

SUMÁRIO

1. Definições	2
2. Introdução	2
3. Documentos solicitados.....	2
3.1 Pasta 1 – Documentos Jurídicos	2
3.2 Pasta 2 – Materiais	3
3.3 Pasta 3 – Sistema de gestão Halal	3
3.4 Pasta 4 – Garantia da qualidade.....	3
4. Sistema de gestão Halal (SGH)	3
4.1 Política Halal.....	3
4.2 Comitê Halal	4
4.3 Treinamento Halal	4
4.4 Procedimento Halal	5
4.5 Auditoria Interna Halal	5
4.6 Pontos de Controle e Pontos Críticos de controle Halal (PCH e PCCH)	5
5. Requisitos para materiais	5
6. Requisitos gerais de processamento.....	6
6.1 Produto Halal.....	6
6.2 Produtos Haram.....	7
6.3 Animais Proibidos	7
6.4 Najs	7
6.5 Local, área e equipamento de processamento de produtos Halal.....	7
6.6 Local e equipamento de armazenamento de produtos Halal.....	8
6.7 Local e equipamento de embalagem de produtos Halal.....	8
6.8 Local e equipamento de distribuição de produtos Halal	9
6.9 Requisitos por etapas do processo	9
6.10 Pontos críticos Halal	12
7. Referências normativas.....	13

1. Definições

Coadjuvantes de tecnologia: são as substâncias ou materiais, excluídos os equipamentos ou utensílios, que não são consumidos, por si só, como ingredientes e que são empregados intencionalmente no processamento

Halal: Ação ou produto lícito permitido no islam

Haram: É o oposto de Halal, ou seja, ilícito, proibido no islam

Materiais: termo geral utilizado para indicar matérias primas, materiais de embalagem, ingredientes, aditivos, coadjuvantes de tecnologia, matérias de limpeza e lubrificantes

Najs : significa impureza, sujidade. Algo contaminado por um produto ou material Haram

Ponto crítico de controle Halal: Etapa na qual se deve aplicar um controle essencial para prevenir ou eliminar um perigo ao status Halal do produto.

Ponto de controle Halal: Etapa ou procedimento na produção Halal no qual o controle pode ser aplicado e, como resultado, o risco de contaminação do produto Halal pode ser evitado ou eliminado.

2. Introdução

Este esquema tem como objetivo a implementação dos requisitos Halal em organizações de (tipo do esquema) e a implementação do sistema de gestão Halal.

O Sistema de gestão Halal (SGH) é elaborado, implementado e mantido com o intuito de regular materiais, processos produtivos, produtos, recursos e procedimentos a fim de manter a continuidade do processo produtivo Halal. A implementação dos critérios do Sistema de Gestão Halal é um requisito obrigatório no processo de certificação Halal.

3. Documentos solicitados

Para início do processo de auditoria é necessário que a organização envie os seguintes documentos para a organismo de certificação, conforme lista a seguir:

3.1 Pasta 1 – Documentos Jurídicos

- a) Cartão CNPJ;
- b) Registro no SIF ou equivalente;
- c) Auto de vistoria do corpo de bombeiros (AVCB)
- d) Alvará de funcionamento;
- e) Memorial descritivo das instalações;
- f) Dados cadastrais da empresa – ficha contendo os dados cadastrais da empresa além da quantidade de funcionários, turnos, capacidade produtiva, linhas de produção da fábrica.
- g) Licença ambiental
- h) Evidência de destinação de resíduos de interesse ambiental
- i) Evidência da comissão interna de prevenção a acidentes - CIPA (Quando aplicável)
- j) Anotação de responsabilidade técnica (ART)
- k) Alvará de produtos controlados pelo exército (Quando aplicável)

3.2 Pasta 2 – Materiais

- a) “FORM 090 - Planilha matéria-prima e insumos para produtos Halal - Rastreabilidade e validação de origem” devidamente preenchido.
- b) Certificado Halal para todos insumos de origem animal, e certificado Halal ou comprovação de origem (Ficha técnica, FISPQ, FDS, Memorial descritivo do produto, Declaração de composição) para todos insumos de outras origens que não animal, contidos no formulário acima.
- c) Ficha técnica dos produtos finais incluídos no escopo de certificação, contendo sua composição.
- d) Composição das rações – a fim de garantir que esta não é composta por produtos ilícitos.

