

רבה של סרביה
THE RABBI OF SERBIA

בס"ד

כ"ה תמוז תשע"ו
ק"ק בילוגראדו יע"א

Belgrade,
July 31, 2016.
No. 381-5776-53

Master Frigo Fruits d.o.o.
Milićevo selo bb
Požega 31210
Serbia
Tel/Fax: +381-31-720-019;
E-mail: milena@masterfrigo.com
Contact person: Ms. Milena Cvetic
Phone: + 381-63-36-86-62

KOSHER CERTIFICATE

This is to certify that the following products manufactured by Master Frigo Fruits doo Milićevo selo b.b., Požega, Serbia and exported by MASTER FRUITS d.o.o. Velikoremetaska 6, Borča Beograd, 11211 Serbia, are KOSHER and PAREVE.

1. Raspberry deep frozen
2. Blackberry deep frozen
3. Sour cherry deep frozen
4. Blueberry deep frozen
5. Strawberry deep frozen
6. Black currant deep frozen
7. Red currant deep frozen
8. Plum deep frozen
9. Fruit topping deep frozen from raspberry

The above products do not contain, nor did they come in contact with any animal fat or wine derivative raw materials in the course of production and packing. The products are free of stalks and mold, free of fermentations and foreign materials (insects and worms).

This certificate is valid until July 30, 2017 and is subject to renewal at that time.

Rabbi

Yitshak Asiel
Yitshak Asiel



רבה של סרביה

THE RABBI OF SERBIA

בס"ד

כ"ה תמוז תשע"ו
ק"ק בילוגראדו יע"א

דו"ח לתעודת כשרות מס' 381-5776-53
דו"ח על המפעל: Master Frigo Fruits
כתובת: Milićevo selo b.b. 31210 Požega, Serbia

שם החברה: MASTER Fruits d.o.o.

כתובת: Velikorementska 6, 11211 Borča – Beograd, Serbia
טלפון: + 381113325159
שם המוצר: פירות הקפואים

לכל מאן דבעי

מערכת הקפאה עמוקה להקפאת פירות Master Frigo Fruits נמצאת במערב סרביה, במקום שניקרא פוז'גה. חומרי גלם שאותם מכניסים למערכת זו הינם: פטל, פטל שחור, דובדבנים חמוצים, אוכמניות, תותים, שזיפים, דומדמניות שחורות ואדומות וסוכר. מערכת הקפאה עמוקה ממוקמת באזור שבו מגדלים פירות כך שהשדות לא רחוקים ובעונת הקציר לוקח כ- 15 עד 30 דקות להביא פירות שנקטפו זה עתה למערכת הקפאה עמוקה. במהלך הגידול, הגנה על פירות נעשית באמצעות חומרי הדברה וקוטלי עשבים המותרים בחקלאות. מיד עם הקבלה מכניסים את הפירות למנהרה בטמפרטורה של 0 עד 2 מעלות צלזיוס, שבה יש הפצת אויר קר אשר תפקידו להסיר זיהומים. לאחר מכן מכניסים את הפירות להקפאה עמוקה בטמפ' של מינוס 30 מעלות. השלב הבא כולל הסרת זיהומים שנותרו באמצעות לייזר, ולאחר מכן נעשית פעולת מיון ידני של פירות קפואים שעל ידה מופרדים זיהומים שנותרו (30 עובדים). לאחר מזה פירות מארזים.

רוטב פירות נעשה מ-85% פטל נמס בתוספת סוכר. פטל וסוכר מתאחדים במכל בטמפ' של 50 מעלות במשך שעה, לאחר מזה מסירים מכנית את זרעי הפטל ובהמשך מסובבים את התערובת. השלב הבא הינו הפיסטור בחום של 72 מעלות במשך שתי דקות. הרוטב אינו מכיל תוספות, חומרים משמרים וחומרי צבע.



בברכה

יצחק אסיאל

הרב יצחק אסיאל