



TURUN
FLOUR MILLS

www.turunflourmills.com



COMPANY PROFILE

Since 2006, TURUN FLOUR MILLS is one of the prominent company into flour millig industry of Turkey, specializing in the production of **high protein wheat flour** for bakeries, industrial producers and distributors all over the world.

The facility is situated in the North-West of Turkey with 12.000 mt. processing capacity per month. Equipped with high technology machinery, quality control laboratory, packaging and bakery units, TFM ensures consistent quality and hygene standards for **all your shipments** in compliance with ISO 9001:2008, ISO 22000:2005, GMP, ISO 14001:2004, ISO 18001:2007 and HALAL.

Thanks to customer oriented structure TFM listens your expectations attentively by visiting your own prouction lines and provides you **the best wheat flour you need at the most competitive prices.**

TFM, has a wide range of wheat flour varieties including for biscuit, noodle, all types of bakery, aqua feed and customized as **non bromate, unbleached, non gmo.**

TFM products currently are available in 50 different countries placed in Africa, South East Asia, Pacific Ocean, Middle East and Caribbean Sea under Turun brand and private labels.





PROFIL DE L'ENTREPRISE

Depuis les années 2006, TURUN FLOUR MILLS est une parmi les plus importantes entreprises de l'industrie de la farine de blé en Turquie, spécialisée dans la production de la farine de blé en haut protéine pour la boulangerie, producteurs et distributeurs industriels dans le monde entier.

L'installation est située dans le nord ouest de la Turquie par 12.000 mt.capacité de traitement par mois. Équipée par des machines en haute technologie, laboratoire qualité contrôle, emballage et des unités boulangerie, TFM assure une qualité constante et une hygiène standard pour tous vos expédition en conformité avec ISO 9001:2008, ISO 22000:2005, GMP, ISO 14001:2004, ISO 18001:2007 et certificat HALAL .

Merci pour tous les clients qui sont orientés par la structure TFM qui écoute toujours vos attentes par visiter votre propre lignes de production et vous fournit la meilleure farine de blé prévu avec des prix compétitifs. TFM a un large éventail de plusieurs variétés de farine de blé y compris celles pour les biscuits, nouilles, tous type de boulangerie, aqua feed et personnalisé par non bromate, farine non blanchies, non gmo.

Les produits TFM sont actuellement valables dans 50 différents pays en Afrique, Sud-ouest Asiatique, l'Océan pacifique, Moyen Orient, et la mer des Caraïbes sous la marque de TURUN et des labels privés.



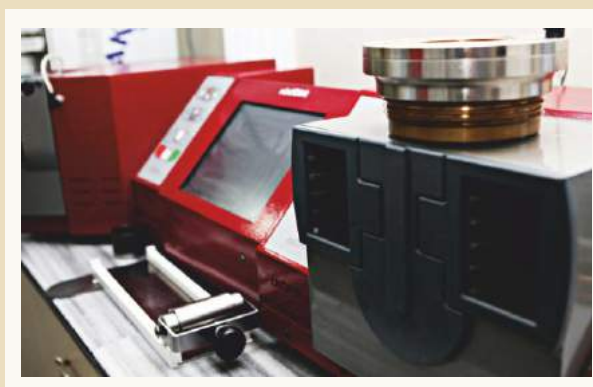
FACILITIES&QUALITY

TURUN FLOUR MILLS prefers and blends only the highest quality of Turkish Thrace/Anatolian, Russian, Kazakhstan, and European origin wheat in the manufacturing process of flour since the wheat has been grown, stored in high standards and also specified as non-GMO in all these countries.

In the first instance, purchased wheat is analysed by our laboratory which has been equipped with the latest technology and classified regarding to application areas in silos. Shortly after, cleaned, blended with the special formulas according to the required quality and needs of the customers.

During all phases of the production, the important quality control parameters such as wet gluten, protein, ash, moisture, water absorption, energy, and elasticity of the flour are performed frequently to ensure the best quality and complete customer satisfaction.