3.3 Pasta 3 – Sistema de gestão Halal

- a) Política Halal
- b) Procedimentos Halal
- c) Avaliação de fornecedores com requisitos Halal
- d) Análise de perigos e pontos críticos de controle Halal (PCH e PCCH),
- e) Auditoria interna Halal,
- f) Comitê Halal

3.4 Pasta 4 – Garantia da qualidade

- a) Programas - Bem estar Animal, BPF e HACCP.
- b) Procedimento operacional padrão (POP) ou programas de pré requisitos operacionais (PPRO)
- c) Croqui das embalagens (primária, secundária, terciária...) e rótulos dos produtos no escopo da certificação.

Estes documentos deverão ser atualizados junto à CDIAL Halal antes do agendamento da auditoria de Fase 2, caso haja mudança de escopo ou atualização dos documentos por parte da organização.

Após a análise documental a CDIAL Halal determina se a unidade está preparada para a Auditoria Fase 2, caso esteja, será enviado à unidade o Plano de Auditoria, que é um documento em que consta as informações do escopo de certificação, categoria, objetivo, normas e documentos de referência, etapa, data de realização da auditoria, equipe auditora e o cronograma da auditoria.

Nota: Caso necessário, durante a Fase 2 podem ser solicitados documentos complementares.

4. Sistema de gestão Halal (SGH)

O sistema de gestão Halal **deve** ser implementado previamente à auditoria de certificação inicial e mantido, com o intuito de gerenciar os insumos utilizados na produção, processos produtivos, produtos, recursos humanos e procedimentos de acordo com os requisitos Halal estabelecidos. Ou seja, é como um sistema de gestão da qualidade, tradicionalmente já aplicado nas indústrias, acrescido dos seguintes itens obrigatórios:

4.1 Política Halal

A política Halal é uma informação documentada do comprometimento da organização em implementar o Halal em todos os âmbitos da organização, usar materiais Halal, processar e produzir produtos Halal de acordo

com os requisitos de certificação Halal de forma contínua e consistente. A política Halal da organização inclui o comprometimento de tomar as seguintes ações:

- a) Fornecer recursos humanos e instalações que auxiliem na implementação do Processo Produtivo Halal;
- b) Cumprir com os requisitos relativos à Administração da Garantia do Produto Halal;
- c) Usar materiais Halal e implementar o Processo Produtivo Halal de acordo com os requisitos;
- d) Assegurar que a política Halal estabelecida seja compreendida e implementada por todo o pessoal da organização;
- e) Comunicar a política Halal a todas as partes interessadas (*stakeholders*); e
- f) Implementar a política Halal de forma consistente.

4.2 Comitê Halal

A alta direção deve indicar um comitê interno Halal formado por uma equipe multidisciplinar (envolvendo representante da direção, garantia da qualidade/ controle da qualidade, produção, P&D, compras, estoque/ armazenamento) capacitada e com funções definidas, responsável pela criação e monitoramento dos procedimentos Halal da empresa. Devem ser realizadas reuniões conforme a necessidade, com no mínimo dois encontros anuais e ter uma agenda para discutir sobre Halal, gerando registros auditáveis.

A organização deve assegurar a disponibilidade de recursos necessários ao desenvolvimento, implementação e melhoria contínua do Sistema de Garantia do Produto Halal;

Os membros do comitê devem ser capacitados por uma entidade competente em requisitos religiosos Islâmicos.

Atribuições e responsabilidades do comitê Halal:

- a) Acompanhar o Processo Produtivo Halal da organização;
- b) Determinar ações corretivas e preventivas;
- c) Implementar o Sistema de Gestão Halal.
- d) Estabelecer um plano do Processo Produtivo Halal;
- e) Implementar o controle de gestão de risco do Processo Produtivo Halal (PCH e PCCH);
- f) Propor a substituição de materiais;
- g) Propor a interrupção da produção ou estabelecer medidas que assegurem que os produtos que não atenda às disposições do Processo Produtivo Halal não sejam destinados ao mercado Halal;
- h) Realizar reuniões sobre a implementação e acompanhamento do Processo Produtivo Halal;
- i) Mostrar as evidências e fornecer informações corretas durante o processo de inspeção do Auditor Halal.

