

www.besan.com

Besan nişasta

"Kaliteyle Tatlandırıyoruz"

"Sweetening with quality"

نحليها مع الجودة



BEŞLER GROUP



BE LER GROUP



BE LER UN





BEŞLER GROUP

“Kalite ile Tatlandırıyoruz”

Beşler, Anadolu'nun yürekli sesi, girişimci ruhu ve sanayici bakış açısıdır. 1960'lı yıllarda gıda ticaretiyle başlayan marka öyküsü bugün un, makarna, yağ, yem ve nişasta tesisleri olmak üzere 5 ana sektörde Beşler Grup olarak devam etmektedir.

Başladığı günden günümüze sürekli büyüyerek ilerleyen Beşler Grup şirketleri Anadolu kaplanlarının en güzel örneklerindedir.

Beşler Grup, Anadolu insanına beslenen sevgi ve kardeşlik noktasıdır. Anadolu insanın ise benimsediği güçlü bir güven sembolüdür.

Ülkemizin 2023 vizyonu, kendi hedefi haline getiren Beşler Grup, sektöründeki faaliyetini bulunduğu tüm sektörlerde Beşler markasıyla çitayı en yüksek noktalara çıkarmak için tüm gücüyle çalışmaktadır.

Ve yarın da

ÇALIŞACAKTIR...

Beşler is the brave sound, entrepreneur spirit and industrial aspect of Anatolia, Brand story starting food starting in 1960s has been continuing as Beşler Group in 5 main sectors such as facilities of flour, pasta, oil, feed and starch today. Companies of Beşler Group developing by continuously enlarging from their foundations to these days is the one of nicest samples of Anatolia tigers. Beşler Group is the point of love and fraternity fed on human of Anatolia and a strong reliable symbol adopted by human of Anatolia.

Beşler Group accepting 2023 vision of our country as its own target has been working with its full power in order to hold the stave to the highest points with Beşler Brand at all sectors it makes activity and will work tomorrow.

بشأن صوت الأناضول الجسور و روح المستثمر و رؤيته الصناعية. بدأت حكاية بشأن بتجارة المواد
الغذاء سنة 1960

و تستمر حتى الآن باسم بشلر بانتاج دقيق القمح و المعكرونة و الزيت و أعلاف الحيوانات و النشاء
في خمس مجالات

مجموعة بشلر منذ تأسيسها اتسعت و تقدمت و أصبحت مثلاً جميلاً للنمو الأناضولية
مجموعة بشلر مركز الأخوة و المحبة للناس في الأناضول وهي تمثل لأمن الإنسان الأناضولي
مجموعة بشلر التي تبنت هدف البلد لعام 2023 تعمل عملاً خيراً بأهداف راقية في الحاضر المستقبل



“Kaliteyle Tatlandırıyoruz”

Beşler Grubun en önemli yatırımlarından olan Beşan Nişasta, Türkiye'nin en modern nişasta tesisi olarak, 2012 yılının ortalarında üretime başlamıştır. Mısırın tarlalarda başlayan öyküsü tesisimizde işlenerek katma değerleri yüksek nişasta, glikoz ve früktoza dönüştürülmektedir.

Bu ürünlerin yanı sıra yem sanayi ve yağ sanayine de ham maddeler üretilmektedir.

Fabrikanın kurulu mısır işleme kapasitesi günlük 750 ton mısırdır. Ürün kapasiteleri, günlük 200 ton früktoz, 150 ton glikoz ve 250 ton doğal mısır nişastasıdır.

Tesisin kurulumu sırasında çevre güvenliği, işçi sağlığı ve iş güvenliği, hijyen, üretimin sürekliliği ve her aşamada yüksek kaliteli üretim gibi konulara dikkat edilerek proje buna göre tasarlanmıştır. Ürünlerimiz insan yaşamında önemi çok büyük olan bir çok gıda maddesinde tercih edilmektedir. Bu nedenle de dünya genelinde ve ülkemizde nişasta sektörü hızlı bir şekilde gelişmektedir.

Ürünlerimizin daha güvenli ve insan sağlığına daha yararlı olabilmesi için, dünyada ki varılan en son teknolojiler kullanılmaktadır. Temel olarak proses mısırın bileşenlerine ayrılmasıdır. Fiziksel olarak mısırın içerisinde bulunan yağ içeren mısır özü, mısırın dış kısmında bulunan selüloz yani mısır kepeği öncelikle ayrıştırılır. Geriye kalan nişasta ile protein de fiziksel olarak ayrıştırılır ve elde edilen nişasta da glikozlara ve früktoza dönüştürülür.

300 çalışanıyla istihdama önemli katkı sağlayan Beşan Nişasta, özellikle bölgemizde ve Güneydoğuda ekin alanlarının gelişmesiyle birlikte mısır ekimini de en üst düzeylere ulaştırmıştır.



'We are sweetening with quality'

Beşan starch, which is one of the most important investments of Beşler Group, started in production as the modernist starch facility of Turkey in the middle of 2012. Corn, of which story starts on the fields, has been being changed to high value added products: starch, glucose and fructose by processing in our facility. Addition to these products, raw materials are being produced for feed industry and oil industry.

The daily processing capacity of Corn of the factory is 750 tons. Daily processing capacities are 200 tons fructose, 150 tons glyucose and 250 tons natural corn starch. The facility was designed by taking surrounding safety, labour safety and work security, hygiene, continuity of production and high quality production at every stage into consideration during the foundation of facility. Our products are preferred for a lot of food stuff which is very important for human life. For this reason, starch sector has rapidly developed in our country and in the world. To make our products reliable and useful for human health, the latest technologies, used in the world, are used in the facility. The process is basically to decompose corn. Firstly corn core included oil which is physically inside of corn, and cellulose that is, corn bran which is outside of corn are decomposed. Remaining starch and protein are physically decomposed and obtained starch is transformed to glucose and fructose.

Beşan Starch, providing important contribution to employment with its 300 employees, has promoted corn cultivation to the highest levels with the expanding cultivation fields especially in our region and Southeastern.

نحليها مع الجودة

بشآن للنشاء هي من أهم إستثمارات مجموعة بشلر و هي أفضل مؤسسة لإنتاج النشاء في تركيا بدأت إنتاجها سنة 2012 تأخذ أفضل أنواع الذرة من المزارع و نصنع منه النشاء الطبيعي العالي الجودة و سكر الجليكوز والفروكتوز

بالإضافة الى هذه المنتجات نصنع المواد الخام لصناعة الزيوت و الاعلاف الطاقة التحويلية للمصنع يوميا هي 750 طن من الذرة والطاقة الانتاجية هي 200 طن من الفروكتوز و 150 طن من سكر الجليكوز و 250 طن من نشاء الذرة. و من خصوصية مصنعنا الاهتمام بالصحة و أمن العمال و العمل و الإنتاج ذو الجودة العالية و تفضل منتجاتنا في صناعة كثير من المواد الغذائية و لذلك يتصدر انتاج النشاء حول العالم و في تركية تستخدم في المصنع أحدث الآلات و الأجهزة و التكنولوجيا للحفاظ على صحة الإنسان و أمنه و النظافة و استمرارية الانتاج

