



**Uludağ**  
ENTEĞRE ET TESİSİ

“DOĞADAN  
LEZZET”







Günümüzün en gelişmiş gıda teknolojisiyle donatılmış sayılı tesislerden birine sahip olan Uludağ Et Entegre, et ve et ürünleri sektöründe 4.000 m<sup>2</sup>lik bir alanda, kalite standartlarının öngördüğü teknolojik alt yapıya sahip, kalitesini tescillediği üretim sertifikalarıyla, Türk ve dünya standartlarına uygun olarak, hijyenik şartlarda üretim yapmaya devam etmektedir.

Geleceğin doğallıkta olduğuna inanan firmamız, canlı hayvan tedarikini doğal süreçlere uygun olarak özel besi çiftliklerinde yetiştirilen ülkemizin en iyi büyükbaş ve küçükbaş büyükbaş hayvan ırklarından sağlamaktadır.

Üretim aşamasından tüketicinin sofrasına gelene kadar et üretiminin her aşamasına hâkim olan Uludağ Et, son teknolojinin sağladığı tüm imkânları insan sağlığı için kullanmaktadır. Tüketicilerimize sunduğumuz küçükbaş ve büyükbaş ürünlerimiz, İslami usullere uygun olarak kesilir ve üretimin her aşamasında veteriner hekimlerimiz tarafından kontrol edilmektedir.

Yenilikçi ve gelişmeye açık vizyonuyla Uludağ Et Entegre, et ve et ürünleri sektöründeki ihtiyaçlara göre üretim yelpazesine yeni ürünler eklemeyi sürdürmekte, ulusal ve uluslararası kalite standartlarından, lezzetten, hijyenden ve sağlıktan ödün vermeden üretimlerini gerçekleştirmektedir.



## **Üretim**

Uludağ Et Entegre tesislerinde üretimler, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın Türk Gıda Kodeksi yönetmelik ve tebliğlerine, uluslararası et üretim standartlarına ve İslami usullere uygun olarak yapılmaktadır.

Uludağ Et Entegre, et üretiminde, hammadde temininden ürünlerin raftaki yerlerini alması aşamasına kadar, her adımın hayati önem taşıyan bir zincir olduğuna inanır ve zincirin her halkasına azami derecede titizlik göstermeyi en önemli ilke olarak benimser.

Uludağ Et Entegre'nin üretim tesislerinde uygulanan gıda üretimi ve hijyen kontrol programları, veteriner hekimler denetiminde ve uluslararası standartlardadır. Üretim aşamaları, insan sağlığını etkileyecek olumsuz şartların kontrol altında tutulmasını sağlayan ve bu noktaları tanımlayan HACCP kuralları çerçevesinde düzenlenmiştir.

## **Hammadde Temin Edilmesi**

Uludağ Et Entegre üretim tesislerinde hammadde olarak kullanılan tüm küçükbaş ve büyükbaş hayvanlar menşei şahadetnamesine (besiciden alınan, hayvanın yerli olduğunu kanıtlayan ve üretim yerini gösteren belgeye) sahip, ırk ve kökeni belli, yüzde yüz yerli besi hayvanlarıdır.

Kalite kontrollerinden geçirilen hayvanların kesimleri ise İslami usullere uygun bir şekilde, birinci sınıf tesislerde veteriner hekim kontrolünde gerçekleştirilir.

## **Et Kabul İşlemi**

Kesimi gerçekleştirilen karkas etler, frigrofik özel donanımlı soğuk araçlarla sevk edilir. Karkas et, tüm aşamalarda barkod işlemine tabi tutulur. Bu sayede, etlerin ve ürünlerin izlenebilirliği garanti altına alınmış olmaktadır. Veteriner kontrolünden geçirilen etler, soğuk atmosfer depolarına alınır.

## **Karkas Etten İşlenmiş Et Aşamasına**

Uludağ Et Entegre üretim hattına girme yeterliliği almış olan karkas etler, fiziki denetim ve laboratuvar kontrollerinden geçtikten sonra parçalama ve dilimleme hattına girmektedir. Sınıflandırılan etler, soğutma ünitesi hattından paketlenme bölümüne aktarılır.

