

# CERTIFICATE OF ANALYSIS

Batch No.: 634860

Production Date: 24.02.2014

Best before 24.02.2019

**GELITA® GELATINE**  
Pharmaceutical Grade

Customer: BUILDMORE ENTERPRISE CO., LTD. 10 TAIPEI, TAIWAN R.O.C.

Parameter	Test Method	Specification	Test Result	
Jelly strength	Ph. Eur./GME (6,67%)	170 - 190	183	g Bloom
Viscosity	GME (6,67%, 60° C)	3,40 - 4,20	3,62	mPa.s
Viscosity breakdown	12,5 %, 60 °C, 17 h	< 20,0	14,5	%
Loss on drying	Ph. Eur./GME (16 h, 105 °C)	< 15,0	11,3	%
IEP	GME	4,90 - 5,30	5,02	
pH	6,67 %, 60 °C	5,00 - 6,00	5,70	
Peroxides	Ph. Eur./GME	<= 10	corresponding	mg/kg
Ash	USP/GME (550 °C)	< 2,00	0,80	%
Arsenic*	ICP-OES	< 1,0	corresponding	mg/kg
Cadmium*	ICP-OES	< 0,5	corresponding	mg/kg
Chromium	ICP-OES	0,0 - 2,0	0,2	mg/kg
Copper*	ICP-OES	< 30,0	corresponding	mg/kg
Mercury*	AAS	< 0,15	corresponding	mg/kg
Lead*	ICP-OES	< 5,0	corresponding	mg/kg
Zinc*	ICP-OES	< 50,0	corresponding	mg/kg
Sulphur dioxide*	Ph. Eur./GME	< 50	corresponding	mg/kg
Total Aerob.Microb.Count	Ph. Eur./USP	< 1000	corresponding	cfu/g
Total Yeast/Mould Count	Ph. Eur./USP	< 100	corresponding	cfu/g
Escherichia coli	Ph. Eur./USP	0	negative	/g
Salmonella	Ph. Eur./USP	0	negative	/10g

\* The parameter is monitored according to an internal quality programme

This certificate was made electronically and therefore it is valid without a signature  
signed: Dr. Bernhard Iberl on 03.03.2014

**Product release**

Material management: Gunter Grab 03.03.2014  
Quality assurance: Dr. Bernhard Iberl 03.03.2014

STDANA-10-08.01.2013/AWKBU-2013091200/SHERMING/195782/03.03.2014 13:41:45

GELITA AG - Uferstraße 7 - D-69412 Eberbach



**RHEIN-NECKAR-KREIS  
LANDRATSAMT  
Veterinäramt und  
Verbraucherschutz**

Landratsamt Rhein-Neckar-Kreis, Postfach 104680, 69036 Heidelberg

GELITA AG  
Werk Eberbach  
Gammelsbacher Str. 2

69412 Eberbach

**Dienstgebäude:**  
69168 Wiesloch, Adelsförsterpfad 7

**Veterinäramt und Verbraucherschutz:**  
Telefon - Zentrale: (06222) 3073-4265 / 4361  
Telefax - Zentrale: (06222) 3073-4264

**Bearbeiter/in:**  
Zimmer - Nr.:  
Telefon - Durchwahl: (06222) 3073  
E-Mail: veterinaeramt@rhein-neckar-kreis.de

**Aktenzeichen:** 0714 - 14  
**Sprechzeiten:** nach Vereinbarung

**Telefonische Sprechzeiten Zentrale:**  
Montag bis Donnerstag: 08:30 Uhr bis 12:00 Uhr  
13:00 Uhr bis 15:30 Uhr  
Freitag: 08:00 Uhr bis 12:00 Uhr

**Sprechstunde für Reise- und Handelszeugnisse:**  
Dienstag, Donnerstag und Freitag: 10:00 bis 12:00 Uhr

**Datum:**  
4. März 2014

**An:** BUILDMORE ENTERPRISE CO., LTD.  
**to:** 10 TAIPEI, TAIWAN R.O.C.

**Typ:** GELITA® GELATINE  
**type:** Pharmaceutical Grade

**Batch No.:** 634860

**Von:** GELITA AG, EBERBACH  
**from:** DEUTSCHLAND, GERMANY

**AMTSTIERÄRZTLICHES GESUNDHEITZERTIFIKAT<sup>1, 2)</sup>**  
**VETERINARY / HEALTH CERTIFICATE<sup>1, 2)</sup>**

Der Firma GELITA AG, Uferstraße 7, D-69412 Eberbach wird bescheinigt, dass sie Gelatine für Speise-, pharmazeutische und kosmetische Zwecke herstellt.

***We herewith certify that GELITA AG, Uferstrasse 7, D-69412 Eberbach are manufacturers of gelatine for edible, pharmaceutical and cosmetic purposes.***

Die Produktion entspricht den europäischen Vorschriften und die GELITA AG, Werk Eberbach, wurde unter der Nummer DE-BW 03004 EG zugelassen.