Eventually, the produced flour is automatically packaged, shipped inside the clean containers and delivered on time to the customers with the supervision of the international first class GAFTA member inspection companies.



AMÉNAGEMENTS&QUALITÉ

TURUN FLOUR MILLS préfère et utilise la plus haute qualité du blé d'origine turque Thrace / Anatolie, Russie, Kazakhstan et d'origine européen dans sa processus de fabrication de farine depuis le blé a été cultivé, entreposé dans des normes élevées et également précisé que par le mouvement anti-OGM dans ces pays.

Dans le premier cas, le blé acheté est analysé par notre laboratoire qui a été équipé de la dernière techonology et classés en ce qui concerne les domaines d'application dans les silos. Peu de temps après, nettoyé, mélangé avec des formules spéciales selon la qualité requise et les besoins des clients.

Au cours de toutes les phases de la production, les paramètres importants de contrôle de qualité tels que le gluten humide, protéines, cendres, l'humidité, absorption d'eau, d l'énergie, et l'élasticité de la farine sont effectués fréquemment pour assurer la meilleure qualité et la satisfaction du client.

Finalement, la farine produite est automatiquement emballés, transportés dans des récipients propres et livrés à temps pour les clients avec la supervision de GAFTA membres des sociétés international d'inspection.



PRODUCTS

TURUN BAKERY FLOUR



For Toast Style, Roll, Bun and Sandwich Bread with the high protein, gluten, water absorption, and energy content.

Homogeneous and thin pore structure.
Easy processing and kneading of the dough.
Desired crust structure and colour quality.
High volume expansion.
Late staling properties.



For French Baguette, Batard and Pan Bread with moderate strength, protein and energy values.

Homogeneous and thin pore structure.
Good volume and internal structure.
Crisp crust and desired colour quality.
Late staling properties.



For Flat Breads, such as Arabic (Pitta), Chapati, Roti, and Tandoori with the moderate protein and gluten content.

Excellent elasticity and elongation.
Resistance against tearing.
Easy processing.
Desired darker colour.
Late staling.
Rich nutritious properties.

TURUN NOODLE FLOUR



For Wet Noodle with low ash but high protein, and gluten characteristics.

Excellent Elasticity.
Desired colour and shine.
Late rancidity.

For Instant Noodle with moderate ash, gluten and protein content.

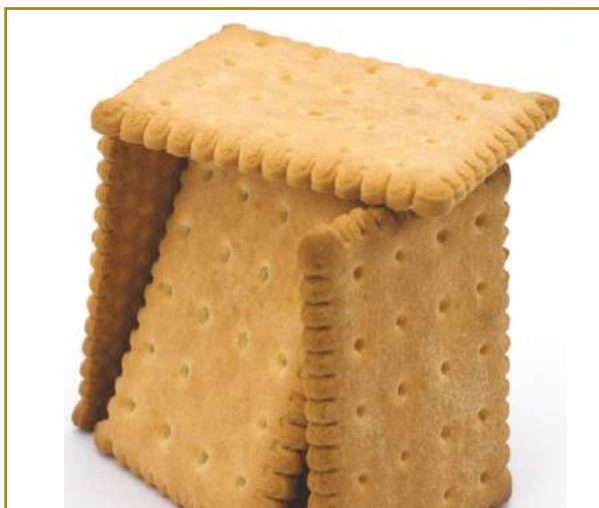
Excellent Elasticity and Expansion.
Easy Processing.
Desired colour and shine.
Late rancidity.

For Soft Noodle with low protein and gluten content.

Excellent Elasticity.
Easy Processing.



TURUN BISCUIT FLOUR



For Biscuit, Craker and Wafer with low protein and gluten characteristics.

Excellent fluidity.

Easy processing.

Late staling.

TURUN INDUSTRIAL FLOUR



For Aqua Feed with the high gluten, protein and ash content.

Easy Processing.

Good Elasticity.