## İşlenmiş Etten Paketleme Hattına

Uludağ Et Entegre, paketlenmiş et mamullerinde müşterilerine kaliteli, sağlıklı ve raf ömrü uzun ürünler sunmayı hedefler. Bu hedef doğrultusunda, soğutma bölümünden vakum ünitesine gelen et ve et ürünleri, en gelişmiş paketleme teknolojileri kullanılarak paketlenir.

MAP (Modified Atmospher Packing) yöntemi, gıdaların raf ömrünü uzatmaya yönelik bir gıda teknolojisidir. Bu yöntemde, PP (Polypropilen) kap içerisindeki hava, vakum yöntemiyle emilir. Emilen havanın yerine, yine atmosferde bulunan gazlardan (oksijen, karbondioksit ve azot) oluşturulan özel bir karışım doldurulur. Daha sonra, ürünü dış atmosfer ortamından tamamen ayıran ve doğal görünümüyle net olarak gösterebilen şeffaf filmler kaplanır. MAP teknolojisiyle paketlenen ambalajlarda satılan ürünlerde denetim kolaylığı, ürün standardı, ürün kimliği, hijyen garantisi gibi tamamen tüketici dostu avantajlar vardır. Etin ilk günlük tazeliğini 0-4° derecede 10 gün, -18° derecede 6 ay boyunca korumasını ve besin değerini kaybetmeden tüketilmesini sağlayan MAP ambalajlı ürünler yüzde yüz gıda güvenliğine sahip ürünlerdir.

## Çevreye Duyarlı Üretim

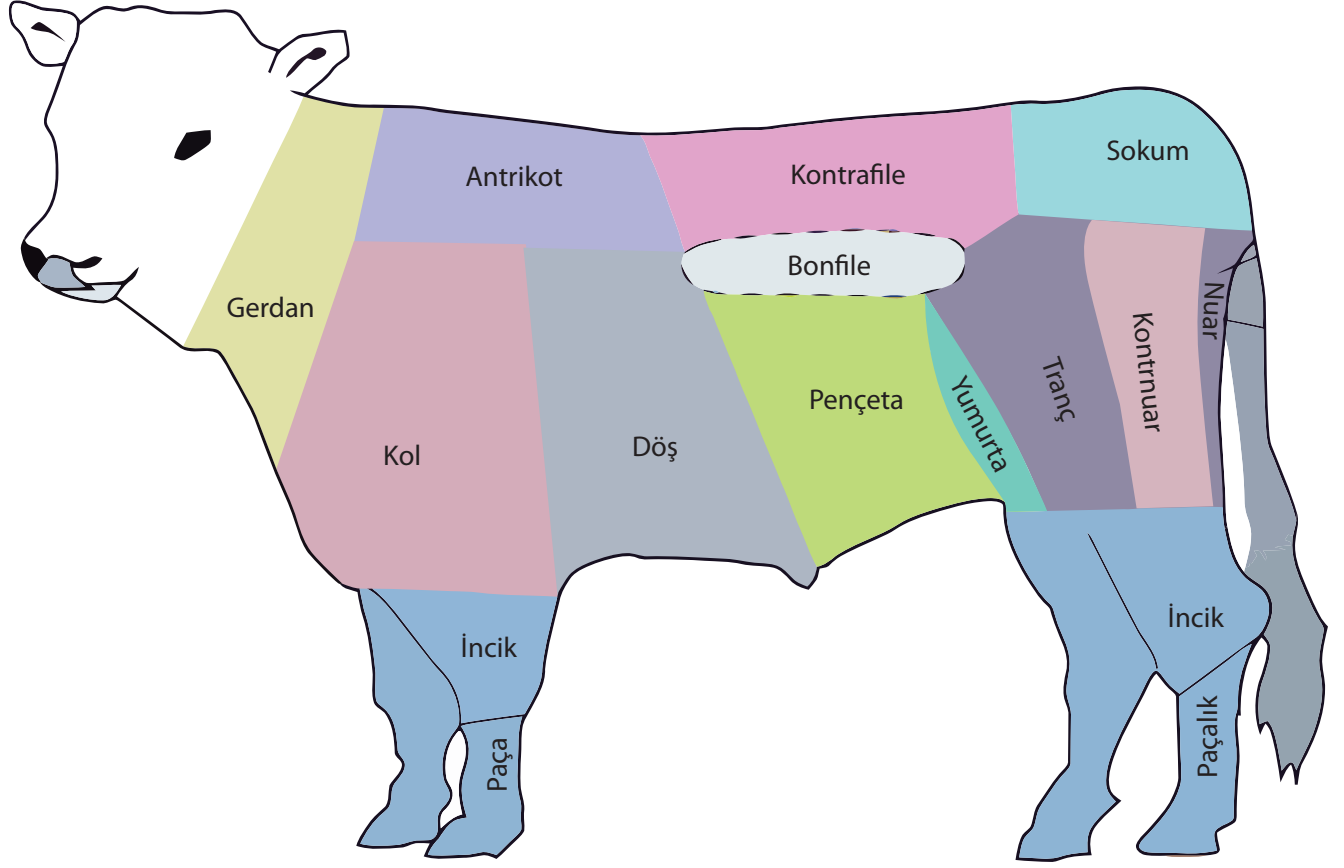
Uludağ Et Entegre de teknolojik yenilikler yakından takip edilir. Bu yeni teknolojilerin uygulanmasında ise çevrenin önemi ilk sırada yer alır. Çevre yönetim sistemi kapsamında, Uludağ Et Entegre de ulusal ve uluslararası yasal mevzuata uyulmakta, doğal kaynakların kullanımına dikkat edilmekte, atıklar en doğru şekilde ayrılıp, bertaraf edilmekte ve çevre amaç ve hedefleri belirlenmektedir.



