

Peyden

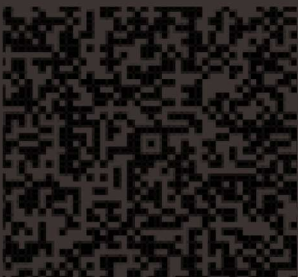
bizden 



ÜRÜN KATALOĞU
2022-2023
onallargida.com.tr



ÜRÜN KATALOĞU
2022-2023



onallargida.com.tr

ÖNALLAR

1957



*Her yeni sayfa yeni bir hikayeye başlamaktır.
Üç nesildir süregelen marka yolculuğumuzda
yenilenen yüzümüzle sizlerle birlikte olacağız.*

*Ürünlerimize ve bizlere duyduğunuz güven için
teşekkür ederiz...*



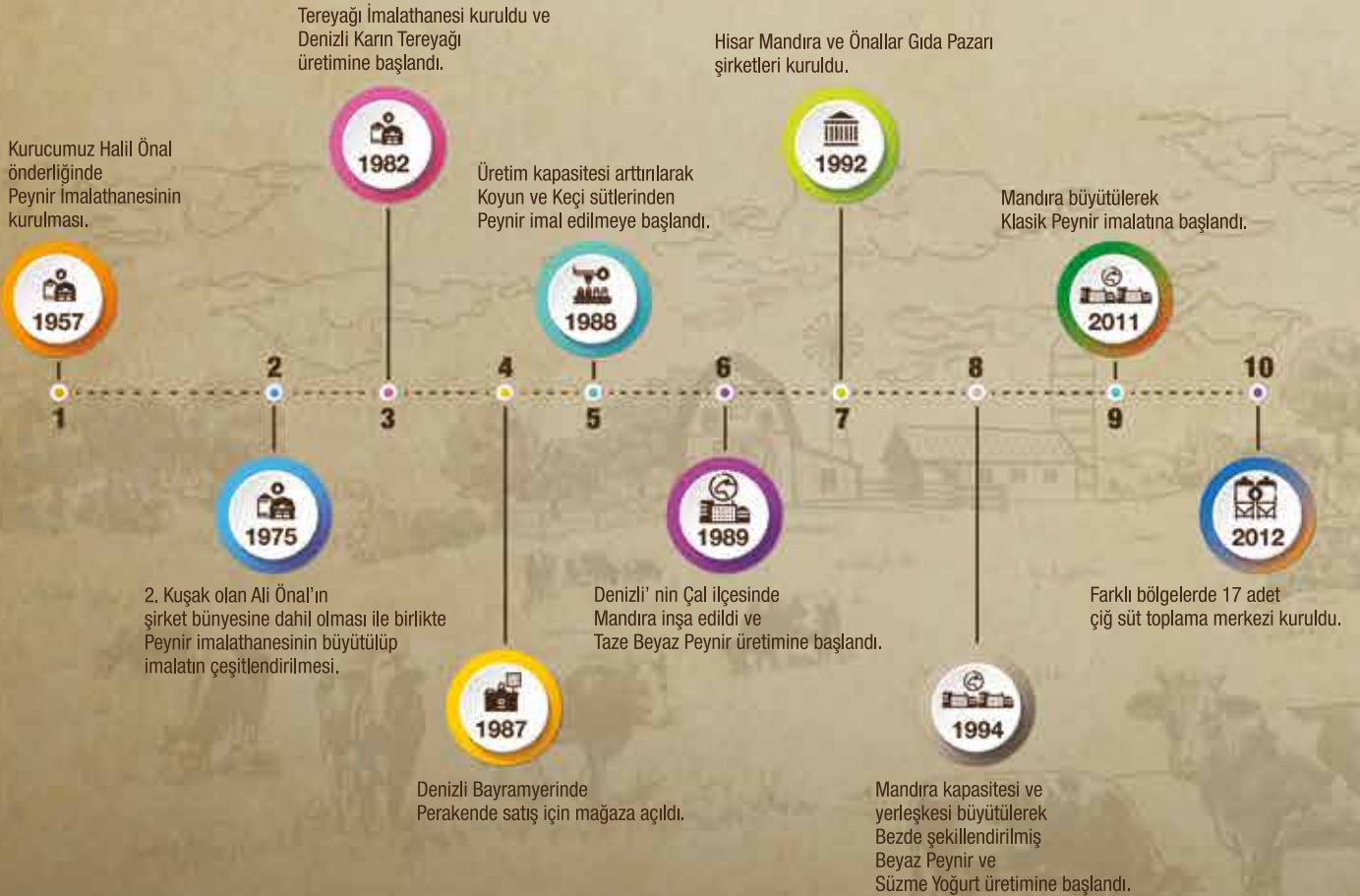
*Bizi biz yapan bu topraklara ve değerlerine
her zaman inandık...*



ÖNALLAR

Önallar Gıda olarak kurucumuz Halil İbrahim ÖNAL'ın 1957 yılında peynir üretimi ile başladığı serüveni bugünlere kadar taşıyabilmenin büyük gururunu yaşıyoruz. Daha çocukluk yıllarında hayvancılıkla uğraşmaya başlayan Halil Bey' in, ineklerden sağdığı sütlerle yaptığı peynirleri ilçe merkezinde satarak ticari hayatına başladığını söyleyebiliriz. Gençlik yıllarına geldiğinde çocukluk çağında başladığı ticareti daha da ilerleterek Kars yöresinden ürettirip getirdiği peynirleri satmaya devam ederek peynir ticaretinde önemli bir yol kat etmiştir.

Takvim yaprakları 1975 yılını gösterdiğinde oğlu Ali ÖNAL'ın firma bünyesine katılması ile birlikte sırasıyla imalathane büyütülerek peynir üretimi çeşitlendirilmiş, tereyağı imalathanesi kurularak Denizli Karın Tereyağı ve Çal bölgesinde mandıra kurularak Süzme Yoğurt üretimine başlanmıştır. Kuruluşundan bu yana tüm teknolojik gelişmeleri takip ederek alt yapısını güçlendiren Önallar Gıda, 2000' li yıllara gelindiğinde mandıra alt yapısını büyütüp güçlendirerek Klasik Beyaz Peynir üretimine de başlamıştır.

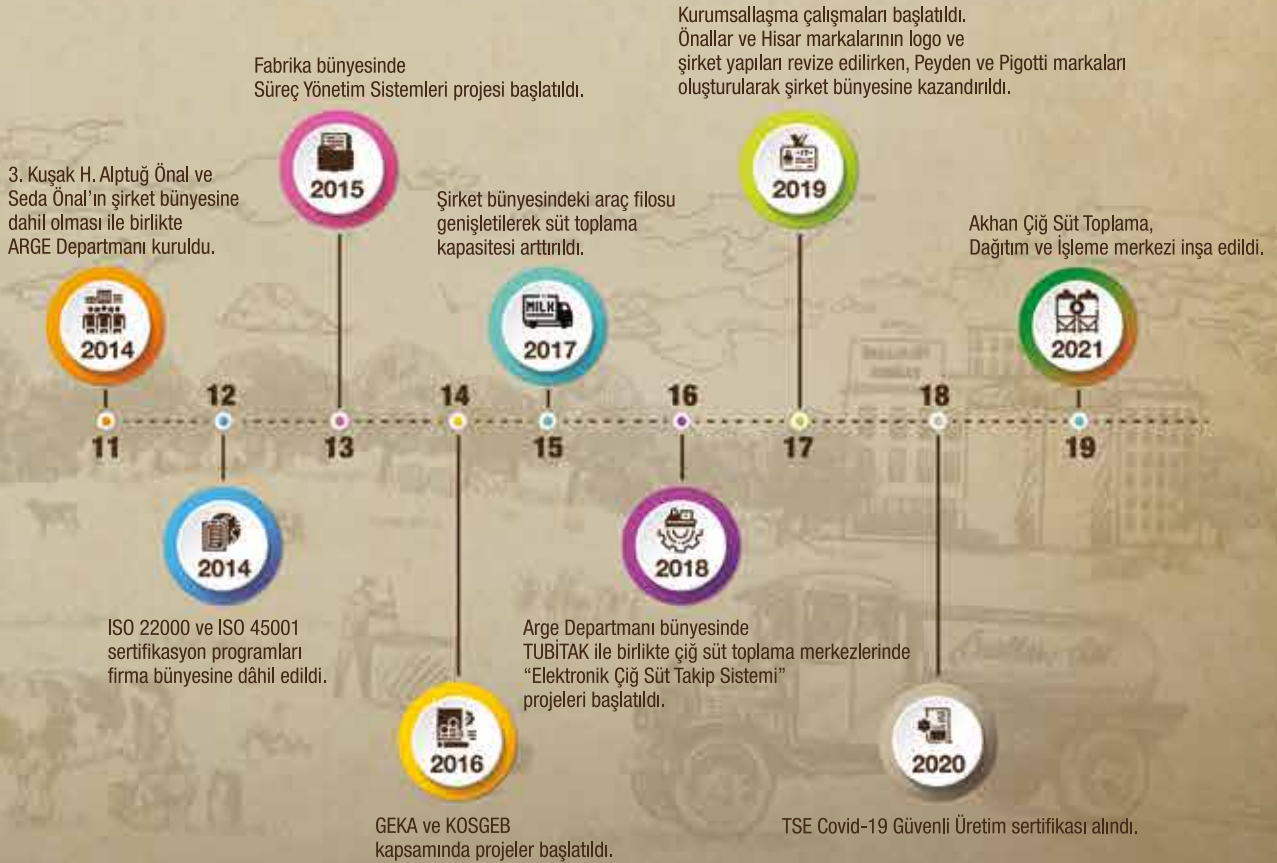


Hakkımızda
Videosu içindir



2014 yılında 3. Kuşak olarak Halil Alptuğ ÖNAL ve Seda Önal' in firma organizasyonuna dahil olması ile birlikte ARGE Departmanı kurulmuş, ürün ve proses geliştirme üzerine çalışmalar başlatılmıştır. Akabinde misyonumuz olan kaliteli ve güvenli gıda üretimi adına ISO 22000 ve ISO 45001 sertifikasyon programları firma bünyesine dâhil edilmiştir. 2015 yılından itibaren sırasıyla TÜBİTAK, GEKA ve KOSGEB kapsamında "Süreç Yönetim Sistemleri" ve Elektronik Çiğ Süt Takip Sistemleri projeleri başlatılmıştır. 2019 yılında firmamız için kurumsallaşma çalışmaları başlatılarak Peyden ve Pigotti markaları oluşturulmuştur. 2020 yılına gelindiğinde ise süt sektörünün ilklerinden olarak TSE Covid-19 Güvenli Üretim Sertifikası başarı ile alınmıştır.

