



ANEXO I - ÁMBITO DE APLICACIÓN DE LOS ALIMENTOS - PUNTOS CRÍTICOS PARA LA CERTIFICACIÓN HALAL

ANE 001
REV 00
07/03/2026

1. INTRODUCCIÓN

Este documento describe los puntos críticos para la certificación Halal de productos alimenticios, según lo establecido por la KMA 944/2024, que modifica la KMA 748/2021, con respecto a los tipos de productos que deben certificarse como Halal.

2. CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO (Klasifikasi Produk)

2.1 PRODUCTOS LÁCTEOS Y PRODUCTOS SIMILARES (Klasifikasi Produk 1 - Susu dan Analognya)

Referencia: KMA 944/2024, Sección A.1

2.1.1 Leche líquida y productos lácteos (1.1)

- Leche fresca (susu segar): de animales Halal (vaca, búfalo, cabra, oveja, caballo, camello)
- Leche pasteurizada, leche UHT, leche esterilizada
- Leche desnatada, leche semidesnatada, leche entera
- Leche saborizada y bebidas a base de leche
- Análogos de la leche: productos en los que la grasa de la leche es sustituida parcial o totalmente por otras grasas.

2.1.2 Leche fermentada y productos lácteos cuajados con cuajo (1.2)

- Yogur: fermentado con *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* y *Streptococcus salivarius* subsp. *thermophilus*
- Kéfir: fermentado a partir de granos de kéfir que contienen *Lactobacillus kefir*, *Leuconostoc*, *Lactococcus*, *Acetobacter* y levaduras.
- Leche cultivada, leche acidificada
- Dadih (leche fermentada tradicional)

PUNTOS CRÍTICOS:

- Los cultivos iniciadores deben proceder de fuentes Halal.
- Cultivos bacterianos: *Lactococcus* spp., *Lactobacillus* spp., *Leuconostoc* spp., *Streptococcus salivarius* subsp. *thermophilus*
- Cuajo: debe proceder de animales sacrificados Halal, ser microbiano o de origen vegetal.
- Sin enzimas de origen animal, no Halal.

2.1.3 Queso (1.6)

- Queso fresco (requesón, queso crema, mozzarella)
- Queso curado (blando, semiduro, duro, muy duro)
- queso procesado
- análogos del queso

PUNTOS CRÍTICOS:

- Cuajo/enzimas coagulantes: deben ser Halal (animal de sacrificio Halal, microbiano o vegetal)
- Los cultivos de queso deben ser Halal.



ANEXO I - ÁMBITO DE APLICACIÓN DE LOS ALIMENTOS - PUNTOS CRÍTICOS PARA LA CERTIFICACIÓN HALAL

ANE 001
REV 00
07/03/2026

- Los sustitutos de grasas en los productos lácteos deben proceder de fuentes Halal.

2.1.4 Postres lácteos (1.7)

- Pudín, yogur saborizado, yogur con frutas
- Helados y postres lácteos congelados
- Mousses a base de lácteos

2.2 GRASAS Y ACEITES (Klasifikasi Produk 2 - Lemak dan Minyak)

Referencia: KMA 944/2024, Sección A.2

2.2.1 Grasas y aceites animales (2.1.3)

- Grasa de res (grasa de res de primera calidad, grasa de res comestible, grasa de res de segunda calidad)
- Grasa de cordero
- aceite de pescado

PUNTOS CRÍTICOS:

- Deben proceder de animales Halal sacrificados de acuerdo con la ley islámica (Islam sirio).
- Documentación fuente requerida
- Trazabilidad obligatoria

2.2.2 Grasas y aceites vegetales (2.1.1, 2.1.2)

- Aceite de palma, aceite de coco, aceite de soja, aceite de canola
- Aceite de oliva (virgen extra, virgen, normal)
- Aceites prensados en frío

2.2.3 Emulsiones grasas (2.2)

- Mantequilla (menth): una emulsión de agua en leche o aceite de crema.
- Mantequilla recombinada: elaborada a partir de grasa láctea anhidra (AMF), agua y sólidos lácteos.
- Carpetas para bloquear

PUNTOS CRÍTICOS:

- La mantequilla debe provenir de fuentes de leche Halal.
- Los emulsionantes deben ser Halal (mono y diglicéridos de origen vegetal o animal).