# Dana Eti Grubu







1	Antrikot	6	Nuar	10	Pençeta
2	Kontrafile	7	Kontranuar	11	Döş
3	Bonfile	8	Yumurta	12	İncik
4	Sokum	9	İncik	13	Kol
5	Trañç	10	Paçalık	14	Gerdan

# Dana Eti Taze Ürünler

## Dana Uzun But



**Tanım :** İncik, beşli set (şokum, yumurta, traç, nuar kontranuar) bonfile, kontrafile ve pençeta'dan oluşan 2 kaburga kemikli karkasın arka kısmıdır.

**Ambalaj :** Kefenli veya gıda ile temasa uygun PE naylon.

**Saklama**

**Koşulları :** 0°C / +4°C'de 6 gün

## Dana Kol



**Tanım :** Antrikot, kürek, gerdan ve döşten oluşan 11 kaburga kemiğini bulunduran karkasın ön kısmıdır.

**Ambalaj :** Kefenli veya gıda ile temasa uygun PE naylon.

**Saklama**

**Koşulları :** 0°C / +4°C'de 6 gün

## Dana Kısa But



**Tanım :** Dana but kısmının orta, çanak ve incik kemiğini kapsayan, fletosuz ve pençetasız halidir.

**Ambalaj :** Kefenli veya gıda ile temasa uygun PE naylon.

**Saklama**

**Koşulları :** 0°C / +4°C'de 6 gün

## Dana Orta Kemikli But



**Tanım :** Dana kısa butun çanak ve incik kemiğinin alınıp dana orta kemikli butun, sadece orta kemiğin üzerinde bırakılmasıyla oluşan kısım.

