

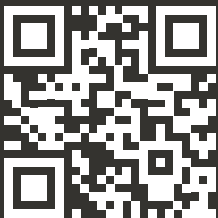


BOZBEYOĞLU

ET ÜRÜNLERİ

**ÜRÜN
KATALOĞU**

**PRODUCT
CATALOGUE**



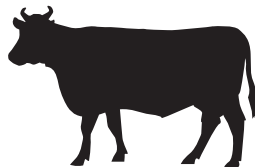
www.bozbeyoglu.com



Yesen bir BOZBEYOĞLU markasıdır.
Yesen is a brand of BOZBEYOĞLU.



**GELENEKSEL
LEZZETLERİ
SOFRALARINIZA
GÜVEN
İLE
TAŞIYAN
MARKA**







Vizyonumuz

Yenilikçi ve kaliteyi esas alan anlayışımızla tüketicilere en kaliteli ürünleri sunarak, müşteri memnuniyetini en üst düzeyde sağlamak ve Türkiye'nin sayılı et ürünleri arasına girmektir.

Misyonumuz

İnsan sağlığına gerekli önemi vererek hijyenik koşullarda, güvenli ve kaliteli gıda üreterek müşterilerimize kaliteli ve eksiksiz hizmet sunmaktır.

Kalite Politikası

Koşulsuz müşteri memnuniyeti, kalitede ve hizmette sürekliliği hedef alarak müşteri taleplerini zamanında ve doğru olarak karşılamak, kaliteli hammadde kullanmak ve sektörümüzün gereği sağlıklı hijyenik koşullarda üretim yapmak ve bunu sağlamak için çalışanlarımızı hijyen konusunda sürekli eğiterek tüketici ve çevre sağlığını ön planda tutmaktır.

Hakkımızda

Burak Besicilik 1997 yılında tamamen yerli sermaye ile kurulmuştur. Kurulduğu günden bu yana teknolojik gelişmeleri takip etmeyi, kalite standartlarını yükseltmeyi, müşteri memnuniyetini ön planda tutmayı hedef almıştır. Bu hedefler doğrultusunda gelişmelere açık anlayışı ve dinamik yapısıyla, sürekli değişen piyasa koşullarını da göz önüne alarak faaliyet alanlarını, ürün yelpazesini ve kapasitesini de devamlı olarak artırmaktadır.

Burak Besicilik hijyenik koşullarda, kaliteli ve güvenli gıda üreterek müşterilerine en üst düzeyde hizmet, güven ve mutluluk vermeye çalışmaktadır.



Daha Çok Hijyen

Bozbeyoğlu Tesisi'nin zeminleri, duvar ve tavanları antibakteriyeldir. Hijyen bariyerlerinde el ve ayakkabıları dezenfekte edilmeden hiç kimse üretim alanına geçemez. Üretim süreçlerinde kullanılan tüm ekipman, her kullanımdan sonra dezenfekte edilir.



Daha İleri Teknoloji

Bozbeyoğlu tüm üretim parkuru ileri teknolojilerle donatılmıştır. Tesislerimizde kullanılan makina, ekipman ve yardımcı üniteler tüm dünyada kabul görmüş, kalitesi ve uzmanlığı onaylanmış markalardan seçilmiştir. Bozbeyoğlu ulaşılan bu teknoloji, üretilen her ürünün üstün standartlara sahip olmasını sağlar.



Daha Üstün Kalite

Bozbeyoğlu kalite kontrol laboratuvarında uzmanlar, ürünleri mikrobiyolojik ve kimyasal analizlerden geçirir. Bu bilimsel kontrol süreci sayesinde, Bozbeyoğlu tüm ürünlerinde kaliteyi garantilemektedir.