Süte değer katmanın verdiği aşkla, kaliteden ödün vermeden ürettiğimiz ürünleri yurt içi ve yurtdışı tüm tüketicilerimize sunmaya devam etmenin mutluluğunu yaşıyoruz. Yarım asırdan fazla geçen bu süreç içerisinde kurucumuz Halil İbrahim ÖNAL 'dan öğrendiğimiz ilkelere ve ahlaki değerlere sadık kalarak hizmet ettik ve edeceğiz. Çünkü bizler aile mirasımıza olan bağlılığımızla; Bizi biz yapan bu topraklara ve değerlerine her zaman inandık.



Geleneksel Tereyağı

GELENEKSEL DENİZLİ KARIN / GÖDEN / YAYLA TEREYAĞLARI

PEYDEN - Vakumlu Karın Tereyağı (Göden / İnce)	10
PEYDEN - Küçük Karın İnek Tereyağı	
PEYDEN - Karın İnek Tereyağı	
PEYDEN - Az Tuzlu Karın İnek Tereyağı	
PEYDEN - Küçük Karın İnek Tereyağı (Göden / İnce)	
PEYDEN - Karın İnek Tereyağı (Göden / İnce)	
PEYDEN - Az Tuzlu Karın İnek Tereyağı (Göden / İnce)	
PEYDEN - Vakumlu Yayla Göden Tereyağı	11
PEYDEN - Göden Yayla Tereyağı	
PEYDEN - Karın Yayla Tereyağı	

TUZSUZ / TUZLU / ÖZEL SERİ / BLOK TEREYAĞLAR

PEYDEN - Tuzsuz Paket Tereyağı 500 g	12
PEYDEN - Tuzlu Paket Tereyağı 500 g	13
PEYDEN - Tuzlu Paket Tereyağı 1000 g	
PEYDEN - Özel Seri Paket Tereyağı 500 g	14
PEYDEN - Özel Seri Paket Tereyağı 1000 g	15
PEYDEN - Tuzsuz Blok Tereyağı 5 Kg	16
PEYDEN - Tuzsuz Blok Tereyağı 10 Kg	
PEYDEN - Özel Seri Blok Tereyağı 8 Kg	
PEYDEN - Tuzlu Blok Tereyağı 5 kg	17
PEYDEN - Tuzlu Blok Tereyağı 10 kg	
PEYDEN - Tuzlu Blok Tereyağı 20 kg	

Yoğurt

SÜZME / İS KOKULU YOĞURTLAR

HİSAR - Tam Yağlı Süzme Yoğurt 1 Kg	20
HİSAR - Tam Yağlı Süzme Kova Yoğurt 9 Kg	
HİSAR - Tam Yağlı Süzme Kova Yoğurt 18 Kg	
PEYDEN - Tam Yağlı İs Kokulu Süzme Yoğurt 10 Kg	21
PEYDEN - Tam Yağlı Süzme Yoğurt 20 Kg	

Beyaz Peynir

OLGUNLAŖTIRILMIŖ BEYAZ PEYNİRLER

- 24** Çanakkale Serisi Tam Yağlı Klasik Beyaz Peynir Yarım Kalıp - PEYDEN
..... Çanakkale Serisi Tam Yağlı Klasik Beyaz Peynir Bütün Kalıp - PEYDEN
..... Çanakkale Serisi Tam Yağlı Klasik Beyaz Peynir 18 Kg - PEYDEN
- 25** Özel Seri Tam Yağlı Klasik Beyaz Peynir Yarım Kalıp - PEYDEN
..... Özel Seri Tam Yağlı Klasik Beyaz Peynir Bütün Kalıp - PEYDEN

TAZE BEYAZ PEYNİRLER

- 28** Tam Yağlı Beyaz Peynir Yarım Kalıp Paket - PEYDEN
..... Tam Yağlı Beyaz Peynir 5 Kg - HİSAR
..... Tam Yağlı Beyaz Peynir 18 Kg - HİSAR
..... Yarım Yağlı Beyaz Peynir 17 Kg - HİSAR
- 29** Bezde ŖekillendirilmiŖ Tam Yağlı Beyaz Peynir Paket - PEYDEN
..... Tuzsuz Bezde ŖekillendirilmiŖ Tam Yağlı Beyaz Peynir Paket - PEYDEN
..... Bezde ŖekillendirilmiŖ Tam Yağlı Beyaz Peynir - HİSAR
..... Bezde ŖekillendirilmiŖ Tam Yağlı Beyaz Peynir Bütün Kalıp - PEYDEN

Tulum Peynir

OLGUNLAŖTIRILMIŖ TULUM PEYNİRLER

- 32** Bergama Tam Yağlı Tulum Peyniri - PEYDEN
..... İzmir Tam Yağlı Tulum Peynir - PEYDEN
..... Bergama Tam Yağlı Tulum Peyniri Kalıp - PEYDEN
- 33** Özel Seri Tam Yağlı Tulum Peyniri - PEYDEN
..... Tam Yağlı Deri Tulum Peyniri 1,5 Kg - PEYDEN



Kaşar Peynir

TAM YAĞLI TAZE / ESKİ / ÖZEL SERİ KAŞAR PEYNİRLERİ

PEYDEN - Tam Yağlı Taze Kaşar Peynir 250 g	36
PEYDEN - Tam Yağlı Dilimli Taze Kaşar Peynir 250 g	
PEYDEN - Tam Yağlı Taze Kaşar Peynir 400 g	
PEYDEN - Tam Yağlı Dilimli Taze Kaşar Peynir 500 g	37
PEYDEN - Tam Yağlı Taze Kaşar Peynir 1000 g	
PEYDEN - Tam Yağlı Taze Kaşar Peynir 2000 g	
PEYDEN - Tam Yağlı Eski Kaşar Peyniri	38
PEYDEN - Özel Seri Tam Yağlı Trakya Eski Kaşar Peyniri	39

Tost Peynir

TOST / RENDE PEYNİRLERİ

PEYDEN - Tost Peyniri 250 g	42
PEYDEN - Tost Peyniri 400 g	
PEYDEN - Tost Peyniri 1000 g	43
PEYDEN - Tam Yağlı Rende Peyniri 2000 g	

Sepet Peynir

SADE / ÇÖREK OTLU / KEKİKLİ / DEREOTLU / CEVİZLİ / ANTEP FISTIKLI SEPET PEYNİRLERİ

PEYDEN - Sade Sepet Peyniri Dilim	46
PEYDEN - Sade Sepet Peyniri Bütün	
PEYDEN - Çörek Otlı Sepet Peyniri Dilim	
PEYDEN - Çörek Otlı Sepet Peyniri Bütün	
PEYDEN - Kekikli Sepet Peyniri Dilim	47
PEYDEN - Kekikli Sepet Peyniri Bütün	
PEYDEN - Kekikli Pulbiberli Sepet Peyniri Dilim	
PEYDEN - Kekikli Pulbiberli Sepet Peyniri Bütün	
PEYDEN - Dereotlu Sepet Peyniri Dilim	48
PEYDEN - Dereotlu Sepet Peyniri Bütün	
PEYDEN - Cevizli Sepet Peyniri Dilim	
PEYDEN - Cevizli Sepet Peyniri Bütün	
PEYDEN - Antep Fıstıklı Sepet Peyniri Dilim	49
PEYDEN - Antep Fıstıklı Sepet Peyniri Bütün	

Yöresel Peynir

ÖRGÜ / ÇEÇİL / OVMA / KURU YÖRESEL PEYNİRLER

- 52 Örgü Peynir 250 g - PEYDEN
..... Çeçil Peyniri 500 g - PEYDEN
..... Çeçil Peyniri 3000 g - PEYDEN
53 Erzincan Tam Yağlı Ovma Peyniri - PEYDEN
..... Sivrihisar Yağsız Kuru Peyniri - PEYDEN

Kaymak

- 57 Kahvaltılık Kaymak 200 g - PEYDEN

Çökelek - Lor

VAKUMLU / LOR / ÇÖKELEK PEYNİRLER

- 60 Lor Peynir 500 g - PEYDEN
..... Vakumlu Lor Peynir - PEYDEN
61 Çökelek Peyniri 10 Kg - PEYDEN

Gurme Lezzetler

- 64 Vakumlu Yayla Göden Tereyağı - PEYDEN
..... Göden Yayla Tereyağı - PEYDEN
65 Karın Yayla Tereyağı - PEYDEN
66 Özel Seri Paket Tereyağı 500 g - PEYDEN
..... Özel Seri Paket Tereyağı 1000 g - PEYDEN
67 Özel Seri Blok Tereyağı 8 Kg - PEYDEN
68 Tam Yağlı İs Kokulu Süzme Yoğurt 10 Kg - PEYDEN
..... Özel Seri Tam Yağlı Klasik Beyaz Peynir Yarım Kalıp - PEYDEN
..... Özel Seri Tam Yağlı Klasik Beyaz Peynir Bütün Kalıp - PEYDEN
69 Özel Seri Tam Yağlı Tulum Peynir Paket - PEYDEN
..... Tam Yağlı Deri Tulum Peyniri Paket 1,5 Kg - PEYDEN
..... Özel Seri Eski Kaşar Peyniri - PEYDEN



Peyden

bizden 



Gurme Tatlar

Geleneksel Denizli Karın Tereyağı

Sofralara
Lezzet katar



Özellikliğini içine basıldığı işkembeden alan Peyden Geleneksel Karın Tereyağı, eskiden bir saklama koşulu olarak kullanılan bu yöntemi günümüze kadar ulaştırır. Karın ya da gödenin içine basılan özel tereyağı en az altı ay bekletilerek fermente olur. Bu fermente süreci lezzetin oluşmasında büyük etkindir. "Tereyağlarımızı yavaş yavaş yapmak için zaman ayırıyoruz, çünkü iyi şeyler beklemeye değer".



