



# TÜRKİYE ODALAR VE BORSALAR BİRLİĞİ

## KAPASİTE RAPORU



MALATYA TİCARET VE SANAYİ ODASI

Geçerlilik Süresi Sonu  
15.03.2024

Rapor Tarihi :03.03.2022  
Rapor No :2022/065

Firma Ünvanı	:MEHMET MURAT AYTEMUR-AŞIKZADE NATUREL	Sanayi Sicil No :	
Tescilli Markaları	:	Oda Sicil No	:15930
Vergi Dairesi/No	:Fırat V.D. / 1250187875	Ticaret Sicil No	:13789
İşyeri SGK No	:210390101104588504410-77/000 21039010110577730441034000	Faaliyet Kodu	:10.39.03 (NACE)
MERSİS No	:		
Üretimin Yapıldığı Yer	Adres : Serintepe Mah. Kemerköprü Yolu Sok.No:11 BATTALGAZİ / MALATYA		
	İşyeri Tel (Kodlu): 422-3219960 Faks :		
	e-posta : asikzade@gmail.com Web : www.a-zade.com		
Merkez	Adres İstiklal Mah. Cengiz Topel Cad. No:32/A BATTALGAZİ / MALATYA		
	Büro Tel (Kodlu): 422-3219960 Faks :		
Üretim Konuları	:Dut,Harnup,Andız,Üzüm,Kayısı Pekmezleri, Üzüm Özü, Alıç Özü, Ekstrakte Keçi Boynuzu		
Üretim Tesisinin Durumu	Sermaye Kıymetler Durumu (TL)	Personel Durumu	
Mal Sahibi	Makine ve Teçhizat Değeri 1.200.000	Mühendis	: 1
Arazi (m2) 20.000	Tescilli Sermayesi 20.000	Teknisyen	: 1
Toplam Kapalı Saha (m2) 910		Usta	: -
Bina İnşaat Tipi ÇELİK-KONST.		İşçi	: 4
		İdari Pers.	: -
		Toplam	: 6
Üretim Faaliyetine Başlama Tarihi : 28.05.2018			
Yabancı Sermaye		Gayri Maddi Hak	
Ülkesi	Oranı (%)	Patent Know How Lisans	Ülkesi
Sertifikalar :			
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 03.03.2022 günü tarafımızdan düzenlenmiştir.			
RAPORTÖR	1.EKSPER	2.EKSPER	
Bahar GÜR Gıda Mühendisi	MEHMET FATİH DEMEZ Makine Mühendisi		



MALATYA TİCARET VE SANAYİ ODASI  
ASLININ AYNIDIR

16-03-2022

Fatih DEMEZ  
Sanayi Müdürü

**TABLO : I MAKİNE VE TEÇHİZAT (FİRMAYA AİT)**

**ADRES : Serintepe Mah. Kemerköprü Yolu Sok.No:11 BATTALGAZİ / MALATYA**

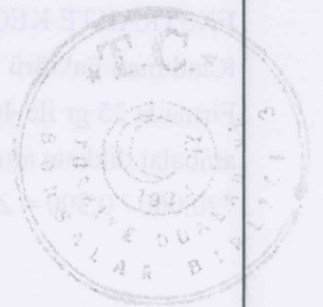
Makine Kodu	Adet	Makine ve Teçhizat(Cinsi Ve Teknik Özellikleri)	Puan	Yerli/İthal	Gücü (KW)
28.93.17	1	6 Kafalı Dolum Hattı	0	Y	4.0
28.93.17	1	1500 Lt Vakum Evaporatör	0	Y	7.5
28.93.17	1	Su Soğutma Kulesi	0	Y	2.0
28.93.17	1	Buhar Kazanı	0	Y	8.0
28.93.17	1	Shrink Makinesi	0	Y	8.0
28.93.17	1	Colloid Değirmen	0	Y	3.0
28.93.17	1	Filtre Pres	0	Y	1.0
28.13.13	3	Diyaframlı Pompa	0	Y	0.0
28.13.13	1	Loblu Pompa	0	Y	1.0
28.13.13	1	Dişli Pompa	0	Y	0.5
28.93.17	1	Şıra Hazırlama Ünitesi	0	Y	1.0
28.13.28	1	Kompresör (500 lt)	0	Y	10.0
28.13.28	1	Kompresör (200 lt)	0	Y	2.0

**Toplam : 0 48.0 = 64.32  
BG**



TABLEAU : II YILLIK ÜRETİM KAPASİTESİ

Madde Kodu	Ürün Adı(Cins-Özellik Ticari Ve Teknik Adı)	Miktar	Birim
10.39.22.90.01	Dut Pekmezi	144.000	kilogram
10.39.22.90.01	Harnup Pekmezi	108.000	kilogram
10.39.22.90.01	Andız Pekmezi	36.000	kilogram
10.39.22.90.01	Üzüm Pekmezi	144.000	kilogram
10.39.22.90.01	Kayısı Pekmezi	72.000	kilogram
10.39.22.90.01	Üzüm Özü	72.000	kilogram
10.39.22.90.01	Alç Özü	72.000	kilogram
10.39.22.90.01	Ekstrakte Keçi Boynuzu	72.000	kilogram



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

İşletmede kurutulmuş meyveler olan; duttan dut pekmezi, kayısıdan kayısı pekmezi, üzümden üzüm pekmezi, keçi boynuzu (Harnup) dan keçi boynuzu pekmezi, andız dan andız pekmezi ve Üzüm Özü, Alıç Özü, Ekstrakte Keçi Boynuzu imalatları yapılmaktadır. Şıra Hazırlama ünitesinde şıraları hazırlandıktan sonra vakum evedaratöründe yoğunlaştırılır. Mevcut kapasitenin tamamı gerektiğinde tek bir pekmez çeşidi için kullanılabilir.

