



# TÜRKİYE ODALAR VE BORSALAR BİRLİĞİ

## KAPASİTE RAPORU



ERZİNCAN TİCARET VE SANAYİ  
ODASI

Geçerlilik Süresi Sonu  
18.10.2021

Rapor Tarihi :04.10.2019  
Rapor No :882

Firma Ünvanı	:SUKKAR ŞEKER ÜRETİM ANONİM ŞİRKETİ ERZİNCAN ŞUBESİ	Sanayi Sicil No :
Tescilli Markaları	:	Oda Sicil No :012532
Vergi Dairesi/No	:Kazımkarabekir V.D. / 7821140550	Ticaret Sicil No :9424
İşyeri SGK No	:233120101102487487902401	Faaliyet Kodu :10.81.01 (NACE)
MERSİS No	:0782114055000002	

Üretim Yapıldığı Yer	Adres : Mimar Sinan Mah. Talip Kaban Bulvarı No: 27 MERKEZ / ERZİNCAN
	İşyeri Tel (Kodlu): 446-2239500 Faks : 212-4676975
	e-posta : oguz.aktas@sukkar.com.tr Web :

Merkez	Adres Ilıca Mah. E80 Bulvarı No: 114 AZİZİYE / ERZURUM
	Büro Tel (Kodlu): 446-2239500 Faks : 212-4676975

Üretim Konuları :Kristal Şeker Üretimi

Üretim Tesisinin Durumu	Sermaye Kıymetler Durumu (TL)	Personel Durumu
Mal Sahibi	Makine ve Teçhizat Değeri 173.111.738,15	Mühendis : 12
Arazi (m2) 581.637,65	Tescilli Sermayesi 1.650.000	Teknisyen : 2
Toplam Kapalı Saha (m2) 18.440,79		Usta : 59
Bina İnşaat Tipi B.ARME		İşçi : 14
		İdari Pers. : 19
		Taşeron : 14
		Toplam : 120

Üretim Faaliyetine Başlama Tarihi : 28.08.2019

Yabancı Sermaye	Gayri Maddi Hak
Ülkesi Oranı (%)	Patent Know How Lisans Ülkesi

Sertifikalar : Cihaz Laboratuvar, Arıtma Tesisi, ISO14000 Belgesi, Deşarj İzni, Emisyon İzni

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 30.09.2019 günü tarafımızdan düzenlenmiştir.

RAPORTÖR Zeki Buğra AKMAN Sanayi Servisi Raportörü	1.EKSPER TURGUT BAŞAKIN Gıda Mühendisi	2.EKSPER
--	--	----------

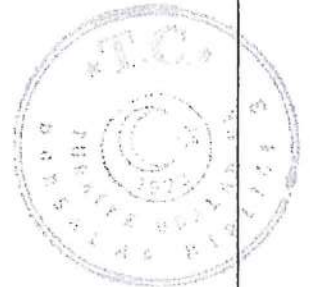
**TABLO : I MAKİNE VE TEÇHİZAT (FİRMAYA AİT)**

