

FAIRGLOB
Trading FZE



HİKAYEMİZ

2021 yılında kurulan Fairglob Trading, ithalat ve ihracat sektöründe öncüdür. Körfez ülkelerinden dünyanın her köşesine uzanan fonksiyonel bir ticaret platformunu benimseyerek küresel ticarete yeni bir dönemin yolunu açtı. Geniş ürün yelpazemizle hizmet vererek sektörde fark yaratmayı başardık. Gıda ve içecek ticaretinden kullanılmış boru ve tüplerin hurda toptan satışına, yemeklik yağlardan petrokimya malzemelerine kadar birçok sektörde faaliyet göstermekteyiz. Ayrıca dondurulmuş balık ve deniz hayvanlarının ticaretini de yapmaktayız. Fairglob Trading sadece ticaret alanında değil aynı zamanda gayrimenkul ve danışmanlık ve marka danışmanlığı alanlarında da hizmet sunmaktadır. Marka danışmanlığı hizmetlerimizle işletmelerin güçlenmesine ve rekabet avantajı kazanmasına yardımcı oluyoruz. Fairglob Trading olarak küresel ticaretin geleceğini şekillendirmeyi ve iş ortaklarımızın başarısına katkıda bulunmayı hedefliyoruz. Fairglob Trading olarak sunduğumuz hizmetlerde dil becerisine sahip uzman ekibimizle iletişim ve işbirliğinde mükemmelliği sağlamak için çeşitli dil çözümleri sunuyoruz. Hizmetlerimizin her aşamasında şeffaf bir yaklaşım benimsiyor ve komisyon almıyoruz. Bu sayede ticaretinizi daha karlı ve sürdürülebilir hale getirmenizi sağlayacak bir iş modeli sunuyoruz. Fairglob Trading olarak müşterilerimizle dürüstlük ve şeffaflık ilkelerine dayalı uzun vadeli, güvenilir ilişkiler kuruyoruz. Müşteri memnuniyetini her şeyin üstünde tutan müşteri odaklı yaklaşımımızla çözüm odaklı, hızlı ve etkili sonuçlar üretiyoruz. Her müşterinin ihtiyaçlarının farklı olacağını bilinciyile işletmenize özel bir yol haritası oluşturuyoruz.



Bazlama

Round-Flat Baked Bread

MİKROBİYOLOJİK ÖZELLİKLERİ / MICROBIOLOGICAL PROPERTIES

Türk Gıda Kodeksi, Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği'nde, Tahıl unlarına ait mikrobiyolojik değerler geçerlidir.

The product obeys microbiological limits for cereal and grain flour as stated in Turkish Food Codex, Microbiological Criteria Bulletin.

DUYUSAL ÖZELLİKLERİ / ORGANOLAPTIC PROPERTIES

Görünüş / Appearance : Yabancı madde içermeyen / No foreign material available

Tat / Taste : Yabancı tat içermeyen / No foreign taste available

Koku / Odour : Yabancı koku içermeyen has, özgü ve doğal kokulu / No foreign odour available, peculiar and natural wheat

Renk / Color : Kremsi Beyaz / Cream White

FİZİKSEL VE KİMYASAL ÖZELLİKLERİ / PHYSICAL AND CHEMICAL PROPERTIES

Yaş Gluten / Wet Gluten, % : min. 28

Normal Sedimentasyon / Normal Sedimentation, ml : min. 35

Gecikmeli Sedimentasyon / Delayed sedimentation, ml : min. 41

Nem(km) / Moisture content,(on dry basis), % : max. 14,5

Protein (N x 5,7; KM'de / on dry basis), % : min. 11,0

Kül(KM'de) / Ash (on dry basis), % : max. 0,65

Extensograph değerleri (135 dk.'da)

Su Kaldırma / Water absorption, % : min. 60

Enerji / Energy, cm² : min. 80

Uzayabilirlik / Extensibility, mm : min. 160

Direnç / Resistance to Extension, BU : min. 500

ÜRÜN ÖZELLİKLERİ / CHARACTERISTIC OF PRODUCT

ŞEVSAN - Bazlamaç Unu / ŞEVSAN - Bazlamaç flour,

Yüksek su kaldırma kapasitesine sahiptir ve daha fazla ürün verir. / Has highest water absorption capacity and gives more product.

Kaliteli sert ve kırmızı buğdaydan üretilir. / Is produced from high quality hard and red wheat.

Yoğurulduktan ve fermentasyondan sonra hamurun canlı ve kendini bırakmama özelliği vardır. / Has the characteristic of active and nospreading of the dough after kneading and fermentation.

Fermentasyon süresi kısadır. / Has short fermentation time.

Bazlama, fırında pişirildikten sonra, içi sarımtırak, düzgün ve ince gözeneklere sahip, kalın ve parlak kabuk yapısına sahip bazlama elde edilir. / After baking the round flat bread in the bread oven, the round flat bread with yellowish, thick and shiny crust, and thin regular pores is obtained.

Bazlaması uygun koşullarda saklandığında tazeliğini ve yumuşaklığını korur. / Remains fresh and keeps softness of the round flat bread if it is kept under convenient conditions.



SİMİTİ

Simitlik - Somunluk - Gevreklik

Wheat flour for ring shaped bread - loaf bread - Crispy flour products

MİKROBİYOLOJİK ÖZELLİKLERİ / MICROBIOLOGICAL PROPERTIES

Türk Gıda Kodeksi, Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği'nde, Tahıl unlarına ait mikrobiyolojik değerler geçerlidir. / The product obeys microbiological limits for cereal and grain flour as stated in Turkish Food Codex, Microbiological Criteria Bulletin.