4.3 Treinamento Halal

A organização deve realizar treinamento e/ou capacitação no campo de Garantia Halal. O treinamento deve ser realizado de acordo com as necessidades da organização, conforme as ações a seguir:

- a) Treinar o pessoal envolvido no Processo Produtivo Halal conforme necessário.
- b) Manter registros do treinamento (Material de treinamento, lista de presença, certificado e outras possíveis evidências).
- c) A avaliação do treinamento Halal deve ser realizada para medir o seu nível de compreensão e eficácia.

4.4 Procedimento Halal

Documentos que descrevem como ocorre a produção Halal, seus meios de controle e garantia do status Halal, específicos do processo de produção Halal. Estes procedimentos devem incluir todas as atividades relacionada à produção Halal, como por exemplo: homologação de fornecedores, recebimento de insumos, produção, higienização das instalações e maquinários, manuseio e armazenamento de insumos e produtos – intermediários e finais, transporte e fluxo de pessoas integrado ao processo da empresa.

O procedimento Halal é criado pelas Organizações ao implementarem o Sistema de Gestão Halal.

- a) A organização deve dispor de informação documentada sobre a implementação do Sistema de Garantia do Produto Halal conforme descrito no manual Halal;
- b) A organização deve manter registros de evidências da implementação dos requisitos do Sistema de Garantia do Produto Halal; e
- c) A organização deve preparar um manual Halal que esteja de acordo com a escala industrial, estrutura organizacional, escopo, etapas do processo produtivo, nível de risco, etc., de acordo com as diretrizes e disposições da CDIAL Halal.

4.5 Auditoria Interna Halal

Os auditores internos devem ser imparciais, capacitados por uma entidade competente em requisitos técnicos (ISO 19011) e Halal.

- a) A organização deve realizar auditorias internas pelo menos uma vez por ano para monitorar a implementação do Sistema de Gestão Halal ou quando houverem mudanças que possam afetar o status Halal do produto, como mudanças de gestão, política, formulação, material e processo;
- b) A organização deve dispor de procedimentos para auditorias internas;
- c) A organização deve manter evidências da implementação das auditorias internas; e
- d) A organização deve apresentar os resultados das auditorias internas ao Organismo de certificação Halal durante auditorias previstas no ciclo.
- e) A organização deve informar a lista de ingredientes e Processo Produtivo Halal a cada 6 (seis) meses ao Organismo Organizador da Garantia do Produto Halal.

A auditoria interna Halal deve gerar um relatório e lista de verificação contemplando a descrição de tudo o que foi auditado, as conclusões e recomendações do auditor interno. Em caso de não conformidades também deve-se gerar um Plano de Ação para o acompanhamento das tratativas das não conformidades.

4.6 Pontos de Controle e Pontos Críticos de controle Halal (PCH e PCCH)

Etapas do processo que afetam diretamente a classificação Halal do produto. Estes pontos devem ser definidos e monitorados com uma maior frequência e criticidade.

5. Requisitos para materiais

Materiais são itens para fazer ou produzir um produto conforme exigido no Sistema de Gestão Halal, que incluem:

- a) matérias-primas;
- b) aditivos;

- c) Coadjuvantes de Tecnologia;
- d) embalagens, lubrificantes, graxas, desinfetantes que entram em contato direto com os materiais ou produtos;
- e) Coadjuvantes de Tecnologia destinados à limpeza que entram em contato direto com as instalações de produção destinadas a produção de produtos; e
- f) meios de validação dos resultados da limpeza das instalações que entram em contato direto com os materiais ou produtos.

Esses materiais provenientes de animais, vegetais, microrganismos, materiais produzidos através de processos químicos, processos biológicos ou processos de engenharia genética podem ser classificados em duas categorias:

- a) Materiais com certificação Halal obrigatória; e
- b) Materiais com certificação Halal recomendável.

A organização deve garantir o status Halal dos insumos.

Para insumos que não sejam de origem animal o certificado Halal é recomendável porém não obrigatório. No entanto, estes insumos devem passar por uma avaliação de fornecedores, realizada pela própria empresa, contemplando itens Halal, conforme política de validação de matéria prima CDIAL Halal – P003, comprovando que este insumo não é produzido no mesmo local que produtos Haram (Não Halal), e ficha técnica com composição qualitativa completa a fim de assegurar que não haja nenhum contaminante nos produtos.

Em caso de insumos de origem animal (sendo exceção: leite e ovos), estes obrigatoriamente devem possuir a certificação Halal válida.

