



A Verdade Sobre a MILKOSHER - Midia Tendenciosa - Esclarecimento ao Público



REVELADA A VERDADE - Conheça as respostas para os 3 pontos divulgados pela mídia de forma equivocada e tendenciosa, contra a qualidade e certificação dos QUEIJOS MILKOSHER. As mentiras foram desmentidas e a verdade revelada.

MENTIRAS X VERDADES

PONTO 1 - QUESTÃO ECOLÓGICA E AMBIENTAL

- Trata-se na verdade da estação de tratamento de efluentes.
- Todo laticínio é obrigado por lei ambiental a tratar os resíduos líquidos provenientes da produção de queijo,
- O soro do leite, bem como a água utilizada para limpeza dos utensílios devem ser tratados com produtos químicos e sofrem processo de decantação por meio deste equipamento (e tanques) , para depois serem despejados limpos no rio ou esgoto da cidade, estes tanques sofreram vazamentos o que levou a ação do ministério, entretanto em nada afetaram a qualidade dos laticínios a centenas de metros de distância.

PONTO 2 - QUEIJO AO AR LIVRE

- Todo o queijo no laticínio era armazenado em 3 câmaras frigoríficas frias, 1 para salgar o queijo, outra para secar e uma terceira para armazenagem dos queijos já embalados.
- No caso das imagens veiculadas, os queijos foram retirados das câmaras frias e colocados nas caçambas dos veículos, ficando expostos muito tempo ao sol e insetos.

PONTO 3 - SELO NÃOADULTERADO

- As imagens dos queijos eram fabricados acompanhados de um MASHGUIACH em um outro laticínio parceiro (Indiana) também em Minas Gerais (2 horas de distância) com a devida supervisão Rabínica, uma vez que certos equipamentos KASHERIZADOS eram utilizados através do sistema de TERCEIRAÇÃO com SIF DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA em nome da MILKOSHER para este local.
- Para tanto foi feito um rótulo de número SIF 438, aprovado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (M.A.P.A.), com a marca MIL-KOSHER.
- Esta é uma prática comum neste segmento de mercado, conhecida também como terceirização.
- Por questões de segurança com relação a Certificação KOSHER / KASHER, esta produção era armazenada nas câmaras frigoríficas do Laticínio Kasher da MIL KOSHER isolados dos demais laticínios não Kasher.

VÍDEO TENDENCIOSO: http://www.youtube.com/watch?v=NbdS282bCGs&feature=player_embedded

CONFIRA ABAIXO ALGUNS DOS LAUDOS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E COMPROVANTE DOS ROTULOS CERTIFICADOS PARA A MIL-KOSHER (clique nas seta para ampliar).

-

[11 queijo mussarela milkosher relatório de inclusão](#)

[10 queijo prato \(lanche\) milkosher relatório de inclusão](#)

-

Copyright © 2007 - 2020 by Moshiko Produções
Developed by [Artfos](#) & [Moshiko Connection](#)
All Rights Reserved.