



KURUNE®
GIDA

САМОЕ НАТУРАЛЬНОЕ
САМОЕ ВКУСНОЕ

Для Вас





KURUNE®
GIDA

О нас

Мы начали с осознания того, что сегодня мы должны питаться здоровее для более здорового завтрашнего дня. Благодаря богатому климату и разнообразию почв наша страна может выращивать фрукты и овощи и их по всему миру. В качестве сухой пищи мы доставляем овощи и фрукты, выращенные во всех уголках нашей страны в сезон и привозим их на наш завод. Мы поставляем нашу продукцию от наших сертифицированных органических производителей без каких-либо добавок.

Наши продукты сушатся в чистых, гигиеничных, закрытых помещениях. Благодаря технологической системе обработки сухих пищевых продуктов исключается возможность попадания пыли, микробов и плесени на продукты, высушенные на солнце и на открытом воздухе. Они не содержат пищевых красителей и добавок.

Спрос на сухофрукты в последнее время значительно возрос из-за их пользы для здоровья. Есть много разновидностей, в том числе фрукты и овощи. Наши сушеные продукты не содержат пищевых красителей и добавок.

Благодаря естественному процессу сушки, при котором качество, вкус и пищевая ценность лучше всего сохраняются, наша продукция экспортируется по всему миру.

Изюминкой наших сухофруктов и овощей является то, что они веганские и не содержат глютена и сахара. Благодаря всем этим свойствам пищевые продукты Kurune являются идеальным видом питания для здорового образа жизни.





KURUNE®
GIDA

ПОЧЕМУ МЫ?

Сушеные пищевые продукты более долговечны, чем свежие продукты. Они могут храниться в течение длительного времени, поэтому закуски в различных рецептах также могут быть полезной альтернативой, во время взбивания или путешествий.

Ингредиенты, используемые при производстве сушеных пищевых продуктов, должны быть свежими и качественными. Соблюдение правил гигиены очень важно, так же как и соблюдение методов, используемых в процессе производства "Kurune Gida". Наша продукция с первого дня учитывает все аспекты. Мы стремимся предоставлять качественные и полезные продукты, как свежие, так и сухие. Удовлетворение потребностей клиентов всегда является для нас приоритетом, и мы делаем все возможное, чтобы производить нашу продукцию по самым высоким стандартам качества.





KURUNE®
GIDA

КАЧЕСТВО



Качество сушеных продуктов зависит от качества ингредиентов, используемых на этапе производства, а также от производственного процесса. Поэтому наша компания производит продукцию в гигиенических условиях, используя самые свежие, натуральные и качественные ингредиенты. Наши продукты проходят процессы контроля качества и предлагаются нашим клиентам с высочайшим качеством.

АССОРТИМЕНТ



Ассортимент продукции нашей компании включает в себя широкий выбор сушеных продуктов. Наша продукция изготовлена из тщательно отобранных качественных ингредиентов и предлагает нашим клиентам свежую и вкусную альтернативу. Наши продукты доступны в различных категориях, таких как закуски, завтраки, десерты, они отвечают различным потребностям наших клиентов.



KURUNE®
GIDA

ЛОГИСТИКА

Транспортировка сухофруктов- это вид перевозки, который требует знаний и специального оборудования для транспортных компаний. Наши сухофрукты доставляются в нужное место при определенных температурах и в гигиенических условиях. Для нас жизненно важно, чтобы процесс транспортировки проходил с особой тщательностью, чтобы наши сухие пищевые продукты не были раздавлены, чтобы наши коробки не получили повреждений. С принятыми нами мерами предосторожности мы осуществляем наши перевозки, придерживаясь определенных предельно точных температур и влажности.

Мы производим упаковку методом, известным как упаковка с модифицированной атмосферой. Этот метод представляет собой специальную технологию упаковки, которая улучшает качество и срок годности продукта. Таким образом срок годности наших продуктов составляет от 1 года до 1,5 лет. В процессе упаковки газообразный азот в первую очередь предотвращает порчу продукта за счет минимизации уровня кислорода в упаковке и играет чрезвычайно эффективную роль в поддержании текстуры и питательной ценности цвета продукта.





