



# Rana Tarım Hayvancılık San. ve Tic. Ltd. Şti.



✉ kazim@ranayumurta.com.tr

🌐 ranayumurta.com.tr

📍 Akabe Mah. Şehit Furkan Doğan Cad. No:11  
KARATAY / Konya / Türkiye

Foundation Year  
1968

Employee Count  
25-50

Open Area m2  
35000

## Hakkımızda

Rana tavukçuluk 1968 yılında tek gayesi "KALİTELİ YUMURTA" üretmek olan CEYLANI TOPÇU tarafından 500 tavukla ticari hayatına başladı. Vizyonunu kurmuş olduğu çiftlik ve yaptığı yatırımlar ile ortaya koyan Topçu, 30 yıllık bilgi ve birikimini miras bıraktığı oğulları Mustafa ve Murat Topçu tarafından 1998 yılında şirketin devralınmasıyla beraber yeni bir ivme kazandı. Kurucularından öğrendikleri temel ilkelere, yenilerini ekleyen ve sektörde yenilikçi vizyonları ile tanınan Rana tavukçuluk her daim rakiplerince örnek teşkil edildiler. 500 tavukla başladıkları serüvene bugün yaklaşık 1 Milyon tavukla devam eden ve halihazırda günlük ortalama 950.000 yumurta üreten Rana tavukçuluk o günlerde yalnızca Konya'nın günlük yumurta tüketiminin bir bölümünü karşılarken bugün Suriye, Irak ve Dubai' ye ihracat yapmaktadır...

## Company Officials

	Mevlüt Arslan Chairman of the Board of Dir...	-
	Emre Topçu Foreign Trade Specialist	- +90 (533) 169 03 00

## Kalite Belgeleri

- ISO 9001:2008 Quality Management System
- ISO 14001:2004 Environmental Management System
- ISO 20000:2005 Information Technologies Service Manage...
- ISO 22000:2005 Food Safety Management System ISO 22000...
- ISO 27001:2013 Information Security Management System

## Products



### Pastörize Sıvı Yumurta Sansız

1 Kg yumurta sansızdır. Ortalama 50 yumurta sansızdır. 12 kabuklu yumurta sansızdır. Özelikle mağaza üretiminde, mayalı ve hamur işi ürünlerin yapımında kullanılır. Ürün, uygun şekilde kullanıldığı ortamda geçici ortam sıcaklığına ulaşana kadar bekletilebilir ve saklanabilir. Raf ömrü 0±4°C'de muhafaza edilmek koşulu ile 28 gündür.

Product  
Pasteurized Liquid Egg Yolk

GTIP  
040811



### Pastörize Sıvı Yumurta Beyazı

1 Kg yumurta beyazından oluşur. Saf albümindir. Yağ oranı "0" dir. Ortalama 28 yumurta beyazına denktir. 1 tona benzer yumurta küle 8 kabuklu yumurtanın ağırlığına denktir. Özellikle beyaz peynir, baze ve tereyağı kurulumu için tercih edilmektedir. Ürün, uygun şekilde kullanıldığı ortamda geçici ortam sıcaklığına ulaşana kadar bekletilebilir ve saklanabilir. Raf ömrü 0±4°C'de muhafaza edilmek koşulu ile 28 gündür.

Product  
Pasteurized Liquid Egg Yolk

GTIP  
040811

### 30'lu Vitel

1 Kg yumurta beyazından oluşur. Ortalama 30 yumurta beyazına denktir. 1 tona benzer yumurta küle 8 kabuklu yumurtanın ağırlığına denktir. Özellikle beyaz peynir, baze ve tereyağı kurulumu için tercih edilmektedir. Ürün, uygun şekilde kullanıldığı ortamda geçici ortam sıcaklığına ulaşana kadar bekletilebilir ve saklanabilir. Raf ömrü 0±4°C'de muhafaza edilmek koşulu ile 28 gündür.



Product  
Chicken Egg

GTIP  
040711



KONYA TİCARET ODASI  
KONYA CHAMBER OF COMMERCE