




ezta agro

ENDÜSTRİYEL ÜRÜNLER
KATALOGU



doğal, güvenli ve sağlık dostu

www.eztaagro.com

Ezta Agro Hakkında



DEĞERLİ MÜŞTERİLERİMİZ

Ezta Agro 24 yıllık tecrübenin bir sonucu olarak gerek yurt içinde gerek yurt dışında faaliyet gösteren 6 adet firmanın Türkiye'de 2017 yılında kurulan grup firmasıdır.

Gıda ve yem sektöründe makine, projelendirme ve imalat alanında anahtar teslimi projeler üreten kardeş firmalar ile birlikte yem ham maddeleri ve endüstriyel gıda ürünleri ithalatı, ihracatı ve iç satışı, satış sonrası servisi alanlarında hizmet vermektedir.

MİSYON: Müşterilerinin ihtiyaçlarını en doğru şekilde belirleyip, onlara en güzel hizmeti sunmak ve müşteri ile birlikte karşılıklı bilgi ve tecrübe alışverişi ile "iki taraflı" gelişme sağlamak misyonumuzdur.

VİZYON: Endüstriyel sahada kalite ve standartlar olarak doğru ürünlerle Türk üreticisine hizmet etmek ve ihracatçıları dünya standartlarında kabul edilebilir ürün üretmelerine yardımcı olmak, pazarda sadece fiyata endeksli değil insan sağlığına zararı olmayan, faydalı ve kabul gören ürünler üretmeye teşvik etmek.

Çalıştığımız tedarikçi firmalarda aradığımız özellikler, firmaların kalite ve kalitede sürekliliği her alanda uygulamaya gayret gösteren firma olmalarıdır. ISO, HACCP ve Helal Sertifikaları vazgeçilmez standartlar olup, tedarikçilerimizin kendi sektörlerinde lider firmalar olmasına da özellikle dikkat ediyoruz.



Daha sağlıklı ve daha mutlu
bir dünya temennisiyle.
Saygılarımızla..

HİNDİSTAN CEVİZİ ÜRÜNLERİ

Hindistan Cevizi Ürünleri Spesifikasyon Tablosu

Kalite

İnsan sağlığına uygun, gıda olarak tüketilebilen bir ürün olup, GDO kaynaklı değildir ve alerjen maddeler içermez. Tesisimizin HACCP ve ISO standartları mevcuttur.

Depolama Koşulları ve Raf Ömrü

Temiz, kuru, iyi havalandırılan, güneş ışığından uzak ve serin bir ortamda depolanmalıdır. Bu koşullarda ve orijinal ambalajı içerisinde raf ömrü üretim tarihinden itibaren 24 aydır.

Ambalaj

Uluslararası standartlara uygun, içinde 35 mikron 3 katmanlı, HDPE kaplaması olan 25 kg'lık torbalarda ve uygun etiketlerle piyasaya sunulmuştur.



Fiziksel ve Kimyasal Özellikler	HCM-65	HCM-25	HCF-65	HCF-25	HCK-45
	Medium Yağlı	Medium Az Yağlı	Fine Yağlı	Fine Az Yağlı	Mix Orta Yağlı
Tadı	Tipik Hindistan cevizinin tadında, yabancı aroma ve koku içermez	Tipik Hindistan cevizinin tadında, yabancı aroma ve koku içermez	Tipik Hindistan cevizinin tadında, yabancı aroma ve koku içermez	Tipik Hindistan cevizinin tadında, yabancı aroma ve koku içermez	Tipik Hindistan cevizinin tadında, yabancı aroma ve koku içermez
Rengi	Beyazdır ve diğer renkleri içermez	Beyazdır ve diğer renkleri içermez	Beyazdır ve diğer renkleri içermez	Beyazdır ve diğer renkleri içermez	Beyazdır ve diğer renkleri içermez
Nem	% 3.0 Maximum	% 3.0 Maximum	% 3.0 Maximum	% 3.0 Maximum	% 3.0 Maximum
Toplam Yağ	% 65-70	% 25-35	% 65-70	% 25-35	% 45-50
Serbest Yağ Asidi	% 0.15 Maximum	% 0.15 Maximum	% 0.15 Maximum	% 0.15 Maximum	% 0.15 Maximum
Lipaz Aktivitesi	Negatif	Negatif	Negatif	Negatif	Negatif
Mikrobiyolojik Özellikler					
Toplam Bakteri Sayısı	<10000 col/g	<10000 col/g	<10000 col/g	<10000 col/g	<10000 col/g
Salmonella / 375 g	Negatif	Negatif	Negatif	Negatif	Negatif
E. Coli / g	Negatif	Negatif	Negatif	Negatif	Negatif
Koliform / g	Negatif	Negatif	Negatif	Negatif	Negatif
Mayalar / g	< 50 g	< 50 g	< 50 g	< 50 g	< 50 g
Küf / g	< 50 g	< 50 g	< 50 g	< 50 g	< 50 g



HİNDİSTAN CEVİZİ ÜRÜNLERİ



Hindistan Cevizi Hakkında

Tropikal kuşakta yetişir, özellikle Sri Lanka ve yine Vietnam'da Ben Tre adı verilen hindistan cevizi adası olarak bilinen bir bölgede yüksek miktarlarda yetiştirilir.