DUYUSAL ÖZELLİKLERİ / ORGANOLAPTIC PROPERTIES

Görünüş / Appearance : Yabancı madde içermeyen / No foreign material available
Tat / Taste : Yabancı tat içermeyen / No foreign taste available
Koku / Odour : Yabancı koku içermeyen/ has, özgül ve doğal kokulu / No foreign odour available, peculiar and natural wheat
Renk / Color : Kremi Beyaz / Cream white

FİZİKSEL VE KİMYASAL ÖZELLİKLERİ / PHYSICAL AND CHEMICAL PROPERTIES

Yaş Gluten / Wet Gluten, % : min. 28
Normal Sedimantasyon / Normal Sedimentation, ml : min. 33
Gecikmeli Sedimantasyon / Delayed sedimentation, ml : min. 42
Nem(km) / Moisture content(on dry basis), % : max. 14,5
Protein (N x 5,7; KM'de/ on dry basis), % : min. 11,0
Kül(KM'de) / Ash (on dry basis) : max. 0,80

Extensograph değerleri (135 dk.'da)

Su Kaldırma / Water absorption, % : min. 60
Enerji / Energy, cm² : min. 100
Uzaçabilirlik / Extensibility, mm : min. 150
Direnç / Resistance to Extension, BU : min. 800

ÜRÜN ÖZELLİKLERİ / CHARACTERISTIC OF PRODUCT

ŞEVSAN - Simiti Unu / ŞEVSAN - Simiti flour,

- Daha yüksek su kaldırması kapasitesine sahiptir dolayısıyla daha fazla ürün vermektedir. / Has higher water absorption capacity and consequently extra product yield is obtained.
- Yağurmaya ve şekillendirmeye karşı toleranslıdır. / Has a good tolerance against kneading, shaping the dough.
- Üretimden sonra ürünün içini ince, düzgün ve homojen gözenekler oluşturur. / Gives thin and homogeneous pores inside the ring-shape bread.
- Üründe uygun hacim ve hafif esmer renk verir. / Has light brown color and appropriate loaf volume of the product.
- Uygun koşullarda saklandığında tazeliğini ve yumuşaklığını korur. Keeps softness & freshness under convenient storage.

TITANIUM KIRMIZI



Ekmeçlik Buğday Unu

Luxurious and Trabzon type Bread wheat flour

MİKROBİYOLOJİK ÖZELLİKLERİ / MICROBIOLOGICAL PROPERTIES

Türk Gıda Kodeksi, Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği'nde, Tahıl unlarına ait mikrobiyolojik değerler geçerlidir. / The product obeys microbiological limits for cereal and grain flour as stated in Turkish Food Codex, Microbiological Criteria Bulletin.

DUYUSAL ÖZELLİKLERİ / ORGANOLAPTIC PROPERTIES

Görünüş / Appearance : Yabancı madde içermeyen / No foreign material available
Tat / Taste : Yabancı tat içermeyen / No foreign taste available
Koku / Odour : Yabancı koku içermeyen/ has, özgül ve doğal kokulu / No foreign odour available, peculiar and natural wheat
Renk / Color : Kremi Beyaz / Cream White

FİZİKSEL VE KİMYASAL ÖZELLİKLERİ / PHYSICAL AND CHEMICAL PROPERTIES

Yaş Gluten / Wet Gluten, % : min. 30
Normal Sedimantasyon / Normal Sedimentation, ml : min. 40
Gecikmeli Sedimantasyon / Delayed sedimentation, ml : min. 60
Nem(km) / Moisture content(on dry basis), % : max. 14,5
Protein (N x 5,7; KM'de / on dry basis), % : min. 11,5
Kül(KM'de) / Ash (on dry basis) : max. 0,71 - 0,80
Extensograph değerleri (135 dk.'da)
Su Kaldırma / Water absorption, % : min. 58
Enerji / Energy, cm² : min. 145

Uzaçabilirlik / Extensibility, mm : min. 140
Direnç / Resistance to Extension, BU : min. 950

ÜRÜN ÖZELLİKLERİ / CHARACTERISTIC OF PRODUCT

ŞEVSAN - Titanium Kırmızı Unu / ŞEVSAN - Titanium Kırmızı Bread flour,

- Karafirin da lüks ata ekmeçi ve büyük Trabzon tip ekmeçler üretmek için amaçlamaktadır. / Is aimed for luxurious and big Trabzon(Black sea region) type of bread.
- Yüksek su kaldırma kapasitesine sahiptir ve fazla ürün verir. / Owns high water absorption capacity and gives more breads.
- Normal tip ekmeçlik unlarıyla karşılaştırıldığında fermentasyondan sonra daha güçlü ve elastik hamuru vermektedir. / Gives more convenient, more elastic & stronger dough after fermentation compared to normal bread type.
- Fermentasyondan sonra iyi bıçak açma özelliği vardır. / Gives perfect result of docking(cutting)the loaf after fermentation.
- Ekmeç fırında pişirildikten sonra, ekmeç içi beyaz, düzgün ve ince gözeneklere sahip, ideal ve parlak kabuk yapısı, yüksek kaliteli undan dolayı hacimli ekmeç verir. / After baking in the oven, white and regular pores is observed inside the bread, ideal, shiny crust formation and bulky bread is obtained due to high quality of flour.
- Ekmeçi uygun koşullarda saklandığında tazeliğini ve yumuşaklığını korur. Remains crispy and keeps freshness of the bread for long time storage.





Kek - Kurabiye - Bisküvi Cake - Cookie - Biscuits

SON HARMAN



Pastalık - Böreklik - Çöreklik

MİKROBİYOLOJİK ÖZELLİKLERİ / MICROBIOLOGICAL PROPERTIES

Türk Gıda Kodeksi, Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği'nde, Tahıl unlarına ait mikrobiyolojik değerler geçerlidir. / The product obeys microbiological limits for cereal and grain flour as stated in Turkish Food Codex, Microbiological Criteria Bulletin.

DUYUSAL ÖZELLİKLERİ / ORGANOLAPTIC PROPERTIES

Görünüş / Appearance : Yabancı madde içermeyen / No foreign material available

Tat / Taste : Yabancı tat içermeyen / No foreign taste available

Koku / Odour : Yabancı koku içermeyen/ has, özgü ve doğal kokulu / No foreign odour available, peculiar and natural wheat

Renk / Color : Beyaz / White

FİZİKSEL VE KİMYASAL ÖZELLİKLERİ / PHYSICAL AND CHEMICAL PROPERTIES

Yaş Gluten / Wet Gluten, % : min. 30

Normal Sedimentasyon / Normal Sedimentation, ml : min. 40

Gecikmeli Sedimentasyon / Delayed sedimentation, ml : min. 60

Nem(km) / Moisture content (on dry basis), % : max. 14,5

Protein (N x 5,7; KM'de / on dry basis), % : min. 12,0

Kül(KM'de) / Ash (on dry basis) : max. 0,55

Extensograph değerleri (135 dk.'da)

Su Kaldırma / Water absorption, % : min. 58

Enerji / Energy, cm² : min. 140

Uzaçabilirlik / Extensibility, mm : min. 155

Direnç / Resistance to Extension, BU : min. 900

ÜRÜN ÖZELLİKLERİ / CHARACTERISTIC OF PRODUCT

ŞEVSAN - Son Harman Unu / ŞEVSAN - Son Harman flour,

Yüksek su kaldırma kapasitesine sahiptir. / Has high water absorption capacity.

