

Dağlanndan yağ, ovasından bal akan Aydın'ın Umurlu Organize Sanayi bölgesinde 1980 yılında Süleyman AYDIN tarafından tesisimiz kurulmuştur.

1. Entegre tesisimiz 5347 m2 alan üzerinde toplam 4000 m2 kapalı alan ve 3.000 Ton depolama alanına sahiptir. Entegre tesisimiz de bulunan laboratuvarımız da; gıda güvenliğinin sağlanması, tüketiciye sağlıklı ve kaliteli gıda maddelerinin sunulması esasına dayanarak çalışmaktadır. Yüksek kalitede ürün üretimi için ilgili standartlara ve kodekse uygunluk kontrolleri yapılmaktadır. Bu esasta takip eden standartlar ISO 22000, HACCP ve Türk Gıda Kodeksi mikrobiyolojik kriterler tebliğidir.

Tesislerimiz gelen her hammaddede, yardımcı madde ve lezzat maddelerinin kontrolünün sağlanmasından, kullanımının uygunluğundan, gerekli araştırma ve geliştirme faaliyetlerini yürütmekten ve ambalajlanmış ürünün son kontrolünü yapmaktan sorumlu olan bir ana laboratuvar ve doğrudan üretimi takip etmekten sorumlu bir birimimiz mevcuttur.

Aydın ve çevresi ile Akhisar ve çevresinden toplanan zeytinlerden imalat yapılmaktadır. Kalite uzmanlarımız tarafından özenle seçilen zeytinler hijyen ve sağlık koşullarına uygun şekilde işlenir ve paketlenir.

KALİTE POLİTİKAMIZ; aldığımız zeytinleri modern ve sağlıklı koşullarda işleyerek, kaliteli ürünlere dönüştürerek ve uygun koşullarda tüketiciye sunmak, Her kademe de bilinci ve eğitimli personel çalıştırmak, Teknolojik gelişmelerden faydalanarak en kaliteli ve sağlıklı zeytini üretmek.

01 ENTEGRE TESİSİMİZDE BULUNAN LABORATUARİMİZDE YAPILAN ANALİZLER

ZEYTİNDE YAPILAN ANALİZLER

- *Fiziksel Kontroller
- *Kimyasal Kontroller
- *Asetik Tayini
- *% Tuz Tayini
- *Gımsal Kontroller
- *Kalibrasyon Kontrolleri

02 YARDIMCI MALZEME DE YAPILAN ANALİZLER

- *Ebat Kontrolü
- *Gramaj Kontrolü

03 FOLYO ANALİZLERİ

- *Ebat Kontrolü
- *Kalınlık Kontrolü



SAY

”



Zeytin; Su, protein, yağ, selüloz, fosfor, kükürt, kalsiyum, klor, demir, bakır, A.C.E vitaminlerinden meydana gelmiştir. 100 gr zeytin de 224 kalori vardır. Doğanın lezzet mucizesidir. Ege bölgesinin en lezzetli zeytininin aydın ve çevresinde yetiştiği bir gerçektir. Çünkü zeytine tad veren et kısmında bulunan yağ oranıdır. Bölgenizde yetişen zeytinler gevşek bir dokuya sahip olmamakla birlikte ağzına acı bir tat ve su vermez. Görünüşü ve dokusu iridir.

GIDA GÜVENLİĞİ POLİTİKAMIZ; tanımlanmış ve ölçülebilir kalite kriterlerine uygun olarak fiziksel, kimyasal, veya mikrobiyolojik açıdan herhangi bir bulaşma olmaması, insan sağlığını tehlikeye sokmayacak, sağlıklı ve lezzetli şekilde müşteriye sunulmasını sağlamak, iyi bir üretim ve hijyen kurallarının uygulanmasını sağlamaktır.



” ÜRÜNLERİMİZ

Ürünlerimiz boy boy ayırdıktan sonra hijyenik şekilde pastörize işlemine tabi tutulup vakumlu paketlenir, plastik kutu ve tenekeleme ile tüketimimize sunulur.