أولاً عملية تحويل الذرة الى مكوناتها الأساسية ثم يستخرج الزيت من الذرة و تخلص الذرة من السليلوز أي نخالة الذرة. و يصفى النشاء من البروتين و يحول النشاء الباقي الى فروكتوز و سكر الجليكوز إن بشآن للنشاء بعماله الـ 300 عمل على رفع مستوى زراعة الذرة في المناطق الجنوبية و في منطقتنا





HAKKIMIZDA

BEŞAN Nişasta 2011 yılında Gaziantep 3.Organize Sanayi Bölgesinde 26.000 m² kapalı olmak üzere 41.000 m² alan üzerine kurulmuştur. Üretim tesisimiz Mayıs 2012 tarihinde tamamlanmış olup, Mısır nişastası, Glikoz (Maltoz ve Dekstroz) ve Früktoz şurupları üretimine başlanmıştır. Ürünlerimiz, üretim öncesinde ve sonrasında alanında uzman personel tarafından üretim tesisimizde kontrol edilmektedir. Uluslararası gıda mevzuatları ve standartlarında üretilen ürünlerimiz el değmeden sağlıklı ortamda paketlenip tüketiciye ulaşmaktadır.





ABOUT US

BESAN Nisasta was established at Gaziantep 3rd Industrial Zone on 41.000 m2 area, which 26,000 m2 of it closed in 2011. Our production facility was completed on May 2012 and started to produce maize starch, glucose (maltose and dextrose) and fructose syrups. Our products are controlled by our professional personnel at our production facility before and after production. Our products are produced under international food legislations and standards and they are packed as untouched and presented for consumers.



حولنا

بشأن للنشاء تأسست سنة 2011 في مدينة غازي عنتاب بالمنطقة الصناعية المنظمة رقم 3 على أرض مساحتها 41000 م² و 26000 م² من مساحة مغلقة.

لقد بدأ مصنعنا الإنتاج في شهر مايو من سنة 2012 و ينتج في المصنع نشاء الذرة والفروكتوز سكر الجليكوز (مالتوز و دكستروز) . تراقب منتجاتنا من قبل الخبراء من بداية الإنتاج الى نهايته و كل مراحل الإنتاج تنفذ بدون لمس اليد على حسب المواصفات القياسية العالمية في الصحة و يصل الى الزبائن بأعتناء



VİZYONUMUZ

BEŞAN Nişasta olarak vizyonumuz;
Gıda sektöründe örnek kuruluş olmak;
Müşteri odaklı yönetim sistemini benimsemek,
Yatırım ve teknoloji alanında kendisini sürekli yenilemek,
Ürün çeşitliliği ile uluslararası piyasalarda her zaman lider
ve belirleyici olmak.

OUR VISION

As BESAN Nisasta, our vision; To be a model enterprise at
food sector; To adopt customer-based management system
To renew itself in investment and technology fields; To be
a leader and identifier in international markets with its
product range.

رؤيتنا

أن نكون نموذجاً في القطاع الغذائي
أن نهتم برغبات الزبائن
تجديد أنفسنا في التقنية و الاستثمارات
أن نكون قدوة رائدة في الأسواق العالمية بمختلف منتجاتنا و جودتنا



MİSYONUMUZ

BEŞAN Nişasta; çalışanlarımız, müşterilerimiz ve
tedarikçilerimizle birlikte istikrarlı büyüyerek topluma
karşı sosyal sorumluluklarının bilincinde olan, araştıran,
geliştiren ve insan odaklı yatırımları ilke edinen, üstün kalite
ve teknolojisiyle mükemmelliği hedefleyen bir firmadır.

OUR MISION

BESAN Nisasta; is a company, targeted perfection with
its higher quality and technology by showing a stable
development with our workers, customers and suppliers as
being conscious about social responsibilities for society and
being a researcher and developer and made principle to do
human-focused investments.

هدفنا

لابد أن نتقدم و نتطور بإستقرار مع زبائننا و عملائنا و مزودينا و لابد أن نتحمل
مسؤوليتنا تجاه المجتمع و نضع الإنسان في المحور و نهدف لأستخدام أحدث

الأجهزة و
التكنولوجيا للحصول على الجودة العالية و التفوق





KALİTE POLİTİKAMIZ

Hedeflerimizi gerçekleştirmek için öncelikli görevimiz; ISO 9001:2008 Kalite, ISO 22000:2005 Gıda güvenliği, ISO 14001 Çevre ve OHSAS 18001 İşçi sağlığı ve İş Güvenliği yönetim sistemlerinin eksiksiz uygulanmasıdır. Üretimimizi gerçekleştirirken çevreye zarar vermemek ve bu konuda duyarlı olmak temel prensibimizdir. Şirketimiz, hammaddenin girişinden tüketicinin kullanımına kadar, üretim ve dağıtımın tüm aşamalarında ulusal ve uluslararası tüm gıda mevzuatı şartlarına uyan ürünler üretmeyi temel prensibi olarak benimsemiştir.



OUR QUALITY POLICY

Our the first duty to realize our targets is; to apply ISO 9001:2008 Quality, ISO 22000:2005 Food Safety, ISO 14001 Environment and OHSAS 18001 Labor Health and Labor Security management systems. Our basic principle is to do not damage to environment when we make production and to be conscious for this matter. Our Company make basic principle to produce products, confirmed with national and international food legislations at all production and distribution stages from input of raw materials to presenting to consumers.

سياستنا في الجودة

لتحقيق اهدافنا فإن واجبنا هو تطبيق
معايير الجودة ISO 9001:2008
و معايير الامن الغذائي ISO 22000:2005
و معايير الحفاظ على البيئة ISO 14001
و معايير الحفاظ على صحة العمال و أمنهم OHSAS 18001.
و ان سياستنا هي ان نتحمل مسؤوليتنا لعدم الاضرار بالبيئة و نعتني بمنتجاتنا
من تزويد موادها الخام الى نهاية إنتاجها لتكون على حسب المواصفات
القياسية العالمية في الصحة و الجودة لتصل الى الزبائن بعناية و سلامة





İLKE VE POLİTİKALARIMIZ

Kalite, Hijyen, İş Güvenliği ve Çevre Güvenliği ile müşteri memnuniyetini ön planda tutarak dünya standartlarında sağlıklı ürünler sunmaktır.