Her ürün çeşidinde yüksek kaliteli ve nefes ürün olarak kullanma imkanına sahiptir. / Has superior puffing quality in every kind of products.

Yüksek hacim verir ve hamur yapışmadan kolay şekillendirebilir, kalıba dökülebilir. / Gives high loaf volume, and easy moulding without stickiness of the dough.

Hamurda homojen şekilde gaz üretilir ve dolayısıyla dinlendirmede hamurda küçük ve düzgün gözenekler oluşur. Gives homogeneous gas formation in the dough, and consequently small and regular pore formation of the dough during resting.

KONUK

MİKROBİYOLOJİK ÖZELLİKLERİ / MICROBIOLOGICAL PROPERTIES

Türk Gıda Kodeksi, Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği'nde, Tahıl unlarına ait mikrobiyolojik değerler geçerlidir. / The product obeys microbiological limits for cereal and grain flour as stated in Turkish Food Codex, Microbiological Criteria Bulletin.

DUYUSAL ÖZELLİKLERİ / ORGANOLAPTIC PROPERTIES

Görünüş / Appearance : Yabancı madde içermeyen / No foreign material available

Tat / Taste : Yabancı tat içermeyen / No foreign taste available

Koku / Odour : Yabancı koku içermeyen/ has, özgü ve doğal kokulu / No foreign odour available, peculiar and natural wheat

Renk / Color : Beyaz / White

FİZİKSEL VE KİMYASAL ÖZELLİKLERİ / PHYSICAL AND CHEMICAL PROPERTIES

Yaş Gluten / Wet Gluten, % : min. 26

Normal Sedimentasyon / Normal Sedimentation, ml : min. 35

Gecikmeli Sedimentasyon / Delayed sedimentation, ml : min. 40

Nem(km) / Moisture content (on dry basis), % : max. 14,5

Protein (N x 5,7; KM'de / Ash (on dry basis), % : min. 10,5

Kül(KM'de) / Ash (on dry basis) : max. 0,60

Extensograph değerleri (135 dk.'da)

Su Kaldırma / Water absorption, % : min. 57

Enerji / Energy, cm² : min. 40

Uzaçabilirlik / Extensibility, mm : min. 140

Direnç / Resistance to Extension, BU : min. 250

ÜRÜN ÖZELLİKLERİ / CHARACTERISTIC OF PRODUCT

ŞEVSAN - Konuk Unu / ŞEVSAN - Konuk flour,

Arzu edilen beyazlık ve ince pudra özelliğine sahiptir. / Has desired white color and fine powder in structure.

Hamurda yapışkanlığı yoktur. / Has no stickiness in the dough.

Hamuru rahatlıkla şekillendirme ve ürün oluşturduktan sonra ürün şeklinde deforme olmamaktadır. / Dough can be shaped easily & no shape deformation observed in biscuits production.

Kolay şekillendirebilir, yapışmadan kalıba dökülebilir ve ürünlerde istenilen hacim verir. / Easy moulding, dough can be poured into the mold without stickiness and gives desired loaf volume of the products.

Kek ve kurabiye ürünlerde kaliteli ve nefes ürün olarak kullanma imkanına sahiptir. / Has an opportunity to be used as qualified and exquisite products of cake and cookie.





DANE

Kadaıfılık - Gofretlik - Uğralık - Krakerlik Oven baked shredded pastry with pistachio - Wafer Easy thin dough scattering flour - Cracker

MİKROBİYOLOJİK ÖZELLİKLERİ / MICROBIOLOGICAL PROPERTIES

Türk Gıda Kodeksi, Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği'nde, Tahıl unlarına ait mikrobiyolojik değerler geçerlidir. / The product obeys microbiological limits for cereal and grain flour as stated in Turkish Food Codex, Microbiological Criteria Bulletin.

DUYUSAL ÖZELLİKLERİ / ORGANOLAPTIC PROPERTIES

Görünüş / Appearance : Yabancı madde içermeyen / No foreign material available
Tat / Taste : Yabancı tat içermeyen / No foreign taste available
Koku / Odour : Yabancı koku içermeyen has, özgül ve doğal kokulu / No foreign odour available, peculiar and natural wheat
Renk / Color : Beyaz / white

FİZİKSEL VE KİMYASAL ÖZELLİKLERİ / PHYSICAL AND CHEMICAL PROPERTIES

Yaş Gluten / Wet Gluten, % : min. 24
Normal Sedimentasyon, ml : min. 20
Gecikmeli Sedimentasyon / Delayed sedimentation, ml : min. 25
Nem(km) / Moisture content(on dry basis), % : max. 14,5
Protein (N x 5,7; KM'de / on dry basis), % : min. 7,0
Kül(KM'de) : max. 0,55

Extensograph değerleri
Su Kaldırma / Water Absorption, % : min. 55
Enerji / Energy, cm² : min. 25-40
Uzaçabilirlik / Extensibility, mm : min. 150
Direnc / Resistance to Extension, BU : min. 250

ÜRÜN ÖZELLİKLERİ / CHARACTERISTIC OF PRODUCT

ŞEVSAN - Dane Unu / ŞEVSAN - Dane flour,

- Arzu edilen beyazlık ve ince pudra özelliğine sahiptir. / Has desired white color and fine powder in structure.
- Hamurda yapışkanlığı yoktur. / Has no stickiness in the dough.
- Hamuru rahatlığıyla şekillendirme ve ürün oluşturduktan sonra ürün şeklinde deforme oluşmamaktadır. / Dough can be shaped easily & no shape deformation observed in biscuits production.
- Kolay şekillendirebilir, yapışmadan kalıba dökülebilir, ve ürünlerde istenilen hacim verir. / Easy moulding, dough can be poured into the mold without stickiness and gives desired loaf volume of the products.

