



XOŞBƏXT İNƏK SÜDÜNDƏN

AZƏRBAYCAN MƏHSULU



ATENA SÜD ZAVODU

QISA XÜLASƏ

“Atena” süd zavodu Ağcabədi rayonunun Ağabəyli kəndində inşa edilmişdir. Sutkalıq 400 ton süd istehsal etmək gücünə malik olan “Atena” süd zavodu tətbiq etdiyi texnologiya və riayət etdiyi gigiyenik qaydalara görə rəqib tanımır.

“Atena” süd zavodunu keyfiyyətli, kifayət edəcək miqdarda və eyni standartda davamlı süd ilə təmin etmək üçün “Atena” ferması inşa edilmişdir. Sterilləşdirilmiş süddən fərqli olaraq “Atena”nın məhsulları özündə təzə və təbii südün bütün faydalı xassələrini saxlayır.

Sağıldığı andan rəflərə yerləşdirildiyi ana qədər bütün məhsullar 100 növ təhlildən keçir ki, bu təhlillərin 98-i südün üzərində aparılır. Proses zamanı heç bir konservantdan, və ya əlavə qatıqdan istifadə olunmur. İstehsal zamanı bir neçə təmizləmə mərhələsindən keçmiş tamamilə təmiz sudan istifadə edilir.

Zavodda südün keyfiyyətini təmin etmək üçün fəaliyyət göstərən 4 xüsusi laboratoriya dövlət tərəfindən akkreditasiya edilib. “Atena” süd zavodunun fəaliyyəti “ISO 22000” (menecment və gigiyena üzrə beynəlxalq standart) və BRC (British Retail Council) standartlarına tam cavab verir.

“Atena” süd zavodunda süd məmulatı istehsalı zamanı Azərbaycanda ilk dəfə südün emalında dünyanın qabaqcıl südçülük fabriklərində tətbiq olunan yeni ESL (Extended Shelf Life) texnologiyasından istifadə edilir. ESL südün istehsalında istifadə olunan texnologiya vasitəsilə südün tərkibindəki mikroorqanizmlər və vitaminlər canlı qalır. Bundan əlavə, ESL süd texnologiyası südün tərkibindəki süd şəkərini yandırmadan mühafizə etməyə imkan verir.

Beləliklə, siz həm orqanizmə faydalı, həm də ləzzətli, saxlama müddəti cəmi 21 gün olan “Atena” ESL südündən faydalanmış olursunuz. Tərkibindəki vitamin və mikroorqanizmlərin mühafizə edilməsi üçün “Atena” südü mütləq soyuducuda saxlanılmalıdır.

Hazırda zavodda süd, qatıq, ayran, xama, kəsmik, dovğa, kərəyağı və müxtəlif pendir növləri kimi məhsullar istehsal olunur. “Atena” süd məhsulları 100% təbii inək südündən istehsal olunur və heçbir halda quru süddən istifadə edilmir.

МОЛОЧНЫЙ ЗАВОД АТЕНА

КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ

Молочный завод «Атена» был построен в селе Агабейли Агджабединского района. Применяемые технологии и соблюдение гигиенических правил позволяет производящему в сутки 400 тонн молока заводу «Атена» не признавать конкурентов.

Для обеспечения молочного завода «Атена» качественным и в достаточном количестве молоком была построена ферма «Атена». В отличие от стерилизованного молока продукция «Атена» полностью сохраняет в себе все полезные свойства настоящего молока.

Над всеми продуктами «Атена», начиная с процесса сбора сырья до момента размещения на полки магазинов, проводятся около 100 видов анализов, из которых 98 применяются только к молоку. Во время производственного процесса не используются какие-либо консерванты или добавки.

В производстве используется прошедшая несколько этапов очистки вода. На заводе действуют 4 аккредитованные государством специальные лаборатории, нацеленные на обеспечение и поддержание качества молока. Деятельность завода «Атена» полностью соответствует стандартам «ISO 22000» (международный стандарт по менеджменту и гигиене) и BRC (British Retail Council).

В производстве молочных продуктов на заводе «Атена» впервые в Азербайджане в процессе обработки молока применяется технология ESL (Extended Shelf Life), которую используют передовые молочные фабрики во всем мире. Используемая в производстве молока технология ESL сохраняет все полезные микроорганизмы и витамины в молоке. Кроме того, технология ESL позволяет защитить от сгорания сахар в молоке. Таким образом, Вы пьете полезное и вкусное молоко ESL «Атена», срок годности которого всего 21 день. Для сохранения в его составе витаминов и микроорганизмов молоко «Атена» обязательно следует хранить в холодильнике.

Сейчас на заводе производятся молоко, катык, айран, сметана, творог, довга, сливочное масло и различные сорта сыров. Продукты «Атена» изготовлены из 100% натурального коровьего молока. В производстве мы не используем сухое молоко.



