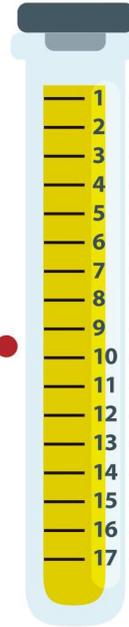


Qualidade não é custo, é valor!

Vantagens dos produtos Agrosul



A Agrosul mantém rígidos programas de controle de qualidade que garantem a sanidade animal e produtos saudáveis.



- 1 - Manutenção das instalações e equipamentos;
- 2 - Vestiários, sanitários, e barreiras sanitárias;
- 3 - Água de abastecimento;
- 4 - Controle integrado de pragas;
- 5 - Higiene industrial e operacional;
- 6 - Higiene e hábitos higiênicos dos Funcionários;
- 7 - Procedimentos sanitários operacionais;
- 8 - Controle de matéria-prima, ingrediente e embalagens;
- 9 - Controle de temperaturas;
- 10 - Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle;
- 11 - Análises laboratoriais;
- 12 - Controle de formulação de produtos e combate a fraude;
- 13 - Rastreabilidade e recolhimento;
- 14 - Respaldo para certificação oficial;
- 15 - Bem estar animal;
- 16 - Boas práticas de criação;
- 17 - Programa de autocontrole e abate halal;

Produtos isentos de contaminações, garantia de qualidade e saúde

Dentre os controles de qualidade existentes, a Agrosul adota o APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle), que é o mais moderno plano de controle de qualidade alimentar do mundo. Este plano visa eliminar todas as contaminações que possam existir nos alimentos, permitindo assim, alimentos seguros e livres de contaminações químicas, físicas e biológicas.

A AGROSUL PODE GARANTIR AOS SEUS CLIENTES UM PRODUTO EXTREMAMENTE SAUDÁVEL.

Análises mensais

Mensalmente são realizadas pelo controle de qualidade aproximadamente 1000 análises microbiológicas e físico-químicas de produtos, de superfície de equipamentos e de embalagens utilizadas no processo produtivo. São realizadas também análises na ração utilizada na criação do frango a fim de comprovar a isenção de quaisquer substâncias que não estejam dentro das normas exigidas na criação de frangos.

Hormônios não são empregados na produção de frangos

Apesar de erroneamente divulgado em alguns meios, a utilização de hormônio na criação de frangos é não somente inviável, como proibida.

Diversos autores evidenciam a ineficácia da injeção de hormônios para aumentar o ganho de peso ou a eficiência alimentar das aves (Holst-Schumacher, 2010; Anderson & Gernat (2004); Gandhi & Snedeker, 2000; Buonomo & Baile, 1986; Velle, 1982; Heitzmann 1979).

Além disso, para a avícola atual, essa prática seria impossível. Se fossem administrados via ração, por exemplo, esses hormônios que são substâncias proteicas, seriam destruídas pelas enzimas (proteases) do sistema digestivo desses animais e não teriam como produzir o efeito desejável.



Imagine fazer injeções diárias em bilhões de frangos...

Se esses hormônios fossem injetados, deveriam ser administrados em doses diárias em cada ave, sendo impraticável na atual indústria avícola (só em 2016 foram produzidos aproximadamente 7 bilhões de frangos no Brasil). Velle (1982) destaca ainda o efeito colateral indesejável, que seria a deposição de gordura corporal ao invés do ganho muscular.

Instrução Normativa nº 17, de 18 de junho de 2004 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, proíbe o uso de substâncias com a finalidade de estimular o crescimento e a eficiência alimentar.



“A vida tem sabor,
a vida tem Agrosul!”



Empresa

Estrutura:

Na unidade de São Sebastião do Caí, se concentra a moderna planta frigorífica onde são processadas cerca de 180 toneladas de produtos acabados por dia, sendo destes 40% de produtos resfriados e 60% de produtos congelados, centro de distribuição e a fábrica de farinhas.

- Área construída 25.000 m²;
- Fábrica de rações;
- Unidade de armazenamento próprio;
- Produção própria (criadores integrados);
- Mais de 1500 colaboradores;
- Refeitório próprio;
- Mix com mais de 100 produtos.



Consumir produtos de Empresas
certificadas com SIF aumentam
sua segurança alimentar.
Agrosul SIF 4017.

A Agrosul possui programas de autocontrole que são desenvolvidos, implantados, mantidos e monitorados visando assegurar a qualidade total dos seus produtos, além de adotar o conjunto de normas de biossegurança, o qual é controlado e aprovado pelo Serviço de Inspeção Federal, do Ministério da Agricultura.

Quatro décadas de muito trabalho, esforço e espírito empreendedor:

Os reflexos destas mais de quatro décadas de sucesso podem ser vistos nas suas unidades, com suas realidades e perspectivas cada vez mais favoráveis. Busca diariamente ser referência pela excelência no atendimento do mercado brasileiro e internacional.

Mercado internacional

Parte da produção também é destinada ao mercado externo, tendo como destino diversos países do mundo, sendo habilitada para exportar para a União Europeia, Japão, África do Sul, Mercosul, Mercado Árabe, China e México. Para cada mercado são respeitadas as questões culturais, religiosas e mercadológicas. O Frigorífico Agrosul é periodicamente auditado por instituições, nacionais e internacionais, e por clientes de alguns dos mais exigentes mercados do mundo.



Mercado Nacional

Grande parte dos produtos da Agrosul é destinada ao varejo do RS. Para isso, a empresa disponibiliza uma equipe de representantes preparados e uma logística diferenciada visando sempre o melhor atendimento do segmento varejista (supermercados, açougues, restaurantes, etc). Grande parte da frota é composta por caminhões personalizados, atuando também com entregadores uniformizados e treinados para o bom atendimento e garantia de continuidade de abastecimento de seus clientes. Localizada num ponto estratégico, a 60 km de Porto Alegre, a Agrosul atua em diversas regiões do RS, com produtos presentes em estabelecimentos dos mais variados segmentos nas regiões da Grande Porto Alegre, Serra, Vale dos Sinos, Litoral, Vale do Paranhana, Vale do Caí, Vale dos Vinhedos, Vale do Taquari, além das regiões nas rotas de Santa Maria, Pelotas e Rio Grande. Atualmente a Agrosul atende em mais de 150 municípios do RS com aproximadamente 4000 clientes ativos e, em constante expansão. Além do RS, atua também nos estados do Rio de Janeiro e Santa Catarina e conta com estrutura para atender todo o mercado nacional.