



QBS POLSKA
QUALITY EXPERT

O NASZEJ FIRMIE

- **Zaangażowanie w Jakość i Innowacyjność:** Osiągnęliśmy wiodącą pozycję w branży naturalnych osłonek dzięki niezłomnemu zaangażowaniu w dostarczanie wyjątkowej jakości i wprowadzanie innowacji.
- **Zaufanie na Całym Świecie:** Zdobyliśmy zaufanie i lojalność producentów kielbas na całym świecie, konsekwentnie dostarczając produkty premium i zapewniając doskonałą obsługę.



"HIGIENA NA PIERWSZYM MIEJSCU, INNOWACJA ZAWSZE"

- **Priorytet Higieny:** Higiena żywności jest dla nas priorytetem na każdym etapie procesu, co potwierdzają uznane certyfikaty gwarantujące najwyższe standardy bezpieczeństwa i jakości.
- **Działalność Globalna:** Obecnie prowadzimy trzy nowoczesne zakłady produkcyjne, w tym kluczowy obiekt w Polsce, co zapewnia niezawodne dostawy i produkty najwyższej jakości.
- **Wykwalifikowana Kadra:** Nasz zespół składający się z ponad 100 doświadczonych pracowników jest zaangażowany w utrzymanie najwyższych standardów produkcji i obsługi.



SOŁONE **JELITA Z BARANÓW** **I KÓZ**

- **Delikatne i Elastyczne:** Ułatwiają obróbkę i zapewniają równomierny kształt kiełbas.
- **Wytrzymałe i Trwałe:** Minimalizują ryzyko pęknięcia podczas nadziewania i gotowania.
- **Naturalny Wygląd:** Nadają kiełbasom wyjątkowy, tradycyjny wygląd.
- **Wyjątkowy Smak:** Podkreślają smak, oferując autentyczne, naturalne odczucie podczas jedzenia.



- **Długi Okres Przydatności:** Zachowane w soli, aby utrzymać świeżość podczas dłuższego przechowywania.
- **Gotowe do Użycia:** Łatwe w przygotowaniu – wystarczy przepłukać i namoczyć przed użyciem.
- **Zachowana Jakość:** Utrzymują naturalną wytrzymałość, elastyczność i strukturę jelit.
- **Ekonomiczne:** Redukują straty, zapobiegając psuciu podczas transportu i przechowywaniu.
- **Wszechstronność:** Idealne do szerokiej gamy kiełbas, od świeżych po wędzone



JELITA NA PASKACH I TUBACH

Gotowe do Użycia: Jelita na tubach upraszczają proces nadziewania, oszczędzając czas i wysiłek producentów kielbas.

Lepsza Obsługa: Twarde i miękkie tuby zapewniają płynne i efektywne nakładanie jelit podczas produkcji.



- **Zwiększona Produktywność:** Usprawnia procesy, umożliwiając producentom koncentrację na jakości i ilości.
- **Zminimalizowane Straty:** Spójne działanie jelit ogranicza pęknięcia i marnotrawstwo.



PAKOWANIE & DYSTRYBUCJA

Różnorodne Opcje Pakowania: Oferujemy różnorodne rozwiązania w zakresie pakowania, aby spełnić potrzeby naszych klientów, w tym:

- **Białe Wiadra:** Ułatwiają przechowywanie i transport.
- **Skrzynki E2:** Zapewniają trwałość i bezpieczne użytkowanie.
- **Kartonowe Opakowania:** Idealne do łatwego układania i wysyłki.
- **Beczki:** Przeznaczone do przechowywania i transportu w dużych ilościach.



Specyfikacja i Kalibry

- **Pochodzenie:** Starannie wyselekcjonowane z najlepszych hodowli (Iran, Pakistan, Turcja, Chiny).
- **Zapach i wygląd:** Neutralny zapach, jednolity kolor i struktura.
- **Pakowanie:** Jelita są solone lub w zalewie.

