

2019 상품 카탈로그



FRUVE는 곧 품질을 의미하며,
이 점은 자신 있게 약속 드릴 수 있습니다.



Fruve[®]
NATURAL FOODS

FRUVE NATURAL FOODS 소개

FRUVE NATURAL FOODS는 터키 이즈미르에 위치한 6 헥타르 규모의 최첨단 과실·채소류 가공 전문 업체입니다.

맞춤 개발한 오븐을 사용한 균일 건조 공정을 통해 일정한 수분 함량으로 최상의 맛을 자랑하는 제품을 수년간 만들어 왔습니다.

모든 준비, 처리, 오븐 건조 공정은 FRUVE의 냉장식 High-Care Low-Care 시설에서 이루어집니다. FRUVE의 모든 제품은 철저한 품질관리시스템, High-Care Low-Care 생산 시스템, 특히 받은 오븐 건조 기술로 만들어지기에 햇빛 건조 제품에서 발생하는 높은 미생물 개체수나 오염물질(돌맹이, 곤충, 곤충알, 외부 물질 등) 유입 등의 염려가 전혀 없습니다.

과실·채소류 건조 공정 유형은 다음과 같습니다:

- 오븐 반건조 IQF 냉동(-18 C°) 보관
- 오븐 건조실 실온 보관

FRUVE는 신선 냉동 식품도 취급합니다:

- IQF 냉동(-18 C°) 보관

FRUVE는 가공 중 어떤 과정도 외부 시설에서 **외주 처리하지 않으며** 자체 시스템과 기계 만을 사용합니다. FRUVE의 폐쇄형 시스템은 최고의 제품 품질과 위생을 보장하며, 이를 통해 고객은 가장 맛있고 안전한 음식을 만나볼 수 있습니다.

냉동 제품의 경우 이산화탄소를 사용한 IQF 냉동 기술을 활용합니다. 이산화탄소 냉동 제품은 다른 값싼 가스를 사용한 제품보다 해동 시 월등히 뛰어난 맛을 자랑합니다.

가스치환포장 (MAP Modified Atmosphere Packaging)도 가능하며, 고객 요청 시 제공합니다.

FRUVE는 곧 품질을 의미하며,
이 점은 자신 있게 약속 드릴 수 있습니다.



생산 표준

FRUVE의 생산 공정 및 전 제품은 **BRC, IFS, 하랄, 코셔 인증**을 받았습니다. FRUVE는 EU 식품 규정, 미국 FDA 표준 등 여러 **국제 식품 표준**에 따라 제품을 생산합니다. 이처럼 여러 규정을 준수하기 위해 FRUVE는 자체 표준, 사양, 공정을 개발·준수하고 있습니다.

그 외에도 공급업체 시설과 농지 및 과수원을 검사하여 모든 작물과 생산 재료의 입고 시 FRUVE의 기준에 부합하는지 여부를 확인합니다.

수확 전 작물 샘플을 채취하여 **공인 외부 실험실**로 보내 **화학물질 및 살충제 잔류** 여부를 분석합니다.

특수 제작 기계로 가공된 FRUVE의 완제품은 **크기와 형태가 일정하며, 특히 받은 자체 오븐으로 건조하여** 계절과 연도에 관계 없이 늘 **일정한 수분 함량**을 유지합니다.

High-Care Low-Care 생산 시스템

FRUVE의 **High-Care Low-Care 생산 시스템**은 **극히 낮은 미생물 개체수**를 보장합니다. 여러 단계에 걸쳐 세척된 작물은 FRUVE의 폐쇄형 냉장 생산 시설의 Low-Care 구역을 거칩니다. 이때에는 가공되지 않은 상태이기에 미생물 오염의 여지가 있습니다. FRUVE의 특히 받은 오븐에서 건조를 거치면서 미생물 개체수는 안전한 수준으로 감소합니다. 그 뒤 FRUVE의 High-Care 구역이 이어집니다.