**Ambalaj :** Kefenli veya gıda ile temasa uygun PE naylon.

**Saklama**

**Koşulları :** 0°C / +4°C'de 6 gün

# Dana Eti Taze Ürünler

## Dana 3'lü set



**Tanım** : Kontranuar, sokum ve yumurtadan oluşan settir.

**Ambalaj** : Karton kolide dökme veya vakumlu.  
0°C / +4°C'de dökme 3 gün

**Saklama Koşulları** : 0°C / +4°C'de vakumlu 3 gün -18°C'de 6 ay

## Dana 5'li Set



**Tanım** : Trauç, nuar, yumurta, kontranuar ve sokumdan oluşan settir.

**Ambalaj** : Karton kolide dökme veya vakumlu.

**Saklama Koşulları** : 0°C / +4°C'de dökme 3 gün  
0°C / +4°C'de vakumlu 3 gün -18°C'de 6 ay

## Dana Bonfile



**Tanım** : Dana but etinin fletosunun iç kısmından çıkarılan ve yan fitilleri temizlenmiş parçasıdır.

**Ambalaj** : Karton kolide dökme veya vakumlu.

**Saklama Koşulları** : 0°C / +4°C'de dökme 3 gün  
0°C / +4°C'de vakumlu 3 gün -18°C'de 6 ay

## Dana Antrikot



**Tanım** : Dana kolun sırt kısmından çıkarılan kapak ve yan sinir dokusu alınmış parçadır.

**Ambalaj** : Karton kolide dökme veya vakumlu.

**Saklama Koşulları** : 0°C / +4°C'de dökme 3 gün  
0°C / +4°C'de vakumlu 3 gün -18°C'de 6 ay

# Dana Eti Taze Ürünler

## Dana Kontrafile



**Tanım :** Dana but etinin fletosunun dış kısmından çıkarılan, fitilleri ve sinirleri temizlenmiş parçasıdır.

**Ambalaj :** Karton kolide dökme veya vakumlu.

**Saklama Koşulları :** 0°C / +4°C'de dökme 3 gün  
0°C / +4°C'de vakumlu 3 gün -18°C'de 6 ay

## Dana Tranç



**Tanım :** Dana but etinin kaba yağları ve sinirleri alınmış bir parçasıdır.

**Ambalaj :** Karton kolide dökme veya vakumlu.

**Saklama Koşulları :** 0°C / +4°C'de dökme 3 gün  
0°C / +4°C'de vakumlu 3 gün -18°C'de 6 ay

## Dana Nuar



**Tanım :** Dana but etinin kaba yağları ve sinirleri alınmış bir parçasıdır.

**Ambalaj :** Karton kolide dökme veya vakumlu.

**Saklama Koşulları :** 0°C / +4°C'de dökme 3 gün  
0°C / +4°C'de vakumlu 3 gün -18°C'de 6 ay

## Dana Kontranuar



**Tanım :** Dana but etinin kaba yağları ve sinirleri alınmış bir parçasıdır.

**Ambalaj :** Karton kolide dökme veya vakumlu.

**Saklama Koşulları :** 0°C / +4°C'de dökme 3 gün  
0°C / +4°C'de vakumlu 3 gün -18°C'de 6 ay