LEZZET HARİTASI

NUA
HAŞLAMA/ROSTO

TRANÇ
KUŞBAŞI/SOTE/SALÇALI BİFTEK/TAS KEBABI

SOKUM
KUŞBAŞI/SOTE/SALÇALI BİFTEK

BONFİLE
BEEF STRAGONOF/IZGARA

T-BONE STEAK
IZGARA/MANGAL

KONTRFİLE
BİFTEK/IZGARA

ANTRİKOT
IZGARA/MANGAL

GERDAN
KIYMA/HAŞLAMA

BUT İNCİK
HAŞLAMA/OSSO BUCCO

KONTRNUA
KUŞBAŞI/SOTE/TAS KEBABI

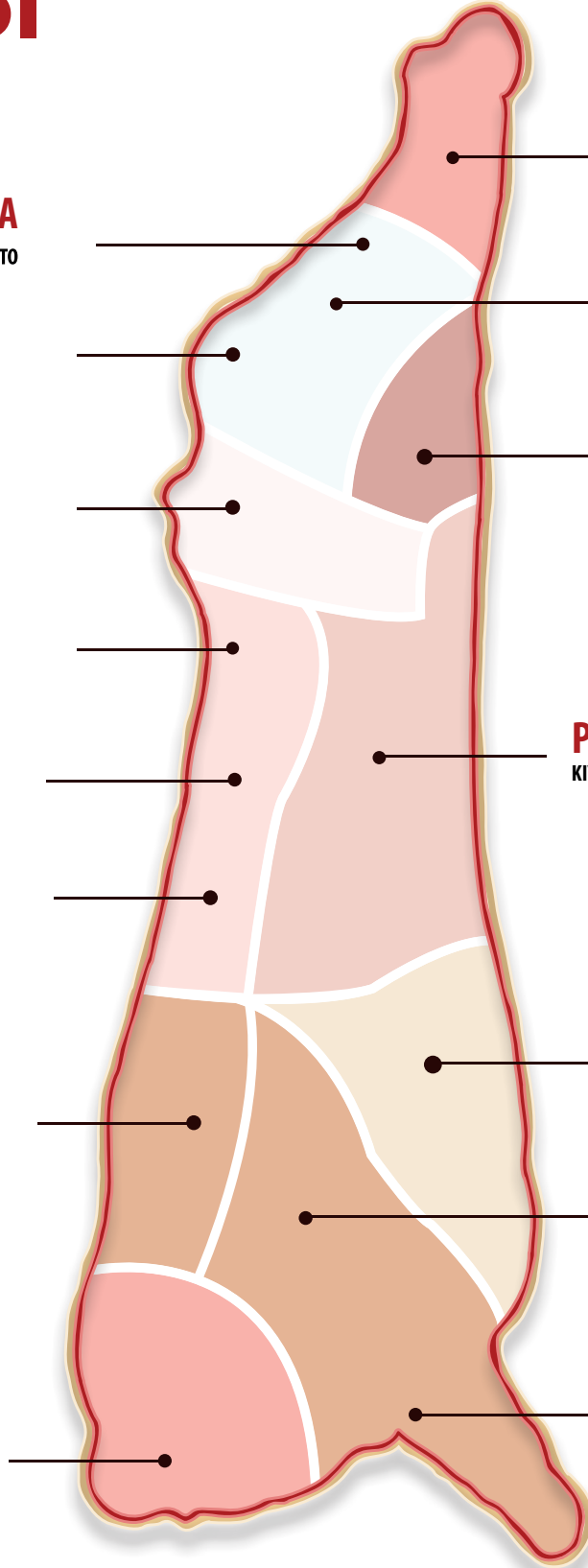
YUMURTA
KUŞBAŞI/SOTE/TAS KEBABI

PENÇETA
KIYMA

DÖŞ
KIYMA

KÜREK
KIYMA/KUŞBAŞI

KOL İNCİK
HAŞLAMA



DANA



UZUN BUT



KOL

ÜRÜN ADI	TAZE ÜRÜNLER		DONDURULMUŞ ÜRÜNLER		ÜRÜN AĞIRLIĞI ORTALAMA
	RAF ÖMRÜ (Gün)	SAKLAMA SICAKLIĞI °C	RAF ÖMRÜ (Gün)	SAKLAMA SICAKLIĞI °C	
Uzun But	7	0 - +4 °C	365	-18 °C	60 - 70 kg.
Kısa But	7	0 - +4 °C	365	-18 °C	40 - 50 kg.
Orta Kemikli But	7	0 - +4 °C	365	-18 °C	35 - 45 kg.
Kemiksiz But	7	0 - +4 °C	365	-18 °C	30 - 40 kg.



