



Unité 06 — Unité de Transformation des Viandes Blanches et la Charcuterie

Découpe fine, charcuterie 100% Halal en environnement ultra-propre et chaîne du froid continue

Toutes les phases de manipulation sont effectuées dans un environnement extrêmement propre afin de réduire les risques de contamination. Notre unité dispose de chambres froides, d'une salle de stockage sécurisée et de camions frigorifiques garantissant une volaille et une charcuterie fraîches 100% Halal.

POINTS FORTS DE L'UNITÉ :

- Phases de manipulation en environnement extrêmement propre pour réduire tout risque de contamination
- Salle de stockage sécurisée et thermo-régulée
- Lignes de découpe fine de précision et désossage anatomique
- Chambres froides modernes pour une conservation optimale des viandes
- Flotte de camions frigorifiques assurant une livraison sous chaîne du froid stricte
- Fabrication de charcuterie avicole 100% Halal

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES D'EXPLOITATION

Gamme produits	Découpes, jambons, saucissons & panés
Ambiance ateliers	Salles blanches climatisées
Traçabilité	Traçabilité intégrale lot par lot
Conservation	Chambres froides & camions frigorifiques

NORMES DE QUALITÉ, BIOSÉCURITÉ & CONTRÔLES

- Environnement ultra-propre & normes d'hygiène
- Charcuterie 100% Viande Blanche Halal Certifiée
- Chambres froides & salle de stockage sous température dirigée
- Analyses Microbiologiques Quotidiennes de Laboratoire

DIRECTION TECHNIQUE & ENCADREMENT D'EXPLOITATION

Mr. Ahmed Harket

☎ 06.61.51.51.30

Directeur & Responsable de l'Unité Transformation & Charcuterie ✉ coop.errakhaa.izddihar@gmail.com

Attestation de Conformité d'Exploitation : Fiche technique officielle émise selon les registres d'exploitation et de traçabilité de la Coopérative Agricole ERRAKHA WA IZDDIHAR. Contrôle sanitaire et vétérinaire permanent conformément aux agréments officiels d'exploitation avicole (Wilaya de Batna).



الوحدة 06 — وحدة تحويل اللحوم البيضاء وصناعة الكاشير

بيئة فائقة النظافة، غرف تبريد، قاعة تخزين وشاحنات مبردة لضمان أعلى جودة

وحدة رائدة مخصصة للتقطيع الصناعي الدقيق وصناعة الكاشير والشاركيوتري الفاخرة، تُجرى كافة مراحل المناولة داخل غرف بيضاء فائقة النظافة والتعقيم في ضغط إيجابي لحماية المنتجات من أي تلوث.

نقاط القوة للوحدة :

- تنفيذ كافة مراحل المناولة في بيئة فائقة النظافة
- حماية المنتجات من التلوث
- أسطول شاحنات تبريد مجهزة لنقل وتوزيع المنتجات في ظروف صحية مثالية
- غرف باردة حديثة وقاعة تخزين مبردة بأحدث تجهيزات العزل والتبريد
- تقطيع صناعي دقيق وصناعة كاشير بلحم دجاج طبيعي 100% حلال

معايير الجودة، الأمان الحيوي والرقابة الصحية

- بيئة عمل فائقة النظافة مطابقة لمعايير السلامة الغذائية
- منتجات ولحوم بيضاء حلال 100% خالية من أي إضافات ضارة
- غرف تبريد وقاعة تخزين مجهزة بأنظمة تبريد ذكية
- رقابة مخبرية وتحاليل بكتريولوجية دورية وصارمة

المواصفات والبيانات التقنية

تشكيلة المنتجات	تقطيع دقيق، كاشير، نقانق، ومصنعات
بيئة الورشات	غرف فائقة النظافة ومكيفة
التتبع	تتبع إلكتروني شامل لكل دفعة
الحفظ والتبريد	غرف تبريد وشاحنات مجهزة

الإدارة التقنية والإشراف المباشر على الوحدة

☎ 06.61.51.51.30

✉ coop.errakhaa.izdihar@gmail.com

السيد أحمد حركات

مدير ومسؤول وحدة التحويل والشاركتري

شهادة المطابقة والاستغلال الرسمي : بطاقة تقنية رسمية صادرة بموجب سجلات المطابقة ومعايير السلامة للتعاونية الفلاحية الرخاء والازدهار لتربية الدواجن. رقابة بيطرية وصحية مستمرة مطابقة للاعتمادات الرسمية لممارسة النشاط (ولاية باتنة).