İlke ve Politikalarımızın sürekliliğini sağlamak ve daha üst seviyelerde tutabilmek için;

- Takım arkadaşlarımızın sürekli eğitimini sağlamak, çevre ve iş güvenliği konularına duyarlılıklarını arttırmak
- Tedarikçilerimiz ve müşterilerimizle mevcut iletişimimizi daha fazla artırmak suretiyle en iyi hammaddeleri satın almak ve ürünlerimizi en iyi şekilde sunmak
- Çevre ve topluma karşı çalışanlarımızın bilinçlendirilmesi ve mevzuatlara uygun olarak yüksek çevre bilinci çerçevesinde çalışılmasını sağlamak
- Sağlıklı mutlu nesiller yetiştirilmesinde ve ülke ekonomisine katkıda bulunulmak



PRINCIPLES AND POLICIES

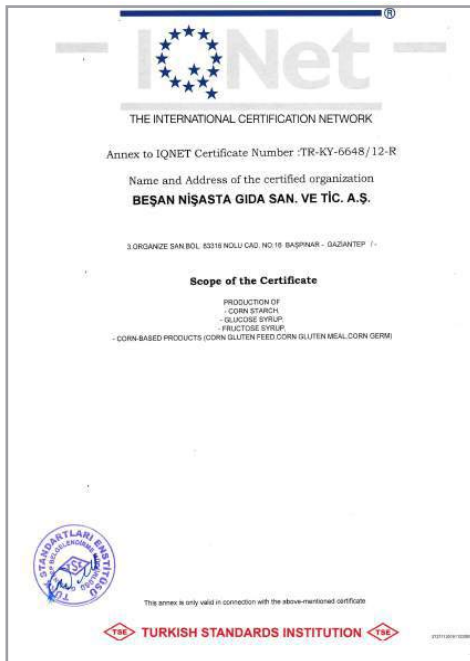
We present healthy products in world class by giving particular important to customer's satisfaction and Quality, Hygiene, Work and Environment Safety. To maintain our principles and policies' continuity and to promote them to the highest levels;

- We educate our colleagues constantly and help them be aware of our job/work and environment safety.
- We purchase the best raw materials and present our products by improving our communication with our suppliers and customers.
- We have our employees / staffs to be aware of environment and society, and provide them to work according to laws and regulation within the frame of environmental consciousness.
- We contribute the National economy and bring up healthy and happy generation .

سياستنا و أسسنا في الإنتاج

هو تقديم المنتجات ذات الجودة والصحة والأهتمام بأمن العمال والعمل والحفاظ على البيئة وأمنها وإرضاء الزبائن حسب المواصفات القياسية العالمية في الصحة والجودة للحفاظ على استمرار سياستنا وأسسنا في الإنتاج رفعا المستوى الى الأعلى:
* تعليم العمال بالإستمرار و لفت أنظارهم الى أمن العمل والبيئة.
* عرض منتجاتنا للجميع بالعلاقات القوية فيما بين مزودينا وزبائننا.
* تعليم العمال والموظفين لحماية البيئة و خدمة المجتمع و تشغيلهم بناء على القوانين المنصوص عليها.
* دعم اقتصاد البلد و تربية الأولاد الأصحاء و السعداء.

Belgelerimiz / Certificates / شهادتاتنا

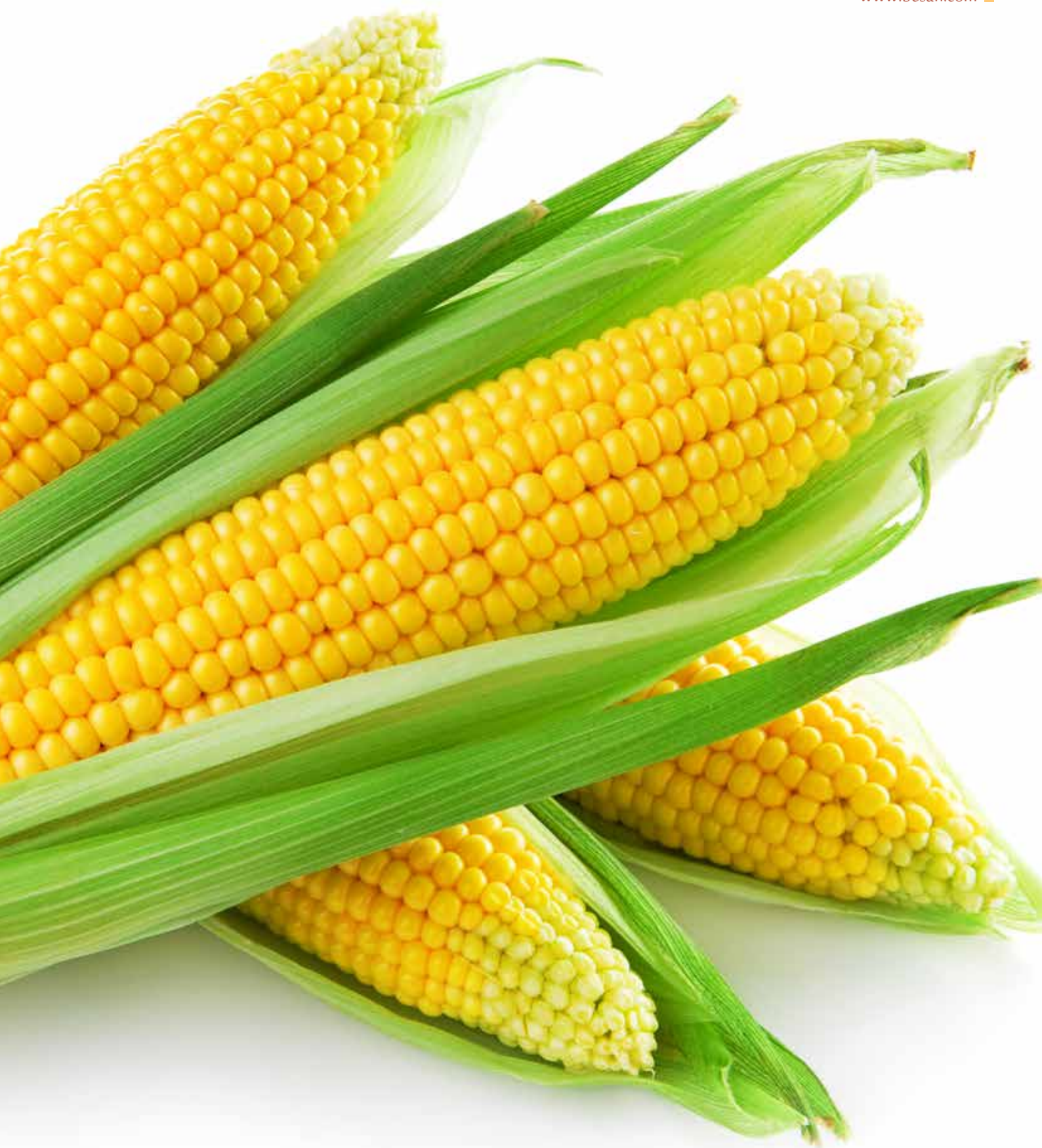






Ürünlerimiz Products منتجاتنا





Besan nişasta



Glikoz 38 / Glucose 38 غلوکوز 38

“Kaliteyle Tatlandırıyoruz”
“Sweetening with quality”
نحليها مع الجودة





Ürün Tanımı / **Product Description:**
وصف المنتج

Nişasta sütünün hidrolizi sonucu elde edilen doğal mısır şurubudur.
Glucose is produced from corn by enzymatic conversion of starch slurry.
وصف المنتج: هو شراب الذرة الطبيعي الناتج عن هدرجة حليب النشاء

Kimyasal İsmi / **Chemical Name** :
الإسم الكيميائي

Karbonhidrat / Glikoz
Carbohydrate / Glucose
الإسم الكيميائي: هيدرات الكربون / غلوكوز

