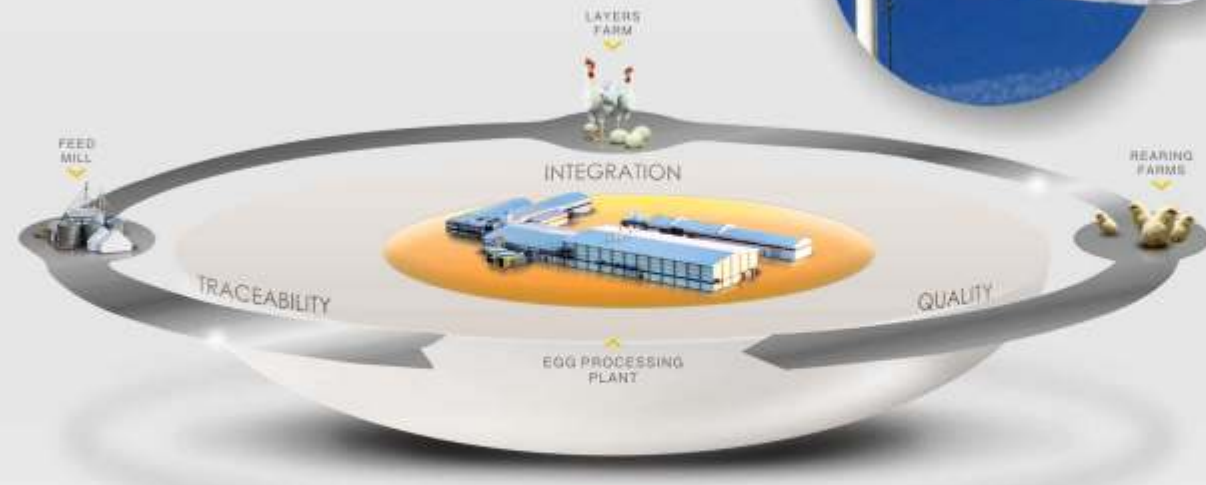


UNA EMPRESA TOTALMENTE INTEGRADA

Ovobrand es una empresa Argentina totalmente integrada, orientada a la transformación de proteínas vegetales (granos) en proteínas animales: Huevo y Ovoproductos.

¿Por qué integrada? Se denomina así ya que en su predio de 1300 hectáreas se encuentra todo el proceso que abarca desde la Producción de Granos, la Planta de Alimento Balanceado, Granjas de Crianza de las Pollitas BB, Galpones de Postura de Huevos, Transporte Automático de Huevos, Centro de Transferencia, Planta de Clasificación, hasta la Planta de Procesamiento de Huevos.

Tenemos la más moderna y eficiente Planta con procesos e infraestructura decididamente únicos, diseñados para ofrecer productos de calidad y seguridad por encima de los estándares de la industria de Ovoproductos. Su personal altamente especializado cuenta con una sólida trayectoria en la actividad.



A FULLY INTEGRATED

Ovobrand is an Argentine company, fully integrated and oriented to transform vegetable proteins (grains) into animal proteins: Eggs and Egg Products in its own 1,300 hectares (2,450 acres) the process is done under a unique bio-security system.

Why do we call it integrated? Because the Company carries out the whole process its own isolated facilities, it goes from the Sowing of Grains, through an exclusive Feedmill where we produce our own feed formulations, our Rearing Farms, Layer Houses and Grading Plant, ending them all in the Egg Processing Plant.

We have the most modern and efficient Egg Processing Plant where we produce highly qualified Premium Products complying with international certifications. Our highly trained technicians have a solid experience in the field.

UMA EMPRESA COMPLETAMENTE INTEGRADA

Ovobrand é uma empresa Argentina totalmente integrada, orientada à transformação de proteínas vegetais (grãos) em proteínas animais: Ovo e Ovoprodutos.

Por qué é integrada? Denomina-se assim já que em seu prédio de 1300 hectares encontra-se todo o processo que abarca desde a Produção de Grãos, a Planta de Alimento Balanceado, Granjas de Criação, Galpões de Postura de Ovos, Transporte Automático de Ovos, Centro de Transferência, Planta de Classificação, até a Planta de Processamento de Ovos.

Temos a mais moderna e eficiente Planta com processos e infra-estrutura decididamente únicos, desenhados para oferecer produtos de qualidade e segurança acima dos padrões da indústria de Ovoprodutos. Seu pessoal altamente capacitado conta com uma sólida trajetória na atividade.

TRAZABILIDAD Y CALIDAD

El alto grado de integración de la empresa, permite identificar y registrar cronológicamente la ubicación y trayectoria de cada lote de Ovoproducto elaborado, partiendo de las materias primas recibidas y a lo largo de toda la cadena de suministro y elaboración. Así supervisamos la trazabilidad completa de nuestros Ovoproductos.