KURUNE®
GIDA

ПРОДУКТЫ



Сушеная КЛУБНИКА

В последнее время ее использование значительно возросло. Сушеная клубника получается путем полного удаления сока из свежей клубники и ее сушки. Во время этого процесса ее пищевая ценность сохраняется, а вкус усиливается.

Вы также можете использовать сушеную клубнику в салатах, йогурте, мюслах в кисло-сладком виде, добавляя ее в десерты и кексы.

Преимущества сушеной клубники:

Она очищает кровь. Оказывает успокаивающее действие, снимает стресс. Укрепляет десны, устраняет неприятный запах изо рта. Полезно при ревматизме и заболеваниях печени. Благодаря тому, что она является эффективным антиоксидантом, она укрепляет иммунную систему.





Сушеные ЯБЛОКИ

Сушеные яблоки получают путем полного удаления сока из яблок и их сушки. В результате сушки получается 1 кг сушеных яблок с использованием 10 кг яблок. После удаления сока мякоть плода остается, так что его питательная ценность сохраняется, а вкус усиливается. Вы можете использовать сушеное яблоко в кисло-сладком виде, добавляя его в салаты, йогурт, мюсли десерты или в пирожные.

Преимущества сушеных яблок

Яблоки содержат витамины С, А, К, В6 и Е. Витамин С должен поступать с пищей. Он помогает снизить утомляемость, необходим для правильного функционирования нервной системы и иммунной защиты, улучшает усвоение железа. Благодаря содержащимся в нем полифенолам он обладает антиоксидантными свойствами.





Сушеный ГРУШИ

Сушеная груша - это сушеная форма свежей груши. В результате процесса сушки из 7 кг груш остается 1 кг груш.

После удаления сока мякоть плода остается, так что его питательная ценность сохраняется, а вкус усиливается. Вы можете использовать сушеную грушу в кисло-сладком виде, добавляя ее в салаты, йогурт, мюсли десерты и в пирожные.

Преимущества сушеных груш

Польза груши важна для здоровья человека. Груши, содержат витамины А, В,

С и К, также являются важным источником клетчатки. Кальций, калий, железо, магний, натрий, фолиевая кислота, медь и марганец

также являются одной из причин употребления этого фрукта.





Сушеный банан

Сушеный банан - это сушеная версия свежего банана. В результате процесса сушки из 8 кг бананов остается 1 кг бананов. При сушке доля воды в свежем продукте становится минимальной. Мякоть выжатого фрукта остается, так что сохраняется его питательная ценность и усиливается вкус.

Вы можете использовать сушеный банан различными способами, добавляя его в йогурт, мюсли, десерты и в пирожные.

Преимущества сушеных бананов

Бананы обеспечивают поддержание электролитного баланса благодаря богатому содержанию калия. Это также помогает уменьшить мышечные спазмы и боли благодаря содержанию минералов калия, магния и кальция. Без содержания жира и холестерина бананы обладают высокой энергетической ценностью.





Сушеный КИВИ

Сушеный киви - это сушеная версия свежего киви. В результате процесса сушки из 6 - 7 кг киви получается до 1 кг киви. При сушке доля воды в свежем продукте становится минимальной.

Мякоть выжатого фрукта остается, так что сохраняется его питательная ценность и усиливается вкус.

Вы можете использовать сушеный киви различными способами, добавляя его в йогурт, мюсли десерты или пирожные.

Преимущества сушеного киви

Киви, один из фруктов с высоким содержанием витаминов и минералов, также приносит много пользы для здоровья. Группа компонентов, содержащихся в растениях, называемых фитохимическими компонентами, положительно влияет на здоровье, действуя как антиоксиданты, так и

участвует в различных метаболических процессах в организме. С другой стороны, киви - очень хороший источник этих ингредиентов.