Caso existam insumos que não atendam os preceitos Halal, estes devem ser segregados daqueles que são Halal e deve-se garantir que não sejam utilizados na produção Halal.

Nota: Apenas certificados com reconhecimento das autoridades Halal são aceitas

6. Requisitos gerais de processamento

A higiene, sanificação e segurança dos produtos são pré-requisitos no processamento Halal. Os produtos devem ser preparados, processados, embalados, transportados e armazenados de acordo com as normas ou regulamentos relevantes de higiene e sanitização.

Em todas as etapas da produção além do cumprimento das boas práticas de fabricação e manipulação, é necessário estar em conformidade com os requisitos Halal – não ter mistura entre insumos Halal e insumos com sua classificação Halal duvidosa, conforme descrito abaixo.

6.1 Produto Halal

É o produto que pode ser consumido por um muçulmano. Isso significa que:

- Foi fabricado com os valores e princípios islâmicos, logo, este produto é considerado seguro benéfico e apto para o consumo;
- Não contém nada ilícito (Haram), nem foi fabricado/processado com quaisquer materiais ilícitos;
- Os conceitos, princípios e valores Islâmicos foram implementados em toda a cadeia de produção, desde a seleção dos materiais utilizados, processamento, manuseio, envase, estocagem, transporte, exposição e até o serviço de preparação.

6.2 Produtos Haram

- Bebidas Alcoólicas – Inebriantes e seus derivados
- Modificações genéticas utilizando quaisquer espécies Haram
- Sangue e derivados
- Quaisquer derivados de animais Haram, como enzimas ou lubrificantes
- Quaisquer substâncias tóxicas ou nocivas à saúde.
- Produtos extraídos de humanos, como por exemplo L-cisteína
- Substâncias Narcóticas
- Animais não abatidos de forma Halal
- Produtos que estejam em embalagens que não atendem aos requisitos islâmicos.
- Produtos que possuem nomenclaturas que não atendem aos requisitos islâmicos.

6.3 Animais Proibidos

- Porco e Javali;
- Filhotes de Cruzamento de uma espécie Haram com uma espécie Halal (Mula/Jegue);
- Insetos, Larvas e Pragas – com exceção do Gafanhoto;
- Répteis – com exceção do Lagarto;
- Anfíbios;
- Roedores e Mustelídeos;
- Morcegos;
- Gastrópodes não aquáticos;
- Predadores carnívoros;
- Animais que possuem garras ou caninos avantajados;
- Animais que já se encontram mortos;

6.4 Najs

Najs de acordo com a lei Shariah são:

- Cães, porcos e seus descendentes ou derivados;
- Alimentos halal contaminados com matérias não halal;
- Alimentos halal que entram em contato direto com matérias não halal;
- Qualquer fluído animal, como urina, sangue, vômito, pus, excrementos e placenta;
- Carniça ou animais halal que não são abatidos de acordo com a lei Shariah e fatwa, exceto para animais aquáticos e certos insetos; e
- Khamr (licor ou qualquer líquido que intoxica e é proibido de acordo com a lei Shariah e fatwa): alimentos ou bebidas que contenham ou sejam misturados com khamr.

6.5 Local, área e equipamento de processamento de produtos Halal

- a) A organização deve fazer uma segregação entre os locais, áreas e equipamentos de processamento de produtos Halal e os locais, áreas e equipamentos de processamento de produtos não-halal.

- b) A organização deve manter a limpeza e a higiene do processo produtivo, assegurando que este esteja isento de impurezas e de materiais não-halal.
- c) A organização deve fazer uma segregação entre as seguintes áreas de processamento de produtos Halal e não-halal:
 - I. Armazenamento de material;
 - II. Pesagem de material;
 - III. Mistura de ingredientes;
 - IV. Moldagem do produto;
 - V. Processamento do produto;
 - VI. E/ou outros processos que afetem o processamento do produto.
- d) A organização deve fazer uma a segregação entre os equipamentos de processamento de produtos Halal e não-halal da seguinte forma:
 - I. Não utilizando equipamentos de processamento de maneira intercambiável com equipamentos utilizados no processamento de produtos não-halal;
 - II. Dispor de áreas de armazenamento separadas para equipamentos Halal e não-halal.

