

FROM THE HAPPY COW'S MILK

AZERBAIJAN PRODUCT



شركة ألبان أتينا

ملخص قصير

ATENA DAIRY FACTORY

SHORT SUMMARY

Atena Dairy Factory was built in Aghabeyli village of Azerbaijan's Aghjabadi district. The technologies applied and compliance with hygiene rules allow the factory, which have the capacity to produce 400 tons of milk per day, to be unrivaled on the market.

Atena Farm was built with the aim of providing the dairy factory with quality milk in sufficient quantity that corresponds to long-term identical standards. In contrast to sterilized milk, Atena products preserve all the useful properties of raw milk.

Atena products, from the process of collecting raw materials until they are placed on store shelves, undergo 100 kinds of tests, of which 98 are applied only to milk. No preservatives or additives are used during this process. Several times purified water is used in the course of production.

There are four state-accredited milk testing laboratories at the plant. The Atena Dairy Factory operates in full compliance with ISO 22000 (international standard that specifies the requirements for food safety management systems) and BRC (British Retail Consortium) Global Standards.

The Atena Dairy Factory, for the first time in Azerbaijan, began to use the ESL (Extended Shelf Life) technology in order to improve milk processing quality, which is used by the world's leading dairy factories. ESL technology is used to preserve microorganisms and vitamins in milk. In addition, ESL technology allows protecting lactose (milk sugar) from burning.

Thus, the Atena Dairy Factory offers its customers healthy, delicious Atena ESL milk, the expiration date of which is only 21 days. To preserve vitamins and microorganisms in its compositions, Atena milk should be stored in refrigerators.

Now the factory produces milk, yogurt, buttermilk (ayran), sour cream, cottage cheese, dovga, butter and different types of cheese products. Atena products are made from the natural milk from our farm, so milk powder is not used.

تم بناء مصنع أتينا للألبان في قرية أغابيلي في مقاطعة أغبادي الأذربيجانية. من خلال التقنيات المتواجدة و بالامتثال لقواعد النظافة التي تسمح للمصنع ان يكون لديه القدرة على إنتاج 400 طن من الحليب يوميا، لتكون لا مثيل لها في السوق.

تم بناء مزرعة أتينا بهدف تزويد مصنع الألبان بالحليب عالي الجودة بكمية كافية تتوافق مع معايير الجودة طويلة الأمد. وعلى الرغم من كون هذا الحليب معقم، لكن منتجات أتينا تحافظ على جميع الخصائص المفيدة للحليب الخام.

منتجات أتينا، من عملية جمع المواد الخام حتى يتم وضعها على رفوف المتاجر، تخضع لمئة اختبار وفحص، منها 98 اختبار يتم تطبيقه فقط على الحليب. لا يتم استخدام أي مواد حافظة أو إضافات خلال هذه العملية. يتم استخدام المياه المعقمة عدة مرات في سياق الإنتاج.

هنالك اربع مختبرات اختبار معتمدة من الدولة في المصنع.

مصنع أتينا للألبان يعمل بالالتزام الكامل للايزو 22,000 (المعايير العالمية التي تحدد متطلبات إدارة أنظمة أمن الغذاء) و المعايير العالمية الأخرى منها الBRC (تحالف التجزئة البريطاني). في مصانع أتينا للألبان، لأول مرة في أذربيجان، بدأت استخدام تكنولوجيا الESL (موسعة العمر الافتراضي) من أجل تحسين جودة صناعة الحليب، و هي المستخدمة من قبل رواد مصانع الألبان في العالم. تكنولوجيا الESL تستخدم في الحفاظ على الكائنات الحية الدقيقة والفيتامينات في الحليب. وبالإضافة إلى ذلك فإن تكنولوجيا الESL تقوم بحماية اللاكتوز (سكر الحليب) من حرق.

وهكذا، فإن مصنع الألبان أتينا تقدم لعملائها المنتجات الصحية، حليب اتينا ESL اللذيذ، وتاريخ انتهاء الصلاحية هو 21 يوما فقط. للحفاظ على الفيتامينات والكائنات الحية الدقيقة في تركيباتها يجب أن يتم تخزين الحليب أتينا في الثلاجات.