Kimyasal özellikleri Chemical Specifications الخصائص الكيميائية	Min. حد أدنى	Max. حد أعلى	Metod Adı / Method Name إسم الطريقة
Briks / Brix / بريكس (%)	82.0	84.0	Kalibrasyonlu refraktometre, 20°C Calibrated refractometer, 20°C جهاز قياس الكثافة النوعية معيار, 20 درجة
Kuru Madde / Dry Substance / مادة جافة (%)	79.4	81.4	Briks - Kuru madde tablosu Brix - Dry substance table بريكس-جدول المادة الجافة
Dekstroz eşdeğeri Dextrose equivalent % (DE) معادل الدكستروز	36 .0	40.0	Lane-Eynon لان أينون
pH	4.0	6.0	Kalibrasyonlu pH metre, DS 40 % Calibrated pH meter, % 40 DS مقياس PH معيار %40 DS
SO2 (ppm)	-	10	İyot Çözeltisi ile titrasyon Titration with iodine solution معايرة بمحلول اليود
Kül / Ash / الرماد (%)	-	0.1	Kül Fırını 550°C, +H2SO4, min. 3 hr Ash oven 550°C, +H2SO4, min. 3 hr. فرن رماد 550 درجة + H2SO4 3 ساعات حد أدنى
Renk / Color / اللون (lcumsa)	-	20.00	Spectrofotometrik metod, 420nm Spectrophotometric method, 420 nm طريقة المطياف الضوئي, 420 Nm

Karbonhidrat Profili / Carbohydrate Profile / بروفایل هیدرات الكربون

Dekstroz / Dextrose / دكستروز (%)	14 .0	20.0	H.P.L.C. (kuru bazda) / on ds on ds / (بأساس جاف) H.P.L.C
Maltoz / Maltose / المالتوز (%)	12.0	16.0	H.P.L.C. (kuru bazda) / on ds on ds / (بأساس جاف) H.P.L.C

Ambalaj Şekli / Packaging
طريقة التغليف

Paslanmaz çelik konteynrlarda dökme olarak, ayrıca 25kg'lık tenekelerde ve 300kg'lık varillerde depolanıp sevk edilir.

Available as bulk in stainless steel containers and 25kg cans and 300kg barrels.

تخزن وتنشحن بشكل فرط في حاوية فولاذية لاتصدأ, وأيضاً في علب تنك سعة 25 كغ. وفي براميل سعة 300 كغ.



Glikoz 40 / Glucose 40
غلوکوز 40



"Kaliteyle Tatlandırıyoruz"
"Sweetening with quality"
نحليها مع الجودة



Ürün Tanımı / Product Description:
وصف المنتج

Nişasta sütünün hidrolizi sonucu elde edilen doğal mısır şurubudur.
Glucose is produced from corn by enzymatic conversion of starch slurry.
وصف المنتج: هو شراب الذرة الطبيعي الناتج عن هدرجة حليب النشاء

Kimyasal İsmi / Chemical Name :
الإسم الكيميائي

Karbonhidrat / Glikoz
Carbohydrate / Glucose
هيدرات الكربون / غلوكوز

Kimyasal özellikleri Chemical Specifications الخصائص الكيميائية	Min. حد أدنى	Max. حد أعلى	Metod Adı / Method Name إسم الطريقة
Briks / Brix / بريكس (%)	82.0	84.0	Kalibrasyonlu refraktometre, 20° C Calibrated refractometer, 20° C جهاز قياس الكثافة النوعية معيار 20 درجة
Kuru Madde / Dry Substance / مادة جافة (%)	79.8	81.7	Briks - Kuru madde tablosu Brix - Dry substance table بريكس-جدول المادة الجافة
Dekstroz eşdeğeri Dextrose equivalent % (DE) معادل الدكستروز	38.0	42.0	Lane-Eynon لان أينون
pH	4.0	6.0	Kalibrasyonlu pH metre, DS 40 % Calibrated pH meter, % 40 DS مقياس PH معيار %40 DS
SO2 (ppm)		10	İyot Çözeltisi ile titrasyon Titration with iodine solution معايرة بمحلول اليود
Kül / Ash / الرماد (%)		0.1	Kül Fırını 550° C, +H2SO4, min. 3 hr Ash oven 550° C, +H2SO4, min. 3 hr. فرن رماد 550 درجة + H2SO4 3 ساعات حد أدنى
Renk / Color / اللون (Icumsa)		20.00	Spectrofotometrik metod, 420nm Spectrophotometric method, 420 nm طريقة المطياف الضوئي, 420 Nm

Karbonhidrat Profili / Carbohydrate Profile / بروفایل هیدرات الكربون

Dekstroz / Dextrose / دكستروز (%)	15.0	21.0	H.P.L.C. (kuru bazda) / on ds on ds / (بأساس جاف) H.P.L.C
Maltoz / Maltose / المالتوز (%)	12.0	18.0	H.P.L.C. (kuru bazda) / on ds on ds / (بأساس جاف) H.P.L.C

Ambalaj Şekli / Packaging
طريقة التغليف

Paslanmaz çelik konteynırlarda dökme olarak, ayrıca 25kg'lık tenekelerde ve 300kg'lık varillerde depolanıp sevk edilir.

Available as bulk in stainless steel containers and 25kg cans and 300kg barrels.

تخزن وتشحن بشكل فرط في حاوية فولاذية لاتصدأ, وأيضا في علب تنك سعة 25 كغ. وفي براميل سعة 300 كغ.