VAKUM PAKETTE HAZIRLANAN ÜRÜNLER

- 200 gr - 500 gr – 800 gr ve 1000 gr

PLASTİK KOVADA HAZIRLANAN ÜRÜNLER

- 1000 gr – 1500 gr – 2000 gr – 3500 gr – 5 kg ve 9 kg

TENEKE KUTU DA HAZIRLANAN ÜRÜNLER

- 200 gr – 400 gr – 800 gr – 1500 gr – 2 kg
- 2,5 kg – 5 kg ve 10 kg



Our plant has been established by Süleyman AYDIN in 1980 in Umurlu Organized Industrial zone in Aydın, which is rich in olive trees and where honey bee farming is very widespread.

Our 1st Integrated plant has 4000 m2 enclosed space and a storage area for 3000 ton in 5347 m2 area. Activities are carried out in the laboratory of our integrated plant based on ensuring food safety and providing consumers with healthy and quality food products. Conformity with the relevant standards and food codes are controlled for production of high quality products. The relevant standards followed in this context are ISO 22000, HACCP and microbiological criteria circular of Turkish Food Codex.

We have a main laboratory responsible for controlling each raw material, auxiliary product and supplies in our plant, appropriateness of using such materials and products, carrying out necessary research and development activities and final control of packaged products and also a department being directly responsible for following the production process.

Production is carried out with the olives gathered in Aydın and the surrounding region and Akhisar and nearby regions. Olives carefully selected by our quality experts are processed and packed in accordance with hygiene and health conditions.

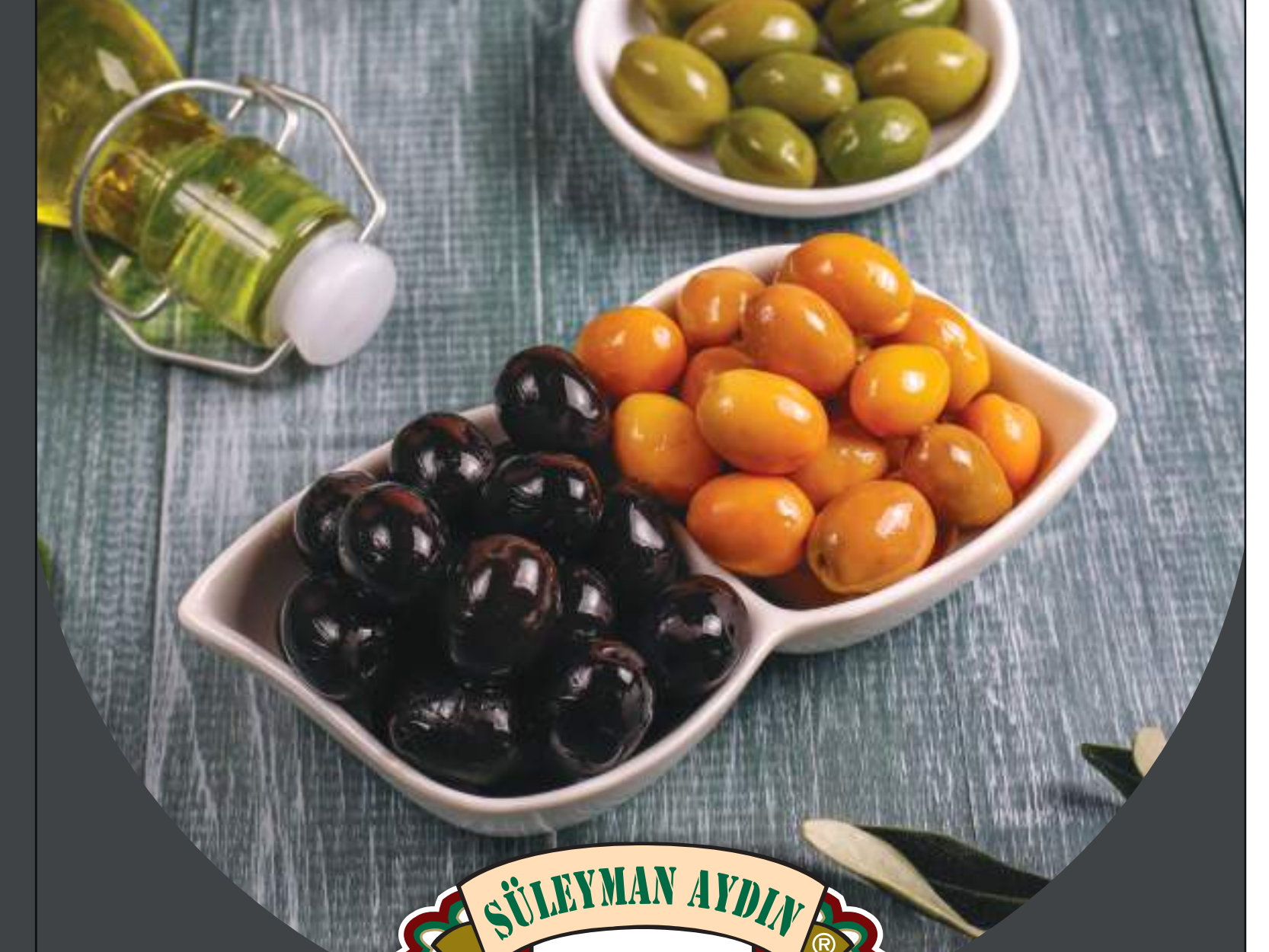
QUALITY POLICY; covers introducing the olives to consumers in appropriate conditions by processing such olives in modern and healthy environment and transforming them to quality products, employing informed and trained personnel in every level. Producing the most quality and healthy olive by utilizing technological developments is our essence of our quality policy as well.

