



„ БОЛКАН ФРОУЗЕН ФУУДС „ ООД
„ BALKAN FROZEN FOODS “ L t d



Презентация - Оферта Presentation - Offer

България е страна с хилядолетна история. Преминала през изпитанията на времето, България е запазила облика и културата си, природата си, чистите реки, плодородните поля и не на последно място трудолюбие на хората си.

За това днес тя достойно заема своето място в голямото европейско семейство,. Увеличиха се многократно чуждестранните инвестиции в областта на индустрията, земеделието, хранително – вкусовата промишленост и туризма.

БОЛКАН ФРОУЗЕН ФУУДС” ООД е създадено през 2006 год. и е 100% частна собственост. Дружеството се специализира в производството на замразени плодове и зеленчуци.

Основна цел на „БОЛКАН ФРОУЗЕН ФУУДС” ООД е да задоволява постоянно нарастващите изисквания на клиентите, като им предоставя висококачествени стоки и услуги, отговарящи на стандартите и на динамично променящите се тенденции във всички области. Във връзка с членството на Република България в ЕС се стараем да хармонизираме фирмените стандарти за обективен контрол на качеството в съответствие с изискванията на ЕС. Отношенията ни с партньорите ни се градят на взаимно зачитане на интересите, висок професионализъм и качество, които са естествена предпоставка за ползотворно дългосрочно сътрудничество.

Изброените предпоставки определяха създаване на предприятието за замразяване на плодове и зеленчуци.

Анализирайки особеностите на хранителната верига „БОЛКАН ФРОУЗЕН ФУУДС” ООД създаде предприятие на територията на с.Джюлюница, с убеждението, че дълголетие на едно населено място се гради на високи етични и морални норми.

Дружеството "Болкан Фроузен Фуудс" ООД е разположено в централна северна България в Дунавската равнина. В непосредствена близост до него преминава железопътната линия София – Плевен – Г. Оряховица – Шумен – Варна, а също и магистралния път София – В. Търново – Варна.

Bulgaria is a country with thousands of years history. Passed through the test of time, Bulgaria has retained its character and culture, nature, clean rivers, fertile fields together with the hard working people.

Accordingly it takes today a worthy place in the great European family. Repeatedly increasing is the foreign investment in the field of industry, agriculture, agri-food industry and tourism.

“BALKAN FROZEN FOODS” Ltd. is founded in 2006 and is 100 % privately owned. The company specializes in production of frozen fruits and vegetables.


The main purpose of “BALKAN FROZEN FOODS” Ltd. is to constantly satisfy the growing demands of customers by providing them high quality goods and services that meet the standards and dynamically changing trends in all areas. In respect to Bulgaria’s membership in the EU, we are continuously trying to harmonize our corporate standards for objective quality control in compliance with the EU requirements. Our relationship with partners is based on mutual respect of interests, professionalism and quality, which are natural prerequisite for fruitful long-term cooperation.


The listed prerequisites defined the foundation of the plant for freezing of fruits and vegetables.

After analyzing the specific characteristics of the food chain, “BALKAN FROZEN FOODS” Ltd. established its plant on the territory of Djulyunitsa village with the conviction that the longevity of one enterprise has to be built over high ethical and moral norms.


The company “BALKAN FROZEN FOODS” Ltd. is located in central northern Bulgaria and Danube plain. In the close vicinity passes the railway Sofia-Pleven-GornaOryahovitsa-Shumen-Varna, and also the highway Sofia-VelikoTarnovo-Varna.


 България, с.Джюлюница 5146, ул.”Гарата” №2,

 :0619 3-24-05 , **факс:**0619 3-24-05,

 0 889 880 228, **e-mail:**bff_2005@abv.bg

 **Bulgaria**, Djulyunitsavillage,st.”Garata” 2

 : (+359) 619 3-24-05, **fax** (+359) 619 3-24-05 ,

 (+359)889 880 228, **e-mail:**bff_2005@abv.bg



Изцяло ново предприятие за преработка и замразяване на плодове и зеленчуци, изградено на собствена земя с площ от 16 дка, със застроена площ 2200 квадратни метра и застроен обем 13425 кубични метра. Въведено в експлоатация през месец юни 2006 година. Изградени са всички необходими производствени, стопански и складови площи.

Село Джулюница е разположено край река Джулюница, на 26 км източно от Търново. Гара на ж.п. линия София - Варна. Шосейни връзки с Търново и Омуртаг.

