



Taflan Flour Mill



Since 1991

The Choice of the skilful hands

De 1991 à nos jours

Préférence des Mains Habiles

1991 den günümüze

Maharetti Ellerin Tercihi

About Us

In 1991, Taflan Flour Plant commenced production in Samsun to provide quality flour manufacturing under more cost efficient, healthy and hygienic conditions. Adopting consumer-centered working approach, Taflan Un provides before and after sale services dynamically and in time with its specialist staff, representatives, strong customer relationship management. Strengthening its service and production by using the cutting-edge technology, our plant has rank among the greatest followers of modern milling within the industry.

Taflan Un has been manufacturing flour in its high-capacity wheat flour manufacturing plant with the state-of-the-art technology, thanks to the experience gained in the industry over the years. The overall wheat storage capacity of our plant is 20.040 tons, including 4 steel wheat silos of 1470 tons, 2 steel silos of 2100 tons and 1 steel silo of 6000 as well as 18 concrete wheat silos of 220 tons. Additionally, it is overall flour storage capacity is 2010 tons, including 8 bulk flour silos of 100 tons and 7 bulk flour silos of 30 tons as well as a flour storage section with sacks totalled to 1000 tons.



A propos de Nous

La Minoterie Taflan a commencé sa production en 1991 à Samsun avec l'objectif de produire de la farine de qualité dans des conditions plus économiques, saines et hygiéniques. Taflan Un (Farine Taflan) qui a adopté le principe de travailler pour satisfaire le consommateur, avec son équipe de spécialistes dans leurs domaines, ses représentations, sa gestion efficace de relations avec la clientèle, offre, avant et après vente, des services dynamiques et à temps. Notre usine qui renforce ses services et sa production en utilisant les dernières évolutions technologiques, a pris sa place dans le secteur en tant qu'un des plus fervents adeptes de meunerie moderne.

Taflan Un (Farine Taflan), dans ses établissements de production de blé à haute capacité à technologie de pointe et avancée produit de la farine de blé avec l'expérience et l'expertise des années passées dans le secteur. Notre usine, avec 4 silos en acier de 1470 tonnes, 2 de 2100 tonnes, 1 de 6000 tonnes et 18 silos en béton de 220 tonnes, dispose d'une capacité totale de stockage de blé de 20.040 tonnes. En plus de cela, elle a une capacité totale de stockage de farine de 2010 tonnes avec 8 silos en fonte de 100 tonnes, 7 de 30 tonnes et une section de stockage de 1000 tonnes en sacs.

Hakkımızda

Taflan Un Fabrikası kaliteli un üretimini, daha ekonomik, sağlıklı ve hijyenik koşullarda sağlamak amacıyla Samsun'da 1991 yılında üretime başlamıştır. Tüketiciler odaklı çalışmayı benimsenmiş olan Taflan Un, konusunda uzman kadrosu ve temsilcilikleri ile zamanında servis hizmeti sunmaktadır. Teknolojideki son gelişmeleri kullanarak hizmet ve üretimini sürekli güçlendiren fabrikamız, modern değerlendirmeciliğin en büyük takipçilerinden biri olarak sektörde yerini almıştır.

Taflan Un, gelişmiş ve ileri teknolojiye sahip yüksek kapasiteli buğday unu üretim tesisinde, yıllardır sektörde edindiği deneyim ve tecrübeyle un üretimi yapmaktadır. Fabrikamız 4 adet 1470 tonluk, 2 adet 2100 tonluk, 1 adet 6000 tonluk çelik buğday silosu ve 18 adet 220 tonluk beton buğday silosu olmak üzere toplamda 20.040 tonluk buğday depolama kapasitesine sahiptir. Bunların yanı sıra 8 adet 100 tonluk, 7 adet 30 tonluk dökme un silosu ve 1000 ton çuvallı un depolama bölümü olmak üzere toplam 2010 ton un depolama kapasitesine sahiptir.



Our Brands

Taflan Un and Görkem Un brands are prepared carefully and neatly from the top quality wheats of our country and the world, and offered to the manufacturing industry and the consumers.

Nos Marques

Les marques Taflan Un et Görkem Un, préparées avec soin à partir des blés de meilleures qualités de notre pays et du monde sont offertes au secteur de production et aux consommateurs.

Markalarımız

Taflan Un ve Görkem Un markaları, ülkemizin ve dünyanın en kaliteli buğdaylarından özen ve titizlikle hazırlanarak, imalat sektörü ve tüketicilere sunulmaktadır.

Our Standard Products

Tafun Type 550

Our Taflan flour is suitable for use in special products such as all cakes, variety of pastry and phyllo pastry (yufka) as well as use in ovens for the breads cooked in the stone ovens.

Tafun Type 650

It is suitable for manufacturing all varieties of breads and the breads cooked in the stone oven. It is used and preferred for all varieties of home-made breads, cakes, pastries, bourekas.

Tafun Type 850

It is used for special purposes in brown bread baking, the type 850 is suitable for use in tandouri - french bread, as the crumb grains are of regular and soft type.

Görkem Type 550

It is suitable for manufacturing of all types of bread, cake, pastry and phyllo in the bakeries.

Görkem Type 650

It is suitable for all types of bread and stone oven breads at the bakeries and at home.

Görkem Type 850

It is a product preferred in village bread with high bran ratio and brown colour bread baking because it preserves its freshness and gets stale after a long time.



Tafun Tip 550

Tip 550 ürünümüz her türlü pasta, poğaça çeşitleri ve yufka gibi özel ürünlerde kullanım için uygun olmasının yanı sıra kara fırın ekmeği için de kullanıma uygundur.

Tafun Tip 650

Fırılarda her türlü ekmeğin çeşidi ve kara fırın ekmeği üretimi için uygundur. Evlerde ekmek, pasta, poğaça, börek çeşitlerinin tümü için kullanılmakta ve beğenile tercih edilmektedir.