الآن ينتج المصنع الحليب والزبادي واللبن (عيران)، والقشدة الحامضة، والجبنة المنزلية، والزبدة وأنواع مختلفة من منتجات الجبن. منتجات أتينا مصنوعة من الحليب الطبيعي من مزرعتنا [مزرعة أتينا]، لا يتم استخدام مسحوق الحليب.



OPENING CEREMONY IN THE PRESENCE OF THE PRESIDENT

In May 2011, President of the Republic of Azerbaijan Ilham Aliyev took part in the opening ceremony of the Atena Dairy Factory in the village of Aghabeyli as part of his trip to the country's Aghjabadi district. The head of state was informed that the factory with a total area of 220,000 square meters is well provided with the most modern European equipment. It was noted that the Atena factory management cooperated with more than 100 well-known companies during the construction of the enterprise, and this gave a positive result. The territory of the enterprise is landscaped and equipped with modern lightning system and surveillance cameras.

حفل الافتتاح بحضور الرئيس

في أيار / مايو 2011، شارك رئيس جمهورية أذربيجان إلهام علييف في حفل افتتاح مصنع أتينا للألبان في قرية أغابيلي كجزء من رحلته إلى منطقة أغبادي في البلاد، وقد أبلغ رئيس الدولة أن المصنع مساحته الإجمالية قدرها 220,000 متر مربع، يتم امدادها بشكل جيد من المعدات الأوروبية الحديثة. لوحظ أن إدارة مصنع أتينا تعاونت مع أكثر من 100 شركة معروفة خلال إنشاء المؤسسة، وهذا أعطى نتيجة إيجابية. أراضي المؤسسة منسقة و مجهزة بمعدات نظام البرق الحديثة وكاميرات المراقبة .



ATENA DAIRY FACTORY IS PROVIDED WITH HIGHLY INNOVATIVE TECHNOLOGIES AND EQUIPMENT

The production process at the Atena Dairy Factory is fully automated. Human labor, it can be said, is not used in any stage of production: from milking to milk processing. The pieces of equipment installed at the factory are made in Italy, Germany and Turkey.

The production process is controlled centrally by a computer system. Dairy products are made in a closed system without human intervention, which is very important from a hygienic point of view.

In addition, the factory prefers to use new ESL (Extended Shelf Life) technology in the production process. This technology enables producers to keep the freshness of milk and preserve vitamins and minerals throughout the expiration date of products. The result of all this is the fact that Atena, for the first time in Azerbaijan, received ISO-22000 and BRC (British Retail Consortium) quality certificates.

The Atena Dairy Plant achieved a number of innovations by using the most modern technologies

- foil yogurt lids used for the first time to ensure the safety of products;
- homogenized yogurt produced in Azerbaijan for the first time
- the first light products – light yogurt, light milk, light cottage cheese, light cheese

The Atena Dairy Factory, which for the first time in Azerbaijan has started the production of homogenized yogurt by means of technologies that its rivals do not have, is pleased to present its products to consumers. In conventional yogurt, fat globules rise to the surface forming a layer of fat (or cream). By means of the homogenization technology, the fat globules in yogurt are reduced in size and dispersed uniformly through the rest of the product. Enjoy the taste of Atena homogenized yogurt!



تزويد مصنع أتيانا للألبان بالتقنيات والمعدات المبتكرة للغاية

إن عملية الإنتاج في مصانع أتيانا للألبان أوتوماتيكية بالكامل. الأيدي العاملة البشرية كما يمكن القول لا تستخدم في أي مرحلة من مراحل الإنتاج: من حلب لتجهيز الحليب. قطع المعدات المثبتة في المصنع مصنوعة في إيطاليا وألمانيا وتركيا.

يتم التحكم في عملية الإنتاج مركزيا من قبل نظام الكمبيوتر. يتم تصنيع منتجات الألبان في نظام مغلق دون تدخل بشري، وهو أمر مهم جدا من وجهة نظر صحية. بالإضافة إلى ذلك، يفضل المصنع استخدام تقنية إسل (إكستندد شيلف ليف) الجديدة في عملية الإنتاج. هذه التكنولوجيا تمكن المنتجين للحفاظ على نضارة الحليب والحفاظ على الفيتامينات والمعادن لحين انتهاء صلاحية المنتجات. نتيجة كل هذا هو أن أتيانا، لأول مرة في أذربيجان، حصل على شهادات الجودة ايزو 22000 و ال BRC (تحالف التجزئة البريطاني).