Село Джулюница е разположено на границата на Предбалкана с Дунавската равнина. В землището му денивелацията на релефа варира от 63 метра надморска височина при гарата до 385 м. на връх "Пирамидата" в местността "Романа". През селото преминава река Джулюница, известна в горното си течение като Веселина. Тя пълни язовир "Йовковци". След вливането си със Стара река на 3 км. северно от селото, образуват река Лefeldжа, която по хидротехнически измервания е с по-голям дебит от приемника си - река Янтра.

Климатът е умереноконтинентален.

Джулюница е старо селище, съществувало през 13 - 14 век. Изчезнало в началото на османското владичество и заселено отново през 16 - 17 век. Южно от селото има следи от средновековно укрепление и селище.

В землището на село Джулюница са открити находки като: най-старите кости от човек в Европа /до могилата на магистралата, излъчен репортаж по БТВ/, селищна могила от неолита /до магистралата/, тракийско погребение /между гарата и железния мост/, византийско селище /на изток от гарата, северно от ж.п.линията/, римска цитадела, по-късно превърната в крепост по време на Второто българско царство /на местността "Имането"/, турско селище /на "Романа"/ и т.н.

Липсата на промишлени замърсители в района и високото ниво на хумусният слой е гаранция за екологичната и биологична чистота на произведените плодове и зеленчуци. Това улеснява и гарантира непрекъснатия контрол върху почвите и водите. Района е със силни традиции в отглеждането на селскостопанска продукция.

Entirely new venture for processing and freezing of fruits and vegetables, built on own lands – area of 16 acres, within 2200 m² and built-up in 13425 m³. Commissioned in the month of June 2006. Then all necessary production, commercial and warehouse halls have been constructed.

Djulyunitsa village is situated nearby Djulyunitsa river, 26 km eastern from VelikoTarnovo city. It is a railway station on line Sofia-Varna and has good road links with V.Tarnovo and Omurtag.


Djulyunitsa village is situated right where the Balkan meets the Danube plain. Displacement of relief in its lands varies from 63 meters altitude at the station to 385 m at the "Pyramid" peak in the "Romana" area. The river Djulyunitsa is known in its upper course as Vesselina. It fills the dam "Yovkovtsi". After its confluence with the Old River 3 km northern from the village, Lefeldzha River is formed which hydraulic measurements show greater flow than its successor – Yantra River.


The climate is temperate.


Djulyunitsa is an old settlement existing during 13-14th century. It has disappeared at the beginning of Ottoman rule and settled again in 16-17th century. Southern from the village there are traces of a medieval fortress and a settlement.

In the village Djulyunitsa has been found artifacts such as the oldest human bones in Europe /close to the highway hill, reported on air by BTV news/, Neolithic mound by the motorway /Thracian burial /between the station and the railway bridge/, Byzantine village /on the east of the station, northern of the rail road/, Roman citadel, later converted into a fortress during the Second Bulgarian Kingdom /in the "Iman" area/, Turkish village /in "Romana" area/ etc.


The absence of industrial pollution in the whole region and the high level of humus layer is a guarantee for the ecological and biological purity of the produced fruits and vegetables. This facilitates and ensures the continuous control of soils and waters. The region has strong traditions in the cultivation of agricultural products.


 България, с.Джулюница 5146, ул."Гарата" №2,

 :0619 3-24-05 , **факс:**0619 3-24-05,

 0 889 880 228, **e-mail:**bff_2005@abv.bg

 Bulgaria, Djulyunitsavillage, st. "Garata" 2

 : (+359) 619 3-24-05, **fax** (+359) 619 3-24-05 ,

 (+359)889 880 228, **e-mail:**bff_2005@abv.bg



При агро-техническата обработка на земята и непрекъснато повишаваща се конкуренция се следят производствено-екологичните параметри:

- за почвено плодородие;
- запасеност с макро и микроелементи;
- качество на водите за напояване;
- баланс на хранителните елементи на почвата, растенията и продукцията.

Контролът на качеството се извършва от специализирани и лицензирани лаборатории и е гаранция за постигане на висококачествена продукция.

Мениджърският екип е съпричастен с политиката по храните на Европейския съюз - изградена на базата на високи изисквания на стандарти по безопасност на храните, целта на които е да защитават и допринасят за здравето на потребителя. Производството и потреблението на храна е централна дейност за всяко общество и има както икономически и социални последици, така и последици за околната среда. Изразът „От фермата до масата, (From farm to table) е станал популярен както в света, така и у нас. Този израз синтезира и преосмисля мерките за безопасност на храната и обуславя зависимостта и взаимосвързаността на разработената система в организацията – пълна проследимост охарактеризираща готовият продукт. Всеки елемент е както работещ за себе си, така и работещ за целостта на системата. Организацията е убедена, че произвежданите продукти трябва да отговарят на условията за безопасност при прием от човека в дневния им порцион осигуряващ здравословен начин на живот и това предопределя изработването на системата. Внедрената система за управление на безопасността на храните е системата от програми и процедури, основаващи се на добрата практика за производство и принципите на системата за Анализ на опасностите и критичните контролни точки (НАССР), чието внедряване създава условие за самостоятелен контрол и осигуряване безопасността на храните, или е система, която съответства на изискванията на Кодекс Алиментариус хармонизирано с ISO 22 000. Това е един систематичен научен подход за идентификация, анализ и контрол на биологичните, химичните и физични опасности във всеки етап от производството. При нас системата не се акцентира на крайния продукт, а на превантивен контрол, т.е.