Tafun Tip 850

Esmer ekmeğin yapımında özel amaçlı olarak kullanılan Tip 850, ekmeğin içi gözenekleri düzenli ve yumuşak yapıda olduğundan tandır ve francala (kaliteli undan yapılan ince uzun ekmek) için uygundur.





Since 1991

Taflan Flour Mill

The Choice of the skilful hands

Görkem Tip 550

Fırnlarda her türlü ekmek, pasta, poğaça ve yufka çeşitlerinin üretimi için uygundur.

Görkem Tip 650

Fırnlarda ve evlerde her türlü ekmek çeşidi ve kara fırın ekmeği üretimi için uygundur.

Görkem Tip 850

Yüksek kepek oranlı köy ekmeği ile esmer renkte ekmek yapımında, tazeliğini koruması ve geç bayatlamasından dolayı tercih edilen bir üründür.

Nos Produits Standards

Tafun Type 550

Notre farine Taflan, à part sa convenance pour toute sorte de gâteaux, feuilletés et des produits spéciaux comme les crêpes de farine, convient également à l'utilisation dans les boulangeries pour le pain complet de four.

Tafun Type 650

Convient pour toute sorte de pain et du pain complet de four. Cette farine est utilisée et préférée des foyers pour la fabrication de l'ensemble de pain, des gâteaux, des feuilletés de toutes sortes.



Tafun Type 850

Type 850 utilisée spécialement pour le pain brun, convient aussi aux pains de première qualité comme tandir (four traditionnel) et francala (à la façon française) grâce à sa structure à pores régulières et tendres.

Görkem Type 550

Convient à la production de toute sorte de pain aux boulangeries ainsi que gâteaux, petit pain et variétés de feuilletés.

Görkem Tip 650

Convient à la production de toute sorte de pains aux boulangeries et à la maison ainsi que pour du pain complet.

Görkem Type 850

Un produit préféré pour la production de pain paysan à haute teneur en son et pour du pain brun grâce à sa particularité de se garder frais longtemps sans se rassir.

TafunType 550

Properties

- Excellent result for all varieties
- Well colouring
- Late staling
- Easily bearing the ingredients such as peanuts, cacao and sugar on a variety of cakes
- Well raising
- Standard flour, therefore Standard product
- Well elasticity and ease-of-opening without tears
- Required strong dough structure, well raising, smooth crumb grain structure and flavour characteristics for the stone oven bread
- It contains the vitamins, minerals, proteins as well as white flour and cellulosic fibre providing high nutrient content
- More products can be obtained
- Ease-of-shaping

Spécifications

- Excellent résultat pour toutes les variétés
- Bonne coloration
- Rassissement retardé
- Pouvoir porter les produits comme pistaches, cacao et sucre dans différentes sortes de gâteaux
- Bon gonflement
- Farine standard, par conséquent produit standard
- Bonne élasticité et ouverture facile sans déchirure
- Particularités de structure forte de la pâte, bon gonflement, des pores régulières et saveur recherchées pour la fabrication de pain complet.
- Contient de la farine blanche et des fibres de celluloses assurant des vitamines, des minéraux, des protéines et haute valeur nutritive
- On obtient plus de produits
- Facilité de prise de forme

TAFUN TIP 550

- Her çeşitte mükemmel sonuc
- İyi renk alma
- Geç bayatlama
- Değişik pasta çeşitlerinde fıstık, kakao, şeker gibi malzemeleri rahat taşıyabilme
- İyi kabarma
- Standart undur ve standart ürün elde edilir
- İyi elastikiyet ve yırtılmadan kolay açılma
- Kara lınn ekmeğinde istenilen kuvvetli hamur yapısı güçlündür. İyi kabardığından ve düzgün gözenek yapısından dolayı lezzetlidir
- Vitamin, mineral, protein ve yüksek basınç değerleri sağlayan beyaz un ve selüloz lif içerir
- Daha fazla ürün elde edilir
- Kolay şekelebilir



Specifications / Spécificités / Özellikler

Moisture Humidité / Rutubet	Ash Cendre / Kül	Protein on dry basis Protéine / Protein	Wet Gluten Humide Gluten / Yağlı Gluten	Index
14.5	0.55	12	32	98

Sedimentation / Sédimentation / Sedimentasyon (Min. 40)

Brabender Farinograf Values / Değerleri

Waterabsorption Élimination de l'eau Su Kaldırma Min. %	Development Time Temps de développement Geliştirme Süresi Min. Minute / Dk.	Stability Stabilité / Stabilität Min. Minute / Dk.
60	3	6

Brabender Extensograf Values / Değerleri (135 min/dk)

Max Resistance Résistance Max / Direnç Min.	Extensibility Extensibilité / Uzama Min. Cm
600	14.5





Tafun Type 650

Properties

- More products because of well water bearing and strong flour
- Well raising
- Ease-of-shaping and well good volume
- Good knife-opening in the ovens
- Well colouring
- No cracks on the bread crust
- Spongy homogenous crumb structure
- Late staling
- Elimination of the errors that may arise from different conditions at the bakeries and home
- Excellent result in every type of products made at home
- It contains the vitamins, minerals, proteins as well as white flour and cellulosic fibre providing high nutrient content
- More products can be obtained
- Ease-of-shaping



Spécifications

- Plus de produits grâce à sa haute tenue en eau et de la farine puissante
- Bon gonflement
- Facilité de prise de forme et bon volume
- Dans les boulangeries, bon support coup de couteau
- Bonne coloration
- Pas de craquelure dans la croûte
- Mie à structure spongiosa et homogène
- Rassissement retardé
- Réparation des erreurs éventuelles d'origines diverses aux boulangeries et à la maison
- Excellent résultat sur toutes sortes de productions faites à la maison
- Contient de la farine blanche et des fibres de celluloses assurant des vitamines, des minéraux, des protéines et haute valeur nutritive
- On obtient plus de produits
- Facilité de prise de forme