PREZİDENTİN İŞTİRAKI İLƏ AÇILIŞ MƏRASİMİ

2011-ci ilin may ayında Ağcabədiyə səfəri çərçivəsində Azərbaycan Respublikasının Prezidenti İlham Əliyev rayonun Ağabəyli kəndində tikilən "Atena" süd zavodunun açılışında iştirak etmişdir. Müəssisənin fəaliyyəti ilə tanışlıq zamanı dövlət başçısının diqqətinə çatdırılmışdır ki, "Atena" süd emalı zavodunda Avropanın ən müasir avadanlıqları quraşdırılmışdır. Ümumilikdə, 220 min kvadrat metr sahəni əhatə edən zavodun tikinti prosesi zamanı zavod rəhbərliyi dünyanın 100-dən çox tanınmış şirkəti ilə əməkdaşlıq edib ki, bu da sonda öz müsbət nəticəsini göstərib. Müəssisənin ərazisi abadlaşdırılmış, yaşıllıqlar salınmış, müasir işıqlandırma sistemi və müşahidə kameraları quraşdırılmışdır.

ЦЕРЕМОНΙΑ ОТКРЫТИЯ С УЧАСТИЕМ ПРЕЗИДЕНТА

В мае 2011 года президент Азербайджанской Республики Ильхам Алиев в рамках поездки в Агджабединский район принял участие в открытии молочного завода «Атена» в селе Агабейли. Во время ознакомления с деятельностью предприятия глава государства был проинформирован о том, что на молочном заводе «Атена» установлено самое современное европейское оборудование. В целом во время строительства завода общей площадью 220 тысяч кв.м. руководство «Атена» сотрудничало с более чем 100 известными компаниями мира, что дало в итоге свой положительный результат. Территория предприятия благоустроена, здесь проведены озеленительные работы, установлены современная система освещения и камеры наблюдения.



ATENA SÜD ZAVODUNDA YÜKSƏK İNNOVASSİYALI TEXNOLOGİYA VƏ AVADANLIQ

"Atena" süd zavodunda istehsal prosesi tam avtomatlaşdırılıb və süd fermada sağılardan son məhsul alınanaqəd bütün prosesdə demək olar ki, insan əməyindən istifadə olunmur. Burada quraşdırılan avadanlıqlar İtaliya, Almaniya və Türkiyədən gətirilib.

İstehsal prosesi vahid mərkəzdən kompüter sistemi ilə idarə olunur. Süd məhsulları insan əli dəymədən, qapalı bir sistemdə istehsal olunur ki, bu da gigiyenik baxımdan çox önəmlidir.

Bundan başqa zavod süd istehsalında tamamilə yeni «ESL» (Extended Shelf Life) adlanan texnologiya ilə işləyir. Bu texnologiyanın üstünlüyü ondan ibarətdir ki, südün saxlama müddəti ərzində təzəliyinin qorunmasına, vitamin və mineralların tərkibinin ilk gündəki kimi saxlanılmasına imkan verir. Məhz bütün bu göstəricilərin nəticəsidir ki, "Atena" Azərbaycanda ilk dəfə olaraq "ISO-22000" və BRC (British Retail Council) keyfiyyət sertifikatlarını alıb.

"Atena" süd zavodu istifadə etdiyi texnologiyalara əsaslanaraq bir sıra yeniliklərə imza atmışdır:

- ilk dəfə olaraq məhsulun təhlükəsizliyini təmin etmək üçün üzərinə folqa çəkilmiş qatıq;
- ilk dəfə ləzzəti hər tərəfinə eyni nisbətdə paylanmış homogenizə qatıq;
- ilk light məhsullar ailəsi-light qatıq, light süd, light kəsmik, light pendir

Azərbaycanda ilk dəfə homogenizə qatıq istehsal edən "Atena" rəqiblərinin sahib olmadığı texnologiya vasitəsi ilə istehsal etdiyi məhsullarını böyük bir məmnuniyyətlə müştərilərinə təqdim edir. Bildiyimiz adi qaymaqlı qatıqlarda qatığın tərkibində olan yağ hüceyrələri qatığın yuxarı təbəqəsinə çıxaraq burada qaymaq təbəqəsi yaradır.

Homogenizə qatıqda isə yağ hüceyrələri homogenizator vasitəsi ilə kiçildilərək qatığın hər tərəfinə eyni miqdarda yayılmasına nail olunur. Beləliklə, "Atena" homogenizə qatıqdan bütünlüklə eyni ləzzəti ala bilərsiniz, çünki qatığın tərkibində olan yağlılıq eyni dərəcədə paylanmışdır.





Оборудование и высокоинновационные технологии на молочном заводе «Атена»

Процесс производства на молочном заводе «Атена» полностью автоматизирован. Человеческий труд, можно сказать, не используется ни в одном из этапов производства: начиная от дойки коров на ферме до получения конечных продуктов.

Оборудование привезено из Италии, Германии и Турции.

Процесс производства контролируется в централизованном порядке компьютерной системой. Молочные продукты производятся в закрытой системе без доступа человека, что очень важно с гигиенической точки зрения. Кроме того, при производстве молочной продукции на заводе используется новая технология обработки молока «ESL» (Extended Shelf Life). Преимущество этой технологии в том, что она позволяет в течение всего срока годности сохранить свежесть молока, витамины и минералы. Результатом всего этого является то, что впервые в Азербайджане «Атена» получила сертификаты качества «ISO-22000» и BRC (British Retail Council).