6.6 Local e equipamento de armazenamento de produtos Halal

- a) A organização deve fazer uma segregação entre as áreas de armazenamento de produtos Halal e não-halal da seguinte forma:
 - I. Área de recebimento de materiais;
 - II. Área de recebimento de produtos pós processamento; e
 - III. Instalações de armazenamento de materiais e produtos.
- b) A organização deve fazer uma segregação entre os equipamentos de armazenamento de produtos Halal e não-halal, de acordo com as seguintes disposições:
 - I. Não utilizando equipamentos de armazenamento de maneira intercambiável com equipamentos utilizados no armazenamento de produtos não-halal;
 - II. Dispondo de áreas de armazenamento separadas para instrumentos Halal e não-halal.

6.7 Local e equipamento de embalagem de produtos Halal

- a) A organização deve assegurar que:
 - I. O material de embalagem esteja isento de qualquer material não Halal.
 - II. O material de embalagem não seja preparado ou fabricado por equipamentos que estão contaminados com material não Halal durante a preparação, armazenamento ou transporte.
 - III. O material de embalagem seja fisicamente segregado em seu armazenamento de quaisquer outros materiais não Halal.
 - IV. O material de embalagem não contém qualquer material que seja considerado nocivo à saúde humana.

6.8 Local e equipamento de distribuição de produtos Halal

- a) A organização deve fazer uma segregação das áreas de distribuição de produtos Halal e não-halal da seguinte forma:
- I. Assegurando os meios de transporte desde as áreas de armazenamento até o equipamento de distribuição de produto; e
 - II. Meios de transporte de distribuição de produtos.
- b) A organização deve fazer uma segregação dos equipamentos de distribuição de produtos Halal e não-halal da seguinte forma:
- I. Não utilizando equipamentos de distribuição de maneira intercambiável com os usados na distribuição de produtos não-halal;
 - II. Segregando os instrumentos de limpeza dos equipamentos de distribuição Halal e não-halal;
 - III. Segregando os instrumentos de manutenção dos equipamentos de distribuição Halal e não-halal; e
 - IV. Segregando as áreas de armazenamento de equipamentos de distribuição Halal e não-halal.

6.9 Requisitos por etapas do processo

Para facilitar a descrição dos requisitos, o processo produtivo foi dividido por etapas, conforme tabela a seguir:

Avaliação de fornecedores e compras

A empresa deve estabelecer critérios para a avaliação de fornecedores e manter registros para garantir que todos os ingredientes, aditivos e insumos de processamento/produção dos alimentos estejam isentos de tudo o que contrarie o Halal e sejam isentos de najassah que são proibidos pela Lei Islâmica. Especificações para matérias-primas a serem compradas devem levar em conta a variabilidade inerente a esses produtos e os requisitos para controles específicos para garantir que os alimentos Halal estão isentos de tudo o que seja prejudicial à saúde humana, incluindo substâncias tóxicas e poluentes/contaminantes de várias fontes.

Nota: A certificadora deve ser informada no caso de mudança de fornecedores

Recebimento de matérias primas

Os seguintes pontos devem ser considerados ao receber a matéria-prima;

- O pedido, a nota de entrega e os materiais entregues devem corresponder.
- A integridade dos contêineres de transporte de matérias-primas e materiais de embalagem deve ser verificada visualmente. Se necessário, verificações adicionais de dados de transporte devem ser realizadas.
- Contêineres de matérias-primas e materiais de embalagem devem ser rotulados para identificar o material e as informações do lote.
- Matérias-primas e materiais de embalagem que apresentem defeitos que possam afetar a qualidade do produto devem ser mantidos na pendência de uma decisão.
- Matérias-primas e materiais de embalagem devem ser identificados de maneira apropriada de acordo com seu status, tais como aceitos, rejeitados ou colocados em quarentena. Outros sistemas podem substituir este sistema físico de identificação, desde que sejam efetivos.