***The production complies with the European Legislation and GELITA AG, Eberbach plant, is approved under number DE-BW 03004 EG.***

Die zur Herstellung oben genannten Erzeugnisses verarbeiteten Rohstoffe stammen von Tieren, die in einem Schlachthof geschlachtet und der Schlachtieruntersuchung unterzogen wurden und deren Schlachtkörper nach der Fleischuntersuchung für genusstauglich befunden wurden.

***The above product is derived from raw materials of animals which have been slaughtered in a slaughterhouse and whose carcasses have been found fit for human consumption following ante-mortem and post-mortem inspection.***

Für die Herstellung oben genannten Erzeugnisses wurden ausschließlich folgende Rohstoffe tierischen Ursprungs verwendet:

**For the production of above products the following raw materials of animal origin were exclusively used:**

#### **Rinderknochen / bovine bones**

Aufgrund der eingereichten Unterlagen bestätigen wir hiermit, dass oben genanntes Erzeugnis folgende Sicherheitsanforderungen bezüglich BSE (Bovine Spongiforme Enzephalopathy) erfüllt:

**Based on documents submitted to us, we herewith certify that the above product meets following BSE (Bovine Spongiform Encephalopathy) safety requirements:**

- a) Im verwendeten Rohstoff wurde niemals Infektiosität nachgewiesen.  
***In the type of raw material used, no infectivity has ever been detected.***
- b) Entsprechend Verordnung (EG) Nr. 853/2004 wurde Knochenmaterial von Wiederkäuern, die in Ländern oder Regionen geboren, aufgezogen oder geschlachtet wurden, die nach dem geltenden Gemeinschaftsrecht eine kontrollierte oder unbestimmte BSE-Inzidenz aufweisen, einem Verarbeitungsprozess unterzogen, bei dem das gesamte Knochenmaterial fein vermahlen, mit heißem Wasser entfettet und für mindestens zwei Tage mit verdünnter Salzsäure (mindestens 4 % konzentriert und  $\text{pH} < 1,5$ ) behandelt wurde.

***According to Regulation (EC) No 853/2004, all ruminant bone material derived from animals born, reared or slaughtered in countries with a controlled or undetermined BSE risk in accordance with Community legislation was subject to a process which ensures that all bone material is finely crushed and degreased with hot water and treated with diluted hydrochloric acid (at minimum concentration of 4 % and  $\text{pH} < 1.5$ ) over a period of at least two days.***

Im Anschluss wurde entweder / ***This treatment is followed by: either***

- eine Laugenbehandlung mit gesättigter Kalklösung ( $\text{pH} > 12,5$ ) von mindestens 20 Tagen und eine Wärmebehandlung von 4 Sekunden bei mindestens  $138^\circ \text{C}$  durchgeführt.  
***an alkaline treatment of saturated lime solution ( $\text{pH} > 12.5$ ) for a period of at least 20 days with a heat treatment step of  $138^\circ\text{C}$  minimum during at least 4 seconds.***

oder/ ***or***

- eine Säurebehandlung ( $\text{pH} < 3,5$ ) von mindestens 10 Stunden, mit einer Wärmebehandlung von 4 Sekunden bei mindestens  $138^\circ \text{C}$  durchgeführt.  
***an acid treatment ( $\text{pH} < 3.5$ ) during 10 hours minimum with a heat treatment step of  $138^\circ\text{C}$  minimum during at least four seconds.***

Andere Rohstoffe wurden einer Säuren- oder Laugenbehandlung unterzogen und anschließend ein- oder mehrmals abgespült. Der pH-Wert wurde entsprechend angepasst. Die Gelatine wurde durch einmaliges oder mehrmals aufeinander erfolgtes Erhitzen extrahiert und anschließend durch Filtrieren gereinigt und einer Wärmebehandlung unterzogen.

***Other raw material was subject to a treatment with acid or alkali, followed by one or more rinses. The pH was adjusted subsequently. Gelatine was extracted by heating one or several times in succession, followed by purification by means of filtration and heat-treatment.***

Aufgrund regelmäßiger Besichtigungen und der vorgelegten Unterlagen wird bestätigt, dass die Produktion unter Einhaltung der für Lebensmittelbetriebe in der Bundesrepublik Deutschland geltenden Bedingungen erfolgt.

**Based on our regular inspections, on documents submitted to us, we confirm that the manufacturing process observes the hygienic and sanitary regulations for foodstuff factories in force in the Federal Republic of Germany.**

Der Herstellungsprozess stellt sicher, dass eventuell vorhandene Salmonellen oder andere infektiöse Krankheitserreger zuverlässig abgetötet / inaktiviert werden.

**The production process guarantees that Salmonella and other infectious pathogenic germs that may potentially be present are effectively killed / inactivated.**

Durch physikalisch-chemische sowie mikrobiologische Kontrollen in betriebseigenen Laboratorien wird die Produktion laufend überwacht. Die Kriterien von Anhang III Abschnitt XIV Kapitel IV der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 und der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel werden erfüllt.

