

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

1.18 Kelompok bahan lainnya

Jenis produk dengan kelompok bahan lainnya terdiri dari produk sebagai berikut:

1.18.1 *Bakery ingredient*

Contoh : tepung instan, bahan isian, pelembut, pengoler loyang, tepung panir, tepung roti, *dipping*, topping dekorasi, dan produk bakeri lainnya yang tidak termasuk gula dekorasi, Premiks (*stuffing*, produk bakeri, *filling*) pengawet, adonan *shortened bread*, *cone* untuk eskrim

1.18.2 Vanili (bubuk dan cair)

1.18.3 Bahan pengkilap/ *glazing agent*

1.18.4 Pemutih dan pematang tepung

1.18.5 Sarang burung walet

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.	<p>a. Bahan baku, bahan penolong, bahan tambahan pangan dan bahan kemasan harus memenuhi persyaratan SNI, persyaratan halal atau peraturan yang terkait</p> <p>b. Khusus bahan pengkilap / <i>glazing agent</i> (Pullulan) Pullulan sebagai bahan pelapis merupakan produk <i>microbial</i>, maka media pertumbuhan harus sesuai dengan persyaratan kehalalan.</p>
b.	Proses produksi	<p>Proses produksi harus memenuhi persyaratan SNI dan sesuai dengan persyaratan halal</p> <p>Pengecekan bahan tambahan yang digunakan selama produksi tidak berasal dari bahan non halal</p>
c.	Proses pencucian	Proses pencucian bahan, peralatan produksi atau peralatan pendukung lainnya harus memenuhi persyaratan SNI dan persyaratan halal atau sesuai dengan peraturan