir.) | 0 | Y | 0.0 |

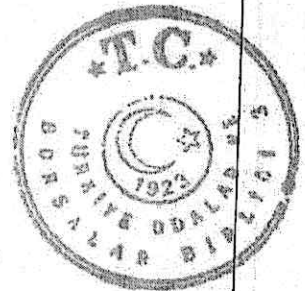
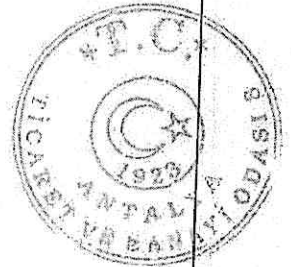
Toplam : 0 353.42 =  
473.583 BG



TABLO : II YILLIK ÜRETİM KAPASİTESİ

| Madde Kodu     | Ürün Adı(Cins-Özellik Ticari Ve Teknik Adı) | Miktar  | Birimi   |
|----------------|---------------------------------------------|---------|----------|
| 10.51.40.50.02 | Beyaz Peynir                                | 38.461  | kilogram |
| 10.51.40.50.98 | Köy Peyniri                                 | 39.473  | kilogram |
| 10.51.40.50.01 | Kaşar Peyniri                               | 356.521 | kilogram |
| 10.51.40.50.98 | Dil Peyniri                                 | 21.739  | kilogram |
| 10.51.40.30.02 | Lor Peyniri                                 | 2.100   | kilogram |
| 10.51.30.30.00 | Tereyağ                                     | 4.920   | kilogram |
| 10.51.52.41.02 | Homojenize Yoğurt                           | 104.721 | kilogram |
| 10.51.52.41.02 | Süzme Yoğurt                                | 97.739  | kilogram |
| 10.51.40.50.98 | Örgü peyniri                                | 21.739  | kilogram |
| 10.51.40.50.98 | Cecil peyniri                               | 30.434  | kilogram |

ANTALYA  
TİCARET VE SANAYİ ODASI  
ASLI GİBİDİR  
12.02.2024  
Özlem AKTEKE  
Belgelendirme Müdürü



**TABLO : III KAPASİTE HESABI** (Raporun hangi maksatla düzenlendiği : Yenileme)

İşyerinde yapılan inceleme sonucunda yürürlükteki yöntem ve kriterlere göre kapasite hesabı aşağıdaki gibidir.

İşletmede bulunan pastörizatörde 2.500 kg/Saat süt pastörize edildiğinden, günlük 8 saat çalışma sonucunda

$2.500 \times 8 = 20.000$  kg/gün süt işlenebilecektir.

$20.000 \times 300 = 6.000.000$  kg/yıl süt üzerinden ürünler hesaplanacaktır.

Toplam pastörize edilen 6.000.000 kg/yıl sütün kullanım alanları

|                   |           |        |
|-------------------|-----------|--------|
| Beyaz Peynir      | 250.000   | kg/yıl |
| Köy Peyniri       | 300.000   | kg/yıl |
| Kaşar Peyniri     | 4.100.000 | kg/yıl |
| Örgü Peyniri      | 250.000   | kg/yıl |
| Çeçil Peyniri     | 350.000   | kg/yıl |
| Dil Peyniri       | 250.000   | kg/yıl |
| Homojenize yoğurt | 150.000   | kg/yıl |
| Süzme yoğurt      | 350.000   | kg/yıl |

**Beyaz Peynir 250 ton/yıl süt kullanımı)**

Tekne Sayısı = 13

$K = \text{Tekne Hacmi (m}^3\text{)} \times \text{Şarj Sayısı} \times 0,80$

$K = 1,5 \times 2 \times 0,80$

1 tekne için  $K = 2,4$  ton/gün

Toplam  $K = 13 \times 2,4 = 31,2$  ton/gün Süt

Toplam süt miktarı  $= 31,2 \times 300 = 9.360$  ton/gün Süt işlenebilecektir.

Ancak yıllık pastörize edilen 6.000 ton sütün 250 ton'u beyaz peynire işlenecektir.

1 kg beyaz peynir imal etmek için 6,5 kg Süt, 90g. Tuz, 0,012g. Kalsiyum Klorür, 0,26 ml

Pıhtılaştırıcı Enzim, 0,09 g. Kültür kullanıldığından,

$250.000 \text{ kg} / 6,5 = 38.461$  kg/yıl Beyaz Peynir üretilecektir.