Сушеный ВИШНЯ

Сушеная вишня - это сушеная форма свежей вишни. В результате процесса сушки получается 1 кг вишни из 6-7 кг вишни. При сушке доля воды в свежем продукте становится минимальной. Мякоть выжатого фрукта остается, так что сохраняется его питательная ценность и усиливается вкус. На каждом этапе здорового питания вы можете использовать его в кисло-сладком виде добавлять йогурт, мюсли или в пирожные.

Преимущества сушеной вишни

Вишня - один из самых распространенных фруктов в нашей стране. Она обеспечивает богатую витаминную и минеральную поддержку витаминами А, К, С, фосфором, калием, кальцием, железом.





Сушеный персики

Сушеные персики - это сушеная версия свежих персиков. В результате процесса сушки получается 1 кг персиков из 8-10 кг персиков. При сушке доля воды в свежем продукте становится минимальной. Мякоть выжатого фрукта остается, поэтому сохраняется его питательная ценность и усиливается вкус. Вы можете использовать сушеный персик в кисло-сладком виде, добавляя его в салаты, йогурт, мюсли десерты или в пирожные.

Преимущества сушеных персиков

Он известен как член семейства косточковых фруктов, таких как персики, абрикосы, сливы, нектарины и вишни. Персики обычно выращивают в регионах с умеренно теплым климатом. Персики не только вкусны, но и полезны для здоровья. Благодаря витаминам, содержащимся в персиках, они поддерживают пищеварительную систему, укрепляют иммунную систему и полезны для здоровья сердца.





Сушеный ПЕРСИКИ

Сушеный апельсин - это сушеная версия свежего апельсина. В результате процесса сушки от 7 до 10 кг апельсинов остается 1 кг апельсинов. При сушке доля воды в свежем продукте становится минимальной. Мякоть выжатого фрукта остается, так что сохраняется его питательная ценность и усиливается вкус. Вы можете использовать сушеный апельсин в кисло-сладком виде, добавляя его в салаты, йогурт, мюсли десерты или пирожные.

Преимущества сушеных апельсинов

Благодаря витамину С, содержащемуся в апельсинах, он предотвращает повреждение клеток и борется со свободными радикалами, вызывающими рак. Он поддерживает иммунную систему и защищает от микроорганизмов.





Сушеный МАНДАРИНЫ

Сушеные мандарины - это сушеная форма свежих мандаринов. В результате процесса сушки получается 1 кг мандаринов из 8-10 кг мандаринов. При сушке доля воды в свежем продукте становится минимальной. Мякоть выжатого фрукта остается, так что сохраняется его питательная ценность и усиливается вкус. На каждом этапе здорового питания вы можете использовать его в кисло-сладком виде в йогурте, в мюслях и в пирожных.

Преимущества сушеных мандаринов

Мандарин; это ароматный зимний фрукт, богатый витамином С и антиоксидантами. Он также содержит другие витамины и минералы, такие как калий и витамины группы В. Мандарины и их кожура защищают от многих болезней. В результате процесса сушки витамины и активные ингредиенты во всех фруктах и овощах повышаются намного больше, чем в свежем виде.





Сушеный Гранат

Сушеный гранат - это сушеная версия свежего граната. В результате процесса сушки из 5 кг зерен граната получается 1 кг сушеных зерен граната. После удаления сока мякоть плода остается, так что его питательная ценность сохраняется, а вкус усиливается.

Преимущества сушеного граната

Исследования показали, что гранат поддерживает здоровье сердечно-сосудистой системы, снижает кровяное давление, уровень вредного холестерина и сахара в крови. Он также поддерживает зрение благодаря содержащимся в нем витаминам С, А и Е. Витамины группы В и С в гранатовом соке способствуют здоровью и красоте кожи.





Сушеный хурма

Сушеная хурма - это сушеная форма свежей хурмы. В результате процесса сушки получается 1 кг хурмы из 5-7 кг хурмы. При сушке доля воды в свежем продукте становится минимальной. Мякоть выжатого фрукта остается, так что сохраняется его питательная ценность и усиливается вкус.

Вы можете использовать его на каждом этапе здорового питания, добавляя в мюсли, в пирожные и печенье, а также в чае и кофе.

