



ANEXO II - ALCANCE DE LAS BEBIDAS - PUNTOS CRÍTICOS PARA LA CERTIFICACIÓN HALAL

ANE 002
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 DE BEBIDAS (Klasifikasi Produk 1.1)

2.1.1 AGUA POTABLE (Aire Mínimo)

- Definición: Agua apta para el consumo directo.
- Tipos: a. Agua Potable Procesada (Air Minum Olahan): Agua procedente de fuentes que no cumplen con los requisitos naturales del agua mineral, procesada mediante métodos controlados (filtración, desinfección, carbonatación). Ejemplos: agua potable embotellada (AMDK), agua purificada, agua con gas/refrescos carbonatados, agua con gas natural.
- b. Agua Mineral Natural (Air Mineral Alami): Agua obtenida directamente de manantiales naturales o pozos profundos mediante procesos controlados que evitan la contaminación.
- Puntos críticos para Halal: La fuente de agua debe estar libre de najis (impurezas).
- El equipo de procesamiento no debe estar contaminado con sustancias no Halal.
- Los agentes carbonatados (CO2) deben proceder de fuentes Halal.
- No se utilizó alcohol ni aditivos no Halal en el procesamiento.

2.1.2 Jugos de frutas y verduras (Sari Buah dan Sari Sayur)

- Definición: Líquido obtenido de uno o más tipos de frutas/verduras mediante prensado o extracción.
- Tipos: a. Jugo de fruta (Sari Buah): 100% jugo de fruta puro, fermentado o sin fermentar
- b. Jugo de vegetales (Sari Sayur): 100% jugo de vegetales puro
- c. Jugo de frutas y verduras mixtas: Una combinación de ambas
- d. Jugo concentrado de frutas/verduras: Jugo con contenido reducido de agua.
- Puntos críticos para Halal: Las frutas y verduras deben proceder de fuentes Halal.
- Los auxiliares de elaboración (enzimas, agentes clarificantes) deben ser Halal.
- No se utilizó alcohol en el proceso de extracción ni conservación.
- La gelatina utilizada para la clarificación debe proceder de animales sacrificados según las normas halal o ser de origen vegetal.

2.1.3 Néctares de frutas y verduras (Nektar Buah dan Nektar Sayur)

- Definición: Producto fermentado o no fermentado obtenido a partir de jugo o puré de frutas/verduras con adición de agua, azúcar, miel u otros edulcorantes.
- Contenido mínimo de jugo: Según lo especificado en la normativa.
- Tipos: a. Néctar de frutas (Nektar Buah)
- b. Néctar de verduras (Nektar Sayur)
- c. Néctares concentrados
- Puntos críticos para Halal: Todos los edulcorantes deben ser Halal (no edulcorantes a base de alcohol).
- Los aditivos y conservantes deben cumplir con los requisitos Halal.



ANEXO II - ALCANCE DE LAS BEBIDAS - PUNTOS CRÍTICOS PARA LA CERTIFICACIÓN HALAL

ANE 002
REV 00
07/03/2026

- Los aromatizantes no deben contener alcohol como disolvente por encima de los límites permitidos.

2.1.4 Bebidas a base de agua aromatizadas (Minuman Berbasis Air Berperisa)

A. BEBIDAS CON SABOR A CARBONATO (Minuman Berbasis Air Berperisa yang Berkarbonat)

- Tipos: Bebidas de jugo de fruta carbonatadas: Mínimo 35% de jugo de fruta.
- Bebidas de frutas carbonatadas: 10-35% de jugo de fruta
- Bebidas carbonatadas con sabor a frutas: Menos del 10% de jugo de fruta
- Bebidas de frutas carbonatadas: bebidas a base de frutas con carbonatación añadida.
- Jugo de fruta carbonatado: Una mezcla de jugos de frutas con gas añadido.
- Crush: Refresco con jugo de fruta
- Ginger Ale: Bebida carbonatada con sabor a jengibre.
- Agua tónica: Agua carbonatada con quinina.
- Bebidas cítricas: Elaboradas con jugo de frutas cítricas (concentración de 10 a 15%).
- Comino cítrico: derivado de todo el grupo de frutas cítricas.
- Bebidas de cola: Elaboradas con jarabe de azúcar, cafeína, extracto de nuez de cola, ácido fosfórico y colorante caramelo.
- Limonada: elaborada con agua, extracto de limón, azúcar y CO₂.
- Bebidas carbonatadas fermentadas: fermentadas con bacterias de ácido láctico, con adición de CO₂ - DEBEN CUMPLIR CON LOS ESTÁNDARES HALAL
- Té fermentado carbonatado (Kombucha): Fermentado con SCOBY, con CO₂ - DEBE CUMPLIR CON LA FATWA HALAL
- Bebidas con minerales añadidos
- Bebidas Pearl Solution
- Puntos críticos para el Halal: El CO₂ debe provenir de fuentes Halal (no de fermentación alcohólica).
- El colorante caramelo no debe procesarse con alcohol.
- Los saborizantes deben cumplir con los requisitos Halal (límites de contenido de alcohol por fatwa).
- Las bebidas fermentadas DEBEN cumplir con los requisitos de la fatwa Halal.
- El kombucha DEBE cumplir con la fatwa Halal (límites de contenido de alcohol).
- La quinina y otros aditivos deben tener certificación Halal.
- El extracto de nuez de cola debe provenir de fuentes permitidas.

