



Mihriban Un

Ürün Kataloğu

Product Catalogue

كاتلوج المنتجات



www.mihribanun.com

[f](#) [t](#) [i](#) /Mihriban Un





◆ Hakkımızda

Mihriban Un, 2015 yılında kurulmuş olup, Avrupa ve dünya standartlarında kaliteli üretim, yenilikçi yöntem ve hizmetleri ile sektöründe fark yaratmaktadır. Türk ve Dünya gıda sektöründe kendini ispatlamış olan Mihriban Un'un sektörde önemli bir yeri vardır.

- Günlük 240 Ton Üretim Kapasitesi
- Günlük 100 Ton Kg'lık Paketleme Kapasitesi
- ISO 9001:2000
- Helal Sertifikası
- Tam Otomasyon
- Uzman Gıda Mühendisleri Gözetiminde Üretim

◆ About us

Mihriban Un was established in 2015 and makes a difference in its sector with quality production at European and world standards and innovative methods and services. Mihriban Un, which has proven itself in the Turkish and World food sector, has an important place in the sector's.

- 240 Tons of Production Capacity Per Daily
- 100 Ton Kg Packaging Capacity Daily
- ISO 9001:2000
- Halal Certificate
- Full automation
- Production in Accompanying Expert Food Engineers

حول بن ا

تأسست شركة مهريبان أون (Mihriban Un) في عام 2015 ويحدث فرقا في قطاعها مع إنتاجها ذات الجودة الأوروبية والعالمية وأساليب وخدمات مبتكرة. وأثبتت نفسها في قطاع الأغذية التركي والعالمي، ولها مكانة هامة في هذا القطاع.

- الطاقة الإنتاجية اليومية هي 240 طن
- قدرة التعبئة والتغليف الوزن يوميا هي 100 طن
- المنظمة الدولية للمعايير 9001:2000
- شهادة الحلال
- أتمتة كاملة
- الإنتاج تحت إشراف مهندسي الأغذية المتخصصين



◆ Misyonumuz

Mihriban UN. AŞ. sektöründe daima lider olmayı amaçlamaktadır. Bu doğrultuda; ürün kalitesini ve hizmeti her zaman ön planda tutmakta olup, her şartta tüketicilere güvenilir, sağlıklı ve Avrupa standartlarına uygun ürünler sunmaktadır.

◆ Our Mission

Mihriban Un INC. always aims to be the leader in its sector. In this direction; always prioritizes product quality and service, and is to provide consumers with reliable, healthy and European standards products under all conditions.

◆ Vizyonumuz

Mihriban Un için müşteri memnuniyeti herşeyin önünde gelir. Üstlendiği vizyon ise; üretimde yenilikçi yaklaşım ve güvenilirlik çitasını her zaman yukarı taşımak, üretim kalitesi ve devamlılığı sağlamak suretiyle pazarda lider olmaktır.

◆ Our Vision

Mihriban Un, vision is to be leader in the market by keeping customer satisfaction and quality continuity at the front and carrying innovation and reliability in production at all times.

◆ رؤيتنا

رضاء العملاء لشركة مهريبان أون (Mihriban Un) يأتي أولاً. والرؤية التي تتعهد بها هي أن تكون الشركة الرائدة في السوق من خلال رفع مستوى النهج المبتكر والموثوقية في الإنتاج دائماً وضمان جودة استمرارية الإنتاج.

◆ مهمتنا

مهريبان أون (Mihriban Un) شركة المساهمة تهدف دائماً إلى أن تكون رائدة في هذا القطاع. وبناء على ذلك، فإن جودة المنتج والخدمة هي دائماً في طليعة وتقديم للمستهلكين منتجات موثوقة وصحية تتوافق مع المعايير الأوروبية في جميع الظروف.