Польза сушеной хурмы

Хурма является мощным антиоксидантом, этот фрукт повышает сопротивляемость организма, защищая организм от болезней. Было установлено, что он обладает защитными свойствами, особенно от таких заболеваний, как грипп, а также от рака. По этой причине его использование в последнее время значительно возросло.





Сушеный КУЛЬТУРНЫЙ гриб

Сушеный культурный гриб - это высушенная форма свежего культурного гриба. В результате процесса сушки из 10-15 кг культурных грибов остается 1 кг культурных грибов. При сушке доля воды в свежем продукте становится минимальной. Сок остается в мякоти гриба, поэтому повышается его питательная ценность, особенно витамины и белки.

Преимущества сушеных культурных грибов

В нем хорошее содержание минералов, клетчатки и витаминов. Наряду с этим он содержит антиоксиданты. В нем мало калорий и мало жира. Вот почему он очень эффективен при похудении. Благодаря высокому содержанию бета-глюкана чувство сытости довольно велико и стабилизирует уровень холестерина в крови.





Сушеный ВЕШЕНКИ

Вешенки - один из видов грибов, которые растут и употребляются в пищу в природе. В нем много белка. Сушеные вешенки - это сушеная форма свежих вешенок. В результате процесса сушки из 10-15 кг вешенок остается 1 кг вешенок. При сушке доля воды в свежем продукте становится минимальной. Сок остается в мякоти гриба, поэтому повышается его питательная ценность, особенно витамины и белки.

Преимущества сушеных вешенок

Это гриб, который вы найдете наиболее удобным в выращивании грибов и который вы будете употреблять с удовольствием, и это один из самых нетоксичных и натуральных грибов.





KURUNE®
GIDA

Правильный процесс высушивания фруктов

Правильный процесс высушивания фруктов - важный фактор в бизнесе сухофруктов. Этот метод высушивания направлен на естественное сохранение пищевой ценности и вкуса фруктов. За счет быстрого и контролируемого удаления влаги из фруктов удается предотвратить порчу продукта. Таким образом, ценные питательные вещества, такие как витамины, минералы и антиоксиданты, не теряются. Кроме того, поскольку здоровый метод высушивания осуществляется при низкой температуре, естественные вкусы и цветы фруктов также сохраняются. Правильное высушивание фруктов - важный шаг в производстве сухофруктов, который способствует здоровому питанию и предлагает питательный перекус, который может оставаться свежим в течение длительного времени.

Условия хранения

При хранении сухофруктов следует отдавать предпочтение среде, свободной от влаги и света. Влажность может привести к образованию плесени на сухофруктах, поэтому следует избегать влажной среды. Кроме того, солнечный свет может привести к обесцвечиванию сухофруктов и снижению их питательной ценности, поэтому следует выбирать прохладное темное место. Сухофрукты следует хранить в герметичном контейнере, который не пропускает воздух. Контакт с воздухом может привести к тому, что сухофрукты восстановят влагу и испортятся. Необходимо убедиться, что контейнер для хранения плотно закрыт. А также, сухофрукты следует хранить при комнатной температуре и не подвергать воздействию каких-либо запахов. При соблюдении правильных условий хранения сухофрукты надолго сохраняют свежесть и вкус, их можно употреблять в качестве полезного перекуса.





KURUNE®
GIDA

Насыщенный аромат

Процесс высушивания происходит путем удаления сока из ягод, и этот процесс усиливает естественный вкус и аромат ягод. Интенсивный аромат сухофруктов - одна из основных причин, по которой потребители предпочитают эти продукты. Процесс сушки позволяет натуральному сахару, содержащемуся во фруктах, концентрироваться, что еще больше усиливает вкус фруктов. Интенсивный аромат усиливает сладость и вкус сухофруктов, а также дает потребителям сытный и приятный перекус.