# Dana Eti Taze Ürünler

## Dana Yumurta



**Tanım :** Dana but etinin kaba yağları ve sinirleri alınmış bir parçasıdır.

**Ambalaj :** Karton kolide dökme veya vakumlu.

**Saklama :** 0°C / +4°C'de dökme 3 gün

**Koşulları :** 0°C / +4°C'de vakumlu 3 gün -18°C'de 6 ay

## Dana Sokum



**Tanım :** Dana but etinin kaba yağları ve sinirleri alınmış bir parçasıdır.

**Ambalaj :** Karton kolide dökme veya vakumlu.

**Saklama :** 0°C / +4°C'de dökme 3 gün

**Koşulları :** 0°C / +4°C'de vakumlu 3 gün -18°C'de 6 ay

## Dana Kürek



**Tanım :** Dana kolun kürek kısmının kemiğinden ayrılıp kabayağ ve sinirlerinden temizlenmiş halidir.

**Ambalaj :** Karton kolide dökme veya vakumlu.

**Saklama :** 0°C / +4°C'de dökme 3 gün

**Koşulları :** 0°C / +4°C'de vakumlu 3 gün -18°C'de 6 ay

## Dana Gerdan



**Tanım :** Dana kolun boyun kısmında bulunan kaba yağ ve sinirleri ile kanlı dokularından temizlenmiş kemiksiz halidir.

**Ambalaj :** Karton kolide dökme veya vakumlu.

**Saklama :** 0°C / +4°C'de dökme 3 gün

**Koşulları :** 0°C / +4°C'de vakumlu 3 gün -18°C'de 6 ay

# Dana Eti Taze Ürünler

## Dana Döş



**Tanım :** Dana kaburga kısmının kemiklerinden sıyrılmış kemiksiz halidir.

**Ambalaj :** Karton kolide dökme veya vakumlu.

**Saklama** 0°C / +4°C'de dökme 3 gün

**Koşulları :** 0°C / +4°C'de vakumlu 3 gün -18°C'de 6 ay

## Dana Pençeta



**Tanım :** Dana but etinin fleto kısmında bulunan iç ve dış zarı alınmış kemiksiz parçasıdır.

**Ambalaj :** Karton kolide dökme veya vakumlu.

**Saklama** 0°C / +4°C'de dökme 3 gün

**Koşulları :** 0°C / +4°C'de vakumlu 3 gün -18°C'de 6 ay

## Dana But İncik



**Tanım :** Dana but inciğinin kemikten ayrılmış halidir.

**Ambalaj :** Karton kolide dökme veya vakumlu.

**Saklama** 0°C / +4°C'de dökme 3 gün

**Koşulları :** 0°C / +4°C'de vakumlu 3 gün -18°C'de 6 ay

## Dana Gulaş



**Tanım :** Dana but etinden elde edilen kuşbaşından daha iri doğranmış üründür.

**Ambalaj :** Karton kolide dökme veya vakumlu.

**Saklama** 0°C / +4°C'de dökme 3 gün

**Koşulları :** 0°C / +4°C'de vakumlu 3 gün -18°C'de 6 ay

# Dana Eti Taze Ürünler

## Dana Kıyma



**Tanım :** İsteğe bağlı olarak yağ oranı değişebilen, sinir ve kıkırdak parçalarından arındırılarak kıyma makinasından çekilmiş üründür.

**Ambalaj :** Karton kolide dökme veya vakumlu.

**Saklama** 0°C / +4°C'de dökme 1 gün

**Koşulları :** 0°C / +4°C'de vakumlu 1 gün -18°C'de 3 ay  
0°C / +4°C'de maplı 9 gün

## Dana Kuşbaşı



**Tanım :** Talebe göre yağ oranı değişebilen, karkasın uygun yerlerinden doğranmış üründür.

**Ambalaj :** Karton kolide dökme veya vakumlu.

**Saklama** 0°C / +4°C'de dökme 3 gün

**Koşulları :** 0°C / +4°C'de vakumlu 10 gün -18°C'de 3 ay  
0°C / +4°C'de maplı 9 gün

## Dana Pirzola



**Tanım :** Dana kol etinin antrikot kısmı ile kaburga kemiğinin kısa bir parçasının dilimlenmesiyle elde edilen üründür.

