

Zakład Utylizacji DROB-BOGS produkuje mączkę mięsną, mączkę z piór i krwi oraz tłuszcz drobiowy w ciekłej postaci. Materiał, z którego powstają mączki oraz tłuszcz to w 100% odpady drobiowe III kategorii (niskiego ryzyka), pochodzące ze zdrowych kurcząt, dopuszczonych przez Weterynaryjną Inspekcję Sanitarną do spożycia przez ludzi. Wszystkie etapy procesu utylizacji przebiegają ściśle według norm i zasad systemu kontroli jakości HACCP. Poszczególne produkty są regularnie badane pod kątem zawartości białka oraz innych składników chemicznych.

#### Produkty:

- wysokobiałkowa mączka mięsna stabilizowana,
- wysokobiałkowa mączka z piór i krwi hydrolizowana,
- tłuszcz drobiowy.

**Usługi:** utylizacja drobiowych odpadów poubojowych III kategorii.



#### Poultry Rendering Plant

DROB-BOGS Rendering Plant produces poultry meat meal, feather and blond meal, and poultry fat. Utilised material of third category (low risk) offal, comes from healthy chickens, approved by the Veterinary Inspection for human consumption. Each stage of the recycling process takes place in strict accordance with the standards and principles of HACCP quality control system. Individual products are regularly tested for protein content and other chemical components.

#### Products:

- high-protein meat meal stabilized
- high-protein feather and blood meal hydrolyzed
- poultry fat.

**Services:** rendering of 3rd category poultry offal



## ZAKŁAD UTYLIZACJI

## Pracujemy lokalnie, działamy globalnie!

*We work locally but act globally!*

*Работаем на месте, действуем глобально!*

#### Sprzedajemy produkty m.in. na rynkach:

- 1 → krajów Unii Europejskiej
- 2 → Czarnogóry
- 3 → Dominikany
- 4 → Egiptu
- 5 → Hongkongu
- 6 → Kosowa
- 7 → Macedonii
- 8 → Mołdawii
- 9 → Mongolii
- 10 → Norwegii
- 11 → Ukrainy
- 12 → Wietnamu

#### We sell our products inter alia in:

- 1 → European Union countries
- 2 → Montenegro
- 3 → Dominican Republic
- 4 → Egypt
- 5 → Hong Kong
- 6 → Kosovo
- 7 → Macedonia
- 8 → Moldova
- 9 → Mongolia
- 10 → Norway
- 11 → Ukraine
- 12 → Vietnam

#### Продоем продукты на такие рынки:

- 1 → Страны Евросоюза
- 2 → Черногория
- 3 → Доминикана
- 4 → Египет
- 5 → Хонконг
- 6 → Косово
- 7 → Республика Македония
- 8 → Молдавия
- 9 → Монголия
- 10 → Норвегия
- 11 → Украина
- 12 → Вьетнам

#### NASZE WARTOŚCI

Naszym celem jest bycie zaufanym dostawcą wysokiej jakości mięsa drobiowego. Pragniemy dostarczać Państwu bezpieczną, zdrową i smaczną żywność, zaspakajając gusta naszych najbardziej wymagających Konsumentów.

Mając na uwadze jakość oraz bezpieczeństwo produktu, DROB-BOGS wdrożył i certyfikował Systemy Zarządzania Jakością:

**HACCP** - system mający na celu zapewnienie bezpieczeństwa wyrobu gotowego przez identyfikację i oszacowanie skali zagrożeń z punktu widzenia wymagań zdrowotnych oraz ryzyka wystąpienia zagrożeń podczas przebiegu wszystkich etapów produkcji wyrobu gotowego. System ten ma również na celu określenie metod eliminacji lub ograniczenia zagrożeń oraz ustalenie działań korygujących.

**BRC** - standard Brytyjskiego Konsorcjum Detalistów, skierowany do producentów żywności szczególnie zainteresowanych współpracą z sieciami handlowymi. BRC określa szereg wymagań, które należy spełniać, aby zapewnić najwyższą jakość i bezpieczeństwo oferowanych produktów.

#### OUR VALUES

Our goal is to be a trusted provider of high-quality poultry meat. We would like to provide the Customer with a safe, healthy and tasty food, satisfying the tastes of our most demanding consumers.

Bearing in mind the quality and safety of the product, DROB-BOGS implemented Quality Management Systems:

**HACCP** - a system designed to ensure the safety of the finished product by identifying and estimating the risks in terms of hazards during the course of all stages of production of the finished product. This system also aims to identify ways to eliminate or reduce threats and establish corrective actions.