$38.461 \times 0,090 = 3.461$  kg/yıl Tuz

$38.461 \times 0,000012 = 0,46$  kg/yıl Kalsiyum Klorür

$38.461 \times 0,260 / 1000 = 9,99$  lt/yıl Pıhtılaştırıcı Enzim

$38.461 \times 0,00009 = 3,46$  kg/yıl Kültür ihtiyacı vardır.

Elde edilen mamul, 17 kg.lık teneke kutulara paketlenmektedir. Buna göre;

$38.461 / 17\text{kg} = 2.262$  Adet/yıl 17 kg.lık Teneke Kutu

Teneke kutu kapama makinesi, 60 Ad/Saat kapasite ile çalıştığından

$K = 60 \times 8 \times 300 = 144.000$  Ad/Yıl kapasitelidir, bu durumda darboğaz oluşmamaktadır.

**Köy Peyniri (300 Ton/Yıl süt kullanımı)**

$K = \text{Tekne Hacmi (m}^3\text{)} \times \text{Şarj Sayısı} \times 0,80$

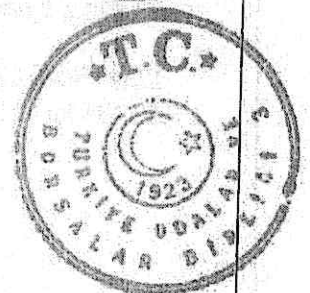
$K = 1,5 \times 2 \times 0,80$

1 tekne için  $K = 2,4$  Ton/Gün

Günlük 2,4 Ton süt köy peyniri imalatında kullanılmaktadır.

$2,4 \times 300 = 720$  Ton/Yıl Süt

Ancak yıllık pastörize edilen 6.000 ton sütün 300 tonu köy peynirine işlenecektir.



1 kg klasik köy peyniri imal etmek için 7,6 Kg Süt, 1 ml Pıhtılaştırıcı Enzim, 90g. Tuz kullanıldığından,  
 $300.000 \text{ Kg} / 7,6 = 39.473 \text{ kg/yıl Köy Peynir üretilcektir.}$   
 $39.473 \times 0,001 = 39 \text{ lt/yıl Pıhtılaştırıcı Enzim}$   
 $39.473 \times 0,090 = 3.552 \text{ kg/yıl Tuz ihtiyacı vardır.}$

Elde edilen mamulün, 15 kg plastik kovalara doldurulmaktadır.  
 $39.473 \text{ kg} / 15 \text{ kg} = 2.631 \text{ adet/yıl 15 kg'lık plastik kova ihtiyacıdır.}$

#### **Kaşar Peyniri (4.100 Ton/Yıl süt kullanımı)**

Kaşar proses tankında işlenir.

1 kg kaşar peyniri imal etmek için 11,5 kg Süt , 2,5 ml Pıhtılaştırıcı Enzim, 60 g. Tuz, 0,6 g. Kültür kullanıldığından,

$4.100.000 / 11,5 = 356.521 \text{ kg/yıl Kaşar Peyniri üretilcektir.}$   
 $356.521 \times 0,0025 = 891 \text{ lt/yıl Pıhtılaştırıcı Enzim}$   
 $356.521 \times 0,06 = 21.391 \text{ kg/yıl Tuz}$   
 $356.521 \times 0,0006 = 213 \text{ kg/yıl Kültür ihtiyacı vardır.}$

Elde edilen kaşar peynirinin, % 30' u 250g. , % 30' u 500g. plastik gıda poşeti, % 20' si 1000g.' lık ,% 20'de 2000g.' lık plastik gıda poşeti paketleneciktir. Buna göre;  
 $356.521 \times (0,30/ 0,250) = 427.825 \text{ Adet/Yıl Plastik Gıda Poşeti (250 g.'lık)}$   
 $356.521 \times (0,30/ 0,500) = 213.912 \text{ Adet/Yıl Plastik Gıda Poşeti (500 g.'lık)}$   
 $356.521 \times (0,20/ 1) = 71.304 \text{ Adet/Yıl Plastik Gıda Poşeti (1kg.'lık)}$   
 $356.521 \times (0,20/ 2) = 35.652 \text{ Adet/Yıl Plastik Gıda Poşeti (2kg.'lık)}$

#### **Örgü Peyniri (250 ton/yıl süt kullanımı)**

Kaşar proses tankında işlenir.

