

Feldolgozás

Processing 1/2

Feldolgozás

Vállalatunk arra törekszik, hogy az egyes ágazatokon belül megtermelt alapanyagok esetében folyamatosan növelje a feldolgozottság mértékét.

Ennek eredményeként a hagyományosan vett növénytermesztési és állattenyésztési ágazatokra sikerült felépíteni több feldolgozó üzemet.

Sertés- és szarvasmarha ágazat esetében saját vágó és húsfeldolgozó üzem, a baromfi ágazat esetében tojásválogató és tojásléüzem formájában valósítottuk meg a magasabb értékű feldolgozási szintet.

A fentiek eredményeként tökehúst, húskészítményeket, étkezési tojást és tojáslevet állítunk elő, melyeket saját szállító járműparkkal juttatunk el vevőink részére.

Tojásválogató

Az évente - ketreces és mélyalmos tartástechnológiában - megtermelt 110-120 millió tojást üzemünkben holland STAALKAT gépen osztályozzuk, csomagoljuk a kereskedelmi igényeknek megfelelően. Így készítjük el a 6-10-15 db/doboz és 30 db/tálcás tojás kiszerezéseket, amelyek gyűjtőcsomagolásban, címkével ellátva kerülnek kiszállításra.

A tojás minőségi tulajdonságainak megőrzése érdekében a tojótelepekről beérkező és az osztályozott- csomagolt árut klimatizált raktárakban tároljuk. A hőmérsékleti értékek adatait hőmérséklet regiszter rögzíti.

Évente legalább 12 alkalommal ellenőriztetjük laboratóriumi vizsgálatokkal a tojás mikrobiológiai és érzékszervi tulajdonságait. A vizsgálatok azt bizonyítják, hogy az árutojás termelő házityúk állományunk Salmonella Enteritidistől és Salmonella Typhimuriumtól mentes.

Processing

Our company strives to continuously increase the processing rate of the base materials produced in each sector.

As a result, we have managed to build up several processing plants relying on traditional crop and livestock farming sectors.

The added-value processing level was achieved in the pig and cattle sector through our own slaughterhouse and meat processing plant and in the poultry sector through our egg sorting and liquid egg plant.

As a result of the above, we produce fresh meat, meat products, table eggs and liquid egg and deliver them to our customers using our own transport vehicle fleet.

Egg packing plant



The 110-120 million eggs produced in our facility – in cage and floor management technology – are graded and packaged in accordance with the commercial needs using a Dutch STAALKAT machine. This is how we produce the 6-10-15 eggs per box and 30 eggs per tray packages that are delivered in multipacks and with labels.

To preserve the quality of the eggs, the graded and packaged goods received from the laying sites are stored in air-conditioned warehouses. The temperature data are captured by a temperature register.

At least 12 times a year, we have the microbiological and organoleptic properties of the eggs controlled through laboratory tests. The tests show that our hen stock producing table eggs is free from salmonella enteritidis and salmonella typhimurium.

Minden falat magyar!

Tojásléüzem

2009-ben átadott tojáslé üzemünket a Szerencsi Mezőgazdasági Zrt. minőség iránti elkötelezettsége és a fogyasztók növekvő minőség tudatosságának találkozása hozta létre. Üzemünkben előállított termékek megvásárlásával partnereink mentesülnek a tojásfertőtlenítés-, törés- és a veszélyes hulladék elhelyezésének terhe alól, valamint termelésük is hatékonyabbá válik.

Berendezéseink világszínvonalúak, jól képzett munkatársaink saját termelésű alapanyag feldolgozásával folyamatosan biztosítani tudják a piacon jelenleg elérhető egyik legmagasabb minőségű terméket.

Technológiánk amerikai, mely több területen mutat előnyöket más feldolgozókkal szemben.

A gyártási folyamat lépései tojástörés, igény szerinti szeparálás, szűrés, pasztörizálás, homogenizálás. Végtermékek tekintetében teljes tojáslévet, szeparálást követően tojás fehérjét és tojás sárgáját tudunk előállítani.

