



*En Doğal  
Halıyla...*



# Tarihçe

1970'li Yıllarda başladığı tarım ile ilgili farklı alanlardaki faaliyetlerini, 2002 yılında AVS TARIM ÜRÜNLERİ İÇ ve DIŞ PAZARLAMA SANAYİ TİCARET A.Ş. adı ile tek çatı altında toplamıştır. Firmanın başlıca iş kolları; Un imalatı, buğday ve bakliyat ticaretidir.

AVS TARIM ÜRÜNLERİ İÇ ve DIŞ PAZARLAMA SANAYİ TİCARET A.Ş. 2005 yılında, Konya'nın Çumra ilçesinde işletmeciliğini yaptığı fabrika ile un imalatına da başlamıştır. Yıllık 52.000 ton kapasite ile çalışan fabrikaya sahiptir.

Üretimde esas olan insan sağlığı ve çevreye olan duyarlılık prensibini ön planda tutan firma, ürünleri el değmeden üretmektedir. AVS Tarım fabrika bünyesinde kurmuş olduğu laboratuvar ile buğday ve unun fiziksel, kimyasal ve biyolojik analizlerini yapabilecek kapasiteye erişmiştir. Son teknolojiye sahip üretim altyapısı ile ürünlerini ve sistemlerini Araştırma-Geliştirme temelinden hareketle, çiftçiden üretime, üretimden satışa ve satış sonrası desteğe kadar bir zincir içerisinde her safhayı kendi bünyesinde gerçekleştirmektedir.

Kurulduğu yıldan bugüne ürünlerinin kalitesini ve çeşitlerini giderek artıran firma sektöründe ki teknolojik gelişmeleri yakından takip edip, kendini yenileyerek her geçen gün piyasadaki güvenilirliğini ve kalitesini arttırmıştır. Firma, istek üzerine ürün çeşitliliğine buğday ununun yanı sıra, natürel yulaf, çavdar ve mısır ununu da eklemiştir.

AVS TARIM ÜRÜNLERİ İÇ ve DIŞ PAZARLAMA SANAYİ TİCARET A.Ş. üretim ve yönetim aşamasında almış olduğu TSE, ISO 9001 ve ISO 22000 belgeleri ile, kalite ve güvence sistemi esaslarının eksiksiz uygulanması ve geliştirilmesini referans standart olarak kabul edip, sistem gereklilikleri doğrultusunda faaliyet göstermeyi esas almaktadır. Haccp standartlarına uygun üretim yönetimi ile, müşterilerine kaliteli ve hijyenik ürünlerini zamanında teslim etme hassasiyeti ile çalışan firma, koşulsuz müşteri memnuniyetini sağlamak için özverili bir çalışma içindedir.

Üretim aşamasında iş güvenliğini ön planda tutan AVS TARIM ÜRÜNLERİ İÇ ve DIŞ PAZARLAMA SANAYİ TİCARET A.Ş. belirli aralıklarda personeline vermiş olduğu hizmet içi eğitimlerle çağın gerektirdiği yönetim ve üretim standartlarına ulaşmayı amaçlamaktadır.

Firma, sistematik ve güvenilir bir alım-satım ağı ile Türkiye'nin hububat ambarı Konya'dan, yurt içi ve yurt dışına ürün satışı yapmaktadır. Üretimin önemli bir kısmını ihracata ayıran AVS TARIM ÜRÜNLERİ İÇ ve DIŞ PAZARLAMA SANAYİ TİCARET A.Ş. yurt içindeki müşterilerine de, kesintisiz olarak un tedarikini sağlamaktadır.

AVS Tarım belirlediği hedeflere planlı bir şekilde, kalitesinden ödün vermeden ilerlemektedir. Geniş araç flosu ile kendi ürünlerinin taşımasındaki hijyenik kuralları da yerine getirmektedir.