TRANÇ

YUMURTA



SOKUM



KONTRNUA



NUA



ÜRÜN ADI	TAZE ÜRÜNLER		DONDURULMUŞ ÜRÜNLER		ÜRÜN AĞIRLIĞI ORTALAMA
	RAF ÖMRÜ (Gün)	SAKLAMA SICAKLIĞI °C	RAF ÖMRÜ (Gün)	SAKLAMA SICAKLIĞI °C	
Tranç	7	0 - +4 °C	365	-18 °C	7 - 10 kg.
Yumurta	7	0 - +4 °C	365	-18 °C	5,5 - 6,5 kg.
Sokum	7	0 - +4 °C	365	-18 °C	4,5 - 5,5 kg.
Kontrnua	7	0 - +4 °C	365	-18 °C	6 - 7,5 kg.
Nua	7	0 - +4 °C	365	-18 °C	2 - 2,5 kg.

PENÇETA



İNCİK



BONFILE



KONTRFILE

ÜRÜN ADI	TAZE ÜRÜNLER		DONDURULMUŞ ÜRÜNLER		ÜRÜN AĞIRLIĞI ORTALAMA
	RAF ÖMRÜ (Gün)	SAKLAMA SICAKLIĞI °C	RAF ÖMRÜ (Gün)	SAKLAMA SICAKLIĞI °C	
Pençeta	7	0 - +4 °C	365	-18 °C	6,5 - 8 kg.
İncik	7	0 - +4 °C	365	-18 °C	4 - 5 kg.
Bonfile	7	0 - +4 °C	365	-18 °C	1,5 - 3 kg.
Kontrfile	7	0 - +4 °C	365	-18 °C	4 - 6 kg.
5'li Set	7	0 - +4 °C	365	-18 °C	28 - 35 kg.
3'lü Set	7	0 - +4 °C	365	-18 °C	17 - 20 kg.

GERDAN



KÜREK

ÜRÜN ADI	TAZE ÜRÜNLER		DONDURULMUŞ ÜRÜNLER		ÜRÜN AĞIRLIĞI ORTALAMA
	RAF ÖMRÜ (Gün)	SAKLAMA SICAKLIĞI °C	RAF ÖMRÜ (Gün)	SAKLAMA SICAKLIĞI °C	
Kol	7	0 - +4 °C	365	-18 °C	50 - 70 kg.
Gerdan	7	0 - +4 °C	365	-18 °C	10 - 15 kg.
Kürek	7	0 - +4 °C	365	-18 °C	15 - 20 kg.
Kaburga	7	0 - +4 °C	365	-18 °C	20 - 25 kg.

ANTRİKOT



ÜRÜN ADI	TAZE ÜRÜNLER		DONDURULMUŞ ÜRÜNLER		ÜRÜN AĞIRLIĞI ORTALAMA
	RAF ÖMRÜ (Gün)	SAKLAMA SICAKLIĞI °C	RAF ÖMRÜ (Gün)	SAKLAMA SICAKLIĞI °C	
Kemiksiz Takım (Değerli etler dahil)	7	0 - +4 °C	365	-18 °C	200 - 250 kg.
Kemiksiz Takım (Değerli etler hariç)	7	0 - +4 °C	365	-18 °C	180 - 230 kg.
Antrikot	7	0 - +4 °C	365	-18 °C	3,5 - 5,5 kg.