“Özünde Masumiyet Var”





EKMEKLİK UN ÇEŞİTLERİ

BREAD FLOUR / طحين الخبز





Mihriban Un Tip-550 Ekmeklik

Kül Miktarı : Max % 0,55

Protein Miktarı : Min % 10,5

Ambalaj Çeşitleri : 25- 50 Kg

Mihriban Un Type-550 Bread Flour

Amount of Ash : Max 0.55 %

Amount of Protein : Min 10.5 %

Packaging Types : 25-50Kg

طراز 550 للخبز - Mihriban Un

كمية الرماد: الحد الأقصى % 0,55 كمية البروتين: الحد الأدنى % 10,5 أنواع التعبئة والتغليف: 25-50 كغم





PİDELİK EKMEK UN ÇEŞİTLERİ

PITA BREAD / لبیدا تركية





Pidelik Ekmek Unu

Kül Miktarı : Max % 0,65

Protein Miktarı : Min % 10,5

Ambalaj Çeşitleri : 1-25-50 Kg

Flour For Pita Bread

Amount of Ash : Max 0.65 %

Amount of Protein : Min 10.5 %

Packaging Types : 1-25-50 Kg

طحين لخبز بيدا

كمية الرماد: الحد الأقصى % 0,65 كمية البروتين: الحد الأدنى % 10,5 أنواع التعبئة والتغليف: 25-50 كغم





BAKLAVALIK UN ÇEŞİTLERİ

FLOUR TYPES FOR BAKLAVA / للبقلالة أنواع الطحين





Baklavalık Un

Kül Miktarı : Max % 0,55

Protein Miktarı : Min % 12,5

Ambalaj Çeşitleri : 900 Gr, 1-25-50 Kg

FLOUR FOR BAKLAVA

Amount of Ash : Max 0.55 %

Amount of Protein : Min 12.5 %

Packaging Types : 900 Gr, 1-25-50 Kg

للبقلاوة

كمية الرماد: الحد الأقصى % 0,55 كمية البروتين: الحد الأدنى % 12,5 أنواع التعبئة والتغليف: 900 غرام-1-25-50 كغم





SİMİT-PASTA-BÖREK UN ÇEŞİTLERİ

BAGEL-PASTRY-PATTY FLOUR TYPES

أنواع الطحين للكعك والسميد التركي والفطيرة





Simit-Pasta ve Böreklik Un

Kül Miktarı : Max % 0,65

Protein Miktarı : Min % 10,5

Ambalaj Çeşitleri : 900 Gr, 1-25-50 Kg

Flour for Bagel-Pastry and Patty

Amount of Ash : Max 0.65 %

Amount of Protein : Min 10.5 %

Packaging Types : 900 Gr, 1-25-50 Kg

للعك السמיד التركي والفطيرة

كمية الرماد: الحد الأقصى % 0,65 كمية البروتين: الحد الأدنى % 10,5 أنواع التعبئة والتغليف: 900 غرام-1-25-50 كغم





LAVAŞLIK UN ÇEŞİTLERİ

FLOUR TYPES FOR LAVASH / طحين لإفاشر أنواع الطحين





Lavaşlık Un

Kül Miktarı : Max % 0,65

Protein Miktarı : Min % 10,5

Ambalaj Çeşitleri : 900 Gr, 1-25-50 Kg

Flour For Lavash

Amount of Ash : Max 0.65 %

Amount of Protein : Min 10.5 %

Packaging Types : 900 Gr, 1-25-50 Kg

خبز لافاش أنواع الطحين

كمية الرماد: الحد الأقصى % 0,65 كمية البروتين: الحد الأدنى % 10,5 أنواع التعبئة والتغليف: 900 غرام-1-25-50 كغم





PİZZALIK UN ÇEŞİTLERİ

PIZZA BREAD FLOUR / أنواع خبز بيتزا





Pizza Ekmek Unu

Kül Miktarı : Max % 0,70

Protein Miktarı : Min % 12

Ambalaj Çeşitleri : 900 Gr, 1-25-50 Kg

Pizza Bread Flour

Amount of Ash : Max 0.70 %

Amount of Protein : Min 12 %

Packaging Types : 900 Gr, 1-25-50 Kg

لأنواع خبز البيتزا

كمية الرماد: الحد الأقصى % 0,70 كمية البروتين: الحد الأدنى % 10,5 أنواع التعبئة والتغليف: 900 غرام-1-25-50 كغم