*Business line of the company that set a good example of cooperation and force union by gathering its agricultural activities which started in 1970s under a single roof with the title "AVS Agricultural products Domestic and Foreign Marketing Industry Trading Corp. ", are mainly flour production, wheat and legumes trading.*

*AVS Agricultural products Domestic and Foreign Marketing Industry Trading Corp started flour production in 2005 with its factory which has been operating in Çumra country of Konya city. The production capacity of the factory is 52.000 ton per year.*

*Company that gave particular importance to its sensitivity principle to human health and environment in its production manufactures its products without human touch. AVS Agricultural accessed the capability to make perfect physical, chemical and biological analysis of wheat flour with the laboratory it constructed within its structure. With the production infrastructure having state of the art technology, it performs every stage within a chain from farmer to manufacturing, from manufacturing to sales and aftersale support considering the basis of research development.*

*Company that has been gradually increasing its quality and varieties of products from the date of establishment up to today closely follows technological developments in sector and increases its reliability and quality in market within each passing day by modernizing itself. Company added natural oat, rye and corn flour in its product range as well as wheat one.*

*With the TSE, ISO 9001 and ISO 22000 certificates received in manufacturing and management stage, AVS Agricultural products Domestic and Foreign Marketing Industry Trading Corp., accepted perfect application and development of quality and assurance system as reference standard and is grounded on displaying with HACCP standards, company that attempts sensitively for in time delivery of quality and hygienic products to its customers and is within a self-sacrificing work to provide unconditional satisfaction of customer.*

*AVS Agricultural products Domestic and Foreign Marketing Industry Trading Corp., that gives particular importance to work safety in production stage aims to access management and production standards of time with periodical inservice trainings to its personnel.*

*Company sells product in domestic and foreign countries from KONYA, the grain silo of Turkey, due to its systematic and reliable purchase and sale network. AVS Agricultural products Domestic and Foreign Marketing Industry Trading Corp., which leaves an important part of its products for exporting also uninterruptedly supplies flour to its customers in domestic and foreign countries.*

*AVS Agricultural proceeds towards targets it determined in an intended way without sacrificing quality. AVS Agricultural that provides logistic service for other companies as well as for products due to its large vehicle fleet also fulfills hygienic measures for transportation of food products.*





#### ŞİRKET VİZYONU

AVS TARIM ÜRÜNLERİ İÇ ve DIŞ PAZARLAMA SANAYİ TİCARET A.Ş. Yönetim kadrosu ve tüm çalışanları ile kalite anlayışı içerisinde güven, kalite sistem gerekliliklerini uygulamak, geliştirmek ve yükseltmek ile görevlidirler. Bu faaliyetlerin gerçekleştirilmesinde ileri teknoloji, araştırma, sürekli eleman eğitimi ile verimliliği artırarak sürdürmek ve dünya standartlarında üretim yapmak firmanın vazgeçilmez ilkesidir.

#### ŞİRKET MİSYONU

Teknolojik gelişmeleri takip ederek bilimsel yönetim sistem ve stratejileri ile yüksek teknolojiler kullanarak kaliteli, hızlı gıda ve mamülleri üretiminde sektöründe söz sahibi olmak. Müşterilerinin isteklerine cevap veren çözümler üreterek, sadece satış zamanı değil satış sonrasında da koşulsuz müşteri memnuniyetini sağlamak.

#### YENİ ÜRÜN STRATEJİLERİMİZ

Kalite ve fiyat açısından rekabet edilebilir ürünler üretmek, üzerinde çalıştığımız her konuda bütünlük duygusuna ulaşmak, geliştirilen tüm ürünlerde farkındalık oluşturmak ve oluşan farkındalıkları kalite belgeleri ile tescillemek.

*SİZLERİ DEĞİŞMEYEN KALİTE ANLAYIŞIMIZIN DEĞİŞEN TEKNOLOJİYLE GELİŞTİRDİĞİ NİCE ÜRÜNLERİMİZLE BULUŞTURMAK DİLEĞİ İLE...*

#### COMPANY'S VISION

With its management personnel and all staff, AVS Agricultural products Domestic and Foreign Marketing Industry Trading Crop., is charged with application, development and improvement of the requirements of quality system and reliability with the sense of quality. In doing these activities, it is an indispensable principle of company to increase productivity with advanced technology, research and continuous personnel training and to manufacture within the world standards.