DANA PİRZOLA

T-BONE STEAK

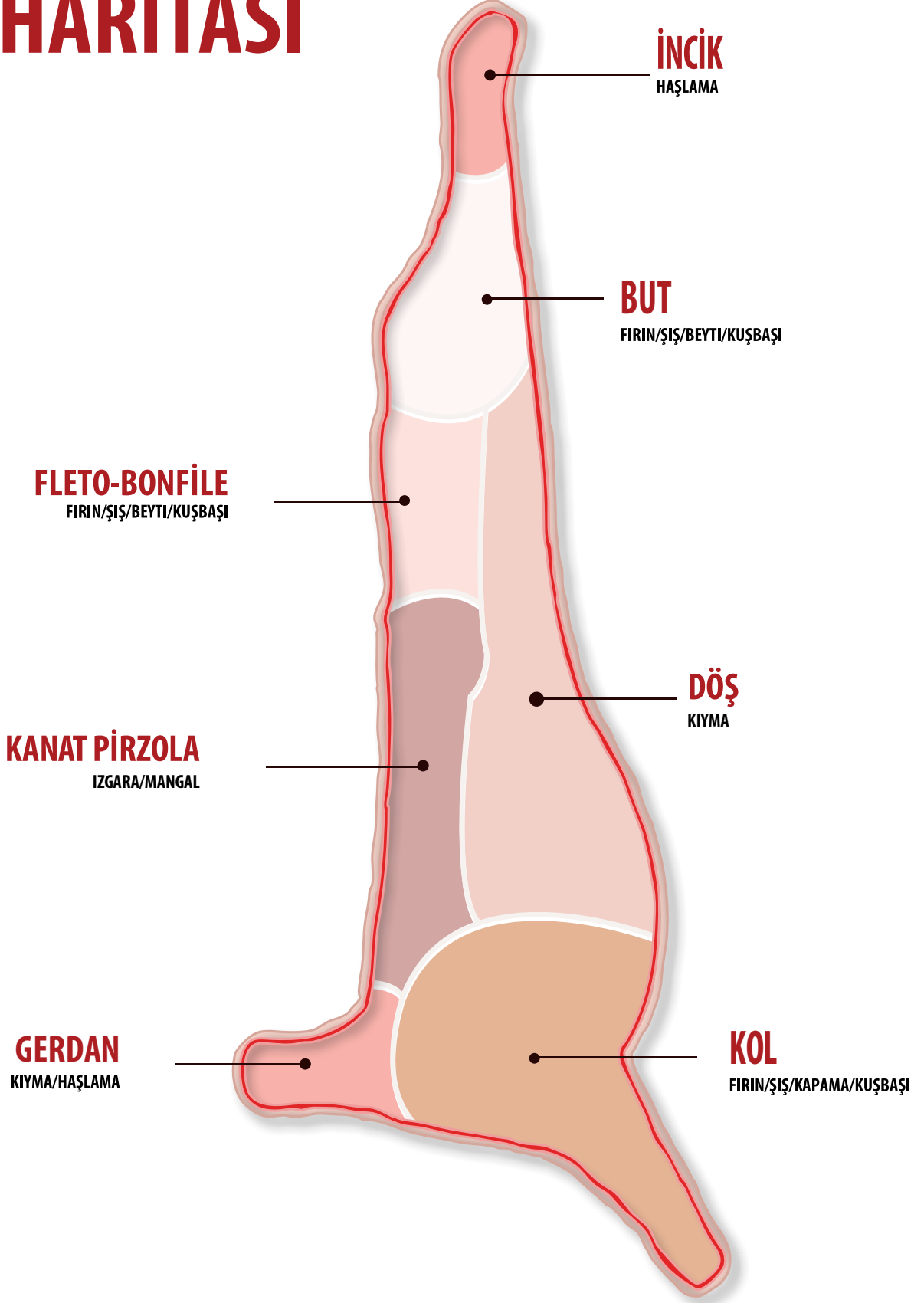


ÜRÜN ADI	TAZE ÜRÜNLER		DONDURULMUŞ ÜRÜNLER		ÜRÜN AĞIRLIĞI ORTALAMA
	RAF ÖMRÜ (Gün)	SAKLAMA SICAKLIĞI °C	RAF ÖMRÜ (Gün)	SAKLAMA SICAKLIĞI °C	
T-bone (Blok)	7	0 - +4 °C	365	-18 °C	5 - 6 kg.
Dana Pırzola (Blok)	7	0 - +4 °C	365	-18 °C	5 - 6 kg.
Dana İncik	7	0 - +4 °C	365	-18 °C	4 - 5 kg.
T-bone Steak (Dilimli) (Adet)	7	0 - +4 °C	365	-18 °C	300 - 600 gr./adet
Dana Kemikli Pırzola (Dilimli) (Adet)	7	0 - +4 °C	365	-18 °C	300 - 600 gr./adet
Osso Bucco	7	0 - +4 °C	365	-18 °C	200 - 300 gr.





LEZZET HARİTASI



KUZU



**BÜTÜN
KUZU**





KUZU BUT

KUZU KOL



KUZU KAFES

KUZU GERDAN



ÜRÜN ADI	TAZE ÜRÜNLER		DONDURULMUŞ ÜRÜNLER		ÜRÜN AĞIRLIĞI ORTALAMA
	RAF ÖMRÜ (Gün)	SAKLAMA SICAKLIĞI °C	RAF ÖMRÜ (Gün)	SAKLAMA SICAKLIĞI °C	
Karkas	7	0 - +4 °C	365	-18 °C	18 - 22 kg.
But	7	0 - +4 °C	365	-18 °C	3 - 3,5 kg.
Kol	7	0 - +4 °C	365	-18 °C	1,6 - 2,5 kg.
Kemiksiz But	7	0 - +4 °C	365	-18 °C	1,8 - 2,5 kg.
Kemiksiz Kol	7	0 - +4 °C	365	-18 °C	1,3 - 1,8 kg.

