



ÜRÜN KATALOĐU



Hakkımızda

Firmamız 1997 yılında Aydın ilinde kurulan Özişçi Tarım ailesinin ürün gamını büyütme ve dünya ülkelerine yöremize ait inciri kaliteli ve sağlıklı kuru meyve olarak sunmak için kurulmuştur. AKN Tarımsal Ürünler olarak ZEMRE markamız ile kaliteli ürün anlayışımız, ürünlerimizin doğallıklarına zarar verilmeden üretilmiş ve işlenmiş olmasıdır. Kalite anlayışımız sayesinde şirketimizin tek hedefi tüm dünya tüketicilerine her zaman doğallığı koruyarak üretilmiş ve paketlenmiş, sağlığa uygun ürünler sunmaktır.

AKN Tarımsal Ürünler, Aydın'da TSE (Türk Standartları Enstitüsü) standartlarına uygun şekilde üretim yapmaktadır. Firmamız, öte yandan kendisine ait üretim alanlarında incir yetiştiriciliği yapmaktadır. Bölgemizin en kaliteli incir, zeytin, zeytinyağı ve bitkisel yağlar ZEMRE Gıda garantisi altında üretilmektedir.

Firmamız bünyesinde hammadde modern üretim ve sağlık koşullarına uygun olarak uzman personel tarafından işlenmektedir.

ISO 9001:2008 (Uluslararası Standartlar Teşkilatı- Kalite Yönetim Sistemi), ISO 22000:2005 (Uluslararası Standartlar Teşkilatı- Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri), HACCP (Tehlike Analizleri ve Kritik Kontrol Noktaları) ve Organik kalite belgeleri ile hizmet vermektedir.

About Us

Our company was founded in 1997 with the objective of enhancing the product range of Özişçi Tarım family-run business that was established in Aydın province. Our aim is to cater to global destinations by introducing top-notch dried figs, known for their superior quality and health benefits. As AKN Agricultural Products, we believe that our product should be produced and processed without causing any harm to their natural state. Our company is dedicated to providing high-quality products to consumers all over the world. We prioritize preserving the natural state of our products and ensuring that they are suitable for maintaining good health.

AKN Agricultural Products specializes in manufacturing goods in Aydın province in accordance with the standards set out by the Turkish Standards Institute. Additionally, our company is actively engaged in fig cultivation, utilizing our own production areas. At ZEMRE Foods Products, we produce the highest quality figs, olive, olive oil, vegetable oil products in our region.

At our company, we ensure that raw materials undergo processing by skilled professionals under state-of-the-art production and health conditions.

ISO 9001:2008 (International Organization for Standardization - Quality Management System), ISO 22000:2005 (International Organization for Standardization - Food Safety Management Systems), HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) and Organic quality certificates.



İNCİR

İncir, insanlar tarafından binlerce yıldır tüketilen bir meyve ve kuru incir, insanlar tarafından uzun süreli koruyucu ve dayanıklı bir gıda olarak kullanılmaktadır. Kuru incirin tarihi, eski uygarlıkların dönemlerine kadar uzanmaktadır.

Türkiye, dünyanın önde gelen kuru incir üreticilerinden biridir. Özellikle, Ege Bölgesi'nde yer alan Aydın, İzmir, Manisa, Denizli ve Muğla gibi illerde kuru incir üretimi oldukça yaygındır. Türkiye'nin kuru incir üretimindeki liderliği, Osmanlı İmparatorluğu döneminde de devam etti ve Türk kuru inciri, dünya pazarlarında önemli bir yer edindi.

Bugün, kuru incir, dünya genelinde birçok ülkede tüketilmekte ve çeşitli yemek tariflerinde kullanılmaktadır. Kuru incirin lezzeti ve besleyici özellikleri, onu hala popüler bir atıştırılabilir ve gıda maddesi yapmaktadır.

FIG

Figs are a fruit that has been consumed by people for thousand of years. Dried figs have been used by people as a preservative and as a form of durable food for centuries. In fact, the history of dried figs dates back to the period of ancient civilizations.

