



TAKIN



SESAME PASTE



TAHİN

S E S A M E P A S T E



ÜRÜN KODU PRODUCT CODE	NET AĞIRLIK NET WEIGHT	BARKOD NO BARCODE NO	KOLİ İÇİ ADET PIECES PER BOX
T7	350 gr.	8692766020204	12
T10	500 gr.	8692766020501	20
T6	600 gr.	8692766020105	12
T9	1000 gr.	8692766020808	12
T8	1700 gr.	8692766020303	4
T5	5 kg.	8692766020600	-
T4	10 kg.	8692766020402	-
T3	19 kg.	8692766020907	-





VANILYALI

TAHİN HELVASI



HALVA WITH

VANILLIN



VANİLYALI

TAHİN HELVASI



ÜRÜN KODU PRODUCT CODE	NET AĞIRLIK NET WEIGHT	BARKOD NO BARCODE NO	KOLİ İÇİ ADET PIECES PER BOX
HV9	80 gr.	8692766011103	60
HV8	200 gr.	8692766011004	30
HV11	400 gr.	8692766011202	12
HV7	500 gr.	8692766010700	12
HV10	800 gr.	8692766011509	12
HV6	1000 gr.	8692766010403	6
HV3	3 kg.	8692766010106	2
HV2	5 kg.	8692766010120	-
HV1	8 kg.	8692766010137	-





ANTEP FISTIKLI

TAHİN HELVASI



HALVA WITH
PISTACHIO NUTS



ANTEP FISTIKLI TAHİN HELVASI



ÜRÜN KODU PRODUCT CODE	NET AĞIRLIK NET WEIGHT	BARKOD NO BARCODE NO	KOLİ İÇİ ADET PIECES PER BOX
HA14	200 gr.	8692766011615	30
HA7	400 gr.	8692766011400	12
HA5	500 gr.	8692766010601	12
HA6	800 gr.	8692766011707	12
HA2	3 kg.	8692766010304	2
HA1	8 kg.	8692766010151	-





KAKAOLU

TAHİN HELVASI



HALVA WITH

CACAO



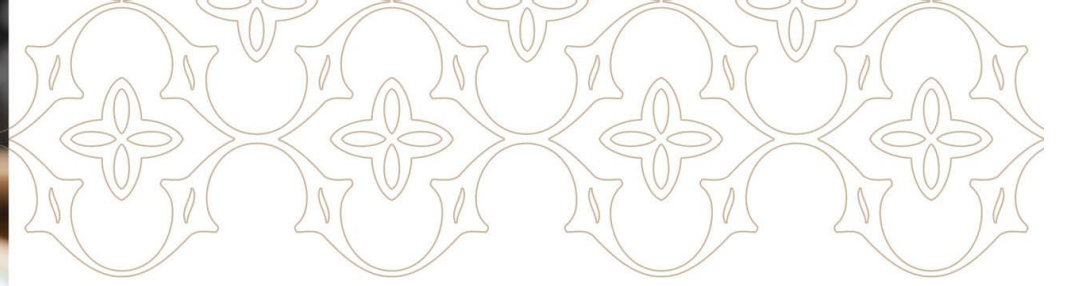
KAKAOLU

TAHİN HELVASI



ÜRÜN KODU PRODUCT CODE	NET AĞIRLIK NET WEIGHT	BARKOD NO BARCODE NO	KOLİ İÇİ ADET PIECES PER BOX
HK3	200 gr.	8692766011806	30
HK9	400 gr.	8692766011301	12
HK7	500 gr.	8692766010502	12
HK8	800 gr.	8692766011608	12
HK6	1000 gr.	8692766010809	6
HK4	3 kg.	8692766010205	2
HK2	5 kg.	8692766010113	-
HK5	8 kg.	8692766010144	-





Mükemmeli Yakalamak İçin Çalışıyoruz...

Ürün yelpazesini giderek genişleten firmamız geleneksel lezzetleri aynı kalite anlayışı içinde yaşatmaya devam ederek markalaşma hedefine ulaşmak için zamanın gerektirdiği süreçleri uygulama yolunda ilerlemektedir.

HELTA GIDA, JAS-ANZ ve TURKAK akreditasyonlu ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi ve ISO 9001:2008 Kalite Yönetim Sistemi belgelerine sahiptir.

We are Working for Perfect...

Our company gradually expanded its range of products, traditional flavours continue to live in the same sense of quality, to achieve branding goals, is moving towards application process that requires time.

HELTA has ISO 22000:2005 Food Safety Management System and ISO 9001:2008 Quality Management System certifications accredited by JAS-ANZ and TURKAK Turkish Accrediting Agency.



Hakkımızda

1975 yılında kurulan firmamız HELTA GIDA'nın amacı; anayurdu Anadolu olan geleneksel gıdalarımızdan helva ve tahini yılların verdiği deneyim ve ustalığı teknolojiyle birleştirerek günümüze taşımaktır. Lezzet, fiyat ve bulunabilirlik unsurlarını birleştirerek kaliteyi yakalayan HELTA, 2500 m² kapalı alana sahip kombine bir tesis olarak faaliyet göstermekte ve helvanın ana maddesi tahini yine aynı tesiste üretmektedir. Yıllık üretiminin büyük bir bölümünü iç piyasaya pazarlamakta olan firmamız, aynı zamanda Avrupa ülkeleri ve Avustralya'ya ihracat yapmaktadır.

