|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **PARA COMPLETAR POR HF&Q:** | | |
| **Nº PRESUPUESTO:** | **FECHA:** | **Nº DE CLIENTE ASIGNADO:** |
|  |  |  |

|  |
| --- |
| **Para completar por la empresa solicitante:** |

1. **DATOS GENERALES**

*Por favor, marque la (s) opción (s) que considere apropiadas. En su caso, rellene la información solicitada.*

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| A.1. DATOS DEL SOLICITANTE | | | | | | |
| **Nombre Empresa** |  | | | | | |
| **CIF / NIF** |  | | | | | |
| **Domicilio fiscal**  **(dirección, CP, Municipio, Provincia)** |  | | | | | |
| **Teléfono** |  | | Página web | |  | |
| **Auditoría solicitada:** | Inicial | | Renovación | | | Ampliación |
| **Proceso a auditar**  **(breve descripción) :** |  | | | | | |
| **Lenguaje usado en la auditoría** | Castellano | Inglés | Francés | Árabe | Otros\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ¿Se necesita traducción?  Si NO | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| A.2. INFORMACIÓN DE LA PLANTA | | | | | | |
| **Ubicación Fábrica**  **(Calle, CP, Municipio, Provincia)** | |  | | | | |
| **No. RGSEAA(Adjuntar):** | |  | | | | |
| Superficie (m2) | |  | | | | |
| **Indique el número de empleados o subcontratistas (fijos y temporales) (FTE):**  N. º de empleados a tiempo completo       N. º de empleados a tiempo parcial       Turnos       Número de líneas de producción | | | | | | |
| PERSONAL RESPONSABLE | | | | | | |
| CEO / Gerente | | | | | | |
| **Nombre y Apellidos** |  | | Teléfono |  | E-mail |  |
| Responsable de calidad | | | | | | |
| **Nombre y Apellidos** |  | | Teléfono |  | E-mail |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| A.3. IDENTIFICACIÓN DEL PERFIL Y LA ACTIVIDAD DE LA EMPRESA | | | | | |
| FABRICANTE | DISTRIBUIDOR | ENVASADOR | BROKER | Almacenamiento | Otros (Indicar): |

|  |
| --- |
| A 4. CERTIFICACIÓN HALAL ANTERIOR / SOLICITUD DE CERTIFICACIÓN HALAL |
| * ¿Su solicitud de Certificación Halal ha sido rechazada por algún organismo de Certificación Halal, o estaba certificado Halal previamente y se ha interrumpido la certificación Halal?  Si  No * En caso afirmativo: ¿cuál fue el motivo del rechazo / interrupción de la certificación halal? |

|  |
| --- |
| A.5. SISTEMAS DE GESTIÓN IMPLEMENTADOS CON CERTIFICADOS ACTUALES |
| ISO 9001  ISO 22000  FSSC 22000  IFS  BRC       Other: |

|  |
| --- |
| A.6. CONSULTORÍA EXTERNA |
| ¿Dispone la empresa de servicio de consultoría externa relacionada con el sistema de gestión?  Si  No  Indique la consultoría:       Indique el nombre del consultor:  ¿La empresa ha recibido consultoría externa relacionada con el sistema de gestión Halal?  Si  No  Indique el nombre del consultor: |

|  |
| --- |
| A.7. LABORATORIO |
| ¿Tiene la empresa subcontratados servicios con un laboratorio externo?  Si  No  Indique el nombre del Laboratorio:  ¿Tiene la compañía laboratorio interno?  Si  No |

1. **ESQUEMA** **DE CERTIFICACION HALAL APLICABLE**

|  |
| --- |
| **A 8. VERIFIQUE LAS NORMAS PARA LAS QUE SE SOLICITA LA CERTIFICACIÓN HALAL** |
| GSO 2055-1 /OIC SMIIC 1: Requisitos generales para alimentos Halal (Otros GSO’s & SMIIC´s aplicables al sector) |
| **Halal Assurance System HAS 23000:1 LPPOM-MUI 2012 (Indonesia)** |
| Malaysian Halal Standard: Production, Preparation, Handling and Storage General Guide: MS1500:2009 |
| The Singapore MUIS Halal Standard (SMHS) |