Se satisfacen las expectativas de inocuidad, funcionalidad y respaldo técnico de los Ovoproductos. Calidad e inocuidad que exceden los estándares de la industria se sostienen en el tiempo y se traducen en confiabilidad.



TRACEABILITY AND QUALITY

The high degree of the Company's integration allows identifying and keeping a chronological track of the location and course of each batch of Egg Products produced, starting from the Raw Materials received and throughout all the supply and production chain. Thus we supervise the complete traceability of our Egg Products.

The expectations of innocuousness, functionality and technical support of the Egg Products are fully satisfied. Quality and safety that exceed the industry's standards are maintained through time and are transformed into reliability.



TRAZABILIDADE E QUALIDADE

O alto grau de integração da empresa permite identificar e registrar cronologicamente a localização e trajetória de cada lote de Ovoproduto elaborado, partindo das matérias primas recebidas e ao longo de toda a corrente de subministrio e elaboração. Assim supervisamos o seguimento completo de nossos Ovoprodutos.

São satisfeitas as expectativas de inocuidade, funcionalidade e respaldo técnico dos Ovoprodutos. Qualidade e inocuidade que excedem aos padrões standard da indústria se sustêm no tempo e traduzem em confiabilidade.



Ovobrand S.A. - Phone: +54 (11) 5355-9250
Ruta 215 - Km 41,75 - CC 38 - B1980BVA
Brandsen - Buenos Aires - Argentina - info@ovobrand.com - www.ovobrand.com



PLANTA PROCESADORA DE HUEVOS

Única por su equipamiento y tecnología, es la Planta Procesadora de Huevos del siglo XXI.

Procesos automatizados, de prevención y monitoreo de trazas de yema en la clara por análisis electrónico de imágenes digitales, pasteurizadores según la normativa de la UE, deshidratadores horizontales por calentamiento indirecto y 8 Hot Rooms que confieren un tratamiento térmico homogéneo al producto, se combinan en esta planta modelo para dar uniformidad y seguridad a cada lote elaborado.



Con una capacidad de procesamiento de 3.000.000 de huevos al día, tanques de 25.000 kg provistos de camisa de agua helada, cuatro tanques de fermentación de 20.000 kg, filtros automáticos y enfriamiento en línea para cada uno de los ovoproductos luego del quebrado para reducir el crecimiento bacteriano.

Ambientes con aire filtrado mediante el uso de Unidades de Tratamiento de Aire independientes, provistas de serpentinas de intercambio térmico frío/calor y 3 etapas de filtración, utilizando filtros ABSOLUTOS H.E.P.A. H13 de más del 99,99% de eficiencia para partículas de 0,3 micrones. Control permanente de las cascadas de presiones en los diferentes sectores productivos mediante manómetros diferenciales.



EGG PROCESSING PLANT

Automated processes with which we work, give us the advantage of monitoring and locate any possible yolk traces in the egg white by electronic analysis of digital images.

The pasteurizers are controlled and function according to EU regulations, in horizontal box dryers with indirect air heating and 8 Hot Rooms with innovative design, that give a

homogenous heat treatment to the product. All these facilities are combined in this unique model Plant to give uniformity and safety to each batch produced.

Our processing capacity is 3,000,000 eggs/day and we have amongst other things: several tanks with iced water circulation of 25,000 kg and other sizes, four 20,000 kg fermentation tanks, independent automatic filter for each product, in line product cooling to reduce bacterial growth.

Environments are equipped with filtered air through the use of independent Treatment of Air Units, provided by serpentines of thermo heat/cold interchange and three stages of filtration, using ABSOLUTE H.E.P.A. H13 filters of more than 99.99 % of efficiency for particles of 0.3 microns. Permanent control of the pressure falls in the different productive sectors by means of differential gauges.

PLANTA PROCESSADORA DE OVOS

Única por seu equipamento e tecnologia, é a Planta Processadora de ovos do século XXI.

Processos automatizados de prevenção e monitoração de traças de gema na clara por análise eletrônica de imagens digitais, pasteurizadores segundo a normativa da UE, desidratadores horizontais por aquecimento indireto e oito hot rooms que conferem um tratamento térmico homogêneo ao produto, combinam-se nesta planta modelo para dar uniformidade e segurança a cada lote elaborado.

Com uma capacidade de processamento de 3.000.000 de ovos ao dia, tanques de 25.000 kg equipadas com camisa de água gelada, quatro tanques de fermentação de 20.000 kg em outros e filtros automáticos e esfriamento em linha para cada um dos produtos logo do quebrado para reduzir o crescimento bacteriano.

Ambientes com ar filtrado através do uso de unidades de tratamento do ar independentes, equipadas com serpentinas de intercambio térmico frio/quente e 3 estágios de filtrado usando filtros absolutos HEPA H 13 eficiência de 99.99% para partículas de 0,3 micron. Monitoramento contínuo das variações de pressão nos diferentes setores produtivos através de medidores da pressão diferencial.



