

# Qualität nach religionsbasierenden Vorschriften – Uelzena produziert »Kosher«



Viele Produkte unserer Ingredients-Range werden nach religiösen Speiseregeln hergestellt. Uelzena erhält dabei den Kosher-Status des Enderzeugnisses und wird so dem weltweit hohen Niveau an gläubigen Qualitätsansprüchen gerecht.

Religionsbedingte Anforderungen gewinnen im globalen Markt immer mehr an Bedeutung. Deshalb ist es für uns selbstverständlich, neben internationalen Qualitätszertifizierungen wie IFS oder BRC auch unterschiedlich orientierten Glaubensbewegungen entgegenzukommen. Dazu setzen wir uns verstärkt mit Gesetzen des Islam (Halal) und des Judentums (Kosher) auseinander.

Im jüdischen Glauben existieren traditionell weitverbreitete Vorschriften für den Genuss von Speisen und Getränken – die sogenannten Speisegesetze Kaschrut, welche in der Tora (dem Buch Abrahams) verankert sind. Das Wort stammt vom jiddischen „kosher“ ab und bedeutet erlaubt oder tauglich. Dem Essen wird ein spezifischer Grad an Reinheit vorausgesetzt, was sich bei uns durch die gesamte Wertschöpfungskette zieht. Festgelegte Verfahren, Reinigungsprozesse und Herkunftsnachweise der Rohwaren gelten als Grundvoraussetzungen für alle Lebensmittel, die zum Verzehr geeignet sind und demzufolge als „kosher“ bezeichnet werden.

## Besondere Priorität gilt den Grundsätzen der kosheren Lebensweise:

Die für unsere Prozesse wichtigste Regel basiert auf der Unterscheidung von fleisch- und milchhaltigen Lebensmitteln. Diese werden im jüdischen Glauben separiert und müssen somit streng voneinander getrennt serviert und verzehrt werden. Im Zusammenhang damit auch alles, was mit diesen Lebensmitteln in Berührung kommt.

Durch zuständige Rabbiner zertifizierte Rohwaren und Reinigungsmittel bilden die Grundlage – denn alle Hilfsmittel und Ingredienzen müssen „kosher“ sein! Eine standardisierte und gleichzeitig religiöse Reinigung des entsprechenden Sprühturnes wird in Arbeitsanweisungen vereinbart, regelmäßig von gelehrten Sachverständigen begleitet und von unseren Produktionsmitarbeitern gelebt: denn nur so erhalten alle SEED- und SENS-Produkte unserer Ingredients-Range – neben den von vornherein hohen Uelzena Qualitätsstandards – die nachhaltigen Voraussetzungen, in Kosher-Listen aufgenommen und entsprechend vertrieben zu werden.



- SENS 210** Schokoladenpulver aus 100 % weißer conchiierter Schokolade
- SENS 215** Schokoladenpulver aus 100 % weißer conchiierter Schokolade mit kräftigem Schokoladengeschmack
- SENS 240** Milkschokoladenpulver, 100 % conchierte Milkschokolade
- SENS 250** Schokoladenpulver aus 100 % conchiierter Schokolade mit einem Kakaoanteil von 60 %
- SENS 255** Schokoladenpulver aus 100% conchiierter Schokolade mit einem Kakaoanteil von 72 % Schokolade
- SENS 260** Schokoladenpulver auf Basis von Kakaomasse und Zucker
- SENS 300** Haselnusspulver „geröstete Haselnüsse“
- SENS 310** Mandelpulver „geröstete Mandeln“
- SENS 313** Mandelpulver „blanchierte Mandeln“
- SENS 320** Pistazienpulver
- SENS 330** Walnusspulver
- SEED 100** β-V-Kristalle zum Animpfen von Schokolade, Basis Kakaobutter
- SEED 200** β-V-Kristalle zum Animpfen von Schokolade, Basis Schokoladenpulver

► Weitere Informationen: [gerhard.kuehn@uelzena.de](mailto:gerhard.kuehn@uelzena.de) · Telefon: +49 (0)581 806 5860