MOŚCIBRODY

Zakład Mięsny

Naturalnie dla Ciebie

Wieprzowina

PREMIUM PRODUCT

Polska



Wieprzowina PREMIUM PRODUCT polska

MOŚCIBRODY
Zakład Mięsny

Zakład Mięsny „Mościbrody" funkcjonuje na rynku od 1996 roku. Realizujemy pełny profil produkcyjny, prowadząc skup i ubój trzody chlewnej, bydła i cieląt, rozbiór i konfekcjonowanie mięsa oraz produkcję wędlin w ponad 100 asortymentach.

Od początku istnienia Zakładu przywiązujemy ogromną wagę do jakości oferowanych wyrobów. Współpracujemy ze sprawdzonymi hodowlami trzody i bydła. Posiadamy nowoczesną linię rozbioru mięsa, co pozwala na uzyskanie wysokiej wydajności przy zachowaniu wysokiej jakości mięsa.

Z uwagi na wciąż rosnące wymagania klientów kierownictwo firmy dbając o wysoką jakość produktów ciągle unowocześnia park maszynowy zapewniając w ten sposób dostęp do nowoczesnych technologii i rozwiązań dla branży mięsnej. Jesteśmy zakładem posiadającym kategorię „A" w eksporcie, co daje nam możliwość współpracy ze wszystkimi krajami Unii Europejskiej.

W trosce o bezpieczeństwo naszych klientów w Zakładzie funkcjonują systemy kontroli jakości HACCP, GHP oraz GMP. Wdrożenie tych systemów zapewnia kontrolę wysokiej jakości i bezpieczeństwa produkowanych wyrobów. Zakład Mięsny Mościbrody sp. z o. o. jest członkiem Stowarzyszenia Rzeźników i Wędliniarzy Rzeczpospolitej Polskiej (SRW RP) Unii producentów i Pracodawców Przemysłu mięsnego (UPEMI).

W 2016 roku Zakład Mięsny Mościbrody sp. z o.o. został oceniony przez Intertrek Certyfication Ltd i spełnił wymagania standardu BRC.

W 2014 roku Zakład spełnił wymagania systemu Gwarantowanej Jakości Żywności QAFP w zakresie zeszytu branżowego „Wędliny. Wymagania produkcyjne i jakościowe" w obszarze przetwórstwo.

W 2012 roku, aby zwiększyc potencjał eksportowy Spólki została podpisana umowa z Ministrem Gospodarki w ramach projektu „wzrost potencjału eksportowego zakładu Miesnego Mościbrody Sp. z o.o." na rynek; niemiecki, francuski, ukraiński, rosyjski, zjednoczonych emiratów arabskich.

Podstawowym celem firmy jest produkcja mięsa wieprzowego wysokiej jakości z małą zawartością tłuszczu przy zachowaniu ważnych dla konsumentów parametrów jakości mięsa. Odbywająca się z poszanowaniem zasad dobrostanu i zdrowia zwierząt oraz środowiska naturalnego.

Wysoka jakość produktów i pewność źródła jego pochodzenia to cechy, co raz bardziej poszukiwane przez konsumentów. Zyskując potwierdzenie zachowania wysokich standardów produkcji klienci chętnie kupują mięso w naszych placówkach sprzedaży, co przekłada się na wizerunek sklepów.

Cechy wyróżniające nasze mięso to:

- Wysoka jakość

Wieprzowina wyprodukowana w Zakładzie wyróżnia się właściwościami cenionymi przez konsumentów;

- ma piękną barwę, charakteryzuje się niską zawartością tłuszczu
- jest krucha, smakowita i soczysta
- ma wysoką przydatność kulinarną i przetwórczą.

- Pewność pochodzenia

Surowiec pozyskiwany jest z terenów Mazowsza, Podlasia i Lubelszczyzny. Ma potwierdzenie na pochodzenie z hodowli, w której zachowano klasyczne metody oraz zadbano o zbilansowane żywienie i dobrostan zwierząt, a na etapie przetwórstwa wyeliminowano środki sztuczne poprawiające jakość mięsa.

