

תווית מלבנית שע"ג השקית המכילה מספר נתחים וכן ע"ג הקרטון

בס"ד

כשר חלק

כשר חלק



**תעודת הכשר**  
**Certificado De Kosher**

הבשר שבאריזה זו נשחט, נבדק,  
נמלח והודח כדת וכדין ע"י  
שובי"ם ומשגיחים יראי שמים.

באישור אגף הכשרות שע"י  
הרבנות הראשית לישראל  
תוקף הכשרות אך ורק באריזה  
סגורה בפלומבה.

**כשר לפסח**

בס"ד

כשר מוכשר

כשר מוכשר



**תעודת הכשר**  
**Certificado De Kosher**

הבשר שבאריזה זו נשחט, נבדק,  
נמלח והודח כדת וכדין ע"י  
שובי"ם ומשגיחים יראי שמים.

באישור אגף הכשרות שע"י  
הרבנות הראשית לישראל  
תוקף הכשרות אך ורק באריזה  
סגורה בפלומבה.

**כשר לפסח**

בס"ד

ריאה חלק

ריאה חלק



**תעודת הכשר**  
**Certificado De Kosher**

הבשר שבאריזה זו נשחט, נבדק,  
נמלח והודח כדת וכדין ע"י  
שובי"ם ומשגיחים יראי שמים.

באישור אגף הכשרות שע"י  
הרבנות הראשית לישראל  
תוקף הכשרות אך ורק באריזה  
סגורה בפלומבה.

**כשר לפסח**

בס"ד

לא מוכשר

לא מוכשר



**תעודת הכשר**  
**Certificado De Kosher**

הבשר שבאריזה זו נשחט, נבדק,  
כדת וכדין ע"י שובי"ם  
ומשגיחים יראי שמים.

באישור אגף הכשרות שע"י  
הרבנות הראשית לישראל  
תוקף הכשרות אך ורק באריזה  
סגורה בפלומבה.

**כשר לפסח**

**תווית כשרות מרובעת שע"ג כל נתח  
(מופיעה כחלק מתווית היבואן/יצרן)**

בס"ד

כשר חלק

כשר חלק



**כשר חלק**  
כשר לפסח

**תעודת הכשר**  
נשחט כדין ע"י צוות שובי"ם מומחים  
והוכשר בשרייה מליחה והדחה ע"י צוות  
משגיחים יר"ש באישור הרבנות הראשית  
לישראל.

בס"ד

כשר מוכשר

כשר מוכשר



**כשר מוכשר**  
כשר לפסח

**תעודת הכשר**  
נשחט כדין ע"י צוות שובי"ם מומחים  
והוכשר בשרייה מליחה והדחה ע"י צוות  
משגיחים יר"ש באישור הרבנות הראשית  
לישראל.

בס"ד

ריאה חלק

ריאה חלק



**ריאה חלק**  
כשר לפסח


**תעודת הכשר**  
נשחט ונבדק בקו ייצור בכשרות רגילה  
כשר לפסח

**תעודת הכשר**  
נשחט כדין ע"י צוות שובי"ם מומחים  
והוכשר בשרייה מליחה והדחה ע"י צוות  
משגיחים יר"ש באישור הרבנות הראשית  
לישראל.

בס"ד

לא מוכשר

לא מוכשר



**לא מוכשר**  
כשר לפסח

**אופן הכשרת הבשר:**

1. יש להפשיר את הבשר לחלוטין, ולהכשירו תוך 72 שעות.
2. יש לנקות את הבשר משאריות דם.
3. יש להשרות את הבשר במים במשך 30 דקות.
4. יש למלוח את הבשר במלח ביסול מכל צדדיו ולהשהות למשך 60 דקות בכלי מחורר.
5. יש להדיח את הבשר תחת מים זורמים ולטבול אותו בשלושה כלים.