**BRC** - standard of the British Retail Consortium, addressed to food producers particularly interested in cooperation with retail chains. **BRC** sets out a number of requirements that must be met to ensure the highest quality and safety of our products.



#### Kontakt:

Zakłady Drobiarskie DROB-BOGS  
Kaleń 5, 97-320 Wolbórz, POLAND  
tel: +48 44 61 64 794  
kom: +48 513 156 009  
kom: +48 531 599 115

#### Export:

drobbogs.sales@gmail.com  
sprzedaz@drobbogs.pl  
Inne działy:  
mroznia@drobbogs.pl  
utylizacja@drobbogs.pl

www.drobbogs.pl  
www.mroznia.drobbogs.pl  
www.utylizacja.drobbogs.pl

#### ЗАВОД ПРОДУКЦИИ КУРИНОГО БЕЛКА

Завод Утилизации DROB-BOGS производит мясную муку, муку из перьев и крови, а также жидкость из животного жира. Материал, с которого делают муку или жир то 100% из материала домашней и здоровей птицы III категории (низкого риска), утвержденный Ветеринарно-Санитарной Инспекцией для употребления в пищу человеком. Все этапы процесса утилизации происходят согласно с нормами и принципами системы контроля качества HACCP. Продукты проходят регулярный контроль содержания белка или других химических компонентов.

#### Продукты:

- Мясная куриная мука, стабилизированная, с высоким содержанием белка
- Куриная мука с перьев и крови, после гидролиза, с высоким содержанием белка.
- Куриный жир

**Услуги:** Утилизация куриных отходов III категории



**25 lat doświadczenia**

**25 years of experience**

**25 лет опыта**



W grudniu 2011 roku DROB-BOGS rozpoczął produkcję w nowej hali produkcyjnej o wydajności 6 000 szt. kurcząt na godz., wyposażonej w najnowocześniejsze maszyny marki MEYN do uboju i przetwórstwa mięsa drobiowego. Uruchomiona została także mroźnia składowa o pojemności 4 000 palet oraz zintegrowany z ubojnią nowoczesny zakład utylizacji odpadów III kategorii. Łączna powierzchnia nowego zakładu przekracza 11 000 m<sup>2</sup>. DROB-BOGS produkuje szeroką gamę świeżych i mrożonych produktów drobiowych skierowanych do odbiorców hurtowych i detalicznych w Polsce oraz za granicą. Nasza oferta zawiera kurczaka w całości, w częściach oraz podroby. Każdy z tych produktów jest pakowany w indywidualne lub zbiorcze opakowania. Zamówienia są realizowane terminowo i według rygorystycznych norm jakości HACCP/GHP/GMP oraz BRC (ang. British Retail Consortium standards).



In December 2011, DROB-BOGS launched production in a new slaughtering hall with capacity of 6 000 chickens per hour, equipped with the latest MEYN machinery for slaughtering and processing of poultry meat. Freezing facility with a capacity of 4 000 pallets and a third-category waste disposal plant integrated with new slaughterhouse was also launched. The total area of the new facility exceeds 11 000 m<sup>2</sup>.

#### Slaughterhouse

We produce a wide range of fresh and frozen poultry products provided to both wholesale and retail customers in Poland and abroad. Our offer includes chicken in whole, in parts and giblets. Each of these products is packaged in individual or bulk packaging. Orders are fulfilled in a timely manner and in accordance with stringent quality standards HACCP/GHP/GMP and BRC (British Retail Consortium standards).

В декабре 2011 году DROB-BOGS начал работат новым цеху, который производит 6 000 штук кур за 1 час в новооткрытым производственным цеху с технологической машиной известного бренда MEYN. Завод имеет свою холодильную камеру вместительностью 4 000 поддонов а также завод включает в себя одну из наиболее современных систем утилизации отходов III категории. Общая площадь нашего завода более 11 000 м<sup>2</sup>.

#### Бойня домашней птицы

DROB-BOGS производит широкий ассортимент свежих и замороженных продуктов из домашней птицы направленных на оптовых и розничных клиентов в Польше и за рубежом. Наше предложение включает в себя целую тушку курицы, в частях и потроха. Каждый из этих продуктов упакован в индивидуальную или массовую упаковку - согласно требованиям заказчика. Заказы выполняют в установленные сроки и в соответствии со сргими стандартами качества HACCP/GHP/GMP и BRC (с англ. British Retail Consortium- BRC).