During the agro-technical cultivation and constantly increasing competition, the production and ecological parameters are monitored:

- for soil fertility;
- for reserve of macro and micro elements;
- for quality of the irrigation water;
- for balance of the soil, plants and production nutrients.

Quality control is carried out by specialized and accredited laboratories and ensures the achievement of high quality production.

The management team is empathetic with Food Policy of the European Union – prepared on the basis of standards with high requirements for food safety, aiming to protect and contribute for the consumer's health. The production and consumption of food is central to any society activity and has both economic and social implications and impact on the environment. The expression “from farm to fork” (from farm to table) has become popular both in the world and our country. This expression synthesizes and rethinks measures for food safety and determines the relationship and interconnection in the implemented organization system – full traceability characterizing the finished product. Each element is both working for itself and for the system integrity. The organization is convinced that its products must respond to the conditions for safety reception by humans in their daily ration providing healthy lifestyle and this determines the system development. The implemented system for managing food safety is the one including programs and procedures based on the best practices for production and principles of the system for Hazard Analysis and Critical Control Points (CCP) which implementation creates a condition for independent control and ensures food safety or a system that corresponds to the requirements of Codex Alimentarius harmonized with ISO 22 000. This is a systematic scientific approach for identification, analysis and control of the biological, chemical and physical hazards at each stage of production process. In our system we do not focus on the finished product but on the preventive control, i.e. control during the whole production process. We are convinced that the preventive control allows

👉 България, с.Джулюница 5146, ул.”Гарата” №2,

☎️: 0619 3-24-05 , факс: 0619 3-24-05,

📞 0 889 880 228, e-mail: bff_2005@abv.bg

👉 Bulgaria, Djulyunitsavillage, st. “Garata” 2

☎️: (+359) 619 3-24-05, fax (+359) 619 3-24-05 ,

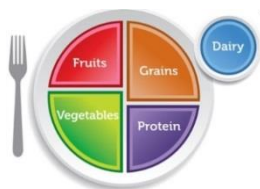
📞 (+359) 889 880 228, e-mail: bff_2005@abv.bg

контролира се целия процес на производството. Ние сме убедени, че превантивният контрол позволява намеса с коригиращи действия при наличие на несъответствия в различните фази на производство. Знаем, че работим с активна, динамична система, основана на задълбочени научни познания и сме наясно с предимството пред традиционните методи на инспектиране на готовия продукт, тъй като, като цяло сме насочени към идентифициране на потенциалните опасности и тяхното елиминирание или намаляване до приемливо равнище, така че да не провокират хранителни инциденти.

Предотвратяване на замърсяването е най-добрият начин да се гарантира безопасността на хранителните продукти. Затова фирма „БОЛКАН ФРОУЗЕН ФУУДС“ ООД полага максимални усилия да защити хранителния продукт от първичните източници на замърсявания. Това се изразява в разработването и прилагането на Добрите селскостопански практики при съпътстващото производството на нежни плодове(ягоди, малини), къпини, череши, вишни, сливи, както и изискването към доставчиците за прилагане на тези принципи. Високи изисквания фирма „БОЛКАН ФРОУЗЕН ФУУДС“ ООД поставя към всички свои контрагенти - доставчици на суровини и доставчиците на други материали, които вземат участие в производствения процес.

На територията на фирмата функционира собствена лаборатория за количествен, качествен и физико-химичен контрол на произвежданият продукт. За микробиологичен контрол и верификация на собствената лаборатория се използват услугите на външни акредитирани лаборатории – SGS, БАБХ и др.

Мениджърският екип, определящ фирмената политика, изхождайки от значението на безопасният продукт, определя изискванията към системата за управление на безопасността на храните в хранителната верига, където организацията демонстрира своята способност да контролира хранителните опасности, за да осигури, че храните са безопасни по време на потребление. Ние сме убедени, че благородни цели не могат да бъдат постигнати с неблагородни средства, защото целите и средствата са свързани в диалектическо единство и взаимно си влияят.