Türkiye is considered as one of the leading producers of dried figs in the world. In the Aegean Region of Türkiye, specifically in the provinces of Aydın, İzmir, Manisa, Denizli and Mugla, the production of dried figs is highly prevalent. Throughout history, Türkiye has been renowned for its leadership in dried fig production, a legacy that continued during the Ottoman Empire. Turkish dried figs have gained an important place in the world markets.

Today dried figs are a popular food item in many countries around the world and added to various recipes. With their sweet texture and nutritional benefits, dried figs are considered to be a popular snack and food item.

Üretim Aşamaları

Production Stages

FÜMİGASYON

İncirler zararlı haşere ve böceklerle karşı ilaçlanarak bekletilir. Bu işlem ürünlerin bozulmasını engeller ve sağlığa uygun koşullarda taze kalması sağlar.

FUMIGATION

Figs are fumigated against the harmful pests. Fumigation assures the absence of insects and pests in figs and thus the figs become completely pest-free and remain healthy and fresh till reaching to the final consumer.

BOYLAMA

İncirler elekten geçirilerek büyüklüklerine göre ebatlarına ayrılır ve 1 No ile 10 No arası sınıflandırılır.

SIZING

Figs are sieved and classified according to their sizes between No 1 and 10 under supervision of our qualified and experienced staff.

AFLATOKSİN

Bu bölümde aflatoksini olan veya aflatoksini açısından risk taşıyan incirler uzman personel tarafından tamamen ayrılır ve kalan incirler tamamen aflatoksinsiz olarak işleme sürecine devam eder.

AFLATOXIN

In this unit figs contaminated by aflatoxin or risky in terms of aflatoxin are totally separated by our skilled and experienced staff specialized in aflatoxin. The remaining figs becomes aflatoxin-free and safe against fungi.

SEÇİM

İncirler uzman personel tarafından kalitesine göre sınıflandırılır.

SELECTION

Figs are finely selected and group

YIKAMA

Kalitesine göre sınıflanan incirler dikkatli ve hijyenik şartlarda yıkanır ve tamamen temiz hale getirilir.

WASHING

Figs are carefully washed in hygienic conditions and made completely clean from all dirt.

KURUTMA

Yıkanan incirler kurutma odasına alınır ve nem kontroller yapılarak standartlarına uygun şekilde kurutulur.

DRYING

Washed figs are taken to drying unit and carefully dried in compliance with the standards under suitable moisture conditions and constant monitoring.

DİNLENDİRME

Bu ünite de kurutulan incirler dinlenmeye alınır ve işlenmeye hazır hale gelene kadar bekletilir.

RESTING

Figs are taken to the resting unit after washing process and are kept here till they are ready to later processing under suitable humidity and heat conditions.

DİZME

İncirler istenilen paketleme çeşidine göre (layer, garland, protoben vs.) uzman personel tarafından dikkatli ve estetik bir şekilde dizilir.

ARRANGING

Figs are carefully and esthetically arranged by our skilled staff according to the packing types, layer, garland, protoben etc.

SELEFONLAMA

Sağlık şartlarına uygun ve temiz hale getirilmiş incirler bu bölümde modern makinelerle sefifonlanır ve dış ortama teması kesilir.

SHRINK WRAPPING

Figs, processed and treated according to health standards and conditions, are wrapped with shrink and thus prevented from all contact and exposure to outer environment.

PAKETLEME

Sefifonlanan ve kalite kontrolü yapılan incirler kalifiye personelimiz tarafından itina ile paketlenir ve depolamaya hazır hale getirilir.

PACKING

Figs, packed with care are stored under suitable health and weather conditions and preserved for shipping with care.

KALİTE KONTROL

Kalite politikamızın bir sonucu olarak ürünler kalite ve görünüm açısından son bir kez daha kontrolden geçirilir ve standartlarına uygun olmayanlar ayrılır.

QUALITY CONTROL

As a result of our quality policy, the figs are passed through a final quality control and the ones which are not at suitable standards are separated by quality control staff.