S. No.	STOK	MARKA	ÜRÜN TANIMI	BİRİM AĞIRLIK	KOLİ	KOLİ İÇİ AĞIRLIK	RAF ÖMRÜ	BARKOD
1	010 41	PEYDEN	Vakumlu Karın Tereyağı (Göden / İnce)	500-600 G	12 PAKET	6-7 KG	270 Gün	2774 5052
2	010 19	PEYDEN	Küçük Karın İnek Tereyağı	2-5 KG	1AD		270 Gün	2774 5090
3	010 09	PEYDEN	Karın İnek Tereyağı	5-15 KG	1AD		270 Gün	2774 5021
4	010 27	PEYDEN	Az Tuzlu Karın İnek Tereyağı	5-15 KG	1AD		270 Gün	2774 5113
5	010 18	PEYDEN	Küçük Karın İnek Tereyağı (Göden / İnce)	1-3 KG	1AD		270 Gün	2774 5083
6	010 15	PEYDEN	Karın İnek Tereyağı (Göden / İnce)	5-15 KG	1AD		270 Gün	2774 5045
7	010 26	PEYDEN	Az Tuzlu Karın İnek Tereyağı (Göden / İnce)	1-3 KG	1AD		270 Gün	2774 5137

Tereyağının lezzetine, lezzet katmak için çıktığımız yolda; koyun, keçi ve inek sütlerini harmanlayarak Peyden Geleneksel Yayla Karın Tereyağı' nı ürettik. Karakteristik tada ve kokuya sahip olan bu tereyağını, işkembe ve gödenlerde olgunlaştırarak, keçi ve koyun sütlerinin verdiği tatlı aromayı daha yoğun hale getirdik.



S. No.	STOK	MARKA	ÜRÜN TANIMI	BİRİM AĞIRLIK	KOLİ	KOLİ İÇİ AĞIRLIK	RAF ÖMRÜ	BARKOD
8	010 42	PEYDEN	Vakumlu Yayla Göden Tereyağı	500-600 G	12 PAKET	6-7 KG	270 Gün	2774 5069
9	010 24	PEYDEN	Göden Yayla Tereyağı	1-3 KG	1 AD		270 Gün	2701 0242
10	010 23	PEYDEN	Karın Yayla Tereyağı	5-15 KG	1AD		270 Gün	2774 0231

Üretim Videosu içindir





S. No.	STOK	MARKA	ÜRÜN TANIMI	BİRİM AĞIRLIK	KOLİ	KOLİ İÇİ AĞIRLIK	RAF ÖMRÜ	BARKOD
1	010 30	PEYDEN	Tuzsuz Paket Tereyağı	500 G	1 PAKET	500 G	270 Gün	8 697459 960355
					12 PAKET	6 KG	270 Gün	8 697459 960409
					24 PAKET	12 KG	270 Gün	0 86 97459 96035 5

Tereyağının damaklarda bıraktığı tadı yeniden keşfedilebilir hale getirmek için, nesiller boyu özenle ürettiğimiz kremaları kültürlü olgunlaştırarak, ağızda eriyen hafif ve yumuşak dokulu tereyağı üretiyoruz. Peyden Tuzsuz Paket Tereyağ ile sütün tatlı notalarını hissettirebileceğiniz hamur işi ve tatlılar yapmanızı garanti ederiz.

Tereyağ içerdiği yüksek orandaki süt yağı sebebiyle zengin bir enerji kaynağı olmasının yanında, insan vücudu tarafından meydana getirilemeyen "temel yağ asitleri" nide bünyesinde barındıran besleyici bir süt ürünüdür. Tüm bu özelliklerinin yanı sıra Peyden aile mirasımız olan geleneksel üretim yöntemlerimiz ile tereyağının en lezzetli halini sunuyoruz.



S. No.	STOK	MARKA	ÜRÜN TANIMI	BİRİM AĞIRLIK	KOLİ	KOLİ İÇİ AĞIRLIK	RAF ÖMRÜ	BARKOD
1	010 29	PEYDEN	Tuzlu Paket Tereyağı	500 G	1 PAKET	500 G	270 Gün	8 697 459 960256
					12 PAKET	6 KG	270 Gün	8 697 459 960218
					24 PAKET	12 KG	270 Gün	0 86 97459 96025 6
2	010 28	PEYDEN	Tuzlu Paket Tereyağı	1000 G	1 PAKET	1 KG	270 Gün	8 697 459 960270
					6 PAKET	6 KG	270 Gün	8 697 459 960058
					12 PAKET	12 KG	270 Gün	0 86 97459 96027 0



S. No.	STOK	MARKA	ÜRÜN TANIMI	BİRİM AĞIRLIK	KOLİ	KOLİ İÇİ AĞIRLIK	RAF ÖMRÜ	BARKOD
1	010 32	PEYDEN	Özel Seri Paket Tereyağı	500 G	1 PAKET	500 G	270 Gün	 8 697459 960379
					12 PAKET	6 KG	270 Gün	 0 86 97459 96008 9
					24 PAKET	12 KG	270 Gün	 0 86 97459 96037 9

Tereyağında aradığımız standartları yükseltecek pürüzsüz bir doku ve aromaya sahip Peyden Özel Seri Tereyağı, keçi, koyun ve inek sütü kremalarının olgunlaştırılıp karıştırılması ile elde edilir. Damakları çatlatacak bir lezzet için, inek sütünün tatlı ve hafif aromasını keçi ve koyun sütünün yoğun tadı ile harmanladık.



S. No.	STOK	MARKA	ÜRÜN TANIMI	BİRİM AĞIRLIK	KOLİ	KOLİ İÇİ AĞIRLIK	RAF ÖMRÜ	BARKOD
2	010 31	PEYDEN	Özel Seri Paket Tereyağı	1000 G	1 PAKET	1 KG	270 Gün	8 697459 960362
					6 PAKET	6 KG	270 Gün	8 697459 960072
					12 PAKET	12 KG	270 Gün	0 86 97459 96036 2



S. No.	STOK	MARKA	ÜRÜN TANIMI	BİRİM AĞIRLIK	KOLİ	KOLİ İÇİ AĞIRLIK	RAF ÖMRÜ	BARKOD
1	010 34	PEYDEN	Tuzsuz Blok Tereyağı	5 KG	1AD	5 KG	180 Gün	9527 0 86 97459 96040 9
2	010 38	PEYDEN	Tuzsuz Blok Tereyağı	10 KG	1AD	10 KG	180 Gün	0 86 97459 96045 4
3	010 36	PEYDEN	Özel Seri Blok Tereyağı	8 KG	1AD	8 KG	180 Gün	0 86 97459 96021 8

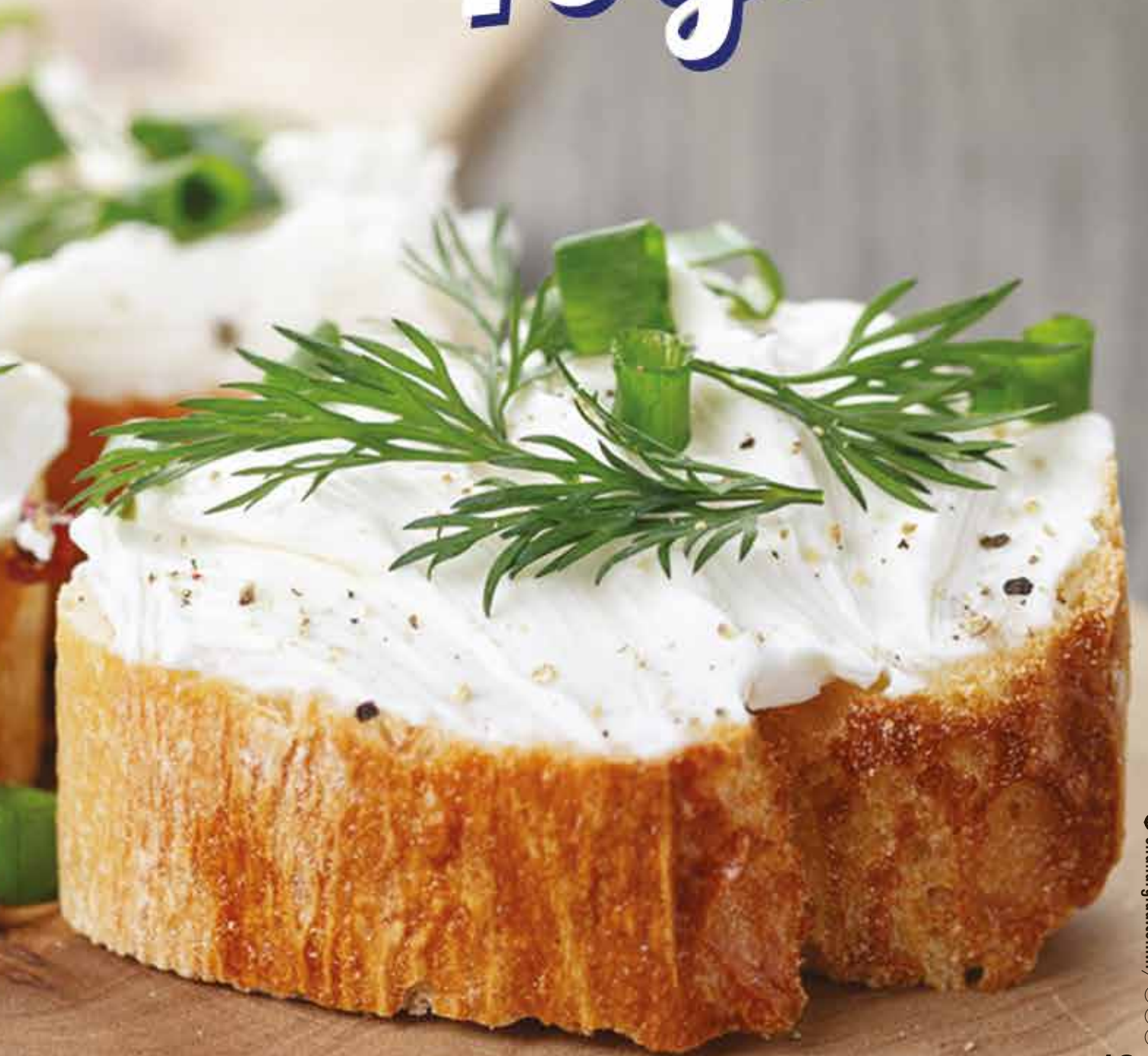


S. No.	STOK	MARKA	ÜRÜN TANIMI	BİRİM AĞIRLIK	KOLİ	KOLİ İÇİ AĞIRLIK	RAF ÖMRÜ	BARKOD
4	010 35	PEYDEN	Tuzlu Blok Tereyağı	5 KG	1AD	5 KG	180 Gün	
5	010 37	PEYDEN	Tuzlu Blok Tereyağı	10 KG	1AD	10 KG	180 Gün	
6	010 39	PEYDEN	Tuzlu Blok Tereyağı	20 KG	1AD	20 KG	180 Gün	

Tereyağ içerdiği yüksek orandaki süt yağı sebebiyle zengin bir enerji kaynağı olmasının yanında, insan vücudu tarafından meydana getirilemeyen “temel yağ asitleri” nide bünyesinde barındıran besleyici bir süt ürünüdür. Tüm bu özelliklerinin yanı sıra Peyden aile mirasımız olan geleneksel üretim yöntemlerimiz ile tereyağının en lezzetli halini sunuyoruz.



