



ANEXO I - ESCOPO ALIMENTOS - PONTOS CRÍTICOS PARA CERTIFICAÇÃO HALAL

ANE 001
REV 00
07/03/2026

1. INTRODUÇÃO

Este documento apresenta os pontos críticos para a certificação Halal de produtos alimentícios, conforme estabelecido pelo KMA 944/2024, que altera o KMA 748/2021, referente aos tipos de produtos que devem ser certificados como Halal.

2. CLASSIFICAÇÃO DE PRODUTOS (Klasifikasi Produk)

2.1 PRODUTOS LÁCTEOS E ANÁLOGOS (Klasifikasi Produk 1 - Susu dan Analognya)

Referência: KMA 944/2024, Seção A.1

2.1.1 Leite Fluido e Produtos Lácteos (1.1)

- Leite fresco (susu segar): de animais Halal (vaca, búfalo, cabra, ovelha, cavalo, camelo)
- Leite pasteurizado, leite UHT, leite esterilizado
- Leite desnatado, leite semidesnatado, leite integral
- Leite aromatizado e bebidas à base de leite
- Análogos de leite: produtos onde a gordura do leite é parcial ou totalmente substituída por outras gorduras

2.1.2 Leite Fermentado e Produtos Lácteos Coagulados por Coalho (1.2)

- Iogurte: fermentado usando *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* e *Streptococcus salivarius* subsp. *thermophilus*
- Kefir: fermentado usando grãos de kefir contendo *Lactobacillus kefir*, *Leuconostoc*, *Lactococcus*, *Acetobacter* e leveduras
- Leite cultivado, leite acidificado
- Dadih (leite fermentado tradicional)

PONTOS CRÍTICOS:

- Culturas iniciadoras devem ser de fontes Halal
- Culturas bacterianas: *Lactococcus* spp, *Lactobacillus* spp, *Leuconostoc* spp, *Streptococcus salivarius* subsp. *thermophilus*
- Coalho: deve ser de animais abatidos Halal, microbiano ou de origem vegetal
- Sem enzimas de origem animal não-Halal

2.1.3 Queijo (1.6)

- Queijo fresco (cottage cheese, cream cheese, mozzarella)
- Queijo curado (macio, semiduro, duro, muito duro)
- Queijo processado
- Análogos de queijo

PONTOS CRÍTICOS:

- Coalho/enzimas coagulantes: devem ser Halal (animal de abate Halal, microbiano ou vegetal)
- Culturas de queijo devem ser Halal
- Substitutos de gordura em análogos devem ser de fontes Halal



ANEXO I - ESCOPO ALIMENTOS - PONTOS CRÍTICOS PARA CERTIFICAÇÃO HALAL

ANE 001
REV 00
07/03/2026

2.1.4 Sobremesas Lácteas (1.7)

- Pudim, iogurte aromatizado, iogurte com frutas
- Sorvete e sobremesas lácteas congeladas
- Mousses à base de laticínios

2.2 GORDURAS E ÓLEOS (Klasifikasi Produk 2 - Lemak dan Minyak)

Referência:KMA 944/2024, Seção A.2

2.2.1 Gorduras e Óleos Animais (2.1.3)

- Gordura bovina (prime beef fat, edible beef fat, secunda beef fat)
- Gordura de cordeiro
- Óleo de peixe

PONTOS CRÍTICOS:

- Devem ser derivados de animais Halal abatidos de acordo com a lei islâmica (Syariat Islam)
- Documentação de origem exigida
- Rastreabilidade obrigatória

2.2.2 Gorduras e Óleos Vegetais (2.1.1, 2.1.2)

- Óleo de palma, óleo de coco, óleo de soja, óleo de canola
- Azeite de oliva (extra virgem, virgem, comum)
- Óleos prensados a frio

2.2.3 Emulsões de Gordura (2.2)

- Manteiga (mentega): emulsão água em óleo de leite ou creme
- Manteiga recombinada: de gordura de leite anidra (AMF), água e sólidos de leite
- Pastas para barrar

PONTOS CRÍTICOS:

- Manteiga deve ser de fontes de leite Halal
- Emulsificantes devem ser Halal (mono e diglicerídeos de origem vegetal ou animal Halal)

2.3 GELADOS COMESTÍVEIS (Klasifikasi Produk 3 - Es untuk Dimakan)

Referência:KMA 944/2024, Seção A.3

2.3.1 Tipos

- Sorvete lácteo (de leite/produtos lácteos, sem gordura não láctea)
- Sorvete não lácteo (melorin): de gorduras vegetais
- Sherbet e sorbet (à base de água)
- Gelo comestível, gelo aromatizado

PONTOS CRÍTICOS:

- Sorvete lácteo: apenas gordura de leite permitida
- Não lácteo: gorduras vegetais devem ser Halal



ANEXO I - ESCOPO ALIMENTOS - PONTOS CRÍTICOS PARA CERTIFICAÇÃO HALAL

ANE 001
REV 00
07/03/2026

- Aromatizantes e corantes devem ser Halal
- Teor de álcool em aromatizantes deve cumprir os limites da fatwa

2.4 FRUTAS E VEGETAIS (Klasifikasi Produk 4 - Buah dan Sayur)

Referência:KMA 944/2024, Seção A.4

2.4.1 Frutas e Vegetais Frescos (4.1, 4.2)

- Frutas e vegetais frescos inteiros
- Frutas e vegetais descascados, cortados ou fatiados
- Ervas frescas e algas marinhas

2.4.2 Frutas e Vegetais Processados (4.1.2)

- Frutas secas
- Frutas enlatadas em calda/água
- Purês e pastas de frutas
- Geleias, doces e marmeladas de frutas
- Frutas cristalizadas, frutas glaceadas
- Chutney e pastas à base de frutas

PONTOS CRÍTICOS:

- Auxiliares de processamento devem ser Halal
- Gelatina em geleias deve ser de fontes Halal
- Coberturas para frutas cristalizadas devem ser Halal

2.5 CONFEITARIA E CHOCOLATE (Klasifikasi Produk 5 - Kembang Gula dan Cokelat)

Referência:KMA 944/2024, Seção A.5

2.5.1 Produtos de Cacau e Chocolate (5.1)

- Massa de cacau, cacau em pó, manteiga de cacau
- Chocolate amargo, chocolate ao leite, chocolate branco
- Cobertura de chocolate
- Compostos e coberturas de chocolate
- Chocolate de imitação

PONTOS CRÍTICOS:

- Equivalentes de manteiga de cacau (CBE) e substitutos devem ser de fontes Halal
- Substitutos de manteiga de cacau (CBS): tipos láuricos e não láuricos
- Emulsificantes (lecitina, PGPR) devem ser de fontes Halal
- Sólidos de leite em chocolate ao leite devem ser de fontes Halal

2.5.2 Confeitaria de Açúcar (5.2)

- Balas duras, balas macias
- Torrone, marzipã
- Goma de mascar

2.5.3 Decorações e Coberturas (5.4, 5.5)



ANEXO I - ESCOPO ALIMENTOS - PONTOS CRÍTICOS PARA CERTIFICAÇÃO HALAL

ANE 001
REV 00
07/03/2026

- Glacê, cobertura
- Granulados de açúcar, vermicelli de chocolate (meses)
- Coberturas e recheios

PONTOS CRÍTICOS:

- Gelatina em balas macias deve ser Halal
- Gomas e espessantes devem ser de fontes Halal
- Corantes devem ser Halal (sem cochonilha de fontes não-Halal)

2.6 CEREAIS E PRODUTOS DE CEREAIS (Klasifikasi Produk 6 - Serealiala dan Produk Turunan)

Referência:KMA 944/2024, Seção A.6

2.6.1 Farinhas e Amidos (6.2)

- Farinha de trigo, farinha de arroz, farinha de milho
- Amidos modificados
- Tapioca, sagu