For Aqua Feed with high ash but moderate gluten and protein content.

Easy processing.

PACKAGING

20-25-50 Kgs

Kraft Paper / Polypropylene Bags





PRODUITS

TURUN FARINE DE BLE POUR BOULANGERIE



Pour le style toast, pain, brioche et pain de mie la haute teneur en protéines, le gluten, l'absorption d'eau et la teneur en énergie.

Structure de pore homogène et fine.

Traitement et pétrissage simple de la pâte.

structure de la croûte souaité et la qualité des couleurs.

Expansion du volume élevé.

Le rassissement tard des propriétés.



Pour baguette française, batard et pain pan avec des valeurs solide, de protéines et d'énergie modérée.

Structure de pore homogène et fine.

Structure interne et de bon volume.

Croûte croustillante et une qualité de couleur désiré.

Le rassissement tard des propriétés.



Pour les pains sans levain, comme le pain arabe (Pitta), chapati, roti, et tandoori avec la protéine modérée et la teneur en gluten.

Allongement et élasticité excellente.

Résistance à la déchirure.

Mise en œuvre aisée.

Choix de couleur plus foncée.

Rassissement tard.

Propriétés nutritives très riche.

TURUN FARINE DE BLE POUR NOUILLES



Pour nouille humide avec faible teneur en cendres, mais riche en protéines, et les caractéristiques du gluten.

Elasticité excellente.

Choix du couleur et de brillance.

La randicité tard.

Pour les nouilles instantanées avec de la cendre modérée, le gluten et la teneur en protéines.

Elasticité et l'expansion excellente

Traitement facile.

Choix couleur de brillance.

La randicité tard.

Pour nouille souple avec faible teneur en protéines et teneur en gluten.

Elasticité excellente

Traitement facile.



TURUN FARINE DE BLE POUR BISCUIT



Pour biscuit,
cracker et gaufrette
avec faible teneur
en protéines et
caractéristiques
du gluten.

Fluidité Excellente.

Mise en œuvre aisée.

Rassissement tard.

TURUN POUR FARINE DE BLE INDUSTRIELLE



Pour alimentation aqua avec la forte teneur en gluten,
protéines et cendres.

Traitement facile.

Bonne élasticité.

Pour alimentation aqua avec de la cendre élevé, mais
gluten modérée et la teneur en protéines.

Mise en œuvre aisée.

EMBALLAGE

20-25-50 Kgs

Avec du papier Kraft et des sacs en
polypropylène





CERTIFICATES/CERTIFICATS



Our Quality Management System has been approved to ISO 9001:2008.

We are independently audited and we undertake a programme of internal audits throughout the year to ensure compliance to standards.

Besides this, our mills and products have been certified with

ISO 22000:2005 (Food Safety Management System)

ISO 14001:2004 (Environmental Management System)

OHSAS 18001:2007 (Occupational Health and Safety System)

GMP (The Good Manufacturing Practise)

SNI (Indonesian National Standard) and HALAL Certificates.

Notre système de management de la qualité a été certifiée d' ISO 9001:2008.

Nous sommes un audit indépendant et nous entreprenons un programme d'audits internes tout au long de l'année afin d'assurer la conformité aux normes.

En outre, nos moulins et nos produits ont été certifiés à les normes:

ISO 22000:2005 (Système de gestion de la sécurité alimentaire)

ISO 14001:2004 (Système de Management Environnemental)

OHSAS 18001:2007 (Système de Management de la Santé et de la Sécurité au Travail)

GMP (Bonne Pratique de Fabrication)

SNI (Agence Nationale de Standardisation de l'Indonésie) et les certificats HALAL.





Luleburgaz



TURUN
FLOUR MILLS

E-5 Karayolu Uzeri 7.Km Yenibedir Koyu Mevkii 39750, Luleburgaz / Kirlareli - TURKEY
T: (+90) 288 426 47 07 F: (+90) 288 426 45 99 www.turunflourmills.com