KUZU FİLETO



KUZU KALEM PİRZOLA



KUZU DÖŞ



KUZU KANAT PİRZOLA

ÜRÜN ADI	TAZE ÜRÜNLER		DONDURULMUŞ ÜRÜNLER		ÜRÜN AĞIRLIĞI ORTALAMA
	RAF ÖMRÜ (Gün)	SAKLAMA SICAKLIĞI °C	RAF ÖMRÜ (Gün)	SAKLAMA SICAKLIĞI °C	
Kanat Pirzola	7	0 - +4 °C	365	-18 °C	1,3 - 1,8 kg.
Gerdan	7	0 - +4 °C	365	-18 °C	1,2 - 1,5 kg.
Bonfile (Adet)	7	0 - +4 °C	365	-18 °C	40 - 60 gr./adet
Kalem Pirzola (Adet)	7	0 - +4 °C	365	-18 °C	80 - 100 gr./adet
Dilimli Gerdan	7	0 - +4 °C	365	-18 °C	Kesilen (gram ve kalınlık)
Fileto (Adet)	7	0 - +4 °C	365	-18 °C	120 - 150 gr./adet
İncik (Adet)	7	0 - +4 °C	365	-18 °C	200 - 300 gr./adet
Çöp Şiş (Adet)	7	0 - +4 °C	365	-18 °C	35 - 40 gr./adet
Döş	7	0 - +4 °C	365	-18 °C	1,8 - 2,6 kg.



ŞARKÜTERİ

SUCUK

SALAM

SOSİS

JAMBON

PASTIRMA

KAVURMA

DÖNER

DİĞER



ISIL İŞLEM GÖRMÜŞ KANGAL SUCUK

Barkod	Koli İçi Adet	Ürün Ağırlığı	Koli Ağırlığı	Saklama Koşulları
8697950822107	20	200 gr.	4 kg.	0 - +4 °C

PARMAK SUCUK

Barkod	Koli İçi Adet	Ürün Ağırlığı	Koli Ağırlığı	Saklama Koşulları
-	-	1,2 - 2 kg.	-	0 - +4 °C



OSMANLI SUCUK

Barkod	Koli İçi Adet	Ürün Ağırlığı	Koli Ağırlığı	Saklama Koşulları
-	-	2 - 4 kg.	-	0 - +4 °C



VARYANTA SUCUK

Barkod	Koli İçi Adet	Ürün Ağırlığı	Koli Ağırlığı	Saklama Koşulları
-	-	500 - 800 gr.	-	0 - +4 °C

BATON SUCUK



Barkod	Koli İçi Adet	Ürün Ağırlığı	Koli Ağırlığı	Saklama Koşulları
8697950822060	36	300 gr.	10,8 kg.	0 - +4 °C



KANGAL SUCUK

Barkod	Koli İçi Adet	Ürün Ağırlığı	Koli Ağırlığı	Saklama Koşulları
-	-	350 - 500 gr.	-	0 - +4 °C

MACAR SALAM

Barkod	Koli İçi Adet	Ürün Ağırlığı	Koli Ağırlığı	Saklama Koşulları
8697950822275	18	750 gr.	13,5 kg.	0 - +4 °C



FISTIKLI SALAM

Barkod	Koli İçi Adet	Ürün Ağırlığı	Koli Ağırlığı	Saklama Koşulları
8697950822503	18	750 gr.	13,5 kg.	0 - +4 °C





sosis

Barkod	Koli İçi Adet	Ürün Ağırlığı	Koli Ağırlığı	Saklama Koşulları
8697950822428	12	500 gr.	6 kg.	0 - +4 °C