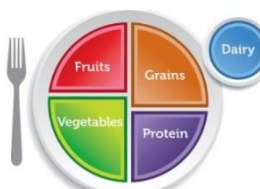


interference with corrective activities in case of discrepancies in various stages of production. We have chosen to work with active, dynamic system, based on a thorough scientific knowledge, and with advantage towards traditional methods of inspection of the finished product, because we are generally focused on identifying the potential hazards and their elimination or reduction to an acceptable level so any food incidents to be avoided.

The prevention of contamination is the best way food safety to be guaranteed. So the company “BALKAN FROZEN FOODS” Ltd. holds on every effort for protection of the food product from the primary contamination resources. This has been expressed into development and implementation of good agricultural practices with concomitant production of soft fruits (strawberries, raspberries), blackberries, cherries, plums, as well as the requirement to suppliers for implementation of these principles. Company “BALKAN FROZEN FOODS” Ltd. sets high demands in front of all its contractors – suppliers of raw materials and other, participating in the manufacturing process.

On the company territory operates its own laboratory for qualitative, quantitative and physico-chemical control of its product. For microbiological control and verification of the company lab, services of external accredited laboratories has been used – SGS, BAFS, etc.

The management team, responsible for the corporate policy, proceeding by the importance of safe products, specifies the requirements for management of food safety in the food chain, where the organization demonstrates its ability to control food safety hazards in order to ensure that food is safe during consumption. We are convinced that the noble goals can only be achieved with noble means, because the purposes and methods are connected in dialectical unity and mutual influence.



👉 България, с.Джюлиница 5146, ул.”Гарата” №2,

☎️:0619 3-24-05 , факс:0619 3-24-05,

📞 0 889 880 228, e-mail:bff_2005@abv.bg

👉 Bulgaria, Djulyunitsavillage, st. “Garata” 2

☎️: (+359) 619 3-24-05, fax (+359) 619 3-24-05 ,

📞 (+359)889 880 228, e-mail:bff_2005@abv.bg



В предприятието за преработка и замразяване на плодове и зеленчуци са внедрени високо технологични и производителни машини. Въведената система за управление и контрол на качеството, политика относно чужди тела - металите, дървото, пластмасата, стъклото и др. се осъществява и със съдействието на водещите фирми в производството на машини и оборудване за хранителната промишленост.

Целта на фирмата е да се интегрира успешно в европейските структури и пазари, като залага най-вече на високото качество на предлаганите продукти. Пазарите, за които фирмата работи, изискват високо качество, което „БОЛКАН ФРОУЗЕН ФУУДС“ ООД постига благодарение на модерното технологично оборудване и високият професионализъм на специалистите и работниците си.

Добрите отношения на „БОЛКАН ФРОУЗЕН ФУУДС“ ООД с партньорите му се градят на основата на взаимното зачитане на интересите, висок професионализъм и качество на продукцията, което е естествена предпоставка за дългосрочно и ползотворно сътрудничество.

Ние, като фирма сме отворени за всякакви градивни взаимоотношения и правим всичко необходимо, за да удовлетворим нуждите на нашите контрагенти. Предлаганите продукти могат да се разфасоват в различни опаковки, според изискванията на клиента.

Информация за безопасността на хранителния продукт

Състояние по отношение на генно-модифицирани микроорганизми ☺	Не съдържа съставки, извлечени от генно-модифицирани растения
Чужди субстанции	Липсват

☺Декларация за генно-модифицираните микроорганизми: Този продукт не е предмет на специални допълнителни изисквания към етикета съгласно ЕС 49/2000 и не съдържа добавки и/или вкусове, които трябва да се обозначават съгласно специалната инструкция, съдържаща се в ЕС 50/2000.

Фирмата е в състояние да изпълни и разфасовки по Ваши заявки. При проявен интерес от Ваша страна за съответният продукт, бихме желали да получим Ваша Спецификация за готов продукт, с цел анализ и сравнение на предлаганите от нас продукти.

In the plant for processing and freezing of fruits and vegetables are embedded high-tech and productive machines. The integrated management system and quality control, the policy about foreign bodies – metals, wood, plastic, glass and others is carried out with the assistance of companies specialized in the manufacture of machinery and food industry equipment.

Our target is to successfully integrate into the European structures and markets, stepping mostly on the high quality of offered products. Markets where the company operates, require high quality, achieved by “BALKAN FROZEN FOODS” Ltd. thanks to the modern technological equipment and high professionalism of its specialists and workers.

Good relations of “BALKAN FROZEN FOODS” Ltd. with its partners are built on the basis of mutual respect of interests, professionalism and qualitative production, which is a natural prerequisite for long-term and fruitful cooperation.