KÖMBE



Tandırılık

Brown wheat flour for economic thin flat bread

MİKROBİYOLOJİK ÖZELLİKLERİ / MICROBIOLOGICAL PROPERTIES

Türk Gıda Kodeksi, Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği'nde, Tahıl unlarına ait mikrobiyolojik değerler geçerlidir. / The product obeys microbiological limits for cereal and grain flour as stated in Turkish Food Codex, Microbiological Criteria Bulletin.

DUYUSAL ÖZELLİKLERİ / ORGANOLAPTIC PROPERTIES

Görünüş / Appearance : Yabancı madde içermeyen / No foreign material available
Tat / Taste : Yabancı tat içermeyen / No foreign taste available
Koku / Odour : Yabancı koku içermeyen/ has, özgül ve doğal kokulu/ No foreign odour available, peculiar and natural wheat
Renk / Color : Kahverengi / Brown

FİZİKSEL VE KİMYASAL ÖZELLİKLERİ / PHYSICAL AND CHEMICAL PROPERTIES

Yaş Gluten / Wet Gluten, % : min. 31
Normal Sedimentasyon / Normal Sedimentation, ml : min. 33
Gecikmeli Sedimentasyon / Delayed sedimentation, ml : min. 42
Nem(km) / Moisture content(on dry basis), % : max. 14,5
Protein (N x 5,7; KM'de / on dry basis), % : min. 12,0
Kül(KM'de) / Ash (on dry basis) : max. 1,40

Extensograph değerleri (135 dk.'da)
Su Kaldırma / Water Absorption, % : min. 62
Enerji / Energy , cm² : min. 50
Uzaçabilirlik / Extensibility, mm : min. 160
Direnc / Resistance to Extension, BU : min. 250

ÜRÜN ÖZELLİKLERİ / CHARACTERISTIC OF PRODUCT

ŞEVSAN - Kömbe Unu / ŞEVSAN - Kömbe flour,

- Yüksek su kaldırma kapasitesine sahiptir ve daha fazla ürün verir. / Has highest water absorption capacity and gives more product.
- Kırılan buğdayın kalitesine bağlı olarak, yüksek viskoziteli ve esnek hamur elde edilir. / Is stable and elastic depending on the high quality of wheat grinded.
- Elde edilen güçlü hamurun tandırdan akmama ve tandır ocağında yapışmama özelliği vardır. / Gives high viscosity & no sticky characteristic of the strong dough while baking in the clay-made tandir oven.
- Tandırdaki hamurda ve pişirilen üründe şekil bozukluğunun oluşmaması gözlenmektedir. / Doesn't have shape deformation of the dough in the tandir oven after the product is being baked.





EVİRGEÇ

Mantılık - Erişte Turkish Ravioli - Homemade Noodle

MİKROBİYOLOJİK ÖZELLİKLERİ / MICROBIOLOGICAL PROPERTIES

Türk Gıda Kodeksi, Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği'nde, Tahıl unlarına ait mikrobiyolojik değerler geçerlidir. / The product obeys microbiological limits for cereal and grain flour as stated in Turkish Food Codex, Microbiological Criteria Bulletin.

DUYUSAL ÖZELLİKLERİ / ORGANOLAPTIC PROPERTIES

Görünüş / Appearance : Yabancı madde içermeyen / No foreign material available
Tat / Taste : Yabancı tat içermeyen / No foreign taste available
Koku / Odour : Yabancı koku içermeyen/ has, özgül ve doğal kokulu / No foreign odour available, peculiar and natural wheat
Renk / Color : Beyaz / White

FİZİKSEL VE KİMYASAL ÖZELLİKLERİ / PHYSICAL AND CHEMICAL PROPERTIES

Yaş Gluten / Wet Gluten, % : min. 28
Normal Sedimentasyon / Normal Sedimentation, ml : min. 35
Gecikmeli Sedimentasyon / Delayed sedimentation, ml : min. 41
Nem(km) / Moisture content(on dry basis), % : max. 14,5
Protein (N x 5,7; KM'de / on dry basis), % : min. 11,0
Kül(KM'de) / Ash (on dry basis) : max. 0,65
Extensograph değerleri (135 dk.)
Su Kaldırma / Water absorption, % : min. 58

Enerji / Energy, cm² : min. 80
Uzayabilirlik / Extensibility, mm : min. 160
Direnc / Resistance to Extension, BU : min. 500

ÜRÜN ÖZELLİKLERİ / CHARACTERISTIC OF PRODUCT

ŞEVSAN - Evirgeç Unu / ŞEVSAN - Evirgeç flour,

- İyi su kaldırma kapasitesine sahiptir. / Owns high water absorption capacity.
- Kaliteli sert ve kırmızı buğdaydan üretilmektedir. / Is produced from high quality hard and red wheat.
- Makinede ve elle yoğururken esnek ve dayanma karakterine sahiptir ve daha fazla ürün verme özelliği vardır. / Owns the characteristic of elastic and endurance during kneading in the machine or by hand and gives more products.
- Merdane darbelerine karşı dayanıklı ve hamurun yuvarlarken ve açarken yırtılmamaktadır. / Has good withstanding against the strength of rolling stroke and the dough doesn't become torn during rolling and spreading.
- Üretim tarihinden sonra tazeliği korunur ve sert buğdayı kullanmasından dolayı tezgah için mükemmel renk verir. / Keeps freshness after the date of production and gives perfect color fort he work bench.

TAM ESME

MİKROBİYOLOJİK ÖZELLİKLERİ / MICROBIOLOGICAL PROPERTIES

Türk Gıda Kodeksi, Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği'nde, Tahıl unlarına ait mikrobiyolojik değerler geçerlidir. / The product obeys microbiological limits for cereal and grain flour as stated in Turkish Food Codex, Microbiological Criteria Bulletin.