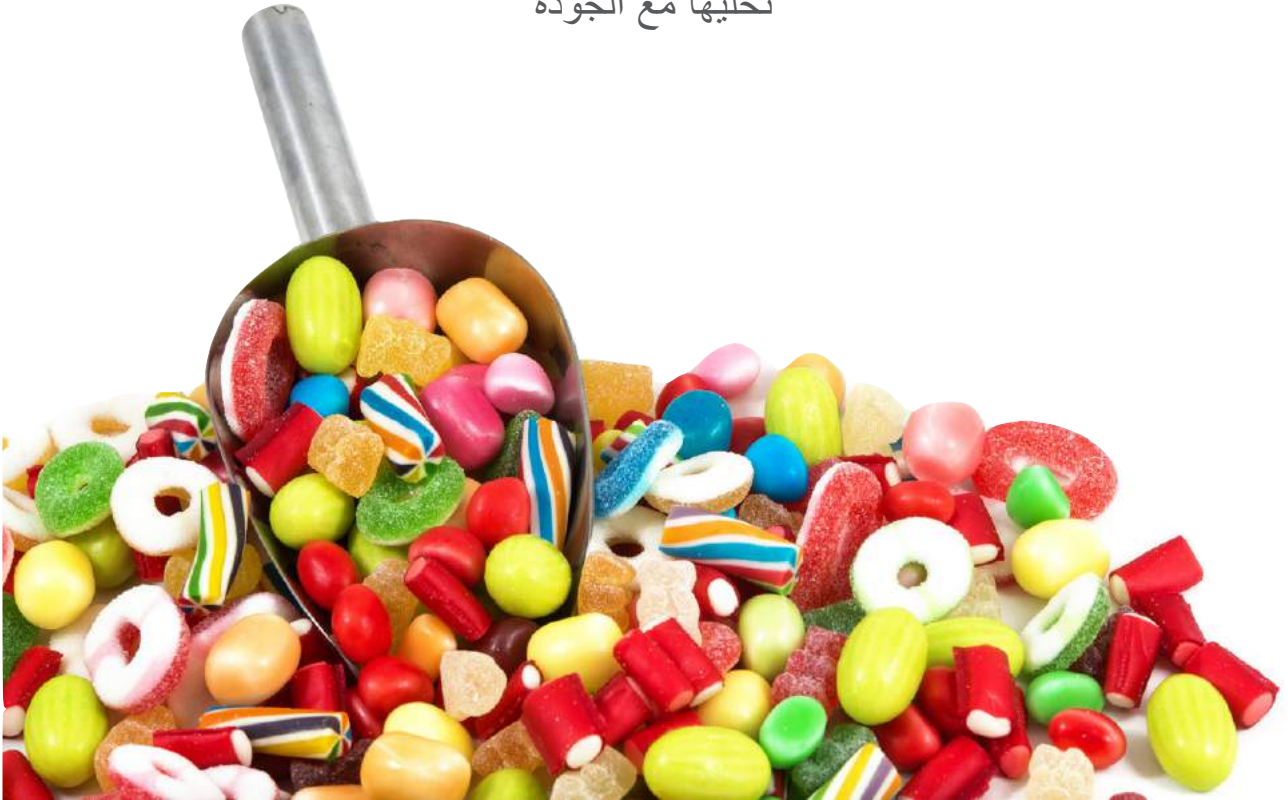
Glikoz 42 / Glucose 42

غلوکوز 42

"Kaliteyle Tatlandırıyoruz"

"Sweetening with quality"

نحليها مع الجودة



Ürün Tanımı / Product Description:
وصف المنتج

Nişasta sütünün hidrolizi sonucu elde edilen doğal mısır şurubudur.
Glucose is produced from corn by enzymatic conversion of starch slurry.
وصف المنتج: هو شراب الذرة الطبيعي الناتج عن هدرجة حليب النشاء

Kimyasal İsmi / Chemical Name :
الإسم الكيميائي

Karbonhidrat / Glikoz
Carbohydrate / Glucose
الإسم الكيميائي: هيدرات الكربون / غلوكوز

Kimyasal özellikleri Chemical Specifications الخصائص الكيميائية	Min. حد أدنى	Max. حد أعلى	Metod Adı / Method Name إسم الطريقة
Briks / Brix / بريكس (%)	82.0	84.0	Kalibrasyonlu refraktometre, 20° C Calibrated refractometer, 20° C جهاز قياس الكثافة النوعية معيار, 20 درجة
Kuru Madde / Dry Substance / مادة جافة (%)	79.8	81.7	Briks - Kuru madde tablosu Brix - Dry substance table بريكس-جدول المادة الجافة
Dekstroz eşdeğeri Dextrose equivalent % (DE) معادل دکستروز	40.0	44.0	Lane-Eynon لان اینون
pH	4.0	6.0	Kalibrasyonlu pH metre, DS 40 % Calibrated pH meter, % 40 DS مقياس PH معيار %40 DS
SO2 (ppm)		10	İyot Çözültisi ile titrasyon Titration with iodine solution معايرة بمحلول اليود
Kül / Ash / الرماد (%)		0.1	Kül Fırını 550° C, +H2SO4, min. 3 hr Ash oven 550° C, +H2SO4, min. 3 hr. فرن رماد 550 درجة + H2SO4 3 ساعات حد أدنى
Renk / Color / اللون (lcumsa)		20.00	Spectrofotometrik metod, 420nm Spectrophotometric method, 420 nm طريقة المطياف الضوئي, 420 Nm

Karbonhidrat Profili / Carbohydrate Profile / بروفایل هیدرات الكربون

Dekstroz / Dextrose / دکستروز (%)	15.0	21.0	H.P.L.C. (kuru bazda) / on ds on ds / (بأساس جاف) H.P.L.C
Maltoz / Maltose / المالتوز (%)	12.0	18.0	H.P.L.C. (kuru bazda) / on ds on ds / (بأساس جاف) H.P.L.C

Ambalaj Şekli / Packaging
طريقة التغليف

Paslanmaz çelik konteynırlarda dökme olarak, ayrıca 25kg'lık tenekelerde ve 300kg'lık varillerde depolanıp sevk edilir.

Available as bulk in stainless steel containers and 25kg cans and 300kg barrels.

تخزن وتنشحن بشكل فرط في حاوية فولاذية لاتصدأ، وأيضاً في علب تنك سعة 25 كغ. وفي براميل سعة 300 كغ.





Glikoz 60 / Glucose 60

غلوكوز 60

"Kaliteyle Tatlandırıyoruz"

"Sweetening with quality"

نحليها مع الجودة





Ürün Tanımı / Product Description:
وصف المنتج

Nişasta sütünün hidrolizi sonucu elde edilen doğal mısır şurubudur.
Glucose is produced from corn by enzymatic conversion of starch slurry.
وصف المنتج: هو شراب الذرة الطبيعي الناتج عن هدرجة حليب النشاء

Kimyasal İsmi / Chemical Name :
الإسم الكيميائي

Karbonhidrat / Glikoz
Carbohydrate / Glucose
الإسم الكيميائي: هيدرات الكربون / غلوكوز

Kimyasal özellikleri Chemical Specifications الخصائص الكيميائية	Min. حد أدنى	Max. حد أعلى	Metod Adı / Method Name إسم الطريقة
Briks / Brix / بريكس (%)	82.0	84.0	Kalibrasyonlu refraktometre, 20° C Calibrated refractometer, 20° C جهاز قياس الكثافة النوعية معيار, 20 درجة
Kuru Madde / Dry Substance / مادة جافة (%)	81.0	83.0	Briks - Kuru madde tablosu Brix - Dry substance table بريكس-جدول المادة الجافة
Dekstroz eşdeğeri Dextrose equivalent % (DE) معادل دکستروز	58.0	62.0	Lane-Eynon لان أينون
pH	4.0	6.0	Kalibrasyonlu pH metre, DS 40 % Calibrated pH meter, % 40 DS مقياس PH معيار %40 DS
SO2 (ppm)		10	İyot Çözeltisi ile titrasyon Titration with iodine solution معايرة بمحلول اليود
Kül / Ash / الرماد (%)		0.1	Kül Fırını 550° C, +H2SO4, min. 3 hr Ash oven 550° C, +H2SO4, min. 3 hr. فرن رماد 550 درجة + H2SO4 3 ساعات حد أدنى
Renk / Color / اللون (Icumsa)		20.00	Spectrofotometrik metod, 420nm Spectrophotometric method, 420 nm طريقة المطياف الضوئي, 420 Nm

Karbonhidrat Profili / Carbohydrate Profile / بروفایل هیدرات الكربون

Dekstroz / Dextrose / دکستروز (%)	30.0	36.0	H.P.L.C. (kuru bazda) / on ds on ds / (بأساس جاف) H.P.L.C
Maltoz / Maltose / المالتوز (%)	30.0	36.0	H.P.L.C. (kuru bazda) / on ds on ds / (بأساس جاف) H.P.L.C

Ambalaj Şekli / Packaging
طريقة التغليف

Paslanmaz çelik konteynırlarda dökme olarak, ayrıca 25kg'lık tenekelerde ve 300kg'lık varillerde depolanıp sevk edilir.

