

ÜRÜN KATALOĞU/PRODUCT CATALOGUE/كٲالوج المنتجات

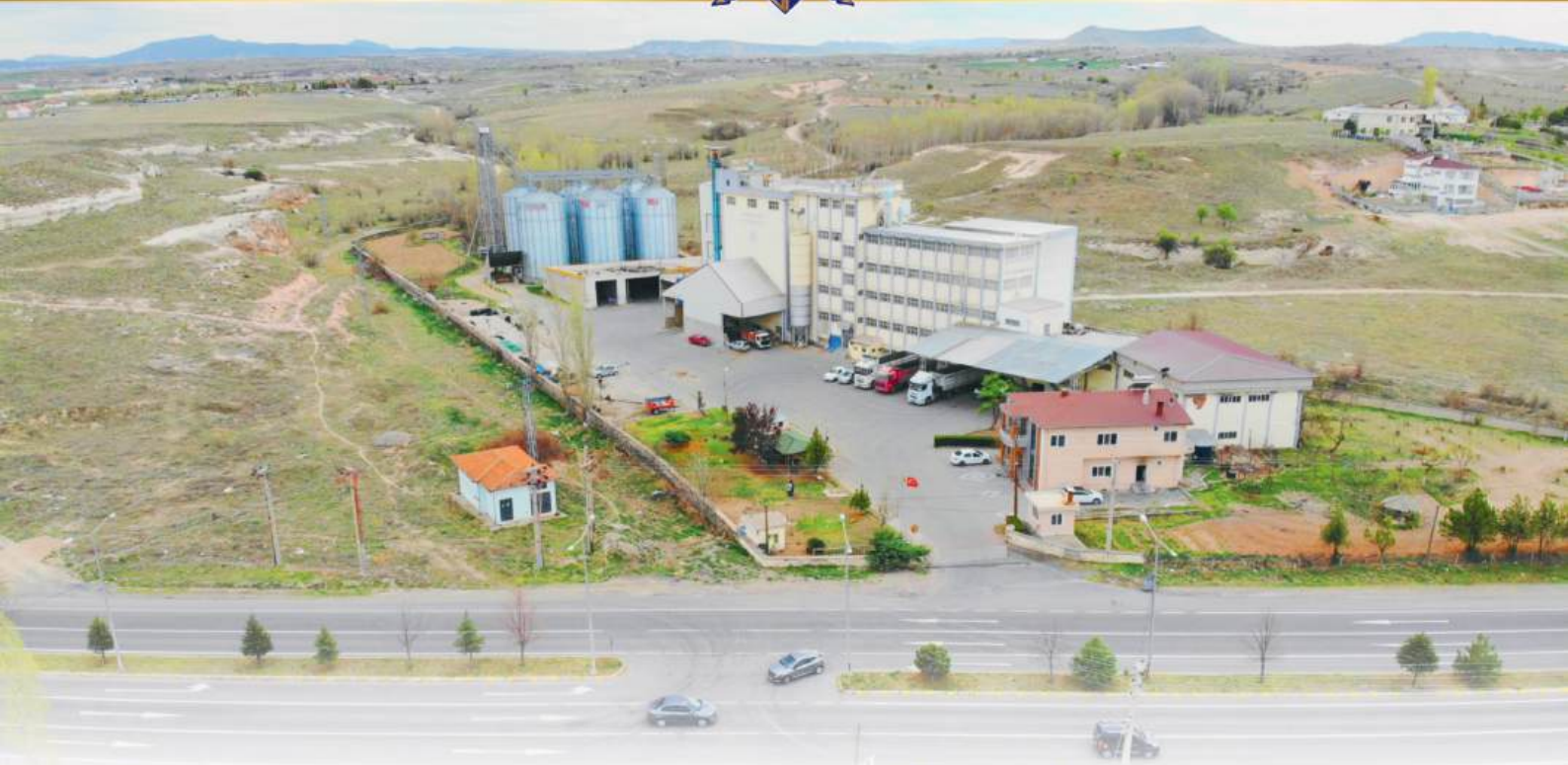
ŞAHİNLER UN FABRİKASI

ŞAHİNLER FLOUR FACTORY

مصنع شاهينلر للدقيق



www.sahinlerun.com.tr



Şahinler Gıda Sanayi ve Ticaret A.Ş. 1983 yılında “ÖNCE KALİTE” anlayışıyla Nevşehir’in Gülşehir ilçesinde kurulmuştur.