B. BEBIDAS DE SABOR NO CARBONADAS (Minuman Berbasis Air Berperisa Tidak Berkarbonat)

- Tipos: Poms/Bebidas: Mezcla de jugo de frutas con o sin saborizantes.
- Crush: Bebida refrescante que contiene zumo de fruta y que se consume sin diluir.
- Bebidas a base de zumo de fruta: mínimo 35% de zumo de fruta.
- Bebidas de frutas: 10-35% jugo de fruta
- Bebidas con sabor a frutas: Menos del 10% de jugo de fruta.
- Bebidas saborizadas: Agua mezclada con saborizantes y azúcar.
- Bebidas de gelatina: Utilizando hidrocoloides como componente principal
- Bebidas de té: Elaboradas con hojas de Camellia sinensis L.
- Bebidas de café: elaboradas con café molido, café instantáneo o extracto.



ANEXO II - ALCANCE DE LAS BEBIDAS - PUNTOS CRÍTICOS PARA LA CERTIFICACIÓN HALAL

ANE 002
REV 00
07/03/2026

- Capuchino: Café expreso con leche.
- Bebidas con sabor a leche: Agua mezclada con leche para agregar sabor.
- Bebidas cítricas combinadas
- Bebidas fermentadas: Fermentadas con bacterias de ácido láctico - DEBEN CUMPLIR CON LOS ESTÁNDARES HALAL
- Té fermentado (kombucha): fermentado con SCOBY - DEBE CUMPLIR CON LA FATWA HALAL
- Bebidas con minerales añadidos
- Bebidas Pearl Solution
- Puntos críticos para Halal: Los saborizantes no deben contener ingredientes no Halal.
- El contenido de alcohol de los aromas debe respetar los límites establecidos por la fatwa.
- Los hidrocoloides (gelatina, carragenina, pectina) deben ser de origen Halal.
- La leche utilizada debe proceder de animales certificados como Halal.
- Las bebidas fermentadas DEBEN cumplir con la fatwa Halal.
- El kombucha DEBE cumplir con la fatwa Halal (monitoreo del contenido de alcohol).

C. CONCENTRADOS DE BEBIDAS (Konsentrat Minuman)

- Tipos: Concentrado de bebida de frutas: Jugo de fruta concentrado con azúcar añadido y otros ingredientes.
- Concentrado para bebidas saborizadas: en forma líquida o sólida, diluido antes de su consumo.
- Concentrado para bebidas a base de vinagre: Para bebidas a base de vinagre.
- Jarabe: Solución concentrada aromatizada con 55-65% de dulzor de sacarosa, diluida en agua.
- Puntos críticos para Halal: Todos los ingredientes deben ser Halal.
- El contenido de alcohol debe respetar los límites de la fatwa.
- Los conservantes deben tener certificación Halal.

2.1.5 CAFÉ, TÉ, INFUSIONES DE HIERBAS Y BEBIDAS DE CEREALES (Kopi, Teh, Seduhan Herbal, dan Minuman Biji-Bijian/Sereal)

A. TÉ (Teh)

- Tipos: a. Té negro: Hojas de té fermentadas de *Camellia sinensis* L.
- b. Té verde: hojas de té sin fermentar
- c. Té oolong: hojas de té semifermentadas
- d. Té blanco: Hojas de té mínimamente procesadas
- e. Polvo de té: Hojas de té molidas
- f. Té instantáneo: extracto de té soluble
- g. Té mixto: Té mezclado con otros ingredientes.
- h. Polvo de té fermentado (kombucha en polvo): Té fermentado seco con SCOBY - DEBE CUMPLIR CON LA FATWA HALAL
- Puntos críticos para el Halal: Las hojas de té deben proceder de plantas permitidas.
- No se utilizó alcohol en el procesamiento.
- Los saborizantes deben ser Halal.
- El polvo de kombucha DEBE cumplir con la fatwa Halal.

