

FİRE VE ZAYİAT KARARLARI

Karar : ODA MECLİSİ
Tarihi : 31.05.2004
Top.No : 1999-2004/59

Meslek Grubu : ET VE ET ÜRÜNLERİ SANAYİ
Karar Sayısı : 6-1
Karar Konusu : Alabalık ve Çizgili Levrek İşlenmesinde fire oranları

K A R A R :

A - Alabalık işlenmesinde çeşitli aşamalarda meydana gelen fire oranları:

- 1- Temizlenmiş (sadece iç organları alınmış) dondurulmuş alabalık üretiminde;
Toplam : % 28 fire,
- 2- Temizlenmiş dondurulmuş kemiksiz (iç organları ve kemiği alınmış) alabalık üretiminde;
Toplam : % 40 fire,
- 3- Butterfly fileto (iç organları,kemiği,kafası ve kuyruğu alınmış) alabalık üretiminde;
Toplam : % 51 fire,
- 4- Derisiz kemiksiz (iç organları,kemiği,kafası,kuyruğu ve derisi alınmış)alabalık
Üretiminde Toplam : % 55 fire,
- 5- Füme fileto alabalık üretiminde Toplam :% 63 fire mevcuttur.

B – Çizgili Levrek işlenmesinde meydana gelen fire oranları :

Temizlenmiş (sadece iç organları alınmış) dondurulmuş çizgili Levrek üretiminde,
Toplam : % 20 fire mevcuttur.