FRUVE 작업자들은 공장의 정 반대편에 위치한 여러 공정실의 High-Care 및 Low-Care 구역에서 작업 시 각각 다른 색의 작업복을 입고 전용 도구, 재료, 기기를 사용합니다. High-Care 구역과 Low-Care 구역은 벽으로 분리되어 있어, **교차 오염의 위험이 없습니다.**

협력 농가

FRUVE는 **농가와 계약을 체결**하여 신선한 과일과 채소를 조달 받습니다.

작물을 심기 전 FRUVE 농업 전문 엔지니어들이 농가를 방문하여 농지 검사를 실시합니다. 모둠 및 초기 자금도 FRUVE 측에서 제공하며, 작물을 키우고 수확하는 전 과정에 걸쳐 현장 방문을 실시합니다. 방문 시 교육과 농업 관련 자문을 제공하며, 까다로운 **FRUVE 작물 수락 사양(Crop Acceptance Specifications)**의 준수 여부를 검토합니다.

농가 방문을 통해 협력 농가의 **호르몬 무첨가 및 화학물질 사용 자제**를 유도합니다.

FRUVE와 협력 농가 간 **연간 계약 연장 비율은 90%**에 달합니다. 이러한 윈윈 시스템으로 농가의 경제적 사정은 개선되고, 더 우수한 작물이 확보되며, 최종 제품의 맛과 품질 또한 개선되는 등 모든 이들이 이점을 누리게 됩니다. **무엇보다 토양의 장기적 생산성이 확보되어** 다음 세대 농부들의 **밝은 미래**도 보장됩니다.

식품 안전 관리 시스템

언제나 가장 안전하고 맛있는 식품을 제공하기 위해 실시하는 품질 관리는 최고의 고객 서비스를 위한 것이기도 합니다.

품질관리부서는 품질 안전 관리 시스템의 일부로 HACCP을 적용합니다.

식품 안전을 위해 입고되는 신선 작물, 생산 공정 투입물, 장비 표면, 작업자 개인 위생 검사를 실시합니다. 생산 과정에서는 샘플을 채취하여 자체 실험실에서 미생물 및 물리적 분석을 실시합니다.

FRUVE는 가공 전 작물 세척 과정뿐 아니라 공장 내 모든 용수에서 정제수를 사용하며, 정수 시스템을 정기 점검하여 생화학 리스크를 방지합니다.

FRUVE의 모든 제품의 표준 중요관리점(Critical Control Point)으로 금속 탐지를 실시합니다.

일상적 관리 활동의 일환으로 밀봉된 제품 상자를 무작위 선별, 개봉하여 미생물, 화학, 물리적 위해성을 정기적으로 점검합니다.

농지에서 밥상까지 이력 추적

이력 추적은 FRUVE 조달부서가 구매한 씨앗과 묘목에서부터 시작됩니다. 씨앗 선정 시 유전자변형농산물(GMO)을 배제하며 최고의 품질을 증명해주는 Orange Certificate이 발행된 씨앗만을 사용합니다.

이력 추적 시스템의 일환으로 품질관리부서는 씨앗을 심는 과정부터 완제품의 금속 탐지까지 생산 전 과정의 모든 투입물과 공정을 기록합니다. FRUVE는 자신 있게 농지에서 밥상까지의 이력을 보장하며, 생산 로트, 개별 팔레트, 개별 상자 단위까지의 이력을 추적할 수 있습니다.

만에 하나 리콜 건이 발생하더라도 고객은 전체 컨테이너를 리콜할 필요가 없습니다. 어떤 상자가 리콜이 필요한지 정확하게 판단할 수 있기 때문입니다.

자체 실험실

FRUVE 자체 실험실에서 아래와 같은 다양한 분석을 실시할 수 있습니다.