Молочный завод «Атена», опираясь на используемые им технологии, подписался под рядом новшеств:

- впервые использование фольги на упаковках катыков для обеспечения безопасности продукта;
- впервые выпуск в продажу гомогенизированного катыка, вкус которого равномерно распределен по всей массе продукта;
- впервые выпуск в продажу «лайт» продуктов: «лайт» катык, «лайт» молоко, «лайт» творог, «лайт» сыр.

Завод «Атена», впервые в Азербайджане начавший производство гомогенизированного катыка посредством технологий, которыми не обладают его конкуренты, с большим удовольствием представляет потребителям свои продукты. В обычном катыке частицы жира поднимаются на поверхность, образуя сливки. Пособием технологии гомогенизации частицы жира уменьшаются, благодаря чему они равномерно распределяются по всей массе продукта.

Таким образом, Вы сможете насладиться полноценным вкусом катыка, попробовав гомогенизированный катык «Атена».



SÜDÜN KEÇDİYİ YOL VƏ LABORATORİYA TESTLƏRİ

Atena fermasından südləri toplamaq üçün "Atena" keyfiyyət standartlarına uyğun olaraq əvvəlcədən gigiyenik şərtləri təmin edilmiş çiy süd tankerləri soyutma mərkəzinə gedir.

Homogen nümunə alınması üçün tankerin gözləri 5 dəqiqə müddətində qarışdırılır.

Keyfiyyətə nəzarət mütəxəssisləri tərəfindən araşdırılması üçün nümunələr götürülür və spirt testi, soda, antibiotik, qatqı maddəsi və PH analizləri edilir, çiy südün "Atena" standartlarına uyğunluğu qiymətləndirilir.

Keyfiyyət baxımından təsdiqlənən südlər tankerin gözlərinə verilir. Südün keyfiyyətində çatışmazlıq aşkar edildikdə laboratoriya heyəti tərəfindən çiy süd mütəxəssisinə məlumat verilir, problem qısa müddətdə aradan qaldırılır.

"Atena" süd zavoduna təslim edilən süd avtomatik proses maşınlarında kobud lazımsız maddələrdən təmizləmə süzgecindən keçərək fiziki risklərindən ayrılır, daha sonra 2 nanometrlik incə süzgecdən keçərək hərtərəfli fiziki təmizliklə təmin edilmiş olur. Süd süzgec mərhələlərini tamamladıqdan sonra 7000 dövr/dəqiqə sürətlə işləyən saflaşdırıcıdan keçərək bütün yad maddələrindən ayrılır.

Daha sonra bu əməliyyatları tamamlayan süd 4°C-dək soyudularaq çiy süd çənlərinə qəbul edilir. Çənlərə yığılan bütün süd 4°C-də qarışdırılaraq bütün keyfiyyət dəyərləri baxımından araşdırılır. Çənlərə yığılan və keyfiyyət parametrləri müəyyən olan süd artıq istehsal üçün hazırdır. Çiy süd ilə əlaqədar bütün məlumatlar müddətsiz olaraq "Atena" Netsis proqramında saxlanılır.

Путь, который проходит молоко и лабораторные тесты

После сбора сырья с фермы «Атена» в соответствии со стандартами качества, наполненные молоком специальные танкеры, которые заранее обеспечены гигиеническими условиями, направляются в охлаждающий центр.

Для взятия гомогенных проб молоко в течении 5 минут перемешивается в охладителях танкеров. Для проверки качества специалисты берут пробы. Делаются такие анализы как тест на спирт, соду, антибиотики, добавки и PH. Оценивается соответствие сырого молока стандартам «Атена».

Молоко, качество которого было подтверждено, переливается в охлаждающую систему танкеров. В случае, если качество молока не соответствует стандартам, члены лаборатории информируют об этом специалистов по сырому молоку, и проблема решается в кратчайшие сроки.

Прибывшее на завод «Атена» молоко в автоматизированном порядке проходит через фильтр очищения от нежелательных веществ, затем отделяется от физических рисков. В завершении молоко проходит через 2 нанометр фильтр, что полностью обеспечивает физическую чистоту продукта.

После фильтров молоко помещается в очистители, которые работают с силой 7000 оборотов в минуту. Там продукт отделяется от инородных веществ.

Затем молоко охлаждается до 4°C и переливается в чаны сырого молока, где проверяется его качество. Находящееся в чанах молоко, качество которого уже определено, готово к производству.

Информация о сыром молоке в бессрочном порядке содержится в программе «Атена» Netsis.





MƏHSULLARIN QABLAŞDIRILMASI

İstehsal prosesinin tam avtomatlaşdırılması məhsulların qablaşdırılmasının da əldəmədən həyata keçirilməsinə şərait yaradır. "Atena" süd zavodunda istehsal olunan məhsullar ultra gigiyenik və son texnologiyalı qablaşdırma maşınlarında əldəmədən tam avtomatik olaraq doldurulub qablaşdırılır. "Atena" süd məhsullarının qablaşdırılmasında istifadə olunan xüsusi materiallar südü ultrabənövşəyi şüaların təsirindən tam qoruyur. Buna görə də saxlama müddəti ərzində südün tərkibindəki vitamin və minerallar təzə süddə olduğu kimi tam qorunub saxlanılır. Bütün bunlar "Atena"-nın konsepsiyasını həyata keçirməyə - bazara insan sağlamlığına xeyirli olan təbii məhsullar çıxarmağa imkan verir.