DUYUSAL ÖZELLİKLERİ / ORGANOLAPTIC PROPERTIES

Görünüş / Appearance : Yabancı madde içermeyen / No foreign material available
Tat / Taste : Yabancı tat içermeyen / No foreign taste available
Koku / Odour : Yabancı koku içermeyen/ has, özgül ve doğal kokulu / No foreign odour available, peculiar and natural wheat
Renk / Color : Koyu esmer / Dark brown

FİZİKSEL VE KİMYASAL ÖZELLİKLERİ / PHYSICAL AND CHEMICAL PROPERTIES

Yaş Gluten / Wet Gluten, % : min. 33
Normal Sedimentasyon / Normal Sedimentation, ml : min. 15
Gecikmeli Sedimentasyon / Delayed sedimentation, ml : min. 25
Nem(km) / Moisture content(on dry basis), % : max. 14,5
Protein (N x 5,7; KM'de / on dry basis), % : min. 12,5
Kül(KM'de) / Ash (on dry basis) : max. 1,20
Extensograph değerleri (135 dk.'da)
Su Kaldırma / Water absorption, % : min. 62
Enerji / Energy, cm² : min. 90



Karma Tahıl - Tam Buğday Unu Whole wheat flour

Uzayabilirlik / Extensibility, mm : min. 140
Direnc / Resistance to Extension, BU : min. 650

ÜRÜN ÖZELLİKLERİ / CHARACTERISTIC OF PRODUCT

ŞEVSAN - Tam Esmer Unu / ŞEVSAN - Tam Esmer Flour,

- Daha yüksek su kaldırması kapasitesine sahiptir ve daha fazla ürün vermektedir. / Has higher water absorption capacity and extra product yield is obtained.
- Yoğurulduktan ve fermentasyondan sonra hamurun bayıltmama ve kendini bırakmama özelliği vardır. / Has the charactertic of late staling and not leaving of the dough after kneading and fermentation.
- Fermentasyondan sonra iyi bıçak açma özelliği vardır. / Gives perfect result of docking (cutting)the loaf after fermentation.
- Ekmeğin fırında pişirildikten sonra, ekmeğin içi esmer, düzgün gözeneklere sahip, daha kalın ve parlak kabuk yapısı ve yüksek kaliteli undan dolayı ideal hacimli ekmeğin elde edilir. / After baking in the oven, brown and regular pores observed inside the bread, more thick and bright crust formation and high loaf volume of whole wheat bread is obtained due to high quality whole wheat flour.
- Karma Tahıl ve Tam Buğday undan yapılan ekmeğin uygun koşullarda saklandığında yumuşaklığını ve tazeliğini korur. / Keeps softness & freshness of whole wheat bread made from whole wheat flour under convenient storage





HAMBURSAN

Hamburger - Sandviç - Tost Hamburger - Sandwiches - Toast

MİKROBİYOLOJİK ÖZELLİKLERİ / MICROBIOLOGICAL PROPERTIES

Türk Gıda Kodeksi, Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği'nde, Tahıl unlarına ait mikrobiyolojik değerler geçerlidir. / The product obeys microbiological limits for cereal and grain flour as stated in Turkish Food Codex, Microbiological Criteria Bulletin.

DUYUSAL ÖZELLİKLERİ / ORGANOLAPTIC PROPERTIES

Görünüş / Appearance : Yabancı madde içermeyen / No foreign material available
Tat / Taste : Yabancı tat içermeyen / No foreign taste available
Koku / Odour : Yabancı koku içermeyen/ has, özgü ve doğal kokulu / No foreign odour available, peculiar and natural wheat
Renk / Color : Beyaz / White

FİZİKSEL VE KİMYASAL ÖZELLİKLERİ / PHYSICAL AND CHEMICAL PROPERTIES

Yaş Gluten / Wet Gluten, % : min. 30
Normal Sedimentasyon / Normal Sedimentation, ml : min. 40
Gecikmeli Sedimentasyon / Delayed sedimentation, ml : min. 60
Nem(km) / Moisture content(on dry basis), % : max. 14,5
Protein (N x 5,7; KM'de / on dry basis), % : min. 12,0
Kül(KM'de) / Ash (on dry basis), : max. 0,60

Extensograph değerleri (135 dk.)

Su Kaldırma / Water absorption, % : min. 59

Enerji / Energy , cm² : min. 135

Uzaçabilirlik / Extensibility, mm : min. 130

Direnç / Resistance to Extension, BU : min. 950

ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

ŞEVSAN - Hamburgsan Unu / ŞEVSAN - Hamburgsan Flour,

- Yüksek kaliteli sert ve kırmızı buğdaylardan üretilir. / Is produced from high quality hard wheat.
- Yüksek su kaldırma kapasitesine sahiptir. / Owns high water absorption capacity.
- Hamurun iyi yoğurma ve şekillendirmede şeklini koruma özelliği vardır. / Has the characteristic of conserving the shape during shaping and has good dough kneading character.
- Fermentasyon aşamasında hamurda homojen gaz üretilir. / Has homogeneous gas formation in the dough during fermentation.
- Ürün içi küçük ve düzgün gözenekler dolu hacimli ürünler elde edilir. Gives high loaf volume of products with full of small and regular pores inside the product.

MİLFEUN

MİKROBİYOLOJİK ÖZELLİKLERİ / MICROBIOLOGICAL PROPERTIES

Türk Gıda Kodeksi, Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği'nde, Tahıl unlarına ait mikrobiyolojik değerler geçerlidir. / The product obeys microbiological limits for cereal and grain flour as stated in Turkish Food Codex, Microbiological Criteria Bulletin.

