



PARVELS[®]
FROZEN MEAT



MEAT PRODUCT CATALOGUE



PARVELS MEAT



Meat products

Our company is a leading company specialized in packaged red meat sector with its wide range of products for domestic and non-domestic meat consumption. Healthy, tasty meat products produced in facilities at EU norms; It is used in hotels, restaurants and catering kitchens, and it is on the table of the final consumer through local markets and national chain markets. It manufactures with a company policy that does not compromise taste, health and hygiene at international quality standards.

Production

It is made in accordance with the Turkish Food Codex regulations and communiqués of the Ministry of Food, Agriculture and Livestock, international meat production standards and Islamic procedures. It knows that every process is vital, from the procurement of the raw material to the product taking its place on the shelf, and it has adopted the utmost care in every link of this chain as the most important principle.

Raw Material Supply

All bovine and Sheep animals that we use in meat production are 100% fattening animals with a certificate of origin (certificate obtained from the breeder, showing the place of production), with a certain race and origin. Slaughter of animals that are subjected to microbiological and physical controls are carried out in accordance with Islamic procedures, under the control of expert veterinarians in first class facilities.

Packaging

After the production phase, the products are produced by Vacuum, M.A.P. Technology and Spiral Freezer technologies.

منتجات اللحم
شركتنا هي شركة رائدة متخصصة في قطاع اللحوم الحمراء المعبأة مع مجموعة واسعة من المنتجات لاستهلاك اللحوم المحلية وغير المحلية. منتجات لحوم صحية ولذيذة يتم إنتاجها في منشآت وفقاً لمعايير الاتحاد الأوروبي؛ يتم استخدامه في الفنادق والمطاعم ومطبخ التمرين؛ وهو مطروح على طول المستهلك النهائي من خلال الأسواق المحلية وأسواق السلسلة الوطنية. تصنع مع سياسة الشركة التي لا تضرب بالنزق والصحة والنظافة بمعايير الجودة العالمية إنتاج
إنه مصنوع وفقاً للوائح الدستور الغذائي التركي والبيانات الصادرة عن وزارة الأغذية والزراعة والثروة الحيوانية والمعايير الدولية لإنتاج اللحوم والإجراءات الإسلامية. إنها تعلم أن كل عملية حيوية، من شراء المواد الخام إلى المنتج الذي يأخذ مكانه على الرف، وقد تبنت أقصى درجات العناية في كل رابط من هذه السلسلة باعتباره المبدأ الأكثر أهمية.

توريد المواد الخام
جميع الأبقار والأغنام التي تستخدمها في إنتاج اللحوم هي حيوانات تسمين بنسبة 100% مع شهادة منشأ (شهادة من المرابي توضح مكان الإنتاج)، والتي يعرف العرق والمنشأ منها. يتم ذبح الحيوانات التي تخضع للمراقبة الميكروبيولوجية والفيزيائية وفقاً للإجراءات الإسلامية، تحت إشراف الأطباء البيطريين الخبراء في منشآت من الدرجة الأولى.

يقول
يتم إدخال لحوم الجثث التي يتم إحضارها في مركبات باردة خاصة إلى المرافق بواسطة أيدي الروبوت دون لمس الإنسان تخضع لحوم التبايح التي تدخل المنشأة بعد فحصها من قبل الطبيب البيطري أولاً لعملية التشوير الشرطي. وبالتالي، فإن عملية تتبع اللحوم والمنتجات مضمونة منذ البداية، ويتم نقلها إلى مخازن الجوف البارد.

اللحوم المصنعة من لحم التبيحة
يتم تصنيف لحوم التبايح المؤهلة لدخول قسم الإنتاج وفقاً لمجموعات منتجاتها، وهي لحم البقر، ولحم الضأن، بعد الفحص المادي والتحكم المختبري، وتدخل إلى خطوط التقطيع والتقطيع ومعالجة المنتج.

التعبئة والتعليق
Spiral Freezer و P. يتم تعبئتها بتقنيات Vacuum بعد مرحلة الإنتاج، يتم إنتاج المنتجات بواسطة

التعبئة والتعليق فراغ
وفقاً لنوع المنتجات، يتم وضعها في ملدة التعليق دون لمسها، ويتم امتصاص الهواء الموجود في العبوة بطريقة الفراغ ويتم إغلاق الفم بآلة خاصة بحيث لا تأخذ الهواء. وبالتالي، يتم منع الكائنات الحية الدقيقة والتلف المعتمد على الأكسجين الذي يسبب تلف الهواني ويتم إطالة العمر الافتراضي للمنتج.