УПАКОВКА ПРОДУКТА

Полная автоматизация производственного процесса также позволяет осуществлять автоматизированную упаковку продукта. Продукция молочного завода «Атена» упаковывается в ультрагигиеничном порядке полностью автоматизированными современными упаковочными машинами. Специальные материалы, используемые в упаковке молочных продуктов «Атена», обеспечивают полную защиту от воздействия ультрафиолетовых лучей. Таким образом, содержащиеся в молоке витамины и минералы сохраняются на протяжении всего срока хранения, как и в свежем молоке. Все это позволяет «Атене» выполнять свою концепцию - производить полезные для здоровья человека натуральные продукты.



MÜKAFAT VƏ SERTİFİKATLARIMIZ

"Atena" Azərbaycanda həm "ISO 22000", həm də BRC sertifikatlarına sahib olan ilk qida firmasıdır. "ISO 22000" ISO (Beynəlxalq Standartlaşdırma Təşkilatı) tərəfindən təsis edilən dünya miqyasında qəbul olunmuş HACCP sistemini də əhatə edən ilk global qida təhlükəsizlik standartıdır. Beynəlxalq dərəcədə olması "ISO 22000" standartına əsasən alınan sənədin bütün dünyada tanınması və beynəlxalq ticarəti asanlaşdırması mənasına gəlməkdədir.

ISO 22000 sənədinə sahib olan qida fabrikinin rəhbərlik və texniki kadrlar da daxil olmaqla bütün əməkdaşlarının hər birinin yüksək keyfiyyət anlayışına malik olması deməkdir. "ISO 22000" silsiləsindən olan standartlar istehsalata dair qanunvericilik və normativ tələblərə riayət olunmasına, ərzaq məhsullarının mümkün təhlükələrini aşkar etmək, bu təhlükələri mümkün səviyyəyə qədər azaltmaq, ləğv etmək və qarşısını almaq məqsədilə istehsalat proseslərinin dəqiq təhlilinə əsaslanır. "ISO 22000" əsas məqsədi

təchizatçılar, istifadəçilər, hüquq orqanları, istehlakçılar və digər səlahiyyətli orqanlar arasında qarşılıqlı əlaqələrin və ərzaq məhsullarının təhlükəsizliyinə nəzarətin təmin olunmasıdır.

BRC (Britaniya Pərakəndə Konsorsiumu) standartları ingilis pərakəndəçilərinin meydana gətirdiyi və beynəlxalq səviyyədə qida təhlükəsizliyini əhatə edən bir standartdır. BRC böyük ingilis pərakəndəçiləri ilə qida istehsal obyektlərində gigiyena standartının təmin edilməsi məqsədiylə, «BRC-Qida standartını» təsis etmişdir.

НАШИ НАГРАДЫ И СЕРТИФИКАТЫ

«Атена» - первая пищевая фирма в Азербайджане, у которой есть сертификаты «ISO 22000» и BRC. Разработанный Международной организацией по стандартизации ISO 22000 является первым глобальным стандартом безопасности пищевых продуктов, охватывающим международно-принятую систему HACCP. Принятый на международном уровне документ стандарта ISO 22000 признан во всем мире и облегчает международную торговлю.

Наличие документа ISO 22000 гарантирует, что все сотрудники пищевой фабрики, включая ее управленческий и технический персонал, имеют представление о высоком качестве. Стандарты ISO 22000 основываются на тщательном анализе производственных процессов, чтобы обеспечить полное соблюдение законодательных и нормативных требований в производстве, выявить возможные опасности в пищевых продуктах, свести эти опасности к минимуму, устранить или предотвратить их. Основная цель ISO 22000 - обеспечить контроль безопасности пищевых продуктов и взаимодействие между поставщиками, пользователями, юридическими лицами, потребителями и другими компетентными органами.

Стандарты BRC (British Retail Consortium), разработанные британскими ритейлерами, включают в себе стандарты безопасности продуктов питания на международном уровне. BRC совместно с основными английскими ритейлерами установил «стандарты качества BRC», чтобы обеспечить стандарты гигиены на предприятиях пищевой промышленности.

ATENA FERMASI

“Atena” ferması “Atena” süd zavodunu davamlı olaraq keyfiyyətli və kifayət miqdarda südlə təmin edə bilmək məqsədilə həyata keçirilən uğurlu bir layihədir. Südümüzün bakteriyal və qida keyfiyyəti “Atena” süd zavodu məhsullarının keyfiyyətinin zəmanətidir. Almaniyadan gətirilmiş yüksək genetik keyfiyyətə sahib Holstein Freisian növündən olan 3000 baş inəyin səhər-axşam sağımı hesabına orta hesabla hər inəkdən gündəlik 30 litr, cəmi 90000 litr süd əldə olunur.