Physical Analysis		Microbiology Analysis	
ph	: ISO 1842	Total Viable Count	: ISO 4833-1
Brix°	: ISO 2173	E. Coli	: ISO 7251
Defect Sorting		Coliform	: ISO 4832
		Enterobacteriaceae	: ISO 21528-2
		Salmonella spp	: ISO 6579
		Listeria monocytogenes	: ISO 11290-1
		Yeast & Molds	: ISO 21527-1
		Staphylococcus aureus	: ISO 6888-2
		Clostridium perfringens	: ISO 7937
Chemical Analysis			
% Titratable Acid	: ISO 750		
% Salt	: Mohr		
% Moisture	: ISO 7701, 7702, 7703, SartoriusTS		
Total Sulphur (SO ₂)	: 8131		



오븐 반건조 & 개별급속냉동 (IQF, Individually Quick Frozen)



- 100% 천연
- 100% 무첨가
- 우유 무첨가
- 달걀 무첨가
- 어류 무첨가
- 패류 무첨가
- GMO 무첨가
- 호르몬 무첨가
- 미가공
- 식품 첨가물(E-Number) 무첨가
- 100% 채식
- 알러지 유발 성분 무첨가
- 견과류 무첨가
- 땅콩 무첨가
- 밀가루 무첨가
- 대두 무첨가
- 설탕 무첨가
- 소금 무첨가

FRUVE의 Chef Ready® 브랜드는 언제나 가장 안전하고 맛있는 식품을 제공하는 것을 목표로 하며, 이는 최고의 고객 서비스를 위한 것이기도 합니다.

FRUVE는 적절한 수분을 함유할 수 있도록 신선 작물을 산업용 오븐에서 건조 시킵니다. 배치 별로 수분 함유량과 제품 치수가 일관되며, 각종 유기물 및 무기물로 인한 오염이 없습니다



FRUVE는 모든 반건조 제품을 예외 없이 이산화탄소를 사용하여 개별급속냉동(IQF, Individually Quick Frozen) 시킵니다.



FRUVE의 모든 제품의 표준 중요관리점(Critical Control Point)으로 금속 탐지를 실시합니다.



오븐 반건조 IQF 토마토

제품 코드 : CR-SDTOM

절단 유형



2등분
CR-SDTOM-HLV



슬라이스
CR-SDTOM-SLC



세그먼트
CR-SDTOM-SGM



각둑썰기
CR-SDTOM-CUB10



절임-세그먼트
CR-SDTOM-SGM-M

포장 옵션

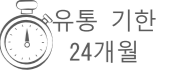
- 벌크 10 kg
- 진공백 2 kg - 5 kg
- 도이팩 (스탠드업 파우치) 50 gr - 2 kg

속성

- 보통
- 절임
- IQF 냉동



냉동 보관



유통 기한 24개월

오븐 반건조 IQF 방울 토마토

제품 코드 : CR-SDCTOM

절단 유형



2등분
CR-SDCTOM-HLV



절임 2등분
CR-SDCTOM-HLV-M

포장 옵션

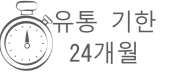
- 벌크 10 kg
- 진공백 2 kg - 5 kg
- 도이팩 (스탠드업 파우치) 50 gr - 2 kg

