



CONTENIDOS

- 1 **Institucional** / *Quiénes somos*
- 2 **Aceites saludables** / *Desarrollo de aceite de girasol Alto Oleico*
- 3 **Calidad de origen** / *Trazabilidad*
- 4 **Alimento para mascotas** / *Nuestras marcas*

Institucional

// Quiénes somos



Expertos en aceite de Girasol **Alto Oleico** y alimento balanceado

Desarrollo de aceite de girasol con Omega 9

//Nuestro aceite con alto contenido de Omega 9 elaborado a partir de semillas de girasol de Dow AgroSciences

Somos una empresa argentina dedicada a la elaboración de Aceite de Girasol Alto Oleico a partir de genética exclusiva de Dow AgroSciences, compañía con la que mantenemos una alianza estratégica desde hace más de 15 años.

Nuestra Planta, ubicada en el partido de Lezama, Provincia de Buenos Aires, cuenta con un equipo de profesionales orientados a responder a las diversas necesidades de nuestros clientes brindando productos específicos de calidad superior.

Trabajamos sólo con productores agropecuarios de excelencia, controlando íntegramente el proceso productivo bajo un modelo de preservación de identidad que garantiza la calidad de nuestra elaboración.

Además, producimos alimento balanceado de alta calidad para mascotas. Nuestras marcas más reconocidas son: Estampa, Vagoneta, y Dr. Perrot. En SEDA nos esforzamos, día a día, en ofrecer alimentos producidos de forma sustentable que hagan un verdadero aporte al bienestar y la salud.

Un producto hecho a medida



NUESTRA VISIÓN

- Ser percibidos por nuestros clientes, empleados, y la comunidad en general, como una empresa cercana y confiable, que es líder en su segmento de mercado y que, con una clara visión de largo plazo, se encuentra continuamente en proceso de mejora.

NUESTRA MISIÓN

- Elaborar productos de alto valor en términos de calidad y seguridad, y que reflejen nuestro compromiso con la alimentación saludable.



NUESTROS VALORES

- La ética atraviesa cada una de nuestras operaciones. En ese sentido, apoyamos y promovemos el respeto hacia las personas, las buenas prácticas agrícolas y el manejo responsable de los productos.
- Trabajamos, día tras día, para desarrollar productos que ofrezcan la más alta calidad acorde a las necesidades de nuestros clientes, y a los más exigentes estándares internacionales de seguridad.
- Nos esforzamos por desarrollar nuestro negocio de manera sustentable, a través de la utilización responsable de los recursos del planeta, de modo de proteger el medioambiente para las futuras generaciones.
- Nuestra trayectoria se cimenta en la construcción de relaciones de confianza con nuestros clientes, empleados y productores, a lo largo de más de 70 años de historia.

Aceites Saludables

// Desarrollo de aceite de girasol Alto Oleico





Una semilla innovadora

Desarrollo de aceite de girasol Alto Oleico

Nuestro Aceite de Girasol Alto Oleico elaborado a partir de genética de Dow AgroSciences, posee una combinación única de un alto porcentaje de ácido graso oleico (82-85%) y de bajo contenido de grasas saturadas (8% máximo). Las características de este exclusivo perfil de ácidos grasos brindan excelencia en cuanto al sabor, a sus propiedades de rendimiento industrial, y a su aporte a una alimentación más saludable.

A mediados de 1990, Dow AgroSciences creó un nuevo tipo de girasol con el objeto de lograr un aceite naturalmente estable, y así no requerir hidrogenación. En la actualidad, esta genética

representa una gran opción de cultivo para los productores, ya que aportan competitividad al girasol apoyando a una industria alimentaria en constante evolución.

La semilla de Girasol Alto Oleico, base del aceite Omega 9, se obtiene mediante técnicas convencionales de hibridación, en un proceso de selección y mejoramiento agronómico totalmente natural y libre de modificación genética (GMO FREE).

Con los Aceites de Girasol de Alto Contenido de Omega 9, es posible ganar en salud sin perder en sabor.

Una alternativa saludable

Desarrollo de aceite de girasol Alto Oleico

12

Nuestra sociedad avanza hacia una alimentación más sana y natural. La información y el interés público acerca del cuidado de la salud es cada día mayor, y los consumidores buscan cualidades saludables en los productos que llevan a su mesa

La industria alimentaria se enfrenta hoy al desafío de producir alimentos utilizando materias grasas saludables, que respondan al interés y al gusto de los consumidores, y sean, a la vez, tecnológica y económicamente viables.

