



# PORTEFEUILLE



VÉRIFICATION  
CERTIFICATIONS

## HALAL ET HARAM

Halal حلال signifie „permis, approuvé, légal, légitimement “

Dans le contexte de l'alimentation et des boissons cela veut dire que les Musulmans ont le droit de les consommer.

Durant la préparation, la production et/ou le stockage aucune contamination avec une substance Haram

Haram حرام signifie „non autorisé, non confirmé, illégal“

Dans le contexte de l'alimentation et des boissons cela veut dire qu'ils ne sont pas admis et pour cette raison il est inapproprié qu'un Musulman les consomme.

Un produit est considéré comme Haram, s'il a été en contact avec aliments, boissons, médicaments et produits cosmétiques contaminés par les produits ci-dessus:

- › animaux, pas abattus de manière Halal
- › cochons, chiens, ânes, carnivores rapaces, animaux terrestres sans pavillon de l'oreille
- › charogne
- › alcool
- › matières nocives et malsaines
- › plantes toxiques
- › sang

## BROCHES FOCUS



ALIMENTATION



PHARMA



CHIMIE



USINES DE VIANDE



ABATTOIRS



PRODUITS DE BEAUTÉ



SERVICES DE SANTÉ



COMMERCE ET SERVICES



HOTEL & GASTRONOMIE

## EXIGENCES DE PRODUCTION

- › Employer des matières premières conformes Halal pour la composition.
- › La conformité Halal doit être prouvable.
- › Pas de mélange entre matières premières conformes Halal et des matières premières non-conformes.
- › Pas de mélange entre produits demi-finis conformes Halal et des produits demi-finis non-conformes, dans le dépôt des matières premières et des produits finis.
- › Les produits de nettoyage et autres produits auxiliaires ne doivent pas mettre en danger le statut Halal.
- › La traçabilité des produits doit être garantie.





## CARACTÉRISTIQUES DU PROCÉDÉ

- › Développer des compositions sans ambiguïté à base de matières premières disponibles en qualité Halal.
- › Les spécifications doivent sans aucun doute prouver une conformité Halal.
- › Marquage clair des matières premières (IT, code de couleur, étiquettes en couleur, clips etc.).
- › Mesures ordinaires pour éviter la contamination croisée.
- › Production en charges journalières – nettoyage complet entre-temps.
- › Autorisation des spécifications et compositions par le certificateur Halal.
- › Les matières premières doivent être emballées de manière adéquate.
- › Formation spécifique Halal des employés.
- › Réaliser une analyse à propos de la contamination croisée.



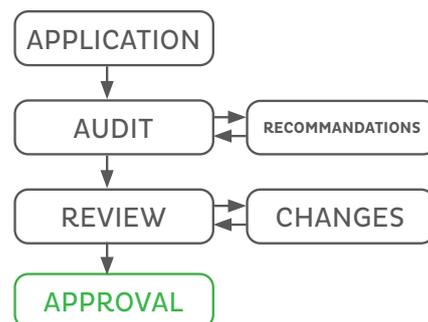
## ABATTAGE HALAL



- › L'abattage a lieu sous présence d'un Musulman.
- › Il est uniquement permis d'abattre les animaux lorsqu'ils sont destinés à la consommation humaine.
- › L'abattage doit être exécuté au nom de Dieu.
- › Il est interdit d'exposer les animaux à des situations de stress ou d'angoisse évitables.
- › Lors de l'abattage, il est impératif d'utiliser uniquement des instruments bien aiguisés causant le moins de douleur possible.
- › Durant le cycle entier de l'élevage jusqu'au transport et finalement l'abattage les animaux sont à traiter avec respect.
- › Pour cela, il faut appliquer la directive de créer les conditions et circonstances pour pouvoir répondre aux exigences ci-dessus.

- › Le certificateur doit avoir le droit de visiter les lieux de productions afin de gagner connaissance de la totalité du procès de production (réalisation d'un audit de la livraison de la marchandise jusqu'au stockage).
- › Il est impératif de mettre à disposition au certificateur une analyse détaillée du produit (spécification et composition).
- › Il doit être confirmé par écrit au certificateur que la production a lieu sans alcool.
- › Il doit être confirmé par écrit au certificateur que les produits ne contiennent uniquement que des ingrédients animales d'origine Halal.
- › Les audits ont lieu annuellement, excepté lors de changements dans la production.
- › En général le certificat Halal est valable pendant un an. L'export de viande demande un certificat pour chaque livraison.
- › Réalisation de formations spécifiques pour les employés.
- › Si nécessaire, mise à disposition d'un logo.

## CONDITIONS





## MARCHÉ INTERNATIONAL HALAL

57 pays islamiques  
> 1,8 milliards de musulmans dans le monde  
> 51 millions de musulmans en Europe  
> 6,2 Mio musulmans en Allemagne  
> US \$ 1.300 milliards d'exportations Halal

### ENTREPRISE

Fondée en 1980 par Prof. Dr. Mohammad Hawari, est depuis lors un partenaire compétent de l'industrie internationale (B2B, B2C) pour la certification halal avec une équipe d'experts scientifiques et théologiques.

Membre fondateur WORLD HALAL COUNCIL

### CHOIX DE NOS CLIENTS

Alpenrind	Fulya	OSI	Tillmans
Boortmalt	Gelita	Peter Gelhard	Tönnies
Condio	Kündig	Pfeifer & Langen	Viscofan
Cornille	Lubeca	Plange	Westfleisch
Dr. Oetker	Marcher	Pure Ingredients	Yayla
Egetürk	Meggle	Rousselot	zur Mühlen Gruppe
Ewald Gelatine	Mekkafood	Schwälbchen Molkerei	
Finktec	Möller Pharma	Simons Vleeswaren	
Frosta	Nitta Gelatin	Symrise	

**BOORTMALT**  
MASTERS OF MALT



**FINKTEC**  
Professional Hygiene Management



**GELITA**

**KÜNDIG**  
FOOD INGREDIENTS SUPPLIER



**Nitta Gelatin**



**Rousselot**  
by Darling Ingredients

**Simons**  
Halal food



**TÖNNIES**

**Viscofan**

**WEST FLEISCH**



zur Mühlen Gruppe

### HALAL-EUROPE OHG

OFFICE  
TÉLÉPHONE  
FAX  
GSM  
EMAIL

Am Beulardstein 59 • 52072 Aachen • Allemagne  
+49 241 93 29 69 8  
+49 241 93 29 69 9  
+49 162 58 20 00 0  
info@halal-europe.com



[www.halal-europe.com](http://www.halal-europe.com)