Tam Yağlı
Süzme
Yoğurt





S. No.	STOK	MARKA	ÜRÜN TANIMI	BİRİM AĞIRLIK	KOLİ	KOLİ İÇİ AĞIRLIK	RAF ÖMRÜ	BARKOD
1	001 15	HİSAR	Tam Yağlı Süzme Yoğurt	1 KG	16 AD	16 KG	20 Gün	8 697 659 750060
2	001 21	HİSAR	Tam Yağlı Süzme Kova Yoğurt	9 KG	1AD		20 Gün	8 697 659 750336
3	001 10	HİSAR	Tam Yağlı Süzme Kova Yoğurt	18 KG	1AD		20 Gün	8 697 659 750190



S. No.	STOK	MARKA	ÜRÜN TANIMI	BİRİM AĞIRLIK	KOLİ	KOLİ İÇİ AĞIRLIK	RAF ÖMRÜ	BARKOD
4	008 11	PEYDEN	Tam Yağlı İS Kokulu Süzme Yoğurt	10 KG	1 AD		20 Gün	8 697459 960300
5	008 10	PEYDEN	Tam Yağlı Süzme Yoğurt	20 KG	1 AD		20 Gün	8 697459 960287

Türk mutfak kültürünün vazgeçilmez bir elemanı olan süzme yoğurt ile hemen hemen her yemeği başrol oyuncusu haline getirebilirsiniz. Peyden olarak günlük toplanan sütlerimizi geleneklerimize bağlı kalarak kara maya ile fermente ediyor ve tadı damaklarınızda hatıra olarak kalacak süzme yoğurdu sizlere sunuyoruz.

Üretim Videosu
içindir



Peyden

bizden 



ÇANAKKALE SERİSİ

Tam Yağlı

**Klasik Beyaz.
Peynür**





S. No.	STOK	MARKA	ÜRÜN TANIMI	BİRİM AĞIRLIK	KOLİ	KOLİ İÇİ AĞIRLIK	RAF ÖMRÜ	BARKOD
1	002 20	PEYDEN	Çanakkale Serisi Tam Yağlı Klasik Beyaz Peynir Yarı Kalıp	300-400 G	24 PAKET	7 - 9 KG	120 Gün	2797 0133
2	002 22	PEYDEN	Çanakkale Serisi Tam Yağlı Klasik Beyaz Peynir Bütün Kalıp	700-800 G	12 PAKET	7 - 9 KG	120 Gün	2797 0157
3	009 12	PEYDEN	Çanakkale Serisi Tam Yağlı Klasik Beyaz Peynir	18 KG	1AD		730 Gün	8 697459 960508

Beyaz peynirde geleneksel, klasik lezzetleri tercih edenler için lezzeti ile damaklarda güçlü ve besleyici bir tat bırakan, sofraların vazgeçilmezi Peyden Çanakkale Serisi Peyniri, üretiminden itibaren en az 9 ay olgunlaştırarak, inek sütünün en lezzetli hali olarak sizlere sunuyoruz.

Üretim Videosu
içindir





S. No.	STOK	MARKA	ÜRÜN TANIMI	BİRİM AĞIRLIK	KOLİ	KOLİ İÇİ AĞIRLIK	RAF ÖMRÜ	BARKOD
4	016 02	PEYDEN	Özel Seri Tam Yağlı Klasik Beyaz Peynir Yarım Kalıp	300-400 G	24 PAKET	7 - 9 KG	120 Gün	2703 8017
5	016 04	PEYDEN	Özel Seri Tam Yağlı Klasik Beyaz Peynir Bütün Kalıp	700-800 G	12 PAKET	7 - 9 KG	120 Gün	2797 0164

Tarihsel zenginliğin damak tadına yansımaları gösteren özel bir lezzet olan Özel Seri Tam Yağlı Beyaz Peynir, keçi, koyun ve inek sütlerinden elde edilen karışımın usta ellerden geçmesi ile yapılır. Damakları şenlendiren yoğun ve keskin bir aroma isteyenlerin vazgeçilmezleri arasındadır.



Tam Yağlı Taze
**Beyaz
Peynir**



S. No.	STOK	MARKA	ÜRÜN TANIMI	BİRİM AĞIRLIK	KOLİ	KOLİ İÇİ AĞIRLIK	RAF ÖMRÜ	BARKOD
1	002 21	PEYDEN	Tam Yağlı Beyaz Peynir Yarım Kalıp Paket	300-400 G	10 PAKET	3-4 KG	60 Gün	2797 0140
2	002 02	HİSAR	Tam Yağlı Beyaz Peynir	5 KG	1AD		75 Gün	8 697 659 750220
3	002 01	HİSAR	Tam Yağlı Beyaz Peynir	18 KG	1AD		75 Gün	8 697 659 750213
4	002 07	HİSAR	Yarım Yağlı Beyaz Peynir	17 KG	1AD		75 Gün	8 697 659 750237

“Kahvaltılann aranan lezzeti beyaz peynir, Türk Mutfağı ‘nın geleneksel peynir çeşitleri arasında en sık tüketilen süt ürünlerinden biridir. Ustaların sütü sihirli dokunuşları ile Peyden Tam Yağlı Beyaz Peynir; inek sütünün en taze hali olarak sofralınıza sunulur. Tat bakımından tuzlu, az tuzlu gibi çeşitlere sahip olan beyaz peynir; tam yağlı ve yarım yağlı olmak üzere farklı çeşitlere de sahiptir” olarak düzeltelim.



S. No.	STOK	MARKA	ÜRÜN TANIMI	BİRİM AĞIRLIK	KOLİ	KOLİ İÇİ AĞIRLIK	RAF ÖMRÜ	BARKOD
5	003 12	PEYDEN	Bezde Şekillendirilmiş Tam Yağlı Beyaz Peynir Paket	300-400 G	10 PAKET	3-4 KG	60 Gün	2797 0171
6	003 05	PEYDEN	Tuzsuz Bezde Şekillendirilmiş Tam Yağlı Beyaz Peynir Paket	300-400 G	10 PAKET	3-4 KG	60 Gün	2797 5053
7	003 03	HİSAR	Bezde Şekillendirilmiş Tam Yağlı Beyaz Peynir	18-20 KG	1 AD		30 Gün	2797 5039
8	003 14	PEYDEN	Bezde Şekillendirilmiş Tam Yağlı Beyaz Peynir Bütün Kalıp	3-4 KG	1AD		60 Gün	2797 0195

“Taze pürüzsüz dokusuyla, sütün kendine has kokusu ve tadını damaklarda hissettiren özelliği Bezde Şekillendirilmiş Beyaz Peyniri, Peyden ailesinin vazgeçilmezleri arasına alır. Denizli'nin Beyaz Altını diyebileceğimiz bu peynir, sunduğu aromatik tatlar ile narin damaklara sahip gurmeler için favori olur.” Olarak düzeltelim

Peyden

bizden 



Gurme Tatlar

Tam Yağlı Bergama Tulum Peynir

Sofralara
Lezzet katar





S. No.	STOK	MARKA	ÜRÜN TANIMI	BİRİM AĞIRLIK	KOLİ	KOLİ İÇİ AĞIRLIK	RAF ÖMRÜ	BARKOD
1	005 04	PEYDEN	Bergama Tam Yağlı Tulum Peyniri	400-450 G	20 PAKET	8-9 KG	180 Gün	2797 5121
2	017 09	PEYDEN	İzmir Tam Yağlı Tulum Peyniri	400-450 G	20 PAKET	8-9 KG	180 Gün	2713 3156
3	005 03	PEYDEN	Bergama Tam Yağlı Tulum Peyniri Kalıp	6-8 KG	1 AD		180 Gün	2797 5114

Ege yöresinin özgün üretim teknikleri ile sofralarınızı zenginleştiren özel lezzetlerden Peyden Tulum Peyniri çeşitleri, hafif tatlı ve asidik notaları içinde barındıran esnek bir dokuya sahiptir. En az altı ay olgunlaştırılan bu peynir, yoğun bir dokuya sahip doğal, keskin bir tat hal almasının yanında tüm damak zevklerine uyacak kadar dengeli ve yumuşak olur.

Üretim Videosu
içindir





S. No.	STOK	MARKA	ÜRÜN TANIMI	BİRİM AĞIRLIK	KOLİ	KOLİ İÇİ AĞIRLIK	RAF ÖMRÜ	BARKOD
4	019 07	PEYDEN	Özel Seri Tam Yağlı Tulum Peyniri	400-450 G	20 PAKET	8-9 KG	180 Gün	2702 6205
5	023 11	PEYDEN	Tam Yağlı Deri Tulum Peyniri	1500 G	1 ADET		730 Gün	8 697459 960959

Peyden ailesinin en değerli ürünlerinden biri olan Peyden Tam Yağlı Özel Seri Tulum Peyniri ve Peyden Deri Tulum Peyniri, inek, koyun ve keçi sütü kullanılarak yapılır. Ege yöresinden toplanan sütler ile üretilen bu peynir, en az 6 ay olgunlaştırılarak, hafif sarı renkli bir gövdeye ve yoğun bir aromaya bürünür.

Peyden

bizden 

Trakya Tam Yağlı

*Eski Kaşar.
Peynir*



Tarih ve gelenekle sıvanmış bir peynir olan Peyden Tam Yağlı Kaşar Peyniri, lezzetini zengin inek sütünden alır. Yıllardır mükemmelleştirdiğimiz bu harika tarifile, mutfaklarınızdan çıkan her ürünü masanın yıldızı haline getirebilirsiniz.



