

| | | |
|---|---|---|
| PROSEDUR PELAKSANAAN AUDIT PEMERIKSAAN HALAL | NO. DOKUMEN TGL REVISI TGL BERLAKU | : P-LPH-01/1/5 : 15 Nov 2023 : 15 Nov 2023 |
|---|---|---|

1.11 Gula dan pemanis termasuk madu

Jenis produk gula dan pemanis termasuk madu terdiri dari produk sebagai berikut:

1.11.1 Gula mentar dan gula di murnikan (rafinasi)

Contoh : Gula mentah, kristal rafinasi, dekstroa (anhidrat, monohidrat), fruktosa, glukosa, serbuk, laktosa, sirup glukosa (basah atau kering), gula pasir, lainnya"

1.11.2 Gula Palma

Contoh : Kelapa (Cetak, Bubuk, cair,) Aren (cetak, bubuk, cair), Siwalan, nipah, lainnya

1.11.3 Larutan gula dan sirup, juga gula invert (sebagian), termasuk *treacle* dan molases (tetes tebu)

Contoh : invert, sirup fruktosa (termasuk dengan glukosa), jagung, tebu, sukrosa cair, lainnya"

1.11.4 Gula dan sirup lainnya (misal xilosa, sirup, maple, gula hias)

Contoh : gula hias, sirup (maple, sorgum, coklat, buah, perisa, teh, kopi agave)

1.11.5 Madu

Contoh : madu serbuk, cair dengan tambahan pangan dan atau bahan lainnya

1.11.6 Produk gula dan pemanis termasuk madu lainnya

Dalam pelaksanaan pemeriksaan halal, maka auditor halal harus memastikan titik kritis produk sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

| No. | Titik Kritis | Penjelasan |
|-----|--|---|
| a. | Pemilihan bahan penolong, bahan tambahan pangan dan bahan kemasan. | Bahan penolong, bahan tambahan pangan dan bahan kemasan harus memenuhi persyaratan SNI, persyaratan halal atau peraturan yang terkait |
| b. | Proses produksi | Proses produksi harus memenuhi persyaratan SNI dan sesuai dengan persyaratan halal Pengecekan bahan tambahan yang digunakan selama produksi tidak berasal dari bahan non halal |
| c. | Proses pencucian | Proses pencucian bahan, peralatan produksi atau peralatan pendukung lainnya harus memenuhi persyaratan SNI dan persyaratan halal atau sesuai dengan peraturan |