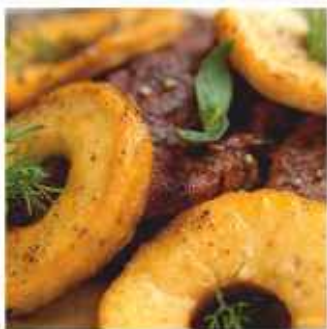


商品 カタログ



「FRUVEとはすなわち品質
それが私どものお約束です。」



Fruve[®]
NATURAL FOODS

FRUVE NATURAL FOODSについて

FRUVE NATURAL FOODSはトルコ共和国イズミル県に拠点を置き、6ヘクタールの大地に最新設備を配した野菜果物の加工工場を設けています。

弊社のカスタムオープンで優秀味の商品ができ、均質乾燥を確保および持続的に商品水分が永きに渡ることができ、

すべての準備、加工、オープン乾燥は、冷蔵されたハイケアローケアで行われます。日干しの場合は微生物数、汚染物質（石、昆虫、昆虫の卵、植物性の異物）が発生するリスクが多いです。弊社の細心な品質保証システム、ハイケア、ローケア生産システムまたは、オープン乾燥技術のおかげで、日干しで発生するリスクがありません。

野菜果物の加工には次のものがございます。

- オープン半乾燥IQF冷凍 -18°C 度保存
- オープン乾燥 常温保存

また、冷凍商品もございます。

- IQF冷凍 -18°C 度保存

弊社のいかなる段階でも一切外注することなく、自社工場内で自社のシステムと機械を使って加工します。弊社の密室環境が品質と衛生面を確かなものとし、つまり、お客様にとってより健康的でさらに美味しい食品をお届けすることを意味します。

冷凍商品は、二酸化炭素を使ったIQF冷凍を施します。二酸化炭素冷凍することで他のやや安価なガスを使った冷凍に比べて、さらに上級の味を提供いたします。

また、環境修正型包装 (Modified Atmosphere Packaging、MAP)のご要望にも対応いたします。

「FRUVEとはすなわち品質
それが私どものお約束です。」



品質保証

弊社の品質管理部門は、生産工程や完成品がBRC、IFS、Halal、Kosherの認定および国際食品コーデックス(International Food Codex)への適合を保証します。さらに、いくつもの基準に適合するように、私どもは独自のFRUVE基準や独自仕様、また独自の工程を設けています。

他数々の段階の中でも収穫物の納入受け入れに立って、供給者の施設の監査、認証のチェック、作物と生産設備を管理点検します。

収穫前に農作物のサンプルを採取し、化学薬品や農薬の残留物を分析するために、第三者認定試験所に送ります。

そして、私たちが所有する専用マシンを使用し、最終商品の大きさと形の一貫性を維持します。また、専用オープンでも湿気レベルを一定に保ちながら、乾燥を行います。

HIGH-CARE LOW-CARE PRODUCTION SYSTEM

弊社のハイケアローケア生産システムでは、微生物数をみません。作物は複数のステップで徹底的に洗浄された後、弊社の冷蔵されローケアセクションに入ります。これらは新鮮作物なので、微生物リスクがあります。弊社のカスタムオープンで乾燥した後、微生物数は非常に安全なレベルに下がります。ハイケアセクションはオープンのすぐ後にあります。

従業員は、工場の反対側にある更衣室から、ハイケアローケアセクションに入ります。彼らは違い色の服を着て、違い道具、材料、機械を使用しています。ハイケアセクションとローケアセクションは壁で物理的に分離されています。交差汚染の危険はありません。

契約農家の方々

弊社では農家の方々と契約して(契約農家)新鮮な果物や野菜を調達しております。弊社

弊社の農業エンジニアに植え付け前の季節に契約農家を訪問し、まず土壌調査を行います。弊社では苗や植え付けに必要な初期資金を提供します。続いて、作物の成長期から収穫までの期間中、農家を訪問し、農業訓練や農家指導提供します。幣者の厳しい納入受け入れ基準(FRUVE Produce Acceptance Specifications)に適合することを調査していきます。