Təxminən 40 hektar ərazidə qurulmuş 18 ədəd açıq otlaq (18 x 5500 m²), 6 ədəd sağmal və 2 ədəd gənc heyvan axuru (8 x 5600 m²), 2 ədəd buzov axuru (2 x 4000 m²), 1 ədəd müalicə axuru (1800 m²) və 1 ədəd doğum axuruna (1800 m²) malik təsərrüfatda inək, düyə, dana və buzovlardan ibarət təxminən 4500 baş heyvan saxlanılır yazılacaqdır.

İnəklərin sağımı eyni anda 40 inəyi sağmağa imkan verən “Rotary” sistemə malik son texnologiyalı 2 ədəd sağım otağında, kompyuterlə idarə olunan və tamamilə avtomatik sistemlə, əldəmədən həyata keçirilir.

Avtomatik olaraq və əldəmədən sağılan süd şok soyutma ilə ani olaraq təxminən 38°C-dən 4°C temperatürə salınır və “Atena” süd zavodunun tanker maşınlarına yüklənənə qədər bu hərərdə, xüsusi paslanmayan polad çənlərdə saxlanılır.

Südü keyfiyyətinin davamlı olması üçün heyvanlarımız xüsusi sahələrdə yetişdirilən qarğıdalı saçağı, yonca otu və zootekniklərimiz tərəfindən xüsusi olaraq istehsal edilən keyfiyyətli zavod yemlərindən hazırlanmış qatışıqlarla qidalandırılır.

Yeni buzovların əldə edilməsi üçün inəklərimiz, uyğun yaş və çəkiyə gələn düyələrimiz yüksək məhsuldarlıq sertifikatlı süni mayalar ilə mayalandırılır. Orta hesabla gündəlik 25 baş dişi heyvan üçün süni mayalanma həyata keçirilir və 10 inəyin doğumu baş verir. Yeni doğulan dişi buzovlarımız xüsusi qayğı ilə yetişdirilib uyğun yaş və kiloya çatdıqda süni maya ilə mayalandırılır. Bu şəkildə yetişdirilən gənc dişi heyvanlar gələcəkdə də həm fermamızın, həm də Azərbaycanın keyfiyyətli və ölkə şəraitinə adaptasiya olmuş hamilə inək ehtiyacının çox böyük hissəsini qarşılamaqdadır.

Axurlarda yığılan pəyin xüsusi mexaniki və texniki sistemlər ilə avtomatik olaraq toplanır, bərk və maye hissələri ayrılaraq yığılır, təbii-bioloji yetişmələrini təmin edən əməliyyatlardan keçdikdən sonra fermamız üçün xüsusi yetişdirilən yem bitkilərinin əkildiyi sahələrdə təbii gübrə kimi istifadə edilir. Gübrədən bu şəkildə yararlanaraq, həm də Ağcabədi rayonunun təbiətini qorumuş oluruq.



ФЕРМА АТЕНА

Ферма «Атена» - успешный проект, направленный на регулярное обеспечение завода «Атена» достаточным количеством качественного молока. Бактериальное и пищевое качество нашего молока является гарантией качества молочных продуктов «Атена». Благодаря утренней и вечерней дойке привезенных из Германии 3000 голов коров Голштино-Фризской породы (Holstein Freisian) в среднем за сутки получают до 90000 литров молока (по 30 литров от каждой коровы).

Около 4 500 домашних коров и телят содержатся на 40-гектарной ферме с 18 открытыми пастбищами (18 x 5500 м²), 6 стойлами для взрослого животного и 2 стойлами для телиц (8 x 5600 м²), 2 стойлами для телят (2 X 4000 м²), 1 стойлом для лечения (1800 м²) и 1 родовым стойлом (1800 м²).

Дойка молока осуществляется системой Rotary, которая способна одновременно доить 40 коров. На заводе есть два помещения для дойки. Весь процесс полностью автоматизирован и осуществляется посредством компьютера.

Полученное молоко подвергается шок-охлаждению (с 38°C температура молока понижают до 4°C) и сохраняется в этой же температуре в специальных нержавеющих стальных чанах до того, как сырье будет перелито в танкеры «Атена». Для продолжительного сохранения качества молока мы кормим наших животных кукурузными рыльцами, клевером и качественными заводскими смесями кормов, которые были произведены нашими зоотехниками.

Для получения потомства мы искусственно оплодотворяем коров, которые уже достигли необходимого возраста и веса.

В среднем в сутки оплодотворяются около 25 голов скота и осуществляются роды 10 коров.

Недавно родившиеся телята с заботой выращиваются и по достижению необходимого возраста и веса искусственно оплодотворяются.

Выращенные в подобных условиях молодые коровы удовлетворяют потребности нашего завода. Также они в будущем удовлетворят значительную часть потребности страны в адаптированных стельных (беременных) коровах.