- Podwójna kontrola

Kontrola jakości we wdrożonych systemach zarządzania składa się z dwóch niezależnych etapów:

- etap samokontroli poprzez systematyczną rejestrację danych na każdym etapie produkcji wieprzowiny
- etap kontroli niezależnej przeprowadzanej przez jednostkę certyfikującą.

Misją naszej Firmy jako producenta wyrobów wędliniarskich oraz mięsa wieprzowego i wołowiny jest dostarczanie Klientom produktów spełniających wymagania i oczekiwania.

Chcemy, aby nasza Firma kojarzyła się ze zdrową żywnością o doskonałych walorach smakowych i odżywczych, pozyskiwaną z ekologicznie czystych rejonów Mazowsza, Podlasia i Lubelszczyzny.

Deklarujemy, iż polityka jakości jest zakomunikowana, wdrożona i utrzymywana na wszystkich poziomach organizacji oraz jest wspomagana mierzalnymi celami.

Integralną częścią pracy Zakładu Mięsnego „Mościbrody" Sp. z o.o. stanowi eksport mięsa oraz produktów wędliniarskich. Działalność eksportowa obejmuje głównie sprzedaż mięsa chłodzonego, wieprzowego i wołowego, w postaci półtusz i ćwierci. Ponadto rozbudowany system produkcji umożliwia nam realizację zamówień zgodnie z indywidualnym życzeniem klienta.

Nasza sprzedaż obejmuje zasięgiem kraje Unii Europejskiej oraz rynki wschodnie. Zakład posiada liczne uprawnienia eksportowe i prowadzi współpracę na rynkach takich jak: Holandia, Belgia, Hiszpania, Włochy, Węgry, Czechy, Słowacja, Słowenia, Francja, Rumunia, Litwa, Łotwa, Estonia, Białoruś, Ukraina, Uzbekistan, Kazachstan, Wlk Brytania, Turcja, Rosja, Szwecja.

Długotrwała i udana współpraca z naszymi stałymi odbiorcami stanowi najlepszy wyznacznik jakości i standardów dla sprzedawanych przez nas produktów.





- Półtusza wieprzowa z głową
- Side with head
- Полутуша с головой



- Półtusza wieprzowa bez głowy, bez podgardla, bez przedniej nogi
- Pork side w/o head, w/o jowl, w/o front feet
- Свиная полутуша с подгрудком без головы и передней ноги



- Szynka wieprzowa z kością, cięcie okrągłe
- Pork leg, bone in, round cut
- Свиная ветчина на кости, круглая резка



- Szynka wieprzowa z kością, cięcie proste
- Pork leg, bone in, straight cut
- Свиная ветчина на кости, прямая резка



- Szynka wieprzowa bez kości 4 d
- Pork leg 4 d
- Свиная ветчина без костей 4 д



- Szynka wieprzowa bez kości 3 d
- Pork leg 3 d
- Свиная ветчина без костей 3 д





- Schab wieprzowy z kością
- Pork loin bone-in
- Свиной карбонад на кости



- Schab wieprzowy bez kości
- Boneless pork loin
- Свиной карбонад без кости



- Polędwiczka wieprzowa
- Pork tenderloin
- Вырезка



- Łopatka wieprzowa z kością, cięcie tenis
- Pork shoulder bone-in tenis cut
- Свиная лопатка на кости, резка теннис



- Karczek wieprzowy z kością
- Pork neck bone-in
- Свиная шея на кости



- Karczek wieprzowy bez kości
- Boneless pork neck
- Свиная шея без кости



- Łopatka wieprzowa bez kości 4 d
- Boneless pork shoulder 4 d
- Свиная лопатка без костей 4 д



- Łopatka wieprzowa bez kości 3 d
- Boneless pork shoulder 3 d
- Свиная лопатка без костей 3 д



