

Castelvetro di Modena



Inalca JBS Spa
Sede e stabilimento
Via Spilamberto, 30/c
41014 Castelvetro (MO) - Italia
Tel. 059 755111
Fax 059 75517/9

	superficie
totale	125.000 mq
coperta	65.000 mq

ATTIVITÀ PRINCIPALI	Bollo CE
Macellazione	IT 132 M
Sezionamento	IT 132 M
Preparazione di carni o macinati	IT 132 M
Deposito Frigorifero	
Prodotti a base di carne	
Articoli da masticare	

Energia e Ambiente:

- Centrale frigorifera	frigorie 22.000.000
- Centrale termica	KW termici 20.000
- Trattamento acque	m3/ora 100 250.000 abitanti equivalenti
- Impianto di Cogenerazione	
KW elettrici	6.300
KW termici	5.900

Capacità produttive	Dati per anno
Macellazione	300.000 capi
Disosso e Sezionamento	80.000 t
Hamburger e macinati	50.000 t
Deposito Frigorifero	20.000
Carne in scatola	10.000
20 celle di refrigerazione	4.000 mq
8 tunnel per congelazione	400 t / giorno

Certificazioni:

- ISO 9001:2000
- ISO 14001:2004
- BRC Certificazione

La società Inalca JBS Spa, fondata nel 1963 nello stabilimento di Castelvetro di Modena, è attualmente la principale industria privata di macellazione, trasformazione e commercializzazione di carni bovine in Europa. Inalca JBS Spa Castelvetro è sita strategicamente nel cuore della pianura padana (l'area a maggior densità di patrimonio bovino in Italia).

L'azienda controlla l'intero ciclo produttivo, dall'allevamento alla distribuzione dei prodotti finiti, oltre ad essere leader nazionale è uno tra i più importanti operatori nella UE e nei principali mercati internazionali.

La strategia aziendale è da sempre volta al miglioramento della qualità dei prodotti, agendo a tutti i livelli della filiera produttiva.

Oggi i processi produttivi aziendali costituiscono, nel settore delle carni, la più recente sintesi delle conoscenze, sia di tipo tecnologico che organizzativo disponibili sul mercato, grazie ai continui ed ingenti interventi ed investimenti, effettuati nel corso degli anni sulle diverse unità produttive.

L'innovazione di processo applicata alle fasi di macellazione, sezionamento, lavorazione e confezionamento delle carni, oggi disponibile, consente alti volumi produttivi, garantendo al contempo le massime condizioni di ergonomia e sicurezza per l'operatore.

Le attività di autocontrollo, assicurazione qualità, ricerca e sviluppo sono affidate ad una equipe di tecnici composta da medici veterinari, biologi, chimici, tecnologici alimentari.

Tali attività sono finalizzate al miglioramento continuo delle condizioni di sicurezza d'uso, dei requisiti organolettici, del contenuto di servizio dei prodotti, nella ricerca continua dei requisiti richiesti dal mercato.



Castelvetro di Modena



Inalca JBS Spa
 Head office and plant
 Via Spilamberto, 30/c
 41014 Castelvetro (MO) - Italy
 Tel. +39 059 755111
 Fax +39 059 755517/9

	Surface area
Total	125,000 m ²
Covered	65,000 m ²

MAIN ACTIVITIES	EC code
Slaughtering	IT 132 M
Butchering	IT 132 M
Preparation of meats or minced meat	IT 132 M
Refrigerated deposit	
Meat-based products	
Chew toys	

Energy and the environment:

- Refrigeration plant	refrigeration units 22,000,000
- Heating plant	Thermal kW 20,000
- Water treatment	m ³ /hour 100 for 250,000 equivalent inhabitants
- Cogeneration system	
Electrical kW	6,300
Thermal kW	5,900

Production capacity	Data per year
Slaughter	300,000 head
Boning and butchering	80,000 tons
Hamburger and minced meats	50,000 tons
Refrigerated deposit	20,000
Canned meat	10,000
20 refrigeration cells	4,000 m ²
8 freezer tunnels	400 tons / day

Certifications:

- ISO 9001:2000
- ISO 14001:2004
- BRC Certification

Established in 1963 in the Castelvetro di Modena production plant, Inalca JBS Spa is currently the main private company for the slaughtering, processing and sale of beef in Europe.

Inalca JBS Spa Castelvetro is strategically located in the heart of the Po plain (the area with the greatest concentration of cattle farms in Italy).

The company controls the entire production cycle, from the breeding of the cattle to the distribution of the finished products. As well as being the leading national company, it is one of the most important operators in the EU and on the main international markets.

The company strategy has always been aimed at improving the quality of its products, acting at all levels of the production chain.

Today in the meat sector, the company's production processes constitute the most recent synthesis of knowledge available on the market, both technological and organisational, thanks to the continued, substantial interventions and investments made over the course of the years in the various production units.

The process innovation available today, implemented in the phases of slaughtering, butchering, processing and packaging of meat, has allowed high volume production, while guaranteeing maximum comfort and safety conditions for the operators.

Self-checking, quality assurance and research and development activities are carried out by a team of technicians consisting of veterinarians, biologists, chemists and food technologists.

These activities aim to constantly improve the safety conditions, organoleptic requirements and service content of its products in the constant drive to meet the requirements demanded by the market.