Kalibry

- 14/16 mm** – Do bardzo cienkich kiełbasek
- 16/18 mm** – Do cienkich kiełbasek (np. kabanosy)
- 18/20 mm** – Do małych kiełbas surowych, parzonych i kabanosów
- 20/22 mm** – Do kiełbas śniadaniowych i frankfurtek
- 22/24 mm** – Uniwersalne do średnich kiełbas
- 24/26 mm** – Do tradycyjnych kiełbas wieprzowych
- 26/28 mm** – Do większych kiełbas wieprzowych
- 28/30 mm** – Do grubych kiełbas tradycyjnych



KĄTNICE BARANIE

Kątnice baranie są najczęściej stosowane przy produkcji salami oraz wędlin podrobowych. To naturalne osłonki idealne na mały salceson, kaszankę czy pasztet. Sprawdzają się zarówno w wyrobach wędzonych, gotowanych, parzonych, jak i dojrzewających, przeznaczonych do spożycia bezpośredniego.

Parametry techniczne:

- Długość: Około 30 cm, 40 cm, 50 cm lub +60 cm
- Kaliber: 40-45 mm

Parametry techniczne:

- Długość: 30 cm, 40 cm, 50 cm lub +60 cm



TRANSPORT I LOGISTYKA:

Nasza firma zapewnia przewóz towaru za pomocą sprawdzonej sieci transportowej. Towar jest przechowywany w odpowiednich warunkach temperaturowych, co gwarantuje jego świeżość i najwyższą jakość podczas dostawy.





HOME PACK 20M

O słonki Baranie w Opakowaniach 20m – Idealne dla Domowych Wytwórców Kiełbas i Małych Sklepikarzy

Korzyści dla Domowych Wytwórców Kiełbas:

- Wygodny Rozmiar: Idealne porcje do małej produkcji kiełbas.
- Łatwe w Użyciu: Proste w przygotowaniu – wystarczy przepłukać i namoczyć, co sprawia, że proces jest szybki i przyjemny.
- Wysoka Jakość: Gwarancja idealnego kształtu, tekstury i konsystencji kiełbas.

BECOME DISTRIBUTOR FOR LEADING BRAND **QBS POLSKA** ACROSS THE EUROPE



Korzyści dla Małych Sklepiarzy:

- **Przyjazne Opakowania:** Opakowania 20m są łatwe w przechowywaniu, sprzedaży i dystrybucji na lokalnych rynkach.
- **Ekonomiczne i Praktyczne:** Doskonałe do sprzedaży detalicznej, oferując produkt wysokiej jakości, który przyciąga stałych klientów.
- **Wszechstronność:** Nadają się do różnorodnych rodzajów kiełbas, spełniając potrzeby różnych klientów.

Niezależnie od tego, czy robisz kiełbasy w domu, czy prowadzisz mały sklep, nasze osłonki baranie w opakowaniach 20m to doskonałe rozwiązanie łączące jakość i wygodę.

CERTYFIKATY

Nasza firma zobowiązuje się do utrzymania najwyższych standardów jakości i bezpieczeństwa. Poniżej przedstawiamy kluczowe certyfikaty i systemy, które podkreślają nasze zaangażowanie w dążeniu do doskonałości:

- **Certyfikat ISO 22000:** Zapewniamy, że nasz system zarządzania bezpieczeństwem żywności spełnia międzynarodowe standardy.
- **System HACCP:** Wdrażamy system analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli, aby proaktywnie zarządzać ryzykiem związanym z bezpieczeństwem żywności na każdym etapie produkcji.



QBS POLSKA SP Z O O

HEAD OFFICE: ST. SOLEC 18, B-21, 00-410 WARSAW, POLAND
SITE: ST. KOPCIUSZKA 32, 05-092, DZIEKANOW LESNY

has completed all the requirements of audit/assessment and certified in accordance with

ISO 22000:2018 FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEM

for the following SCOPE:

**PROCESSING AND PACKING OF
NATURAL SHEEP & BEEF CASINGS**
[PRZETWARZANIE I PAKOWANIE NATURALNYCH
OSŁONEK BARANICH I WOKOWYCH]

the date of initial registration: December 09, 2023
date of issuing the certificate: December 04, 2024

Authorized representative:

Dr. Peter Holten
Chief Technology/Training Officer



Issued by: [b advancy] Certifications USA,
4208 N Freeway Blvd. STE 127 Sacramento, CA 95838 USA
+1(916)769-9965, certification@badvancy.us

ASSURANCE FOR THE FUTURE.....