S. No.	STOK	MARKA	ÜRÜN TANIMI	BİRİM AĞIRLIK	KOLİ	KOLİ İÇİ AĞIRLIK	RAF ÖMRÜ	BARKOD
1	011 14	PEYDEN	Tam Yağlı Taze Kaşar Peynir	250 G	1 PAKET	250 G	180 Gün	8 697459 960850
					44 PAKET	11 KG	180 Gün	0 86 97459 96085 0
2	011 17	PEYDEN	Tam Yağlı Dilimli Taze Kaşar Peynir	250 G	1 PAKET	250 G	180 Gün	8 697459 960638
					24 PAKET	6 KG	180 Gün	0 86 97459 96063 8
3	011 15	PEYDEN	Tam Yağlı Taze Kaşar Peynir	400 G	1 PAKET	400 G	180 Gün	8 697459 960744
					30 PAKET	12 KG	180 Gün	0 86 97459 96074 4



S. No.	STOK	MARKA	ÜRÜN TANIMI	BİRİM AĞIRLIK	KOLİ	KOLİ İÇİ AĞIRLIK	RAF ÖMRÜ	BARKOD
4	011 18	PEYDEN	Tam Yağlı Dilimli Taze Kaşar Peynir	500 G	1 PAKET	500 G	180 Gün	8 697459 96062 1
					16 PAKET	8 KG	180 Gün	0 86 97459 96062 1
5	011 16	PEYDEN	Tam Yağlı Taze Kaşar Peynir	1000 G	1 PAKET	1000 G	180 Gün	8 697459 96064 5
					16 PAKET	16 KG	180 Gün	0 86 97459 96064 5
6	011 19	PEYDEN	Tam Yağlı Taze Kaşar Peynir	2000 G	1 PAKET	2000 G	180 Gün	8 697459 96010 2
					6 PAKET	12 KG	180 Gün	0 86 97459 96010 2



S. No.	STOK	MARKA	ÜRÜN TANIMI	BİRİM AĞIRLIK	KOLİ	KOLİ İÇİ AĞIRLIK	RAF ÖMRÜ	BARKOD
1	002 06	PEYDEN	Tam Yağlı Eski Kaşar Peyniri	400-500 G	10 PAKET	4-5 KG	180 Gün	2700 2063

Geleneksel olarak, keskinlik ve tatlılık arasında başarılı bir şekilde dengelenen, sağlam bir doku ve benzersiz bir tada sahip olan Peyden Eski Kaşar; sağlam, güçlü ve kuvvetli bir peynirdir ve "damağı çatlatan" olarak tanımlanır. Peyden Eski Kaşar, eskinin tadını bulabileceğiniz zamansız bir klasiktir



S. No.	STOK	MARKA	ÜRÜN TANIMI	BİRİM AĞIRLIK	KOLİ	KOLİ İÇİ AĞIRLIK	RAF ÖMRÜ	BARKOD
2	002 15	PEYDEN	Özel Seri Tam Yağlı Trakya Eski Kaşar Peyniri	400-500 G	10 PAKET	4-5 KG	180 Gün	2700 2070



Peyden

bizden 

Yarım Yağlı

Tost Peynir





S. No.	STOK	MARKA	ÜRÜN TANIMI	BİRİM AĞIRLIK	KOLİ	KOLİ İÇİ AĞIRLIK	RAF ÖMRÜ	BARKOD
1	012 11	PEYDEN	Tost Peyniri	250 G	1 PAKET	250 G	180 Gün	8 697459 960515
					40 PAKET	10 KG	180 Gün	0 86 97459 96051 5
2	012 10	PEYDEN	Tost Peyniri	400 G	1 PAKET	400 G	180 Gün	8 697459 960492
					25 PAKET	25 KG	180 Gün	0 86 97459 96049 2

"Pürüzsüz, yumuşak ve son derece çok yönlü Peyden Tost Peyniri zamansız bir klasiktir. Ev tadı veren rahatlatıcı bir tost peyniri ile yapacağınız tost ve sandviçler son derece lezzetli bir enstrüman haline dönüşecektir."



S. No.	STOK	MARKA	ÜRÜN TANIMI	BİRİM AĞIRLIK	KOLİ	KOLİ İÇİ AĞIRLIK	RAF ÖMRÜ	BARKOD
3	012 09	PEYDEN	Tost Peyniri	1000 G	1 PAKET	1000 G	180 Gün	8 697459 960485
					12 PAKET	12 KG	180 Gün	0 86 97459 96048 5
4	011 20	PEYDEN	Tam Yağlı Rende Peyniri	2000 G	1 PAKET	2000 G	180 Gün	8 697459 960898
					4 PAKET	8 KG	180 Gün	0 86 97459 96089 8

Peyden

bizden 

Sepet Peynir





S. No.	STOK	MARKA	ÜRÜN TANIMI	BİRİM AĞIRLIK	KOLİ	KOLİ İÇİ AĞIRLIK	RAF ÖMRÜ	BARKOD
1	015 18	PEYDEN	Sade Sepet Peyniri Dilim	200-300 G	32 PAKET	6-7 KG	180 Gün	2774 5243
2	015 19	PEYDEN	Sade Sepet Peyniri Bütün	4-5 KG	1 ADET	4-5 KG	180 Gün	2774 5250
3	015 27	PEYDEN	Çörekotlu Sepet Peyniri Dilim	200-300 G	32 PAKET	6-7 KG	180 Gün	2774 5335
4	015 24	PEYDEN	Çörekotlu Sepet Peyniri Bütün	4-5 KG	1 ADET	4-5 KG	180 Gün	2774 5304

İnek sütünden üretilen Peyden Sepet Peyniri, eşsiz lezzeti ve benzersiz aromasının yanı sıra hasır örgülerden yapılan sepetlere basılarak üretilmiş görünüşü sayesinde de iştah açan bir peynir çeşididir. Sade halinin yanı sıra çeşitli taze baharatlarla, antep fıstığı ve ceviz gibi kuruyemişlerle üretilmiş formlarıyla da sofralarnızı zenginleştirir.



S. No.	STOK	MARKA	ÜRÜN TANIMI	BİRİM AĞIRLIK	KOLİ	KOLİ İÇİ AĞIRLIK	RAF ÖMRÜ	BARKOD
5	015 25	PEYDEN	Kekikli Sepet Peyniri Dilim	200-300 G	32 PAKET	6-7 KG	180 Gün	2774 5311
6	015 26	PEYDEN	Kekikli Sepet Peyniri Bütün	4-5 KG	1 ADET	4-5 KG	730 Gün	2774 5328
7	015 20	PEYDEN	Kekikli Pulbiberli Sepet Peyniri Dilim	200-300 G	32 PAKET	6-7 KG	180 Gün	2774 5267
8	015 21	PEYDEN	Kekikli Pulbiberli Sepet Peyniri Bütün	4-5 KG	1 ADET	4-5 KG	180 Gün	2774 5274



S. No.	STOK	MARKA	ÜRÜN TANIMI	BİRİM AĞIRLIK	KOLİ	KOLİ İÇİ AĞIRLIK	RAF ÖMRÜ	BARKOD
9	015 22	PEYDEN	Dereotlu Sepet Peyniri Dilim	200-300 G	32 PAKET	6-7 KG	180 Gün	2774 5281
10	015 23	PEYDEN	Dereotlu Sepet Peyniri Bütün	4-5 KG	1 ADET	4-5 KG	180 Gün	2774 5298
11	015 17	PEYDEN	Cevizli Sepet Peyniri Dilim	200-300 G	32 PAKET	6-7 KG	180 Gün	2774 5236
12	015 14	PEYDEN	Cevizli Sepet Peyniri Bütün	4-5 KG	1 ADET	4-5 KG	180 Gün	2774 5205

“İnek sütünden üretilen Peyden Sepet Peyniri, eşsiz lezzeti ve benzersiz aromasının yanı sıra hasır örgülerden yapılan sepetlere basılarak üretilmiş görünüşü sayesinde de iştah açan bir peynir çeşididir. Sade halinin yanı sıra çeşitli taze baharatlarla, antep fıstığı ve ceviz gibi kuruyemişlerle üretilmiş formlarıyla da sofralarınızı zenginleştirir.”



S. No.	STOK	MARKA	ÜRÜN TANIMI	BİRİM AĞIRLIK	KOLİ	KOLİ İÇİ AĞIRLIK	RAF ÖMRÜ	BARKOD
13	015 16	PEYDEN	Antep Fıstıklı Sepet Peyniri Dilim	200-300 G	32 PAKET	6-7 KG	180 Gün	2774 5229
14	015 15	PEYDEN	Antep Fıstıklı Sepet Peyniri Bütün	4-5 KG	1 ADET	4-5 KG	730 Gün	2774 5212

Peyden

bizden 

Yöresel Lezzetler





S. No.	STOK	MARKA	ÜRÜN TANIMI	BİRİM AĞIRLIK	KOLİ	KOLİ İÇİ AĞIRLIK	RAF ÖMRÜ	BARKOD
1	006 02	PEYDEN	Örgü Peynir	250 G	1 PAKET	250 G	180 Gün	8 697 459 960 47 8
					40 PAKET	10 KG	180 Gün	0 86 97459 96047 8
2	027 16	PEYDEN	Çeçil Peyniri	500 G	1 PAKET	500 G	90 Gün	8 697 459 960 53 9
					16 PAKET	8 KG	90 Gün	0 86 97459 96053 9
3	027 17	PEYDEN	Çeçil Peyniri	3000 G	1 PAKET	3000 G	90 Gün	8 697 459 960 54 6
					4 PAKET	12 KG	90 Gün	0 86 97459 96054 6



S. No.	STOK	MARKA	ÜRÜN TANIMI	BİRİM AĞIRLIK	KOLİ	KOLİ İÇİ AĞIRLIK	RAF ÖMRÜ	BARKOD
4	024 02	PEYDEN	Erzincan Tam Yağlı Ovma Peyniri	14-19 KG	1 ADET		730 Gün	9527 2712 3140
5	023 10	PEYDEN	Sivrihisar Yağsız Kuru Peyniri	26 KG	1 ADET		365 Gün	8 697459 960805

Peyden ailesi olarak geleneklerimize ve kültürel miraslarımıza sahip çıkarak, yöresel peynirlerimizin üretiminde önemle ve özenle yaklaşıyoruz. Özenle topladığımız inek, keçi ve koyun sütleriyle geçmiş mirasımız olan unutulmaz tadları damaklarda canlı tutmaya devam ediyoruz.