TAFUN TIP 650

- İyi su kaldırma ve kuvvetli un yapısından dolayı fazla ürün adedi elde edilir
- İyi kabarrı
- Kolay şekil alır
- Fırınlarında iyi bıçak açma
- İyi renk alma
- Kabukta çatlama olmaması
- Ekmek içi süngerimsi homojen yapı
- Geç bayatlama
- Finnlarda ve evlerde değişik şartlardan kaynaklanabilecek hataların ortadan kaldırılması
- Evlerde yapılan her türlü ürünlerde mükemmel sonuç
- Vitamin, mineral, protein ve yüksek besin değeri sağlayan beyaz un ve setüloz lili içeriş
- Daha fazla ürün elde edilir
- Kolay şekelebilir

Since 1991

Taflan Flour Mill

The Choice of the skilful hands

Specifications / Spécificités / Özellikler

Moisture Humidité / Rutubet	Ash Cendre / Kül	Protein on dry basic Protéine / Protein	Wet Gluten Humide Gluten / Yağlı Gluten	Index
14.5	0.65	11	30	98

Sendimentation / Sédimentation / Sedimentasyon (Min. 35)

Brabender Farinograf Values / Değerleri

Waterabsorption Élimination de l'eau Su Kaldırma Min. %	Development Time Temps de développement Gefüme Süresi Min.Minute / Dk.	Stability Stabilité / Stabilite Min.Minute / Dk.
59	3	5

Brabender Extensograf Values / Değerleri (135 min./dk.)

Max Resistance Résistance Max / Direnç	Extensibility Extensibilité / Uzama Min. Cm
550	14

Tafun Type 850

Properties

- The amount of product increase as its water bearing is high
- It is tolerant against time and kneading
- Brown coloured and bulky village breads can be manufactured.
- The grain structure of the product is fine, smooth and homogenous.
- It makes lavash baking easy due to its elastic structure
- Easy dough kneading
- No tears and cracks on the bread rust
- It causes no deformation in the dough during long-term fermentations
- Always Standard quality flour
- It has a trademark easy flow and powder structure
- It contains the vitamins, minerals, proteins as well as white flour and cellulosic fibre providing high nutrient content
- More products can be obtained
- Ease-of-shaping

Spécificités

- Augmentation de nombre de produits grâce à sa haute teneur en eau
- Tolerant au temps et au pétrissage
- On peut produire des pains paysans à couleurs brunes et volumineux
- Produit à pores minces, régulières et homogènes
- Facilite la production de lavaş (pain plat) grâce à sa structure élastique
- Pétrissage facile
- Pas de déchirure et craquelure sur la croûte
- Pas de déformation de pâte en cas de fermentations de longues durées
- Farine toujours de qualité standard
- Structure propre fluide et poudreuse
- Contient de la farine blanche et des fibres de celluloses assurant des vitamines, des minéraux, des protéines et haute valeur nutritive
- On obtient plus de produits
- Facilité de prise de forme

TAFUN TİP 850

- Su kaldırması yüksek olduğundan ürün miktarı artar
- Zamana ve yoğurmaya karşı toleranslıdır
- Esmer renk almış ve hacimli köy ekmeklerini üretebilebilir
- Ürün ince, düzgün ve homojen gözenek yapısına sahiptir
- Yapısının elastik olmasından dolayı lavaş yapımını kolaylaştırır
- Hamur kolay yoğunur
- Kabukta yırtılma ve çatlamama olmaz
- Uzun süreli mayalanmalarda hamurda bozulma yapmaz
- Her zaman standart kalitede undur
- Kendine has akışkan ve toz yapıdadır
- Vitamin, mineral, protein ve yüksek besin değeri sağlayan beyaz un ve selüloz lifi içerir
- Daha fazla ürün eide edilir, kolay şekillendir



Specifications / Spécificités / Özellikler

Moisture Humidité / Rutubet	Ash Cendre / Kül	Protein on dry basis Protéine / Protein	Wet Gluten Humide Gluten / Yağ Gluten	Index
14.5	0.85	10	26	80

Sedimentation / Sédimentation / Sedimentasyon (Min. 30)

Brabender Farinograf Values / Değerleri

Waterabsorption Élimination de l'eau Su Kaldırma Min. %	Development Time Temps de développement Geliştirme Süresi Min.Minute / Dk.	Stability Stabilité / Stabilite Min.Minute / Dk.
59	3	4

Brabender Extensograf Values / Değerleri (135 min/dk)

Max Resistance Résistance Max / Direnç Min.	Extensibility Extensibilité / Uzama Min. Cm
450	13



Görkem Type 550

Properties

- Well water bearing
- Well raising
- Ease - of - shaping and good volume
- Good knife - opening in the ovens
- Good colouring
- No cracks on the bread crust
- Spongy homogenous crumb structure
- Late staling



Since 1991

Taflan Flour Mill

The Choice of the skilful hands



Specifications / Spécificités / Özellikler

Moisture Humidité / Rutubet	Ash Cendre / Kül	Protein on dry basic Protéine / Protein	Wet Gluten Humide Gluten / Yağ Gluten	Index
14.5 %	0.55 %	11 Min.	29 Min.	95 Min.