속성

- 보통
- 절임
- IQF 냉동



냉동 보관



유통 기한 24개월



오븐 반건조 IQF 녹색 무화과

제품 코드 : CR-SDGFG

절단 유형



세그먼트
CR-SDGFG-SGM

포장 옵션

- 벌크 10 kg
- 진공백 2 kg - 5 kg
- 도이팩 (스탠드업 파우치) 50 gr - 2 kg

속성

- IQF 냉동
- 냉동 보관
- 유통 기한 24개월

오븐 반건조 IQF 검은 무화과

제품 코드 : CR-SDBFG

절단 유형



세그먼트
CR-SDBFG-SGM

포장 옵션

- 벌크 10 kg
- 진공백 2 kg - 5 kg
- 도이팩 (스탠드업 파우치) 50 gr - 2 kg

속성

- IQF 냉동
- 냉동 보관
- 유통 기한 24개월



오븐 반건조 IQF 살구

제품 코드 : CR-SDAPR

절단 유형

포장 옵션



씨 제거 - 통과일
CR-SDAPR-WHL

- 벌크 10 kg
- 진공백 2 kg - 5 kg
- 도이팩 (스탠드업 파우치) 50 gr - 2 kg

속성

- IQF 냉동
- 냉동 보관
- 유통 기한 24개월

오븐 반건조 IQF 사과

제품 코드 : CR-SDAPL

절단 유형

포장 옵션



CORED-슬라이스
CR-SDAPL-SLC



CORED-세그먼트
CR-SDAPL-SGM

- 벌크 10 kg
- 진공백 2 kg - 5 kg
- 도이팩 (스탠드업 파우치) 50 gr - 2 kg

속성

- 껍질 없음
- 껍질 있음
- IQF 냉동
- 냉동 보관
- 유통 기한 24개월

오븐 반건조 IQF 딸기

제품 코드 : CR-SDSTW

절단 유형

포장 옵션



슬라이스
CR-SDSTW-SLC

- 벌크 10 kg
- 진공백 2 kg - 5 kg
- 도이팩 (스탠드업 파우치) 50 gr - 2 kg

속성

- IQF 냉동
- 냉동 보관
- 유통 기한 24개월



IQF 녹색 무화과

제품 코드 : CR-IQFGFG

절단 유형



통과일 CR-IQFGFG-WHL 2등분 CR-IQFGFG-HLV 세그먼트 CR-IQFGFG-SGM

포장 옵션

- 벌크 10 kg • 진공백 2 kg - 5 kg
- 도이팩 (스탠드업 파우치) 50 gr - 2 kg

속성

- IQF 냉동 냉동 보관 유통 기한 24개월

IQF 검은 무화과

제품 코드 : CR-IQFBFG

절단 유형



통과일 CR-IQFBFG-WHL 2등분 CR-IQFBFG-HLV 세그먼트 CR-IQFBFG-SGM

포장 옵션

- 벌크 10 kg • 진공백 2 kg - 5 kg
- 도이팩 (스탠드업 파우치) 50 gr - 2 kg

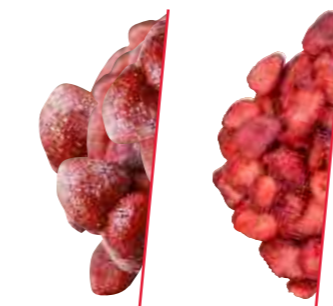
속성

- IQF 냉동 냉동 보관 유통 기한 24개월

IQF 딸기

제품 코드 : CR-IQFSTW

절단 유형



통과일 CR-IQFSTW-WHL 슬라이스 CR-IQFSTW-SLC

포장 옵션

- 벌크 10 kg • 진공백 2 kg - 5 kg
- 도이팩 (스탠드업 파우치) 50 gr - 2 kg

속성

- IQF 냉동 냉동 보관 유통 기한 24개월



IQF 귤

제품 코드 : CR-IQFMND

절단 유형

포장 옵션



트리밍
CR-IQFMND-TRM

- 벌크 10 kg
- 진공백 2 kg - 5 kg
- 도이팩 (스탠드업 파우치) 50 gr - 2 kg

속성

- 껍질 있음
- IQF 냉동
- 냉동 보관
- 유통 기한 24개월

IQF 레몬

제품 코드 : CR-IQFLMN

절단 유형

포장 옵션



트리밍
CR-IQFLMN-TRM

- 벌크 10 kg
- 진공백 2 kg - 5 kg
- 도이팩 (스탠드업 파우치) 50 gr - 2 kg

속성

- 껍질 있음
- IQF 냉동
- 냉동 보관
- 유통 기한 24개월

오븐 건조

Chef Ready
Premium Ingredients

- 100% 천연
- 100% 무첨가
- 우유 무첨가
- 달걀 무첨가
- 어류 무첨가
- 패류 무첨가
- GMO 무첨가
- 호르몬 무첨가
- 미가공
- 식품 첨가물(E-Number) 무첨가
- 100% 채식
- 알러지 유발 성분 무첨가
- 견과류 무첨가
- 땅콩 무첨가
- 밀가루 무첨가
- 대두 무첨가
- 설탕 무첨가
- 소금 무첨가

FRUVE의 Chef Ready® 브랜드는 언제나 가장 안전하고 맛있는 식품을 제공하는 것을 목표로 하며, 이는 최고의 고객 서비스를 위한 것이기도 합니다.