Peyden

bizden 



Kahvaltuluk

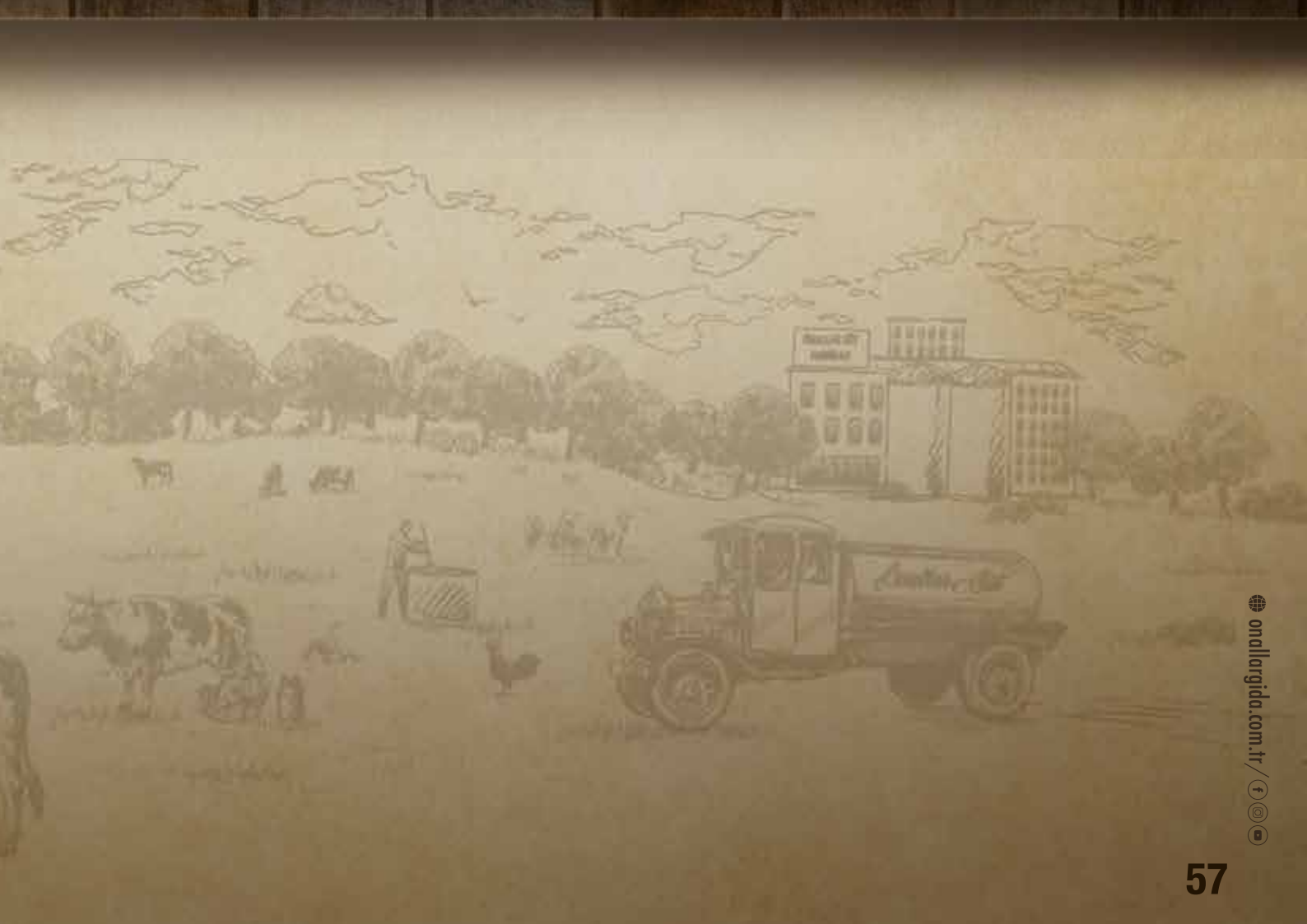
Kaymak





S. No.	STOK	MARKA	ÜRÜN TANIMI	BİRİM AĞIRLIK	KOLİ	KOLİ İÇİ AĞIRLIK	RAF ÖMRÜ	BARKOD
1	008 08	PEYDEN	Kahvaltılık Kaymak	200 G	8 PAKET	1.6 KG	10 Gün	8 697 459 960 294

Peyden Kaymak, nesiller boyu aktarılan bir bilgi birikiminin sonucudur. Aynı zamanda büyük bir ustalık ve titizlikle izlenen kaliteye sahiptir. Önallar Çiftliği'nde, taze inek sütünden yapılan Peyden Kaymak, sütün yağını yoğunlaştırarak elde ettiğimiz enfes bir lezzettir.



Peyden

bizden 

**Lor
Peynür**





S. No.	STOK	MARKA	ÜRÜN TANIMI	BİRİM AĞIRLIK	KOLİ	KOLİ İÇİ AĞIRLIK	RAF ÖMRÜ	BARKOD
1	004 18	PEYDEN	Lor Peyniri Paket	500 G	12 PAKET	6 KG	45 Gün	8 4697459 960423
2	004 08	PEYDEN	Vakumlu Lor Peynir	5-7 KG	1 ADET		60 Gün	2797 5084

Peyden Taze Lor Peyniri, sert olabilecek diğer peynirlerin aksine, doğal haliyle yumuşak bir peynirdir. Lezzetiyle baştan çıkarıcı Peyden Lor Peyniri ihtiyacınız olan protein, kalsiyum, yağ asitleri, mineraller ve vitaminlere sahiptir. Hafif, hassas kıvamı ve duru tadı, onun çeşitli tarifler ve yemeklerde mükemmel bir şekilde eşlik etmesine izin verir.



S. No.	STOK	MARKA	ÜRÜN TANIMI	BİRİM AĞIRLIK	KOLİ	KOLİ İÇİ AĞIRLIK	RAF ÖMRÜ	BARKOD
3	004 02	PEYDEN	Çökelek Peyniri	10 KG	1 ADET		60 Gün	8 697 659 750275

Çökelek peyniri inek sütünden elde edilen kalorisi düşük, hafif asitli bir tada sahip yumuşak ve taze bir peynirdir. Peyden Çökelek Peyniri sağlıklı, protein açısından zengin, düşük yağlı süt ürünleri arayan tüketiciler arasında popülerdir.

Peyden

bizden 



**Gurme
Lezzetler**



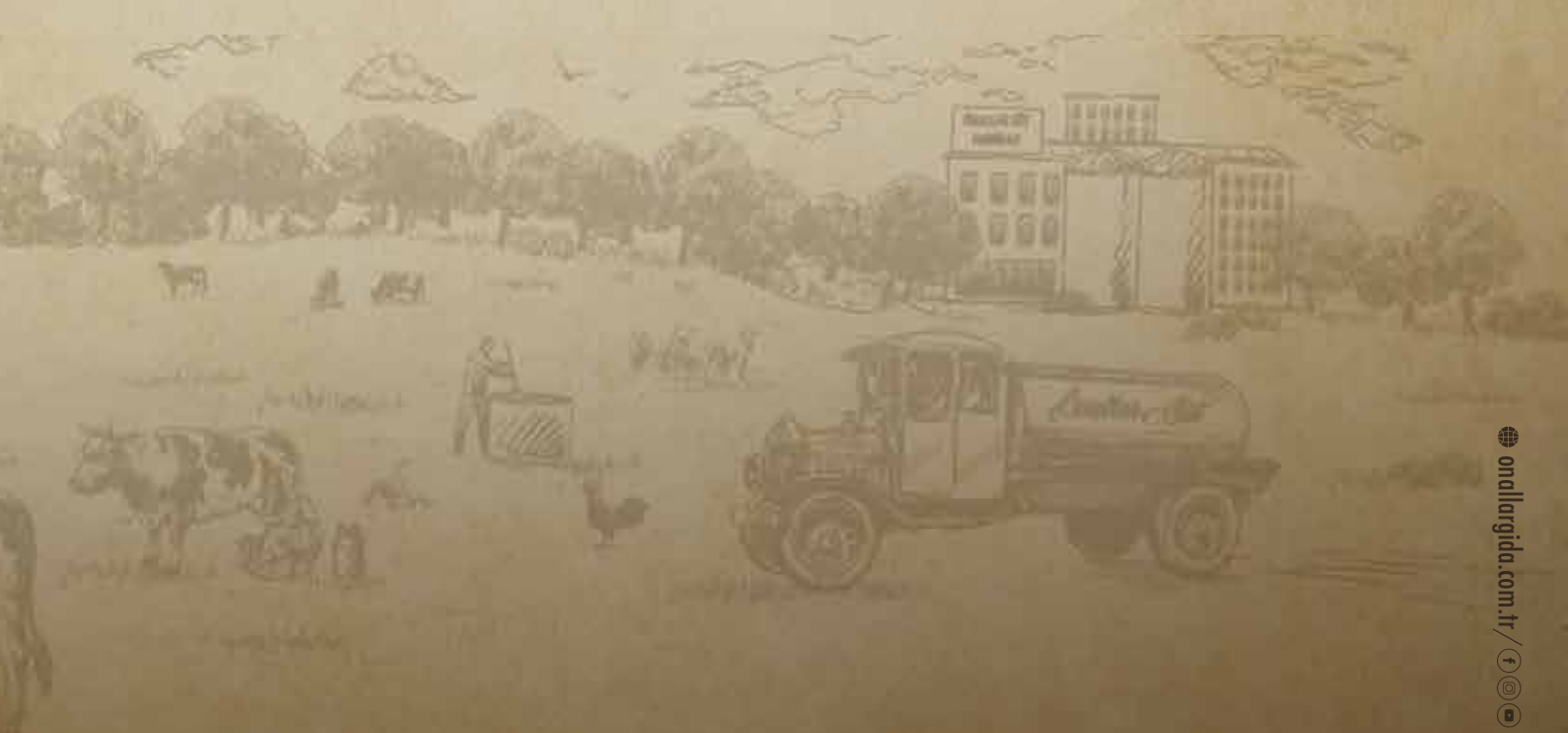


S. No.	STOK	MARKA	ÜRÜN TANIMI	BİRİM AĞIRLIK	KOLİ	KOLİ İÇİ AĞIRLIK	RAF ÖMRÜ	BARKOD
1	010 42	PEYDEN	Vakumlu Yayla Göden Tereyağı	500-600 G	12 PAKET	6-7 KG	270 Gün	2774 5069
2	010 24	PEYDEN	Göden Yayla Tereyağı	1-3 KG	1 ADET		270 Gün	2701 0242

Tereyağında aradığınız standartları yükseltecek pürüzsüz bir doku ve aromaya sahip Peyden Özel Seri Tereyağı, keçi, koyun ve inek sütü kremalarının olgunlaştırılıp karıştırılması ile elde edilir. Damakları çatlatarak bir lezzet için, inek sütünün tatlı ve hafif aromasını keçi ve koyun sütünün yoğun tadı ile harmanladık.