#### COMPANY'S VISION

To have a voice in the sector of quality and rapid food and food products manufacturing by following technological developments and by using high technologies with a scientific management system and strategies. To provide unconditional satisfaction of customer by producing solutions for the demands of customers not only during the sale, but also aftersale.

#### OUR STRATEGY TO DEVELOP NEW PRODUCT

To produce competitive products in respect of quality and price. To reach sense of coherence in every respect on which we are working. To create awareness in all developed product and to register all the awareness created with quality certificates.

**HOPE TO MEET YOU WITH MANY OF OUR PRODUCTS DEVELOPED BY OUR UNCHANGING UNDERSTANDING OF QUALITY WITH CHANGING TECHNOLOGY.**



TR

**Kül (kuru madde):** 0,6 max.

**Protein (kuru madde):** 10,5 min

**Ambalaj Şekli:** 25 kg'lık ve 50 kg'lık pp çuvalarda

**Muhafaza şartları ve raf ömrü:**

Kapalı, havadar, serin ve rutubetsiz yerde yabancı koku olmayan ortamda palet üzerinde depolanmalıdır.

***Bu şartlarda raf ömrü 6 aydır.***

# Kayı

**Her türlü unlu mamüller.**  
all kinds of bakery products.



ENG

**Ash (in dry matter):** 0,62 max.

**Protein (in dry matter):** 10.5 min

**Packing mode:** 25 kg and 50 kg pp bags

**Storage and shelf life:**

Off, airy, cool and dry place foreign should be stored on pallets in environments without odor.

***Shelf life is 6 months on these conditions.***



ARB

## إي وي سي قير

تم إنتاجه خصيصاً لخبز الأخباز الخاصة لشهر رمضان المبارك.

الرماد (في المادة الجافة): 0.62 كحد أقصى

البروتين (في المادة الجافة): 10.5 كحد أدنى

شكل التعبئة: في الأكياس PP و 50 و 25 كغ.

ظروف التخزين والصلاحية: يجب تخزينه في

مكان مغطى، ومتجدد الهواء، وبارد وغير

مرطب، وبعيداً عن الروائح الكريهة وعلى البالي

وتستمر الصلاحية في هذه الظروف لمدة 6 أشهر





# Kır

## **Ramazan Pideliği** **Ramadan Pitas**

Özel olarak ramazan pideliği için üretilmiştir.  
*It is specially produced for pitta of ramadan month.*



TR

**Kül (kuru madde):** 0,62 max.

**Protein (kuru madde):** 12,0 min.

**Ambalaj Şekli:** 50 kg'lık pp çuvallarda

**Muhafaza şartları ve raf ömrü:**

Kapalı, havada, serin ve rutubetsiz yerde yabancı koku olmayan ortamda palet üzerinde depolanmalıdır.

**Bu şartlarda raf ömrü 6 aydır.**

ARB

إي وي سي قير

تم إنتاجه خصيصاً لخبز الأخباز الخاصة لشهر رمضان المبارك.  
الرماد (في المادة الجافة): 0.62 كحد أقصى  
البروتين (في المادة الجافة): 12.0 كحد أدنى  
شكل التعبئة: في الأكياس PP و 50 كغ.  
ظروف التخزين والصلاحية: يجب تخزينه في مكان مغطى، ومتجدد الهواء، وبارد وغير مرطب، وبعيداً عن الروائح الكريهة وعلى الباليه وتستمر الصلاحية في هذه الظروف لمدة 6 أشهر

ENG

**Ash (in dry matter):** 0,62 max.

**Protein (in dry matter):** 12,0 min.

**Packing mode:** 50 kg pp bags

**Storage and shelf life:**

It should be stored on palette in a non-odor environment in closed, airy, cool and moist free place.

**Shelf life is 6 months on these conditions.**



TR

**Kül (kuru madde):** 0,70 min - 0,80 max

**Protein (kuru madde):** 10,5 min

**Ambalaj Şekli:** 10,25,50 kg'lık pp çuvallarda

**Muhafaza şartları ve raf ömrü:**

Kapalı, havada, serin ve rutubetsiz yerde yabancı koku olmayan ortamda palet üzerinde depolanmalıdır.

***Bu şartlarda raf ömrü 6 aydır.***

# Portakal

## Odun Ekmeği Wood Bread

Lüks francala ve odun ekmeği için üretilmiş ustaların unudur.