Гигиенические условия

Соблюдение гигиенических норм в процессе производства обеспечивает безопасную и здоровую доставку продукции потребителю. Чистая и гигиеничная производственная среда предотвращает попадание микроорганизмов продукты. Такие меры, как соблюдение гигиены рук персонала, использование гигиенических перчаток и одежды, а также регулярная чистка и дезинфекция оборудования и поверхностей, помогают поддерживать гигиенические условия. Использование гигиенических материалов и поддержание гигиенических условий также имеют большое значение в процессе упаковки. Сухофрукты, произведенные с соблюдением гигиенических условий, предлагают потребителям надежный, полезный выбор.



KURUNE®
GIDA

Органические продукты без химикатов

Фрукты, выращенные естественными методами ведения сельского хозяйства, растут без воздействия химических веществ, таких как пестициды или синтетические удобрения. Это гарантирует, что фрукты сохраняют свои полезные, натуральные и питательные свойства. Соблюдая естественный цикл роста плодов, мы сохраняем естественную питательную ценность почвы и оказываем минимальное воздействие на окружающую среду. Высушивая фрукты, которые мы выращиваем без использования химикатов, мы предоставляем потребителям чистый, натуральный и полезный выбор перекуса. Чтобы соответствовать стандартам качества и надежности, мы производим питательные и вкусные сухофрукты, тщательно отбирая и обрабатывая фрукты, выращенные натуральными методами.





Специальный заказ

Мы ответственно относимся к изготовлению нашей продукции, поставляем сертифицированные фрукты и овощи, собранные в сезон. Мы предлагаем широкий ассортимент фруктов и овощей с отличным вкусом и ароматом для самых разных целей. Мы увеличиваем ассортимент сухофруктов и овощей в соответствии с пожеланиями наших уважаемых клиентов.

Если вы ищете полезные и натуральные угощения или питательный перекус, то вы не сможете отказаться от наших сухофруктов и овощей. Когда из фруктов удаляется вода, питательные вещества становятся еще более концентрированными, что делает сухофрукты полезным выбором. Сухофрукты и овощи обладают высокой питательной ценностью со своим натуральным вкусом и цветом.

Мы принимаем во внимание продукты, которые вы запрашиваете, и предоставляем вам более здоровые варианты питания. Мы стремимся увеличить ассортимент фруктов и овощей в этом направлении.

Наша цель - всегда способствовать здоровому образу жизни с помощью более полезных продуктов. Мы хотим получать больше сухофруктов и овощей, а также более питательных и полезных продуктов. Для этого ваши пожелания и предпочтения являются нашим главным приоритетом. Просто скажите нам, какие сухие фрукты и овощи вы хотите, и мы доставим их напрямую в с гарантией качества продуктов питания.

Если вы хотите ассортимент фруктов или овощей, которых нет на нашем сайте, вы можете связаться с нами в разделе специального заказа и запросить у нас сушеные фрукты / овощи, которые вам нужны!





KURUNE®
GIDA

НАШИ СЕРТИФИКАТЫ



KURUNE GIDA TARIM BİLİŞİM İTHALAT İHRACAT LTD. ŞTİ.

DAĞYAKA MAH. 2033 CAD. NO: 2 A KAHRAMANKAZAN/ANKARA/TÜRKİYE

ISO 10002:2018

Kapsam/Scope

BAŞKA YERDE SINIFLANDIRILMAMIŞ ÇEŞİTLİ GIDA ÜRÜNLERİ İMALATI
(ÇABUK BOZULAN HAZIR GIDALAR, PEYNİR FONDÜLERİ, ŞEKER
ŞURUPLARI VB. DAHİL)

MANUFACTURE OF A VARIETY OF FOOD PRODUCTS NOT ELSEWHERE
CLASSIFIED (INCLUDING PERISHABLE CONVENIENCE FOODS, CHEESE
FONDUES, SUGAR SYRUPS, ETC.)

Bu sertifika ile yukarıda adı geçen kuruluşun Müşteri Memnuniyeti Yönetim Sistemi gerekliliklerini karşıladığı tasdik olunur.
This is to certify that the above mentioned Company meets the requirement of Customer Satisfaction Management System.