DUYUSAL ÖZELLİKLERİ / ORGANOLAPTIC PROPERTIES

Görünüş / Appearance : Yabancı madde içermeyen / No foreign material available
Tat / Taste : Yabancı tat içermeyen / No foreign taste available
Koku / Odour : Yabancı koku içermeyen/ has, özgü ve doğal kokulu / No foreign odour available, peculiar and natural wheat
Renk / Color : Beyaz / White

FİZİKSEL VE KİMYASAL ÖZELLİKLERİ / PHYSICAL AND CHEMICAL PROPERTIES

Yaş Gluten / Wet Gluten, % : min. 29

Normal Sedimentasyon / Normal Sedimentation, ml : min. 40

Gecikmeli Sedimentasyon / Delayed sedimentation, ml : min. 55

Nem(km) / Moisture content(on dry basis), % : max. 14,5

Protein (N x 5,7; KM'de / on dry basis), % : min. 11,0

Kül(KM'de) / Ash (on dry basis), : max. 0,55

Extensograph değerleri (135 dk.'da)

Su Kaldırma / Water absorption, % : min. 58

Enerji / Energy , cm² : min. 120



Milföy Puff Pastry

Uzaçabilirlik / Extensibility, mm : min. 150

Direnç / Resistance to Extension, BU : min. 650

ÜRÜN ÖZELLİKLERİ / CHARACTERISTIC OF PRODUCT

ŞEVSAN - Milfeun Unu / ŞEVSAN - Milfeun Flour,

- Yüksek su kaldırma kapasitesine sahiptir. / Owns high water absorption capacity.
- Yoğurmaya karşı iyi toleransına sahiptir. / Owns good tolerance against dough kneading.
- Hamurun daha sert ve elastikiyet karakteri vardır. Has tougher and more elastic character of the dough.
- Hamurun yuvarlarken ve açarken yırtılmamaktadır. / Doesn't tear while rolling and spreading the dough.
- Üretimden sonra üründe kalın kenarlar oluşmamaktadır. / Has no thick edge formation after production.
- Unun yağlı ürünler için idealdir. / Is ideal for oily products.
- Hamurun yumuşaklığını muhafaza etmesinden dolayı daha gevrek ve tatlı ürün elde edilmektedir. / Gives more crispy and sweet products by preserving the softness of dough.
- Ürün bayılmayı geciktirir ve tazeliğini korur ve dondurulduktan sonra tekrar kullanıldığında taze ürünler gibi kullanılır. / Gives late staling and keeps freshness of the product, and it can be reused as fresh product after freezing.





ŞEHR-İ PIDEM

Pidelik - Lahmacun - Lavaş - Gözleme - Pizzalık

Turkish pizza with ground meat - Thin turkish pizza covered with minced meat
Thin crispy pita like bread - Pan fried filo filled with various fillings

MİKROBİYOLOJİK ÖZELLİKLERİ / MICROBIOLOGICAL PROPERTIES

Türk Gıda Kodeksi, Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği'nde, Tahıl unlarına ait mikrobiyolojik değerler geçerlidir. / The product obeys microbiological limits for cereal and grain flour as stated in Turkish Food Codex, Microbiological Criteria Bulletin.

DUYUSAL ÖZELLİKLERİ / ORGANOLAPTIC PROPERTIES

Görünüş / Appearance : Yabancı madde içermeyen / No foreign material available
Tat / Taste : Yabancı tat içermeyen / No foreign taste available
Koku / Odour : Yabancı koku içermeyen/ has, özgü ve doğal kokulu / No foreign odour available, peculiar and natural wheat
Renk / Color : Beyaz / White

FİZİKSEL VE KİMYASAL ÖZELLİKLERİ / PHYSICAL AND CHEMICAL PROPERTIES

Yaş Gluten / Wet Gluten, % : min. 30
Normal Sedimantasyon / Normal Sedimentation, ml : min. 40
Gecikmeli Sedimantasyon / Delayed sedimentation, ml : min. 60
Nem(km) / Moisture content(on dry basis), % : max. 14,5
Protein (N x 5,7; KM'de / on dry basis), % : min. 12,0
Kül(KM'de) / Ash (on dry basis) : max. 0,60

Extensograph değerleri (135 dk.)

Su Kaldırma / Water absorption, % : min. 58
Enerji / Energy , cm² : min. 150
Uzaçabilirlik / Extensibility, mm : min. 170
Direnc / Resistance to Extension, BU : min. 950

ÜRÜN ÖZELLİKLERİ / CHARACTERISTIC OF PRODUCT

ŞEVSAN - Şehr-i Pidem Unu / ŞEVSAN - Şehr-i Pidem flour,

- Yüksek Su kaldırma kapasitesine sahiptir. / Owns high water absorption capacity.
- Kendini bırakmayan ve elverişli hamur verir. / Doesn't leave itself and gives convenient dough.
- Yoğurmada ve hamur açımında daha iyi sonuç verir. / Gives better result in kneading and spreading the dough.
- Parlak ve elastik hamur verir. / Owns the characteristic of shiny and elastic dough.
- Fırında pişirildikten sonra gevrek ve yumuşak pizza elde edilir. / Gives crispy and soft Pizza after baking in the oven.

PIZZUN

MİKROBİYOLOJİK ÖZELLİKLERİ / MICROBIOLOGICAL PROPERTIES

Türk Gıda Kodeksi, Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği'nde, Tahıl unlarına ait mikrobiyolojik değerler geçerlidir. / The product obeys microbiological limits for cereal and grain flour as stated in Turkish Food Codex, Microbiological Criteria Bulletin.

DUYUSAL ÖZELLİKLERİ / ORGANOLAPTIC PROPERTIES

Görünüş / Appearance : Yabancı madde içermeyen / No foreign material available
Tat / Taste : Yabancı tat içermeyen / No foreign taste available
Koku / Odour : Yabancı koku içermeyen/ has, özgü ve doğal kokulu / No foreign odour available, peculiar and natural wheat
Renk / Color : Beyaz / White

FİZİKSEL VE KİMYASAL ÖZELLİKLERİ / PHYSICAL AND CHEMICAL PROPERTIES

Yaş Gluten / Wet Gluten, % : min. 30
Normal Sedimantasyon / Normal Sedimentation, ml : min. 40
Gecikmeli Sedimantasyon / Delayed sedimentation, ml : min. 55
Nem(km) / Moisture content(on dry basis), % : max. 14,5
Protein (N x 5,7; KM'de / on dry basis), % : min. 12,0
Kül(KM'de) / Ash (on dry basis) : max. 0,60
Extensograph değerleri (135 dk.'da)
SSu Kaldırma / Water absorption, % : min. 60



Pizzalık
Pizza

Enerji / Energy, cm² : min. 140
Uzaçabilirlik / Extensibility, mm : min. 150
Direnc / Resistance to Extension, BU : min. 950

ÜRÜN ÖZELLİKLERİ / CHARACTERISTIC OF PRODUCT

ŞEVSAN - Pizzun Unu / ŞEVSAN - Pizzun flour,

- Yüksek Su kaldırma kapasitesine sahiptir. / Owns high water absorption capacity.
- Kendini bırakmayan ve elverişli hamur verir. / Doesn't leave itself and gives convenient dough.
- Yoğurmada ve hamur açımında daha iyi sonuç verir. / Gives better result in kneading and spreading the dough.
- Parlak ve elastik hamur yapısına sahiptir. / Owns the characteristic of shiny and elastic dough.
- Pizzada kalın ve sert kenar yapılmamaktadır. / Has no observance of thick and tough edges in Pizza.
- Fırında pişirildikten sonra gevrek ve yumuşak pizza elde edilir. / Gives crispy and soft Pizza after baking in the oven.





