

Mestrado em Engenharia Alimentar

Sistemas da Qualidade

Docente: Anabela Raymundo

CERTIFICAÇÕES KOSHER E HALAL

Alexandre Alves

Inês Sousa

Miguel Pires

CERTIFICAÇÃO KOSHER

Princípios básicos do estilo alimentar Kosher:

- Distinção entre animais permitidos e proibidos;
- Proibição absoluta de consumir sangue;
- Divisão em carne, leite e alimentos neutros;
- Regras aprovadas pela religião judaica.

*Não misturar carne com leite e derivados, na preparação, armazenamento ou consumo.





CERTIFICAÇÃO KOSHER

Permitido (Kosher)	Proibido (Não Kosher)
<p>Carne de animais ruminantes e com casco fendido; Peixes com escamas e nadadeiras; Galinha, pato, peru, faisão e ganso; Vegetais, frutas, grãos e cereais.</p>	<p>Carne de animais não ruminantes com casco fendido, ao mesmo tempo; Peixes sem escamas nem nadadeiras; Crustáceos e moluscos; Carnes de aves selvagens; Répteis em geral, insetos, anfíbios e roedores.</p>

CERTIFICAÇÃO HALAL

- Mais do que uma questão religiosa, é uma garantia de qualidade e estilo de vida.

Princípios:

- Animal saudável antes do abate;
- Recitação obrigatória de Tasmiyah por parte de um muçulmano;
- Abate manual;
- Garantia do corte pelo menos de 3 das 4 veias.





CERTIFICAÇÃO HALAL

Permitido (Halal)	Proibido (Haram)
Leite de animal permitido; Mel; Peixe; Frutas, legumes e ervas medicinais.	Suínos e derivados; Sangue; Animais carnívoros; Álcool; Animais Halal que não foram abatidos de acordo com o zibh*.

*animais lícitos para os muçulmanos têm que passar por abate específico, para que a sua carne venha a ser considerada Halal.

CERTIFICAÇÕES KOSHER E HALAL

- **Não aplicável ao nosso produto.**
- Produto é à base de carne de bovino nacional e não existem fornecedores nacionais com certificação Kosher e/ou Halal.