2.6.2 Cereais Matinais (6.3)

- Cereais em flocos, cereais expandidos
- Granola, muesli
- Aveia em flocos

2.6.3 Produtos de Panificação (7.1, 7.2)

- Pão e pães
- Bolos, doces, biscoitos
- Biscoitos salgados, bolachas
- Produtos de panificação especiais (doces, salgados)

2.6.4 Massas e Macarrão (6.4)

- Massa crua, massa seca
- Macarrão de arroz (bihun), vermicelli
- Macarrão instantâneo

PONTOS CRÍTICOS:

- Agentes de tratamento de farinha devem ser Halal
- Emulsificantes em produtos de panificação devem ser Halal
- Enzimas (amilase, protease) devem ser de fontes Halal
- Recheios e coberturas devem ser Halal

2.7 CARNE E PRODUTOS CÁRNEOS (Klasifikasi Produk 8 - Daging dan Produk Daging)

Referência:KMA 944/2024, Seção A.8

2.7.1 Animais Halal para Carne

- Mamíferos: gado, búfalo, cabra, ovelha, cavalo, veado, camelo
- Aves: frango, pato, peru, codorna



ANEXO I - ESCOPO ALIMENTOS - PONTOS CRÍTICOS PARA CERTIFICAÇÃO HALAL

ANE 001
REV 00
07/03/2026

- Outros animais Halal conforme definido pela lei islâmica

2.7.2 Carne Fresca (8.1)

- Carcaça: inteira ou metades
- Cortes primários, cortes secundários
- Miúdos (fígado, coração, rim, etc.)
- Carne de aves fresca

PONTOS CRÍTICOS - REQUISITOS DE ABATE:

- Animais devem ser abatidos de acordo com a Syariat Islam
- Abatedor deve ser muçulmano
- Faca afiada deve ser usada
- Esôfago, traqueia e duas veias jugulares devem ser cortados
- Bismillah deve ser recitado
- Animal deve estar vivo no momento do abate
- Sangue deve ser totalmente drenado

2.7.3 Produtos Cárneos Processados (8.2, 8.3)

- Carnes curadas, carnes defumadas
- Salsichas (cruas, cozidas, fermentadas)
- Hambúrgues, nuggets
- Carne enlatada (corned beef)
- Pasta de carne, patê
- Carne mecanicamente desossada (CMD)
- Carne moída desnervada (DMM)

PONTOS CRÍTICOS:

- Todos os ingredientes de carne devem ser de animais abatidos Halal
- Invólucros para salsichas devem ser Halal (naturais de animais Halal ou sintéticos)
- Gelatina em carnes processadas deve ser Halal
- Emulsificantes devem ser Halal
- Sem contaminação com materiais não-Halal durante o processamento

2.8 PEIXE E PRODUTOS DA PESCA (Klasifikasi Produk 9 - Ikan dan Produk Perikanan)

Referência:KMA 944/2024, Seção A.9

2.8.1 Tipos de Produtos da Pesca

- Peixe: todas as espécies da classe Pisces
- Moluscos: ostras, mariscos, lulas, polvos
- Crustáceos: camarão, caranguejo, lagosta
- Equinodermos: pepinos do mar

2.8.2 Produtos Pesqueiros Processados

- Peixe congelado, filés de peixe



ANEXO I - ESCOPO ALIMENTOS - PONTOS CRÍTICOS PARA CERTIFICAÇÃO HALAL

ANE 001
REV 00
07/03/2026

- Peixe enlatado (atum, sardinha, cavala)
- Peixe defumado, peixe seco
- Peixe salgado, produtos de peixe fermentados
- Surimi e produtos a base de surimi
- Bolinhos de peixe, bolos de peixe
- Molho de peixe, pasta de camarão

PONTOS CRÍTICOS:

- Todos os peixes e frutos do mar são inerentemente Halal
- Auxiliares de processamento devem ser Halal
- Produtos fermentados não devem conter ingredientes não-Halal
- Aditivos e conservantes devem ser Halal