2.3 HELADO COMESTIBLE (Klasifikasi Produk 3 - Es untuk Dimakan)

Referencia: KMA 944/2024, Sección A.3

2.3.1 Tipos

- Helado a base de lácteos (elaborado con leche/productos lácteos, sin grasas no lácteas)
- Helado no lácteo (Melorin): elaborado a partir de grasas vegetales
- Sorbete y sorbete (a base de agua)
- Hielo comestible, hielo saborizado

PUNTOS CRÍTICOS:

- Helado de leche: se permite únicamente grasa láctea.



ANEXO I - ÁMBITO DE APLICACIÓN DE LOS ALIMENTOS - PUNTOS CRÍTICOS PARA LA CERTIFICACIÓN HALAL

ANE 001
REV 00
07/03/2026

- Sin lácteos: las grasas vegetales deben ser Halal.
- Los saborizantes y colorantes deben ser Halal.
- El contenido de alcohol en los saborizantes debe cumplir con los límites de la fatwa.

2.4 FRUTAS Y VERDURAS (Klasifikasi Produk 4 - Buah dan Sayur)

Referencia: KMA 944/2024, Sección A.4

2.4.1 Frutas y verduras frescas (4.1, 4.2)

- Frutas y verduras frescas enteras
- Frutas y verduras peladas, picadas o en rodajas
- Hierbas frescas y algas

2.4.2 Frutas y verduras procesadas (4.1.2)

- Frutos secos
- Fruta enlatada en almíbar/agua
- Purés y pastas de frutas
- Mermeladas, confituras y mermeladas de frutas
- Frutas confitadas, frutas glaseadas
- Chutneys y untables a base de frutas

PUNTOS CRÍTICOS:

- Los coadyuvantes de elaboración deben ser Halal.
- La gelatina en jaleas debe provenir de fuentes Halal.
- Los recubrimientos de frutas confitadas deben ser Halal.

2.5 CONFITERÍA Y CHOCOLATE (Klasifikasi Produk 5 - Kembang Gula dan Cokelat)

Referencia: KMA 944/2024, Sección A.5

2.5.1 Productos de cacao y chocolate (5.1)

- Pasta de cacao, cacao en polvo, manteca de cacao
- Chocolate negro, chocolate con leche, chocolate blanco
- Cobertura de chocolate
- Compuestos y recubrimientos de chocolate
- chocolate de imitación

PUNTOS CRÍTICOS:

- Los equivalentes de manteca de cacao (CBE) y los sustitutos deben proceder de fuentes Halal.
- Sustitutos de la manteca de cacao (CBS): tipos láuricos y no láuricos
- Los emulsionantes (lecitina, PGPR) deben proceder de fuentes Halal.
- Los sólidos lácteos presentes en el chocolate con leche deben proceder de fuentes Halal.

2.5.2 Confitería de azúcar (5.2)

- Balas duras, balas blandas
- Turrón, mazapán
- Goma de mascar



ANEXO I - ÁMBITO DE APLICACIÓN DE LOS ALIMENTOS - PUNTOS CRÍTICOS PARA LA CERTIFICACIÓN HALAL

ANE 001
REV 00
07/03/2026

2.5.3 Decoraciones y revestimientos (5.4, 5.5)

- Glaseado, cobertura
- Granos de azúcar, fideos de chocolate (meses)
- Coberturas y rellenos

PUNTOS CRÍTICOS:

- La gelatina de los caramelos blandos debe ser Halal.
- Las gomas y espesantes deben proceder de fuentes Halal.
- Los colorantes deben ser Halal (libres de cochinilla y de fuentes no Halal).