Boczek wieprzowy z żebrem
Pork belly bone-in
Свиная грудинка с ребром



Boczek wieprzowy bez żebra
Pork belly boneless
Свиная грудинка без ребра



Żeberka wieprzowe kąty ekstra
Pork riblet extra
Zeberka wieprzowe kąty ekstra



Żeberka wieprzowe kąty półmięsne
Pork riblet semi-meat
Свиные рёбра полумясные



Żeberka wieprzowe paski
Pork spare ribs
Свиные рёбра полоски



Żeberka wieprzowe schabowe
Pork loin ribs
Свиные рёбра грудные



Golonka wieprzowa tylna
Pork back shank
Свиная голяшка задняя



Golonka wieprzowa przednia
Pork front shank
Свиная голяшка передняя







Słonina wieprzowa bez skóry
Pork back fat rindless
Свиное сало без шкуры



Ill wieprzowa
Shank meat
Мясо с голяшки



Trimming wieprzowy 90/10
Pork trimmings 90/10
Свиной тримминг 90/10



Podgardle wieprzowe ze skórą
Pork jawl rind on
Свиной подгрудок со шкурой



Skórki wieprzowe
Pork rind
Свиные шкурки



Tłuszcz wieprzowy miękki
Pork soft fat
Свиной жир мягкий



Tłuszcz wieprzowy twardy
Pork cutting fat
Свиной жир хребтовой



Trimming wieprzowy 80/20
Pork trimmings 80/20
Свиной тримминг 80/20



Trimming wieprzowy 70/30
Pork trimmings 70/30
Свиной тримминг 70/30





Trimming wieprzowy 60/40
Pork trimmings 60/40
Свиной тримминг 60/40



Trimming wieprzowy 50/50
Pork trimmings 50/50
Свиной тримминг 50/50



Kości wieprzowe żeberkowe
Pork belly bones
Свиные кости из ребра



Kości wieprzowe ogonowe
Pork tail bones
Свиные хвосты



Kości wieprzowe schabowe
Pork back bones
Свиные кости из грудинки



Kości wieprzowe karkowe
Pork neck bones
Свиные кости из шеи



Kości wieprzowe kulinarne
Pork shoulder and leg bones
Свиные кости кулинарные



Mostki wieprzowe
Pork belly soft bones
Свиные кости грудные





Nogi wieprzowe
Pork feet
Свиные ноги



Kolanka wieprzowe
Pork knee
Свиные колена



Ozór wieprzowy
Pork tongues
Свиной язык



Płuco wieprzowe
Pork lungs
Свиные лёгкие



Wątroba wieprzowa
Pork liver
Свиная печень



Serce wieprzowe
Pork heart
Свиное сердце



Nerka wieprzowe
Pork kidneys
Свиные почки



Głowa wieprzowa
Pork head
Свиная голова

Wieprzowina PREMIUM PRODUCT polska

MOŚCIBRODY
Zakład Mięsny

Мясокомбинат „" работает с 1996 года.

Мы производим полную гамму продукции, забой свиней, крупного рогатого скота и телят.

Производим разделку на куски, вакуумную упаковку и заморозку.

Наш колбасный цех производит более 100 наименований колбасных изделий, упакованных в вакуумную упаковку.

Самая главная задача для Нашего Предприятия - это качество.

Наша современная линия разделки мяса позволяет быстро в температурном режиме получить 50 тонн мяса в кусках в одну смену в супер качестве.

Руководство завода постоянно обновляет машинный парк, новые технологии. Наше Предприятие имеет категорию „А" в экспорте, что даёт Нам возможность сотрудничества со всеми Странами Евросоюза.

Для безопасности Наших клиентов на Предприятии функционирует система контроля качества товаров HACCP, GHP а также GMP. Внедрение этих систем обеспечивает контроль высокого качества и безопасности продуктов.