PRODUCTOS



En **Ovobrand** elaboramos Ovoproductos en polvo y líquidos, en un rango de posibilidades que va desde los estándares hasta aquellos que requieren de aplicación de biotecnología para el mejoramiento de sus propiedades fisicoquímicas y funcionales.

Todos los procesos son llevados a cabo por un equipo humano de excelencia cumpliendo estrictamente las normas y reglamentaciones sanitarias de Argentina y la UE. Poseemos la tecnología necesaria para obtener Ovoproductos de utilización en la industria Alimenticia, Cosmética y Farmacéutica. Entre ellos se encuentran:

- ◆ Huevo Entero
- ◆ Yema Estándar
- ◆ Yema Termoestable
- ◆ Albúmina Estándar
- ◆ Albúmina Desglucosada
- ◆ Albúmina Alto Gel
- ◆ Albúmina Alto Poder de Batido
- ◆ Mezclas de formulación propia
- ◆ Mezclas de formulaciones especiales a pedido del cliente

Nuestros productos se destacan lote tras lote por la homogeneidad de sus propiedades fisicoquímicas y funcionales, convirtiéndolos en una opción única para empresas que requieren la máxima confiabilidad. El alto grado de seguridad sanitaria, resultante de un sistema de producción totalmente integrado y controlado en forma constante resguarda a nuestros Ovoproductos de metabolitos indeseables.

PRODUCTS

All the processes are carried out by a highly qualified labour force complying with all Argentine and EU sanitary rules and regulations. We have the necessary know how to obtain Egg Products for them to be used in the Food, Cosmetic and Pharmaceutical Industries. Our Products are:

- ◆ Whole Egg
- ◆ Standard Egg Yolk
- ◆ Heat Stable Egg Yolk
- ◆ Standard Egg White Powder
- ◆ Desugared Egg White Powder
- ◆ High Gel Egg White Powder
- ◆ High Whip Egg White Powder
- ◆ Own formulation blends
- ◆ Special custom-made blends for clients

Our products stand out, batch after batch, due to the homogeneity of their physicochemical and functional properties. The high degree of sanitary safety, resulting from a totally integrated production system and constantly controlled, safeguards our Egg Products from undesirable metabolites.

PRODUTOS

Em **Ovobrand** elaboramos Ovoprodutos em pó e líquidos, em um rango de possibilidades que vai desde os padrões básicos até aqueles que requerem de aplicação biotecnológica para o melhoramento de suas propriedades fisicoquímicas e funcionais.



Todos os processos são desenvolvidos por uma equipe humana de excelência cumprindo estritamente as normas e regulamentações sanitárias da Argentina e a EU. Possuímos a tecnologia necessária para obter Ovoprodutos de utilização na Indústria Alimentícia, Cosmética e Farmacêutica. Entre eles se encontram:

- ◆ Ovo Inteiro
- ◆ Gema Standard
- ◆ Gema Termoestável
- ◆ Albumina Standard
- ◆ Albumina Sem Glicólise
- ◆ Albumina Alto Gel
- ◆ Albumina com Alto Poder de Batido
- ◆ Misturas de formulação própria
- ◆ Misturas de formulações especiais a pedido do cliente

Nossos produtos destacam-se lote a lote pela homogeneidade de suas propriedades físicas químicas e funcionais, convertendo-os em uma opção única para empresas que requerem a máxima confiabilidade. O alto grau de segurança sanitária, resultante de um sistema de produção totalmente integrado e controlado em forma constante resguarda a nossos Ovoprodutos de metabólitos indesejáveis.

LOS LABORATORIOS

La empresa cuenta con dos Laboratorios separados, encargados de los análisis tanto microbiológicos como de las propiedades físico-químicas y sensoriales, a fin de dar cumplimiento adecuado a las Buenas Prácticas de Laboratorio y garantizar a nuestros clientes el empleo confiable de los Ovoproductos.

Control y Monitoreo:

- Funcional - Sensorial
- Fisicoquímico
- Microbiológico
- Metabolitos y Pesticidas



LABORATORIES

The Company counts with two own separate Laboratories. One is responsible for all the microbiological analysis and the other for the control of the physicochemical and sensory properties, in order to comply adequately with the Good Laboratory Practices and to guarantee our customers the reliability of our Egg Products.



Control and Monitoring:

- Functional-Sensory
- Physicochemical
- Microbiological
- Metabolites and Pesticides



OS LABORATÓRIOS

A empresa conta com dois laboratórios separados, encarregados das análises tanto microbiológicas como das propriedades fisicoquímicas e sensoriais, a fim de dar cumprimento adequado às Boas Práticas de Laboratório e garantir aos nossos clientes o uso confiável de Ovoprodutos.

Controle e Monitoramento:

- Funcional - Sensorial
- Físioquímico
- Microbiológico
- Metabólitos e Pesticidas