FRUVE는 적절한 수분을 함유할 수 있도록 신선 작물을 산업용 오븐에서 건조 시킵니다. 배치 별로 수분 함유량과 제품 치수가 일관되며, 각종 유기물 및 무기물로 인한 오염이 없습니다



FRUVE의 모든 제품의 표준 중요 관리점(Critical Control Point)으로 금속 탐지를 실시합니다.



오븐 건조 방울 토마토

제품 코드 : CR-DCTOM

절단 유형

포장 옵션



2등분
CR-DCTOM-POP

- 벌크 10 kg
- 진공백 2 kg - 5 kg
- 도이팩 (스탠드업 파우치) 50 gr - 2 kg

속성

- 바로 섭취 가능
 - 바로 조리 가능
 - 스낵
- 실온 보관 유통 기한 24개월

오븐 건조 비트

제품 코드 : CR-DBET

절단 유형

포장 옵션



칩
CR-DBET-CHP

- 벌크 10 kg
- 진공백 2 kg - 5 kg
- 도이팩 (스탠드업 파우치) 50 gr - 2 kg

속성

- 껍질 있음
 - 바로 섭취 가능
 - 바로 조리 가능
 - 스낵
- 실온 보관 유통 기한 24개월

오븐 건조 호박

제품 코드 : CR-DZUC

절단 유형

포장 옵션



칩
CR-DZUC-CHP



절임-슬라이스
CR-DZUC-LCHP-M

- 벌크 10 kg
- 진공백 2 kg - 5 kg
- 도이팩 (스탠드업 파우치) 50 gr - 2 kg

속성

- 긴 슬라이드
 - 원형 슬라이스
 - 바로 섭취 가능
 - 바로 조리 가능
 - 스낵
- 실온 보관 유통 기한 24개월



오븐 건조 오렌지

제품 코드 : CR-DORN

절단 유형

포장 옵션



칩 CR-DORN-CHP 슬라이스, 2등분 CR-DORN-TID 슬라이스, 4등분 CR-DORN-NIB 껍질 없음 - 깎둑썰기 ODO-PL-110

- 벌크 10 kg
- 진공백 2 kg - 5 kg
- 도이팩 (스탠드업 파우치) 50 gr - 2 kg

속성

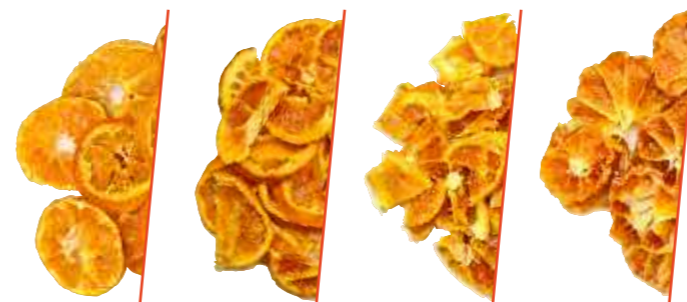
- 껍질 없음
 - 껍질 있음
 - 바로 섭취 가능
 - 바로 조리 가능
 - 스낵
- 실온 보관 유통 기한 24개월