|  |
| --- |
| **A.8.1. ALCANCE DE CERTIFICACIÓN** |
| **AI:** Cría de animales (distintos de los peces y marinos) que se utilizan para la producción de carne, producción de huevos, producción de leche o producción de miel. |
| **AII:** Cría de pescado y marisco para la producción de carne. Cultivo, captura y pesca (sacrificio en el mismo lugar que la captura). |
| **BI:** Cultivo y recolección de plantas (distintas de legumbres y cereales): productos hortícolas (frutas, verduras, especias, setas, etc.) alimentos de plantas acuáticas. |
| **BII:** Cultivo o cosecha de legumbres y cereales para el almacenamiento de alimentos y el envasado agrícola. |
| **CI:** Procesamiento halal de productos animales perecederos |
| **CII:** Procesamiento de productos vegetales perecederos |
| **CIII:** Procesamiento de productos animales y vegetales perecederos (alimentos a base de carne, productos mixtos) |
| **CIV:** Procesamiento de productos estables al ambiente |
| **DI:** Alimentación Animal |
| **DII:** Alimentación Mascotas |
| **E:**  Catering |
| **F:** Distribución (Venta al por mayor y menor) |
| **FII:** Distribución (Intermediación / comercio de alimentos) |
| **H:** Servicios |
| **GI:** Transporte, Logística Y Almacenamiento (Prestación de servicios de transporte y almacenamiento para alimentos y piensos perecederos en el ambiente) |
| **GII:** Transporte, Logística Y Almacenamiento (Prestación de servicios de transporte y almacenamiento para alimentos y piensos estables en ambiente) |
| **J:** Fabricación de equipos |
| **K:** Fabricación Química y Bioquímica  Fabricación de otros materiales (cosméticos, textil, cuero, otros.) \* |
| **I:** Fabricación de material de embalaje y envoltura |

**\*Corresponde a alcance L en los estándares SMIIC.**

|  |  |
| --- | --- |
| A.9. ESPECIFICAR LA REGIÓN DE EXPORTACIÓN PARA LA QUE SE NECESITA CERTIFICACIÓN HALAL | |
|  | **Países del Golfo Pérsico (GCC) y resto de países árabes:** |
|  | **Países del Sur Asiático:**  **Malaysia**   I**ndonesia**   Otros (Especificar): |
|  | **Otros países, por favor especificar cuáles serían:** |

1. **DETERMINACIÓN DEL TIEMPO DE AUDITORIA**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| A.10 EMPRESA MULTI-SITIO | | | |
| * ¿Agrupa el negocio múltiples instalaciones?  Si  No * En caso afirmativo ¿Se realiza el almacenamiento o suministro de materias primas o productos entre las diferentes instalaciones del grupo?   Si  No En caso afirmativo, Indicar cual: | | | |
| Nombre (s) de instalación | Ubicación | Titular | ¿Dispone de certificado Halal? |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| A 11. SUBCONTRATAS | | | |
| * ¿Subcontrata cualquier etapa intermedia del proceso en otra instalación externa?  Si  No * La empresa ofrece servicios relacionados con algún proceso en sus instalaciones a otras empresas. Si  No   Indicar cual: | | | |
| Nombre de la empresa a la que se ofrece un servicio / proceso y/o Nombre de la empresa donde se subcontrata algún servicio/proceso. | Titular | Proceso o producto contratado | ¿Dispone de certificado Halal? |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| A.12. PRODUCTOS Y VARIEDADES PARA CERTIFICAR | |
| 1. **Adjunte la lista de productos a certificar** 2. **Enumere en general, el número de ingredientes o materias primas.** 3. **¿Cuántas variedades de productos se certificarán? (PV)**?  |  |  |  | | --- | --- | --- | | **Code/ Referencia** | **Nombre del Producto** | **Denominación de la variedad de producto** | |  |  |  | |  |  |  | |  |  |  | |  |  |  | |  |  |  |   **Para un mayor número de productos y variedad de productos, por favor adjuntar a la lista en un Anexo.** | |
| A.13. PRODUCTOS E INGREDIENTES | |
| **¿Usan o hay presencia en las instalaciones de productos, ingredientes o aditivos que derivan del porcino?** | SI  NO |
| **En caso afirmativo, por favor indicar qué producto/s:**  **Indique si comparten líneas de producción con los productos a incluir en la certificación** | SI  NO |
| **¿Trabajan con Etanol o ingredientes que lo contengan?** | SI  NO € |
| **En caso afirmativo, por favor indicar qué producto/s:** | |
| **¿Trabajan con ingredientes y/o aditivos de origen animal (distintos al porcino)?** | SI  NO |
| **En caso afirmativo, por favor indicar qué producto/s:** | |
| **¿Se utilizan en las mismas líneas de producción que los productos a incluir en la certificación?** | SI  NO |
| **¿Trabajan con ingredientes OGM’s?**  SI  NO | |