**Ambalaj :** Karton kolide dökme veya vakumlu.

**Saklama** 0°C / +4°C'de dökme 3 gün

**Koşulları :** 0°C / +4°C'de vakumlu 3 gün -18°C'de 6 ay

## Dana Kırıntı



**Tanım :** Trimlenme sonucu elde edilen sinirsiz, kıkırdaksız et parçalarıdır.

**Ambalaj :** Karton kolide dökme veya vakumlu.

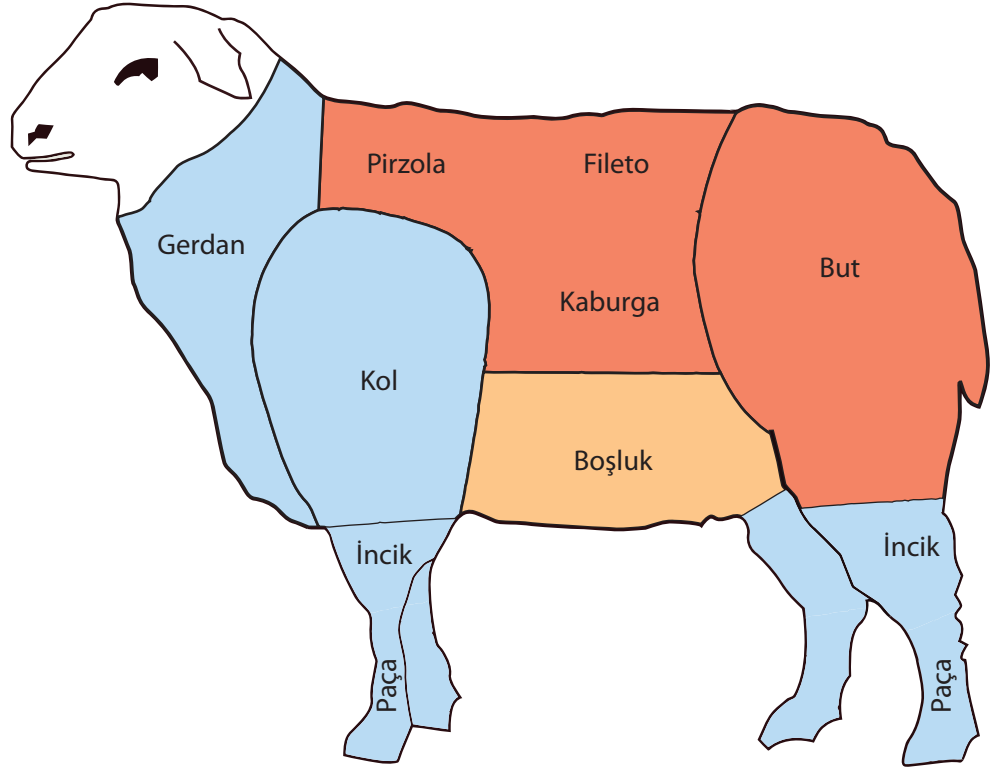
**Saklama** 0°C / +4°C'de dökme 1 gün

**Koşulları :** 0°C / +4°C'de vakumlu 1 gün -18°C'de 3 ay

# Kuzu Eti Grubu







1 Gerdan

2 Pirzola

3 Fileto

6 But

7 İncik

8 Paça

11 Boşluk

12 Kul

13 Kaburga

# Kuzu Eti Taze Ürünler

## Kuzu Karkas



**Tanım :** 1,5 ile 7 aylık kuzuların kesilerek iç organları (böbrek hariç) idrar kesesi ve bunlara bağlı yemek borusu alınmış gövdenin bütün halidir.

**Ambalaj :** Kefenli veya gıda ile temasa uygun PE naylon

**Saklama Koşulları :** 0°C / +4°C'de 7 gün  
-18°C'de 3 ay

## Kuzu Çatal But



**Tanım :** Kuzu karkasın arka iki butunun gövdeden ayrılmasıyla oluşan bütün halidir.

**Ambalaj :** Karton kolide dökme veya vakumlu.

**Saklama Koşulları :** 0°C / +4°C'de dökme 7 gün  
0°C / +4°C'de vakumlu 7 gün -18°C'de 6 ay

## Kuzu But



**Tanım :** Kuzu karkasın but kısmının gövdeden ayrılması ile oluşan çeyreklenmiş ve kaba yağları alınmış parçasıdır.

**Ambalaj :** Karton kolide dökme veya vakumlu.

**Saklama Koşulları :** 0°C / +4°C'de dökme 7 gün  
0°C / +4°C'de vakumlu 7 gün -18°C'de 6 ay

## Kuzu Kol



**Tanım :** Kuzu karkasın ön kol kısmının gövdeden ayrılması ile oluşan parçadır.

**Ambalaj :** Karton kolide dökme veya vakumlu.

**Saklama Koşulları :** 0°C / +4°C'de dökme 7 gün  
0°C / +4°C'de vakumlu 7 gün -18°C'de 6 ay

# Kuzu Eti Taze Ürünler

## Kuzu Kafes



**Tanım :** Kuzu karkasın gövde kafes kısmının döş etinin alınmasıyla geriye kalan parçadır.

**Ambalaj :** Kefenli veya Gıda ile temasa uygun PE naylon.

**Saklama Koşulları :** 0°C / +4°C'de dökme 7 gün

-18°C'de 6 ay

## Kuzu Gerdan



**Tanım :** Kuzu karkasın boyun kısmının sinir ve yağları alınmış kemikli parçasıdır.

**Ambalaj :** Karton kolide dökme veya vakumlu.

**Saklama Koşulları :** 0°C / +4°C'de dökme 3 gün

0°C / +4°C'de vakumlu 3 gün -18°C'de 6 ay

## Kuzu Fleto Kemikli



**Tanım :** Kuzu omurgasının son alt kaburga kemiğinden başlayıp bel bölgesini kapsayarak kalçaya kadar olan kemikli kısmıdır.

