



# PORTFOLIO

AUDITIERUNG  
ZERTIFIZIERUNG

## HALAL UND HARAM

Halal حلال bedeutet „erlaubt, genehmigt, legal, legitim“.

Bei der Verwendung im Zusammenhang mit Lebensmitteln und Getränken bedeutet es, dass diese für den Verzehr durch Muslime erlaubt sind.

Es ist keine Kontamination während der Verarbeitung, Herstellung und/oder Lagerung mit einer Substanz zulässig, die Haram ist.

Haram حرام bedeutet „nicht zulässig, nicht autorisiert, unbestätigt, rechtswidrig, illegal“.

Bei der Verwendung im Zusammenhang mit Lebensmitteln und Getränken bedeutet es, dass diese nicht zulässig und daher für den Verzehr durch Muslime nicht geeignet sind.

Lebensmittel, Getränke, Medizin & Kosmetika, welche mit den nachfolgend aufgelisteten Produkten kontaminiert sind, sind haram.

- › Tiere, die nicht halal geschlachtet sind
- › Schweine, Hunde, Esel, Fleischfresser Greifvögel, Landtiere ohne Ohrmuscheln
- › Aas
- › Alkohol
- › Schädliche und ungesunde Stoffe
- › Giftige Pflanzen
- › Blut

## BRANCHEN-FOKUS



LEBENSMITTEL



PHARMA



CHEMIE



FLEISCHBETRIEBE



SCHLACHTHÖFE



KOSMETIK



GESUNDHEITSWESEN



HANDEL & DIENSTLEISTUNG



HOTEL- & GASTGEWERBE

## PRODUKTIONSANFORDERUNGEN

- › Einsatz von Halal-konformen Rohstoffen in der Rezeptur.
- › Die Halal-Konformität muss nachweisbar sein.
- › Keine Vermischung von Halal-konformen Rohstoffen und nicht-Halal Rohstoffen sowie von Halbfertigwaren oder Fertigprodukten.
- › Keine Kreuzkontamination im Rohstofflager und während der Produktion bzw. auf den Produktionsanlagen.
- › Reinigungsmittel und sonstige Hilfsstoffe dürfen den Halal-Status nicht gefährden.
- › Die Rückverfolgbarkeit der Produkte muss gewährleistet sein.





## PROZESSMERKMALE

- › Entwicklung von speziellen Rezepturen auf Basis von Rohstoffen, welche in Halal-Qualität verfügbar sind.
- › Nachweis der Spezifikationen in eindeutiger Halal-Konformität.
- › Transparente Kennzeichnung der Rohstoffe (spezielle IT-Nummern, Farbcodes, spezifische Etiketten, Clips etc.).
- › Maßnahmen zur Vermeidung von Kreuzkontaminationen.
- › Produktion in Tageschargen mit vorheriger Komplettreinigung.
- › Adäquate Rohstoffverpackung.
- › Spezifische Halal-Schulung der Mitarbeiter.
- › Durchführung von Analysen hinsichtlich Kreuzkontaminationen.



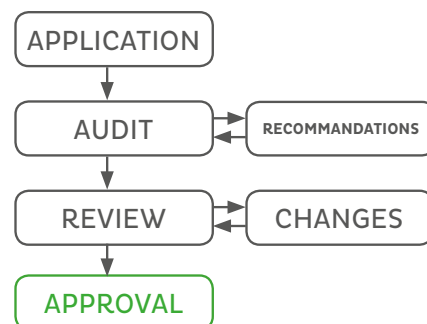
## HALAL-SCHLACHTUNG



- › Die Schlachtung erfolgt durch Muslime.
- › Tiere dürfen nur dann geschlachtet werden, wenn diese für den Konsum durch den Menschen bestimmt sind.
- › Die Schlachtung muss im Namen Gottes vollzogen werden.
- › Die Tiere dürfen keinen Situationen ausgesetzt werden, in denen sie unnötigem Stress oder Ängsten ausgesetzt sind.
- › Bei der Durchführung der Schlachtung dürfen nur scharfe und möglichst schmerzlose Instrumente eingesetzt werden.
- › Während des ganzen Zyklus von der Aufzucht über den Transport bis zur Schlachtung ist ein respektvoller Umgang mit den Tieren obligatorisch.
- › Es gilt daher die Vorschrift, entsprechende Voraussetzungen sowie Verhältnisse zu schaffen, um genannte Anforderungen zu gewährleisten.

- › Durchführung eines Audits zur Begutachtung der gesamten Produktion.
- › Bereitstellung einer detaillierten Analyse des Produktes (Spezifikation und Rezeptur).
- › Bestätigung, dass bei der Produktion weder Alkohol, noch tierische Derivate ohne Halal-Ursprung verwendet werden.
- › Audits finden jährlich statt, außer es gibt Veränderungen innerhalb der Produktion.
- › Gültigkeit des Halal-Zertifikates ist ein Jahr.
- › Lieferscheinbegleitende Zertifikate werden sendungsbezogen bei Fleisch- oder Gelatinelieferungen erstellt.
- › Durchführung spezieller Mitarbeiterschulungen und Benennung von Halal-Beauftragten.
- › Für zertifizierte Produkte wird ein Halal-Logo zur Verfügung gestellt.

## BEDINGUNGEN





## INTERNATIONALER HALAL-MARKT

- 57 islamische Länder
- > 1,8 Mrd Muslime weltweit
- > 51 Mio Muslime in Europa
- > 6,2 Mio Muslime in Deutschland
- > 1.300 Mrd \$ Halal-Lebensmittelexporte

### UNTERNEHMEN

1980 von Prof. Dr. Mohammad Hawari gegründet und seitdem kompetenter Partner der internationalen Industrie (B2B, B2C) für Halal-Zertifizierung mit einem qualifizierten Team von wissenschaftlichen und theologischen Experten.

Gründungsmitglied WORLD HALAL COUNCIL

### KUNDENAUSZUG

Banss  
Bayer AG  
BHG Peptan  
Bidachem  
Boehringer  
Boortmalt  
Degussa  
Dr. Oetker

Frischli  
Gelita  
Hipp  
K+S Kali  
Kikkoman  
Lanxess  
Martin Braun  
Meggle

Müller  
Nestlé  
Nitta Gelatin  
PB Gelatins  
Peter Gelhard  
Pure Ingredients  
Rousselot  
Simons Vleeswaren

Südzucker  
Symrise  
Tönnies  
Viscofan  
Volys Star  
Westfleisch  
Yayla  
zur Mühlen Gruppe



zur Mühlen Gruppe



## HALAL-EUROPE OHG

OFFICE  
PHONE  
FAX  
MOBILE  
EMAIL

Am Beulardstein 59 • 52072 Aachen • Germany  
+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)