El Aceite de Girasol con Alto Contenido de Omega 9 posee una excelente composición nutricional y su consumo disminuye considerablemente el riesgo de desarrollar enfermedades cardiovasculares. Además, su alto contenido de ácido oleico le otorga un carácter saludable reduciendo el colesterol malo (LDL) e incrementando el bueno (HDL), sin afectar el sabor de los alimentos. Su estabilidad y perfil nutricional lo convierte en el reemplazo ideal de aquellas grasas que debemos reducir drásticamente de nuestra dieta: las grasas saturadas y las grasas trans.

Ganar sabor sin perder salud

Las grasas están presentes en casi todos los alimentos y son una parte esencial de nuestra dieta pero, según el tipo de ácidos grasos que la componen, producen efectos benéficos o adversos para la salud.

Ingerimos grasas en forma directa, como en el caso de la manteca, la margarina y los tejidos grasos de las carnes, pero también, cuando están contenidos en alimentos como galletitas, snacks y pan.

El Aceite de Girasol con Alto Contenido de

Omega 9 mejora el perfil graso de los alimentos sin modificar sus propiedades, promoviendo una alimentación más saludable. Los aceites Omega 9 brindan una respuesta eficiente al desafío actual de la industria alimentaria.

Además, el Omega 9 es el único ácido graso insaturado naturalmente estable, de gran resistencia a las altas temperaturas y a la oxidación, por lo que cumple con ambas condiciones: beneficia la salud y es estable en alimentos asegurando su vida útil.

13



Un aceite con el Máximo Contenido de Omega 9

La composición del aceite Omega 9 es muy diferente a la del aceite de girasol común. Posee, en promedio, un 85% de ácidos grasos mono-insaturados Omega 9 y una de las más bajas concentraciones de saturados. A diferencia de los hidrogenados, no contiene ácidos grasos trans. Además, mantiene los mismos niveles de vitamina E natural y fitoesteroles que el aceite de girasol convencional.

Alimentos con más vida útil

El aceite Omega 9 posee muy buena estabilidad, comparable a las grasas saturadas e hidrogenadas, y no produce ninguno de sus efectos negativos. Esto permite modificar el perfil graso de casi todos los alimentos sin cambiar sus características organolépticas. Omega 9 también significa mayor ahorro, pues permite, en condiciones de fritura adecuada, una vida útil mucho mayor que la del resto de los aceites. Los aceites Omega 9 brindan una respuesta eficiente al desafío actual de la industria alimentaria.

Beneficios de los aceites con Omega 9

- // Poseen una excelente resistencia a la oxidación/rancidez; son recomendables para frituras sanas.
- // Disminuyen el colesterol total sanguíneo sin reducir el colesterol HDL (colesterol bueno)
- // Poseen una excelente composición nutricional
- // Son naturalmente estables, sin necesidad de hidrogenación
- // Pueden ser utilizados para todo tipo de alimentos, ya que poseen aroma y sabor neutros
- // Son producidos bajo un programa de identidad preservada. (Trazabilidad desde el campo)
- // Sin modificación genética



El aceite está en **todo**

De la industria cosmética a la elaboración de snacks, de las grandes cadenas de comida rápida a los más prestigiosos restaurantes de alta cocina, el aceite atraviesa casi todas las categorías de consumo.

En SEDA trabajamos, día tras día, para que nuestros clientes sientan que pueden confiar en nosotros. Cada uno tiene su particular necesidad y, por eso, nos adaptamos a sus demandas especiales. Somos flexibles y entregamos un producto a la medida de sus expectativas.

Algunos de los clientes que confían en nosotros:



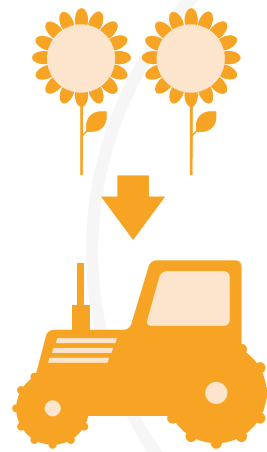
Calidad de origen

// Trazabilidad



ORIGINACIÓN

Nuestros productores siembran una semilla de una sola fuente genética, así nos aseguramos una materia prima de calidad uniforme que se refleja en el aceite.



