



# Torah Vachessed Kosher

9730 Hillcroft St., Houston, Texas 77096 - USA

Ph: 832-6595-504 Fax: 713-721-3901

Rabbi Ebrahim Yaghobian - Rabbinic Director.

Information in Spanish: 832-665-0472 832-894-7517

E-mail: [kosher@torahvachessed.com](mailto:kosher@torahvachessed.com)

Febrero, 2010

## Certificacion Kosher

Adjunto va a encontrar informacion adicional respecto a nuestro programa y servicio de Supervision y Certificacion Kosher.

Nuestras oficinas centrales en la ciudad de Houston, Texas esta en condicion de atender, satisfacer y prestar asistencia a empresas en todos los rincones de la region de habla en espanol.

Desde hace unos anos la industria alimenticia ha experimentado un enorme crecimiento en productos que se han convertido en Kosher. La Certificacion Kosher ofrece a los fabricantes una ventaja definitiva en la altamente competitiva industria de alimentos y bebidas hoy en dia.

Durante los ultimos veinticinco (25) anos, la demanda de productos certificados Kosher ha crecido de manera dramatica. El Mercado ha estado creciendo a una tasa anual del 15%. Es uno de los segmentos de mas alto crecimiento.

A fin de satisfacer esta demanda, empresas de todo el mundo estan buscando obtener su certificacion Kosher a fin de expandir su mercado actual y reforzar sus estrategias de ventas, disfrutando de los privilegios de ser Kosher.

De acuerdo a informacion recopilada por el Integrated Market Communications de los Estados Unidos, en el ano 2003, los consumidores ya pueden escoger entre 75.000 diferentes productos alimentos Kosher. Casi 10.000 mil companias elaboran productos Kosher.

Aproximadamente 3000 nuevos productos se introducen anualmente al Mercado Kosher. Los consumidores gastan aproximadamente US\$ 165. billones en productos Kosher, comprador con \$ 250 millones hace casi 25 anos.

De acuerdo a un informe de John McMillan, analista de alimentos de Prudential Bache Securities, el "Sello Kosher" es equivalente a lo que el sello Good Housekeeping Seal significaba en la decada de 1950.

El Wall Street Journal cito al consultor Stephen Hall quien manifesto que personas con mucha conciencia de su salud encuentran beneficios en el "control de calidad y carencia de aditivos" de los alimentos Kosher. El valor estimado en dolares de bienes Kosher producidos es de 42 billones.

La Mansion del gobernador del Estado de New York tiene ahora cocina Kosher. Muchos aeropuertos estan ahora en procesos de agregar en sus instalaciones restaurantes Kosher.

Nabisco en el 2005 hizo Kosher el 100% de sus productos, Coors, despues de recibir su certificacion, experimentaron un aumento del 2.7% en su consumo en areas no judias. Durante la Guerra del Golfo, Arabia Saudita adquirio helado Kosher desde Estados Unidos a fin de cumplir los requisitos del Hallal del Islam.

De hecho de acuerdo a un estudio efectuado por la Integrated Marketing Communications, los consumidores que creen que Kosher es mejor, forman el 35% del Mercado. Sin tener ninguna



## Torah Vachessed Kosher

9730 Hillcroft St., Houston, Texas 77096 - USA

Ph: 832-6595-504 Fax: 713-721-3901

Rabbi Ebrahim Yaghobian - Rabbinic Director.

Information in Spanish: 832-665-0472 832-894-7517

E-mail: [kosher@torahvachessed.com](mailto:kosher@torahvachessed.com)

de las preocupaciones respecto a dietas previamente mencionada, de todas maneras ellos buscan el simbolo Kosher como garantia adicional al comprar alimentos.

### Que es Kosher ?

Kosher es un termino originalmente utilizado para denotar "adecuado" y "apropiado" muy frecuentemente se utiliza para describir alimento cuya ingestion es permitida a personas que observan las leyes alimenticias judias.

Los alimentos pueden volverse no-kosher por una diversidad de razones:

La especial del animal

Inapropiados procedimientos de sacrificio y procesamiento


Mezclar ingredientes carnicos y lacteos

Uso de ingredientes derivados de Fuentes no-kosher

Preparacion de alimentos con utensilios o equipos no-kosher


KASHRUS, la palabra usada para describir el concepto de las leyes alimenticias, se refiere a los tipos de alimentos cuyo consumo es permitido y su preparacion. Cada categoria de alimento esta sujeta a algunas de estas leyes.

### Supervision Torah Vachessed Kosher (TVK)

Como miembro de la Asociacion de Organizaciones Kashrus (AKO), **TVK**, es una agencia sin animo de lucro reconocida por asociaciones rabnicas de los Estados Unidos. Disfrutamos del apoyo y cooperacion de sinagogas y rabbis que representan a cientos de consumidores/ Nuestros servicios se extienden a hoteles, empresas de alimentos, plantas procesadoras de pescado, etc.. El simbolo  puede ser encontrado en los estantes de tiendas de alimentos.

### Cómo poder utilizarlo en el packaging en forma autorizada?

- Nuestro emblema rabínico es muy reconocido internacionalmente.

- Se identifica con el logotipo 

Este símbolo de kashrut además de garantizar la calidad kosher de los alimentos certificados es a su vez una marca registrada y reservada de nuestra agencia.

Para poder utilizar el logo, las empresas elaboradoras deben previamente firmar un contrato donde se establecen las especificaciones que deben asumir y cumplir.



# Torah Vachessed Kosher

9730 Hillcroft St., Houston, Texas 77096 - USA

Ph: 832-6595-504 Fax: 713-721-3901

Rabbi Ebrahim Yaghobian - Rabbinic Director.

Information in Spanish: 832-665-0472 832-894-7517

E-mail: [kosher@torahvachessed.com](mailto:kosher@torahvachessed.com)

## Proceso de Certificacion

El proceso para certificar sus productos involucra una rapida pero completa serie de procedimientos disenados para ser rapidos y eficientes. El proceso incluye los siguientes pasos:

- 1.- Diligenciar y devolver la forma adjunta de solicitud
- 2.- Revision previa de TVK de todas las areas de duda.
- 3.- Una vez las dudas han sido aclaradas, TVK enviara un rabbi para visitor sus Instalaciones y determinar que pasos seran necesarios para otorgar la certificacion Kosher. El rabbi verificara:
  - a) que todos los ingredients que aparezcan en la solicitud inicial sean los mismos ingredients encontrados en la bodega.
  - b) Las condiciones de la instalacion. Limpieza, practices de almacenamiento y Metodos de produccion son de vital importancia.
  - c) En caso de que haya ingredientes no-kosher (usados en la elaboracion de productos que no seran certificados por nosotros), el rabbi determinara si hay algun riesgo de contaminacion o aspectos de compatibilidad y tratara estos puntos.
  - d) TVK prepara y envia por corre un acuerdo contractual una vez los requisitos hayan sido cumplidos.

Una carta de certificacion Kosher es otorgada a la recepcion de un contrato firmado y sup ago. La tarifa de certificacion se basa en unos bajos costos fijos administrativos.

Costos, gastos de viajes (si los hubiere) y costos de supervision se relacionaran separadamente.

Esto permite a su empresa exhibir el simbolo registrado de TVK en cualquiera de sus productos o instalaciones certificados.

Si bien es bien dificil estimar una tarifa fija de certificacion antes de que nosotros recibamos la solicitud diligenciada, de todas maneras TVK esta comprometida a mantenerse flexible y economica. Muchas de las companias ya certificadas le diran kosher no cuesta.....paga!