B. CAFÉ (Copa)

- Tipos: a. Granos de café verde: Granos de café crudos (Coffea sp.)
- b. Granos de café tostados: Granos tostados enteros
- c. Café molido: Granos tostados y molidos (máximo 2,5 % de cafeína anhidra)
- d. Café instantáneo: extracto de café soluble (2-8% de cafeína)
- e. Café Mixto: Café mezclado con trigo, maíz, semillas de sésamo, margarina o azúcar.
- f. Bebidas con cafeína formuladas: Bebidas a base de agua o en polvo que contienen cafeína, carbohidratos, aminoácidos, vitaminas y otras sustancias.
- Puntos críticos para el Halal: Los granos de café deben provenir de fuentes permitidas.
- Los aditivos del café mezclado deben ser Halal.
- La margarina utilizada debe ser halal.
- Los saborizantes deben cumplir con los requisitos Halal.

C. Bebidas, hierbas y productos botánicos (Minuman Botanikal/Minuman Rempah)

- Definición: Bebidas elaboradas a partir de partes de plantas (hojas, flores, semillas, raíces, rizomas, tallos) o extractos.
- Ejemplos: bebida de crisantemo, bebida de hibisco, bebida de jengibre en polvo, polvo de bandrek, polvo de bajigur, savia de palma.
- Formas: Sólido o líquido
- Puntos críticos para Halal: Todos los materiales vegetales deben proceder de plantas permitidas (Halal).
- No se utilizaron hierbas intoxicantes.
- El procesamiento no debe implicar alcohol.

D. BEBIDAS A BASE DE CEREALES (Minuman Biji-Bijian/Sereal)

- Tipos: Pasta de cereales: Polvo de grano, envasado en bolsas para mojar alimentos.
- Bebida de polvo de semilla de salak
- Bebida de cáscara de plátano en polvo
- Otras bebidas a base de cereales
- Puntos críticos para el Halal: Los granos deben provenir de fuentes Halal.
- Sin riesgo de contaminación cruzada con productos no Halal.

2.1.6 OTRAS BEBIDAS PROCESADAS

- Definición: Bebidas no clasificadas en las categorías 1.1.1 a 1.1.5
- Puntos críticos para Halal: Debe cumplir los requisitos generales del Halal.
- Todos los ingredientes deben tener certificación Halal.

3. BEBIDAS ESPECIALES (Minuman Khusus)

3.1 Bebidas para mujeres embarazadas y lactantes

- Definición: Productos en polvo o líquidos especialmente formulados para mujeres embarazadas o en período de lactancia.
- Contiene: Energía, proteínas, grasas, carbohidratos, vitaminas y minerales, calculados en base a las necesidades nutricionales.
- Puede contener componentes bioactivos.



ANEXO II - ALCANCE DE LAS BEBIDAS - PUNTOS CRÍTICOS PARA LA CERTIFICACIÓN HALAL

ANE 002
REV 00
07/03/2026

- Puntos críticos para Halal: Todos los ingredientes deben ser Halal.
- Las vitaminas y los minerales deben provenir de fuentes Halal.
- Los componentes bioactivos deben estar certificados Halal.

3.2 BEBIDAS DEPORTIVAS

- Definición: Bebidas formuladas para deportistas y personas activas.
- Contiene: Electrolitos, carbohidratos, vitaminas.
- Puntos críticos para Halal: Todos los ingredientes deben ser Halal.
- Sin ingredientes a base de alcohol.

4. ESTABLECIMIENTOS DE SERVICIO DE BEBIDAS (Penyediaan Minuman)

4.1 CASAS DE BEBIDAS/CAFÉS (Rumah Minum/Kafe)

- Definición: Establecimientos que sirven principalmente bebidas (calientes/frías) para consumo en el local.
- Ubicados en edificios permanentes con o sin equipo de procesamiento.

4.2 PUESTOS DE BEBIDAS (Kedai Minuman)

- Definición: Establecimientos que sirven bebidas listas para beber, preparadas en el lugar.
- Pueden ser estructuras móviles o temporales (carpas).
- Ejemplos: puestos de café, puestos de jugos

4.3 CASAS DE MEDICINA TRADICIONAL (Rumah/Kedai Obat tradisional)

- Definición: Establecimientos que sirven jamu (bebidas tradicionales a base de hierbas) para consumir en el local.
- Ubicados en estructuras permanentes o semipermanentes.