Hindistan cevizinin kurutulmuş ve rendelenmiş şekli olgunlaşmış yaklaşık 11-12 ay beklemiş hindistan cevizinden elde edilir. Ceviz soyulur, kabukları parçalanır, sonrasında iç etli kısmı filtre yıkama, absorpsiyon, kaynatma, öğütme, kurutma, soğutma ve son kontrollerden sonra paketleme sürecinden geçerek nihai ürün elde edilmiş olur.

İnsan vücudu bakır ihtiyacının %17'sini hindistan cevizinden karşılayabilir, iz elementlerden zengindir bunlar vücutta beyin aracı maddelerin salgılanmasından sorumludurlar böylece Alzheimer hastalığının önlenmesinde de önemli bir rol oynar. Bir çok zayıflama küründe kullanılan bir maddedir. Kalp damar sistemine pozitif etkisi vardır, lifli yapısından dolayı bağırsak sindirim sisteminde iyi bir yardımcıdır, diyabette koruyucu olarak etki yapar, vücut bağışıklık sistemini kuvvetlendirir.

Tedarikçi firmalarımızın ISO 22.000, Helal ve HACCP sertifikaları mevcuttur.



KAKAO ÜRÜNLERİ

Kakao Hakkında

Kakao Ekvator 10 derece kuzey ve 10 derece Güney’inde yer alan bir kuşakta yetişir.

Forastero ağacı bugün için en sık yetiştirilen ağaç tipidir. Endonezya, Fildişi ve Ghana kakaonun en çok yetiştiği bölgedir. Bitki adı Theobroma "Tanrı'ların yiyeceği" anlamına gelir ve Latin Amerika'da çok eski bilinen bir bitkidir. Azteklerde kakao para birimi olarak kullanılmıştır. Kakao iklimi sıcak olan ve toprak tipi su absorpsiyonu ve drenajı iyi olan bölgelerde yetişir.

Yılda iki kez hasat olur. Toplanan kakao bitkileri içinden taneler yani çekirdekler çıkarılır ve doğal fermentasyona tabii tutulur, bu süreçte onları yağmurdan korumak için üzerine muz yaprakları örtülür. Bu esnada çekirdek içi ısı 50°'ye kadar ulaşır ve içindeki acı ve nahoş tat gider, gerçek kakao tadı ve lezzeti oluşmaya başlar (3-5 gün). Sonrasında sonra güneş altında kurumaya bırakılırlar yedi gün kadar burada kalır. Fermentasyon ve kurutma işlemi kakao çekirdeklerinin kalitesini belirler. Nem %8'e kadar düşer ve özgül ağırlıklarının neredeyse yarısını kaybederler.

Güneşte kurutma işlemi ve fermentasyon işlemi biten kakao çekirdekleri daha sonrasında ön temizleme, yıkama, karıştırma, kurutma, öğütme ve rafine gibi modern yüksek teknolojik üretime tabi tutulur. En son paketlemeye gelir ve nihai ürünler elde edilir.

Kakao tozu elde edilen kakao kitesinin öğütülmesi ile elde edilir.

Kakao kalsiyum, demir, magnezyum ve potasyumdan zengindir. Yine lif olarak zengindir, az yağlıdır bu yüzden sağlıklı bir enerji kaynağıdır. İyi bir besindir "doğal moral verici şifa" olarak bilinir.

Kalp hastalıklarını önler, tansiyonu indirir, vücudu soğuk algınlığı ve diyabete karşı korur, Flavonoidlerden zengin olduğu için antioksidandır. Doymamış yağ asitleri içerir.

Firmamız yıllık 17.000 ton kapasiteye sahip olup Endonezya Fildişi ve Gana orijinli çekirdeklerin karışımıyla üretim yapmaktadır. Böylece serbest yağ asidi miktarı düşürülmüş ve Kakao kalitesi yükseltilmiş olur.

Tedarikçi firmalarımızın ISO 22.000, Helal ve HACCP sertifikaları mevcuttur.

Kakaodan elde edilen ve bugün dünya üzerindeki en değerli yağ grubu olarak kabul edilen Kakao yağı sadece yüksek kaliteli çikolata yapmada değil aynı zamanda kozmetik ve ilaç sanayine ait bir çok ürünün üretilmesinde kullanılır.

doğal, güvenli ve sağlık dostu



ezta acro



KAKAO ÜRÜNLERİ

Toz Kakao Ürünleri Spesifikasyon Tablosu

Kalite

İnsan sağlığına uygun, gıda olarak tüketilebilen bir ürün olup, GDO kaynaklı değildir ve alerjen maddeler içermez. Tesisimizin HACCP ve ISO standartları mevcuttur.

Depolama Koşulları ve Raf Ömrü

Temiz, kuru, iyi havalandırılan, güneş ışığından uzak ve serin bir ortamda depolanmalıdır. Bu koşullarda ve orijinal ambalajı içerisinde raf ömrü üretim tarihinden itibaren 24 aydır.