Belge NO / Certification Number : XXX
İlk Kayıt Tarihi / Date of Initial Reg. : 5.06.2023
Basım Tarihi / Date of Certificate : 5.06.2023
Geçerlilik Tarihi / Date of Expiry : 4.06.2024

Bu sertifika kuruluşun belgelendirme şartlarına uyması ve yılda en az 1 kez yapılacak olan gözetim denetimlerinin başarılı geçmesi halinde üç yıllık sertifikasyon periyodu bitiş tarihine kadar geçerlidir.
This certificate is valid until the end of the three-year certification period if the organization complies with the certification requirements and the surveillance audits to be carried out at least once a year are completed successfully.

Genel Müdür / General Manager



KURUNE GIDA TARIM BİLİŞİM İTHALAT İHRACAT LTD. ŞTİ.

DAĞYAKA MAH. 2033 CAD. NO: 2 A KAHRAMANKAZAN/ANKARA/TÜRKİYE

ISO 9001:2015

Kapsam/Scope

BAŞKA YERDE SINIFLANDIRILMAMIŞ ÇEŞİTLİ GIDA ÜRÜNLERİ İMALATI
(ÇABUK BOZULAN HAZIR GIDALAR, PEYNİR FONDÜLERİ, ŞEKER ŞURUPLARI
VB. DAHİL)

MANUFACTURE OF A VARIETY OF FOOD PRODUCTS NOT ELSEWHERE
CLASSIFIED (INCLUDING PERISHABLE CONVENIENCE FOODS, CHEESE
FONDUES, SUGAR SYRUPS, ETC.)

IAF Kod: 3

Bu sertifika ile yukarıda adı geçen kuruluşun Kalite Yönetim Sistemi gerekliliklerini karşıladığı tasdik olunur.
This is to certify that the above mentioned Company meets the requirement of Quality Management System.

Belge NO / Certification Number : XXX
İlk Kayıt Tarihi / Date of Initial Reg. : 5.06.2023
Basım Tarihi / Date of Certificate : 5.06.2023
Geçerlilik Tarihi / Date of Expiry : 4.06.2024

Bu sertifika kuruluşun belgelendirme şartlarına uyması ve yılda en az 1 kez yapılacak olan gözetim denetimlerinin başarılı geçmesi halinde üç yıllık sertifikasyon periyodu bitiş tarihine kadar geçerlidir.
This certificate is valid until the end of the three-year certification period if the organization complies with the certification requirements and the surveillance audits to be carried out at least once a year are completed successfully.

Genel Müdür / General Manager



KURUNE GIDA TARIM BİLİŞİM İTHALAT İHRACAT LTD. ŞTİ.

DAĞYAKA MAH. 2033 CAD. NO: 2 A KAHRAMANKAZAN/ANKARA/TÜRKİYE

ISO 14001:2015

Kapsam/Scope

BAŞKA YERDE SINIFLANDIRILMAMIŞ ÇEŞİTLİ GIDA ÜRÜNLERİ İMALATI
(ÇABUK BOZULAN HAZIR GIDALAR, PEYNİR FONDÜLERİ, ŞEKER ŞURUPLARI
VB. DAHİL)

MANUFACTURE OF A VARIETY OF FOOD PRODUCTS NOT ELSEWHERE
CLASSIFIED (INCLUDING PERISHABLE CONVENIENCE FOODS, CHEESE
FONDUES, SUGAR SYRUPS, ETC.)

IAF Kod: 3

Bu sertifika ile yukarıda adı geçen kuruluşun Çevre Yönetim Sistemi gerekliliklerini karşıladığı tasdik olunur.
This is to certify that the above mentioned Company meets the requirement of Environmental Management System

Belge NO / Certification Number : XXX
İlk Kayıt Tarihi / Date of Initial Reg. : 5.06.2023
Basım Tarihi / Date of Certificate : 5.06.2023
Geçerlilik Tarihi / Date of Expiry : 4.06.2024

Bu sertifika kuruluşun belgelendirme şartlarına uyması ve yılda en az 1 kez yapılacak olan gözetim denetimlerinin başarılı geçmesi halinde üç yıllık sertifikasyon periyodu bitiş tarihine kadar geçerlidir.
This certificate is valid until the end of the three-year certification period if the organization complies with the certification requirements and the surveillance audits to be carried out at least once a year are completed successfully.