Мясокомбинат ООО Mościbrody является членом Ассоциации Мясников и Колбасников Польши (SRW RP) Союза производителей и Работодателей мясной Промышленности (UPEMI).

В 2016 году Мясокомбинат ООО Mościbrody проверялся фирмой Intertrek Certyfication Ltd и выполнил требования стандарта BRC.

В 2014 году Предприятие выполнило требования системы Гарантированного Качества Продовольствия QAFP в отраслевой сфере „Колбасные изделия. Требования к производству и качеству" в цехе переработки.

В 2012 году, для увеличения экспортного потенциала, был подписан договор с Министром Экономики в рамках проекта „рост экспортного потенциала Мясокомбината ООО Mościbrody" на рынки: немецкий, французский, украинский, российский, объединённых арабских эмиратов".

Высокое качество товаров и уверенность в источнике их происхождения – это характеристики всё более ценимые потребителями. Получая подтверждение сохранения высоких стандартов производства, клиенты охотно покупают мясо в наших торговых точках, и это положительно влияет на имидж магазинов.

Отличительные черты нашего мяса это:

- Высокое качество

Свинина, произведённая на Предприятии, отличается ценимыми потребителями свойствами:

- обладает красивым цветом, характеризуется низким содержанием жира,
- деликатная, аппетитная и сочная,
- хорошо подходит для кулинарных целей и переработки.

- Уверенность происхождения

Сырье приобретается на территории Мазовша, Подляся и Любельщизны. Имеет подтверждение происхождения от производителя, который сохранил классические методы содержания животных, а также позаботился о балансе питания и благополучия животных, а на этапе переработки исключено использование искусственных средств улучшающих качество мяса.

- Двойной контроль

Контроль качества во внедрённых системах управления состоит из двух независимых этапов:

- этап самоконтроля, заключающийся в систематической регистрации данных на каждом этапе производства свинины
- этап независимого контроля проводимого органом сертификации.

Миссия нашей Фирмы как производителя колбасных изделий, а также свиного и говяжьего мяса – это доставка Клиентам товаров, которые отвечают их требованиям и ожиданиям. Желаем, чтобы представление о нашей Фирме было связано со здоровыми продуктами с отличными вкусовыми и питательными качествами, приобретёнными в экологически чистых регионах Мазовша, Подляся и Любельщизны.

Заявляем, что политика качества объявлена, внедрена и поддерживается на всех уровнях организации, а также поддерживается измеримыми целями.

Составной частью работы Мясокомбината ООО Mościbrody является экспорт мяса, а также колбасных изделий. Экспортная деятельность включает в себя в основном продажу охлаждённого свиного и говяжьего мяса в виде полутуш и четвертей. Кроме того развитая система производства делает для нас возможной реализацию заказов в соответствии с индивидуальными пожеланиями клиента.

Наши продажи происходят на территории стран Европейского Союза, а также на восточных рынках. Предприятие располагает многочисленными разрешениями на экспорт и сотрудничает на таких рынках как: Голландия, Бельгия, Испания, Италия, Венгрия, Чехия, Словакия, Словения, Франция, Румыния, Литва, Латвия, Эстония, Беларусь, Украина, Узбекистан, Казахстан, Великобритания, Турция, Россия, Швеция.

Долголетнее и успешное сотрудничество с нашими постоянными покупателями является наилучшим показателем качества и соответствия стандартам продаваемых нами товаров.



Meat Processing Plant „Mościbrody" Ltd. has been operating on the market since 1996. We are responsible for the full production cycle from purchase and slaughter of pigs, cattle and calves by cutting and packaging meat to smoked meat production within more than 100 product ranges.