2.6 CEREALES Y PRODUCTOS DE CEREALES (Klasifikasi Produk 6 - Serealiala dan Produk Turunan)

Referencia: KMA 944/2024, Sección A.6

2.6.1 Harinas y almidones (6.2)

- Harina de trigo, harina de arroz, harina de maíz.
- Almidones modificados
- Tapioca, sagú

2.6.2 Cereales para el desayuno (6.3)

- Cereales en copos, cereales expandidos
- Granola, muesli
- avena arrollada

2.6.3 Productos de panadería (7.1, 7.2)

- Pan y panes
- Pasteles, dulces, galletas
- Galletas saladas, galletas saladas
- Productos de panadería especiales (dulces, salados)

2.6.4 Pasta y fideos (6.4)

- Masa cruda, masa seca
- Fideos de arroz (bihun), fideos
- fideos instantáneos

PUNTOS CRÍTICOS:

- Los agentes de tratamiento de la harina deben ser Halal.
- Los emulsionantes en productos horneados deben ser Halal.
- Las enzimas (amilasa, proteasa) deben proceder de fuentes Halal.
- Los rellenos y coberturas deben ser Halal.

2.7 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS (Klasifikasi Produk 8 - Daging dan Produk Daging)

Referencia: KMA 944/2024, Sección A.8

2.7.1 Animales halal para carne

- Mamíferos: ganado, búfalos, cabras, ovejas, caballos, ciervos, camellos.



ANEXO I - ÁMBITO DE APLICACIÓN DE LOS ALIMENTOS - PUNTOS CRÍTICOS PARA LA CERTIFICACIÓN HALAL

ANE 001
REV 00
07/03/2026

- Aves de corral: pollo, pato, pavo, codorniz
- Otros animales Halal según lo define la ley islámica.

2.7.2 Carne fresca (8.1)

- Canal: entera o mitades
- Cortes primarios, cortes secundarios
- Despojos (hígado, corazón, riñón, etc.)
- Carne fresca de ave

PUNTOS CRÍTICOS - REQUISITOS DE SACRIFICIO:

- Los animales deben ser sacrificados de acuerdo con el Siyah Islam.
- El matador debe ser musulmán.
- Se debe utilizar un cuchillo afilado.
- Se deben seccionar el esófago, la tráquea y dos venas yugulares.
- Se debe recitar el Bismillah.
- El animal debe estar vivo en el momento del sacrificio.
- La sangre debe drenar completamente.

2.7.3 Productos cárnicos procesados (8.2, 8.3)

- Embutidos, carnes ahumadas
- Embutidos (crudos, cocidos, fermentados)
- Hamburguesas, nuggets
- Carne enlatada (carne en conserva)
- Pasta de carne, paté
- Carne deshuesada mecánicamente (MDCM)
- Carne molida desnervada (DMM)

PUNTOS CRÍTICOS:

- Todos los ingredientes cárnicos deben proceder de animales sacrificados Halal.
- Las tripas de las salchichas deben ser Halal (naturales, de animales Halal o sintéticas).
- La gelatina en las carnes procesadas debe ser Halal.
- Los emulsionantes deben ser Halal.
- Sin contaminación con materiales no Halal durante el procesamiento.

2.8 PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS (Klasifikasi Produk 9 - Ikan dan Produk Perikanan)

Referencia: KMA 944/2024, Sección A.9

2.8.1 Tipos de productos pesqueros

- Peces: todas las especies de la clase Pisces
- Moluscos: ostras, almejas, calamares, pulpos
- Crustáceos: camarones, cangrejos, langostas
- Equinodermos: pepinos de mar

2.8.2 Productos pesqueros procesados



ANEXO I - ÁMBITO DE APLICACIÓN DE LOS ALIMENTOS - PUNTOS CRÍTICOS PARA LA CERTIFICACIÓN HALAL

ANE 001
REV 00
07/03/2026

- Pescado congelado, filetes de pescado
- Conservas de pescado (atún, sardinas, caballa)
- Pescado ahumado, pescado seco
- Pescado salado, productos de pescado fermentado
- Surimi y productos a base de surimi
- Tortitas de pescado, buñuelos de pescado
- salsa de pescado, pasta de camarones

PUNTOS CRÍTICOS:

- Todos los pescados y mariscos son inherentemente Halal.
- Los coadyuvantes de elaboración deben ser Halal.
- Los productos fermentados no deben contener ingredientes no Halal.
- Los aditivos y conservantes deben ser Halal.

