



6. GURUP MUHTELİF GIDA SANAYİ MESLEK GURUBU

İle İlgili Fire Ve Zayıt Oranları
(17 Ağustos 2010 Tarih, 2009-2012 / 81 Sayılı Yönetim Kurulu Kararı)

Ekmek Üretiminde Fire ve Zayıt

* Ekmek hamurunda ve pişmiş ekmekte hesaplamalar yapılırken önce 50 kg.'lık bir çuval unun, mayanın, tuzun ve katkı maddelerinin kuru madde miktarları hesap edilerek daha sonra su katılır.

50 kg.'lık bir çuval un	Tip 1 ve Tip 2	Tip 3 ve Tip 4
Su	(15.475 gr.)	(16.570 gr.)
Maya	(750 gr.)	(750 gr.)
Tuz	(855 gr.)	(855 gr.)
Katkı Maddeleri	(430 gr.)	(430 gr.)

50 Kg.'lık bir çuval unda % 14,5 rutubet vardır. Ekmek üretiminde kullanılan unun % 14,5 rutubeti düşerse;
42.750 gr. kuru un elde edilir.

Tip 1	VE	Tip 2
a) 42.750 gr. kuru un	x	% 70 su = 72.675 gr.
750 gr. maya	x	% 70 su = 1.275 gr.
855 gr. tuz	x	% 70 su = 1.454 gr.
430 gr. katkı mad.	x	% 70 su = 731 gr.
44.785 gr. Kuru toplamı		Toplam = 76.135 gr. Hamur

b) Pişmiş Ekmek

42.750 gr.	x	% 35 su = 57.713 gr.
750 gr. maya	x	% 35 su = 1.013 gr.
855 gr. tuz	x	% 35 su = 1.154 gr.
430 gr. katkı mad.	x	% 35 su = 580 gr.
44.785 gr.		Toplam = 60.460 gr.

(Pişmiş ekmeğe fire dahil)

60.460 gr. - % 3 pişme firesi = 1.815 gr.
60.460 gr. - 1.815 gr. = 58.645 gr.
(Pişmiş ekmeğe)

c) 58.645 gr./200 gr. = 293 tane ekmeğe
58.645 gr./250 gr. = 235 " "
58.645 gr./300 gr. = 195 " "
58.645 gr./350 gr. = 168 " "
58.645 gr./500 gr. = 117 " "
58.645 gr./550 gr. = 107 " "

Tip 3	VE	Tip 4
a) 42.750 gr. kuru un	x	% 74 su = 74.385 gr.
750 gr. maya	x	% 74 su = 1.305 gr.
855 gr. tuz	x	% 74 su = 1.488 gr.
430 gr. katkı mad.	x	% 74 su = 748 gr.
-----		-----
Kuru Toplamı 44.785 gr.		Toplam = 77.925 gr. Hamur

b) Pişmiş Ekmeğe
42.750 gr. x % 37 su = 58.567 gr.
750 gr. maya x % 37 su = 1.027 gr.
855 gr. tuz x % 37 su = 1.171 gr.
430 gr. katkı mad. x % 37 su = 589 gr.

= 61.354 gr.
(Pişmiş ekmeğe fire dahil.)

61.355 gr. - % 3 pişme firesi = 1.840 gr.
61.355 gr. - 1.840 gr. = 59.510 gr.
Pişmiş ekmeğe

c) 59.510 gr./200 gr. = 297 tane ekmeğe
59.510 gr./250 gr. = 238 " "
59.510 gr./300 gr. = 198 " "
59.510 gr./350 gr. = 170 " "
59.510 gr./500 gr. = 119 " "
59.510 gr./550 gr. = 108 " "

ç) Üretimde sevk uygulama fire oranı % 3'tür. Üretim, pazarlama ve dağıtımda uygulanacak fire oranı % 3'tür.

d) Pidenin imalatında Tip 1 un kullanılır.

a) 42.750 gr. kuru un	x	% 80 su = 76.950 gr.
750 gr. maya	x	% 80 su = 1.350 gr.
855 gr. tuz	x	% 80 su = 1.540 gr.
430 gr. katkı mad.	x	% 80 su = 774 gr.
-----		-----
Kuru toplamı 44.785 gr.		Toplam = 80.615 gr. (Hamur)

b) 42.750 gr. kuru un	x	% 40 su = 59.850 gr.
750 gr. maya	x	% 40 su = 1.050 gr.
855 gr. tuz	x	% 40 su = 1.197 gr.
430 gr. katkı mad.	x	% 40 su = 602 gr.

44.785 gr.

62.700 gr.
(Pişmiş pide fire dahil)

62.700 gr. - % 3 pişme firesi = 1.881 gr.

62.700 gr. - 1.881 gr. = 60.819 gr.
Pişmiş Pide

- c) 60.819 gr./200 gr. = 304 tane pide
60.819 gr./250 gr. = 243 " "
60.819 gr./300 gr. = 203 " "
60.819 gr./350 gr. = 174 " "
60.819 gr./500 gr. = 122 " "
60.819 gr./550 gr. = 111 " "

ç) Üretimde sevk uygulama fire oranı % 3'tür. Üretim, pazarlama ve dağıtımda uygulanacak fire oranı % 3'tür.

e) Bir adet ekmek yapımında kullanılan işletme malzemesinde (elektrik, doğalgaz, odun) % 15; ambalaj malzemesinde (kâğıt, poşet) uygulanacak fire oranı % 3'tür.

NOT: Tip 1, Tip 2, Tip 3, Tip 4 olan 50 kg. bir çuval undan yapılan 200 gr.'lık pişmiş ekmek ve hamur miktarlarında % 10'luk bir eksilme olabilir.

* Endüstriyel ekmeğin satılamaması nedeniyle uygulanacak fire oranı % 5-6 arasındadır.