Sedimentation / Sédimentation / Sedimentasyon (Min. 30)

Brabender Farinograf Values / Değerleri

Waterabsortion Élimination de l'eau Su Kaldırma Min. %	Development Time Temps de développement Gefirme Süresi Min.Minute / Dk.	Stability Stabilité / Stabilite Min.Minute / Dk.
58	3	4

Brabender Extensograf Values / Değerleri (135 min./dk)

Max Resistance Résistance Max / Direnç Min.	Extensibility Extensibilité / Uzama Min. Cm
550	14

Spécificités

- Bon teneur en eau
- Bon gonflement
- Facilité de prise de forme et bon volume
- Dans les boulangeries; bon support coup de couteau
- Bonne coloration
- Pas de craquelure dans la croûte
- Mie à structure spongieux et homogène
- Rassissement retardé

GÖRKEM 550

- İyi su kaldırma
- İyi kabarma
- Kolay şekil alma ve iyi hacim
- Fırnlarda iyi bıçak açma
- İyi renk alma
- Kabukta çatlama olmaması
- Ekmek içi süngerimsi homojen yapı
- Geç bayallama

Görkem Type 650

Properties

- Ease - of - shaping and good volume
- Good knife-opening in the ovens
- Good colouring
- No cracks on the bread crust
- Spongy homogenous crumb structure
- Late staling
- Well water bearing
- Well raising

Spécificités

- Facilité de prise de forme et bon volume
- Dans les boulangeries, bon support coup de couteau.
- Bonne coloration
- Pas de craquelure dans la croûte
- Mie à structure spongieuse et homogène
- Rassissement retardé
- Bon teneur en eau
- Bon gonflement

GÖRKEM 650

- Kolay şekill alma ve iyi hacim
- Fırnlarda iyi bıçak açma
- İyi renk alma
- Kabuklu çatırma olmaması
- Ekmek içi sponjimsı homojen yapı
- Geç bayatılma
- İyi su kaldırma
- İyi kabarma



Specifications / Spécificités / Özellikler

Moisture Humidité / Rutubet	Ash Cendre / Kül	Protein on dry basic Protéine / Protein	Wet Gluten Humide Gluten / Yağlı Gluten	Index
14.5	0.65	11	28	90

Sedimentation / Sémentation / Sedimentasyon (Min. 35)

Brabender Farinograf Values / Değerleri

Waterabsortion Élimination de l'eau Su Kaldırma Min. %	Development Time Temps de développement Geliştirme Süresi Min. Minute / Dk.	Stability Stabilité / Stabilite Min. Minute / Dk.
59	2	3

Brabender Extensograf Values / Değerleri (135 min/dk)

Max Resistance Résistance Max / Direnç Min.	Extensibility Extensibilité / Uzama Min. Cm
500	13.5



Görkem Type 850

Properties

- It preserves its freshness and softness for a long time if stored under suitable conditions
- Easy lavash baking thanks to its elastic structure
- It is used in every type of Turkish bagel manufacturing
- It has a distinctive flavour, smell and natural colour



Since 1991

Taflan Flour Mill

The Choice of the skilful hands

Specifications / Spécificités / Özellikler

Moisture Humidité / Rutubet	Ash Cendre / Kül	Protein on dry basic Protéine / Protein	Wet Gluten Humide Gluten / Yağ Gluten	Index
14.5	0.85	10	24	80

Sedimentation / Sédimentation / Sedimentasyon (Min. 30)

Brabender Farinograf Values / Değerleri

Waterabsortion Élimination de l'eau Su Kaldırma Min. %	Development Time Temps de développement Gefüme Süresi Min.Minute / Dk.	Stability Stabilité / Stabilite Min.Minute / Dk.
62	3	4

Brabender Extensograf Values / Değerleri (135 min./dk.)

Max Resistance Résistance Max / Direnç Min.	Extensibility Extensibilité / Uzama Min. Cm
400	12.5

Spécifications

- Protégée dans des conditions convenables, elle garde sa fraîcheur et sa tendresse longtemps
- On peut produire facilement du pain plat (lavash) grâce à sa structure élastique
- On peut utiliser à la fabrication de toute sorte de simit (petit pain rond aux grains de sésame)
- Possède ses propres saveurs, odeur et couleur naturelle

GÖRKEM 850

- Uygun koşullarda saklandığında tazeliğini ve yumuşaklığını uzun süre korur.
- Elastik yapısından dolayı maket lavash yapılır.
- Her çeşit simit üretiminde kullanılır.
- Kendine özgü tat, yoku ve doğal renge sahiptir.

Special Purpose Products

Baklava & Boureka Flour

Taflan Extra Flour that we manufacture particularly for home-made pastries and manufacturing industry is suitable for all types of baklava and boureka.

Pita Flour

It is suitable for manufacturing of all types of pita in the manufacturing industry.

Whole Wheat Flour

Diet Flour

Taflan whole wheat flour is also called the diet flour. It is a quite healthy flour as the whole bran part of the wheat is in it. For this reason, it is of importance in respect of human health.

Containing the wheat germ known as the rough bran and the essence of the wheat kernel, this whole wheat flour is a brand confidently consumed and preferred by our consumers go on a diet, as a vitamin and nutrient source containing no additives, preservatives and cholesterol.

Brown Flour

It is used for special purposes in the manufacturing of all types of tandouri, village breads, and it is healthy and nutritious.



Produits Spéciaux

Pour les Baklavas & Feuilletés

La Farine Extra Taflan produite spécialement pour la pâtisserie et l'industrie de production, convient à l'ensemble de baklava et de feuilletées.

Farine pour Pidé (Pita)

Convient à la production industrielle de toute sorte de pidés.

Farine de Blé Entier

Farine de Régime

Farine de Blé Entier Taflan est aussi appelée farine de régime. C'est une farine très saine étant donné qu'elle contient tout le son du blé. Pour cette raison, son utilisation est importante pour la santé.



Farine de Blé Entier qui contient le germe de blé qui comprend le son brut et l'essence du grain de blé, est une marque sans additif, sans produit de conditionnements et sans contenu en cholestérol, est préférée et consommée en confiance comme source d'alimentation par nos consommateurs en régime.

Farine Brune

On l'utilise pour la fabrication de toute sorte de pain de tandir (four traditionnel) et pain paysan, elle est saine et nutritive.

Since 1991

Taflan Flour Mill

The Choice of the skilful hands

Özel Amaçlı Ürünler

Baklavalık & Böreklik

Özellikle ev hamur işleri ve imalat sanayi için ürettiğimiz Taflan Ekstra Un, baklava ve börek çeşitlerinin tümü için uygundur.

Pidelik Un

İmalat sanayiinde her türlü pide çeşidinin yapımına uygundur.

