

ABADAN MEATS S.A.

INTERNATIONAL PRODUCER AND DISTRIBUTOR

ABADAN MEATS

Oficinas Centrales y Centro de Producción

Avd. Pirineos Nº 5 S. Sebastián de los Reyes
28700 Madrid-España
Tlf.: +34 91 507 90 57, +34 91 507 47 32
Fax: +34 91 507 65 48
Internet: <http://www.abadanmeats.com>
Email: info@abadanmeats.com



Centro de Producc. Nº2:

Edificio Navas Industriales
C/ Eje Nº 1 a 9
Mercamadrid
28053 Madrid- España

Oficina Comercial Delegac. Norte

Avd. Sabaris nº 22
36300 Baiona (Vigo)
Tfno/Fax: 986 35 38 44

Oficina Comercial Delegac. Sur

Polig. Ind Villa Rosa
Nave 68-70
29017 Malaga
Tfno/Fax: 952 295 960

Oficina Comercial Delegac. Catalunya

C/Costa i Cuxart,4. 3-3
Barcelona 08031
Telf: 615 222 810

Oficina Comercial Delegac. Levante

C/ Federico Garcia
Lorca Nº 28
Murcia 30009
Telf. 609 675 746

El Principio

Aunque la creación de la empresa ABADAN MEATS S.A. fue el 20 de marzo de 2.000, el Sr. Abad Guil y la Sra. Adán Díaz, tienen la experiencia de más de 20 años en los diferentes sectores del mercado avícola y cárnico.

El Sr. Abad empieza en los años 80 en una empresa puntera del sector avícola como Director Comercial, encargándose de las ventas nacionales e internacionales a través de clientes mayoristas y grandes clientes, a los cuales conoce personalmente, como también la gestión de compras al extranjero, tanto a mataderos como a brokers.

La Sra. Adán empieza hace más de 20 años en el mismo sector, llevando el departamento financiero. Es la que le da el nombre a la empresa ABADAN MEATS S.A., y deciden por nuevos sistemas de producciones más especializadas y a impulsar la creación de nuevos productos de alta calidad, ya que el mercado actual te obliga a estar en constante desarrollo.

La Producción

Nos dedicamos el 85 % a productos frescos de despiece de aves y un 15 % en productos congelados, en el siguiente orden Pollo, Pavo, Gallina. Conejo.



Dentro de los elaborados del pollo y pavo, realizamos productos marinados al cajún, cajún picante, al curry, al ajillo, a la barbacoa etc..., estos productos pueden ser de diferentes cortes de pollo o pavo.

Son 100% naturales llevando las diferentes especias naturales, aceites de oliva, girasol o sésamo.



Otro producto especializado de la más alta calidad y de gran éxito son las pechugas asadas totalmente de manera artesana, en diferentes formatos para catering.

También realizamos jamoncitos, contramuslos y traseros asados, envasados de la misma manera.

Estos productos los podemos hacer también solo cocidos, para que el cliente final le de su punto.

Además de estos productos especializados, también hacemos todos los diferentes cortes del despiece de pollo envasados al vacío y en **atmósfera modificada**.



El producto estrella en nuestros productos congelados es la media pechuga de pollo totalmente limpia envasadas una a una (Higienizadas) con film Cristalino, distribuidas en todo el territorio nacional. Actualmente somos la única empresa a nivel nacional que produce este tipo de producto.



La Logística



Uno de los puntos críticos de una empresa de distribución alimentaria es la logística. Transportes refrigerados que mantengan intacta la cadena del frío para una conservación óptima del género hasta su entrega en los clientes.

Disponemos de una moderna flota de camiones frigoríficos que permiten distribuir puntualmente el género, manteniendo la cadena de frío intacta. Distribuidos por todo el territorio Nacional, Península, Islas, Ceuta y Melilla.

Damos servicio a diario en toda la Península e islas Baleares, y a Canarias dos veces por semana.

La Calidad

Cumplimos normas muy exhaustivas, tanto de control de calidad con nuestros proveedores como de nuestros productos una vez finalizados.

Como industria alimentaria desarrollamos un sistema de autocontrol Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos **A.P.P.C.C.** (o **H.A.C.C.P.** por sus siglas en inglés), tal como establece la Normativa Europea contemplada en los Reglamentos Europeos 852/2004, 853/2004 y RD 640/2006 en los que se establecen las directrices a seguir en materia de higiene, de producción y comercialización de los productos alimenticios.



Según lo establecido por la legislación vigente (Reglamento 2073/2005 y 1441/2007) y recomendaciones de distintos organismos como por ejemplo el Comité de Expertos en Higiene de los Alimentos de la FAO-OMS o recomendaciones CENAN, realizamos muestreos y analíticas correspondientes tanto de los productos como de las superficies de trabajo e instalaciones para ofrecer mayor garantía a nuestros clientes.

Para el desarrollo de lo establecido en nuestro Plan de Autocontrol, Abadan Meats S.A. cuenta con su respectivo departamento de Control de Calidad. Todos nuestros productos son analizados en Laboratorios autorizados sometiéndose a distintas metodologías de ensayo que cumplen con las normas ISO siguientes:

ISO 4833:1991

ISO 8523:1991

ISO 11866-1,2:1999

ISO 6579:1993

ISO 6888-1,2:1999

ISO 7937:1997



Hacemos analíticas diarias tanto de materia prima como de producto terminado, según establece la Normativa vigente.

La Trazabilidad

Debido a las constantes y rápidas variaciones en el sector Avícola decidimos colaborar de manera muy estrecha con el **grupo Hidalgo** y así de esta manera podemos garantizar toda la trazabilidad de nuestros productos hasta el consumidor final.



El Contacto



ABADAN MEATS S.A.

Oficinas Centrales y Centro de Producción

Avd. Pirineos Nº 5 S. Sebastián de los Reyes

28700 Madrid-España

Tlf.: +34 91 507 90 57, +34 91 507 47 32

Fax: +34 91 507 65 48

Internet: <http://www.abadanmeats.com>

Email: info@abadanmeats.com