Available as bulk in stainless steel containers and 25kg cans and 300kg barrels.

تخزن وتنشحن بشكل فرط في حاوية فولاذية لاتصدأ, وأيضاً في علب تنك سعة 25 كغ. وفي براميل سعة 300 كغ.



Maltoz 50 / Maltose 50 مالتوز 50

"Kaliteyle Tatlandırıyoruz"
"Sweetening with quality"
نحليها مع الجودة





Ürün Tanımı / Product Description:
وصف المنتج

Nişasta sütünün hidrolizi sonucu elde edilen doğal mısır şurubudur.
Glucose is produced from corn by enzymatic conversion of starch slurry.
وصف المنتج: هو شراب الذرة الطبيعي الناتج عن هدرجة حليب النشاء

Kimyasal İsmi / Chemical Name :
الإسم الكيميائي

Karbonhidrat / Glikoz
Carbohydrate / Glucose
الإسم الكيميائي: هيدرات الكربون / غلوكوز

Kimyasal özellikleri Chemical Specifications الخصائص الكيميائية	Min. حد أدنى	Max. حد أعلى	Metod Adı / Method Name إسم الطريقة
Briks / Brix / بريكس (%)	82.0	84.0	Kalibrasyonlu refraktometre, 20°C Calibrated refractometer, 20°C جهاز قياس الكثافة النوعية معيار, 20 درجة
Kuru Madde / Dry Substance / مادة جافة (%)	79.7	81.7	Briks - Kuru madde tablosu Brix - Dry substance table بريكس-جدول المادة الجافة
Dekstroz eşdeğeri Dextrose equivalent % (DE) معادل دکستروز	42.0	48.0	Lane-Eynon لان اینون
pH	4.0	6.0	Kalibrasyonlu pH metre, DS 40 % Calibrated pH meter, % 40 DS مقياس PH معيار %40 DS
SO2 (ppm)		10	İyot Çözeltisi ile titrasyon Titration with iodine solution معايرة بمحلول اليود
Kül / Ash / الرماد (%)		0.1	Kül Fırını 550°C, +H2SO4, min. 3 hr Ash oven 550°C, +H2SO4, min. 3 hr. فرن رماد 550 درجة + H2SO4 3 ساعات حد أدنى
Renk / Color / اللون (Icumsa)		20.00	Spectrofotometrik metod, 420nm Spectrophotometric method, 420 nm طريقة المطياف الضوئي, 420 Nm

Karbonhidrat Profili / Carbohydrate Profile / بروفایل هیدرات الكربون

Dekstroz / Dextrose / دکستروز (%)		3.0	H.P.L.C. (kuru bazda) / on ds on ds / (بأساس جاف) H.P.L.C
Maltoz / Maltose / المالتوز (%)	50		H.P.L.C. (kuru bazda) / on ds on ds / (بأساس جاف) H.P.L.C

Ambalaj Şekli / Packaging
طريقة التغليف

Paslanmaz çelik konteynırlarda dökme olarak, ayrıca 25kg'lık tenekelerde ve 300kg'lık varillerde depolanıp sevk edilir.

Available as bulk in stainless steel containers and 25kg cans and 300kg barrels.

تخزن وتنشحن بشكل فرط في حاوية فولاذية لاتصدأ, وأيضاً في علب تنك سعة 25 كغ. وفي براميل سعة 300 كغ.



Fruktoz 20 / Fructose 20

فروكتوز 20

"Kaliteyle Tatlandırıyoruz"
"Sweetening with quality"
نحليها مع الجودة





Ürün Tanımı / Product Description:
وصف المنتج

Nişasta Sütü İçerisindeki polisakaritlerin enzimatik hidrolizi sonucu elde edilen glikozun yine enzimatik yolla fruktoza dönüştürülmesi ile elde edilen doğal mısır şuruplarıdır.

Fructose is produced from corn by enzymatic conversion of starch slurry.

هو أشربة الذرة الطبيعية الناتجة عن الهدرجة الأنزيمية للبولي سكاريد الموجود في حليب النشاء وبتحويل الغلوكوز عن طريق الأنزيمات إلى الفروكتوز.

Kimyasal İsmi / Chemical Name :
الإسم الكيميائي

Karbonhidrat/Fruktoz | Carbohydrate / Fructose
هيدرات الكربون / فروكتوز

Kimyasal özellikleri
Chemical Specifications
الخصائص الكيميائية

	Min. حد أدنى	Max. حد أعلى	Metod Adı / Method Name إسم الطريقة
Briks / Brix / بريكس (%)	78.0	81.0	Kalibrasyonlu refraktometre, 20°C Calibrated refractometer, 20°C جهاز قياس الكثافة النوعية معاير, 20 درجة
Kuru Madde / Dry Substance / مادة جافة (%)	77.6	80.6	Briks - Kuru madde tablosu Brix - Dry substance table بريكس-جدول المادة الجافة
Dekstroz eşdeğeri Dextrose equivalent % (DE) معادل دکستروز	65.0	75.0	Lane-Eynon لان اینون
pH	4.0	6.0	Kalibrasyonlu pH metre, DS 40 % Calibrated pH meter, % 40 DS مقياس PH معاير %40 DS
SO2 (ppm)		10	İyot Çözeltisi ile titrasyon Titration with iodine solution معايرة بمحلول اليود
Kül / Ash / الرماد (%)		0.1	Kül Fırını 550°C, +H2SO4, min. 3 hr Ash oven 550°C, +H2SO4, min. 3 hr. فرن رماد 550 درجة + H2SO4 3 ساعات حد أدنى
Renk / Color / اللون (Icumsa)		20.00	Spectrofotometrik metod, 420nm Spectrophotometric method, 420 nm طريقة المطياف الضوئي, 420 Nm

Karbonhidrat Profili / Carbohydrate Profile / بروفایل هیدرات الكربون

Fruktoz / Fructose / فروكتوز (%)	17.0	23.0	H.P.L.C. (kuru bazda) / on ds on ds / (بأساس جاف) H.P.L.C
Dekstroz / Dextrose / دکستروز (%)	23.0	27.0	H.P.L.C. (kuru bazda) / on ds on ds / (بأساس جاف) H.P.L.C

Ambalaj Şekli / Packaging
طريقة التغليف

Paslanmaz çelik konteynırlarda dökme olarak, ayrıca 25kg'lık tenekelerde ve 300kg'lık varillerde depolanıp sevk edilir.

Available as bulk in stainless steel containers and 25kg cans and 300kg barrels.

تخزن وتنشحن بشكل فرط في حاوية فولاذية لاتصدأ, وأيضاً في علب تنك سعة 25 كغ. وفي براميل سعة 300 كغ.