حقق مصنع أتيانا للألبان عددا من الابتكارات باستخدام أحدث التقنيات

- الرائب المغلف بورقة فلزية لضمان امن المنتج لأول مرة.

- انتاج الرائب المتجانس لأول مرة في اذربيجان.

- تقديم للأسرة المنتجات قليلة الدسم لأول مرة من الرائب والحليب والجبن وجبنة اللور وغيرها.

مصنع أتيانا للألبان، الذي بدأ لأول مرة في أذربيجان إنتاج الزبادي المتجانس عن طريق التكنولوجيا التي ليس لديها مثيل، ويسر لها لتقديم منتجاتها للمستهلكين. في الزبادي التقليدية، الكريات الدهون ترتفع إلى السطح تشكيل طبقة من الدهون (أو كريم). من خلال تكنولوجيا التجانس، يتم تقليل الكريات الدهنية في اللبن في الحجم وتفرقها بشكل موحد من خلال بقية المنتج. استمتع بطعم زبادي أتيانا المتجانس!



MILK PROCESSING AND LABORATORY TESTS

After the collection of raw materials from the Atena farm, in accordance with Atena quality standards, special milk tanker trucks meeting hygienic standards are sent to cold storage facilities. To take homogeneous samples, milk is mixed for 5 minutes in tankers. To ensure the quality, specialists take samples, the alcohol level and the volume of soda, antibiotics, supplements in the milk are tested, and pH testing is made. Moreover, the conformity of raw milk to Atena standards is estimated.

After testing the quality, the milk is poured into the cooling system of tankers. If the quality of the milk does not meet the standards, laboratory members immediately inform the experts about this, and the problem is solved in the shortest possible time.

The milk delivered to the Atena Dairy Factory passes in an automated manner through a filter for purification from undesirable substances and elimination of physical risks. At the end, the milk passes through a 2 nanometre filter, which completely ensures the physical purity of the product.

Later, the milk is mixed in cleaners, which work at 7,000 rpm, in order for undesirable substances to be eliminated. At the end, the milk is cooled to 4°C and poured into raw milk tanks for its quality to be checked. Milk in the tanks, the quality of which has already been checked, is ready for production. Information about raw milk is contained in the Atena Netsis program in an indefinite order.

الطريق الذي يقطعه اللبن والاختبارات المعملية

بعد جمع المواد الخام من مزرعة أتيننا، وفقا لمعايير الجودة أتيننا، يتم إرسال شاحنات صهريج الحليب الخاصة التي تلبي المعايير الصحية إلى مرافق التخزين البارد. لأخذ عينات متجانسة، يتم خلط الحليب لمدة 5 دقائق في الناقلات. لضمان الجودة، يأخذ المتخصصين عينات، يتم اختبار مستوى الكحول وحجم الصودا، والمضادات الحيوية، والمكملات الغذائية في الحليب، ويتم إجراء اختبار الرقم الهيدروجيني. وعلاوة على ذلك، تكون معايير الحليب الخام مطابقة لمعايير أتيننا.

بعد اختبار الجودة، يتم سكب الحليب في نظام التبريد من الناقلات. إذا كانت جودة الحليب لا تفي بالمعايير، يقوم أعضاء المختبر على الفور إبلاغ الخبراء حول هذا، ويتم حل المشكلة في أقصر وقت ممكن. يمر الحليب الذي يتم تسليمه إلى مصنع بلتا للألبان بطريقة آلية من خلال فلتر لتنقية المواد غير المرغوب فيها وإزالة المخاطر المادية. في النهاية، يمر الحليب من خلال مرشح 2لم، والذي يضمن تماما النقاء المادي للمنتج.

وفي وقت لاحق، يتم خلط الحليب في آلات التنظيف، والتي تعمل في 7000 دورة في الدقيقة، من أجل إزالة المواد غير المرغوب فيها. في النهاية، يتم تبريد الحليب إلى 4 درجة مئوية وسكب في خزانات الحليب الخام لفحص جودتها. الحليب في الخزانات، والجودة قد تم التحقق منها وعلى استعداد للإنتاج. وترد معلومات عن الحليب الخام من خلال برنامج "أتينا نيتسيس".