Firmamız kurulduğu ilk yıllarda fırınlara yönelik çalışmış olup, ürün çeşidimiz ekmeklik unlarla sınırlı iken günümüzde Ekmeklik, Francalalık, Pidelik, Pastalık, Baklavalık, Böreklik, Yufkalık, Tandırlık, Bisküvilik un çeşitleriyle bir çok farklı alanda hizmetine gururla devam etmektedir.

Fabrika sahamız yaklaşık olarak 15.000 m² dir. Üretim tesislerimiz yaklaşık 4000 m² kapalı alandadır. Ayrıca 15.000 ton kapasiteli yatay buğday ambarı ve çelik silolarımız mevcuttur. Firmamızın günlük buğday işleme kapasitesi 200 ton'dur. Fabrikamızda Brabender, Perten gibi dünya standartlarında son teknoloji makinelerle kurduğumuz Laboratuvarımızda uzman personellerimiz tarafından buğdayların alımı ve un yapımında sürekli kalite kontrolleri yapılarak unlarımız sorunsuz bir şekilde müşterilerimize sevk edilmektedir. Firmamız bölgesinde çalışan un fabrikaları içerisinde ISO 9001:2008 KALİTE YÖNETİM SİSTEMLERİ ve ISO:22000:2005 GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMLERİNİ ilk alan fabrika olmanın gururuyla, her zaman ilkleri yaşayan ve yaşatan bir firma olarak; kalitesini, güvenilirliğini perçinlemiştir.

Üretim, pazarlama, nakliye ve satış sonrası hizmet sürecini müşteri odaklı, güler yüzlü, profesyonel kadrosu ile yürüten firmamız, ürettiği ŞAH SERİSİ ürünleri ve sektöründe 40 yılı aşkın tecrübesiyle müşterilerinin çözüm ortağı olarak iş hayatına devam etmektedir.



Şahinler Gıda Sanayi ve Ticaret A.Ş. was established in 1983 in the Gülşehir district of Nevşehir with the principle of "QUALITY FIRST".

In its early years of establishment, our company focused on bakeries, and while our product range was limited to bread flours, today we proudly continue our services in many different areas with various types of flour such as Bread Flour, French Bread Flour, Pita Bread Flour, Cake Flour, Baklava Flour, Börek Flour, Phyllo Dough Flour, Tandoor Flour, and Biscuit Flour.

Our factory area is approximately 15,000 m². Our production facilities cover a closed area of approximately 4,000 m². Additionally, we have a horizontal wheat warehouse with a capacity of 15,000 tons and steel silos. Our company's daily wheat processing capacity is 200 tons. In our factory, with our laboratory established with world-standard, state of the art machinery such as Brabender and Perten, our expert personnel continuously perform quality controls during wheat intake and flour production, ensuring that our flours are shipped to our customers without any issues. Our company, among the flour factories operating in the region, was the first to obtain ISO 9001:2008 QUALITY MANAGEMENT SYSTEMS and ISO 22000:2005 FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEMS, thus solidifying its quality and reliability as a company that always experiences and brings about firsts.

Our company, which carries out the production, marketing, transportation, and after-sales service process with its customer-oriented, friendly, and professional staff, continues its business life as a solution partner for its customers with its ŞAH (SHAH) SERIES products and over 40 years of experience in the sector.

شركة شاهينلار المساهمة للغذاء الصناعية والتجارية ؛ تأسست عام ١٩٨٣ في مقاطعة جوشهر في نافشهير مع مفهوم " الجودة أولاً".

لقد كانت شركتنا في سنواتها الأولى تعمل في مجال تزويد الأفران فقط، وكان تنوع منتجاتنا يقتصر على دقيق الخبز. أما اليوم، فنحن نواصل تقديم خدماتنا بفخر في العديد من المجالات من خلال أنواع متعددة من الدقيق مثل: دقيق الخبز، دقيق الفرائسالا، دقيق الببدا، دقيق الحلويات، دقيق البقلاوة، دقيق البوريك، دقيق اليوفكا، دقيق التنور، ودقيق البسكويت.