4.4 Vendedores móviles de bebidas (Penyediaan Minuman Keliling)

- Definición: Vendedores ambulantes que venden bebidas listas para beber.
- Ejemplos: proveedores de Es doger, proveedores de es cincau, jamu gendong
- Puntos críticos para Halal (para todos los establecimientos de servicio): Todas las materias primas deben estar certificadas Halal.
- El equipo no debe estar contaminado con Najis.
- Sin riesgo de contaminación cruzada con bebidas no halal.
- Los empleados deben comprender los requisitos Halal.
- El almacenamiento y la exhibición deben manipularse para evitar la contaminación.

5. ADITIVOS ALIMENTARIOS PARA BEBIDAS (Bahan Tambahan Pangan)

5.1 AGENTES CARBONATANTES (Bahan Pengkarbonasi)

- Función: Crear carbonatación en bebidas.
- Ejemplo: dióxido de carbono (CO₂)
- Punto crucial: debe provenir de fuentes Halal (no de fermentación alcohólica).

5.2 Agentes espumantes (Pembuih)



ANEXO II - ALCANCE DE LAS BEBIDAS - PUNTOS CRÍTICOS PARA LA CERTIFICACIÓN HALAL

ANE 002
REV 00
07/03/2026

- Función: Formar o mantener una dispersión gaseosa homogénea.
- Ejemplos: goma xantana, celulosa microcristalina, extracto de quillay
- Punto crítico: debe provenir de fuentes Halal.

5.3 REGULADORES DE ACIDEZ (Pengatur Keasaman)

- Función: Acidificar, neutralizar o mantener el pH.
- Punto crucial: debe provenir de fuentes Halal, no derivar de animales no Halal.

5.4 OTROS ADITIVOS

- Emulsionantes: Deben ser de origen Halal (de origen vegetal o de animales sacrificados según el ritual Halal).
- Estabilizadores: Deben ser de origen Halal.
- Colorantes: Deben ser de origen Halal (el carmín/cochinilla de insectos requiere verificación).
- Edulcorantes: Deben ser de origen Halal.
- Aromatizantes: Deben respetar los límites de contenido alcohólico establecidos por la fatwa.

6. RESUMEN DE REQUISITOS CRÍTICOS

6.1 REQUISITOS DE INGREDIENTES

- Todas las materias primas deben proceder de fuentes Halal.
- Los aditivos deben tener certificación Halal.
- Los aromatizantes a base de alcohol deben respetar los límites de la fatwa.
- La gelatina y los hidrocoloides deben proceder de animales sacrificados según prácticas Halal o ser de origen vegetal.

6.2 REQUISITOS DE TRATAMIENTO

- El equipo debe estar libre de contaminación por Najis.
- Sin riesgo de contaminación cruzada con productos no Halal.
- Las bebidas fermentadas deben cumplir con la fatwa Halal.
- El kombucha y otras bebidas de té fermentado requieren atención especial en su contenido de alcohol.

6.3 REQUISITOS DE CONTENIDO DE ALCOHOL

- Bebidas fermentadas: Deben cumplir con los límites de la fatwa Halal.
- Aromatizantes: El alcohol como disolvente debe cumplir con los límites de la fatwa.
- Kombucha: Debe cumplir con los requisitos de la fatwa Halal.

6.4 REQUISITOS DE ETIQUETADO

- El sello de certificación Halal debe ser visible.
- La lista de ingredientes debe ser completa y correcta.
- Se deberá declarar el contenido de alcohol (si lo hubiere).

6.5 ARTÍCULOS QUE REQUIEREN ATENCIÓN ESPECIAL

- Bebidas fermentadas (incluida la kombucha): **DEBEN CUMPLIR CON LA FATWA HALAL**
- Bebidas que contienen gelatina: es necesaria verificación de origen.
- Bebidas con saborizantes añadidos: se requiere verificación del contenido de alcohol.



**ANEXO II - ALCANCE DE LAS BEBIDAS - PUNTOS CRÍTICOS
PARA LA CERTIFICACIÓN HALAL**

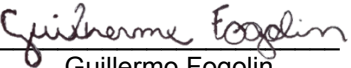
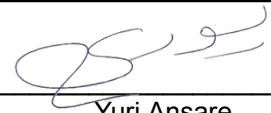


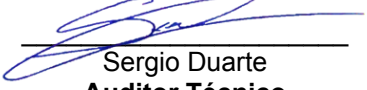
ANE 002
REV 00
07/03/2026

- Bebidas carbonatadas - Verificación de la fuente de CO2 requerida
- Café mezclado con margarina: es necesario comprobar el origen de la margarina.

7. 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

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		