PACKAGING PRODUCTS

The full automation of the production process also allows carrying out automated product packaging. Products of the Atena Dairy Factory are packed fully automatically in ultra-hygienic and up-to-date packaging machines. The special materials used in packaging Atena dairy products provide full protection from the effects of ultraviolet rays. Therefore, the vitamins and minerals contained in the milk are fully preserved throughout the storage period, just as in fresh milk. All of these make it possible for Atena to carry out its concept—to produce natural products which are good for human health.

الموارد الاجتماعية والظروف المهيبة لدى مصنع الحليب "أتينا"

من أجل توفير الراحة لموظفينا في مصنع الألبان أتينا، نحن نقدم لهم المواد الغذائية الطازجة والملابس الخاصة للعمل.

نقوم بتنظيم العديد من الدورات والندوات من أجل زيادة المعرفة والمهارات الفنية لدى موظفينا، ونحن نقوم بعمليات فحص للموظفين العاملين لدينا بشكل منتظم من أجل ضمان سلامة موظفينا والعملاء. غرفة الطعام، والكافتيريا، والمركز الطبي التي تم إنشاؤها للأغراض المذكورة أعلاه ليست سوى جزء من الخدمات التي نقدمها. وتستخدم قاعة المؤتمرات في مصنع أتينا للألبان لاستضافة الندوات التي تعقد على أسس منتظمة، والأعياد الوطنية، والأيام التاريخية، وما إلى ذلك. يقوم ممثلو وسائل الإعلام ورجال الأعمال بزيارات متكررة للمصنع لعرض الشروط التي تم إنشاؤها هناك.



OUR PRIZES AND CERTIFICATES

Atena is the first food company in Azerbaijan to have both ISO 22000 and BRC certificates. Developed by the International Organization for Standardization (ISO), ISO 22000 is the first global food safety standard covering the internationally adopted the HACCP system. Being internationally recognized, the document of the ISO 22000 standard is recognized all over the world and facilitates international trade. Having the ISO 22000 document ensures that all employees of the food factory, including its management and technical personnel, all have a notion of high quality.

The ISO 22000 standard relies on a careful analysis of production processes in order to ensure full compliance with the legislative and regulatory requirements for production, identify possible food hazards, bring these hazards to a minimum, and eliminate or prevent them. The main purpose of ISO 22000 is to ensure food safety control and interaction between suppliers, users, legal bodies, consumers, and other competent authorities. Developed by British retailers, the BRC (British Retail Consortium) standards deal with food safety on a global scale. The BRC, in conjunction with main English retailers, set the BRC food standards in order to ensure hygienic standards at food production facilities.

جوائز وشهادات "أتينا"

تعد شركة "أتينا" أول شركة للأغذية حائزة في أذربيجان على شهادتي الايزو 22000 وبي آر سي البريطانية في نفس الوقت .

شهادة الايزو 22000 أسست من قبل منظمة المواصفات الدولية، الايزو هو معيار الأمن الغذائي العالمي الاول الذي يشمل على نظام اتش اي سي سي بي ايضا الامر الذي يفيد ان منتجات أتينا تحمل شهادة الايزو الدولية المذكورة المتعارف بها دوليا وتسهيل تسويق منتجات المصنع دوليا .

ويضمن الحصول على وثيقة ايزو 22000 أن جميع العاملين في مصنع المواد الغذائية، بما في ذلك موظفي الإدارة والفنيين لديهم جميعا العلم بمعايير الجودة. وتتضمن شهادة الايزو 22000 على جميع معايير الامن الغذائي من بدء الانتاج الى عرض المنتجات في الاسواق .

وفيما يخص شهادة بي آر سي البريطانية فوضعت من جانب المسوقون البريطانيون بالتجزئة ومتعارف عليها دوليا من اجل الامن الغذائي وتشمل معايير الصحة العامة لدى منشآت الانتاج الغذائي .

ATENA FARM

Atena Farm is a successful project aimed at providing the Atena Dairy Factory with sufficient quantities of quality milk on a regular basis. The bacterial and nutritional quality of our milk is the guarantee of the quality of Atena dairy products.

From the 3,000 Holstein Freisian German cows with high genetic quality, a daily amount of 30 liters of milk is obtained from each cow (90,000 liters in total).