لقد كانت شركتنا في سنواتها الأولى تعمل في مجال تزويد الأفران فقط، وكان تنوع منتجاتنا يقتصر على دقيق الخبز. أما اليوم، فنحن نواصل تقديم خدماتنا بفخر في العديد من المجالات من خلال أنواع متعددة من الدقيق مثل: دقيق الخبز، دقيق الفرائسالا، دقيق الببدا، دقيق الحلويات، دقيق البقلاوة، دقيق البوريك، دقيق اليوفكا، دقيق التنور، ودقيق

تبلغ مساحة مصنعنا حوالي ١٥,٠٠٠ متر مربع. تقع منشأتنا الإنتاجية على مساحة مغلقة تبلغ حوالي ٤,٠٠٠ متر مربع. بالإضافة إلى ذلك، لدينا صوامع حبوب أفقية بسعة ١٥,٠٠٠ طن وصوامع فولاذية. سعة معالجة القمح اليومية لشركتنا تبلغ ٢٠٠ طن.

في مصنعنا، يتم إجراء فحوصات الجودة المستمرة على القمح وصناعة الدقيق في مختبرنا الذي أنشأناه باستخدام أحدث الآلات التكنولوجية على مستوى العالم مثل "برا بندر" و "بيرتر"، وذلك بواسطة موظفينا المتخصصين. وبهذا الشكل، يتم شحن دقيقنا إلى عملائنا بكل سلاسة ودون أي مشاكل. كاول شركة حصلت على شهادات نظام إدارة الجودة ISO 9001:2008 ونظام إدارة سلامة الغذاء من بين مصانع الدقيق العاملة في منطقتها، عززت جودتها وموثوقيتها كشركة تعيش دائماً التجارب الأولى وتحافظ عليها.

شركتنا التي تقوم بإدارة عمليات الإنتاج والتسويق والنقل وخدمات ما بعد البيع بفريق محترف وودود يركز على العميل، مستمرة في حياتها العملية كشريك حلول لعملائها مع منتجاتها من سلسلة شاه التي تنتجها و تجربة تزيد عن ٤٠ عام في قطاعها.





BAKLAVA, BÖREK ve TÜM TATLI ÇEŞİTLERİ YAPIMINA UYGUN ÖZEL BİR UNDIR.

A SPECIAL FLOUR SUITABLE FOR MAKING BAKLAVA (LAYERED PASTRY WITH NUTS AND SYRUP), PASTRY, AND ALL KINDS OF DESSERTS.

هو دقيق خاص مناسب لصنع البقلاوة ، البوريك وجميع أنواع الحلويات.

ŞAHESER

BAKLAVALIK/ BAKLAVA FLOUR / دقيق البقلاوة

GLUTEN	GLUTEN	جلوتين	%32 min.
KÜL	ASH	رماد	%0.50 max.
PROTEİN	PROTEIN	بروتين	%12.5 min.
RUTUBET	MOISTURE	رطوبة	%14 max.
ENERJİ	ENERGY	طاقة	150-170 B.U



KARAFİRİN EKMEK YAPIMI ve FARKLI HAMUR İŞLERİ İÇİN UYGUNDUR.

SUITABLE FOR MAKING TRADITIONAL OVEN BREAD AND VARIOUS PASTRY PRODUCTS.

مناسب لصنع خبز القرن الحجري واعمال معجنات مختلفة.

PADİŞAH

TAŞ FIRINLIK / TANDOOR BREAD FLOUR / نقيق الفرن الحجر

GLUTEN	GLUTEN	جلوتين	%27 min.
KÜL	ASH	رماد	%0.65 max.
PROTEİN	PROTEIN	بروتين	%10.5 min.
RUTUBET	MOISTURE	رطوبة	%14 max.
ENERJİ	ENERGY	طاقة	110-130 B.U



PASTANE ve EVLERDE PASTA, TÜM HAMURİŞLERİ, FIRINLARDA FRANÇALIK EKMEK YAPIMI İÇİN UYGUNDUR.

SUITABLE FOR MAKING CAKES AND ALL KINDS OF PASTRY IN PASTRY SHOPS AND HOMES, AND FOR MAKING LUXURY BREAD IN BAKERIES.

مناسب لصنع الكعك و جميع المعجنات في أماكن بيع الحلويات والمنازل، ولصنع الخبز الفاخر في المخابز.

ŞAHÇİHAN

PASTALIK / CAKE FLOUR / دقيق المعجنات

GLUTEN	GLUTEN	جلوتين	%26 min.
KÜL	ASH	رماد	%0.55 max.
PROTEİN	PROTEIN	بروتين	%10.5 min.
RUTUBET	MOISTURE	رطوبة	%14 max.
ENERJİ	ENERGY	طاقة	100-120 B.U



MATADOR, TÜNEL, DÖNER TİPİ FIRINLARDA YAPILAN EKMEKLER İÇİN UYGUNDUR.