CERTIFICATE NUMBER: 22K338-0160A

CERTIFICATION OF REGISTRATION

This certification is conducted in accordance with a questionnaire registered under the ICF and ISO guidelines, encompassing the essential requirements outlined by UASB

UASB

This certificate is electronically issued and shall remain the property of [b advancy] Certifications USA, subject to the conditions stated in the contract, and shall be returned immediately upon request.



[b advancy] Certifications, Inspections & Trainings USA is accredited in accordance with the guidelines set forth by the United Accreditation Services Bureau (UASB) & is a registered certification partner with the International Certification Forum. For specific details regarding our accreditation, registration, please consult the relevant decisions or recognition documents.

This certificate is considered valid only when it is published among the list of valid certificates on the website: badvancy.us/ce-search



The [b advancy] certificate will be valid until December 07, 2026 and will undergo annual surveillance audits every year, with a renewal audit required after three years. Surveillance audits are scheduled for December 07, 2024 (Surveillance 01) & December 07, 2025 (Surveillance 02).

ACTS

AL-WAIZ CERTIFICATION & TRAINING SERVICES



شهادة الحلال

Halal Certification

Awarded to

QBS POLSKA SP Z O O

HEAD OFFICE: ST. SOLEC 18, B-2L, 00-410 WARSAW, POLAND
SITE: ST. KOPCIUSZKA 32, 05-092, DZIEKANOW LESNY

Al-Waiz Certification & Training Services (Pvt.) Limited (A C T S) Certifies that the Halal Management System of the above organization for the following products has been audited and found in accordance Halal Food - Part 1: General Requirements (GSO 2055-1 / 2015) and General Principles of Food Hygiene (GSO 1694 / 2005)

Scope:	Processing and Packing of Natural Sheep Casings. Przetwarzanie i pakowanie naturalnych osłonek baranich
Category:	CI - Processing of perishable animal products

Further Information:

Products Certified	Brand /Trade Mark:	
Stated in above scope	QBS POLSKA SP Z O O	

Original approval date: **12-December-2023**

Subject to the continual satisfactory operation of the organization's Halal Food Management System, this Certificate is valid from: **12-December-2024** Valid until: **11-December-2025**

To check this certificate validity please call: **+92 42 3597 6227** or Email to **info@acts.pk**
Further clarifications regarding the scope of this certificate and the applicability of the Halal Food Management System requirements may be obtained by consulting the organization.

Certificate Number: **HC/QBS-385/PAK**


Dr. Muhammad Qasim
Chief Executive Officer


Maulana Hayat-ur-Rahman
Shariah Advisor



ACTS is accredited and approved by the followings:
QAC (GCC Accreditation Centre), PNAC (Pakistan National Accreditation Council)
MoIAT (Ministry of Industry & Advance Technology UAE) MUES (Majlis Ugama Islam Singapura)
SASO (Saudi Standard, Metrology and Quality Org.) SFDA (Saudi Food and Drug Authority - KSA)
CICOT (Thailand), WHC (World Halal Council), MOPH (Ministry of Public Health - QATAR)
The Halal Product Assurance Organizing Body (BP/PH) - INDONESIA & HAC - SRI LANKA



DLACZEGO WARTO Z NAMI WSPÓŁPRACOWAĆ?

Współpraca z nami oznacza wybór zaufanego dostawcy, który jest zaangażowany w Twój sukces i rozwój Twojej firmy.

- **Produkty Premium:** Oferujemy wysokiej jakości naturalne osłonki baranie, dostosowane do specyficznych potrzeb przemysłu kielbasianego.
- **Globalna Ekspertyza:** Dzięki szerokiemu doświadczeniu w branży spożywczej rozumiemy unikalne wymagania różnorodnych rynków.