**Ambalaj :** Karton kolide dökme veya vakumlu.

**Saklama Koşulları :** 0°C / +4°C'de dökme 3 gün

0°C / +4°C'de vakumlu 3 gün -18°C'de 6 ay

## Kuzu Döş



**Tanım :** Kuzu kafes bölümünün kaburga kemiklerinden sıyrılmış kalan parçasıdır.

**Ambalaj :** Karton kolide dökme veya vakumlu.

**Saklama Koşulları :** 0°C / +4°C'de dökme 3 gün

0°C / +4°C'de vakumlu 3 gün -18°C'de 6 ay

# Kuzu Eti Taze Ürünler

## Kuzu Kuşbaşı



**Tanım :** İsteğe bağlı olarak iriliği ve yağlılığı değişebilen kuzunun uygun yerlerinden doğranmış üründür.

**Ambalaj :** Karton kolide dökme veya vakumlu.

**Saklama :** 0°C / +4°C'de dökme 3 gün

**Koşulları :** 0°C / +4°C'de vakumlu 3 gün -18°C'de 3 ay

## Kuzu Kanat



**Tanım :** Kuzu kafesin, pırzolaya işlenebilecek şekilde kaburga kemiklerinin kısaltılıp aralarındaki etin çıkarılarak ikiye ayrılmış halidir.