Tam Buğday Unu (Diyet Un)

Taflan Tam Buğday Un' u, diyet un olarak da adlandırılır. Buğdayın tüm kepek kısmı içerisinde olduğu için oldukça sağlıklı bir undur. Bu sebepten dolayı kullanımı insan sağlığı açısından çok önemlidir.

Buğday tanesinin kaba kepek ve özü olarak bilinen ruşeyimi de birlikte içeren tam buğday unu, hiçbir katkı, koruyucu ve kolesterol içermez. Vitamin ve besin kaynağı olarak diyet yapan tüketicilerimiz tarafından güvenle tüketilen ve tercih edilen bir üründür.

Eşmer Un

Her çeşit tandır, köy ekmeği yapımında özel amaçlı olarak kullanılır, sağlıklı ve besleyici bir özelliğe sahiptir.

Baklava & Boureka Flour

Properties

- Strong and easily processable dough
- Easy and thin rolling out and no tearing in manufacturing phyllos
- Good colouring during cooking and dissolution in the mouth
- Resistant kneaded dough during manufacturing as well as easy phyllo rolling out and no tearing
- No tearing during rolling out phyllos and ability to give a bright colour for the products

Pour Baklavas & Feuilletés

Spécificités

- Pâte forte et à manipulation facile
- Étalement facile et mince, ne se déchire pas
- Particularité de bonne prise de couleur lors de la cuisson et se fondre dans la bouche
- La particularité de résistance de la pâte pendant la production, production facile de crêpes et particularité de ne pas se déchirer
- Pas de déchirures lors de la fabrication de crêpes, coloration vive des produits

Baklavalık & Böreklik

- Kuvvetli ve rahat işlenebilir hamur
- Yüfkeyde kolay ve ince açılma, yırtılmama
- Pişme esnasında iyi renk alma ve ağızda dağılmama
- Yoğurulma sırasında dirençli olma; kolay yüfke açılabilme
- Yüfke açımı sırasında yırtılma olmaması, mamülde parlak renk



Specifications / Spécificités / Özellikler

Moisture Humidité / Rutubet	Ash Cendre / Kömür	Protein on dry basis Protéine / Protein	Wet Gluten Humide Gluten / Yağlı Gluten	Index
14.5	0.65	12	32	98

Sedimentation / Sédimentation / Sedimentasyon (Min. 35)

Brabender Farinograf Values / Değerleri

Waterabsorption Élimination de l'eau Su Kaldırma Min. %	Development Time Temps de développement Geliştirme Süresi Min. Minute / Dk.	Stability Stabilité / Stabilite Min. Minute / Dk.
60	3	5

Brabender Extensograf Values / Değerleri (135 min/dk)

Max Resistance Résistance Max / Direnç Min.	Extensibility Extensibilité / Uzama Min. Cm
700	14.5



Pita Flour



Properties

- Strong dough, ease - of -processing and ease-of-shaping
- Ability of the dough to wait for a long time without deformation after being kneaded
- Good colouring
- No drying after cooking
- Well raising

Pour les Pidés (Pita)

Spécifications

- Pâte forte et à manipulation facile et particularité de donner une forme
- Particularité de la pâte de garder longtemps sa forme après le pétrissage
- Bonne coloration
- Ne sèche pas après cuisson
- Bon gonflement

Since 1991

Taflan Flour Mill

The Choice of the skilful hands

Specifications / Spécificités / Özellikler

Moisture Humidité / Rutubet	Ash Cendre / Kül	Protein on dry basic Protéine / Protein	Wet Gluten Humide Gluten / Yağ Gluten	Index
14.5	0.70	10	25	90

Sedimentation / Sédimentation / Sedimentasyon (Min. 35)

Brabender Farinograf Values / Değerleri

Waterabsorption Élimination de l'eau Su Kaldirma Min. %	Development Time Temps de développement Gefirme Süresi Min.Minute / Dk.	Stability Stabilité / Stabilite Min.Minute / Dk.
59	2	3

Brabender Extensograf Values / Değerleri (135 min./dk)

Max Resistance Résistance Max / Direnç Min.	Extensibility Extensibilité / Uzama Min. Cm
450	13

Pidelik

- Kuvvetli hamur, rahat işleyebilme ve kolay şekil alabilme
- Hamurun yoğunluktan sonra formunu bozmadan uzun süre bekleyebilmesi
- İyi renk alma
- Pişirilen sonra kuruma yapmaması
- İyi kabarma

Whole Wheat Flour

Diet Flour

Properties

- The flour includes the whole content of a wheat kernel
- It naturally contains Vitamin B's, Vitamin E, essential minerals and unsaturated fatty acids
- It intensively contains bran (diet fibers)

Health Protective Properties

- It facilitates to lose weight and keep in shape
- It reduces the risk of large bowel cancer
- It helps prevent the blood pressure and cholesterol from raising
- It facilitates the digestion
- It helps slow down the occurrence of cardiovascular diseases, rheumatism and a number of allergies

Farine de Blé Complet (Farine de Régime)

Spécifications

- Farine qui comprend tout le contenu du grain de blé
- Contient naturellement des vitamines B, E, les minéraux nécessaires et les acides gras non saturées
- Densité de son élevée (fibres de régime).