2.9 HUEVOS Y PRODUCTOS DE HUEVO (Klasifikasi Produk 10 - Telur dan Produk Telur)

Referencia: KMA 944/2024, Sección A.10

2.9.1 Tipos

- Huevos frescos (pollo, pato, codorniz)
- Productos de huevo líquidos (huevo entero, yema, clara de huevo)
- Productos de huevo pasteurizados
- Productos de huevo deshidratados
- Productos de huevo congelados

PUNTOS CRÍTICOS:

- Los huevos deben proceder de aves Halal.
- Los coadyuvantes de elaboración deben ser Halal.
- Sin contaminación con materiales no Halal.

2.10 EDULCORANTES (Klasifikasi Produk 11 - Pemanis)

Referencia: KMA 944/2024, Sección A.11

2.10.1 Edulcorantes naturales

- Azúcar blanco, azúcar moreno
- Jarabe de glucosa, jarabe de maíz
- Miel
- Jarabe de arce

2.10.2 Edulcorantes artificiales (17.9)

- Acesulfamo-K
- Aspartamo
- Sucralosa
- Neotamo
- Sorbitol, manitol, xilitol, eritritol



ANEXO I - ÁMBITO DE APLICACIÓN DE LOS ALIMENTOS - PUNTOS CRÍTICOS PARA LA CERTIFICACIÓN HALAL

ANE 001
REV 00
07/03/2026

- glicósidos de esteviol

PUNTOS CRÍTICOS:

- Los coadyuvantes de elaboración de azúcar deben ser Halal.
- Carbón de huesos en la refinación de azúcar: debe provenir de animales Halal o utilizarse alternativas.
- Los edulcorantes artificiales deben estar aprobados y certificados Halal.

2.11 Especies, hierbas y condimentos (Klasifikasi Produk 12 - Herba, Rempah, Bumbu)

Referencia: KMA 944/2024, Sección A.12

2.11.1 Tipos

- Especies enteras y molidas
- Hierbas secas
- mezclas de especias
- Especies y condimentos
- Salsas (salsa de soja, salsa de chile, salsa de tomate)
- Vinagre

PUNTOS CRÍTICOS:

- Los extractos de especias y oleorresinas deben utilizar disolventes Halal.
- El vinagre no debe derivarse de bebidas alcohólicas.
- Las salsas fermentadas deben cumplir los requisitos Halal.
- Los potenciadores del sabor (GMS, nucleótidos) deben proceder de fuentes Halal.

2.12 ADITIVOS ALIMENTARIOS (Klasifikasi Produk 17 - Bahan Tambahan Pangan)

Referencia: KMA 944/2024, Sección A.17

2.12.1 Categorías aditivas

- Conservantes (17.14)
- Antioxidantes (17,4)
- Emulsionantes (17.11)
- Estabilizadores y espesantes (17.11)
- Tintes (17.24)
- Ambientadores
- Reguladores de la acidez (17.13)
- Edulcorantes (17,9)

Puntos críticos para los aditivos:

- Gelatina: debe proceder de animales sacrificados Halal o de fuentes vegetales.
- Lecitina: preferiblemente de origen vegetal, si es de origen animal debe ser Halal.
- Monoglicéridos y diglicéridos: deben ser de origen vegetal o animal. Halal.
- Enzimas: deben ser de fuentes Halal (animales sacrificados Halal, microbianos, de origen vegetal)
- Cochinilla/Carmín: debe proceder de fuentes Halal o utilizarse fuentes alternativas.



ANEXO I - ÁMBITO DE APLICACIÓN DE LOS ALIMENTOS - PUNTOS CRÍTICOS PARA LA CERTIFICACIÓN HALAL

ANE 001
REV 00
07/03/2026

- Glicerina: debe ser de origen vegetal o animal. Halal.
- Ácido esteárico y derivados: debe ser de origen vegetal o animal (Halal).