TOST EKMEĞİ UN ÇEŞİTLERİ

TOAST BREAD FLOUR / أنواع لخبز التوست





Tost Ekmek Unu

Kül Miktarı : Max % 0,65

Protein Miktarı : Min % 10,5

Ambalaj Çeşitleri : 900 Gr, 1-25-50 Kg

Toast Bread Flour

Amount of Ash : Max 0.65 %

Amount of Protein : Min 10.5 %

Packaging Types : 900 Gr, 1-25-50 Kg

ادقيق خبز التوست

كمية الرماد: الحد الأقصى % 0,65 كمية البروتين: الحد الأدنى % 10,5 أنواع التعبئة والتغليف: 900 غرام-1-25-50 كغم





KEPEKLİ EKMEK UN ÇEŞİTLERİ

WHOLE WHEAT BREAD FLOUR TYPES

أنواع ادقيق خبز القمح الكامل





Kepekli Ekmek Unu

Protein Miktarı : Min % 12

Ambalaj Çeşitleri : 25 Kg, 50 Kg

Whole Wheat Bread Flour

Amount of Protein : Min 12 %

Packaging Types : 25 Kg, 50Kg

ادقيق خبز القمح الكامل

كمية البروتين: الحد الأدنى 12 % أنواع التعبئة والتغليف: 25 - 50 كغم





MAKİNE PARKIMIZ VE LABORATUVAR ANALİZLERİMİZ

MACHINERY PARK AND LABORATORY ANALYSIS

باركنا الآلات وتحاليلنا المختبرية



IM 9500 Tahıl Tane Analiz Cihazı

Gelen buğdayın kısa sürede rutubet, protein ve hektalitre değerlerine bakılarak. Buğdayları kalite değerlerine göre sınıflandırıp silolayarak ekmekçi değerine göre poçal yapmakta, bu sayede üretimimizi daha kaliteli standartlara ulaştırmamızı sağlamaktadır.



IM 9500 Grain Analyzer

By looking at the moisture, protein and hectaliter values of the incoming wheat in a short time, it classifies the wheat according to its quality values and makes poaches according to the value of the bakery, thus, it enables us to reach our quality standards.

جهاز تحليل الحبوب IM 9500

يصنف الجهاز ويخزن القمح وفقاً لقيم جودته من خلال النظر إلى قيم الرطوبة والبروتين والهكتولتر وفي وقت قصير. وبهذه الطريقة، تمكنا من الوصول إلى إنتاجنا بمعايير جودة أعلى.

Glüten Yıkama Cihazı

Ekmeklik unlardaki yaş gluten miktarını belirler. Unun ekmeklik kalitesini belirleyen en önemli kriterlerden biri gluten içeriğidir. Buğday ve unda gluten miktarını tespit ederek gluten miktarını ayarlamak için kullanılan ideal bir cihazdır.



Gluten Washing Device

Determines the amount of wet gluten in bread flour. One of the most important criteria determining the bread quality of flour is its gluten content. It is an ideal device used to determine the amount of gluten in wheat and flour and to adjust the amount of gluten.

جهاز غسل الغلوتين

يحدد كمية الغلوتين الرطب في طحين الخبز. أحد أهم المعايير التي تحدد جودة خبز الدقيق هو محتواه من الغلوتين. جهاز مثالي يستخدم لتحديد كمية الغلوتين في القمح والطحين وضبط كمية الغلوتين.

Zedelenmiş Nişasta Analiz Cihazı (SDmatik)

SDmatik ile buğday ve undaki zedelenmiş nişasta değeri tespit edilir.



Damaged Starch Analyzer (SDmatik)

With the help of SDmatik, we determine the damaged starch value in wheat and flour.

جهاز تحليل النشا التالف (SDmatic)

نحدد قيمة النشا التالفة في القمح والطحين مع هذا الجهاز.

Valsli Değirmen

Laboratuvar tipi valsli değirmendir. Un üretiminde kullanılacak buğdayın kalitesinin belirlenmesi için önemli bir faktördür. Fabrikadan çıkacak unun özelliklerine en yakın karakterdeki un, bu cihazla elde edilir.



Roller Mill

It is a laboratory type roller mill. It is an important factor for determining the quality of the wheat to be used in flour production. The flour that most resembles flour from the factory is obtained with this device.