SUITABLE FOR BREADS MADE IN
MATADOR, TUNNEL, AND ROTARY OVENS.

مناسب للخبز المصنوع في الأفران من نوع الماتادور، الأنفاق والدوارة.

ŞAHBEY

EKMEKLİK / BREAD FLOUR / دقيق الخبز

GLUTEN	GLUTEN	جلوتين	%26 min.
KÜL	ASH	رماد	%0.65 max.
PROTEİN	PROTEIN	بروتين	%10.5 min.
RUTUBET	MOISTURE	رطوبة	%14 max.
ENERJİ	ENERGY	طاقة	90-110 B.U



PİDE, LAVAŞ, GÖZLEME ve TANDIR EKMEĞİ YAPIMI İÇİN UYGUNDUR.

SUITABLE FOR MAKING PITA BREAD, LAVASH, GOZLEME
(TURKISH SAVORY CREPE), AND TANDOOR BREAD.

مناسب لصنع خبز البيدا واللافاش والجوزليم والتاندير.

ŞAHPERİ

PİDELİK / PITA BREAD FLOUR / دقيق البيدا

GLUTEN	GLUTEN	جلوتين	%26 min.
KÜL	ASH	رماد	%0.55 max.
PROTEİN	PROTEIN	بروتين	%10.5 min.
RUTUBET	MOISTURE	رطوبة	%14 max.
ENERJİ	ENERGY	طاقة	80-100 B.U



PASTA, KEK, EKMEK ve HER TÜRLÜ HAMUR İŞİ
YAPIMI İÇİN UYGUNDUR.

SUITABLE FOR MAKING CAKES, BREAD,
AND ALL KINDS OF PASTRY.

مناسب لصنع الكعك، الكعك بالكرامة، الخبز وجميع أنواع
المعجنات.

ŞAHAN

UNLU MAMÜLLER / BAKERY FLOUR / دقيق منتجات المخابز

GLUTEN	GLUTEN	جلوتين	%24 min.
KÜL	ASH	رماد	%0.70 max.
PROTEİN	PROTEIN	بروتين	%9.5 min.
RUTUBET	MOISTURE	رطوبة	%14 max.
ENERJİ	ENERGY	طاقة	70-90 B.U



TANDIR EKMEĞİ, ŞEBİT, BAZLAMA GİBİ KÖY TİPİ EKMEKLERİN YAPIMI İÇİN UYGUNDUR.

SUITABLE FOR MAKING VILLAGE-STYLE BREADS SUCH AS TANDOOR BREAD, SHEBIT (THIN FLATBREAD), AND BAZLAMA (FLATBREAD COOKED ON A GRIDDLE).

مناسب لصنع خبز التتور، الشبیت، البازلما وأنواع الخبز القروي الأخرى.

ŞAHTAN

TANDIRLIK / TANDOOR FLOUR / دقيق التتور

GLUTEN	GLUTEN	جلوتين	%18 min.
KÜL	ASH	رماد	%1.70 max.
PROTEİN	PROTEIN	بروتين	%7.0 min.
RUTUBET	MOISTURE	رطوبة	%14 max.
ENERJİ	ENERGY	طاقة	60-70 B.U



**“EKMEĞE HÜRMET GÖSTERİN,
ZİRA ALLAH EKMEĞE HÜRMET ETMİŞTİR.
KİM EKMEĞE HÜRMET EDERSE, ALLAH DA ONA HÜRMET EDER.”**

**“RESPECT BREAD, FOR ALLAH HAS RESPECTED BREAD.
WHOEVER RESPECTS BREAD, ALLAH WILL ALSO RESPECT THEM.”**

اَكْرِمُوا الْخُبْزَ فَإِنَّ اللَّهَ أَكْرَمَهُ، فَمَنْ أَكْرَمَ الْخُبْزَ أَكْرَمَهُ اللَّهُ

HZ. MUHAMMED (S.A.V.)





 Fatih Mah. Nevşehir Cad. 2. Km. Gülşehir/Nevşehir
☎ +90 384 411 33 17 ☎ +90 384 411 39 90
✉ info@sahinlerun.com.tr 🌐 www.sahinlerun.com.tr