Propriétés Protectrices de Santé:

- Facilite les pertes de poids et garder votre forme
- Diminue le risque de cancer du colon
- Aide à la prévention de la hausse de la pression artérielle et du cholestérol
- Facilite la digestion
- Aide à ralentir la formation des maladies cardiaques et vasculaires, rhumatisme et certaines allergies

Tam Buğday Unu (Diyet Un)

- Bugday tanesinin tüm içeriğini kapsayan bir undur
- B, E vitaminini, gerekli mineralerini ve doymamış yağ asitlerini doğal olarak içerir
- Yükün kepek (diyet lifi) içerir

Sağlığı Koruyucu Nitelikler:

- Kilo vermeyi ve formda kalmayı kolaylaştırır
- Kalın bağırsak kanseri riskini azaltır
- Kan basıncı ve kolesterolun yükselmesini önlemeye yardımcı olur
- Sindirimini kolaylaştırır
- Kalp ve damar hastlıklarını, romatizma ve bazı alerjilerin oluşumunu yavaşlatmadır yardımcı olur



Specifications / Spécificités / Özellikler

Moisture Humidité / Rutubet	Ash Cendre / Kömür	Protein on dry basis Protéine / Protein	Wet Gluten Humide Gluten / Yağlı Gluten	Index
14	2	12	30	90

Sedimentation / Sédimentation / Sedimentasyon (Min. 48)

Brabender Farinograf Values / Değerleri

Waterabsortion Élimination de l'eau Su Kaldırma Min. %	Development Time Temps de développement Geliştirme Süresi Min.Minute / Dk.	Stability Stabilité / Stabilite Min.Minute / Dk.
65	3	6

Brabender Extensograf Values / Değerleri (135 min/dk)

Max Resistance Résistance Max / Direnç Min.	Extensibility Extensibilité / Uzama Min. Cm
500	14



Brown Flour



Properties

- Manufacturing more products based on its capability of water bearing
- Manufacturing more dough considering the quality of the flour
- The strong dough made of brown flour does not overflow from tandoori
- No deformation in the dough put in the tandoori and in the final product
- Distinctive brown colour and aroma
- It functionally substitutes for wheat flour

Farine Brune Spécifications

- Obtention de plus de produits en conséquence de sa teneur en eau
- Obtention de plus de pâte par rapport à la qualité de la farine
- Particularité de la pâte forte de farine brune, de ne pas couler du moule de tandoir (four traditionnel)
- Pas de déformation de la pâte mise dans le tandoir (four traditionnel) et du produit fini
- Couleur brune et saveur propre à la farine
- Produit de substitution fonctionnelle de la farine blanche

Esmek Un

- Su kaidirmasina bağlı olarak fazla unun elde edilir
- Unun kalitesine bakarak daha fazla hamur elde edilmesi
- Esmek unda yapılan güçlü hamurun tandoirdan akmama özelliğine sahip olması
- Tandoira atılan hamurda ve son ürününde şekil bozukluğunun olmaması
- Kendine has esmek renk ve aroma
- Fonksiyonel olarak beyaz una ikame

Since 1991

Taflan Flour Mill

The Choice of the skilful hands

Specifications / Spécificités / Özellikler

Moisture Humidité / Rutubet	Ash Cendre / Küçük	Protein on dry basic Protéine / Protein	Wet Gluten Humide Gluten / Yağlı Gluten	Index
14.5	0.90	9	23	75

Sedimentation / Sédimentation / Sedimentasyon (Min. 48)

Brabender Farinograf Values / Değerleri

Waterabsorption Élimination de l'eau Su Kaldırma Min. %	Development Time Temps de développement Gefüme Süresi Min.Minute / Dk.	Stability Stabilité / Stabilite Min.Minute / Dk.
58	2	4

Brabender Extensograf Values / Değerleri (135 min./dk.)

Max Resistance Résistance Max / Direnç	Extensibility Extensibilité / Uzama Min. Cm
350	11

Quality Control

Our laboratory analysis are carried out in accordance with the ISO 9001:2008 and ISO 22000:2005 quality management standards, and in compliance with the international analysis standards.

While the results obtained as a result of the analysis are recorded and archived, retrospective tracking can be performed from the raw material to the customer as well as from the customer to the raw material with the date and batch number printed on the labelling of the flour packages.

Contrôle de Qualité

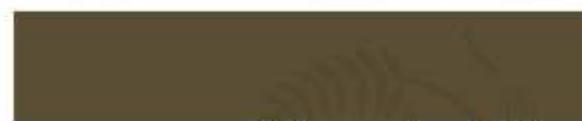
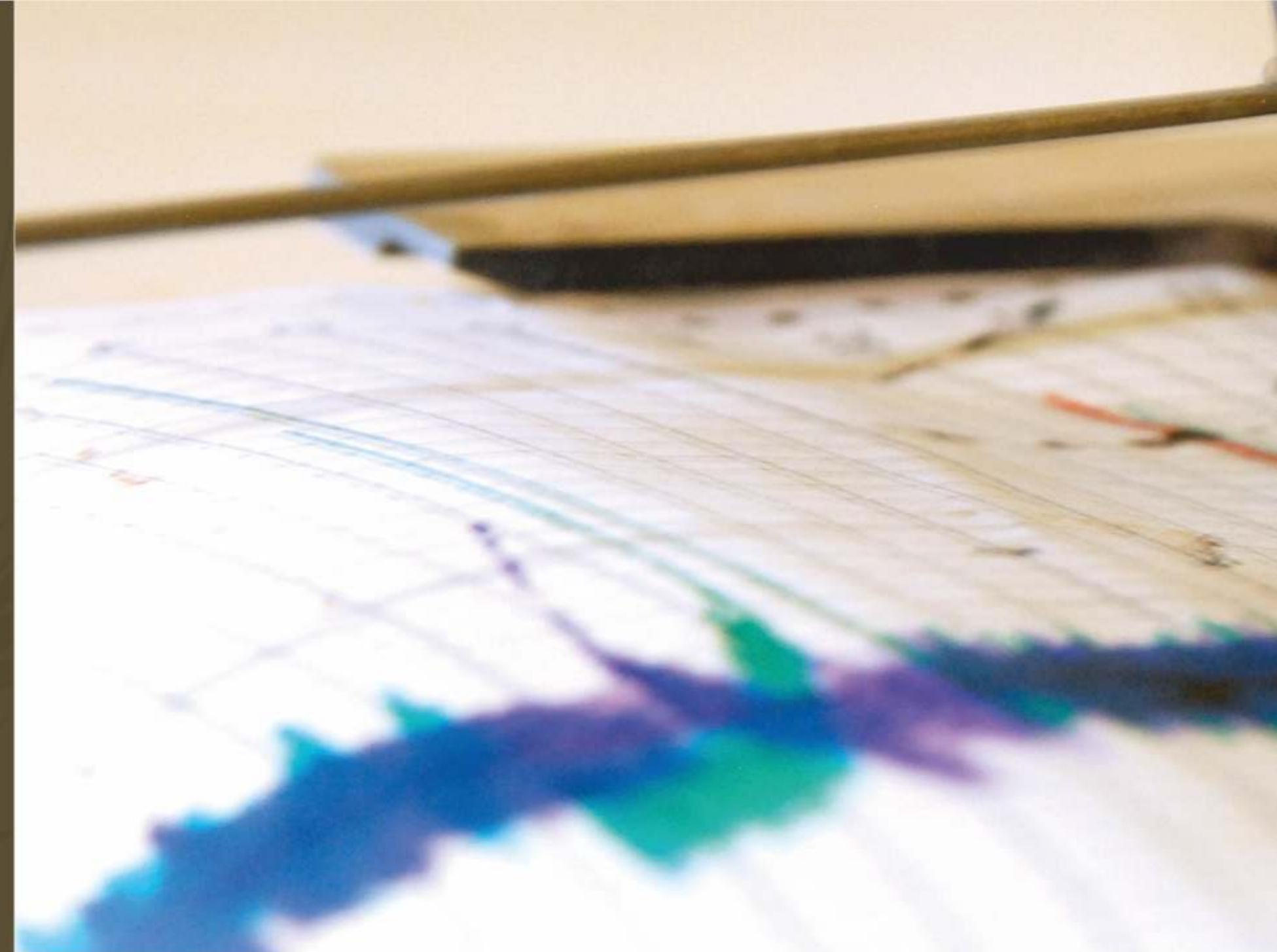
Nos analyses de laboratoire sont réalisées dans le cadre des standards de gestion de qualité ISO 9001:2008 ISO 22000:2005 et conformément aux standards internationaux d'analyses.