مطحنة الأسطوانة

إنها مطحنة أسطوانية من نوع المختبر. وهو عامل مهم لتحديد جودة القمح المستخدم في إنتاج الطحين. يتم الحصول على الطحين ذو الطبع الأقرب إلى خصائص الطحين الذي سيأتي من المصنع باستخدام هذا الجهاز.

Glüten İndeks Cihazı

Buğday ve un numunelerinin gruplandırılması işlemi, yaş gluten kalitelerine göre; zayıf, orta ve kuvvetli şekilde sınıflandırmak ile mümkündür. Glütendeki süne tahribatını yüzde olarak vermesi sonucunda ekmekçi kalitesi belirlenir.



Gluten Index Device

The process of grouping wheat and flour samples according to their wet gluten quality; it is possible to classify them as weak, medium and strong. Measuring the damage of the gluten by percentage, the quality of the baker is determined.

جهاز مؤشر الغلوتين

عملية تجميع عينات القمح والدقيق وفقاً لجودتها الرطبة من الغلوتين؛ من الممكن تصنيفها على أنها ضعيفة ومتوسطة وقوية. يتم تحديد جودة الخبز نتيجة لإتلاف حشرة القمح للغلوتين في الطحين في المئة.

Nem Ölçüm Cihazı (HE-50)

Buğday, un ve daha birçok tahılın nem değerlerini hızlı bir şekilde ölçmeyi sağlar.



Moisture Meter (HE-50)

It provides to measure the moisture values of wheat, flour and many more cereals quickly.

مقياس الرطوبة (HE-50)

يسمح بقياس قيم رطوبة القمح والطحين والعديد من الحبوب بسرعة.

Sedimentasyon Cihazı

Un ve buğdayın ekmeklik kalitesini tespit etmek için kullanılır. Hızlı sonuç elde ederek üretimde hız kazandırır. Bu cihaz, ilk gelen buğdayın süne tahribatını tespit etmek için kullanılır. Gerekli silolara gönderilerek ayrımı yapılan buğdayın, poçal ve undaki değerleri ölçülerek kalite standartları tespit edilir.



Sedimentation Device

It is used to determine the bread quality of flour and wheat. It provides fast results in production. The device used to detect the destruction of sunn pest on the first coming wheat and then wheat is sent to the required silos by the device. After that, the quality standards are trayed by measuring the values in poch and flour.

جهاز الترسيب

يتم استخدامه لتحديد جودة الطحين والقمح للخبز. يوفر نتائج سريعة في الإنتاج. يتم إرسال الجهاز المستخدم للكشف عن تدمير القمح بسبب حشرة القمح للمقح الأول إلى الصوامع المطلوبة بواسطة الجهاز. ثم يتم تحديد معايير الجودة عن طريق قياس قيم الركام والطحين.

Düşme Cihazı (FN-FFN)

Ekmekteki hacmi belirlemek için kullanılan bir cihazdır. Hamurun şişme ve ekmeğin kabarması için istenilen değerlere ulaşılmasını sağlamaktadır.



Drop Device (FN-FFN)

It is a device used to determine the volume in bread. It ensures that the desired standart is reached for the dough to swell and the bread to rise.

جهاز الاسقاط (FN-FFN)

هو جهاز يستخدم لتحديد الحجم في الخبز. يضمن الوصول إلى القيم المرغوبة لتضخم العجين والخبز.

Ekmek Pişirme Makinası

Üretimden gelen unun uygulama olarak ekmek yapımına bakılır ve istenilen ekmek kalitesine göre un üretimine müdahale edilir.



Bread Baking Machine

Bread making is related to flour coming from production; therefore flour production is interfered according to the desired bread quality.

آلة طبخ الخبز

يتم مراقبة صنع الخبز كتطبيق للطحين من الإنتاج. ويتم مداخلة إنتاج الطحين حسب جودة الخبز المطلوبة.



Organize Sanayi Bölgesi 43
Sok. No: 5 Artuklu/MARDİN
Tel : 0 482 502 05 00
Faks : 0 482 502 05 01

www.mihribanun.com

   /Mihriban Un