We have implemented cattle and pigs contracting system. The long-term, successful cooperation with our regular customers is the best reference mark for the quality and standards of the products we sell. High quality and high culinary applicability are the characteristics distinguishing the meat from Meat Processing Plant „Mościbrody" Ltd. The certainty of origin is also one of the features distinguishing it, because it is mainly supplied by farmers from the territory of Mazowsze, Podlasie and Lublin Region. Our facility has confirmation of the animals origin from breeding where classic methods are maintained and balanced feeding is implemented. Moreover, artificial additives improving the meat quality have been eliminated at the stage of processing. For the sake of our customers safety, quality control systems, such as HACCP, GHP and GMP has been applied in our Plant.

The implementation of the said systems assures the control over the high quality and safety of the products.

Meat Processing Plant „Mościbrody" Ltd. is a member of:

The Association of Butcher and Meat Processors in Poland (SRW RP)

The Union of Producers and Employers of the Meat Industry (UPEMI)

In 2016 Meat Processing Plant „Mościbrody" Ltd. was rated by Intertrek Certification Ltd. and met the BRC standard requirements.

In 2014 the Facility met the requirements of the QAFP system in the scope of "Smoked Meat" Production and Quality Requirements in the processing area.

The basic goal of the company is production of high quality low-fat pork meat while saving all parameters of meat quality essential for the customers. It all happens when respecting the rules of welfare and health of animals and the natural environment.

Two features-high quality of products and certainty of their source of origin have become one of the most marketable among the customers, Having been confirmed about the high standards of production, the clients, buy meat in our shops willingly, which might be translated into the image of these shops.

The features that distinguish our meat are as follows:

High quality

Pork produced in our plant is highly valued by the customers:

It has great color and is low-fat

Is tender, tastefull and juicy

It can be used in cooking and processing

Certain source of origin

Raw meat in purchased from the area of Mazowsze, Podlasie and Lubelszczyzna districts.

It has confirmation for the origin of the breeding in which all classic methods have been applied and due care has been taken about balanced food and welfare of the animals, and on the stage of processing all chemical measures aiming to raise the quality of meat have been eliminated.

Double control

Quality control in implemented management systems comprises of two independent stages: stage of self-control through systematically registering of data on every step of pork production and stage of independent control carried out by the certifying body.

The mission of our company as a cold meat producer and beef and pork meat is providing to the clients the products meeting the requirements and expeditions. We desire that our company was associated with healthy food having excellent taste and nourishing values which is purchased from ecologically clear regions of Mazowsze, Podlasie and Lubelszczyzna.

We declare that our quality policy has been pronounced officially, implemented and kept on all levels of organization as well as assisted with measurable goals.

An integral, operational part of Meat Plant „Mościbrody" Ltd. is meat and cold meat exporting. Export activity mainly covers selling of cooled meat, both pork and beef, sides of pork and quarters. Moreover, a developed production system enables order realization pursuant to individual wish of the client.

The sales cover the European Union countries and the Eastern markets. The facility holds numerous exporting licences and cooperates on the following markets:

The Netherlands, Belgium, Spain, Italy, Hungary, Czech Republic, Slovakia, France, Romania, Lithuania, Latvia, Estonia,

Belarus, Ukraine, Uzbekistan, Kazakhstan, Great Britain, Turkey, Russia, Sweden.

The long lasting and fruitful cooperation with our permanent customers constitutes the best quality and standard measures for the products sold by our company.



MOŚCIBRODY
Zakład Mięsny

Zakład Mięsny „Mościbrody" sp. z o. o.
Mościbrody 53, 08-112 Wiśniew
Mazowieckie, Polska

tel./fax + 48 25 641 72 23
tel.: + 48 25 641 71 86
e-mail: sekretariat@moscibrody.pl
handel@moscibrody.pl
export@moscibrody.pl
www.moscibrody.pl

MEAT PROCESSING PLANT
POLAND

NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI FUNDUSZ
ROZWOJU REGIONALNEGO

Materiały współfinansowane przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego - Działanie 6,5 „Promocja Polskiej Gospodarki", Poddziałanie 6.5.2 „Wsparcie Udziału Przedsiębiorców w Programach Promocji" Programu Operacyjnego Innowacyjna Gospodarka 2007-2013.