2.9 OVOS E PRODUTOS DE OVO (Klasifikasi Produk 10 - Telur dan Produk Telur)

Referência:KMA 944/2024, Seção A.10

2.9.1 Tipos

- Ovos frescos (galinha, pato, codorna)
- Produtos de ovo líquidos (ovo inteiro, gema, clara)
- Produtos de ovo pasteurizados
- Produtos de ovo secos
- Produtos de ovo congelados

PONTOS CRÍTICOS:

- Ovos devem ser de aves Halal
- Auxiliares de processamento devem ser Halal
- Sem contaminação com materiais não-Halal

2.10 ADOÇANTES (Klasifikasi Produk 11 - Pemanis)

Referência:KMA 944/2024, Seção A.11

2.10.1 Adoçantes Naturais

- Açúcar branco, açúcar mascavo
- Xarope de glicose, xarope de milho
- Mel
- Xarope de bordo

2.10.2 Adoçantes Artificiais (17.9)

- Acessulfame-K
- Aspartame
- Sucralose
- Neotame
- Sorbitol, manitol, xilitol, eritritol
- Glicosídeos de esteviol



ANEXO I - ESCOPO ALIMENTOS - PONTOS CRÍTICOS PARA CERTIFICAÇÃO HALAL

ANE 001
REV 00
07/03/2026

PONTOS CRÍTICOS:

- Auxiliares de processamento de açúcar devem ser Halal
- Carvão ósseo no refino de açúcar: deve ser de animais Halal ou alternativas usadas
- Adoçantes artificiais devem ser aprovados e certificados Halal

2.11 ESPECIARIAS, ERVAS E CONDIMENTOS (Klasifikasi Produk 12 - Herba, Rempah, Bumbu)

Referência:KMA 944/2024, Seção A.12

2.11.1 Tipos

- Especiarias inteiras e moídas
- Ervas secas
- Misturas de especiarias
- Temperos e condimentos
- Molhos (molho de soja, molho de pimenta, molho de tomate)
- Vinagre

PONTOS CRÍTICOS:

- Extratos de especiarias e oleorresinas devem usar solventes Halal
- Vinagre não deve ser derivado de bebidas alcoólicas
- Molhos fermentados devem cumprir os requisitos Halal
- Realçadores de sabor (MSG, nucleotídeos) devem ser de fontes Halal

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

Referência:KMA 944/2024, Seção A.17

2.12.1 Categorias de Aditivos

- Conservantes (17.14)
- Antioxidantes (17.4)
- Emulsificantes (17.11)
- Estabilizantes e espessantes (17.11)
- Corantes (17.24)
- Aromatizantes
- Reguladores de acidez (17.13)
- Adoçantes (17.9)

PONTOS CRÍTICOS PARA ADITIVOS:

- Gelatina: deve ser de animais abatidos Halal ou fontes vegetais
- Lecitina: preferencialmente de fontes vegetais; se de animal, deve ser Halal
- Mono e diglicérides: devem ser de fontes vegetais ou animais Halal
- Enzimas: devem ser de fontes Halal (animal de abate Halal, microbiano, vegetal)
- Cochonilha/Carmins: deve ser de fontes Halal ou alternativas usadas
- Glicerina: deve ser de fontes vegetais ou animais Halal



ANEXO I - ESCOPO ALIMENTOS - PONTOS CRÍTICOS PARA CERTIFICAÇÃO HALAL

ANE 001
REV 00
07/03/2026

- Ácido esteárico e derivados: devem ser de fontes vegetais ou animais Halal

2.13 ALIMENTOS PRONTOS PARA CONSUMO (Klasifikasi Produk 15 - Pangan Siap Saji)

Referência:KMA 944/2024, Seção A.15

2.13.1 Tipos

- Refeições prontas à base de arroz (nasi goreng, nasi uduk, ketupat)
- Refeições prontas à base de macarrão (mi goreng, ramen)
- Refeições prontas à base de massa (lasanha, macarrão com queijo)
- Refeições prontas à base de batata
- Refeições prontas à base de sopa (soto, rawon)
- Refeições prontas à base de vegetais (gado-gado, pecel)

PONTOS CRÍTICOS:

- Todos os ingredientes devem ser Halal
- Sem contaminação cruzada com produtos não-Halal
- Equipamentos e utensílios separados para produtos Halal
- Procedimentos adequados de limpeza e sanitização

2.14 ESTABELECIMENTOS DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO (Klasifikasi Produk 16 - Penyediaan Makanan)

Referência:KMA 944/2024, Seção A.16

2.14.1 Tipos

- Restaurantes
- Barracas de comida (kedai makanan)
- Serviços de catering (catering de eventos, catering industrial)
- Vendedores de comida ambulantes
- Cafeterias

PONTOS CRÍTICOS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO:

- Todos os alimentos servidos devem ser Halal
- Sem itens não-Halal nas instalações
- Áreas de preparação separadas para alimentos Halal
- Treinamento da equipe sobre requisitos Halal
- Verificação de fornecedores para ingredientes Halal
- Prevenção de contaminação cruzada

3. RESUMO DOS REQUISITOS CRÍTICOS

3.1 REQUISITOS DE INGREDIENTES

- Todas as matérias-primas devem ser Halal
- Ingredientes de origem animal devem ser de animais abatidos Halal
- Ingredientes de origem microbiana e vegetal são geralmente Halal
- Teor de álcool deve cumprir os limites da fatwa



ANEXO I - ESCOPO ALIMENTOS - PONTOS CRÍTICOS PARA CERTIFICAÇÃO HALAL

ANE 001
REV 00
07/03/2026

3.2 REQUISITOS DE PROCESSAMENTO

- Sem contaminação com materiais não-Halal
- Equipamentos dedicados para produção Halal
- Limpeza e sanitização adequadas
- Rastreabilidade de todos os ingredientes

3.3 REQUISITOS DE ROTULAGEM

- Logotipo Halal e marca de certificação
- Lista de todos os ingredientes
- Identificação de ingredientes de origem animal
- Número do lote e data de produção
- Nome e endereço do fabricante

4. ITENS QUE REQUEREM ATENÇÃO ESPECIAL

4.1 INGREDIENTES DE ALTO RISCO

- Gelatina: verificar origem (vegetal, peixe ou animal abatido Halal)
- Emulsificantes (E471): verificar origem dos ácidos graxos
- Enzimas: verificar origem e método de produção
- Aromatizantes: verificar teor de álcool e solventes carreadores
- Corantes: verificar ausência de derivados animais não-Halal

4.2 PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE

- Recebimento de matérias-primas: verificar certificados Halal
- Armazenamento: prevenir contaminação cruzada
- Processamento: manter a integridade Halal
- Embalagem: usar materiais compatíveis com Halal
- Distribuição: prevenir contaminação

5. REFERÊNCIAS

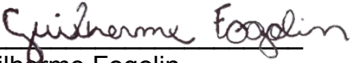
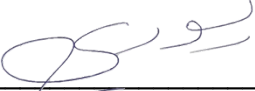

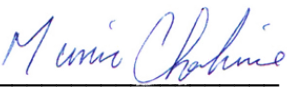
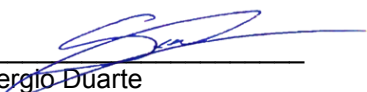
Este documento baseia-se nas seguintes normas e diretrizes principais da Indonésia:

- KMA 944/2024: Decreto do Ministro dos Assuntos Religiosos da República da Indonésia nº 944 de 2024
- Lei No. 33/2014: Lei de Garantia de Produto Halal
- Lei No. 39/2021: Regulamento de Implementação para a Garantia de Produto Halal
- Diretrizes Técnicas da BPJPH



**ANEXO I - ESCOPO ALIMENTOS - PONTOS CRÍTICOS PARA
CERTIFICAÇÃO HALAL**

ANE 001
REV 00
07/03/2026

Elaboração	Revisão	Aprovação
 Guilherme Fogolin Analista da Qualidade	 Yuri Ansare Supervisor Técnico	 Walid El Orra Diretor Administrativo
 Munir Chahine Auditor Técnico		
 Sergio Duarte Auditor Técnico		