There are about 4,500 domestic cows and calves that are kept on a 40-ha farm with 18 open grazing areas (18 x 5,500 m²), 6 milch animal troughs and 2 young animals troughs (8 x 5,600 m²), 2 calve troughs (2 x 4,000 m²), 1 treatment trough (1,800 m²), and 1 birth trough (1,800 m²).

The cows are milked in two milking rooms with the up-to-date “Rotary” system that allows milking 40 cows simultaneously, in a computer-controlled and completely automated way.

Once extracted, the milk is cooled from 38°C to 4°C by way of shock cooling and the temperature is kept stable in special stainless steel tanks until they are loaded onto Atena Dairy factory’s tanker trucks.

Atena Farm is a successful project aimed at constantly providing the Atena Dairy Factory with an adequate amount of quality milk. The bacterial and nutritional quality of our milk is the guarantee for the quality of Atena dairy products.

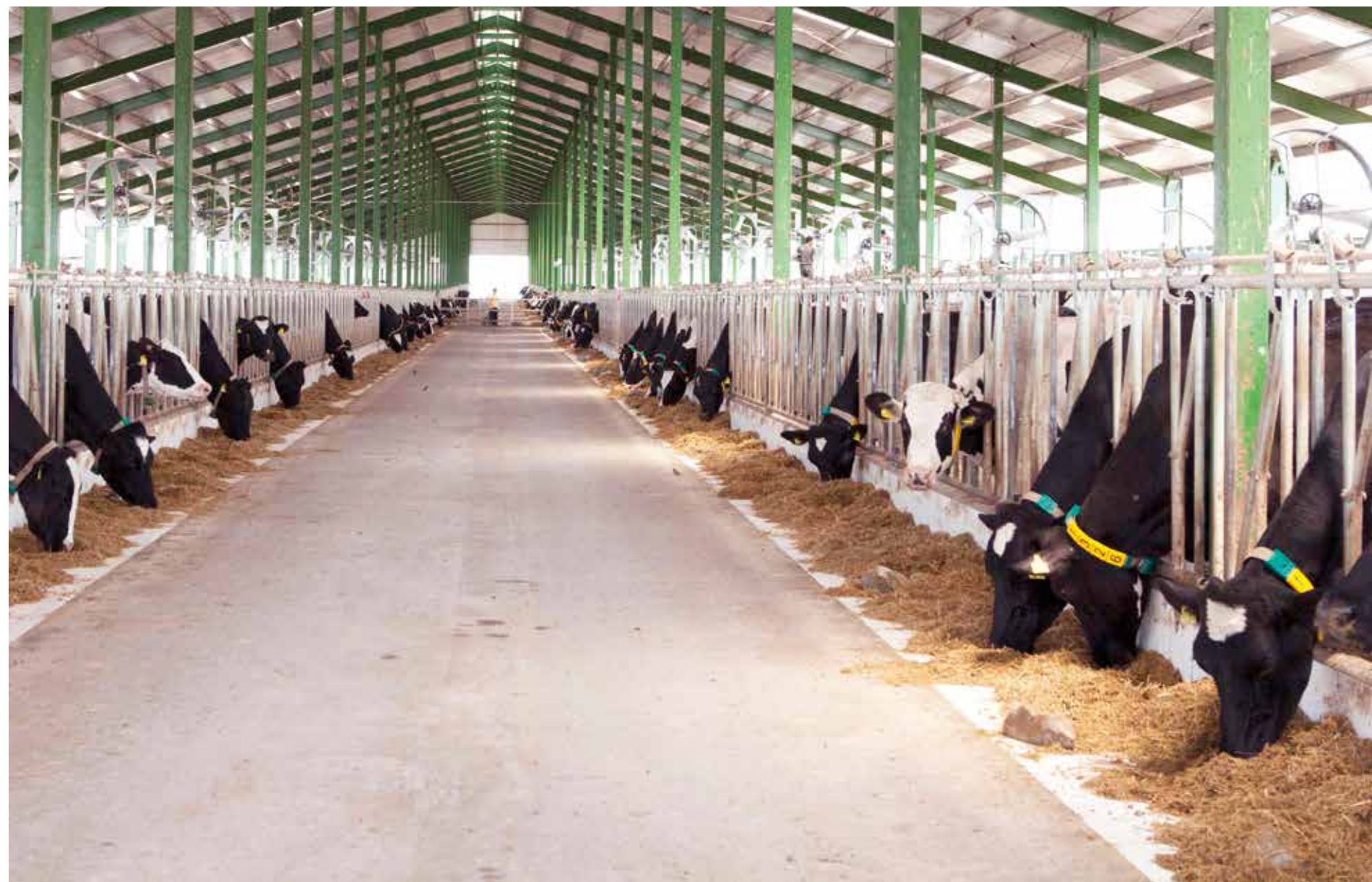
In order for the quality of the milk to be