**The production process is regularly supervised by physical-chemical as well as microbiological controls in their own laboratories. The criteria of Section XIV, Chapter IV of Annex III to Regulation (EC) No 853/2004 and of Regulation (EC) No 2073/2005 on microbiological criteria for foodstuffs are fulfilled.**

Das Erzeugnis ist in Deutschland und der Europäischen Gemeinschaft frei verkäuflich und für den menschlichen Genuss geeignet. Das Fertigprodukt wird hygienisch einwandfrei verpackt. Das Erzeugnis ist entsprechend der Verordnung (EG) 853/2004 frei von Konservierungsmitteln.

**The product is free for sale within Germany and the European Community, and suitable for human consumption. The finished product is packed under sanitary conditions. The product is according to Regulation (EC) No 853/2004 free from preservatives.**

Das Erzeugnis enthält weder spezifiziertes Risikomaterial im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 999/2001, in der jeweils gültigen Fassung, noch ist es aus solchem Material hergestellt worden, noch enthält es Separatorenfleisch aus der Wirbelsäule von Rindern, Schafen und Ziegen.

**The product does not contain and is not derived from specified risk material as defined by Regulation (EC) No 999/2001 in the current version or mechanically recovered meat obtained from the vertebral column of bovine, ovine and caprine animals.**



04/03/2014

DR. U. BBERHARDT  
BEAMTETER TIERARZT

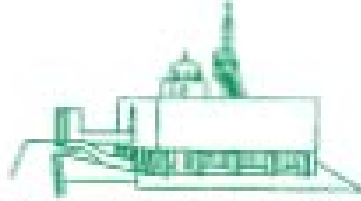
Rhein-Neckar-Kreis  
Veterinärämter und Verbraucherschutz  
Adelslörelerpfad 7  
69168 Wiesloch

<sup>1)</sup> Ausgestellt auf der Grundlage von Herstellerzertifikaten, Zertifikaten von Rohstofflieferanten sowie Eigenkontrollen.  
*The issuing was carried out based on certificates which have been provided by the manufacturer, the suppliers of raw materials as well as by internal controls.*

<sup>2)</sup> Für die Unterzeichnung des vorgelegten Zertifikats ist ausschließlich der deutsche Text maßgeblich.  
*The German text is exclusively decisive for the signature of the submitted certificate.*



Im Namen Allah, der Erhabene, der Bewährte



Islamisches Zentrum Aachen - Postfach 108 123 - D-52077 Aachen

الإسلامي في آخن  
الإسلامي في آخن

Islamisches Zentrum Aachen  
(Ibadi-Moschee) e.V.

Kennzahl gemäß Bundesregister: 3436340, eingetragen 1998

موسسة آخنيا إسلامية ذات نفع عام ، أسست 1998 م

## HALAL CERTIFICATE شهادة حلال

Certificate No 13-07-92

Aachen, 09<sup>th</sup> July 2013

شهادة بأن البوليتون **Bovine Gelatine and Bovine Collagen Peptides** المصنوع من قبل شركة **GELITA AG, Eberbach/ Germany** موزاً من مصدر بقري فقط (جلد و عظم) تم الحصول عليه وفق متطلبات الشريعة الإسلامية، ولا يحتوي على أي مشتق من مصدر خنزيري، ولذا فهو صالح للاستهلاك الغذائي والصوري من قبل المسلمين كمنتج (حلال).  
هذه الشهادة صالحة لمدة سنة واحدة من تاريخ إصدارها.

\*\*\*\*\*

Nous attestons par la présente que la **Gélatine et les Collagènes Peptides** préparées par **GELITA AG, Eberbach/ Germany** sont exclusivement d'origine Bovine (peau et os), obtenue selon les recommandations du rite musulman, et ne contiennent aucun dérivé d'origine porcine. Elle peuvent être consommées ou commercialisées par les Musulmans comme de **Produit Halal**.

Ce certificat est valable pour une année.

\*\*\*\*\*

We herewith certify that the **Bovine Gelatine and Bovine Collagen Peptides** manufactured by **GELITA AG, Eberbach/ Germany** are made of bovine hides or bovine bones, which are obtained according to islamic rules and that does not contain any parts from pigs. It can therefore be consumed or handled by the Muslims as a **Halal Product**.

This Certificate is valid for one year.



Scientific Consultant

Dr. Dr. **Muhammad Hawari**

Contact: [info@halal-europe.com](mailto:info@halal-europe.com)  
[dr.mohammad@hawari.de](mailto:dr.mohammad@hawari.de)

Address: **جوليا الرابطة**  
IZA e.V.  
Postbus/Pörlitz-Str. 70  
52074 Aachen, Germany  
Tel.: +49 (0)241 88946-0  
Fax: +49 (0)241 88946-15  
Email: [sekretariat@izaachen.de](mailto:sekretariat@izaachen.de)  
<http://www.izaachen.de>

Deutsche Bank AG  
Kto.-Nr. 267 2000 00  
BLZ: 390 700 24  
SWIFT/BIC: DEUTDE33 390  
IBAN: 49 3907 000 0007 2000 00

Versandregister-Nr. 1360  
Anzeigeregister Aachen  
LIST-MfN: 1811348477