1 kg örgü peyniri imal etmek için 11,5 kg Süt, 2,5 ml Pıhtılaştırıcı Enzim, 60 g. Tuz, 0,6 g. Kültür kullanıldığından,

$250.000 / 11,5 = 21.739 \text{ kg/yıl Örgü Peyniri üretilcektir.}$   
 $21.739 \times 0,0025 = 54 \text{ lt/yıl Pıhtılaştırıcı Enzim}$   
 $21.739 \times 0,06 = 1.304 \text{ kg/yıl Tuz}$   
 $21.739 \times 0,0006 = 13 \text{ kg/yıl Kültür ihtiyacı vardır.}$

Elde edilen Örgü peyniri ,15 kg 'lık plastik kovalara dolum yapılır.  
 $21.739 \text{ kg} / 15\text{kg} = 1.449 \text{ adet/yıl plastik kova ambalajlama için ihtiyacıdır.}$

#### **Çeçil Peyniri (350 ton/yıl süt kullanımı)**

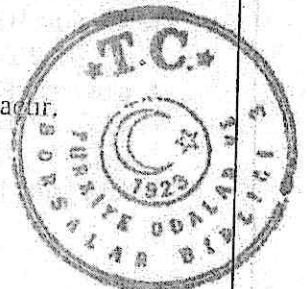
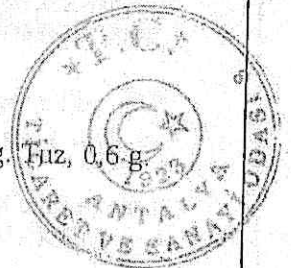
Kaşar proses tankında işlenir.

1 kg Çeçil peyniri imal etmek için 11,5 kg Süt , 2,5 ml Pıhtılaştırıcı Enzim, 60 g. Tuz, 0,6 g. Kültür kullanıldığından,

$350.000 / 11,5 = 30.434 \text{ kg/yıl Çeçil Peyniri üretilcektir.}$   
 $30.434 \times 0,0025 = 76 \text{ lt/yıl Pıhtılaştırıcı Enzim}$   
 $30.434 \times 0,06 = 1.826 \text{ kg/yıl Tuz}$   
 $30.434 \times 0,0006 = 18 \text{ kg/yıl Kültür ihtiyacı vardır.}$

Elde edilen Çeçil peyniri ,5 kg 'lık torbalara paketlenir.  
 $30.434 \text{ kg} / 5\text{kg} = 6.086 \text{ adet/yıl plastik gıda poşeti ambalajlama için ihtiyacıdır.}$

ÖZETİ AKTİFKE  
Belgelendirme Müdürü



#### Dil Peyniri (250 ton/yıl süt kullanımı)

Kaşar proses tankında işlenir.

1 kg Dil peyniri imal etmek için 11,5 kg Süt , 2,5 ml Pıhtılaştırıcı Enzim, 60 g. Tuz, 0,6 g. Kültür kullanıldığından,

$250.000 / 11,5 = 21.739$  kg/yıl Dil Peyniri üretilecektir.

$21.739 \times 0,0025 = 54$  lt/yıl Pıhtılaştırıcı Enzim

$21.739 \times 0,06 = 1.304$  kg/yıl Tuz

$21.739 \times 0,0006 = 13$  kg/yıl Kültür ihtiyacı vardır.

Elde edilen Dil peynirinin , 2kg 'lık torba ve 15 kg 'lık plastik kovalara paketlenme yapılır.

Hesaplama sadece plastik kova hesaplanmıştır.

$21.739 \text{ kg} / 5\text{kg} = 6.086$  adet/yıl plastik torba ambalajlama için ihtiyaçtır.

#### Lor Peyniri

Kaşar,örgü,çeçil ve dil peynir imalatlarından(toplam işlenen sütün yaklaşık %1,5 'u kadar) elde edilen 70 ton/yıl peynir altı suyundan, lor peyniri üretimi yapılmaktadır. 1kg peynir altı suyundan 0,03 kg lor peyniri elde edilmektedir. Buna göre;

$70.000 \times 0,03 = 2.100$  kg/yıl Lor Peyniri üretilmektedir.

1 kg Lor Peyniri İçin 300g. Tuz kullanıldığından,

$2.100 \times 0,300 = 630$  kg/yıl Tuz ihtiyacı vardır.