DEPOLAMA

Dikkatli bir şekilde ambalajlanmış ürünler uygun şartlarda depolanır ve sevkiyatı yapılmak üzere muhafaza edilir.

STORING

Shrink wrapped and quality controlled figs are packed with care by our skilled and qualified staff and made ready to store



KURU İNCİR / DRY FIG

Dried Figs Lerida

Kuru İncir Lerida



Package Information Paket Bilgisi 200 GR - 400 GR - 500 GR - 1 KG - 2.5 KG - 3 KG - 5 KG - 10 KG

Size 1 : (35 - 40 ad / kg) **Size 2 :** (41 - 45 ad / kg) **Size 5 :** (56 - 60 ad / kg) **Size 6 :** (61 - 65 ad / kg)
Size 3 : (46 - 50 ad / kg) **Size 4 :** (51 - 55 ad / kg) **Size 7 :** (66 - 70 ad / kg) **Size 8 :** (71 - 80 ad / kg)

Dried Figs Protoben

Kuru İncir Protoben



Package Information Paket Bilgisi 250 GR - 500 GR - 2.5 KG - 3 KG

Size 1 : (35 - 40 ad / kg) **Size 2 :** (41 - 45 ad / kg) **Size 5 :** (56 - 60 ad / kg)
Size 3 : (46 - 50 ad / kg) **Size 4 :** (51 - 55 ad / kg) **Size 6 :** (61 - 65 ad / kg)

Dried Figs Garland

Kuru İncir Garland



Package Information Paket Bilgisi 200 GR - 250 GR - 400 GR - 1 KG - 2.5 KG - 3 KG - 5 KG - 10 KG

Size 5 : (56 - 60 ad / kg) **Size 6 :** (61 - 65 ad / kg)
Size 7 : (66 - 70 ad / kg) **Size 8 :** (71 - 80 ad / kg)

Dried Figs Natural

Kuru İncir Doğal



Package Information Paket Bilgisi 250 GR - 400 GR - 600 GR - 1 KG - 2.5 KG - 3 KG - 5 KG - 10 KG

Size 1 : (35 - 40 ad / kg) **Size 2 :** (41 - 45 ad / kg) **Size 5 :** (56 - 60 ad / kg)
Size 3 : (46 - 50 ad / kg) **Size 4 :** (51 - 55 ad / kg) **Size 6 :** (61 - 65 ad / kg)

Dried Figs Pulled

Kuru İncir Pulled



Package Information Paket Bilgisi 200 GR - 250 GR - 400 GR - 1 KG - 2.5 KG - 3 KG - 5 KG - 10 KG

Size 5 : (56 - 60 ad / kg) **Size 6 :** (61 - 65 ad / kg)
Size 7 : (66 - 70 ad / kg) **Size 8 :** (71 - 80 ad / kg)

Dried Figs Fasten

Kuru İncir Bağlama



Package Information Paket Bilgisi 250 GR - 400 GR - 600 GR

Size 1 : (35 - 40 ad / kg) **Size 2 :** (41 - 45 ad / kg) **Size 5 :** (56 - 60 ad / kg) **Size 6 :** (61 - 65 ad / kg)
Size 3 : (46 - 50 ad / kg) **Size 4 :** (51 - 55 ad / kg) **Size 7 :** (66 - 70 ad / kg) **Size 8 :** (71 - 80 ad / kg)



OLIVES ZEYTİN

EN | OUR DELICIOUS OLIVE TYPES
TR | LEZZETİ ZEYTİN ÇEŞİTLERİMİZ

Black Olive | Siyah Zeytin



EN | Ingredients: Black table olives, water, salt, acidity regulator (E270), structure hardener (E509).
Packaging Type: 10Ltrs Tin

TR | İçindekiler: Sofralık siyah zeytin, su, tuz, asitlik düzenleyici (E270), yapı sertleştirici (E509).
Ambalaj Tipi: 10luk teneke