M.A.P.
التعبئة في الغلاف الجوي المعدل) تقنية غذائية لإطالة العمر الافتراضي للأطعمة في هذه الطريقة، يتم امتصاص الهواء الموجود في P. ماجستير تعد طريقة الحولية بطريقة التبريد. يتم تعبئة خليط خاص من الغازات (الأكسجين وثنائي أكسيد الكربون والنيتروجين) في الغلاف الجوي بدلاً من الهواء الممتص. لاحقاً، يتم والتي تسمح، MAP تغليف الأغذية الشفافة التي تفصل المنتج تماماً عن الغلاف الجوي الخارجي ويمكن أن تظهر بوضوح بمظهرها الطبيعي المنتجات المعبأة للحوم بالحفاظ على نضارتها عند 4-0 درجة مئوية لمدة 10 أيام، عند 18- درجة ج. لمدة 6 شهور، ولكي تستهلك دون أن تفقد قيمتها الغذائية هي المنتجات التي لها

فريزر حلزوني
يتم تجفيف المنتجات في مجمد حلزوني عند 45- درجة مئوية عن طريق الصدمة المفاجئة يتم تعبئة المنتجات المجمدة في آلات أوتوماتيكية كما هي ويتم نقلها إلى مستودعات 20,5- درجة مئوية. يتم تسليمها إلى نقاط البيع بواسطة المركبات بدرجة حرارة 18- درجة مئوية

ظروف الإنتاج المثالية
يتم تحويل المواد الخام إلى منتجات لحوم في بيئة 4+ درجات. تخضع برامج مراقبة الإنتاج الغذائي والامتثال الصحي المطبقة في مرافق الإنتاج لإشراف الأطباء والتي تضمن إبقاء الظروف، HACCP البيطريين ومعايير دولية. يقوم قسم الجودة بتدريب موظفي الإنتاج باستمرار. يتم تنظيم مراحل الإنتاج في إطار قواعد المعاكسة التي قد تؤثر على صحة الإنسان تحت السيطرة وتحديد هذه النقاط

الباركود والوسم
يمكن الوصول إلى معلومات معرف المنتج ورقم التفتحة المجمعة للجميع، من شركتنا في العمل إلى المستهلكين، بالإضافة إلى توفير الرقابة الداخلية. بهذه الطريقة، يمكن أيضاً تحديد تاريخ المواد الخام للمنتج الموجود على الرف

BEEF MEAT GROUP

Plate

Chuck

Tenderloin

Thick Rib

Sirloin

Clod

Leg

Top Sirloin

Round

Leg

Thick Flank

Bottom Sirloin

Bottom Sirloin

T Bone Steak

Cooking Cubes

Mince Meat



Beef Group

Chuck



Tenderloin



Thick Rib



Sirloin



Leg



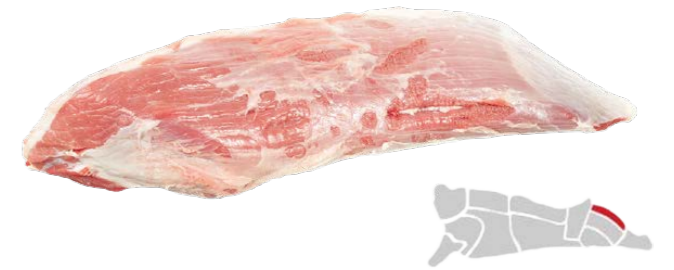
Clod



Top Sirloin

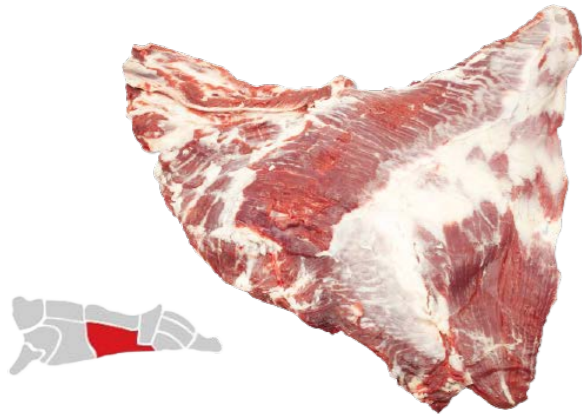


Round



Beef Group

Plate



Leg



Thick Flank



Bottom Sirloin



Bottom Sirloin



T Bone Steak



Cooking Cubes



Mince Meat



LAMB MEAT GROUP

Leg

Loin

Neck

Shank

Arm

Chops Cage

Chop Wings

Cubed Cooking



Lamb Group

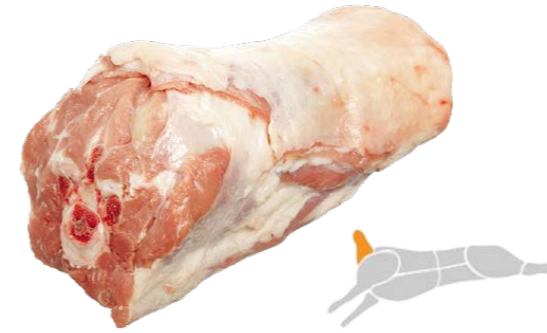
Leg



Loin



Neck



Shank



Arm



Chops Cage



Chop Wings



Cubed Cooking





PARVELS[®]
FROZEN MEAT

EGS BUSINESS PARK

Yesilkoy Mah.Ataturk Cad. B2 Blok , Blok No: 12 Da: 1

Yesilkoy-istanbul / Turkey Post Code : 34149

T +90 (212) 709 74 91 Mob: +90 (533) 273 10 10

www.parvels.com e-mail: info@parvels.com