私たちが直接訪問することで、契約農家のホルモン一切不使用、および化学薬品使用ほぼゼロを保証致します。

弊社では農家の方々と契約して(契約農家)新鮮な果物や野菜を調達しております。私どものこの仕組みは、すべてのステークホルダーを潤すものです。農家は経済的な安寧をより享受し、より健康的に皆様のお客様をより幸せにしていけることにつながってまいります。

農家は経済的な安寧をより享受し、より健康的に皆様のお客様をより幸せにしていけることにつながってまいります。

食品安定性を確保するシステム

私どもは、食品の安全性を確保するシステムの中にある全ての重要管理点で、検証を重ねて行います。

弊社の品質管理保証部門は、食品の安定性を確保するシステムを採ります。

食品の安全性を確保するために生鮮作物、生産量、備品の表面および従業員の個人衛生はチェックされます。製造中、社内の研究所で化学的、微生物学および物理的分析のためのサンプルを採取します。

加工前に作物を洗うために、食用に適した水を使用します。また、弊社のすべてのカランは同じく、食用に適した水を使用します。弊社の水濾過はトルコ厚生省の「食用に適した水」規制にに従っております。この水濾過は生物学的危険度と化学的危険度のため定期的に検査が行います。

金属探知は弊社の全商品において、重要なポイントとなっています。

浄水設備の生物学的、化学的危険度分析、汚染や衛生の通常コントロールの一環として、完成品の箱を開けての検査も行います。

農家からお客様に至るまでのトレーサビリティ

弊社のトレーサビリティは、購買部門による種子や苗の仕入れまで遡ります。弊社の種子は全て、「オレンジ認証」を有する種子です。これは、遺伝子組み換えによる種子ではなく、最高品質の種子である認証です。

弊社は全ての生産工程で、トレーサビリティシステムを取り入れております。品質管理部門担当者が、生産の全工程の記録をつけます。全てのロット、パレット、梱包の箱について記録します。

過去の発送についての問い合わせがあれば、ピンポイントで見つけ出すこともできます。弊社は全生産工程と、その出自についての記録を備えています。

敷地内研究所

弊社の敷地内研究所にて、以下の分析が可能です。

Physical Analysis		Microbiology Analysis	
Defect Sorting		Aerobic colony count	: ISO 4833
	Chemical Analysis	Yeast	: ISO 7954
pH	: ISO 1842	Molds	: ISO 7954
Brix°	: ISO 2173	E. coli	: ISO 16649 - 1 or 2
% Titratable Acid	: ISO 750	Enterobacteriaceae	: ISO 21528-2
% Salt	: Mohr	Coliform	: ISO 4832
% Moisture	: ISO 7701, 7702, 7703, SartoriusTS		
Total Sulphur (S02)	: 8131		

病原性微生物の分析のために契約がある第三者の実験室を使用します。

Pathogenic Microorganism Analysis	
Coagulase positive staphylococci	: EN/ISO 6888- 1 or 2
Salmonella spp	: EN/ISO 6579
Listeria monocytogenes	: ISO 11290-1 or 2