Green Olive | Yeşil Zeytin



EN | Ingredients: Green table olives, water, salt, acidity regulator (E270), structure hardener (E509), antioxidant (E300)
Packaging Type: 10Ltrs Tin

TR | İçindekiler: Sofralık yeşil zeytin, su, tuz, asitlik düzenleyici (E270), yapı sertleştirici (E509), antioksidan (E300)
Ambalaj Tipi: 10luk teneke



Glass / Cam Kavanoz
320cc-370cc-425cc-500cc-580cc-
720cc-1000cc-1062cc-1700cc-2650cc



Plastic Bottle / Plastik Şişe
5Ltrs
5Litrelilik



Bucket / Kova
18Ltrs-20Ltrs
18Litrelilik-20Litrelilik



Barrel / Varil
220Ltrs
220Litrelilik



Tin / Teneke
A9-A10-A12-1/2-2Ltrs
A9-A10-A12-1/2-2Litrelilik

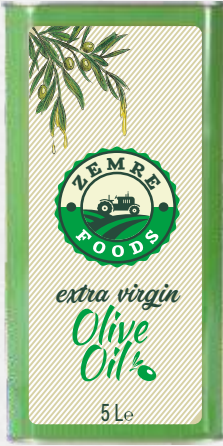


OLIVE OIL ZEYTİN YAĞI



Naturel Sızma Zeytinyağı

Extra Virgin Olive Oil



Ambalaj Teneke
Net Ağırlık (kg) 4.55 kg

Pack Tin
Net weight (kg) 4.55 kg



1000 ml
Ambalaj Cam
Net weight (kg) 910 g

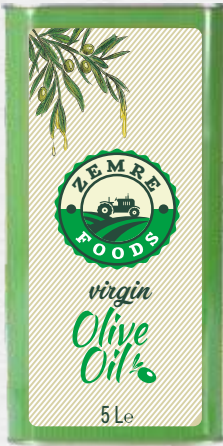
750 ml
Ambalaj Cam
Net weight (kg) 683 g

1000 ml
Ambalaj Glass
Net weight (kg) 910 g

750 ml
Ambalaj Glass
Net weight (kg) 683 g

Naturel Birinci Zeytinyağı

Virgin Olive Oil



Ambalaj Teneke
Net Ağırlık (kg) 4.55 kg

Pack Tin
Net weight (kg) 4.55 kg



1000 ml
Ambalaj Cam
Net weight (kg) 910 g

750 ml
Ambalaj Cam
Net weight (kg) 683 g

1000 ml
Ambalaj Glass
Net weight (kg) 910 g

750 ml
Ambalaj Glass
Net weight (kg) 683 g

Riviera Zeytinyağı

Riviera Zeytinyağı



5 L Teneke
Net Ağırlık (kg) 4.55 kg

5 L Tin
Net weight (kg) 4.55 kg

10 L Teneke
Net Ağırlık (kg) 9.10 kg

10 L Tin
Net weight (kg) 9.10 kg

18 L Teneke
Net Ağırlık (kg) 16.38 kg

18 L Tin
Net weight (kg) 16.38 kg



VEGETABLE OIL BİTKİSEL YAĞ



5 L	Teneke	10 L	Teneke	18 L	Teneke
Net Ağırlık (kg)	4.55 kg	Net Ağırlık (kg)	9.10 kg	Net Ağırlık (kg)	16.38 kg

5 L	Tin	10 L	Tin	18 L	Tin
Net weight (kg)	4.55 kg	Net weight (kg)	9.10 kg	Net weight (kg)	16.38 kg

1 L	Plastik	2 L	Plastik
Net Ağırlık (kg)	910 gr	Net Ağırlık (kg)	1820 gr

1 L	Plastic	2 L	Plastic
Net weight (kg)	910 gr	Net weight (kg)	1820 gr



ZEMRE



Mansurođlu Mh. 283/1 Sk. No:10/1 İç Kapı No:7 Bayraklı - İzmir

0506 342 82 38

www.akndogalurunler.com