S. No.	STOK	MARKA	ÜRÜN TANIMI	BİRİM AĞIRLIK	KOLİ	KOLİ İÇİ AĞIRLIK	RAF ÖMRÜ	BARKOD
3	010 23	PEYDEN	Karın Yayla Tereyağı	5-15 KG	1 ADET		270 Gün	2774 0231





S. No.	STOK	MARKA	ÜRÜN TANIMI	BİRİM AĞIRLIK	KOLİ	KOLİ İÇİ AĞIRLIK	RAF ÖMRÜ	BARKOD
4	010 32	PEYDEN	Özel Seri Paket Tereyağı	500 G	1 PAKET	500 G	270 Gün	8 697459 960379
					12 PAKET	6 KG	270 Gün	0 86 97459 96008 9
					24 PAKET	12 KG	270 Gün	0 86 97459 96037 9
5	010 31	PEYDEN	Özel Seri Paket Tereyağı	1000 G	1 ADET	250 G	270 Gün	8 697459 960362
					6 PAKET	10 KG	270 Gün	8 697459 960072
					12 PAKET	12 KG	270 Gün	0 86 97459 96036 2



S. No.	STOK	MARKA	ÜRÜN TANIMI	BİRİM AĞIRLIK	KOLİ	KOLİ İÇİ AĞIRLIK	RAF ÖMRÜ	BARKOD
6	010 36	PEYDEN	Özel Seri Blok Tereyağı	8 KG	1 ADET		270 Gün	 0 86 97459 96021 8

Tereyağında aradığımız standartları yükseltecek pürüzsüz bir doku ve aromaya sahip Peyden Özel Seri Tereyağı, keçi, koyun ve inek sütü kremalarının olgunlaştırılıp karıştırılması ile elde edilir. Damakları çatlatarak bir lezzet için, inek sütünün tatlı ve hafif aromasını keçi ve koyun sütünün yoğun tadı ile harmanladık.



S. No.	STOK	MARKA	ÜRÜN TANIMI	BİRİM AĞIRLIK	KOLİ	KOLİ İÇİ AĞIRLIK	RAF ÖMRÜ	BARKOD
7	008 11	PEYDEN	Tam Yağlı İs Kokulu Süzme Yoğurt	10 KG	1 ADET		20 Gün	8 697459 960300
8	016 02	PEYDEN	Özel Seri Tam Yağlı Klasik Beyaz Peynir Yarım Kalıp	300-400 G	24 PAKET	7-9 KG	120 Gün	2703 8017
9	016 04	PEYDEN	Özel Seri Tam Yağlı Klasik Beyaz Peynir Bütün Kalıp	700-800 G	12 PAKET	8-9 KG	120 Gün	2797 0164

Tamamen özel olarak hazırlanmış, birbirinden lezzetli ve doğal "Özel Seri" ürünler sayesinde hem mükemmel bir damak tadına sahip olabilir hem de sağlık açısından daha güçlü bir bünyeye sahip olma şansını elde edebilirsiniz.



S. No.	STOK	MARKA	ÜRÜN TANIMI	BİRİM AĞIRLIK	KOLİ	KOLİ İÇİ AĞIRLIK	RAF ÖMRÜ	BARKOD
10	019 07	PEYDEN	Özel Seri Tam Yağlı Tulum Peyniri Paket	400-500 G	20 PAKET	8-9 KG	180 Gün	2702 6205
11	023 11	PEYDEN	Tam Yağlı Deri Tulum Peyniri Paket	1500 G	1 ADET		730 Gün	8 697 459 960959
12	002 15	PEYDEN	Özel Seri Tam Yağlı Trakya Eski Kaşar Peynir	400-500 G	10 PAKET	4-5 KG	180 Gün	2700 2070

Gıda Güvenliği ve Kaliteye Bakış Açımız...

Önallar Gıda olarak uygulamış olduğumuz Gıda Güvenliği Politikası doğrultusunda, son teknoloji ile donatılmış tesislerimizde konusunda uzman personel kadromuz tarafından; hammadde tedarikinde itibaren, mal kabul, ürün girdi kontrol, üretim, dinlendirme, ambalajlama, depolama ve sevkiyat gibi gıda üretim zincirinin her aşamasında tehlike analizleri yapmaktayız. Yapılan bu analizler neticesinde gerekli yerlerde kritik kontrol noktaları belirleyip, bu noktalarda ortaya çıkabilecek herhangi bir problemi henüz oluşmadan önlemekteyiz. Alınan önlemler sayesinde mevcut sistemin sürdürülebilirliğinin sağlanmasının yanı sıra ulusal ve uluslararası kalite standartlarına uygun, güvenilir gıdalar üretebilmekteyiz. Kurmuş olduğumuz bu sistemi yasal mevzuatlara, ulusal ve uluslararası standartlara, çağın gerekliliklerine, teknolojik gelişmelere ve müşterilerin talep ve beklentilerine göre sürekli iyileştiriyoruz.

Çevre ve Doğaya zarar vermeden, gelenekselliğin modern teknolojiye entegre edilmesi ile üretilen ürünler ve bu ürünlerin yapımında kullanılan tüm girdilerinin gerekli yasal mevzuatlara uyum kontrolleri firmamız bünyesinde bulunan kalite ve hijyen standartlarının sağlandığı laboratuvarımızda yapıldıktan sonra ürünler, soğuk zincir kırılmadan tüketicilerimizin sofralarına ulaştırılır.

Kuruluşumuzun tüm birimlerinde, “Kalite ve Gıda Güvenliğinin Herkesin İşi Olduğu” ilkesinden yola çıkarak, iyileştirme ve geliştirme çalışmalarının sürekliliğini sağlıyor, gıda güvenliğine aykırı ve bozucu tehlikelerden kaynaklanan riskleri minimize ediyoruz.

İlkeli, çağdaş ve çalışan memnuniyetinin gözetildiği bir yönetim anlayışı ile kuruluşumuzun bütün kademelerinde problem çözen ve yaptıkları işi sahiplenen personel yetiştirmek için çabalyoruz. Personellerimize kalite ve gıda güvenliği bilincini geliştirmek üzere sürekli eğitim programları düzenliyor, onlara kalite ve gıda güvenliği ile ilgili planlanmış görev, yetki ve sorumlulukları veriyoruz. Biliyoruz ki gerçek kalite ancak firmasını seven, yaptığı işten zevk alan çalışanlar tarafından sürekli sağlanabilecektir. İşte bu sebeple çalışanlarımızın memnuniyetini en yüksek düzeyde sağlama prensibi ile çalışıyoruz.

Ali ÖNAL



SERTİFİKA

Hijyen Uygulamaları
içindir



TSE COVID-19 GÜVENLİ ÜRETİM BELGESİ



TÜRK STANDARLARI ENSTİTÜSÜ

Bu Belge ile

ÖNALLAR GIDA PAZARI - ALİ ÖNAL
SÜMER MAH. 2518 SK. NO:7 MERKEZEFENDİ - DENİZLİ

Kuruluşunun TSE COVID-19 HİJYEN, ENFEKSİYON ÖNLEME VE KONTROL BELGELENDİRME PROGRAMI şartlarını yerine getirerek TSE COVID-19 GÜVENLİ ÜRETİM BELGESİ almaya hak kazandığına onaylar.

Belge Numarası : GU-IZM-111/20

Yürürlük Tarihi : 01.08.2020

Resmîlik Tarihi : 01.08.2020



Ahmet Nami

İzmir Belgeleme Müdürü

Bu belge Türk Standartları Enstitüsü tarafından hazırlanmış 132 sayılı kararın uygulanması ile sadece yukarıdaki beltilerle kullanılabilmektedir.

15880022104451961

TSE COVID-19 SAFE PRODUCTION CERTIFICATE



TURKISH STANDARDS INSTITUTION

verilesi PAZAR

ÖNALLAR GIDA PAZARI - ALİ ÖNAL
SÜMER MAH. 2518 SK. NO:7 MERKEZEFENDİ - DENİZLİ

has been entitled to receive TSE COVID-19 SAFE PRODUCTION
COVID-19 HYGIENE INFECTION PREVENTION AND CONTROL CERTIFICATE

Certificate Number : GU-IZM-111/20

Yürürlük Tarihi : 01.08.2020
Resmîlik Tarihi : 01.08.2020



Ahmet Nami
Izmir Certification Manager

This certificate is issued in accordance with the Law No. 132 on the establishment of the Turkish Standards Institution and is valid only for the organization whose name is shown.

15880022104451961



SERTİFİKA

ZERTİFİKAT • CERTIFICATE • CERTIFICADO • CERTIFICAT

UNICERT



GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ SERTİFİKASI

Universal GmbH

Bu sertifika,

Ali Önal - Onallar Gıda Pazarı

Sümer Mh. 2518 Sk. No:7 20175 Denizli/Türkiye

kuruluşunun,

Tereyağı Üretimi, Paketlenmesi Ve Dağıtım

Gıda Kategorisi: C Gıda Alt Kategorisi: CI

Kapsamında, SA4-3589 sayılı rapordaki inceleme ile

DIN EN ISO 22000:2018

standartının şartlarına uyan bir yönetim sistemi
kurduğunu ve uyguladığını onaylamak üzere verilmiştir.