Elde edilen lor peyniri, 15 kg' lık plastik gıda poşeti ambalajlarda paketlenmektedir. Buna göre;

$2.100 / 15 = 140$  Adet/yıl Plastik Poşet Ambalaj

#### Tereyağı (Pastörize İnek Sütü Kremasından)

Günde 20 kg krema tereyağ üretimi için ayrılacaktır.

Krema Miktarı =  $20 \times 300 = 6.000$  kg/yıl

Krema Miktarı = 6 ton/yıl

Tereyağ Verimi = % 82

Ktereyağı =  $6.000 \times 0,82 = 4.920$  kg/yıl Tereyağı üretilmektedir.

Elde edilen tereyağının, % 20' si 1000g.' lık, % 20' si 2000g.' lık ,% 60' ı 20kg.' lık plastik kovalar ile paketlenmektedir.

Buna göre;

$4.920 \times (0,20 / 1) = 984$  Adet/yıl Termoform Ambalaj (1kg.)

$4.920 \times (0,20 / 2) = 492$  Adet/yıl Termoform Ambalaj (2kg.)

$4.920 \times (0,60 / 20) = 147$  Adet/yıl plastik kova (20kg)

#### Yoğurt (500 ton/yıl süt kullanımı)

Her odada 6 adet araba bulundurulması suretiyle 2 adet mayalama odasında günde 2 şarj yapılmaktadır.

K süt = 2 oda x 6 araba x 350 lt x 2 şarj x 300 gün = 2.520.000 Lt/Yıl Süt işlenebilecektir.

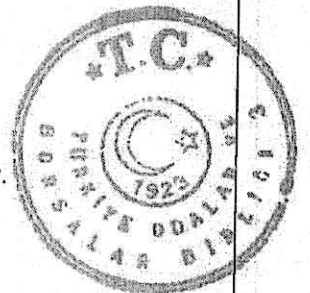
Ancak yıllık pastörize edilen 500 ton süt yoğurt olarak işlenecektir.

% 33 suyu uçurulmuş vakumlanmış % 67 lik pastörize süte göre,

K yoğurt =  $500.000 \times 0,67 \times 1.042 \text{ g./lt} = 349.070$  kg/yıl yoğurt üretilmektedir.

% 0,2lik maya ile  $349.070 \times 0.002 = 698$  kg/yıl Yoğurt Mayası ihtiyacı olacaktır.

Yoğurdun % 30 i homojenize yoğurt, % 70' ı süzme yoğurt olarak üretilmektedir.



$349.070 \times 0,30 = 104.721 \text{ kg/yıl}$  Homojenize Yoğurt  
( Süzme yoğurt için verim faktörü % 40 kabul edildiğinde ; )  
 $349.070 \times 0,70 \times 0,40 = 97.739 \text{ kg/yıl}$  Süzme Yoğurt üretilmektedir.

Ambalaj tipleri, oran ve gramajları aşağıdaki gibidir:

Ambalaj Tipi- Süzme Yoğurt; %40'ı 2500 g.'lık kovalara, %40 10kg'lık plastik kovalara ve %30'u 20 kg'lık plastik torbalara doldurulur.

Kova -2500g.- % 40-  $97.739 \times (0,40/ 2,5) = 68.263 \text{ Adet/yıl}$

Kova-10 kg-% 30-  $97.739 \times (0,30/ 10) = 19.199 \text{ Adet/yıl}$

Plastik gıda poşeti- 20 kg -% 30-  $97.739 \times (0,30/ 20) = 5.120 \text{ Adet/yıl}$

Ambalaj Tipi- Homojenize Yoğurt 10 kg'lık plastik kovalara doldurulur.

$104.721 \text{ kg} / 10 \text{ kg} = 10.472 \text{ adet/yıl}$  10 kg'lık plastik kova ihtiyaçtır.

Kaşar proses tankı ; kaşar ,çeçil ,dil ve örgü peyniri yapımında kullanılmaktadır.

(Proses tankında  $4.000+250+350+250 = 4.850 \text{ ton/yıl} = 4.850.000 \text{ lt/yıl}$  toplam işlenen süt miktarı )

Proses tankı kapasitesi= 16000lt/şarj

Üretimde 16000lt hacimli proses tankı %75 doluluk ile kullanılmaktadır.