MOLIENDA

Una vez que los granos ingresan al establecimiento, se procede al calado de los camiones para determinar su calidad y humedad, y realizar el control de peso de la unidad. El grano ingresa a las prensas previo descascarado para ser sometido a un proceso de extracción del aceite.



REFINACIÓN

Durante la refinación se neutraliza la acidez, eliminando sabores y olores no deseados. Además, se alcanza un nivel óptimo de color y transparencia.



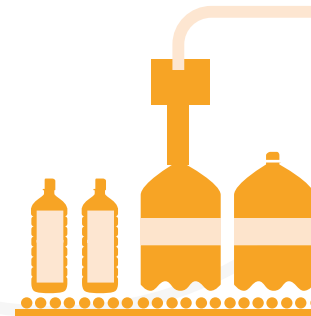
DISTRIBUCIÓN

Nuestros clientes pueden estar seguros de que recibirán, en tiempo y forma, el producto que necesitan. Para ello, trabajamos 24 horas, los 7 días de la semana; nuestra Planta nunca se detiene garantizando que el producto es de producción reciente.



ENVASADO

En materia de envasado, somos flexibles y nos adaptamos a las demandas especiales de cada uno de nuestros clientes.



Calidad de origen

Las tres claves sobre las que se asienta el éxito de nuestra trazabilidad son: una sola fuente genética, el uso de productos autorizados y la garantía exclusiva del servicio técnico de Dow AgroSciences.

1

sola semilla
de una sola
fuente genética

24/7

Trabajamos las 24
horas, los 7 días de
la semana

Nuestro compromiso con la **calidad**

20

*//Las auditorías
incluyen los estándares
de calidad e inocuidad
de nuestras plantas*

En SEDA adherimos a la Política de Calidad y estándares de **Operación de Dow AgroSciences** y los mantenemos vigentes.

Somos auditados por nuestros clientes, respondiendo satisfactoriamente a sus crecientes expectativas de calidad e inocuidad.

Las auditorías incluyen elementos relacionados con los estándares de calidad e inocuidad de nuestras plantas de elaboración, nuestra responsabilidad medioambiental, el entorno de trabajo y la ética comercial, permitiéndonos verificar el cumplimiento de las expectativas de nuestros clientes y ayudándonos a identificar oportunidades de mejora e implementarlas.

Certificaciones de **SEDA**

// FSSC 22000

// HACCP

// SMETA 4 Pillar
Responsabilidad
Social SEDEX

// Kosher

// Orgánico

// Halal



Alimento para mascotas

// Nuestras marcas



Alimento para mascotas

24

*//Únicos en el
mercado nacional
con aceite de
girasol alto oleico*

En SEDA elaboramos desde hace más de 10 años alimentos balanceados para mascotas con los más altos estándares de calidad, tanto en las materias primas como en lo referido a los procesos, lo que garantiza una nutrición integral y vida saludable para cada mascota. Nuestros alimentos balanceados son los únicos en el mercado nacional que incluyen aceite de girasol alto oleico en su formulación. Nuestra empresa, que cuenta con laboratorio propio y un importante departamento técnico, es un destacado productor de este aceite en Argentina y el único registrado en Senasa para proveer a la elaboración de alimentos balanceados.



Día a día un producto más confiable

Trabajamos día a día para perfeccionar nuestra propuesta de nutrición y asegurarnos, así, un producto más confiable.

Somos una de las pocas empresas que garantiza la trazabilidad de sus productos desde el origen: contamos con más de 5.000 hectáreas de siembra propia de cereales y granos (girasol, maíz, trigo, cebada, soja) que se destinan a proveer los insumos y nutrientes necesarios con calidad de origen.

Nuestro sistema de Buenas Prácticas de Manufactura, nos conduce a un estricto control de las materias primas, adquiridas a fabricantes

de reconocida trayectoria y probada calidad, los que son auditados periódicamente en sus plantas elaboradoras, y cuyos productos son analizados en el momento de la recepción, para asegurarnos que conservan los estándares de calidad exigidos por nuestro Departamento Técnico.

Llevamos más de 70 años elaborando productos comestibles para consumo humano. Y venimos aplicando, a lo largo de diez años de producir alimentos balanceados, todos nuestros conocimientos y certificaciones y, sobre todo, nuestro compromiso con la calidad.