Armazenamento de matéria prima

Os pontos a seguir devem ser considerados e atendidos:

- As condições de armazenamento devem ser apropriadas para cada matéria-prima e material de embalagem.
- As matérias-primas e os materiais de embalagem devem ser armazenados e manuseados de forma adequada às suas características.
- Recipientes de matérias-primas e materiais de embalagem devem ser fechados e armazenados longe do chão.
- Quando as matérias-primas e os materiais de embalagem são reembalados, eles devem levar a mesma rotulagem de origem.
- Quando matérias-primas e materiais de embalagem são colocados em quarentena ou rejeitados, eles devem ser armazenados em seus respectivos locais físicos ou usando qualquer outro sistema que forneça o mesmo nível de garantia.
- Medidas devem ser estabelecidas para garantir a rotatividade do estoque. Exceto em circunstâncias especiais, a rotação de estoque deve garantir que o estoque liberado mais antigo seja usado primeiro.
- Deve haver uma separação clara e eficaz entre os produtos não Halal e Halal em todas as etapas da cadeia de abastecimento, de modo a evitar a contaminação cruzada.

Produção

Na etapa de produção, os requisitos e princípios gerais de higiene alimentar devem ser cumpridos. Todos os utensílios e equipamentos utilizados para preparação de alimentos Halal deve ser limpa e não deve ser feita e nem conter material não Halal.

Ao transformar uma linha de produção que tenha sido usada para a produção de alimentos não Halal, ela deve ser limpa de acordo com as normas gerais de limpeza, removendo completamente os traços de produtos não Halal. O ato de intercalar uma linha entre uma produção não Halal e uma produção Halal não deve ser repetido de forma contínua.

Na limpeza e manutenção de máquinas e utensílios que entram em contato com alimentos Halal, não devem ser utilizados detergentes líquidos, graxas, óleos ou gorduras que contenham componentes não Halal.

Embalagens e rotulagens

Os materiais de embalagem e as embalagens devem estar livres de quaisquer materiais não Halal e que seja considerado perigoso em saúde humana. Não devem entrar em contato com equipamentos que foram contaminados com materiais não Halal durante a preparação, armazenamento ou transporte. Devem ser fisicamente separados de qualquer outro material não-Halal.

Os produtos devem ser embalados em recipientes higiênicos, adequados, hermeticamente fechados e à prova de umidade.

Armazenamento de produtos acabado

No armazenamento, os produtos Halal devem ser acondicionados em temperaturas adequadas e devem estar separados, categorizados e rotulados como Halal para evitar que sejam misturados com produtos não Halal.

Do mesmo modo, meios de transporte adequados devem ser utilizados para evitar a mistura com outros produtos.

Expedição

- Devem ser tomadas medidas para garantir a expedição do produto acabado definido e devem haver registros para garantir a rastreabilidade dos produtos.
- Devem estar descritas as instruções para transporte e temperatura de armazenamento e precauções devem ser tomadas para manter a qualidade do produto acabado, quando apropriado.

A liberação do produto deve ser realizada pelo pessoal autorizado responsável pela qualidade.

Amostragem

Para alimentos processados, algumas das análises que podem ser verificadas e solicitadas durante a auditoria são:

- Limites máximos de resíduos de álcool etílico (etanol) em alimentos
- Detecção de carne de porco;
- Detecção de gordura de porco;
- Determinação dos elementos metálicos contaminantes;
- Cumprimento dos limites microbiológicos;
- Detecção de hormônios e antibióticos/ resíduos de medicamentos veterinários;
- Detecção de matéria estranha, amido, fibras e teor de proteína;
- Detecção de corantes;

Limites máximos de resíduos de álcool etílico (etanol) em alimentos

A determinação de proporções específicas de álcool etílico em alimentos não está relacionada com a segurança ou qualidade do produto, mas com as exigências de Halal na lei islâmica.

O teor de álcool etílico resultante da fermentação natural dos ingredientes que ocorrem naturalmente no produto não deve exceder aqueles especificados no quadro (1) onde o conteúdo da lista deve ser aprovado para a aceitação ou rejeição de produtos alimentícios e a adição de álcool e produtos alcoólicos e etanol (etílico) durante a fabricação.

Em alguns casos, os aditivos usados em etanol podem ser utilizados como solvente insubstituível na fabricação, mas a quantidade de álcool etílico no produto final não deve exceder os limites especificados no quadro 1.