A készterméket partnereink igényeinek megfelelő űrtartalmú aseptikus tároló edényekbe szereljük ki, mely csomagolt termékeket 0-4°C közti tárolási körülményekkel rendelkező készáruraktárunkban tároljuk kiszállításig. A kiszállítás hűtőautókkal történik, hogy a hűtési láncot egészen partnereinknek történő átadásig biztosítsuk.

Termékeinkkel jelen vagyunk Magyarország legnagyobb létojás felhasználóinál, tésztagyártóknál, cukrászatoknál, konyhakész termékeket előállító vállalatoknál és élelmiszeripari nagykereskedőknél.

Célunk a kiváló minőségű, saját előállítású, "Szerencsi" tojásléből készült termékeinkre alapozott folyamatos vevőkör bővítése a piacvezető hely eléréséig.

Liquid egg plant



Our liquid egg plant inaugurated in 2009 was inspired by Szerencsi Mezőgazdasági Zrt's commitment towards quality and the consumers' growing quality awareness. By purchasing the products produced in our plants, our partners are exempted from the dangers and the burden caused by egg disinfection, egg breaking and the disposal of hazardous waste and it makes our production more efficient as well.

We use state-of-the-art equipment, and our well-trained employees are able to continuously produce products in the highest quality currently available on the market by using the base materials we produce.

We employ American technology, which offers various advantages compared to other processing plants.

The manufacturing process consists of the following steps: egg breaking, separation on demand, filtration, pasteurization, homogenization. In terms of end-products, we can produce whole liquid eggs, and after separation egg white and yolk.

In accordance with the needs of our partners, the end products are filled into aseptic containers of suitable volume and the packaged products are stored until delivery in our finished goods warehouse at 0-4°C. Delivery is done using refrigerated vehicles to ensure the cold chain until the handover to our partners.

Our products are used by some of Hungary's largest liquid egg processing companies, pasta manufacturers, confectioner's businesses, companies producing ready-to-cook products and food wholesalers. Our goal is to enlarge our customer base requiring high quality products made by us from eggs from Szerencs and, in the end, to become the market leader.

Minden falat magyar!

Húsüzem

Társaságunk 1984. évben Abaújszántón vágó- és húsfeldolgozó üzemet létesített. Évente huszonhatezer darab sertést vágunk le és dolgozunk fel, amelyet a Hernádcécén található sertéstelepünkön állítunk elő.

Szarvasmarha ágazatunkból kikerülő növendékmarha és hízó bika feldolgozását és értékesítését saját magunk végezzük.

A vágósertés minősítését 1996-tól az Európai Unió előírásainak megfelelően az EUROP rendszer szerint végezzük. A húsfeldolgozó üzemünk mintegy 40 féle terméket állít elő több száz tonna mennyiségben. Termék szerkezetünk a vágásból kitermelődő alapanyagokra épül. Termékeinkre a standard minőség és az egyedi íz jellemző.

A húsüzem árbevételének döntő részét a tőke sertés és tőke marha adja. A piaci igényekhez alkalmazkodva tovább fejlesztettük termékeink korszerű csomagolását, melyek biztosítják a mindent kielégítő megjelenést.

Az értékesítési csatornáink között megtalálhatóak a kiskereskedelmi egységek éppúgy, mint a multinacionális láncok áruházai.

A minőségi követelmények és nyomon követés biztosítása érdekében HACCP rendszert és emellett IFS minőségbiztosítási rendszert működtetünk, melyek évente auditálásra kerülnek.

Meat Processing Plant



Our company established a slaughterhouse and meat processing plant in Abaújszántó in 1984. On an annual basis, we slaughter and process 26,000 pigs reared in our pig holding in Hernádcéce. We process and sell the young calves and fattening bulls from our cattle sector.

Since 1996, our pigs for slaughter have been certified by the EUROP system in compliance with EU requirements. Our meat processing plant produces about 40 kinds of products in hundreds of tonnes. Our product structure is built on base materials gained from slaughtering. The products are characterized by standard quality and a unique flavour.

A major part of the revenues of the meat processing plant stems from the sale of fresh pork and fresh beef. In order to adapt to market needs, we have improved the modern packaging of our products to ensure a satisfactory design.

Our sales channels include retail outlets as well as multinational chain stores.

To ensure quality requirements and monitoring, we operate HACCP and IFS quality assurance system, which are audited annually.

Minden falat magyar!