**Ambalaj :** Karton kolide dökme veya vakumlu.

**Saklama :** 0°C / +4°C'de dökme 3 gün

**Koşulları :** 0°C / +4°C'de vakumlu 3 gün -18°C'de 3 ay

## Kuzu Beyti



**Tanım :** Kuzu fletonun kemiksiz halinin rulo biçimine getirilip dilimlenmesiyle elde edilen üründür.

**Ambalaj :** Karton kolide dökme veya vakumlu.

**Saklama :** 0°C / +4°C'de dökme 3 gün

**Koşulları :** 0°C / +4°C'de vakumlu 3 gün -18°C'de 3 ay

## Kuzu Şiş



**Tanım :** Kuzu etinin uygun yağlılık ve irilikte dilimlenerek şişe takılmasıyla oluşturulan üründür.

**Ambalaj :** Karton kolide dökme veya vakumlu.

**Saklama :** 0°C / +4°C'de dökme 3 gün

**Koşulları :** 0°C / +4°C'de vakumlu 3 gün -18°C'de 3 ay

# Kuzu Eti Taze Ürünler

## Kuzu Pirzola



**Tanım :** Kuzu kafesin antrikot kısmı ile kaburga kemiğinin kısa bir parçasının dilimlenmesiyle elde edilen üründür.

**Ambalaj :** Karton kolide dökme veya vakumlu.

**Saklama :** 0°C / +4°C'de dökme 3 gün

**Koşulları :** 0°C / +4°C'de vakumlu 3 gün -18°C'de 6 ay

## Kuzu Bonfile



**Tanım :** Kuzu fletosunun iç tarafında bulunan kısımdır.

**Ambalaj :** Karton kolide dökme veya vakumlu.

**Saklama :** 0°C / +4°C'de dökme 3 gün

**Koşulları :** 0°C / +4°C'de vakumlu 3 gün -18°C'de 3 ay

## Kuzu Kuyruk Yağ



**Tanım :** Kuzuların kuyruk bölgesinde yoğunlaşan yağdır.

**Ambalaj :** Karton kolide dökme veya vakumlu.

**Saklama :** 0°C / +4°C'de dökme 5 gün

**Koşulları :** 0°C / +4°C'de vakumlu 5 gün -18°C'de 6 ay

# SERTİFİKALAR



# Uludağ

## ENTEGRE ET TESİSİ

  
DUNYA HELAL BİRLİĞİ

**SERTİFİKA**  
CERTIFICATE  
SERTİFİKA NUMARASI  
HELAL-TR-09-0033-0222

**FİRMA ADI**  
ULUDAĞ ENTEGRE ET TESİSİ SAN. TİC. LTD. ŞTİ.

**FİRMA ADRESİ**  
HACIDURMUŞ MEVKİLİ UMURLU MAHALLESİ EFELER-AYDIN/TÜRKİYE

**İŞLETME ADRESİ**  
HACIDURMUŞ MEVKİLİ UMURLU MAHALLESİ EFELER-AYDIN/TÜRKİYE

**UYGULANAN STANDARTLAR**  
DHB- TS OIG/SMIIC 1

SERTİFİKA KAPSAMI: GIDA

MARKA: ULUDAĞ ET ENTEGRE	ÜRÜN
 Uludağ ENTEGRE ET TESİSİ SAN.TİC.LTD.ŞTİ.	DANA KARKAS
	KUZU KARKAS
	KAVURMA
	SACIK
	KIYMA
	KÖFTE ÇEŞİTLERİ
	PARÇALANMIŞ ET
SAKATAT	
BOYUK VE KÜÇÜK BAŞ HAYVAN KESİMİ	

Bu sertifika ile yukarıda adı ve adresi belirtilen kuruluş DHB-TS OIG/SMIIC 1 standartları kapsamında Dünya Halal Birliği, Gıda Uygunluk Kriterleri denetimi yapılarak bu belgeyi almaya hak kazanmışlardır. Sertifika sahibi yukarıdaki standart ve yönetmeliklere sürekli ve güncel olarak uymakla sorumludur.

Sertifika veriliş tarihi : 27.11.2015  
Sertifika geçerlilik tarihi : 26.11.2016

  
Ürün ve Hizmet Belgelendirme Müdürlüğü

Bu sertifikanın doğruluğunu [www.dunyahalalbirligi.org](http://www.dunyahalalbirligi.org) adresinden sertifika numarası ile sorgulayabilirsiniz

DUNYA HELAL BİRLİĞİ  
Büyükdere Me. 1. Blok Sk. No:34. - Beşiktaş / İstanbul  
[www.dunyahalalbirligi.org](http://www.dunyahalalbirligi.org)

  
QS  
QUALITY SERVICE

# CERTIFICATE

Certificate no. 11934

**ULUDAĞ ENTEGRE ET TESİSİ SANAYİ VE TİCARET LTD. ŞTİ.**  
Hacıdurmuş Mevkili Umurlu Mahallesi Efeler AYDIN

QS Zürich AG certifies that the management system of the above mentioned company has been assessed and meets the requirements established by the following rules.

**ISO 22000: 2005**

The management system includes:

**Calf Carcase, Lamb Carcase, Calf and Lamb Piece Meat, Meatball Varieties, Mince Varieties, Roasting, Production of Soudjouk**

**Category C / EA Sector 3**  
Certificates will be renewed every year along 3 years. The certificates which exceed the expiration date are not valid in the course of the one years of validity of the present certificate the enterprise management system must permanently satisfy the requirements of the international regulations.  
The fulfilment of these regulations will be regularly controlled by QS Zürich AG

For precise and updated information concerning possible changes occurred in the certification object of the present certificate, please contact [info@qs.ch](mailto:info@qs.ch)

Audit date: 30.10.2015  
Date of issue: 02.11.2015  
Expiration date: 29.10.2016

  
QS Zürich AG  
P.O. Box 8335  
CH-8050 Zürich  
[qs-zuerich@quality-service.ch](mailto:qs-zuerich@quality-service.ch)

  
SWISS

  
QS

  
Management



**Uludağ**  
**ENTEGRE ET TESİSİ**

Karapınar Mh. Ankara Cd.  
(ET-BA) Dahili 2. Cd.  
NO: 2 Yıldırım / BURSA

Gsm: 0 533 284 07 70  
Tel: 0 224 331 66 50  
Fax: 0 224 331 94 68

[www.uludaget.com.tr](http://www.uludaget.com.tr)