**ADRES : Mimar Sinan Mah. Talip Kaban Bulvarı No: 27 MERKEZ / ERZİNCAN**

Makine Kodu	Adet	Makine ve Teçhizat(Cinsi Ve Teknik Özellikleri)	Puan	Yerli/İthal	Gücü (KW)
	1	PANCAR YIKAMA TEKNESİ (30 m3)	0	Y	28.0
	1	ŞERBET ÜRETİM TESİSİ (KULE DİFÜZÖRÜ) 1850 TON/GÜN	0	Y	75.0
	1	HASLAMA TEKNESİ (1850 TON/GÜN)	0	Y	37.0
	1	KİREÇ OCAĞI (90 m3)	0	Y	18.5
	2	ŞERBET KİREÇLEME TESİSİ (1.KİREÇLEME DAHİL) 85 m3	0	Y	30.0
	4	KARBONATLAMA ÜNİTESİ (KARBONATLAMA DAHİL) 120 m3	0	Y	0.0
	1	DEKANTÖR (200 m3)	0	Y	4.0
	2	DÖNER FİLTRE (60 m2)	0	Y	17.6
	8	GP FİLTRESİ (400 m2)	0	Y	0.0
	16	ŞERBET ISITICILARI (1675 m2)	0	Y	0.0
	6	ŞERBET BUHARLAŞTIRICILARI (4000 m2)	0	Y	0.0
	8	PİŞİRME APARATI (VAKUMLAR) 350 TON	0	Y	0.0
	10	REFRİJERANLAR (KRİSTALİZATÖRLER) 450 TON	0	Y	63.5
	5	ŞEKER SANTRİFÜJLERİ (F2.650) 35 TON/SAAT	0	Y	45.0
	5	K-1100 SÜREKLİ SANTRİFÜJ (40 TON/SAAT)	0	Y	0.0
	1	ŞEKER KURUTMA FIRINI (15 TON/SAAT)	0	Y	10.5
	3	BUHAR KAZANI (48 TON/SAAT)	0	I	12000.0
	2	BUHAR TÜRBİNİ (4000 KW)	0	I	4000.0
	4	MELAS TANKI (6000 TON)	0	Y	0.0
	1	FUEL-OİL TANKI (1400 TON)	0	Y	0.0
	3	KOYU ŞERBET FİLTRESİ	0	Y	0.0

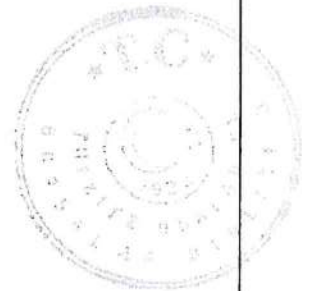
**Toplam : 0**

**16329.1 =  
21880.993  
BG**



**TABLO : II YILLIK ÜRETİM KAPASİTESİ**

Madde Kodu	Ürün Adı(Cins-Özellik Ticari Ve Teknik Adı)	Miktar	Birim
10.81.12.30.02	KRİSTAL ŞEKER	41.000.000	kilogram
10.81.20.00.00	KÜSPE	84.000.000	kilogram
10.81.14.50.00	MELAS	11.000.000	kilogram



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

30.09.2019 Tarihinde Sukkar Şeker Üretim A.Ş. Erzincan Şubesi bünyesindeki Şeker Fabrikasına ait şeker pancarından toz şeker imal edilen tesise gidilerek, makinaların dökümü çıkartılarak kapasite raporu aşağıdaki şekilde hazırlandı.

Fabrika alanında şeker pancarından kristal toz şeker imalatı yapımı gerçekleştirilmektedir. Fabrika kapalı ve açık alanın yeterli kapasiteye sahip olduğu görülmüştür.

Fabrika alanında dışarıdan temin edilen şeker pancarı hammadde olarak kullanılarak alınan şeker pancarları temizleme eleme yıkama işlemlerinden sonra dilimleme pişirme haşlama kireçleme ve şerbet elde edilmesi ve çökeltme ve filitrelemelerden sonra buharlaştırma ve kurutmalardan geçirilerek toz kristal şeker elde edilmektedir. Bunun için makine dökümü çıkartılarak, kapasite raporu aşağıdaki gibi hazırlandı.

Üretim miktarı yıl içinde elde edilen ham şeker pancarına bağlı olmakla beraber kullanılan yardımcı maddelerde üretim miktarına göre değişmektedir. Buna göre:

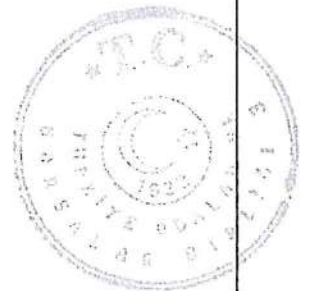
**ÜRETİM ZİNCİRİ:**

- 1-Pancar silosu
- 2-Temizleme ünitesi (ot tutucu, taş tutucu, pancar yıkama)
- 3-Elevatör kovalı zincirli konveyör (taşıma işlemi)
- 4-Pancar kıyım işlemi
- 5-Kıyılan pancarların haşlanması ve ekstraksiyon işlemi (Difüzyon işlemi)
- 6-Ham şerbetin elde edilmesi
- 7-Kireçleme
- 8-Çökeltme
- 9-Filtreleme
- 10-Buharlaştırma

