



27.06.2018

PROCESS CERTIFICATION

Un produit Kasher : Qualité garantie par la présence d'un contrôleur surveillant la totalité du processus de production.

Un questionnaire à remplir nous indique la spécialité de votre certification :

- Soit le ou les produits
- Soit le site de production

Dans la confidentialité

- Liste de tous les ingrédients des produits
- Fiches techniques
- Le schéma du process de production

A savoir que :

- 50% des ingrédients ont déjà un certificat Kasher (à demander aux fournisseurs)
- Pour les autres ingrédients, ils peuvent être certifiés dans un délai de trois semaines (soit par nous soit par un confrère)

Audit du Rabbin de l'usine avec le Responsable de production

Vérification :

- Du cahier des charges établi,
- Du process de production,
- Des ingrédients,
- De l'outillage industriel,
- Du nettoyage des machines.

Rapport d'audit établi sous 48 heures avec décision sur la certification du produit.

Un contrat est signé entre le BCKE et l'Entreprise pour l'approbation de la certification. Il précise notamment qu'aucun élément ne doit être changé sans l'autorisation du Rabbin décisionnaire.

Dans le contrat nous définissons plusieurs points :

- Le nom du Dirigeant de l'usine
- Le chef de production – assurance qualité
- Le(s) noms(s) du/des produits
- Le site et son lieu (plan de route)
- Le cahier des charges défini et précis
- Le process de production
- Son nettoyage
- Ses ingrédients et dérivés, additifs, conservateurs, etc...
- Les matières grasses utilisées, les alcools, etc...
- Un numéro de lot et un code d'identification du produit kasher

BCKE - 60, rue Jean Claude Vivant 69100 VILLEURBANNE – France

Tel : +33.951.79.54.11 – Mobile : +33.607.02.26.79 – Fax : +33.478.24.79.58

Siret : 37946874700025 **NAF**: 7022Z -N° TVA : FR 91379468747 **E-mail** : bcke@free.fr

lataxe@yahoo.fr **Site** : www.kosherlabel.com



BUREAU DE CERTIFICATION KOSHER EUROPEEN

Un stiker, fourni par nos soins, est apposé sur chaque produit fini.

Le coût de la Certification

Le terme choisi le produit défini :

- ***Kacher parvé*** = neutre
-
- ***Kacher halavi*** = produit laitier
-
- ***Kacher lepessah*** = pour la pâque juive
-
- ***Kacher meat*** = **produits carnés** (Ce type de certification est très complexe. Il implique beaucoup plus d'exigences. Généralement nous vous dirigeons vers un organisme rabbinique spécialisé dans cette matière)

Quels types de produits peuvent être certifiés Kasher :

1. En général tout produit alimentaire
Sucrerie, biscuits, additifs, conservateurs, colorant, arômes, vins, spiritueux, charcuterie, produits laitiers, produits secs, légumes, conserves, surgelés, etc...

2. Produits industriels
Acide citrique, caséine, lactosérum, alcool pur (éthanol), glucose, aspartame, etc...

BCKE - 60, rue Jean Claude Vivant 69100 VILLEURBANNE – France

Tel : +33.951.79.54.11 – Mobile : +33.607.02.26.79 – Fax : +33.478.24.79.58

**Siret : 37946874700025 NAF: 7022Z -N° TVA : FR 91379468747 E-mail : bcke@free.fr
lataxe@yahoo.fr- Site : www.kosherlabel.com**