We, as a company, are open to any constructive relationship and do everything necessary to satisfy the needs of our partners. The offered products can be prepared into different packages according to customer’s requirements.

Information about food safety

Status in regards to genetically modified organisms ☺	Does not contain ingredients, derived from genetically modified plants
Foreign substances	Absent

☺Declaration for genetically modified organisms: This product is not a subject of specific additional label requirements under EU 49/2000 and does not contain additives and/or flavors that must be identified in accordance with the specific instructions included in the EU 50/2000.

If you are interested in any of our products, we would appreciate to receive your finished product Specification in order to analyze and compare it with ours.

☞ България, с.Джюльоница 5146, ул.”Гарата” №2,

☎:0619 3-24-05 , факс:0619 3-24-05,

☎ 0 889 880 228, e-mail:bff_2005@abv.bg

☞ Bulgaria, Djulyunitsavillage, st. “Garata” 2

☎: (+359) 619 3-24-05, fax (+359) 619 3-24-05 ,

☎ (+359)889 880 228, e-mail:bff_2005@abv.bg

Посочените цени и количества са от предприятието в с.Джюлиница, община: Лясковец. Количествата подлежат на промяна до окончателно сключване на съответната сделка по артикул. При сключване на сделката/получаване на договорената сума/, предприятието е в състояние да съхранява стоката на купувача до 2/два/ месеца, без начисляване на хладилна такса за съхранение или по условия съгласно сключен договор.

Цените подлежат на преговаряне на базата на конкретните изисквания и количества.

Оставаме в очакване на Вашите въпроси за допълнителни уточнения и се надяваме на едно креативно сътрудничество.

The prices and quantities originate from the plant in Djulyunitsa village, municipality of Lyaskovets. Quantities can be changed until final conclusion of the transaction item. Upon conclusion of the transaction/receipt of the agreed sum/, the plant has the opportunity to store the goods of the buyer for 2 /two/ months without charging any fee for refrigeration storage or in accordance with conditions under finished contract.

Prices are subject to renegotiation based on specific requirements.

Looking forward to your questions about next details and hope to start a creative collaboration.

Забележка: В зеленият пипер е възможно смесване с меланж!

Note: In the green pepper is possibly mixed with melange!

П л о д о в е / Fruits – individually quick frozen (IQF)

Я г о д и / S t r a w b e r r i e s



Количество
Quantity, t

Асортимент
Assortment

Разфасовка
Package

Цена
Price, €/kg

1,600

Цели
Whole fruit

4 x 2,5 kg

1,24

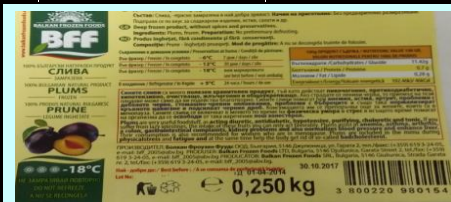
1,000

Цели
Whole fruit

1 x 10 kg

1,21

С л и в и / P l u m s



Количество
Quantity, t

Асортимент
Assortment

Разфасовка
Package

Цена
Price, €/kg

2,600

Половинки
Halves

4 x 2,5 kg
1 x 10 kg

0,93
0,82

0,500

Половинки
Halves

40 pcs x 250gr

0,31 per pcs

👉 България, с.Джюлиница 5146, ул."Гарата" №2,

☎ :0619 3-24-05 , факс:0619 3-24-05,

📞 0 889 880 228, e-mail:bff_2005@abv.bg

👉 Bulgaria, Djulyunitsavillage, st. "Garata" 2

☎ : (+359) 619 3-24-05, fax (+359) 619 3-24-05 ,

📞 (+359)889 880 228, e-mail:bff_2005@abv.bg

	<h2>Къпини / Blackberries</h2>			
	Количество Quantity, t	Асортимент Assortment	Разфасовка Package	Цена Price, €/kg
	Горска къпина / Forest blackberry			
	10,100	Цели Whole fruit	1 x 10kg	2,02
	Култивирана / Cultivated			
9,300	Цели Whole fruit	1 x 10kg	1,85	
10,000	Цели Whole fruit	40 pcs x 250gr	0,53 per pcs	
	<h2>Малини / Raspberries</h2>			
	Количество Quantity, t	Асортимент Assortment	Разфасовка Package	Цена Price, €/kg
	120,000	Цели Whole fruit (extra 95/5)	4 x 2,5 kg	2,68
	22,000	Грис Crumble	4 x 2,5 kg 10 x 1,0kg	1,96 1,84