



TÜRKİYE CUMHURİYETİ  
HELAL AKKREDİTASYON KURUMU

# HELAL AKKREDİTASYON SERTİFİKASI

Helal Uygunluk Değerlendirme Kuruluşu olarak  
faaliyet gösteren

**JAMIAT ULAMA-I-HIND HALAL TRUST  
(JUHT)**

Adres : 1, BAHADURSHAH ZAFAR MARG, 110002, YENİ DELHİ, HİNDİSTAN

OIC/SMIIC 2:2019 Standardı çerçevesinde ekte gösterilen kapsamlar için  
akkredite edilmiştir.

Helal Akkreditasyon Numarası

**2025-069**

Helal Akkreditasyon Kapsamı

**Ekte belirtilmiştir**

İlk Helal Akkreditasyon Tarihi

**21.03.2025**

Helal Akkreditasyon Bitiş Tarihi

**21.03.2030**

Bu sertifika; OIC/SMIIC 2:2019 standardına, ulusal mevzuata ve Helal Akkreditasyon Kurumu kurallarına  
uyulduğu takdirde akkredite olunan kapsam için belirtilen süreye kadar geçerlidir.

Zafer SOYLU  
Yönetim Kurulu Başkanı



TÜRKİYE CUMHURİYETİ  
HELAL AKREDİTASYON KURUMU

## EK HELAL AKREDİTASYON KAPSAMI

GRUP	KATEGORİ	ALT KATEGORİ	DÂHİL OLAN FAALİYETLER	
Gıda ve Yem İşleme	C	Gıda Üretimi	CI Helal kesim & dayanıksız (çabuk bozulabilen) hayvansal ürünlerin işlenmesi	<ul style="list-style-type: none"><li>• Helal kesim (Kesme ve paketlenmeyi de içermek üzere büyükbaş ve küçükbaş hayvanlardan elde edilen çiğ et [mezbaha]) ve Büyükbaş ve küçükbaş hayvanlardan elde edilen taze, soğutulmuş, dondurulmuş, derin dondurulmuş et</li><li>• Kanatlı Hayvan, Büyükbaş, Küçükbaş Hayvan için İşlenmiş/Isıl İşlem Görmüş Et Ürünleri (ambalajlamayı da içeren Yumurta Ürünleri dahil) ve ambalajlamayı da içeren balık ve balık ürünleri (havyar, suşi vb. ürünler)</li></ul>
			CIV Dayanıklı Ürünlerin İşlenmesi	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tahıl ve Tahıl Ürünleri:<ul style="list-style-type: none"><li>o Hafif Fırıncılık Ürünleri,</li><li>o Unlu Mamuller o Makarna, Erişte vb.</li><li>o Un</li></ul></li><li>• Kahve ve Kahve Ürünleri</li><li>• Çay, Bitki Çayları ve bunların harmanları</li><li>• Gıdada Kullanılan Tuz</li><li>• İçme Suyu</li></ul>
Biyokimyasal	K	(Biyo) Kimyasalların Üretimi	<ul style="list-style-type: none"><li>• Gıda katkı maddelerinin üretimi</li><li>• İşlem yardımcılarının üretimi</li><li>• Vitamin üretimi</li><li>• Mineral üretimi</li><li>• Biyokültür üretimi</li><li>• Aroma vericilerin üretimi</li><li>• Enzimlerin üretimi</li></ul> dahil olmak üzere biyokimyasallar	