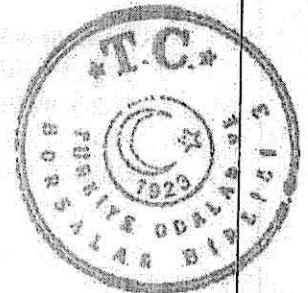
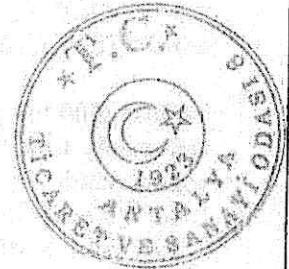
Şarj kapasitesi=  $16000 \times 0,75 = 12000 \text{ lt/yıl}$

$K = \text{proses tank sayısı} \times \text{şarj kapasitesi} \times \text{Şarj Sayısı} \times 0,70$  (proses tankı sayısı:1 ve şarj sayısı :2 )

$K = 1 \times 12000 \times 2 \times 0,70 = 16.800 \text{ lt/gün}$

$K_{\text{yıllık}} = 16.800 \times 300 \text{ gün} = 5.040.000 \text{ lt/yıl}$  kapasite nedeniyle kaşar proses tankında darboğaz oluşmamaktadır.

ANTALYA  
TİCARET VE SANAYİ ODASI  
T.C. ASLİ GİBİDİR  
1923  
CARD 29.04.2024  
Özlem AKTEKE  
Belgelendirme Müdürü

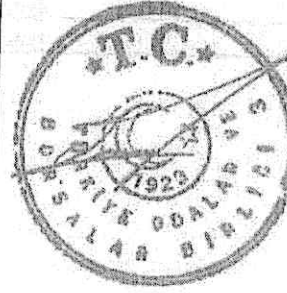


İşbu kapasite raporu; oda tarafından ekspertiz tarihi itibarıyla tespit edilmiş bilgileri içermekte olup, 10 sayfadan oluşmaktadır ve  
firmanın TOBB tarafından 20.01.2022 tarih ve 3100 sayı ile onaylı kapasite raporunu geçersiz kılar.

İnceleyen:  
TOBB Sanayi Müdürlüğü  
Müjdat BAYRAMOĞLU  
Metalurji Mühendisi



- 1.Kapasite raporları TOBB tarafından belirlenen Usul ve Esaslar ile kriterler çerçevesinde düzenlenmektedir.
- 2.İnceleme tarihindeki çalışma şartları dikkate alınarak, firmaların teorik olarak hesaplanan azami üretim kapasitesini ve bu kapasiteye ulaşılması halinde ortalama olarak belirlenen hammadde ve yarı mamullerin cins ve miktarını gösteren belgelerdir.
- 3.Hesaplamalar aksi belirtilmediği sürece günde 8 saat ve yılda 300 işgünü çalışıldığı varsayılarak ve rapordaki tüm ürünlerin aynı anda ve sürekli olarak imal edilmekte olduğu kabulüyle yapılmaktadır. Dolayısıyla, firmaların fiili üretim/tüketim cins ve miktarları kapasite raporlarında yer alan cins ve miktarlardan farklılık gösterebilir. Vardiyalı çalışma dikkate alınmaz.
- 4.Birlikteki elektronik ortamda tutulan kapasite raporlarına ait kayıtlar esastır.
- 5.Bu kapasite raporundaki bilgilerin doğruluğundan eksper heyeti sorumludur.

|                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>ODA ONAYI</p>  <p>ASLI ŞAHİN TEKİN<br/>Genel Sekreter</p> | <p>TÜRKİYE ODALAR VE<br/>BORSALAR BİRLİĞİ<br/>ONAYI</p>  <p>Müjdat BAYRAMOĞLU<br/>Metalurji Mühendisi</p> | <p>TÜRKİYE ODALAR VE<br/>BORSALAR BİRLİĞİ ONAYI<br/>TARİH VE NO</p> <p>12.02.2024 * 006350</p> <p>Bu kapasite raporu 1. sayfada Birlikçe tespit<br/>edilen "Geçerlilik süresi sonu" na kadar<br/>yürürlüktedir.</p> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

ANTALYA  
TİCARET VE SANAYİ ODASI  
ASLIĞISIDIR  
12.02.2024  
Özlem AKTEKE  
Belgelendirme Müdürü