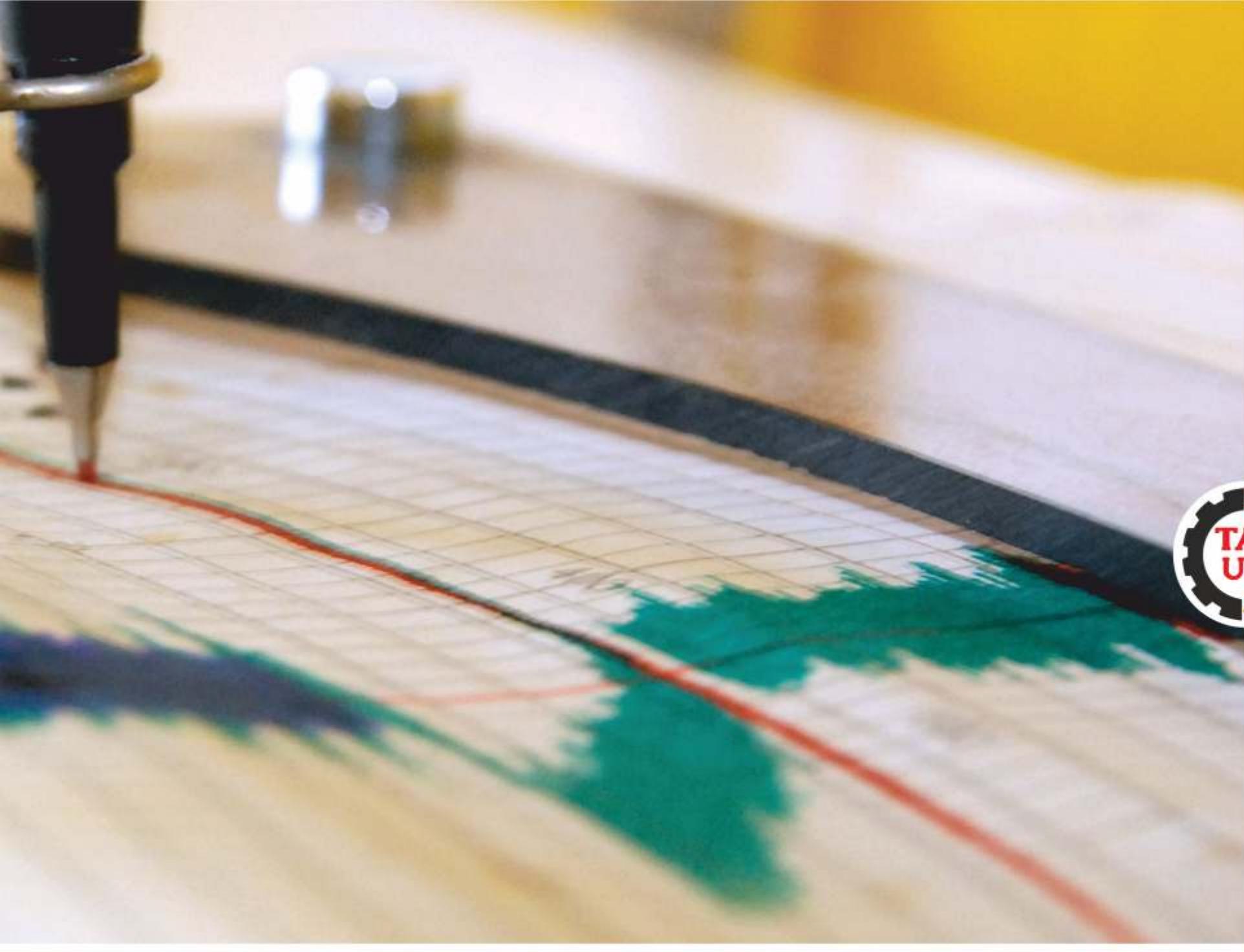
Les résultats des analyses sont enregistrés et archivés, grâce aux dates et numéros de lots situés sur les paquets de farines, les traçabilités de la matière première jusqu'au consommateur et du consommateur jusqu'à la matière première sont possibles.