ALTIN ORAK



Baklavalık

Wheat flour for luxurious finely layered pastry & flaky pastry

MİKROBİYOLOJİK ÖZELLİKLERİ / MICROBIOLOGICAL PROPERTIES

Türk Gıda Kodeksi, Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği'nde, Tahıl unlarına ait mikrobiyolojik değerler geçerlidir. / The product obeys microbiological limits for cereal and grain flour as stated in Turkish Food Codex, Microbiological Criteria Bulletin.

DUYUSAL ÖZELLİKLERİ / ORGANOLAPTIC PROPERTIES

Görünüş / Appearance : Yabancı madde içermeyen / No foreign material available

Tat / Taste : Yabancı tat içermeyen / No foreign taste available

Koku / Odour : Yabancı koku içermeyen/ has, özgül ve doğal kokulu / No foreign odour available, peculiar and natural wheat

Renk / Color : Kremi beyaz / Cream white

FİZİKSEL VE KİMYASAL ÖZELLİKLERİ / PHYSICAL AND CHEMICAL PROPERTIES

Yaş Gluten / Wet Gluten, % : min. 32

Normal Sedimantasyon / Normal Sedimentation, ml : min. 42

Gecikmeli Sedimantasyon / Delayed sedimentation, ml : min. 55

Nem(km) / Moisture content(on dry basis), % : max. 14,5

Protein (N x 5,7; KM'de / on dry basis), % : min. 12,5

Kül(KM'de) / Ash (on dry basis) : max. 0,60

Extensograph değerleri (135 dk.'da)

Su Kaldırma / Water absorption, % : min. 58

Enerji / Energy , cm² : min. 120

Uzaçabilirlik / Extensibility, mm : min. 150

Direnç / Resistance to Extension, BU : min. 550

ÜRÜN ÖZELLİKLERİ / CHARACTERISTIC OF PRODUCT

ŞEVSAN - Altın Orak Unu / Altın Orak (TARZIM) / ŞEVSAN - Baklava flour,

İyi su kaldırma kapasitesine sahiptir. / Has good water absorption capacity.

Kaliteli sert buğdaydan üretilmektedir. / Is produced from high-quality hard wheat.

Kolay hamur açılımı, yırtılmayan ve istediğiniz incelikte yufka verir. Gives easiness in rolling, unteared and desired thin layer of the dough.

Altın sansı renkte, parlak, yumuşak ve ağızda dağılan karakterine sahiptir. / Gives shiny, soft and yellowish, bottom color with easy scattering behaviour of the dough.

İyi şerbet emme özelliğine sahiptir. / Has good sherbet absorption character.

YUKA

MİKROBİYOLOJİK ÖZELLİKLERİ / MICROBIOLOGICAL PROPERTIES

Türk Gıda Kodeksi, Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği'nde, Tahıl unlarına ait mikrobiyolojik değerler geçerlidir. / The product obeys microbiological limits for cereal and grain flour as stated in Turkish Food Codex, Microbiological Criteria Bulletin.

DUYUSAL ÖZELLİKLERİ / ORGANOLAPTIC PROPERTIES

Görünüş / Appearance : Yabancı madde içermeyen / No foreign material available

Tat / Taste : Yabancı tat içermeyen / No foreign taste available

Koku / Odour : Yabancı koku içermeyen/ has, özgül ve doğal kokulu / No foreign odour available, peculiar and natural wheat

Renk / Color : Beyaz / White

FİZİKSEL VE KİMYASAL ÖZELLİKLERİ / PHYSICAL AND CHEMICAL PROPERTIES

Yaş Gluten / Wet Gluten, % : min. 32

Normal Sedimantasyon / Normal Sedimentation, ml : min. 40

Gecikmeli Sedimantasyon / Delayed sedimentation, ml : min. 60

Nem(km) / Moisture content(on dry basis), % : max. 14,5

Protein (N x 5,7; KM'de / on dry basis), % : min. 12,5

Kül(KM'de) / Ash (on dry basis) : max. 0,60

Extensograph değerleri (135 dk.'da)

Su Kaldırma / Water absorption, % : min. 58

Yufkalık - Makine Yufkası

Thin layered flake pastry rolled with roller pin

Thin layered flake pastry rolled by machine

Enerji / Energy , cm² : min. 140

Uzaçabilirlik / Extensibility, mm : min. 160

Direnç / Resistance to Extension, BU : min. 650

ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

ŞEVSAN - Yuka Unu / ŞEVSAN - Yuka flour,

İyi su kaldırma kapasitesine sahiptir. / Has good water absorption capacity.

Makinede ve elle yoğururken esnek ve dayanma karakterine sahiptir ve daha fazla ürün verme özelliği vardır. / Has strong and elastic dough characteristics during kneading in the machine and gives more products.

Merdane darbelerine karşı dayanıklı ve makinede gerderirken hamurun yırtılmamaktadır. / Has good withstanding against the strengthly rolling stroke and doesn't become torn during rolling of the dough.

Üretimden sonra yufkada kuru ve kalın kenarlar oluşturmamaktadır. Has no observance of thick & dry edges of dough sheet after production.

Üretim tarihinden son kullanma tarihine kadar tazeliği korunur ve tezgah için mükemmel renk verir. / Keeps freshness up to expiry date of production and gives perfect color for the work-bench.





Ekmeçlik Buğday Unu Regular bread wheat flour

PLATINIUM MAVI

MİKROBİYOLOJİK ÖZELLİKLERİ / MICROBIOLOGICAL PROPERTIES

Türk Gıda Kodeksi, Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği'nde, Tahıl unlarına ait mikrobiyolojik değerler geçerlidir. / The product obeys microbiological limits for cereal and grain flour as stated in Turkish Food Codex, Microbiological Criteria Bulletin.