ŞIRA : Şıra hazırlama ünitesinde saatte 1.200 kg şıra hazırlanabilmektedir.

$$1.200 * 8 = 9.600 \text{ KG/GÜN ŞIRA KAYNATMA}$$

EVEPARATÖR : Saatte 1.500 kg Şıra evaparatörde işlenerek % 80 civarında su buharlaştırılarak (72 briks) pekmeze dönüşmektedir. Bu hesapla yıllık kapasite;

$$1.500 * 8 * 0,20 * 300 = 720.000 \text{ kg/yıl}$$

Bu pekmez aşağıda verilen imalat miktarlarınca yapılmaktadır:Ayrıca Briksi 72'ye göre Randıman faktörü de gözönüne alınarak hammaddeler de hesap edilmiştir.

$$\text{DUT PEKMEZİ (\% 20): } 0,20 * 720.000 = 144.000 \text{ KG/YIL}$$

$$\text{Randıman Faktörü (\% 35- \%60) ortalama (\%47,5) : } 144.000 / 0,475 = 303.158 \text{ KG/YIL}$$

$$\text{HARNUP PEKMEZİ (\% 15): } 0,15 * 720.000 = 108.000 \text{ KG/YIL}$$

$$\text{Randıman Faktörü (\% 40- \%60) ortalama (\%50): } 108.000 / 0,50 = 216.000 \text{ KG/YIL}$$

$$\text{ANDIZ PEKMEZİ (\% 5) : } 0,05 * 720.000 = 36.000 \text{ KG/YIL}$$

$$\text{Randıman Faktörü (\% 35- \%50) ortalama (\%42,5): } 36.000 / 0,425 = 84.705 \text{ KG/YIL}$$

$$\text{ÜZÜM PEKMEZİ (\% 20): } 0,20 * 720.000 = 144.000 \text{ KG/YIL}$$

$$\text{Randıman Faktörü (\% 40- \%60) ortalama (\%50): } 144.000 / 0,50 = 288.000 \text{ KG/YIL}$$

$$\text{KAYISI PEKMEZİ (\% 10): } 0,10 * 720.000 = 72.000 \text{ TON/YIL}$$

$$\text{Randıman Faktörü (\% 40- \%85) ortalama (\%62,5) : } 72.000 / 0,625 = 115.200 \text{ KG/YIL}$$

$$\text{ÜZÜM ÖZÜ (\% 10): } 0,10 * 720.000 = 72.000 \text{ KG/YIL}$$

$$\text{Randıman Faktörü \% 3,75: } 72.000 / 0,0375 = 1.920.000 \text{ KG/YIL}$$

$$\text{ALIÇ ÖZÜ (\% 10) : } 0,10 * 720.000 = 72.000 \text{ KG/YIL}$$

$$\text{Randıman Faktörü \% 10: } 72.000 / 0,15 = 720.000 \text{ KG/YIL}$$

%34'ü üzüm %66'sı alıç kullanılmaktadır.

$$720.000 * 0,34 = 244.800 \text{ kg/yıl üzüm}$$

$$720.000 * 0,66 = 475.200 \text{ kg/yıl alıç}$$

$$\text{EKSTRAKTE KEÇİ BOYNUZU (\% 10) : } 0,10 * 720.000 = 72.000 \text{ KG/YIL}$$

$$\text{Randıman Faktörü \% 20 : } 72.000 / 0,20 = 360.000 \text{ KG/YIL}$$

Firmada 25 gr ile 40 kg arası paketleme işlemi yapılmaktadır. Ancak hesaplarda en çok kullanılan 300 gr.lık ambalaj dikkate alınacaktır.

$$720.000 / 0,300 = 2.400.000 \text{ adet/yıl kavanoz}$$

**TABLO : IV YILLIK TÜKETİM KAPASİTESİ**

Madde Kodu	Tüketim Maddeleri(Cins-Özellik Ve Teknik Adı)	Birim	Miktar	Yazı ile
01.22.19	Dut	kilogram	303.158	ÜçYüzÜçBinYüzElliSekiz
01.22.19	Harnup	kilogram	576.000	BeşYüzYetmişAltuBin
01.22.19	Andız	kilogram	84.705	SeksenDörtBinYediYüzBeş
01.21.12	Üzüm	kilogram	2.452.800	İkiMilyonDörtYüzElliİkiBinSekizYüz
01.24.23	Kayısı	kilogram	115.200	YüzOnBeşBinİkiYüz
01.22.19	Alıç	kilogram	475.200	DörtYüzYetmişBeşBinİkiYüz




İşbu kapasite raporu; oda tarafından ekspertiz tarihi itibariyle tespit edilmiş bilgileri içermekte olup, 6 sayfadan oluşmaktadır ve firmamızın TOBB tarafından 24.03.2020 tarih ve 11134 sayı ile onaylı kapasite raporunu geçersiz kılar.

İnceleyen:  
TOBB Sanayi Müdürlüğü  
Derya İNCEEFE  
Gıda Mühendisi

*Signature*

- 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>İbrahim GÖKHAN Genel Sekreter</p>	<p>TÜRKİYE ODALAR VE BORSALAR BİRLİĞİ ONAYI</p>  <p>Müjdat BAYRAMOĞLU Metalurji Mühendisi</p>	<p>TÜRKİYE ODALAR VE BORSALAR BİRLİĞİ ONAYI TARİH VE NO</p> <p>15.03.2022 * 011645</p> <p>Bu kapasite raporu 1. sayfada Birlikçe tespit edilen "Geçerlilik süresi sonu" na kadar yürürlüktedir.</p>
---	--	---