## O FIRMIE



**KURCZAK**  
whole chicken / Целая курица



**SKRZYDŁO DZIELONE**  
wings cut / Крылья делонные



**MIĘSO Z NOGI**  
BEZ KOŚCI I/LUB BEZ SKÓRY  
leg meat without bone and/or without skin  
Мясо с ноги без кости и с/без кожей



**FILET Z PIERSI**  
breast fillet / Куриная грудинка



**UDZIEC**  
thigh / Бедро



**PODROBY (ŻOŁĄDEK, SERCE, WĄTROBA)**  
giblets (stomach, heart, liver)  
Субпродукты (желудок, сердце, печень)

Oferta firmy DROB-BOGS zawiera zarówno tuszkę, jak i wszystkie elementy z kurczaka. Wychodząc naprzeciw oczekiwaniom naszych Klientów, proponujemy sposoby pakowania:

- tackę styropianową
- tackę MAP
- worek PE
- worek VACC

Produkty dostępne są w formie schłodzonej jak i mrożonej. Możliwa pełna kalibracja.

The offer of DROB-BOGS Company includes both carcass and all parts of the chicken. To meet the expectations of our customers, we offer the following types of packaging:

- styrofoam tray
- MAP tray
- PE bag
- VACC bag

The products are available chilled and frozen. Full sizing is possible.

Firma „DROB-BOGS” produkuje i sprzedaje całą linię kurczaka. Nasz stały asortyment to nie tylko cała kurczakowa tuшка, ale i wszystkie elementy kurczaka. Nasza oferta jest skierowana do naszych Klientów. Wychodząc naprzeciw oczekiwaniom naszych Klientów, proponujemy sposoby pakowania:

- Poliblok
- Lotek (podłóżka)
- Wakuumny pakiet

Produkty, w zależności od potrzebności klienta, produkowane są w formie schłodzonej, jak i w mrożonej formie.

W naszej ofercie znajdziecie Państwo również tuszkę i elementy z kurczaka w postaci mrożonej w **systemie IQF**. System ten pozwala mrozić poszczególne elementy osobno, dzięki czemu produkty zachowują swój anatomiczny kształt.

DROB-BOGS oferuje usługę głębokiego zamrażania i składowania produktów mięsnych, tłuszczu zwierzęcych oraz warzyw i owoców. Chłodnia o pojemności 4 000 palet i powierzchni 1 200m<sup>2</sup> wyposażona jest w ruchome regały. W jej skład wchodzi 4 doki załadunkowe i 2 tunele szokowego zamrażania w temp. do -38 °C oraz o pojemności 20 ton każdy. Chłodnia wyposażona jest w elektroniczny monitoring temperatury w poszczególnych komorach (co 30 min.) oraz w zintegrowany system zarządzania magazynem. Oferta składowania obejmuje m.in. paletyzowanie, etykietowanie, metkowanie oraz kompletację/de-kompletację.



#### Cold Store

DROB-BOGS offers deep freezing and storage of meat products, animal fats and vegetables and fruits. The cold store with an area of 1200m<sup>2</sup> and a capacity of 4 000 pallets is equipped with a mobile shelving system, 2 freezing tunnels (up to -38 °C) of 20 tonnes each and 4 loading docks. The cold store is equipped with an electronic temperature monitoring system in different compartments (every 30 min.) and an integrated warehouse management system. The cold storage offer includes inter alia: palletizing, tagging, labelling, completing/de-completing.

#### Морозильная камера

DROB-BOGS предлагает услуги глубокой заморозки и хранения мясных продуктов, животных жиров, овощей и фруктов. Морозильная камера площадью 1200 м<sup>2</sup> и вместительностью 4000 поддонов оборудованная в передвижные стеллажи. Она имеет 4 погрузочные доки и 2 тоннеля вместительностью 20 тонн каждый при температуре до -38 °C. Камера оборудована системой электронного мониторинга температуры в коморах (каждые 30 мин.) в интегрированной системе управления складом. Хранение включает: паллетирование, этикетирование, маркировку, сборку.



You will also find in our offer the carcass and chicken parts frozen in **IQF system**. This system allows deepfreezing of individual parts separately, so that the products can retain their anatomical shape.

Для замораживания нашей продукции используем **систему IQF**, что обеспечивает качественную заморозку.

## OFERTA

## MROŻNIA SKŁADOWA