



BUREAU DE CERTIFICATION KOSHER EUROPEEN

JUIN 2018

PROCESS CERTIFICATION

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

Définition « *Kasher halavi = produit laitier* »
Super kosher- HALAV ISRAEL - Kosher standard –KOSHER HALAVI

Dans la confidentialité

- Liste de tous les ingrédients des produits à certifier
- Fiches techniques, avec certificats kosher
- Le schéma du processus de production
- Pour les ferments, présures, et penicillium, doivent être obligatoirement « KOSHER PASSOVER »

Conditions & Vérification :

- Le nom du Dirigeant de l'usine
- Le chef de production – assurance qualité
- Le site et son lieu (plan de route)
- Le processus de production
- Son nettoyage
- Ses ingrédients et dérivés, additifs, conservateurs, etc...
- Un numéro de lot et un code d'identification du produit kasher
- Le système de chaufferie des cuves de production
- Toute production commence obligatoirement en début de semaine » de façon que
- l'outil de production soit en arrêt total de 24 h00

PROCESS du LAIT KOSHER HALAVI- ISRAEL

De la traite des vaches au conditionnement du produit fini.

Un nombre de fermes est affecté pour ramasser uniquement le lait kasher, Vérification des producteurs de lait, n'ayant point de cochon dans leurs fermes. Le surveillant rabbinique contrôle la traite de lait, monte dans le camion lors du ramassage du lait, le suivie de la production, mise de la présure, le salage en saumure, se fait dans des bacs spécifique aux fromages kasher uniquement. Un

OFFICE- 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 : 379 468747 00025 **NAF**: 741

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



BUREAU DE CERTIFICATION KOSHER EUROPEEN

sticker est appose lors de l'emballage. A chaque production super kosher, la présence obligatoire du surveillant rabbinique sera effective.

La chaufferie

Utilisation de l'usine uniquement de coagulant fongique, il n'y a pas besoin de nettoyage très spécifique, uniquement un C.I.P, le matin ou la veille avant le démarrage de la pasteurisation du lait, a la production.

Utilisation de présure animale, le nettoyage devra se faire obligatoirement, par la mise d'un amérisant avant chaque production kosher.

Instruction générale de production

A la Ferme.

1- Toutes les fermes participantes à la production Kasher pour Tnuva sont demandées de soumettre un rapport informatisé de toutes les vaches ayant subi toute intervention chirurgicale, traitement de l'estomac/intestin, avec la date et l'explication de l'intervention.

Pour les fermes où aucune vache n'a subi ce genre d'intervention, merci de nous faire part d'un rapport informatisé ou nous pourrions constater qu'aucune vache n'a subi une intervention chirurgicale, ou celles qui en ont subi mais ne font plus partie du troupeau.

Avant chaque production pour Tnuva, un rapport à jour sera demandé.

Ce rapport nous est très urgent et extrêmement important afin de pouvoir garantir une production selon le cahier des charges de Tnuva.

2- Afin que nous puissions organiser la surveillance rabbinique dans les fermes, merci de nous soumettre ;

a) la liste des fermes qui participeront à la production Kasher pour Tnuva au moins une semaine avant le début de la supervision du lait Kasher

b) l'adresse exacte de chaque ferme

c) le nom du responsable et son numéro de téléphone

OFFICE- 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 : 379 468747 00025 NAF: 741

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



BUREAU DE CERTIFICATION KOSHER EUROPEEN

- d) le début et la fin de chaque traite (matin et soir)
 - e) les dates et heures de la collecte du lait pour chacune des fermes
 - f) La destination (STOKAGE DES CITERNE)
- 3- Les fermes ayant le système de traite avec robot, la supervision rabbinique est différente et plus facile, bien entendu ; plus de traite robotisée prendront part à la production Kasher BCKE, plus la supervision sera plus facile.
Dans les fermes où la traites est à la fois robotisées et à la machine, merci de nous le signaler.
- 4- Les rabbins surveillant la traite devront obligatoirement assister au début de chaque traite et devront voir les tanks à lait vides et propres ou retirer les scellés Kasher qu'eux-mêmes avaient apposés à la fin de la dernière traite.
- 5- Puisque, pour une raison quelconque, le Rabbi doit s'absenter, il faut savoir qu'à tout moment peut arriver à l'improviste tout autre surveillant qui tourne dans le coin.

La collecte du lait

- 1- La collecte du lait sera faite avec l'accompagnement d'un rabbin qui ôtera les scellés des tanks à lait et les remettra si nécessaire, dans le cas où le rabbin suivra le camion de collecte, il scellera et ouvrira la citerne de lait à chaque chargement.
Afin de pouvoir assumer cette tache dans de bonnes conditions, merci de nous soumettre les dates, heures et circuits de la collecte du lait au moins une semaine avant le début de la supervision du lait Kasher.
- 2- Pour la collecte de lait Kasher, seront utilisées uniquement des citernes propres ayant un certificat de lavage, ou des citernes dont les scellés kasher ont été apposés par le rabbin de l'équipe surveillante après un dernier chargement de lait Kasher.
- 3- Le transport du lait entre un entrepôt et usine se fera avec l'accompagnement d'un rabbin ; dans le cas contraire, le rabbin scellera la citerne à la sortie de Saint-Michel, la citerne sera descellée à l'arrivée de l'usine par le Rabbin sur place.

OFFICE- 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 : 379 468747 00025 NAF: 741

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



Kasherisation de l'usine de Caseine

- 1- Tout équipement utilisé avec du liquide à plus de 40 degrés Celsius sera ;
 - a) lavé avec le CIP habituel,
 - b) mis au repos (système de chauffage éteint) pendant 24 heures (les 24 heures commenceront après la fin totale du CIP)
 - c) après les 24 heures, tous les équipements ci-dessus seront rincés avec de l'eau bouillante.

Pour tous les équipements (conduits, machines, tanks etc..) dont l'attente de 24 heures ou/et le rinçage à l'eau bouillante (c.a.d à 96 C) ne sera pas possible, merci d'indiquer le maximum possible que vous pourriez atteindre qui se rapprocherait de 96 C/24 h.

- 2- Tous les équipements chauffants fonctionnant avec des systèmes d'eau à circuits fermés à plus de 40 degrés Celsius telle que les pasteurisateurs et autres, seront vidés et remplacés par de l'eau de ville neuve.
- 3- Veuillez signaler tous les cas, où sont utilisées les « eaux de vache » purifiées avec le système RO.
- 4- Veuillez signalez tous les endroits où seraient effectués des retours de condensat vers la chaufferie.
- 5- Pour tous les équipements utilisés a sec, un nettoyage à l'aide d'air/de marteau ou tout autre système qui pourra nous aider à atteindre un nettoyage parfait serra effectuer afin d'enlever toute la poudre (ou le maximum possible).

Tout l'équipement chaud à plus de 40 c où la poudre sera en contact, il faudra Kashériser à l'aide d'air chaud à 250 c pendant 15 minutes

Le cas échéant, veuillez indiquer les endroits où la température de 250 c ne peut être atteinte et à quelle température il est possible d'arriver.

OFFICE- 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 : 379 468747 00025 NAF: 741

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



Kosher Supervision

- 1- Toute la kasherisation de l'usine se fera en présence du surveillant Rabbinique.
- 2- L'emprésurage de chaque cuve (vider la présure dans les tanks de coagulation) se fera uniquement par le surveillant rabbinique
- 3- Plusieurs superviseurs Rabbinique mandatés par BCKE, assisteront à chaque production à toute les étapes, kasherisation, supervisions des fermes, surveillance de toute la production.