- 
- **Certyfikowane Standardy:** Nasza działalność opiera się na certyfikatach ISO 22000, Halal oraz zgodności z systemem HACCP, co gwarantuje jakość, bezpieczeństwo i uwzględnienie różnic kulturowych.
 - **Spójność i Niezawodność:** Zapewniamy stałą jakość produktów oraz terminowe dostawy, aby sprostać harmonogramom Twojej produkcji bez kompromisów.
 - **Wsparcie Techniczne:** Nasz zespół ekspertów oferuje doradztwo techniczne i wsparcie, aby pomóc w optymalizacji Twoich procesów produkcyjnych.



O NASZYM ZESPOLE W POLSCE

Nasz zespół stanowi kręgosłup naszego sukcesu, składając się z oddanych profesjonalistów posiadających bogate doświadczenie w branży naturalnych osłonek. Wspólnie dzielimy zaangażowanie w jakość, innowacyjność oraz świadczenie wyjątkowych usług naszym klientom. Dzięki duchowi współpracy i pasji do doskonałości, nieustannie pracujemy nad tym, aby spełniać i przekraczać oczekiwania naszych klientów na każdym etapie współpracy.



Shan Mureed
(Kierownik Produkcji)
info@jelitnaturalne.pl
+48 729 628 394



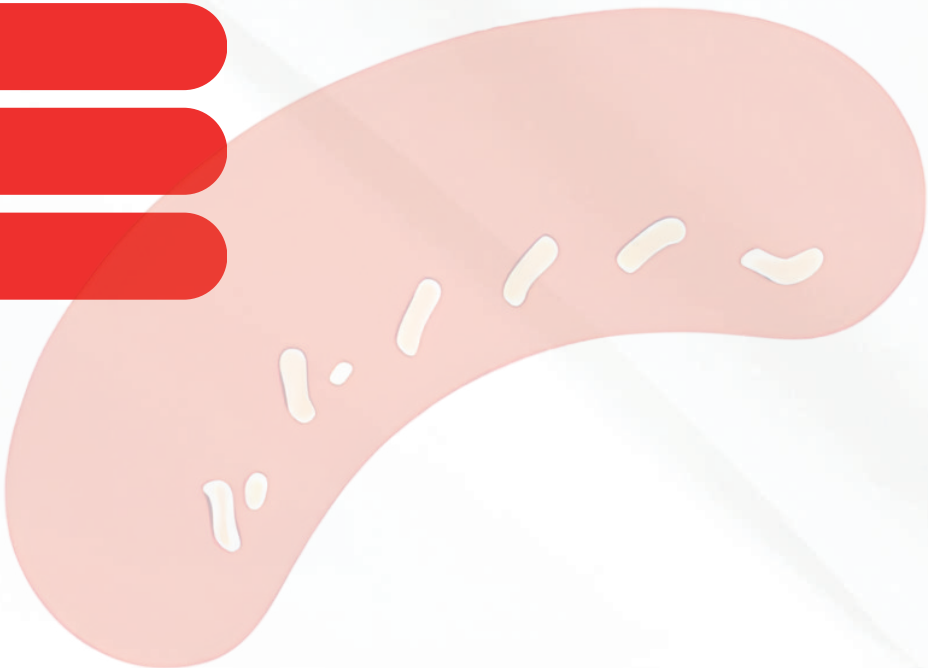
Iwona Berendt
Kierownik Sprzedaży
biuro@jelitnaturalne.pl
+48 570 158 668



Raheel Zahid
Kierownik Sprzedaży
Międzynarodowej
office@jelitnaturalne.pl
+48 531 224 670



Renata Litwińska
Kierownik ds. Kontroli
Jakości (QC)



DZIĘKUJEMY !

Dziękujemy, że wybraliście nas jako zaufanego partnera w branży kielbasianej. Ceniemy Waszą współpracę i zobowiązujemy się dostarczać najwyższej jakości naturalne ostonki baranie, wyjątkową obsługę oraz niezmiennie wsparcie. Razem tworzymy doskonałość!

ODWIEDŹ NAS



+48 729 628 934



www.qbspolska.com



QBS POLSKA
QUALITY EXPERT

WWW.QBSPOLSKA.COM



QBS-POLSKA SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ Solec 18/B-21, 00-410
Warszawa VATIN: PL7010530039

Adres Zakładu: ul. Kopciuszka 32, 05-092 Dziekanów Leśny