Sertifika No : FSMS 1216 004973

Belge Geçerlilik Tarihi : 28.12.2019

Yapısal Değişiklik Tarihi : 27.10.2021

Raporlama Tarihi : 28.12.2020

Belge Periyodu : 1 yıl (12 ay)



Deutsche
Akkreditierungsstelle
D-ZM-15058-01-00

Universal GmbH

The authority of this certificate can be confirmed online or by e-mail to the Head Office via:

UNIVERSAL GmbH • Wilhelms-Damm Str. 226, 44259 Essen Germany • T: +49 (0) 231 931 9300 • info@unicert.de • www.unicert.de



Ambarca

Laboratuvar
uygulamaları
içindir



UNICERT



FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEM CERTIFICATE

Universal GmbH

This certificate is granted to the organization,

Ali Önal - Onallar Gıda Pazarı

Sümer Mh. 2518 Sk. No:7 20175 Denizli/Turkey

in accordance with the requirements of SA4-3589 numbered report for the scope

Production, Packing And Distribution Of Butter

Category: C Food Subcategory: CI

that a management system in accordance with
the requirements of the standard is established and being implemented

DIN EN ISO 22000:2018

Report No: FSMS 1216 004973

Issue Date: 28.12.2019

Next Review Date: 27.10.2021

Report Date: 28.12.2020

Valid Until: 28.12.2021



Deutsche
Akkreditierungsstelle
D-ZM-15058-01-00

Universal GmbH

The authority of this certificate can be confirmed online or by e-mail to the Head Office via:

UNIVERSAL GmbH • Wilhelms-Damm Str. 226, 44259 Essen Germany • T: +49 (0) 231 931 9300 • info@unicert.de • www.unicert.de



Ambarca



ZERTİFİKAT •

SERTİFİKA

UNICERT



İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ SERTİFİKASI

Universal GmbH

Bu sertifika,

Ali Önal - Önallar Gıda Pazarı

Sümer Mh. 2518 Sk. No:7 20175 Denizli/Türkiye

kuruluşunun,

Tereyağı Üretimi, Paketlenmesi Ve Dağıtım

Kapsamında, SA4-3589 sayılı rapordaki inceleme ile

ISO 45001:2018

standartının şartlarına uyan bir yönetim sistemi
kurdüğünü ve uyguladığını onaylamak üzere verilmiştir.

Sertifika No : 10000 0216 000070

Ek Yapın Tarihi : 06.10.2018

Yapın Revizyon Tarihi : 07.10.2021

Geçerlilik Tarihi : 06.10.2020

Belge Periyodu : 3 yıl (3 yıl)



Amukman

Universal GmbH

The authenticity of this certificate can be confirmed online or by e-mail to the Head Office via
UNIVERSAL GmbH • Wilhelms-Damm-Straße 23b • 44359 Lünen Germany • T: +49 (0) 231 6931 9060 • info@un-cert.de • www.un-cert.de

OCCUPATIONAL HEALTH MANAGEMENT SYSTEM

Universal GmbH

This certificate is granted to the

Ali Onal - Onallar G

Sümer Mh. 2518 Sk. No:7 20175

by review of SA4-3589 numbered

Production, Packing And D

to certify that a management system
standard's clauses is established

ISO 45001



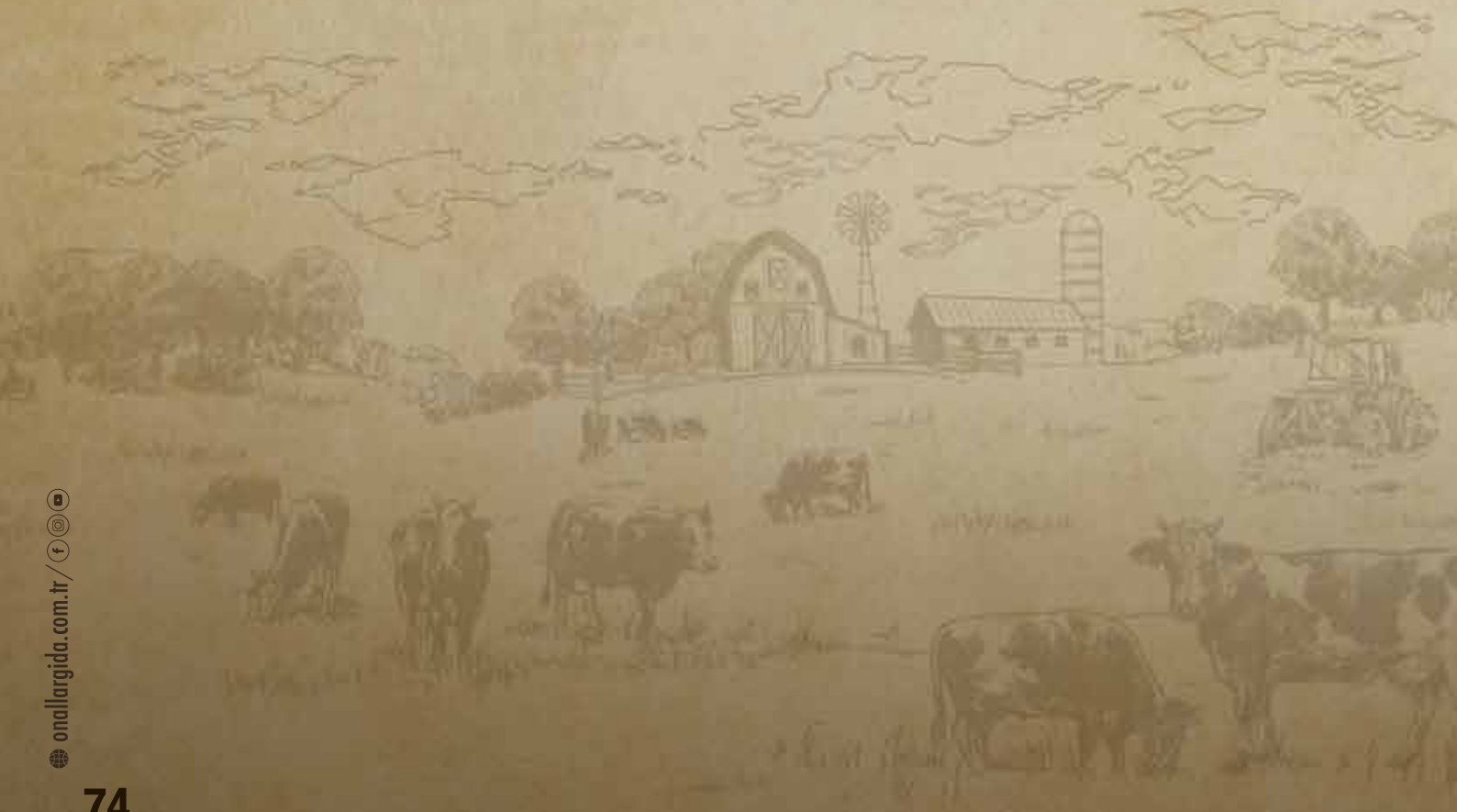
Amukman

Universal GmbH

The authenticity of this certificate can be confirmed online or by e-mail to the Head Office via
UNIVERSAL GmbH • Wilhelms-Damm-Straße 23b • 44359 Lünen Germany • T: +49 (0) 231 6931 9060 • info@un-cert.de • www.un-cert.de



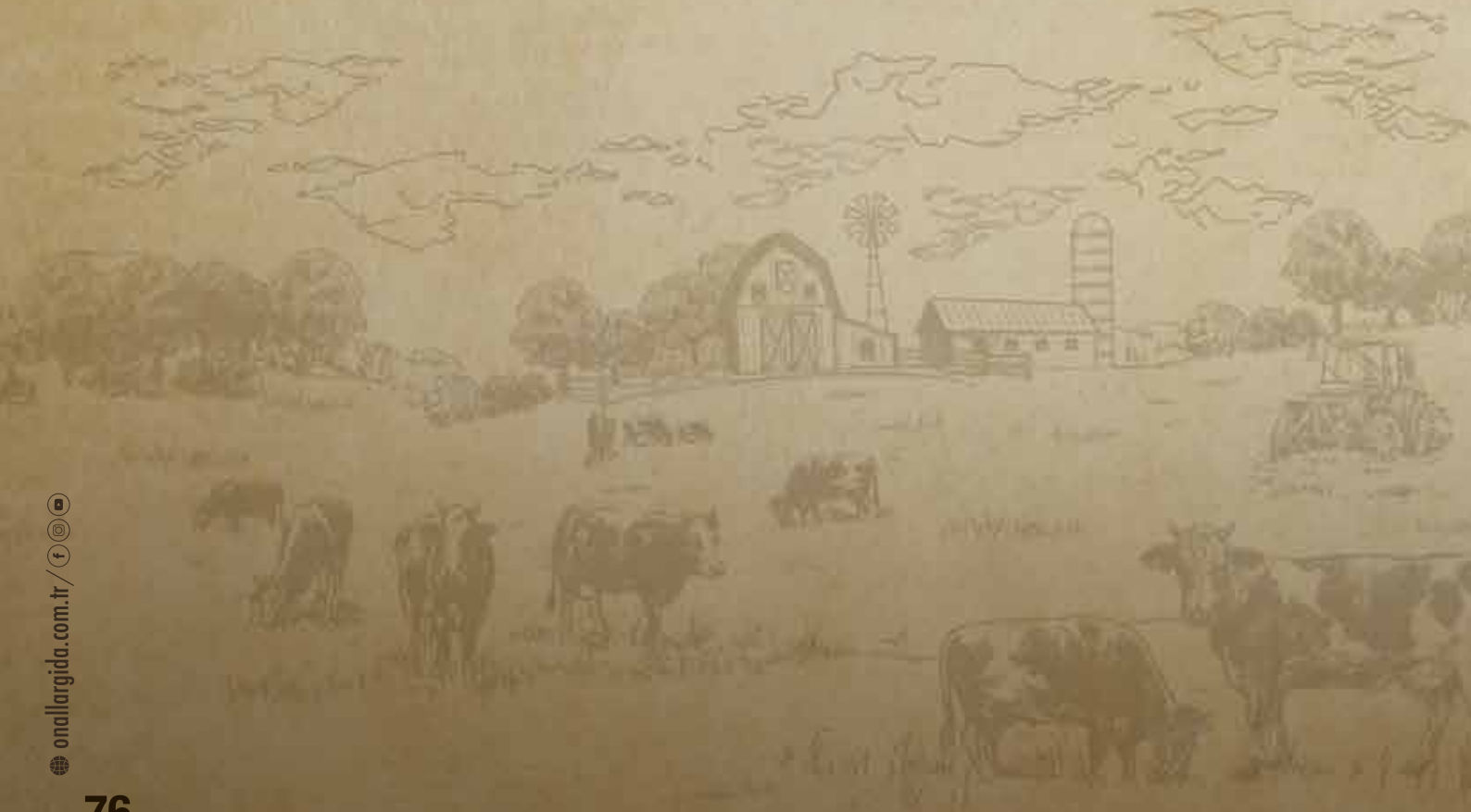
Notlar:



Notlar:



Notlar:



ÖNALLAR

1957

 Sümer Mahallesi 2518 Sokak No:7
MERKEZEFENDİ / DENİZLİ

 444 5 788
S Ü T



onallargida.com.tr