**Rafineri :**

- Süzme işlemi
- Şurup hazırlanması
- Pişirme işlemi
- Santrifüjleme
- Kurutma işlemi
- Eleme işlemi
- Ambalajlama

**Ham ve Yardımcı Maddeler**



- 1- 280.000 ton pancar
- 2- 5.000 kg klorür asit
- 3- 7.000 kg süzme ünitesinde kullanılan köpük söndürücüler
- 4- Difüzyon ünitesinde kullanılan
  - a) Formalin 42.000 kg
  - b) Sülfürik asit 33.000 kg
- 5- Arıtma ünitesinde kullanılan
  - a) Kireç taşı 14.500 ton
- 6- Şeker Torbası: Şeker 50 kg lık torbalar halinde tüketime sunulmaktadır. 41.000 ton şeker için 820.000 adet/yıl polipropilen torba
- 7- 20.000 ton kömür

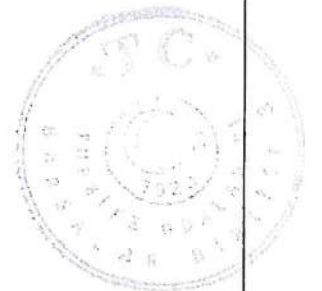
Fabrika ünitelerinin akuple olarak çalıştığı, saatte 77,3 ton (günde 1.850 ton) şeker pancarı işlendiği tespit edilmiştir. Kampanya süresi ortalama 151 gün

$K = 77,26 \times 24 \times 151 = 280.000$  ton/yıl şeker pancarı

Kristal Şeker =  $280.000 \times \%14,64 = 41.000$  ton/yıl

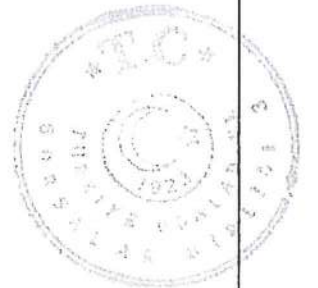
Küspe =  $280.000 \times \%30 = 84.000$  ton/yıl

Melas =  $280.000 \times \%3,93 = 11.000$  ton/yıl



TABLO : IV YILLIK TÜKETİM KAPASİTESİ

Madde Kodu	Tüketim Maddeleri(Cins-Özellik Ve Teknik Adı)	Birim	Miktar	Yazı ile
01.13.71	PANCAR	Ton	280.000	İkiYüzSeksenBin
	KLORÜR ASİDİ	kilogram	5.000	BeşBin
	KÖPÜK SÖNDÜRÜCÜ	kilogram	7.000	YediBin
	FORMALİN	kilogram	42.000	KırkikiBin
	SÜLFİRİK ASİT	kilogram	33.000	OtuzÜçBin
	POLİPROPİLEN TORBA	adet	820.000	SekizYüzYirmiBin
	KİREÇ TAŞI	Ton	14.500	OnDörtBinBeşYüz
	KÖMÜR	Ton	20.000	YirmiBin



İşbu kapasite raporu; oda tarafından ekspertiz tarihi itibarıyla tespit edilmiş bilgileri içermekte olup, 7 sayfadan oluşmaktadır ve firmanın TOBB tarafından ..... tarih ve ..... sayı ile onaylı kapasite raporunu geçersiz kılar.

Inceleyen:  
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>Vesile Şule ARSLAN Genel Sekreter V.</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>18.10.2019 * 035044</p> <p>Bu kapasite raporu 1. sayfada Birlikçe tespit edilen "Geçerlilik süresi sonu" na kadar yürürlüktedir.</p>
--	--	---