2.13 ALIMENTOS LISTOS PARA EL COMER (Klasifikasi Produk 15 - Pangan Siap Saji)

Referencia: KMA 944/2024, Sección A.15

2.13.1 Tipos

- Platos preparados a base de arroz (nasi goreng, nasi uduk, ketupat)
- Platos preparados a base de fideos (mi goreng, ramen)
- Platos preparados a base de pasta (lasaña, macarrones con queso)
- Platos preparados a base de patatas
- Platos preparados a base de sopa (soto, rawon)
- Platos preparados a base de verduras (gado-gado, pecel)

PUNTOS CRÍTICOS:

- Todos los ingredientes deben ser Halal.
- Sin contaminación cruzada con productos no Halal.
- Equipos y utensilios separados para productos Halal.
- Procedimientos adecuados de limpieza y desinfección

2.14 Establecimientos de servicio de alimentos (Clasificación de producto 16 - Establecimientos de servicio de alimentos)

Referencia: KMA 944/2024, Sección A.16

2.14.1 Tipos

- Restaurantes
- Puestos de comida (kedai makanan)
- Servicios de catering (catering para eventos, catering industrial)
- vendedores ambulantes de comida
- Cafeterías

Puntos críticos para los servicios de alimentación:

- Toda la comida servida debe ser Halal.
- No se permiten artículos no halal en las instalaciones.
- Áreas de preparación separadas para alimentos Halal.
- Capacitación del equipo sobre los requisitos Halal
- Verificación de proveedores de ingredientes Halal
- Prevención de la contaminación cruzada

3. RESUMEN DE REQUISITOS CRÍTICOS

3.1 REQUISITOS DE INGREDIENTES

- Todas las materias primas deben ser Halal.
- Los ingredientes de origen animal deben proceder de animales sacrificados según los estándares Halal.



ANEXO I - ÁMBITO DE APLICACIÓN DE LOS ALIMENTOS - PUNTOS CRÍTICOS PARA LA CERTIFICACIÓN HALAL

ANE 001
REV 00
07/03/2026

- Los ingredientes de origen microbiano y vegetal son generalmente Halal.
- El contenido de alcohol debe cumplir con los límites de la fatwa.

3.2 REQUISITOS DE TRATAMIENTO

- Sin contaminación con materiales no Halal.
- Equipos dedicados para la producción Halal
- Limpieza y desinfección adecuadas
- Trazabilidad de todos los ingredientes

3.3 REQUISITOS DE ETIQUETADO

- Logotipo y marca de certificación Halal
- Lista de todos los ingredientes
- Identificación de ingredientes de origen animal
- Número de lote y fecha de producción
- Nombre y dirección del fabricante

4. ARTÍCULOS QUE REQUIEREN ATENCIÓN ESPECIAL

4.1 INGREDIENTES DE ALTO RIESGO

- Gelatina: comprobar origen (vegetal, pescado o animal sacrificado Halal)
- Emulsionantes (E471): comprobar la fuente de los ácidos grasos.
- Enzimas: verificar origen y método de producción.
- Aromatizantes: verificar contenido de alcohol y solventes portadores.
- Colorantes: comprobar la ausencia de ingredientes de origen animal no Halal.

4.2 Puntos críticos de control

- Recepción de materias primas: verificar certificados Halal.
- Almacenamiento: evitar la contaminación cruzada
- Procesamiento: Manteniendo la integridad Halal
- Embalaje: Utilice materiales que cumplan con la normativa Halal.
- Distribución: prevenir la contaminación

5. REFERENCIAS

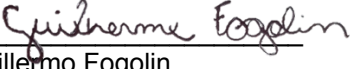



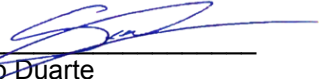
Este documento se basa en las siguientes normas y directrices principales de Indonesia:

- KMA 944/2024: Decreto del Ministro de Asuntos Religiosos de la República de Indonesia n.º 944 de 2024
- Ley n.º 33/2014: Ley de Garantía de Productos Halal
- Ley n.º 39/2021: Reglamento de aplicación de la Garantía de Productos Halal
- Directrices técnicas de BPJPH



**ANEXO I - ÁMBITO DE APLICACIÓN DE LOS ALIMENTOS -
PUNTOS CRÍTICOS PARA LA CERTIFICACIÓN HALAL**

ANE 001
REV 00
07/03/2026

Preparación	Revisión	Aprobación
 Guillermo Fogolin Analista de calidad	 Yuri Ansare Supervisor técnico	 Walid El Orra Director Administrativo
 Munir Chahine Auditor Técnico		
 Sergio Duarte Auditor Técnico		