Скопившийся в стойлах навоз собирается специальной автоматизированной механической и технической системой, отделяя твердую часть от жидкой. После прохождения обеспечивающих природно-биологическое выращивание операций навоз используется как органическое удобрение на посевных площадях, где выращиваются специальные кормовые растения. Используя удобрение подобным образом, мы одновременно сохраняем красоту природы Агджабединского района.





900045



900019



900020



900049



900021



900022



900120







900014



900016

900048



900092

900101



900015





900009



900006



900008







900162

900136

900175

900124

900174







900106



900023



900105







900121



900090



900002



900001



900141



900140



900139



900138







900031



900032





atena
25%
XAMA
CMETAHA

atena
25%
XAMA
CMETAHA

Stone Washed
Pure Linen



900035



900060



900169



900117



900168



900034







900152



900153



900151





atenaq

5%

5% kəsmik

Xəsbəxt inək südündən

Xalis çəkil: 180 q

QR code

Barcode

Yağ	4.4
Qand	1.4
Protein	1.3
Mineral	0.1

4 60087 20153 8

Crumbled white cheese

Bread







KATEGORIYA CATEGORY КАТЕГОРИЯ	SKU	BARKOD BARCODE БАРКОД
الفئة	سكو - وحدات حفظ الأسهم	الباركود

Dəyərləri Преимущества Benefits القيم الغذائية				Saxlama şərtləri Условия хранения Storage conditions شروط التخزين		Qablaşdırma növü Вид упаковки Package type	Qablaşdırma həcmi, ml Объем упаковки, мл Package size, ml	Qutu iç miqdarı Количество подкоробок Box count in package	20 pound həcmli konteynerə adad/qutu yerləşmə miqdarı
Yağlılıq Жирность Fatness	Karbohidrat Углевод Carbohydrate	Zülal Белки Proteins	Enerji dəyəri Энергия Energy	Temperatur Температура Temperature	Müddəti - gün Срок - день Period - day				
بدانة	كربوهيدرات	بروتين	قيمة الطاقة	درجة الحرارة	مدة الصلاحية	نوع التغليف	وزن التعبئة والتغليف	الكمية في الصندوق	كمية الوحدات / الصناديق في حاوية 20 رطل

	Süd ESL	900121	4760087900599
	Süd ESL	900090	4760087900018
	Süd ESL	900002	4760087900162
	Süd ESL	900001	4760087900155
	Süd UHT	900141	4760087901442
	Süd UHT	900140	4760087901459
	Süd UHT	900139	4760087901701
	Süd UHT	900138	4760087901466

0,1	4,7	3,2	32,5	+2 ⁰ - +6 ⁰ C	28	HDPE	1000	6	8250
1,5	4,9	3,4	46,7	+2 ⁰ - +6 ⁰ C	28	HDPE	1000	6	8250
2,4	4,7	3,2	53,2	+2 ⁰ - +6 ⁰ C	28	HDPE	1000	6	8250
3,4	4,7	3,3	62,6	+2 ⁰ - +6 ⁰ C	28	HDPE	1000	6	8250
0,1	4,7	3,2	32,5	+0 ⁰ - +10 ⁰ C +10 ⁰ - +20 ⁰ C	180	Tetra Pak	1000	12	7920
1,5	4,9	3,4	46,7	+0 ⁰ - +10 ⁰ C +10 ⁰ - +20 ⁰ C	180	Tetra Pak	1000	12	7920
2,4	4,7	3,2	53,2	+0 ⁰ - +10 ⁰ C +10 ⁰ - +20 ⁰ C	180	Tetra Pak	1000	12	7920
3,4	4,7	3,3	62,6	+0 ⁰ - +10 ⁰ C +10 ⁰ - +20 ⁰ C	180	Tetra Pak	1000	12	7920



KATEGORIYA CATEGORY КАТЕГОРИЯ	SKU	BARKOD BARCODE БАРКОД
الفئة	سكو - وحدات حفظ الأسهم	الباركود

Dəyərləri Преимущества Benefits القيم الغذائية				Saxlama şərtləri Условия хранения Storage conditions شروط التخزين		Qablaşdırma növü Вид упаковки Package type	Qablaşdırma həcmi, ml Объем упаковки, мл Package size, ml	Qutu iç miqdarı Количество подкоробок Box count in package	20 pound həcmli konteynerə adad/qutu yerləşmə miqdarı
Yağlılıq Жирность Fatness	Karbohidrat Углевод Carbohydrate	Zülal Белки Proteins	Enerji dəyəri Энергия Energy	Temperatur Температура Temperature	Müddəti - gün Срок - день Period - day				
بدانة	كربوهيدرات	بروتين	قيمة الطاقة	درجة الحرارة	مدة الصلاحية	نوع التغليف	وزن التعبئة والتغليف	الكمية في الصندوق	كمية الوحدات / الصناديق في حاوية 20 رطل

	Ayran	900120	4760087901121
	Ayran	900022	4760087900117
	Ayran	900020	4760087900131
	Ayran	900021	4760087900124
	Ayran	900019	4760087900148
	Ayran Naneli	900049	4760087900346
	Ayran Naneli	900045	4760087900032
	Dovğa	900105	4760087900865
	Dovğa	900023	4760087900254
	Dovğa	900106	4760087900872