|  |  |
| --- | --- |
| A.14. SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD | |
| **Indique el número de estudios APPCC (H), para cubrir todo el alcance de Certificación Halal:       \***  **\* Se aplica sólo para productos / servicios en la cadena alimentaria**  **\* Un estudio APPCC corresponde a un análisis de peligros para un grupo de productos / servicios con peligros similares y tecnología de producción similar y, cuando corresponda, tecnología de almacenamiento similar.** | |
| **Nº. PCC:** | **Nº. PRPs:** |
| **¿Los equipos de producción son exclusivos de los productos indicados en el punto A.12?**  SI  NO  En caso negativo, Indique que otros productos son producidos en dichos equipos: | |

|  |  |
| --- | --- |
| ***Sello y firma de la empresa:*** | ***Nombre del responsable y firma*** |
|  |  |

Nota Informativa:

• Se realizará una reunión o teleconferencia entre el solicitante y un representante de Halal Food & Quality si es necesario para aclarar las posibles dudas o por falta de información.

• Solicitud de presupuesto puede ser rechazada por las siguientes causas:

o Si *Halal Food & Quality* carece de la competencia o la capacidad para las actividades de certificación.

o Si existe un conflicto de imparcialidad.

o El uso de derivados de porcino en las líneas donde los productos a certificar se producen.

o Productos de origen animal no porcino en las mismas líneas y que no se haga una limpieza eficaz mediante validación y verificación de ésta.

o En caso de mataderos: Uso del aturdimiento.

•La solicitud será evaluada por *Halal Food & Quality*. El solicitante será informado de la decisión.

•Toda información proporcionada por el solicitante será tratada con carácter Confidencial.

La presente solicitud no implica ninguna obligación económica hasta la aceptación del presupuesto.

De acuerdo con las disposiciones del nuevo Reglamento General para la Protección de Datos Personales 2016/679 del Parlamento Europeo y el Consejo, le informamos que sus datos formarán parte de los archivos y el tratamiento de HALAL FOOD & QUALITY, SL, ubicado en PARQUE TECNOLÓGICO DE PATERNA, RD / NARCISO Y MONTURIOL Nº 4, OFICINA 212 A1, 46980 PATERNA (VALENCIA), para gestionar nuestra relación profesional y enviarle información sobre nuestra actividad comercial. Sus datos se mantendrán en nuestros archivos durante el tiempo que sea necesario para cumplir con nuestras obligaciones contractuales. Puede ejercer los derechos de acceso, rectificación, eliminación, limitación y oposición al procesamiento y la portabilidad de los datos que le conciernen, mediante el envío de una comunicación por escrito que autentifique su identidad en la dirección indicada. Y en el caso que considere apropiado, puede presentar una reclamación ante la Agencia Española de Protección de Datos.

***ESPACIO RESERVADO PARA HFQ***

|  |  |
| --- | --- |
| CC |  |
| Superficie (m2) |  |
| Turnos / Shifts |  |
| Nº líneas/Line production |  |
| PCC |  |
| PRPs |  |
| Translator |  |
| PV |  |

|  |  |
| --- | --- |
| TD |  |
| Nº de APPCC adicional |  |
| FTE’s |  |
| TMS |  |
| Multisite |  |

***VISTO BUENO RESPONSABLE DE CALIDAD DE HFQ***