

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

1.3 Es untuk dimakan (*edible ice*)

Jenis produk es untuk dimakan (*edible ice*) terdiri dari produk sebagai berikut:

1.3.1 Es untuk dimakan (*edible ice*)

Contoh : es batu untuk dijual/ dikonsumsi publik, es mambo, *ice steak*, es buah, es puter, es lilin, es kue, sorbet, *sherbet*, es serut, es campur, es berperisa, es mengandung susu, es rasa susu, premiks es bentuk bubuk dan bentuk cair, sediaan cair yang dikonsumsi keadaan beku, lainnya

1.3.2 *Sherbet* dan sorbet 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.	<p>a. Bahan baku (susu dan air) yang digunakan</p> <p>b. Bahan baku padat non-lemak susu (<i>milk solid nonfat</i>), dalam hal ini yaitu laktosa (karbohidrat), <i>whey protein concentrate</i> (WPC), <i>casein</i>, dan <i>whey</i>. Seluruhnya merupakan produk hasil samping industri keju. Titik kritis produk terletak pada enzim yang digunakan yaitu bukan berasal dari bahan yang halal (misalnya babi atau sapi yang tidak disembelih secara Islami)</p> <p>c. Bahan pemanis, biasanya menggunakan gula. pada proses pembuatan gula (gula pasir) berpotensi menggunakan bahan dekolorisasi yang menggunakan karbon aktif yang dapat berasal dari hasil tambang, arang kayu, atau arang tulang. Dalam hal arang tulang yang digunakan harus dipastikan status kehalalan asal hewannya.</p> <p>d. <i>Stabilizer</i>, bahan-bahan stabilizer yang biasa digunakan adalah gum (<i>locust bean gum</i>, <i>guar gum</i>, <i>xanthan gum</i>), <i>carageenan</i>, CMC (<i>carboxyl methyl cellulose</i>), <i>sodium alginate</i>, dan gelatin. Gelatin menjadi salah satu titik kritis, harus dipastikan bahwa tidak berasal dari bahan yang tidak halal dan sudah memiliki sertifikat halal</p> <p>e. <i>Emulsifier</i>, bahan-bahan yang biasa digunakan sebagai emulsifier adalah kuning telur, mono- dan di-gleserida, serta polisorbate 80. Mono-/di-gleserida dan polisorbate 80 bersumber dari lemak, sehingga harus dipastikan berasal dari nabati atau hewani yang disembelih dari hewan halal secara Islami.</p> <p>f. Perisa yang terdiri dari perisa alami dan sintetik. Perisa alami umumnya berasal dari bahan nabati dan melalui proses pengolahan secara fisik, sehingga termasuk bahan tidak kritis. Sedangkan perisa sintetik termasuk kategori bahan kritis dan perlu dicek bahan penyusun perisa berasal dari turunan lemak atau tidak.</p>

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

		<p>g. Pewarna terdiri dari bahan alami dan bahan sintetik. Pewarna ditambahkan sebagai senyawa pelapis (<i>coating agent</i>) melalui proses <i>micro-encapsulation</i>. Salah satu jenis pelapis yang sering dipakai adalah gelatin yang harus dipastikan kehalalannya.</p> <p>h. Bahan pelarut atau air yang digunakan harus dipastikan kembali. Air yang berasal dari air sumur merupakan positif list, sedangkan air PAM atau air yang telah dilakukan pengolahan ataupun pelarut lainnya harus dipastikan persyaratan kehalalannya.</p> <p>i. Apabila produk menggunakan buah-buahan, maka buah-buahan segar termasuk <i>positive list</i>, sedangkan buah-buahan yang sudah mengalami proses pengolahan maka harus dipastikan persyaratan kehalalannya</p>
b.	Proses Produksi	<p>a. Fasilitas yang di gunakan tidak boleh tercampur dengan pembuatan produk yang tidak halal</p> <p>b. Perlu dipastikan adanya penggunaan bahan tambahan atau tidak</p>
c.	Proses Penyimpanan	<p>a. Produk disimpan di tempat yang sesuai dengan kondisi penyimpanan produk sesuai standar</p> <p>b. Penyimpanan produk tidak bercampur dengan produk tidak halal</p> <p>c. memastikan tempat penyimpanan dengan suhu khusus (kulkas) tidak mengandung campuran bahan yang menggunakan unsur dari turunan asam lemak yang dapat berasal dari bahan hewani dan/atau nabati yang merupakan titik kritis. Serta adanya potensi penambahan zat antibakteri dan zat antibau pada kulkas yang menggunakan <i>deodorizer</i> berupa <i>filter</i> yang menyaring udara melewati serat alami dan saringan karbon aktif (dapat berasal dari tulang, batu bara, batok kelapa, dan arang).</p> <p>d. Gudang penyimpanan bersih dan tidak terdapat hewan seperti tikus, kecoa dan lain sebagainya</p>
d.	Proses Pencucian	Pencucian bahan baku, peralatan produksi, dan peralatan pendukung lainnya harus dicuci menggunakan air mengalir atau sesuai dengan persyaratan SNI dan persyaratan halal. Dalam hal ini dapat menggunakan air yang berasal dari air sumur ( <i>Positive List</i> ), air lainnya atau bahan pencuci lainnya yang telah bersertifikasi halal