For the durability of milk quality, our animals are fed with corn grass and clover grass grown in special fields, as well as mixtures of quality factory feeds made by our zootechnicians.

Our cows and heifers that have reached the proper age and weight are inseminated with high-fertility artificial yeasts in order for them to bore calves. Our newly born female calves are raised under special care to be artificially inseminated when they have reached the proper age and weight.

Young females raised in this way will continue to meet in large part the needs of both our farm and Azerbaijan for quality pregnant cows that have fully adapted to the country.

The manure collected in the troughs is automatically collected by special mechanical and technical systems, its solid part is separated from the fluid, undergoes procedures ensuring its natural-biological maturation, and finally used in fields where forage crops are grown for our farm. By benefiting from the manure in this manner, we also protect the environment of Aghjabadi district.



الموارد الاجتماعية والظروف المهنية لدى مصنع الحليب "أتينا"

من أجل توفير الراحة لموظفينا في مصنع الألبان أتينا، نحن نقدم لهم المواد الغذائية الطازجة والملابس الخاصة للعمل.

نقوم بتنظيم العديد من الدورات والندوات من أجل زيادة المعرفة والمهارات الفنية لدى موظفينا، ونحن نقوم بعمليات فحص للموظفين العاملين لدينا بشكل منتظم من أجل ضمان سلامة موظفينا والعملاء. غرفة الطعام، والكافتيريا، والمركز الطبي التي تم إنشاؤها للأغراض المذكورة أعلاه ليست سوى جزء من الخدمات التي نقدمها. وتستخدم قاعة المؤتمرات في مصنع أتينا للألبان لاستضافة الندوات التي تعقد على أسس منتظمة، والأعياد الوطنية، والأيام التاريخية، وما إلى ذلك. يقوم ممثلو وسائل الإعلام ورجال الأعمال بزيارات متكررة للمصنع لعرض الشروط التي تم إنشاؤها هناك.

مزرعة "أتينا"

أتينا فارم هو مشروع ناجح يهدف إلى توفير الألبان بكميات كافية من الحليب عالي الجودة على أساس منتظم. الجودة البكتيرية والغذائية لحليبنا هي التي تضمن جودة منتجات الألبان أتينا.

يتواجد 3000 بقرة ألمانية (هولستين فريسيان) ذات جودة وراثية عالية، يتم الحصول على كمية 30 لترا من الحليب البقري يوميا من كل بقرة (90,000 لتر في المجموع).

يوجد حوالي 4500 بقرة وعجل محلي يتم الاحتفاظ بها في مزرعة مساحتها 40 هكتارا مع 18 منطقة رعي مفتوحة (18 × 5,500) متر مربع، 6 أحواض حيوانية، حديقتين صغيرتين (8 × 5,600) متر مربع، (2 × 4,000) متر مربع، و 1 حوض معالجة (1,800) متر مربع، و 1 مولود (1,800) متر مربع.

يتم حلب الأبقار في قاعتين للحلب مع نظام "روتاري" محدث والذي يسمح بحلب 40 بقرة في وقت واحد، بطريقة تتم السيطرة عليهم بواسطة الكمبيوتر وعملها آلي تماما.

وبمجرد استخراجها، يتم تبريد الحليب من 38 درجة مئوية إلى 4 درجة مئوية عن طريق تبريد بالصدمة والحفاظ على درجة الحرارة مستقرة في خزانات الفولاذ المقاوم للصدأ الخاصة حتى يتم تحميلها عن طريق شاحنات نقل من مصنع أتينا يوميات.