Fruktoz 30 / Fructose 30 فروكتوز 30

“Kaliteyle Tatlandırıyoruz”
“Sweetening with quality”
نحليها مع الجودة





Ürün Tanımı / **Product Description:**
وصف المنتج

Nişasta Sütü İçerisindeki polisakkaritlerin enzimatik hidrolizi sonucu elde edilen glikozun yine enzimatik yolla fruktoza dönüştürülmesi ile elde edilen doğal mısır şuruplarıdır.

Fructose is produced from corn by enzymatic conversion of starch slurry.

هو أشربة الذرة الطبيعية الناتجة عن الهدرجة الأنزيمية للبولي سكاريد الموجود في حليب النشاء وبتحويل الغلوكوز عن طريق الأنزيمات إلى الفروكتوز.

Kimyasal İsmi / **Chemical Name** :
الإسم الكيميائي

Karbonhidrat/Fruktoz | Carbohydrate / Fructose
هيدرات الكربون / فروكتوز

Kimyasal özellikleri
Chemical Specifications
الخصائص الكيميائية

	Min. حد أدنى	Max. حد أعلى	Metod Adı / Method Name إسم الطريقة
Briks / Brix / بريكس (%)	78.0	81.0	Kalibrasyonlu refraktometre, 20°C Calibrated refractometer, 20°C جهاز قياس الكثافة النوعية معيار 20 درجة
Kuru Madde / Dry Substance / مادة جافة (%)	77.9	80.9	Briks - Kuru madde tablosu Brix - Dry substance table بريكس-جدول المادة الجافة
Dekstroz eşdeğeri Dextrose equivalent % (DE) معادل الدكستروز	65.0		Lane-Eynon لان أينون
pH	4.0	6.0	Kalibrasyonlu pH metre, DS 40 % Calibrated pH meter, % 40 DS مقياس PH معيار 40 DS %
SO2 (ppm)		10	İyot Çözeltisi ile titrasyon Titration with iodine solution معايرة بمحلول اليود
Kül / Ash / الرماد (%)		0.1	Kül Fırını 550°C, +H2SO4, min. 3 hr Ash oven 550°C, +H2SO4, min. 3 hr. فرن رماد 550 درجة + H2SO4 3 ساعات حد أدنى
Renk / Color / اللون (Icumsa)		15.00	Spectrofotometrik metod, 420nm Spectrophotometric method, 420 nm طريقة المطياف الضوئي, 420 Nm

Karbonhidrat Profili / Carbohydrate Profile / بروفایل هيدرات الكربون

Fruktoz / Fructose / فركتوز (%)	21.0	25.0	H.P.L.C. (kuru bazda) / on ds on ds / (بأساس جاف) H.P.L.C
Dekstroz / Dextrose / دكستروز (%)	27.0	35.0	H.P.L.C. (kuru bazda) / on ds on ds / (بأساس جاف) H.P.L.C

Ambalaj Şekli / **Packaging**
طريقة التغليف

Paslanmaz çelik konteynırlarda dökme olarak, ayrıca 25kg'lık tenekelerde ve 300kg'lık varillerde depolanıp sevk edilir.

Available as bulk in stainless steel containers and 25kg cans and 300kg barrels.

تخزن وتشن بشكل فرط في حاوية فولاذية لاتصدأ، وأيضاً في علب تنك سعة 25 كغ. وفي براميل سعة 300 كغ.



Fruktoz 42 / Fructose 42

فروكتوز 42

“Kaliteyle Tatlandırıyoruz”
“Sweetening with quality”
نحليها مع الجودة





Ürün Tanımı / Product Description:
وصف المنتج

Nişasta Sütü İçerisindeki polisakaritlerin enzimatik hidrolizi sonucu elde edilen glikozun yine enzimatik yolla fruktoza dönüştürülmesi ile elde edilen doğal mısır şuruplarıdır.

Fructose is produced from corn by enzymatic conversion of starch slurry.

هو أشربة الذرة الطبيعية الناتجة عن الهدرجة الأنزيمية للبولي سكاريد الموجود في حليب النشاء وبتحويل الغلوكوز عن طريق الأنزيمات إلى الفروكتوز.

Kimyasal İsmi / Chemical Name :
الإسم الكيميائي

Karbonhidrat/Fruktoz | Carbohydrate / Fructose
هيدرات الكربون / فروكتوز

Kimyasal özellikleri
Chemical Specifications
الخصائص الكيميائية

	Min. حد أدنى	Max. حد أعلى	Metod Adı / Method Name إسم الطريقة
Briks / Brix / بريكس (%)	69.0	71.0	Kalibrasyonlu refraktometre, 20°C Calibrated refractometer, 20°C جهاز قياس الكثافة النوعية معيار, 20 درجة
Kuru Madde / Dry Substance / مادة جافة (%)	70.4	72.4	Briks - Kuru madde tablosu Brix - Dry substance table بريكس-جدول المادة الجافة
Dekstroz eşdeğeri Dextrose equivalent % (DE) معادل الدكستروز	3.5	6.0	Lane-Eynon لان اينون
pH	4.0	6.0	Kalibrasyonlu pH metre, DS 40 % Calibrated pH meter, % 40 DS مقياس PH معيار %40 DS
SO2 (ppm)		10	İyot Çözeltisi ile titrasyon Titration with iodine solution معايرة بمحلول اليود
Kül / Ash / الرماد (%)		0.1	Kül Fırını 550°C, +H2SO4, min. 3 hr Ash oven 550°C, +H2SO4, min. 3 hr. فرن رماد 550 درجة + H2SO4 3 ساعات حد أدنى
Renk / Color / اللون (Icumsa)		20.00	Spectrofotometrik metod, 420nm Spectrophotometric method, 420 nm طريقة المطياف الضوئي, 420 Nm

Karbonhidrat Profili / Carbohydrate Profile / بروفایل هيدرات الكربون

Fruktoz / Fructose / فركتوز (%)	41.0	44.0	H.P.L.C. (kuru bazda) / on ds on ds / (بأساس جاف) H.P.L.C
Dekstroz / Dextrose / دكستروز (%)	50.0	53.0	H.P.L.C. (kuru bazda) / on ds on ds / (بأساس جاف) H.P.L.C

Ambalaj Şekli / Packaging
طريقة التغليف

Paslanmaz çelik konteynırlarda dökme olarak, ayrıca 25kg'lık tenekelerde ve 300kg'lık varillerde depolanıp sevk edilir.

Available as bulk in stainless steel containers and 25kg cans and 300kg barrels.

تخزن وتشن بشكل فرط في حاوية فولاذية لاتصدأ, وأيضاً في علب تنك سعة 25 كغ. وفي براميل سعة 300 كغ.

Besan

nişasta



Doğal Mısır Nişastası / Natural Corn Starch

نشاء الذرة الطبيعي

“Kaliteyle Tatlandırıyoruz”
“Sweetening with quality”
نحليها مع الجودة





Ürün Tanımı / Product Description:
وصف المنتج

Mısırın yaş metodu ile işlenmesi sonucu fiziksel yöntemlerle ayrıştırılarak elde edilen, toz halinde kendine has kokuya sahip, gıda sanayinde kullanıma uygun olan beyaz renkli bir üründür.