Kalite Kontrol

Laboratuvar analizlerimiz, ISO 9001:2008 ISO 22000:2005 kalite yönetim standartları çerçevesinde ve uluslararası analiz standartlarına uygunluk göstererek, yapılmaktadır.

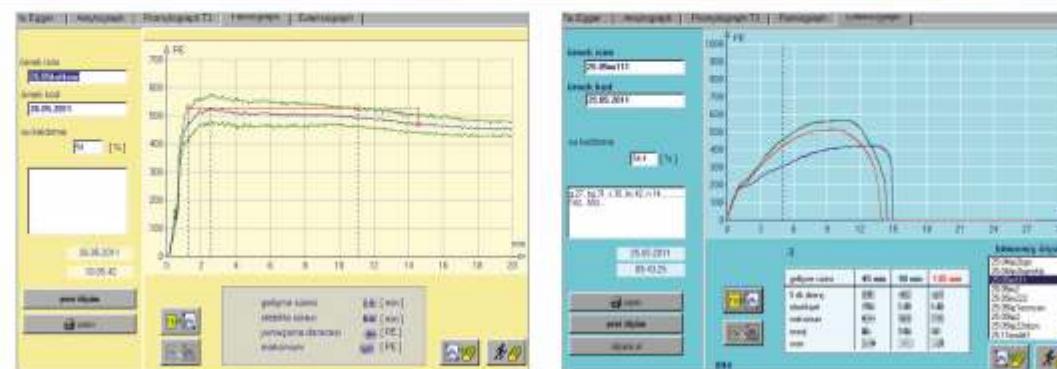
İncelemeler neticesinde elde edilen sonuçlar kayıt altına alınarak arşivlenir. Ünların etiketleri üzerindeki tarih ve parti numarası ile hammaddeden müştereye ve müşteriden hammaddeye geri dönük izleme yapılabilmektedir.





Since 1991

Taflan Flour Mill
The Choice of the skilful hands



Analysis

Analysis During Wheat Acceptance

Pesticide, kernel, insect, deformed kernel, sunn pest, hectorliter, foreign matter
Moisture / Gluten /Index
Sedimentation
Falling number
Farinograph / Extensograph

Analysis on Manufactured Flour

Moisture /Gluten /Ash
Falling number
Oversize
Sedimentation
Farinograph / Extensograph
Bread manufacturing

Our Certificates

Taflan Un has proven its experience gained in the industry over the years, its specialist and experienced staff, powerful technological and financial infrastructure, its ability to keep up close pace with the changing and developing world with the internationally recognized certificates.



Belge Resimleri Iak

Nos Certificats

Taflan Un prouve, avec des certificats à dimensions internationales, son expérience depuis des années dans le secteur, son équipe de spécialistes expérimentés, sa forte structure technologique et financière, sa position de suivi du monde en évolution et en plein développement.

Belgelerimiz

Taflan Un uzman ve deneyimli kadrosuya yillardir sekilde edindiği tecrübesini, güçlü teknolojik ve finansal yapıyapısını, değişim ve gelişen dünyayı yakından takip edebilen duruşunu, uluslararası geçerliliği olan belgeleri kanıtlamış bulunmaktadır.



Packaging & Shipment

It has the capability to provide logistics for large volume export demands smoothly and quickly thanks to its establishment within 20 km of Samsun port and state railways, and its vehicle fleets as well as its location on the blacksea access road. The products are delivered to you, our valuable customers, by shipment and delivery of the products in time.

With our automatic sack packaging machines, we can perform packaging in kraft sack papers in accordance with the Turkish Food Codex in 10 kg packages with 10, 25, 50 kg sacks as well as special packaging and shipment tailored to customer demands.



Emballage Expédition

Elle a la capacité d'assurer sans problèmes et rapidement, la logistique des demandes de grandes quantités, grâce à sa proximité de 20 km au port de Samsun et aux chemins de fer, sa propre flotte de véhicules et son emplacement sur la voie de liaison Karadeniz (Mer Noire). L'expédition et la livraison des produits sont effectuées à temps pour le meilleur service de nos chers clients.

A côté de nos emballages dans des sacs en kraft de 10, 25, 50 kg grâce à nos propres machines de mise en sacs, conformes aux codes d'alimentation turc, nous pouvons faire des emballages et expéditions spéciaux selon la demande du client.

Paketleme & Sevkıyat

Büyük miktarlardaki ihracat taleplerinin lojistğini, Samsun limanına ve devlet demiryollarına 20 km uzaklıktaki kurulmuş olması, sahip olduğu araç filoları ve Karadeniz bağlantı yolu üzerindeki yerlesimi ile sorunsuz ve hızlı bir şekilde sağlayabilme kapasitesine sahiptir. Ürün sevkıyatı ve testimleri zamanında yaparak siz değerli müşterilerimize ulaştırmaktadır.

Sahip olduğumuz otomatik gevurulama makineleri ile 10, 25, 50 kg pp çuvallar ile 10 kg'lık kraft kağıt torbalara Türk gıda kodksine uygun paketleme yapılmıştır. Ayrıca müşteri talebine yönelik özel paketleme ve sevkıyat yapabilmektedir.



Since 1991

Taflan Flour Mill

The Choice of the skilful hands





Since 1991

The Choice of the skilful hands

De 1991 à nos jours

Préférence des Mains Habilles

1991 den günümüze

Maharetli Ellerin Tercihi





Taflan Flour Mill / Fabrika
Taflan Camii Mh. Atatürk Bulv. No: 121 Samsun - Türkiye
Tel : +90 362 4671172
Tel : +90 362 4672840
Tel : +90 362 4672319
Fax : +90 362 4671351
E-mail : mail@taflanun.com

Support Online / Danışma Hattı
+90 532 430 94 59
turkan@taflanun.com