TESİSİMİZDE ÜRETİMİ YAPILAN ZEYTİN ÇEŞİTLERİ / OLIVE VARIETIES PRODUCED IN OUR FACILITY

- Salamura Siyah Bütün Zeytin / Pickled Black Whole Olives
- Yağlı Sele Siyah Zeytin / Oily Saddle Black Olives
- Gemlik Yağlı Sele Siyah Zeytin / Gemlik Oily Saddle Black Olive
- Kalamon Zeytin / Kalamon Olive
- Salamura Yeşil Bütün Zeytin / Pickled Green Whole Olives
- Biberli Yeşil Zeytin / Peppered Green Olives
- Izgara Yeşil Zeytin / Grilled Green Olives
- Kıymalı Yeşil Zeytin / Cracked Green Olives
- Çizik Yeşil Zeytin / Scratched Green Olives
- Dilimli Yeşil Zeytin / Sliced Green Olives
- Dilimli Siyah Zeytin / Sliced Black Olives
- Ezme Natural Siyah Zeytin / Crushed Natural Black Olives
- Ezme Natural Yeşil Zeytin / Crushed Natural Green Olives

OLIVE; Olive is formed of water, protein, oil, cellulose, phosphorus, sulphur, calcium, chloride, iron, copper, A.C.E vitamins. There are 224 calories in 100 gr olive. It is a taste miracle of the nature. It is a reality that the most delicious olive of Aegean region grows in Aydın and nearby regions. Its taste comes from oil proportion on its pulp. Olives grown in our region do not have loose texture and do not produce bitter taste and water. Their appearance and texture are large.

FOOD SAFETY POLICY; Our food safety policy is to present the product to consumer in accordance with defined and measurable quality criteria and in an uncontaminated manner in terms of physical, chemical or microbiological aspects and without risking human health but providing products in a healthy and tasty manner. This policy covers ensuring implementation of good production and hygiene rules as well.



SAY

www.sayfood.com.tr



SÜLEYMAN AYDIN GIDA NAK. SAN. TİC. LTD. ŞTİ.
Tel: +90 256 259 12 62 Fax: +90 256 259 12 61
www.sayfood.com.tr Umurlu Mah. Organize Sanayi Bölgesi Cad. No:51 Efeler / AYDIN
info@sayfood.com.tr