1,4	2,7	2,4	33,0	+2° - +6°C	45	Polipropilen	200	20	24640
1,4	2,7	2,4	33,0	+2° - +6°C	45	Polistiren	230	20	22880
1,4	2,7	2,4	33,0	+2° - +6°C	45	HDPE	290	12	23100
1,4	2,7	2,4	33,0	+2° - +6°C	45	Polipropilen	300	12	12672
1,4	2,7	2,4	33,0	+2° - +6°C	45	HDPE	1000	6	8250
1,4	2,7	2,4	33,0	+2° - +6°C	45	Polistiren	230	20	22880
1,4	2,7	2,4	33,0	+2° - +6°C	45	HDPE	1000	6	8250
2,5	7,3	4	67,7	+2° - +4°C	25	Polistiren	230	20	22880
2,5	7,3	4	67,7	+2° - +4°C	25	Polipropilen	300	12	12672
2,5	7,3	4	67,7	+2° - +4°C	25	HDPE	1000	6	8250



KATEGORIYA CATEGORY КАТЕГОРИЯ	SKU	BARKOD BARCODE БАРКОД
الفئة	سكو - وحدات حفظ الأسهم	الباركود

Dəyərləri Преимущества Benefits القيم الغذائية				Saxlama şərtləri Условия хранения Storage conditions شروط التخزين		Qablaşdırma növü Вид упаковки Package type	Qablaşdırma həcmi, qr Объем упаковки, гр Package size, gr	Qutu iç miqdarı Количество подкоробок Box count in package	20 pound həcmli konteynerə adad/qutu yerləşmə miqdarı
Yağlılıq Жирность Fatness	Karbohidrat Углевод Carbohydrate	Zülal Белки Proteins	Enerji dəyəri Энергия Energy	Temperatur Температура Temperature	Müddəti - gün Срок - день Period - day				
بدانة	كربوهيدرات	بروتين	قيمة الطاقة	درجة الحرارة	مدة الصلاحية	نوع التغليف	وزن التعبئة والتغليف	الكمية في الصندوق	كمية الوحدات / الصناديق في حاوية 20 رطل

	Qatıq Homogenize	900048	4760087900339
	Qatıq Light	900101	4760087901367
	Qatıq Homogenize	900014	4760087900193
	Qatıq Homogenize	900015	4760087900209
	Qatıq Homogenize	900016	4760087900216
	Qatıq Homogenize	900092	4760087901329
	Qatıq Qaymaqlı	900006	4760087900049
	Qatıq Qaymaqlı	900008	4760087900063
	Qatıq Qaymaqlı	900009	4760087900070
	Qatıq (Kənd)	900174	4760087901817
	Qatıq (Kənd)	900124	4760087901183
	Qatıq (Kənd)	900175	4760087901824
	Qatıq (Kənd)	900136	4760087901282
	Qatıq (Kənd)	900162	4760087901688

1,5	7,2	5,8	65,5	+2° - +6°C	28	Polistiren	200	-	14784
1,5	7,2	5,8	65,5	+2° - +6°C	28	Polipropilen	500	-	4620
3,6	6,5	5	78,4	+2° - +6°C	28	Polipropilen	500	-	4620
3,6	6,5	5	78,4	+2° - +6°C	28	Polipropilen	900	-	2310
3,6	6,5	5	78,4	+2° - +6°C	28	Polipropilen	1250	-	2310
3,6	6,5	5	78,4	+2° - +6°C	28	Polipropilen	2000	-	2200
5,3	6,4	4,7	92,1	+2° - +6°C	18	Polistiren	500	-	4620
5,3	6,4	4,7	92,1	+2° - +6°C	18	Polipropilen	900	-	2310
5,3	6,4	4,7	92,1	+2° - +6°C	18	Polipropilen	1250	-	2310
1,5	7,2	5,8	65,5	+2° - +6°C	28	Şüşə	500	9	10560
3,2	5,7	4,2	68,4	+2° - +6°C	28	Şüşə	700	9	5940
1,5	7,2	5,8	65,5	+2° - +6°C	28	Şüşə	1000	9	5544
3,2	5,7	4,2	68,4	+2° - +6°C	28	Şüşə	2000	5	1650
3,2	5,7	4,2	68,4	+2° - +6°C	28	Şüşə	3000	4	1408



KATEGORIYA CATEGORY КАТЕГОРИЯ	SKU	BARKOD BARCODE БАРКОД
-------------------------------------	-----	-----------------------------

الفئة

SKU - وحدات حفظ الأسهم

الباركود

	Pendir (Çanax)	900168	4760087901725
	Pendir (Beyaz)	900117	4760087901107
	Pendir (Çanax)	900169	4760087901718
	Pendir (Beyaz light)	900060	4760087900377
	Pendir (Beyaz)	900035	4760087900292
	Pendir (Beyaz)	900034	4760087900308
	Yağ (Kərə)	900038	4760087901145
	Yağ (Kərə)	900059	4760087900414
	Xama	900032	4760087900179
	Xama	900031	4760087900186
	Kəsmik	900152	4760087901541
	Kəsmik	900153	4760087901558
	Kəsmik Qaysılı	900151	4760087901589