Native corn starch is produced by wet milling process of corn. It has white powder appearance, special taste and odor.

منتج لونه أبيض يستحصل عليه بطريقة طرطيب الذرة وتفريقها بأساليب فيزيائية, وهو بحالة مسحوق له رائحة خاصة به وملائم للإستخدام في الصناعات الغذائية

Kimyasal İsmi / Chemical Name :
الإسم الكيميائي

Karbonhidrat/ Nişasta
Carbohydrate / Corn Starch
هيدرات الكربون / نشاء

Kimyasal özellikleri Chemical Specifications الخصائص الكيميائية	Min. حد أدنى	Max. حد أعلى	Metod Adı / Method Name إسم الطريقة
Nem / Moisture / الرطوبة (%)	10.0	13.0	130°C Fırında, min. 3 st. / 130°C oven, min. 3 hr. في فرن 130 درجة حد أدنى 3 ساعات.
Protein / البروتين (%)		0.40	Kjeldahl (%Nx6.25) / Kjeldahl (%Nx6.25) طريقة الكلداهل (%Nx6.25)
Elek Analizi / Sieving >125µm [%] تحليل النخل		1.0	Titreşimli eleme / Sieving / نخل بالإرتجاج
pH	4.5	6.0	Kalibrasyonlu pH Metre / Calibrated pH meter مقياس PH معايير
SO2 (ppm)		10	İyot Çözeltisi ile titrasyon / Titration with iodine solution معايرة بمحلول اليود
Kül / Ash / الرماد (%)		0.3	Kül Fırını 525°C, min.2 st. / Ash oven 525 °C, min 2 hr. فرن رماد 525 درجة 2 ساعة حد أدنى
HCl'de çözünmeyen kül, [%] Ash insoluble in HCl الرماد الذي لا ينحل في حمض كلور الماء, %		0.1	%10 HCl Çözeltisi ile, kuru maddede With %10 HCl solution, dry substance 10% من محلول حمض كلور الماء في المادة الجافة
Asitlik / Acidity / الحموضة (ml)		2.0	0.1N NaOH Çözeltisi ile titrasyon Titration with 0.1N NaOH solution معايرة بمحلول 0.1 N NaOH
Renk / Color / اللون	Beyaz / أبيض		
Ambalaj Şekli / Packaging طريقة التغليف	25kg, 50kg ve big baglerde paketlenir. / 25kg, 50kg and big bags في حقائب كبيرة سعة 25 و 50 كغ.		



Mısır Özü / Corn Germ خلاصة الذرة

Ürün Tanımı / [Product Description](#) / وصف المنتج :

Mısırın yağ metotla işlenmesi sonucu fiziksel yöntemlerle ayrıştırılarak elde edilen bir üründür.

Corn germ is produced by wet milling process of corn.

يستحصل عليه بطريقة طرطيب الذرة وتفريقها بأساليب فيزيائية.

Kimyasal özellikleri Chemical Specifications الخصائص الكيميائية	Min. حد أدنى	Max. حد أعلى	Metod Adı / Method Name إسم الطريقة
Nem / Moisture (%) الرطوبة		6.0	105° C etüv, min. 3 st. 105° C oven, min 3 hr فرن 105 درجة, 3 ساعات حد أدنى.
Nişasta / Corn Starch (%) النشاء		20.0	Polarimetrik, ewers, ticari ürün Polametric, ewers, commerical product منتج تجاري, أباريق, مقاس قطبياً
Yağ / Fat (%) الدهن	40		Soksalet, ticari ürün Soxhalete, commerical product جهاز سوكلت, منتج تجاري
Ambalaj Şekli / Packaging طريقة التغليف	Dökme olarak sevk edilir. Delivery as bulk. يسوق على شكل فرط.		

“Kaliteyle Tatlandırıyoruz”

“Sweetening with quality”

نحليها مع الجودة



Mısır Kepeği / Corn Gluten Feed

نخالة الذرة

Ürün Tanımı / Product Description:
وصف المنتج

Mısırın yaş metotla işlenmesi sonucu fiziksel yöntemlerle ayrıştırılarak elde edilen bir üründür.

Corn gluten feed is produced by wet milling process of corn.

يستحصل عليه بطريقة طرطيب الذرة وتفريقها بأساليب فيزيائية.

Kimyasal özellikleri Chemical Specifications الخصائص الكيميائية	Min. حد أدنى	Max. حد أعلى	Metod Adı / Method Name إسم الطريقة
Nem / Moisture (%) الرطوبة	9.0	13.0	105°C Etüv, min. 3st. / 105°C oven, min. 3 hr فرن 105 درجة, 3 ساعات حد أدنى
Kül / Ash (%) الرماد		9.0	Kül Fırını 550°C, min. 2 st / Ash oven 550°C, min. 2 hr. فرن رماد 550 درجة 2 ساعة حد أدنى
Protein (%) البروتين %	10.0		Kjeldahl (%Nx6.25) ticari ürün / Kjeldahl (%Nx6.25) commercial product طريقة الكلداهل (%Nx6.25) منتج تجاري
Nişasta / Corn Starch (%) النشاء		20.0	Polarimetrik, ewers, ticari ürün / Polarimetric, ewers, commercial product منتج تجاري, أباريق, مقاس قطبياً
Ambalaj Şekli Packaging طريقة التغليف	Dökme olarak sevk edilir Delivery as bulk يسوق على شكل فرط		



Mısır Proteini (Gluten) / Corn Gluten Meal

بروتين الذرة (الغلوتي)

Ürün Tanımı / Product Description:

Mısırın yaş metotla işlenmesi sonucu fiziksel yöntemlerle ayrıştırılarak elde edilen bir üründür.

Corn gluten meal is produced by wet milling process of corn.

يستحصل عليه بطريقة طرطيب الذرة وتفريقها بأساليب فيزيائية.

Kimyasal özellikleri Chemical Specifications الخصائص الكيميائية	Min. حد أدنى	Max. حد أعلى	Metod Adı / Method Name إسم الطريقة
Nem / Moisture (%) الرطوبة	8.0	12.0	105°C Etüv, min. 3st. 105°C oven, min. 3 hr فرن 105 درجة, 3 ساعات حد أدنى
Kül / Ash (%) لرماد		6.0	Kül Fırını 550°C, min. 2 st Ash oven 550°C, min. 2 hr. فرن رماد 550 درجة 2 ساعة حد أدنى
Protein (%) البروتين%	60.0		Kjeldahl (%Nx6.25) ticari ürün Kjeldahl (%Nx6.25) commercial product طريقة الكلداهل (%Nx6.25) منتج تجاري
Ambalaj Şekli Packaging طريقة التغليف	Dökme olarak sevk edilir Delivery as bulk يسوق على شكل فرط		







BEŞLER GROUP



BEŞAN NİŞASTA GIDA SANAYİ VE TİC. A.Ş.

3. Organize Sanayi Bölgesi 83316 Nolu Cadde No: 16 Başpınar / Gaziantep / TURKEY
Telephone : +90 342 337 11 44 Fax : +90 342 337 11 66 E-mail : besan@besan.com

www.besan.com