Genel Müdür / General Manager



KURUNE GIDA TARIM BİLİŞİM İTHALAT İHRACAT LTD. ŞTİ.

DAĞYAKA MAH. 2033 CAD. NO: 2 A KAHRAMANKAZAN/ANKARA/TÜRKİYE

ISO 22000:2018

Kapsam/Scope

BAŞKA YERDE SINIFLANDIRILMAMIŞ ÇEŞİTLİ GIDA ÜRÜNLERİ İMALATI (ÇABUK
BOZULAN HAZIR GIDALAR, PEYNİR FONDÜLERİ, ŞEKER ŞURUPLARI VB. DAHİL)
MANUFACTURE OF A VARIETY OF FOOD PRODUCTS NOT ELSEWHERE CLASSIFIED
(INCLUDING PERISHABLE CONVENIENCE FOODS, CHEESE FONDUES, SUGAR SYRUPS,
ETC.)

Bu sertifika ile yukarıda adı geçen kuruluşun Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi gerekliliklerini karşıladığı tasdik olunur.
This is to certify that the above mentioned Company meets the requirement of Food Safety Management System.

Belge NO / Certification Number : XXX
İlk Kayıt Tarihi / Date of Initial Reg. : 5.06.2023
Basım Tarihi / Date of Certificate : 5.06.2023
Geçerlilik Tarihi / Date of Expiry : 4.06.2024
Kategori/Category : C IV

Bu sertifika kuruluşun belgelendirme şartlarına uyması ve yılda en az 1 kez yapılacak olan gözetim denetimlerinin başarılı geçmesi halinde üç yıllık sertifikasyon periyodu bitiş tarihine kadar geçerlidir.
This certificate is valid until the end of the three-year certification period if the organization complies with the certification requirements and the surveillance audits to be carried out at least once a year are completed successfully.

Genel Müdür / General Manager



KURUNE GIDA TARIM BİLİŞİM İTHALAT İHRACAT LTD. ŞTİ.

DAĞYAKA MAH. 2033 CAD. NO: 2 A KAHRAMANKAZAN/ANKARA/TÜRKİYE

ISO 45001:2018

Kapsam/Scope

BAŞKA YERDE SINIFLANDIRILMAMIŞ ÇEŞİTLİ GIDA ÜRÜNLERİ İMALATI
(ÇABUK BOZULAN HAZIR GIDALAR, PEYNİR FONDÜLERİ, ŞEKER ŞURUPLARI
VB. DAHİL)

MANUFACTURE OF A VARIETY OF FOOD PRODUCTS NOT ELSEWHERE
CLASSIFIED (INCLUDING PERISHABLE CONVENIENCE FOODS, CHEESE
FONDUES, SUGAR SYRUPS, ETC.)

Bu sertifika ile yukarıda adı geçen kuruluşun İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemi gerekliliklerini karşıladığı tasdik olunur.
This is to certify that the above mentioned Company meets the requirement of Occupational Health & Safety Management System.

Belge NO / Certification Number : XXX
İlk Kayıt Tarihi / Date of Initial Reg. : 5.06.2023
Basım Tarihi / Date of Certificate : 5.06.2023
Geçerlilik Tarihi / Date of Expiry : 4.06.2024

Bu sertifika kuruluşun belgelendirme şartlarına uyması ve yılda en az 1 kez yapılacak olan gözetim denetimlerinin başarılı geçmesi halinde üç yıllık sertifikasyon periyodu bitiş tarihine kadar geçerlidir.
This certificate is valid until the end of the three-year certification period if the organization complies with the certification requirements and the surveillance audits to be carried out at least once a year are completed successfully.

Genel Müdür / General Manager



KURUNE®
GIDA

📍 Dağyaka Mah. 2033.Cadde No: 2/A
Kahramankazan / Ankara

☎️ +90 549 730 08 04

📷 kurunedriedfruits

✉️ info@kurune.com.tr

🌐 www.kurune.com.tr