오븐 건조 귤

제품 코드 : CR-DMND

절단 유형

포장 옵션



칩 CR-DMND-CHP 슬라이스, 2등분 CR-DMND-TID 슬라이스, 4등분 CR-DMND-NIB 껍질 없음-칩 CR-DMND-CHP-P

- 벌크 10 kg
- 진공백 2 kg - 5 kg
- 도이팩 (스탠드업 파우치) 50 gr - 2 kg

속성

- 껍질 없음
 - 껍질 있음
 - 바로 섭취 가능
 - 바로 조리 가능
 - 스낵
- 실온 보관 유통 기한 24개월

오븐 건조 레몬

제품 코드 : CR-DLMN

절단 유형

포장 옵션



칩 CR-DLMN-CHP

- 벌크 10 kg
- 진공백 2 kg - 5 kg
- 도이팩 (스탠드업 파우치) 50 gr - 2 kg

속성

- 껍질 없음
 - 껍질 있음
 - 바로 섭취 가능
 - 바로 조리 가능
- 실온 보관 유통 기한 24개월



오븐 건조 자몽

제품 코드 : CR-DGRF

절단 유형

포장 옵션



칩
CR-DGRF-CHP

- 벌크 10 kg
- 진공백 2 kg - 5 kg
- 도이팩 (스탠드업 파우치) 50 gr - 2 kg

속성

- 껍질 없음
 - 껍질 있음
 - 바로 섭취 가능
 - 바로 조리 가능
 - 스낵
- 실온 보관 유통 기한 24개월

오븐 건조 딸기

제품 코드 : CR-DSTW

절단 유형

포장 옵션



칩
CR-DSTW-CHP

- 벌크 10 kg
- 진공백 2 kg - 5 kg
- 도이팩 (스탠드업 파우치) 50 gr - 2 kg

속성

- 바로 섭취 가능
 - 바로 조리 가능
 - 스낵
- 실온 보관 유통 기한 24개월

오븐 건조 사과

제품 코드 : CR-DAPL

절단 유형

포장 옵션



칩
CR-DAPL-CHP



청크
CR-DAPL-ONE-P



웨이
CR-DAPL-WDG



껍질 없음 - 칩
CR-DAPL-CHP-P

- 벌크 10 kg
- 진공백 2 kg - 5 kg
- 도이팩 (스탠드업 파우치) 50 gr - 2 kg

속성

- 껍질 없음
 - 껍질 있음
 - 바로 섭취 가능
 - 바로 조리 가능
 - 스낵
- 실온 보관 유통 기한 24개월



Mr. Mehmet MAVUK
이사회 의장

업체 소개

Mavuk 가족은 수 세대에 걸쳐 농업에 종사해왔습니다.

MÜBAY Seracılık AS. 는 신선 토마토 재배를 담당하며, TEVAZU Gıda AS. 는 식품 제조 업체입니다. FRUVE Naturals AS.는 양사 제품의 판매 및 마케팅을 책임집니다.

3사 모두 Mavuk 가족 소유로 운영합니다.

핵심 가치

- 100% 천연 식품을 생산하여 고객과 직원의 건강을 지킨다.
- 농사와 제품 가공 시 환경을 생각한다.
- 적극적으로 기업의 사회적 책임을 다하여 농부들과 현지 주민의 사회 경제적 여건을 개선한다.
- 시스템, 운영 방식, 제품 라인의 지속적인 개선을 위해 힘쓴다.

공장 투어를 원하시면 언제든지 연락 주십시오.

무바이 온실

우리는 **가족 기업**이며 농업을 뿌리로 삼고 있습니다. **GLOBAL A.P.** 및 **ITU 인증** 받은 온실은 FRUVE Natural Foods 공장에서 불과 5km 떨어진 곳에 위치해있습니다. 온실은 **100% 컴퓨터 자동화** 시스템으로 운영됩니다.

우리는 **중수 회수 및 재활용** 시스템을 활용하여 비료 유거수를 관개용수에 혼합 시킵니다. 이를 통해 주위 농경지, 인근 하천과 대수층을 보호하며, 생산비용 절감 효과도 누릴 수 있습니다.

또한 수확 공정에 **통합 해충 관리(IPM, Integrated pest management) 기법**을 도입하였습니다. 이 중 하나로 온실 속을 날아다니며 해충을 잡아 먹는 포식성 천적(Nesidiocoris tenuis)을 활용합니다. 이로 인해 화학 살충제를 사용하여 해충을 제거하지 않아도 됩니다. 그 결과 온실 작업자 또한 화학물질을 취급할 필요가 없으며, 고객 또한 **보다 건강한 토마토**를 맛볼 수 있습니다.

무바이 온실에서 수확된 작물은 현지 또는 해외 시장 신선 식품 코너에서 판매됩니다. 요청 시, 공장에서도 수확한 토마토를 오븐 건조해드립니다.





영업부

Tel: +90 (0) 232 641 8200 - Fax: +90 (0) 232 641 8203
Yali Mh. 6523 Sk. No:32 A/415, 35550 Karsiyaka, Izmir, Turkey

생산공장

Tel: +90 (0) 232 671 7400 - Fax: +90 (0) 232 671 7402
Saganci Mh. Tatartepe Sk. No:12, 35700 Bergama, Izmir, Turkey

www.fruvenaturals.com