25

Calidad de elaboración

La clave de nuestro proceso se encuentra en la seguridad de poder contar con materias primas producidas y controladas por nosotros mismos, para llegar a la calidad a la que aspiramos en nuestros productos.

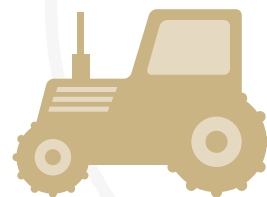
Al valor de origen se suma el cuidado de la calidad en todas las etapas del proceso:

5.000
hectáreas
de siembra propia

Omega 9
Incorporado a
todos nuestros productos

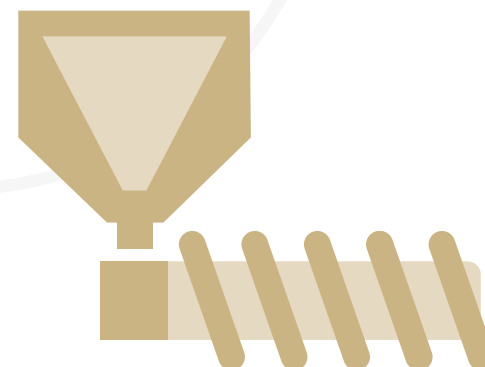
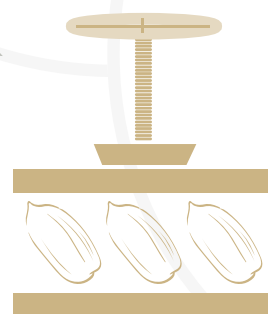
ORIGINACIÓN

La calidad de los alimentos empieza por sus componentes básicos. Nuestra empresa cuenta con más de 5.000 hectáreas de siembra propia (girasol, maíz, cebada, soja) que nos proveen la materia prima necesaria para nuestros distintos productos.



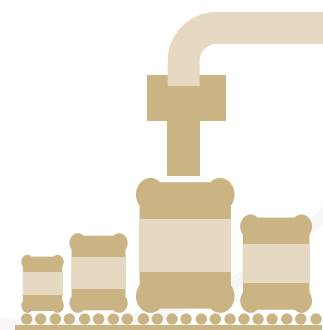
MOLIENDA

En esta etapa, además de moler los diferentes granos en nuestro molino, se procede con un paso conocido como formulación del alimento: es el agregado del núcleo vitamínico que va a contener cada producto. Se incorporan también las harinas de carne y demás ingredientes. En esa etapa se realiza un control en el laboratorio, lo que asegura la calidad de la materia prima.



EXTRUSIÓN

Se procede a la cocción de los ingredientes, mediante la cual se les da forma y se les agrega sabor. En esta etapa incorporamos el aceite alto oleico (omega 9).



ENVASADO

Antes de realizar el embolsado final, nuestro laboratorio realiza un exhaustivo control de calidad del producto terminado, antes de aprobar la comercialización del alimento testeado.



DISTRIBUCIÓN

Contamos con una sólida red de distribuidores y mayoristas en todo el país que nos garantiza llegar con nuestras propias marcas, en tiempo y forma, a los comercios minoristas especializados, veterinarias, pet shops, forrajeras, etc., con el fin de satisfacer las distintas calidades y precios que demandan los clientes dueños de mascotas.

LÍNEA PREMIUM

ESTAMPA

ALIMENTO PREMIUM PARA MASCOTAS

Nuestra línea de alimentos Estampa está formulada para las mascotas más exigentes en calidad de nutrientes, ofreciendo así una propuesta de nutrición integral para Perros Adultos, Cachorros y Gatos.

Dentro de la línea Estampa, su variedad Estampa Plus se destaca por su exclusiva fórmula de Alta Calidad Premium.



LÍNEA ESTÁNDAR

Vagonëta

La línea Vagoneta es una excelente propuesta nutricional dentro de la categoría de alimentos estándar, ofreciendo una opción completa para Perros adultos, Perros Cachorros y Gatos, en combinación con deliciosos sabores y formas.

LÍNEA ECONÓMICA



Los alimentos para perros Dr. Perrot están formulados para cubrir las necesidades básicas de las mascotas, posicionándose como un producto económico con una alta palatabilidad y una excelente fórmula balanceada.





Autovía 2, Km. 157 (7116)
Lezama, Prov. de Bs. As., Argentina.

www.sedasa.com.ar