BONFILE PASTIRMA



ANTRİKOT PASTIRMA

SIRT PASTIRMA



DİLME PASTIRMA

EĞRİCE PASTIRMA

EĞRİCE POTUĞU PASTIRMA

KAPAK PASTIRMA

ŞEKERPARE PASTIRMA

OMUZ KÜREK PASTIRMA

Ürün Adı	Barkod	Koli İçi Adet	Ürün Ağırlığı	Koli Ağırlığı	Saklama Koşulları
Bonfile Pastırma	-	-	2 - 3 kg.	-	0 - +4 °C
Antrikot Pastırma	-	-	4 - 7 kg.	-	0 - +4 °C
Sirt Pastırma	-	-	3 - 6 kg.	-	0 - +4 °C
Dilme Pastırma	-	-	2 - 3 kg.	-	0 - +4 °C
Eğrice Pastırma	-	-	3 - 4 kg.	-	0 - +4 °C
Eğrice Potuğu Pastırma	-	-	4 - 6 kg.	-	0 - +4 °C
Kapak Pastırma	-	-	2 - 3 kg.	-	0 - +4 °C
Şekerpare Pastırma	-	-	2 - 3 kg.	-	0 - +4 °C
Omuz Kürek Pastırma	-	-	3 - 4 kg.	-	0 - +4 °C



100 gr. DİLİM PASTIRMA

Barkod	Koli İçi Adet	Ürün Ağırlığı	Koli Ağırlığı	Saklama Koşulları
8697950822312	10	100 gr.	1 kg.	0 - +4 °C

DANA KAVURMA



Barkod	Koli İç Adet	Ürün Ağırlığı	Koli Ağırlığı	Saklama Koşulları
-	6	1,8 - 2 kg.	1 kg.	0 - +4 °C



100 gr. DANA KAVURMA

Barkod	Koli İç Adet	Ürün Ağırlığı	Koli Ağırlığı	Saklama Koşulları
8697950822213	10	100 gr.	1 kg.	0 - +4 °C

DANA BATON DÖNER



Barkod	Koli İçi Adet	Ürün Ağırlığı	Koli Ağırlığı	Saklama Koşulları
-	1	5 - 50 kg.	Tartılarak	0 - +4 °C



BURAK BESİCİLİK GIDA VE İNŞAAT SANAYİ TİCARET A.Ş.

**MALIKÖY ANADOLU O.S.B. MAH. 30 AĞUSTOS CADDESİ NO: 3
SİNCAN/ANKARA/TÜRKİYE**

ISO 22000:2018

Kapsam/Scope

**BÜYÜK BAŞ, KÜÇÜK BAŞ VE KÜMES HAYVANLARININ ETLERİNDEN
ÜRETİLEN SOSİS, SALAM, SUCUK, PASTIRMA, KAVURMA ET, SALAMURA ET,
JAMBON VB. TUZLANMIŞ KURUTULMUŞ VE TÜTSÜLENMİŞ ÜRÜNLERİN
İMALATI VE SATIŞI**

**PRODUCTION AND SALES OF SAUSAGES, SALAMI, SOUDJOUK, PASTRAMI,
ROASTED MEAT, BRINED MEAT, JAMBON, ETC. SALTED, DRIED AND SMOKED
PRODUCTS DERIVED FROM MEAT OF CATTLE AND SHEEP AND GOAT**

Bu sertifika ile yukarıda adı geçen kuruluşun Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi gerekliliklerini karşıladığı tasdik olunur.

This is to certify that the above mentioned Company meets the requirement of Food Safety Management System.

Belge NO / Certification Number	: MTS-16350
İlk Kayıt Tarihi / Date of Initial Reg.	: 8.01.2020
Basım Tarihi / Date of Certificate	: 8.01.2020
Geçerlilik Tarihi / Date of Expiry	: 7.01.2021
Yeniden Belgelendirme Tarihi / Date of Recertification	: 7.01.2023
Kategori / Category	: C I



Belgelendirme Müdürü / Certification Manager

SIGMACERT
ULUSLARARASI BELGELENDİRME
EĞİTİM VE TEST HİZMETLERİ LTD. ŞTİ.

Ostim Mahallesi 2239/1 Sokak No: 7/3
Tel: +90.312 385 08 85 Yenimahalle / ANKARA
belgelendirme@sigmacert.com.tr • www.sigmacert.com.tr

SQR CERTIFICATION



Sertifika
CERTIFICATE

**BURAK BESİCİLİK GIDA VE İNŞAAT
SANAYİ TİCARET A.Ş.**

MALİKÖY ANADOLU O.S.B. MAH. 30 AĞUSTOS CADDESİ NO: 3
SİNCAN/ANKARA/TÜRKİYE

ISO 9001:2015

Kapsam/Scope

BÜYÜK BAŞ, KÜÇÜK BAŞ VE KÜMES HAYVANLARININ ETLERİNDEN
ÜRETİLEN SOSİS, SALAM, SUCUK, PASTIRMA, KAVURMA ET, SALAMURA ET,
JAMBON VB. TUZLANMIŞ KURUTULMUŞ VE TÜTSÜLENMİŞ ÜRÜNLERİN
İMALATI VE SATIŞI