*It is the flour of masters produced for luxury francala and wood baked bread.*



ENG

**Ash (in dry matter):** 0,70 min - 0,80 max

**Protein (in dry matter):** 10,5 min

**Packing mode:** In 10, 25, 50 kg pp bags

**Storage and shelf life:**

It should be stored on palette in a non-odor environment in closed, airy, cool and moist free place.

***Shelf life is 6 months on these conditions.***



ARB

### إي وي سي برتقال

دقيق خاص للخبازين الماهرين، تم إنتاجه للمخابز الفاخرة والخبز على نار الحطب.  
الرماد (في المادة الجافة): 0,80 - 0,70 كحد أقصى  
البروتين (في المادة الجافة): 10,5 آحد أدنى  
شكل التعبئة: في الأياس PP و 10، 25، 50 آغ.  
ظروف التخزين والصلاحية: يجب تخزينه في مكان مغطى، ومتجدد الهواء، وبارد وغير مرطب، وبعيداً عن الروائح الكريهة وعلى الباليت. وتستمر الصلاحية في هذه الظروف لمدة 6 أشهر.





# Yazı

## **Döner ve Matador Fırın** **Rotary and the Matador Bakery**

Döner fırın ekmeği ve matador fırın ekmeği için üretilmiştir.

It is manufactured for revolving oven bread and matador oven bread.



TR

**Kül (kuru madde):** 0,70 min - 0,80 max.

**Protein (kuru madde):** 10,5 min

**Ambalaj Şekli:** 50 kg'lık pp çuvallarda

**Muhafaza şartları ve raf ömrü:**

Kapalı, havada, serin ve rutubetsiz yerde yabancı koku olmayan ortamda palet üzerinde depolanmalıdır.

**Bu şartlarda raf ömrü 6 aydır.**

ENG

**Ash (in dry matter):** 0,70 min - 0,80 max.

**Protein (in dry matter):** 10,5 min

**Packing mode:** In 50 kg pp bags

**Storage and shelf life:**

It should be stored on palette in a non-odor environment in closed, airy, cool and moist free place.

**Shelf life is 6 months on these conditions.**

ARB

إي وي سي يازي

تم إنتاجه خصيصًا لأفران المخابز الدائرية وأخباز مخابز الماتادور.  
الرماد (في المادة الجافة): 0,70 - 0,80 كحد أقصى  
البروتين (في المادة الجافة): 11.5 كحد أدنى  
شكل التعبئة: في الأكياس PP و 50 كغ.  
ظروف التخزين والصلاحيّة: يجب تخزينه في مكان مغطى، ومتجدد الهواء، وبارد وغير مرطب، وبعيدًا عن الروائح الكريهة وعلى البالييت. وتستمر الصلاحيّة في هذه الظروف لمدة 6 أشهر.



TR

**Kül (kuru madde):** 0,70 max.

**Protein (kuru madde):** 10,5 min.

**Ambalaj Şekli:** 50 kg'lık pp çuvallarda

**Muhafaza şartları ve raf ömrü:**

Kapalı, havada, serin ve rutubetsiz yerde yabancı koku olmayan ortamda palet üzerinde depolanmalıdır.

**Bu şartlarda raf ömrü 6 aydır.**

ENG

**Ash (in dry matter):** 0,70 max.

**Protein (in dry matter):** 10,5 min.

**Packing mode:** In 50 kg pp bags

**Storage and shelf life:**

It should be stored on palette in a non-odor environment in closed, airy, cool and moist free place.

**Shelf life is 6 months on these conditions.**

# İkonya

**Özel Amaçlı**  
**Special Purpose**

Her türlü unlu mamüller.  
All kinds of bakery products.