من أجل نوعية الحليب

من أجل متانة وجودة الحليب، يتم تغذية الحيوانات من عشب الذرة والبرسيم المزروعة في الحقول خاصة، وكذلك خليط من الأعلاف مصنع بجودة من قبل الفنيين والمختصين.

يتم تلقيح الأبقار والعجول التي وصلت إلى السن والوزن المناسبين مع الخمائر الصناعية عالية الخصوبة من أجل أن تحمل العجول. ويتم وضع عجولنا حديثي الولادة تحت رعاية خاصة إلى حين وصولهم السن والوزن المناسبين.

وستستمر للأبقار الإناث اللواتي ترعرعن بهذه الطريقة في تلبية احتياجات كل من مزارعنا وأذربيجان بسبب الجودة العالية للأبقار الحوامل اللواتي تكيفن تماما مع البلد.

يتم جمع الروث في الأحواض تلقائيا بواسطة أنظمة ميكانيكية وتقنية خاصة، ويتم فصل الجزء الصلب من السائل، وبعد ها يتم اخضاع الروث للعمليات البيولوجية الطبيعية التي توفر له النضج، ويستخدم أخيرا في الحقول التي تزرع فيها محاصيل العلف لمزراعنا. من أجل الاستفادة منها كسماد طبيعي، ونحن أيضا نهتم لحماية البيئة في منطقة أغابيلي.





900045



900019



900020



900049



900021



900022



900120







900014



900016

900048



900092

900101



900015





900009



900006



900008







900124



900136



900162



900175



900174





900106

900023

900105







900121



900090



900002



900001



900141



900140



900139



900138







900031



900032







900035



900060



900169



900117



900168



900034







900152



900153



900151







900038



900059





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

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

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 / الصندوق في حاوية 20 رطل

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



KATEQORIYA CATEGORY КАТЕГОРИЯ	SKU	BARKOD BARCODE БАРКОД
-------------------------------------	-----	-----------------------------

الفئة

سكو - وحدات حفظ الأسهم

الباركود

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

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 / الصندوق في حاوية 20 رطل

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



KATEQORIYA CATEGORY КАТЕГОРИЯ	SKU	BARKOD BARCODE БАРКОД
-------------------------------------	-----	-----------------------------

الفئة

سكو - وحدات حفظ الأسهم

الباركود



Homogenized yogurt	900048	4760087900339
Light yogurt	900101	4760087901367
Homogenized yogurt	900014	4760087900193
Homogenized yogurt	900015	4760087900209
Homogenized yogurt	900016	4760087900216
Homogenized yogurt	900092	4760087901329



Yogurt with creamy	900006	4760087900049
Yogurt with creamy	900008	4760087900063
Yogurt with creamy	900009	4760087900070



Yogurt (Light)	900174	4760087901817
Yogurt (Light)	900124	4760087901183
Yogurt (Light)	900175	4760087901824
Yogurt (Light)	900136	4760087901282
Yogurt (Light)	900162	4760087901688

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 / الصندوق في حاوية 20 رطل

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






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

	Cheese (Chanaq)	900168	4760087901725
	Cheese (White)	900117	4760087901107
	Cheese (Chanaq)	900169	4760087901718
	Cheese (White - light)	900060	4760087900377
	Cheese (White)	900035	4760087900292
	Cheese (White)	900034	4760087900308
	Butter	900038	4760087901145
	Butter	900059	4760087900414
	Sour cream	900032	4760087900179
	Sour cream	900031	4760087900186
	Cottage cheese	900152	4760087901541
	Cottage cheese	900153	4760087901558
	Cottage cheese with apricot	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 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 / الصندوق في حاوية 20 رطل

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

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

	Cheese (Ivanovka)	900172	4760087901800
	Cheese (Ismayilli)	900170	4760087901770
	Cheese (Chanaq)	900167	4760087901732
	Cheese (White)	900132	4760087901299
	Cheese (Aghjabedi)	900066	4760087901572
	Homogenized yogurt	900089	4760087901343
	Homogenized yogurt	900113	4760087901633
	Sour cream	900164	4760087901749

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 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 / الصندوق في حاوية 20 رطل

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



“Atena” LLC

Aghabeyli village, Aghjabedi district, Azerbaijan

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

info@atena.az / www.atena.az

  / atena.azerbaijan