DUYUSAL ÖZELLİKLERİ / ORGANOLAPTIC PROPERTIES

Görünüş / Appearance : Yabancı madde içermeyen / No foreign material available
Tat / Taste : Yabancı tat içermeyen / No foreign taste available
Koku / Odour : Yabancı koku içermeyen/ has, özğü ve doğal kokulu / No foreign odour available, peculiar and natural wheat
Renk / Color : Kremsi beyaz / Cream white

FİZİKSEL VE KİMYASAL ÖZELLİKLERİ / PHYSICAL AND CHEMICAL PROPERTIES

Yaş Gluten / Wet Gluten, % : min. 28
Normal Sedimentasyon / Normal Sedimentation, ml : min. 35
Gecikmeli Sedimentasyon / Delayed sedimentation, ml : min. 42
Nem(km) / Moisture content(on dry basis), % : max. 14,5
Protein (N x 5,7; KM'de / on dry basis), % : min. 10,5
Kül(KM'de) / Ash (on dry basis) : max. 0,71-0,80
Extensograph değerleri (135 dk.'da)
Su Kaldırma / Water absorption, % : min. 60

Enerji / Energy , cm² : min. 100
Uzaçabilirlik / Extensibility, mm : min. 140
Direnç / Resistance to Extension, BU : min. 800

ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

ŞEVSAN - Platinum Mavi Unu / ŞEVSAN - Platinum Mavi flour,

- Matador,Döner tip fırınlarda üretmek için amaçlamaktadır. / Is aimed for bread production in Matador multi deck oven, and Rotatherm oven.
- Yüksek su kaldırma kapasitesine sahiptir ve fazla ürün verir. High water absorption capacity and gives more breads.
- Fermentasyondan sonra iyi bıçak açma özelliğı vardır. / Gives perfect result of docking(cutting)the loaf after fermentation.
- Ekmeç fırında pişirildikten sonra / After baking in the oven,
 - Ekmeç içi beyaz, düzgün ve ince gözeneklere sahip ideal ve parlak kabuk yapısı, Yüksek kaliteli undan dolayı hacimli ekmeç verir. / White and regular pores is observed inside the bread. Ideal, shiny crust formation and bulky bread is obtained due to high quality of flour.
 - Ekmeçi uygun koşullarda saklandığında tazeliğini ve yumuşaklığını korur. / Remains crispy and keeps freshness of the bread for long time storage.



PREMIUM YEŞİL

Ekmeçlik Buğday Unu Regular wheat bread flour

MİKROBİYOLOJİK ÖZELLİKLERİ / MICROBIOLOGICAL PROPERTIES

Türk Gıda Kodeksi, Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği'nde, Tahıl unlarına ait mikrobiyolojik değerler geçerlidir. / The product obeys microbiological limits for cereal and grain flour as stated in Turkish Food Codex, Microbiological Criteria Bulletin.

DUYUSAL ÖZELLİKLERİ / ORGANOLAPTIC PROPERTIES

Görünüş / Appearance : Yabancı madde içermeyen / No foreign material available
Tat / Taste : Yabancı tat içermeyen / No foreign taste available
Koku / Odour : Yabancı koku içermeyen/ has, özğü ve doğal kokulu / No foreign odour available, peculiar and natural wheat
Renk / Color : Kremsi beyaz / Cream white

FİZİKSEL VE KİMYASAL ÖZELLİKLERİ / PHYSICAL AND CHEMICAL PROPERTIES

Yaş Gluten / Wet Gluten, % : min. 29
Normal Sedimentasyon / Normal Sedimentation, ml : min. 40
Gecikmeli Sedimentasyon / Delayed sedimentation, ml : min. 55
Nem(km) / Moisture content(on dry basis), % : max. 14,5
Protein (N x 5,7; KM'de / on dry basis), % : min. 11,5
Kül(KM'de) / Ash (on dry basis) : max. 0,71-0,80
Extensograph değerleri (135 dk.)
Su Kaldırma / Water absorption, % : min. 60
Enerji / Energy , cm² : min. 120

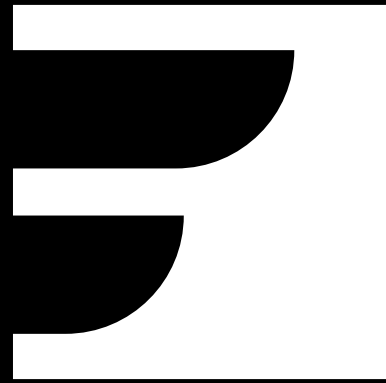
Uzaçabilirlik / Extensibility, mm : min. 130
Direnç / Resistance to Extension, BU : min. 900

ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

ŞEVSAN - Premium Yeşil Unu / ŞEVSAN - Premium Yeşil flour,

- Ata ekmeçi ,Tünel ,matador tip ekmeçler üretmek için amaçlamaktadır. Is aimed for Trabzon(Black sea region), Tunnel and Matador multi deck type of bread.
- Yüksek su kaldırma kapasitesine sahiptir ve fazla ürün verir. / High water absorption capacity and gives more breads.
- Normal tip ekmeçlik unlarıyla karşılaştırıldığında fermentasyondan sonra daha güçlü ve elastik hamuru vermektedir. / gives more convenient, more elastic & stronger dough after fermentation compared to normal bread type.
- Fermentasyondan sonra iyi bıçak açma özelliğı vardır. / Gives perfect result of docking(cutting)the loaf after fermentation.
- Ekmeç fırında pişirildikten sonra / After baking in the oven,
 - Ekmeç içi beyaz, düzgün ve ince gözeneklere sahip ideal ve parlak kabuk yapısı, Yüksek kaliteli undan dolayı hacimli ekmeç verir. / White and regular pores is observed inside the bread. Ideal, shiny crust formation and bulky bread is obtained due to high quality of flour.
 - Ekmeçi uygun koşullarda saklandığında tazeliğini ve yumuşaklığını korur. / Remains crispy and keeps freshness of the bread for long time storage.





FAIRGLOB
Trading FZE