ARB

### إي وي سي قايي

تم إنتاجه خصيصاً لاستعماله في مخابز الدائرة.  
الرماد (في المادة الجافة): 0.70 كحد أقصى  
البروتين (في المادة الجافة): 10.5 كحد أدنى  
شكل التعبئة: في الأكياس PP و 50 كغ.  
ظروف التخزين والصلاحية: يجب تخزينه في  
مكان مغطى، ومتجدد الهواء، وبارد وغير  
مرطب، وبعيداً عن الروائح الكريهة وعلى البالييت  
وتستمر الصلاحية في هذه الظروف لمدة 6 أشهر





# Tip 850 Tandırlik

**Özel Amaçlı**  
**Special Purpose**

Özel olarak tandırlık için üretilmiştir.  
*It is specially produced for tandoori.*



TR

**Kül (kuru madde):** 1,10 max.

**Protein (kuru madde):** 10,5 min.

**Ambalaj Şekli:** 50 kg'lık pp çuvallarda

**Muhafaza şartları ve raf ömrü:**

Kapalı, havada, serin ve rutubetsiz yerde yabancı koku olmayan ortamda palet üzerinde depolanmalıdır.

**Bu şartlarda raf ömrü 6 aydır.**

ARB

## إي وي سي للتور

تم إنتاجه خصيصاً لاستعماله في التور.  
الرماد (في المادة الجافة): 1.10 كحد أقصى  
البروتين (في المادة الجافة): 10.5 كحد أدنى  
شكل التعبئة: في الأكياس PP و 50 كغ.  
ظروف التخزين والصلاحيّة: يجب تخزينه في مكان مغطى، ومتجدد الهواء، وبارد وغير مرطب، وبعيداً عن الروائح الكريهة وعلى الباليث. وتستمر الصلاحيّة في هذه الظروف لمدة 6 أشهر.

ENG

**Ash (in dry matter):** 1,10 max.

**Protein (in dry matter):** 10,5 min.

**Packing mode:** In 50 kg pp bags

**Storage and shelf life:**

It should be stored on palette in a non-odor environment in closed, airy, cool and moist free place.

**Shelf life is 6 months on these conditions.**



TR

**Kül (kuru madde):** 1,10 max.

**Protein (kuru madde):** 10,5 min.

**Ambalaj Şekli:** 50 kg'lık pp çuvallarda

**Muhafaza şartları ve raf ömrü:**

Kapalı, havada, serin ve rutubetsiz yerde yabancı koku olmayan ortamda palet üzerinde depolanmalıdır.

**Bu şartlarda raf ömrü 6 aydır.**

# Simitlik

## Özel Amaçlı Special Purpose

Simit için üretilmiştir.  
It is produced for simit.



ENG

**Ash (in dry matter):** 1,10 max.

**Protein (in dry matter):** 10,5 min.

**Packing mode:** In 50 kg pp bags

**Storage and shelf life:**

It should be stored on palette in a non-odor environment in closed, airy, cool and moist free place.

**Shelf life is 6 months on these conditions.**



ARB

### إي وي سي للكعك الدائري (سميت) واللحم

تم إنتاجه خصيصاً لاستعماله خبز الكعك الدائري (سميت) واللحم بالمعجون.  
الرماد (في المادة الجافة): 1.10 كحد أقصى  
البروتين (في المادة الجافة): 10.5 كحد أدنى  
شكل التعبئة: في الأكياس PP و 50 كغ.  
ظروف التخزين والصلاحيّة: يجب تخزينه في مكان مغطى، ومتجدد الهواء، وبارد وغير مرطب، وبُعِيداً عن الروائح الكريهة وعلى الباليت. وتستمر الصلاحيّة في هذه الظروف لمدة 6 أشهر.



# Etli ekmek

**Özel Amaçlı**  
**Special Purpose**

Özel olarak etli ekmek için üretilmiştir.  
It is produced for etli ekmek.



TR

**Kül (kuru madde):** 1,10 max.

**Protein (kuru madde):** 10,5 min.

**Ambalaj Şekli:** 50 kg'lık pp çuvallarda

**Muhafaza şartları ve raf ömrü:**

Kapalı, havada, serin ve rutubetsiz yerde yabancı koku olmayan ortamda palet üzerinde depolanmalıdır.

**Bu şartlarda raf ömrü 6 aydır.**

ARB

إي وي سي للكعك الدائري واللحم بالمعجون

تم إنتاجه خصيصًا لاستعماله خبز الكعك الدائري (سميت) واللحم بالمعجون.