Dəyərləri Преимущества Benefits القيم الغذائية				Saxlama şərtləri Условия хранения Storage conditions شروط التخزين		Qablaşdırma növü Вид упаковки Package type	Qablaşdırma həcmi, qr Объем упаковки, гр Package size, gr	Qutu iç miqdarı Количество подоробок Box count in package	20 pound həcmli konteynerə едәd/qutu yerləşmə miqdarı
Yağlılıq Жирность Fatness	Karbohidrat Углевод Carbohydrate	Zülal Белки Proteins	Enerji dəyəri Энергия Energy	Temperatur Температура Temperature	Müddət - gün Срок - день Period - day				

بدانة

كربوهيدرات

بروتين

قيمة الطاقة

درجة الحرارة

مدة الصلاحية

نوع التغليف

وزن التعبئة والتغليف

الكمية في الصندوق

كمية الوحدات / الصناديق في حاوية 20 رطل

21,0	2,5	15,0	259,0	+4° - +8°C	110	Polipropilen	250	36	19800
21,0	2,6	14,1	255,8	+4° - +8°C	110	Polipropilen	250	36	19800
21,0	2,5	15,0	259,0	+4° - +8°C	110	Polipropilen	500	-	7920
6,0	5,6	25,8	179,6	+4° - +8°C	110	Polipropilen	500	-	7920
21,0	2,6	14,1	255,8	+4° - +8°C	110	Polipropilen	500	-	7920
21,0	2,6	14,1	255,8	+4° - +8°C	110	Polipropilen	1000	-	4752
82,9	0,6	0,6	750,9	+0° - +6°C	180	Aluminium folyo	200	24	25344
82,9	0,6	0,6	750,9	+0° - +6°C	180	OPP	1000	10	5500
25	3,1	2,4	247,0	+2° - +6°C	45	Polistiren	200	12	14784
25	3,1	2,4	247,0	+2° - +6°C	45	Polistiren	355	12	12672
1,0	3,3	18,0	94,2	+2° - +6°C	30	PET	180	36	19800
5,0	3,0	16,0	121,0	+2° - +6°C	30	PET	180	36	19800
7,7	12,3	21,0	202,9	+2° - +6°C	30	PET	180	36	19800



KATEQORIYA CATEGORY КАТЕГОРИЯ	SKU	BARKOD BARCODE БАРКОД
الفئة	سكو - وحدات حفظ الأسهم	الباركود

Dəyərləri Преимущества Benefits القيم الغذائية				Saxlama şərtləri Условия хранения Storage conditions شروط التخزين		Qablaşdırma növü Вид упаковки Package type	Qablaşdırma həcmi, qr Объем упаковки, гр Package size, gr	Qutu iç miqdarı Количество подоробок Box count in package	20 pound həcmli konteynerə aded/qutu yerləşmə miqdarı
Yağlılıq Жирность Fatness	Karbohidrat Углевод Carbohydrate	Zülal Белки Proteins	Enerji dəyəri Энергия Energy	Temperatur Температура Temperature	Müddəti - gün Срок - день Period - day				
بدانة	كربوهيدرات	بروتين	قيمة الطاقة	درجة الحرارة	مدة الصلاحية	نوع التغليف	وزن التعبئة والتغليف	الكمية في الصندوق	كمية الوحدات / الصناديق في حاوية 20 رطل

	Pendir (İvanovka)	900172	4760087901800
	Pendir (İsmayılı)	900170	4760087901770
	Pendir (Çanax)	900167	4760087901732
	Pendir (Bəyaz)	900132	4760087901299
	Pendir (Ağcabədi)	900066	4760087901572
	Qatıq Homogenize	900089	4760087901343
	Qatıq Homogenize	900113	4760087901633
	Xama	900164	4760087901749

21,0	2,5	15,0	259,0	+4 ⁰ - +8 ⁰ C	110	Polipropilen	3500	-	550
21,0	2,5	15,0	259,0	+4 ⁰ - +8 ⁰ C	110	Polipropilen	3500	-	550
21,0	2,5	15,0	259,0	+4 ⁰ - +8 ⁰ C	110	Polipropilen	4000	-	550
21,0	2,6	14,1	255,8	+4 ⁰ - +8 ⁰ C	110	Polipropilen	4000	-	550
21,0	2,6	14,1	255,8	+4 ⁰ - +8 ⁰ C	110	Polipropilen	4500	9	792
1,5	7,2	5,8	65,5	+2 ⁰ - +6 ⁰ C	28	Polipropilen	8000	-	550
2,4	6,8	5,4	70,4	+2 ⁰ - +6 ⁰ C	18	Polipropilen	8000	-	550
20	3,3	2,5	203,2	+2 ⁰ - +6 ⁰ C	30	Polipropilen	2500	-	1100



“Atena” MMC

Ağabəyli kəndi, Ağcabədi rayonu, Azərbaycan

Tel.: (+99412) 404 48 50 / Faks: (+99412) 404 48 50

info@atena.az / www.atena.az

  / atena.azerbaijan