

Per le aziende alimentari: “Sistemi analisi Kosher”



Certificazione prodotti Kosher, sicurezza alimentare, nuovi mercati...



Italy kosher Union e **Biodiversa** hanno unito le forze per fornire un servizio che assicuri il conseguimento degli standard per la gestione della qualità e della sicurezza, e che accerti che le fasi di produzione e gli ingredienti rispettino i requisiti kosher.

Oltre alla certificazione Kosher, sarà possibile accertare la certificazione di sicurezza OGM Free, i produttori di alimenti, i produttori di ingredienti ed i fornitori, possono guadagnare l'accesso a nuovi mercati e dimostrare l'impegno nella produzione di alimenti sicuri...

Il piano di controllo per il rilascio dell'autorizzazione kosher IKU è sotto la stretta sorveglianza del Rabbino Ytzchak Belinow è verrebbe coadiuvato da una serie di controlli analitici mirati effettuati da Biodiversa. Qualche anno fa la più importante agenzia di certificazione americana la L'Orthodox Union ha stipulato un accordo con SGS, uno delle più grandi aziende che si occupano di certificazione alimentare di qualità.

**“Le persone scelgono l'autorità di certificazione di cui si fidano”
Dr. John R. Roche - Dairying Research Corporation Ltd.**

Vedi http://www.kosherfest.com/news/archives/newsletter_2005/11_21_05.htm#7





Nella lavorazione è stato aggiunto del formaggio o un suo derivato?

Ricercando le proteine specifiche del latte (caseine e betalattoglobuline) è possibile identificare possibili aggiunte!





Il tonno, il salmone o l'aringa in scatola, surgelato o fresca è veramente tale?

Con il DNA si può verificare e certificare che il pesce appartiene a una determinata specie e quindi kosher.

Anche su pesci confezionati e lavorati possibilità di trattare e fare affari anche con merce che arriva da paesi lontani senza la necessità di spostarsi materialmente!



Con la ricerca del DNA specifico per gli insetti ho la possibilità di verificare se le mie farine, **le mie spezie, le mie erbe aromatiche, la frutta secca ma in generale qualunque cibo contenga tracce e parti di insetto!**





Nell'olio di semi vari c'è la possibilità che sia contenuto anche olio di vinaccioli (cioè i semi dell'uva).

In generale si può verificare se in un alimento vi è la presenza di DNA di vite.

E' possibile verificare la presenza di caseina nel vino o in altri alimenti.



Kashruth e OGM free, una: Una presa di posizione del Council of Canada

Il Consiglio per il Kashruth del Canada da molto peso al fatto che i prodotti Kosher certificati siano OGM free!

Vedi <http://www.cor.ca/en/2/30?s=gmo>



Italy Kosher Union
Il Coordinatore Dott Meyer Piha
italykosherunion@hotmail.com
www.italykosherunion.it



Grazie!
Toda rabba!
תודה רבה.