الرماد (في المادة الجافة): 1.10 كحد أقصى البروتين (في المادة الجافة): 10.5 كحد أدنى

شكل التعبئة: في الأكياس PP و 50 كغ.

ظروف التخزين والصلاحية: يجب تخزينه في

مكان مغطى، ومتجدد الهواء، وبارد وغير

مرطب، وبعيدًا عن الروائح الكريهة وعلى الباليت.

وتستمر الصلاحية في هذه الظروف لمدة 6 أشهر.

ENG

**Ash (in dry matter):** 1,10 max.

**Protein (in dry matter):** 10,5 min.

**Packing mode:** In 50 kg pp bags

**Storage and shelf life:**

It should be stored on palette in a non-odor environment in closed, airy, cool and moist free place.

**Shelf life is 6 months on these conditions.**



TR

**Kül (kuru madde):** 1,70 max.

**Protein (kuru madde):** 7 min.

**Ambalaj Şekli:** 50 kg'lık pp çuvallarda

**Muhafaza şartları ve raf ömrü:**

Kapalı, havada, serin ve rutubetsiz yerde yabancı koku olmayan ortamda palet üzerinde depolanmalıdır.

**Bu şartlarda raf ömrü 6 aydır.**

ENG

**Ash (in dry matter):** 1,70 max.

**Protein (in dry matter):** 7 min.

**Packing mode:** In 50 kg pp bags

**Storage and shelf life:**

It should be stored on palette in a non-odor environment in closed, airy, cool and moist free place.

**Shelf life is 6 months on these conditions.**

# Köy

**Özel Amaçlı**  
**Special Purpose**

Esmer köy unu olarak üretilmiştir.

*It is produced as dark village flour.*





ARB

### إي وي سي قرية

تم إنتاجه خصيصًا لاستعماله أدقيق القرية الأسمر.  
الرماد (في المادة الجافة): 1.70 كحد أقصى  
البروتين (في المادة الجافة): 7 كحد أدنى  
شكل التعبئة: في الأكياس PP و 50 كغ.  
ظروف التخزين والصلاحية: يجب تخزينه في  
مكان مغطى، ومتجدد الهواء، وبارد وغير  
مرطب، وبعيدًا عن الروائح الكريهة وعلى البالييت.  
وتستمر الصلاحية في هذه الظروف لمدة 6 أشهر.





# *Tam Buğday Çavdar Yulaf – Mısır*

## **Özel Amaçlı** **Special Purpose**

Tam buğday, çavdar, yulaf, mısır unu Çeşit tahıl unları olarak üretilmektedir.

*They are produced as various grain flour.*



TR

**Ambalaj Şekli:** 5, 10, 25 kg'lık kraft ambalajda ve 50 kg'lık pp ambalajda

**Muhafaza şartları ve raf ömrü:**

Kapalı, havadar, serin ve rutubetsiz yerde yabancı koku olmayan ortamda palet üzerinde depolanmalıdır.



ENG

**Packing mode:** In 5, 10, 25 craft packs and in 50 kg pp packing

**Storage and shelf life:**

It should be stored on palette in a non-odor environment in closed, airy, cool and moist free place.

ARB

إي وي سي دقيق الحنطة، الجاودر، والشوفان والذرة  
تم إنتاجه خصيصًا لاستعماله كدقيق مشكل من الحبوب.  
شكل التعبئة: في تغليف كرافات 5، 10، 25، وتغليف 50 كغ.  
ظروف التخزين والصلاحية: يجب تخزينه في مكان مغطى، ومتجدد الهواء، وبارد وغير مرطب، وبعيدًا عن الروائح الكريهة وعلى الباليهت.



TR

**Kül (kuru madde):** 0,58 max.

**Protein (kuru madde):** 10,5 min.

**Ambalaj Şekli:** 1, 2, 5, 10 kg'lık kraft ambalajlarda

**Muhafaza şartları ve raf ömrü:**

Kapalı, havadar, serin ve rutubetsiz yerde yabancı koku olmayan ortamda palet üzerinde depolanmalıdır.

**Bu şartlarda raf ömrü 1 yıl.**

# Paketler

## Özel Amaçlı Special Purpose

Evsel tüketime uygun, kek, poğaç, b reklik olarak  retilmiřtir.

