

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

1.8 Daging dan produk olahan daging

Jenis produk daging dan produk olahan daging terdiri dari produk sebagai berikut:

1.8.1 Daging, daging unggas, dan daging hewan mamalia sembelihan segar

Contoh : karkas hewan mamalia, karkas per bagian, daging unggas dan daging hewan mamalia sembelihan segar (per bagian)

1.8.2 Produk Olahan Daging, Daging Unggas dan daging hewan mamalia sembelihan dalam bentuk utuh atau potongan

Contoh : proses penggaraman, marinasi, asap, abon, daging kalengan, olahan bumbu, dendeng, fermentasi, kornet, iga bakar, bistik, keripik, kerupuk, dan lainnya"

1.8.3 Produk Olahan Daging, Daging Unggas dan daging hewan mamalia sembelihan yang dihaluskan

Contoh : tanpa perlakuan panas, sosis asap (mentah, siap makan, *non-casing*), kornet daging non sterilisasi, pastrami, daging cincang berbumbu, Patties daging, pepproni, nugget, siomay, *gyoza/ swikiau, keecho*, selongsong sosis (alami, selulose, plastik), dan lainnya"

1.8.4 Produk hasil samping olahan industri daging

Contoh : gelatin, kolagen, kondroitin, glukosamin, tepung tulang, tepung daging, kaldu, ekstrak, lainnya"

1.8.5 Produk daging dan prduk olahan daging lainnya

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

No.	Titik Kritis	Penjelasan
a.	Asal Bahan baku, bahan penolong dan tambahan	Asal bahan turunan hewani harus memenuhi syarat berikut: a) Hewan Halal yang disembelih sesuai syariat Islam, b) Bukan darah, dan c) Tidak bercampur dengan bahan haram atau najis
b.	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
c.	Proses produksi (marinasi merendam daging ke dalam campuran bumbu)	Proses marinasi perlu dipastikan kembali, karena bahan berdasar alkohol dapat ditambahkan ke dalam bumbu marinasi dan adonan tepung (<i>batter</i>)
d.	Proses produksi (perebusan/ pengukusan)	Proses perebusan/pengukusan harus menggunakan air atau bahan yang sesuai dengan persyaratan halal serta metode tertentu pada suhu dan waktu yang dikendalikan untuk menghasilkan tekstur daging yang diinginkan.
e.	Proses Penyimpanan	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

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

		saringan karbon aktif (dapat berasal dari tulang, batu bara, batok kelapa, dan arang).
f	Proses pencucian	Proses pencucian bahan, peralatan produksi, atau peralatan pendukung lainnya harus memenuhi persyaratan SNI dan persyaratan halal atau sesuai dengan peraturan