オーブン半乾燥 & IQF

 **Chef Ready**[®]
Premium Ingredients



私たちのシェフ・レディブランドは、一貫して安全で最高の味の食品を、優れたカスタマーサービスと合わせて提供することを目的としています。

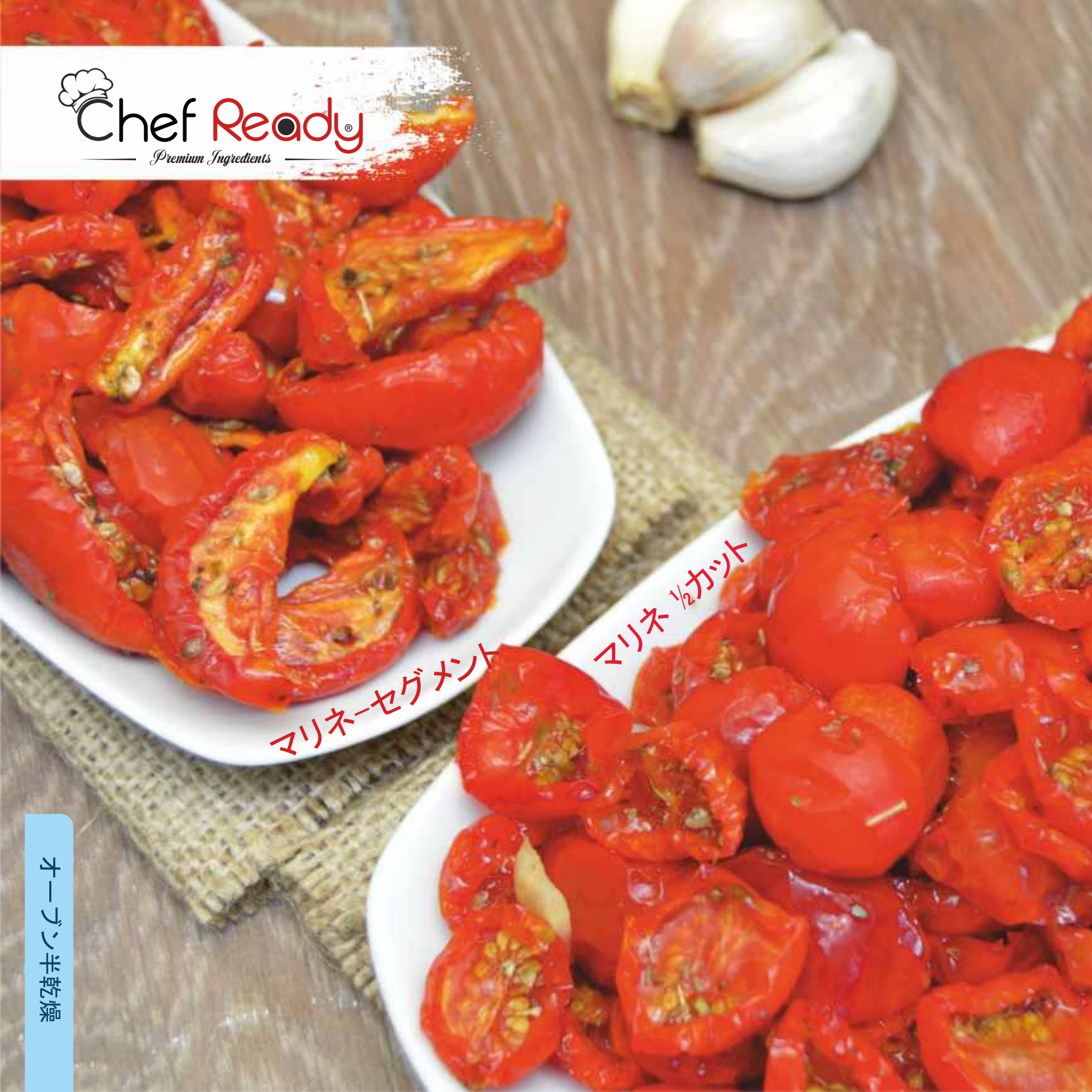
新鮮な作物は、工業用オーブンで適切な水分量になるまで乾燥されます。また、すべての商品は、一貫した水分量と商品寸法を持ち、有機または無機汚染物質がありません。



弊社の半乾燥製品はすべて、例外なくCO₂を使用して個別冷凍されています(IQF)。



金属探知は、弊社の全製品において標準的かつ重要な管理点です。



オーブン半乾燥 IQF トマト

商品コード：CR-SDTOM

切り方のタイプ



1/2カット



スライス



セグメント



ダイス

包装オプション：

- バルク 10 kg
- 真空パック 2 kg - 5 kg
- ドイパック「スタンドアップパチ」 50 gr - 2 kg

商品タイプ

- プレイン
- マリネ
- IQF冷凍



冷凍保存



賞味期限
24ヶ月

オーブン半乾燥 IQF チェリートマト

商品コード：CR-SDCTOM

切り方のタイプ



1/2カット

包装オプション：

- バルク 10 kg
- 真空パック 2 kg - 5 kg
- ドイパック「スタンドアップパチ」 50 gr - 2 kg

商品タイプ

- プレイン
- マリネ
- IQF冷凍



冷凍保存



賞味期限
24ヶ月



オーブン半乾燥 IQF 青イチジク

商品コード：CR-SDGFG

切り方のタイプ



セグメント

包装オプション:

- バルク 10 kg
- 真空パック 2 kg - 5 kg
- ドイパック「スタンドアップパチ」 50 gr - 2 kg

商品タイプ

- IQF冷凍  冷凍保存  賞味期限 24ヶ月

オーブン半乾燥 IQF 黒イチジク

商品コード：CR-SDBFG

切り方のタイプ



セグメント

包装オプション:

- バルク 10 kg
- 真空パック 2 kg - 5 kg
- ドイパック「スタンドアップパチ」 50 gr - 2 kg

商品タイプ

- IQF冷凍  冷凍保存  賞味期限 24ヶ月



切り方のタイプ



スライス

包装オプション:

- バルク 10 kg
- 真空パック 2 kg - 5 kg
- ドイパック「スタンドアップパチ」 50 gr - 2 kg

商品タイプ

- IQF冷凍
-  冷凍保存  賞味期限 24ヶ月

オーブン乾燥

- 100% 自然由来
- 100% フルーツ
- 乳製品不使用
- 卵類不使用
- 魚介類不使用
- E-番号不使用
- 木の实不使用
- ビーナッツ不使用
- 小麦不使用
- 大豆不使用
- ビーガン
- アレルゲン不使用
- 遺伝子組み換えによる種子の不使用
- ホルモン剤不使用
- 甘味料不使用
- 塩不使用

私たちのシェフ・レディブランドは、一貫して安全で最高の味の食品を、優れたカスタマーサービスと合わせて提供することを目的としています。

新鮮な作物は、工業用オーブンで適切な水分量になるまで乾燥されます。また、すべての商品は、一貫した水分量と商品寸法を持ち、有機または無機汚染物質がありません。



金属探知は、弊社の全製品において標準的かつ重要な管理点です。



オーブン乾燥 チェリートマト

商品コード：CR-DCTOM

切り方のタイプ



½カット

包装オプション：

- 真空パック 2 kg - 5 kg
- ドイパック「スタンドアップパチ」 50 gr - 2 kg

商品タイプ

- (RTE)レディー・トゥーイート
- レディー・トゥーユーズ
- スナック



オーブン乾燥ビーツ

商品コード：CR-DBET

切り方のタイプ



チップ

包装オプション：

- 真空パック 2 kg - 5 kg
- ドイパック「スタンドアップパチ」 50 gr - 2 kg

商品タイプ

- 皮ごと
- (RTE)レディー・トゥーイート
- レディー・トゥーユーズ
- スナック



オーブン乾燥ズッキーニ

商品コード：CR-DZUC

切り方のタイプ



チップ

マリネ-スライス

包装オプション：

- 真空パック 2 kg - 5 kg
- ドイパック「スタンドアップパチ」 50 gr - 2 kg

商品タイプ

- ロングスライス
- 丸スライス
- (RTE)レディー・トゥーイート
- レディー・トゥーユーズ
- スナック





オーブン乾燥 オレンジ

商品コード：CR-DORN

切り方のタイプ



チップ スライス、1/2カット スライス、1/4カット

包装オプション:

- 真空パック 2 kg - 5 kg
- ドイパック「スタンドアップパチ」 50 gr - 2 kg

商品タイプ

- 皮なし
 - 皮ごと
 - (RTE)レディー・トゥー・イート
 - レディー・トゥー・ユーズ
 - スナック
- 🏠 常温保存
🕒 賞味期限 24ヶ月

オーブン乾燥 マンダリン

商品コード：CR-DMND

切り方のタイプ



チップ スライス、1/2カット スライス、1/4カット 皮なしチップ

包装オプション:

- 真空パック 2 kg - 5 kg
- ドイパック「スタンドアップパチ」 50 gr - 2 kg

商品タイプ

- 皮なし
 - 皮ごと
 - (RTE)レディー・トゥー・イート
 - レディー・トゥー・ユーズ
 - スナック
- 🏠 常温保存
🕒 賞味期限 24ヶ月

オーブン乾燥レモン

商品コード：CR-DLMN

切り方のタイプ



チップ

包装オプション:

- 真空パック 2 kg - 5 kg
- ドイパック「スタンドアップパチ」 50 gr - 2 kg

商品タイプ

- 皮なし
 - 皮ごと
 - (RTE)レディー・トゥー・イート
 - レディー・トゥー・ユーズ
- 🏠 常温保存
🕒 賞味期限 24ヶ月



オーブン乾燥グレープフルーツ

商品コード：CR-DGRF

切り方のタイプ



チップ

包装オプション:

- 真空パック 2 kg - 5 kg
- ドイパック「スタンドアップパチ」 50 gr - 2 kg

商品タイプ

- 皮なし
- 皮ごと
- (RTE)レディー・トゥー・イート
- レディー・トゥー・ユーズ
- スナック



オーブン乾燥 アップル

商品コード：CR-DAPL

切り方のタイプ



チップ

ぶつ切り

くし形

皮なし-チップ

包装オプション:

- 真空パック 2 kg - 5 kg
- ドイパック「スタンドアップパチ」 50 gr - 2 kg

商品タイプ

- 皮なし
- 皮ごと
- (RTE)レディー・トゥー・イート
- レディー・トゥー・ユーズ
- スナック





我々の農業企業について

マブク一族は何世代にも渡って、農業を営んできました。

FRUVE Naturals Gıda Pazarlama A.Sはセールスとマーケティング、TEVAZU Gıda A.Sは食品加工、そしてMÜBAY Seracılık A.S.は作物生産に特化しています。

そして前述した会社は全て、Mavuk一族によって経営されています。

弊社のバリュー:

- 100%天然食品の生産を通じて、お客様と弊社従業員の健康を守ること
- 環境に配慮した食物の栽培と加工
- 農民や地域住民の社会経済的幸福改善のために、社会的プロジェクトに積極的に取り組むこと
- 私たちのシステム、オペレーションおよび生産ラインの改善を絶えず追求すること

弊社の工場見学をされたい場合はお気軽にお問い合わせ下さい。迅速に手はずを整えさせていただきます。

MUBAY GREENHOUSE

FRUVE Natural Foodsは家族経営であり、元々はトマト栽培を行っていました。弊社のGLOBAL G.A.P認定されたグリーンは右車、FRUVE工場から、わずか5kmに位置しており、全てコンピューター制御で栽培されています。

弊社では中水の集積と再利用システム(Grey water collection and recycling system)を採用しています。肥料流出水を再び濯水に戻して使います。このシステムは、周囲の農地、河川、帯水層を保護します。また、製造コストも削減できるという利点もあります。

また、作物栽培には、IPM技術(Integrated Pest Management Techniques)を採用しています。IPMの一例としては、天敵利用の害虫駆除があります。益虫であるタバコカミカメ(Nesidiocoris Tenues)をグリーンハウス内に話、縦横無尽に飛び駆け巡らせることで、害虫を食べさせてしまうのです。IPMを採用しない限り、化学薬品の使用でしか、害虫駆除はできません。IPMにより、弊社の作業員は化学薬品を使うこともなく、また栽培される作物は、お客様の健康に適ったものとなります。

MUBAYのグリーンハウス作物は、生鮮食品として当地の市場や、外国の市場で販売されています。ご要望があればFRUVEの工場、オープン乾燥することも可能です。



GLOBAL G.A.P.



İYİ TARIM UYGULAMALARI



Nature[™]
Licious[®] 100%
NATURAL
SNACKS

Fruve[®]
NATURAL FOODS

 **Chef Ready**[®]
Premium Ingredients



工場:
TEL : +90 (0) 232 671 7400 – FAX : +90 (0) 232 671 7402
住所 : Saganci Mh. Tatartepe Sk. No:12, 35700 Bergama,
Izmir, トルコ(TURKEY)

www.fruvenaturals.com