*It is produced as cake, savory pastry, and pastry which are suitable for domestic consuming.*



ENG

**Ash (in dry matter):** 0,58 max.

**Protein (in dry matter):** 10,5 min.

**Packing mode:** In 1, 2, 5, 10 kg kraft packaging

**Storage and shelf life:**

It should be stored on palette in a non-odor environment in closed, airy, cool and moist free place.

**Shelf life is 1 year on these conditions.**



ARB

إي وي سي حزمة  
تم إنتاجه خصيصاً للاستهلاك المنزلي للكعك،  
والفطائر.  
الرماد (في المادة الجافة): 0.58 كحد أقصى  
البروتين (في المادة الجافة): 10.5 كحد أدنى  
شكل التعبئة: في الأكياس PP و 1، 2، 5، 10 كغ.  
ظروف التخزين والصلاحية: يجب تخزينه في  
مكان مغطى، ومتجدد الهواء، وبارد وغير  
مرطب، وبعيداً عن الروائح الكريهة وعلى الباليت.  
وتستمر الصلاحية في هذه الظروف لمدة 12 شهراً.









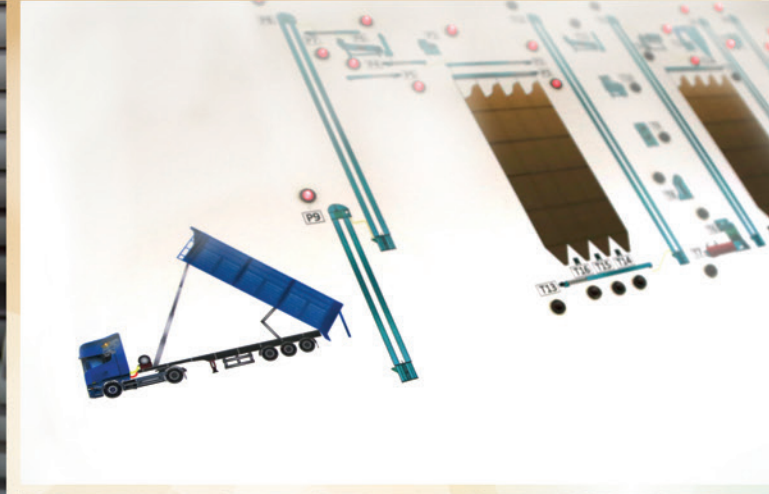
# Fabrika

1970'li Yıllarda başladığı tarım ile ilgili farklı alanlardaki faaliyetlerini, 2002 yılında AVS TARIM ÜRÜNLERİ İÇ ve DIŞ PAZARLAMA SANAYİ TİCARET A.Ş. adı ile tek çatı altında toplamıştır. Firmanın başlıca iş kolları; Un imalatı, buğday ve bakliyat ticaretidir.

*Business line of the company that set a good example of cooperation and force union by gathering its agricultural activities which started in 1970s under a single roof with the title "AVS Agricultural products Domestic and Foreign Marketing Industry Trading Corp. ", are mainly flour production, wheat and legumes trading.*



# Fabrika







# Hassasiyet

AVS Tarım belirlediği hedeflere planlı bir şekilde, kalitesinden ödün vermeden ilerlemektedir. Geniş araç filosu ile kendi ürünlerinin taşımasındaki hijyenik kuralları da yerine getirmektedir.

*AVS Agricultural proceeds towards targets it determined in an intended way without sacrificing quality. AVS Agricultural that provides logistic service for other companies as well as for products due to its large vehicle fleet also fulfills hygienic measures for transportation of food products.*





Çaybaşı Mahallesi  
Hacı Bayram Veli Cd.  
No.8 Çumra/KONYA

T. +90 332 447 75 22  
F. +90 332 447 75 24  
E. avs@avstarim.com.tr

[www.avstarim.com.tr](http://www.avstarim.com.tr)

DALISTO  
ADSOFT

Kağıttest  
ISO 14001:2004

Kağıttest  
ISO 22000:2005

Kağıttest  
OHSAS 18001

Kağıttest  
ISO 9001:2008