Daha kaliteli, daha ucuz, daha hızlı ürün sunma yarışı içinde olan HELTA bu yarışta farkı yaratmanın yaptığı işe deneyimini, bilgi ve becerisini, motivasyonunu ve yaratıcılığını katan insan unsuru olduğunun bilinci içinde kaliteli hammadde, kaliteli ürün prensibini benimseyerek çeyrek asrı aşkın bir süredir geleneksel damak tadı olan tahin ve helvayı Türk mutfağına sunuyor.



About Us

The aim of HELTA FOOD INDUSTRY and TRADING INCORPORATION, founded in 1975, the traditional food of our homeland Anatolia halva and tahini, to carry years of experience and expertise combining with the latest technology today. Taste, price and availability combining elements of quality catch HELTA, has been operating as a combined facility with a covered area of 2500 m². Tahini, the main ingredients of halva, and tahini halva are still produced in the same facility. HELTA has been marketing a large part of our annual production to the domestic market, it also exports to European countries and Australia.

Better quality, cheaper, faster products to offer in racing HELTA, in this race, that makes the differences, its work experience, knowledge and skills, motivation and creativity adds in consciousness that the human factor, adopting best raw materials - best product principles of 40 years for more than a while, tahini halva and the taste palate offers traditional Turkish cuisine.

Kalite ve Gıda Güvenliği Politikamız

1. Müşteri Odaklılık ilkesiyle; Müşteri İhtiyaç ve Beklentilerini Belirleyerek Memnuniyeti Sağlamak

Müşterilerimizin istek/ihyaç ve beklentilerini tam ve doğru olarak anlamak, yapılan her işi planlamak, ilk defasında doğru ve tam olarak yapmak, bunu bir ilke haline getirmek, müşteri ihtiyaç ve beklentilerini belirleyerek müşteri memnuniyetini en üst seviyede tutmak

2. Çalışanlarımızın Memnuniyeti ve Gelişimi

Kalitemizi oluşturan önemli faktörün çalışanlarımız olduğunu düşünerek, çalışanlarımızın gelişimini sağlamak, gıda güvenliğini sağlamak ve kalitemizi günden güne daha da arttırmak için, eğitimleri HELTA GIDA ailesinin ayrılmaz bir parçası olarak sürdürmek

3. Tedarikçi ve Müşterilerimizle Kazan-Kazan İlişkisi

İş ilişkisi içerisinde bulunduğumuz tedarikçi firma ve müşterilerimizle, uzun vadeli, iyi niyet ve dürüstlük ilkesine dayanan, açık ilişkiler kurmak, "Kazan-Kazan" ilişkisi içerisinde karşılıklı olarak Gıda Güvenliği ve Kalite anlayışının gelişimine katkı ve destekte bulunmak

4. Sürekli İyileştirme ve Gelişim

Çalışanlarımızın katılımı ile sahip olduğumuz teknolojiyi kullanarak, Kalite ve Gıda Güvenliği Yönetim Sistemimizin geliştirilmesini ve gelişimin sürekliliğini sağlamak

5. İnsan Sağlığının Korunması ve Hijyen

Gıda üretimi yaptığımızı hiçbir zaman göz ardı etmeden insan sağlığını ön plana alıp her zaman ve her şartta en doğru olanı uygulayarak hijyenik koşullarda üretim yapmak, gelecek nesillere temiz bir çevre bırakmak, doğanın dengesini bozacak hareket ve eylemlerden kaçınmak

6. Yasal Düzenlemelere Uyum

T.C. Gıda Mevzuatı'na ve müşteri isteklerine uygun üretim yapmak.



Quality and Food Safety Policy;

1. Customer-Focused Policy; Providing Customer Needs and Satisfaction by setting expectations

Our customers' requests / needs and their expectations to understand fully and correctly, to plan any work to be done, for the first time do complete and accurate work, make it a principle, to identify customer needs and expectations and keep customer satisfaction at the highest level.

2. Satisfaction of Our Employees and Development

Considering that our employees are the most important factors that make our quality, to ensure the development of our employees, ensure food safety and to further improve our quality day by day, continuing education as an integral part of the family HELTA FOOD INDUSTRY.

3. Win-Win Relationship with Our Customers and Suppliers

Work with our suppliers and we are in relationship with our customers long-term, good faith and based on the principles of honesty, establish open relation, "win-win" relationship within the mutually has to contribute and support development Food Safety and Quality sense.

4. Continuous Improvement and Development

Using technology we have, with the participation of our employees, Quality and Food Safety Management System of development and to ensure the continuity.

helta

tat
katar
hazata

tat

katar

hazata



5. Protection of Human Health and Hygiene

We have made food production never without ignoring, take the human health to the forefront by applying the right thing at all times and under all conditions, to produce in hygienic conditions, leave a clean environment for future generations, to avoid actions and behaviours to disrupt the balance of nature

6. Regulatory Compliance

To make production appropriate for T. C. Food legislation and customer requirements.