PRODUCTION AND SALES OF SAUSAGES, SALAMI, SOUDJOUK, PASTRAMI,
ROASTED MEAT, BRINED MEAT, JAMBON, ETC. SALTED, DRIED AND SMOKED
PRODUCTS DERIVED FROM MEAT OF CATTLE AND SHEEP AND GOAT

Bu sertifika ile yukarıda adı geçen kuruluşun Kalite Yönetim Sistemi gerekliliklerini karşıladığı tasdik olunur.

This is to certify that the above mentioned Company meets the requirement of Quality Management System.

Belge NO / Certification Number : MTS-16349
İlk Kayıt Tarihi / Date of Initial Reg. : 8.01.2020
Basım Tarihi / Date of Certificate : 8.01.2020
Geçerlilik Tarihi / Date of Expiry : 7.01.2021
Yeniden Belgelendirme Tarihi / Date of Recertification : 7.01.2023

Belgelendirme Müdürü / Certification Manager



SIGMACERT
ULUSLARARASI BELGELENDİRME
EĞİTİM VE TEST HİZMETLERİ LTD. ŞTİ.

Ostim Mahallesi 2239/1 Sokak No: 7/3
Tel: +90.312 385 08 85 Yenimahalle / ANKARA
belgelendirme@sigmacert.com.tr • www.sigmacert.com.tr



Sertifika

CERTIFICATE

BURAK BESİCİLİK GIDA VE İNŞAAT SANAYİ TİCARET A.Ş.

MALİKÖY ANADOLU O.S.B. MAH. 30 AĞUSTOS CADDESİ NO: 3
SİNCAN/ANKARA/TÜRKİYE

HELAL / حلال

Kapsam / المجال

BÜYÜK BAŞ, KÜÇÜK BAŞ VE KÜMES HAYVANLARININ ETLERİNDEN
ÜRETİLEN SOSİS, SALAM, SUCUK, PASTIRMA, KAVURMA ET, SALAMURA ET,
JAMBON VB. TUZLANMIŞ KURUTULMUŞ VE TÜTSÜLENMİŞ ÜRÜNLERİN
İMALATI VE SATIŞI

PRODUCTION AND SALES OF SAUSAGES, SALAMI, SOUDJOUK, PASTRAMI,
ROASTED MEAT, BRINED MEAT, JAMBON, ETC. SALTED, DRIED AND SMOKED
PRODUCTS DERIVED FROM MEAT OF CATTLE AND SHEEP AND GOAT

Bu sertifika ile yukarıda adı geçen kuruluşun Helal Gıda gerekliliklerini karşıladığı tasdik olunur.

هذا هو شهادة أن الشركة المذكورة أعلاه تفي بمعايير نظام الغذاء الحلال.

Belge NO / رقم الشهادة	: MTS-16351
İlk Kayıt Tarihi / تاريخ الشهادة	: 8.01.2020
Basım Tarihi/اتهاء	: 8.01.2020
Geçerlilik Tarihi / تاريخ إعادة الاعتماد	: 7.01.2021
Yeniden Belgelendirme Tarihi/تاريخ التسجيل الأولي	: 7.01.2023



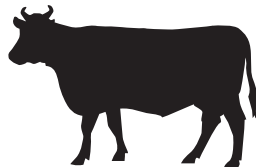
Belgelendirme Müdürü/ مدير التوثيق

SIGMACERT
ULUSLARARASI BELGELENDİRME
EĞİTİM VE TEST HİZMETLERİ LTD. ŞTİ.

Ostim Mahallesi 2239/1 Sokak No: 7/3
Tel: +90.312 385 08 85 Yenimahalle / ANKARA
belgelendirme@sigmacert.com.tr • www.sigmacert.com.tr



**23 YILDIR
BİZİ
TERCİH ETTİĞİNİZ İÇİN
TEŞEKKÜR EDERİZ,
SORUMLULUKLARIMIZIN
BİLİNCİNDEYİZ...**





Anadolu Organize Sanayi Mahallesi
30 Ağustos Caddesi No: 3
Sincan / ANKARA / TÜRKİYE
T/ +90 312 502 07 87
info@bozbeyoglu.com