Ambalaj

Uluslararası standartlara uygun, içinde 35 mikron 3 katmanlı, HDPE kaplaması olan 25 kg'lık torbalarda ve uygun etiketlerle piyasaya sunulmuştur.



Fiziksel ve Kimyasal Özellikler	ALK-H	ALK-S	NK-H	NK-S
	Alkalize Premium	Alkalize Standart	Naturel Premium	Naturel Standart
Tadı	Kendine has doğal kakao tadında	Kendine has doğal kakao tadında	Kendine has doğal kakao tadında	Kendine has doğal kakao tadında
Rengi	Koyu Kahverengi	Koyu Kahverengi	Koyu Kahverengi	Koyu Kahverengi
Yağ İçeriği	% 10 -12	% 10 -12	% 10 -12	% 10 -12
pH (+/- 0.3)	6.5 - 7.5	6.5 - 7.5	5.1 - 6.0	5.1 - 6.0
Serbest Yağ Asidi	1.75 max.	1.75 max.	1.75 max.	1.75 max.
Granülasyon	%99.00 - %99.99 min	%98.50 - %99.99 min	%99.00 - %99.99 min	%98.00 - %99.99 min
Nem	% 5.0 max	% 5.0 max	% 5.0 max	% 5.0 max
Mikrobiyolojik Özellikler				
Toplam Bakteri Sayısı	< 5000 g	< 5000 g	< 5000 g	< 5000 g
Salmonella / 375 g	Negatif	Negatif	Negatif	Negatif
E. Coli / g	Negatif	Negatif	Negatif	Negatif
Koliform / g	Negatif	Negatif	Negatif	Negatif
Mayalar / g	< 50 g	< 50 g	< 50 g	< 50 g
Küf / g	< 50 g	< 50 g	< 50 g	< 50 g

doğal, güvenli ve sağlık dostu



ezta acro

SUSAM ÜRÜNLERİ

Susam Hakkında

Susam dünyada bilinen en eski baharat ve yağlı tohum içerisinde yer alan bir bitkidir yaklaşık %50 yağ ve %25 protein içerir ve bu ürün tipine bağlı olarak değişmektedir.

Tropik ve yüksek sıcaklıktaki iklimi tercih eder çok az sulama gerektirir bu yüzden az yağmurun olduğu alanlarda yetişebilir.

Getirdiğimiz ürünler Sudan'ın ve Etiyopya'nın kalitesiyle en iyi bilinen susamlarının yetiştiği bölgelerden getirilmektedir. Yandaki haritadan görüleceği gibi susam bölge olarak Afrika'da bir yay çizer.



Yağ, tahin sanayi, bisküvi, fırın ürünleri ve helva vs tatlı ürünler gibi bir çok sektöre hitap eder.

Genel olarak üç tiptir: Beyaz Susam / Kırmızı Susam / Karışık Susam

Susam doğal bir protein kaynağıdır. Diyabeti önler, kan basıncını düzenler, kolesterolü düşürür, sindirim için çok güzel bir üründür, sağlıklı bir cilt sağlar, kanseri önleyici etkisi vardır, insandaki stres ve sıkıntıyı azaltır, doğal bir protein kaynağıdır, kemik göz ve saçlı dokuya olumlu etkisi vardır

doğal, güvenli ve sağlık dostu




ezta acro

SUSAM ÜRÜNLERİ

Susam Ürünleri Spesifikasyon Tablosu

Kalite	İnsan sağlığına uygun, gıda olarak tüketilebilen bir ürün olup, GDO kaynaklı değildir ve alerjen maddeler içermez. Tesisimizin HACCP ve ISO standartları mevcuttur.
Depolama Koşulları ve Raf Ömrü	Temiz, kuru, iyi havalandırılan, güneş ışığından uzak ve serin bir ortamda depolanmalıdır. Bu koşullarda ve orijinal ambalajı içerisinde raf ömrü üretim tarihinden itibaren 24 aydır.
Ambalaj	50 kg'lık, uluslararası standartlara uygun, PP Çuvallarda.



Fiziksel ve Kimyasal Özellikler	WS-S
	Sudan, Etiyopya
Tadı	Kendine has doğal susam tadında
Rengi	Beyaz
Nem	% 6.0 Maximum
Yağ Miktarı	% 48-50 Minimum
Serbest Yağ Asidi	% 2.0 Maximum
Yabancı Madde	% 1.0 Maximum (Her türlü kurt ve böcekten aridi)
Temizleme	Makine ile temizlenmiştir

doğal, güvenli ve sağlık dostu

ezta agro



ezta agro

www.eztaagro.com
info@eztaagro.com

Bangladesh **DASF**
Hong Kong **HSMC**
Turkey **UNİSER**

EZTA AGRO CORP
MAKİNE GIDA İNŞAAT SANAYİ
VE DİŞ TİCARET LTD ŞTİ
+90 332 503 00 29 / +90 332 502 17 46



Fevzi Çakmak Mh. Aslım Cd. Kobisan Sanayi Sitesi
No: 65E Karatay **KONYA-TÜRKİYE**