

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

			<ul style="list-style-type: none"> a. Vitamin, mineral, asam amino dan flavor, dapat berasal dari hewan, tumbuhan, sintetis kimia atau produk mikrobial. b. Beberapa vitamin bersifat kurang stabil dalam proses pengolahan sehingga perlu dilapisi (<i>coating</i>) menggunakan bahan hewani (gelatin) atau tumbuhan (gum arab). c. Penggunaan enzim dan gliserol untuk proses penggumpalan atau fermentasi. d. Pewarna sintetis berbahan gelatin e. Stabilizer berbahan gelatin
		Pemanasan	Fasilitas yang dipakai tidak terkontaminasi dengan produk yang tidak halal dan najis
		Pengemasan	Fasilitas yang dipakai tidak terkontaminasi dengan produk yang tidak halal dan najis
		Pasteurisasi	Fasilitas yang dipakai tidak terkontaminasi dengan produk yang tidak halal dan najis
g.	Minuman tradisional		
h.	Produk minuman dengan pengolahan lainnya		

2.2 Kelompok bahan minuman
Yaitu Bahan minuman Premiks minuman