Quadro 1: Limites máximos admissíveis para os efeitos do álcool etílico (etanol) no produto alimentar final alimentar final

Nº	Tipo de alimento	Percentual permitido de álcool etílico (etanol)
1.	Vinagre de uva	1% (v/v)
2.	Todos os tipos de vinagre, exceto vinagre de uvas	0.5% (v/v)
3.	Picles de todos os tipos	0.5% (v/v ou p/v)
4.	Sucos, incluindo néctares e coquetéis, de todos os tipos e formas	0.2% (v/v)
5.	Suco de frutas de todos os tipos e formas	0.1% (v/v)
6.	Refrigerantes e bebidas energéticas	0.05% (v/v)
7.	Molhos e ketchup (todos os tipos), alimentos prontos para consumo, alimentos preparados a partir de vegetais e frutas.	0.3% (p/v)
8.	Água aromatizada pronta para consumo	0.1% (v/v)
9.	Produtos lácteos de todos os tipos e formas	0.2% (v/v ou p/v)
10.	Alimentos processados feitos de carne, grãos, legumes, gorduras e óleos, produtos de ovo, frutos do mar ou especiarias	0.05% (v/v ou p/v)
11.	Matérias-primas brutas, como concentrados de proteínas, açúcares, leveduras, óleos essenciais, cacau bruto e outras matérias-primas semelhantes	0.5% (p/v)
12.	Doces, balas e chocolates	0.05% (p/v)
13.	Outros alimentos não mencionados acima na tabela	0.2% (v/p ou p/v)

O cálculo do conteúdo é: v/v: volume/volume; p/v: peso/volume.

6.10 Pontos críticos Halal

A definição dos pontos críticos Halal é uma etapa muito importante para a certificação Halal, uma vez que a definição destes pontos irá auxiliar no controle de garantia do produto Halal.

A metodologia utilizada para a determinação destes pontos é muito similar ao Plano HACCP, que tem como base a análise de todas as etapas de produção, definindo, identificando, avaliando e controlando os perigos significativos ao Halal. Dividimos os pontos em:

- PCH – Ponto de controle Halal;
- PCCH – Ponto Crítico de Controle Halal;

Os PCCH são os pontos que afetam diretamente o status Halal do produto, devendo ser monitorados com maior frequência e criticidade.

Alguns possíveis PCCH são:

- Avaliação de fornecedores
- Recebimento
- Detector de metais

- Teor de álcool
- Armazenamento
- Expedição

Os PCC e PCCH devem ser levantados e definidos pela empresa, de acordo com um estudo realizado, avaliando todas as etapas do processo conforme as normativas e este esquema.

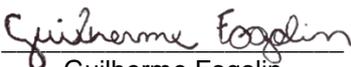
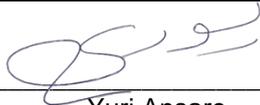
7. Referências normativas

Neste esquema de certificação estão contemplados alguns requisitos das normativas:

- GSO 2055-1:2015 – Produtos Halal - Parte 1: Requisitos Gerais para Alimentos Halal
- GSO 2055-2:2021 – Halal products Part 2 General Requirements for Halal Certification Bodies
- GSO 993 – Requisitos de Abate de Animais de Acordo com as Regras /islâmicas
- GSO 322 – Frango Refrigerado
- GSO 1694:2005 – Princípios Gerais de Higiene Alimentar
- GSO 2500:2021 – Aditivos Permitidos para Uso em Alimentos
- GSO 814:1997 – Carne Processada - Salsicha
- GSO 2142:2011 – Requisitos Gerais para Alimentos e Rações Geneticamente Modificados
- GSO 21:2021 – Regulamentação Higiênica para Plantas Alimentícias
- GSO 9:2022 – Rotulagem de Alimentos Pré-embalados
- GSO 1016:2015 – Critérios Microbiológicos para Alimentos
- GSO 150-1:2013 – Datas de validade para produtos alimentícios – Parte 1: Datas de validade obrigatórias
- GSO 839:2021 – Embalagens de Alimentos - Parte 1: Requisitos Gerais
- GSO 2538:2021 – Os limites Máximos de Resíduos de Álcool Etílico (Etanol) em Alimentos

Estas normativas podem ser adquiridas no seguinte site: <https://www.gso.org.sa/store/> .

Além disso, os requisitos também são baseados nas Fatwas do conselho internacional: Fiqh Academy, que podem ser consultadas no seguinte site: <https://iifa-aifi.org/en/statements> .

Elaboração	Revisão	Aprovação
 Guilherme Fogolin Analista da Qualidade	 Yuri Ansare Supervisor Técnico	 Walid El Orra Diretor Administrativo
 Munir Chahine Auditor Técnico		
 Sergio Duarte Auditor Técnico		