

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

1.14 Makanan Ringan Siap Santap

Jenis produk makanan ringan siap santap terdiri dari produk sebagai berikut:

1.14.1 Makanan olahan berbahan dasar kentang, umbi, serealia, tepung atau pati

Contoh : keripik, krekers, lanting, kecimpring, opak, sllondok, pilus, jipang, kerupuk, rengginang, rempeyek, emping, maklist, biskuit serta berbagai jenis dan bentuk biskuit, wafer serta berbagai jenis dan bentuk wafer, tradisional, makanan olahan bahan dasar kentang, umbi, serealia, tepung atau pati lainnya

1.14.2 Olahan kacang, termasuk kacang terlapis dan campuran kacang (contoh buah kering)

Contoh : olahan sangrai, goreng, bawang, panggan, atom, telur, goyang, jipang, bersalut, lainnya

1.14.3 Makanan ringan berbasis ikan

Contoh : kerupuk, rempeyek, sumpia

1.14.4 Makanan ringan siap santap 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 baku, bahan penolong, bahan tambahan pangan dan bahan kemasan.	Bahan baku, 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 bahan, pencucian peralatan produksi atau peralatan pendukung lainnya harus memenuhi persyaratan SNI dan persyaratan halal atau sesuai dengan peraturan