



ANEXO II - ESCOPO BEBIDAS - PONTOS CRÍTICOS PARA CERTIFICAÇÃO HALAL

ANE 002
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 BEBIDAS (Klasifikasi Produk 1.1)

2.1.1 ÁGUA POTÁVEL (Ar Mínimo)

- Definição: Água segura para consumo direto
- Tipos: a. Água Potável Processada (Air Minum Olahan): Água proveniente de fontes que não atendem aos requisitos naturais de água mineral, processada por meio de métodos controlados (filtração, desinfecção, carbonatação). Exemplos: água potável engarrafada (AMDK), água purificada, água com gás/soda gaseificada, água com gás natural.
- b. Água Mineral Natural (Air Mineral Alami): Água obtida diretamente de fontes naturais ou poços profundos com processos controlados que evitam a contaminação.
- Pontos críticos para o Halal: A fonte de água deve estar livre de najis (impurezas).
- Os equipamentos de processamento não devem ser contaminados com substâncias não Halal.
- Os agentes de carbonatação (CO₂) devem ser provenientes de fontes Halal.
- Sem álcool ou aditivos não Halal no processamento.

2.1.2 SUCOS DE FRUTAS E VEGETAIS (Sari Buah dan Sari Sayur)

- Definição: Líquido obtido de um ou mais tipos de frutas/vegetais por meio de prensagem ou extração.
- Tipos: a. Suco de Frutas (Sari Buah): suco de fruta 100% puro, fermentado ou não fermentado
- b. Suco de Vegetais (Sari Sayur): suco de vegetais 100% puro
- c. Suco misto de frutas e vegetais: Combinação de ambos
- d. Suco concentrado de frutas/vegetais: Suco com teor reduzido de água
- Pontos críticos para o Halal: Frutas e vegetais devem ser de fontes Halal.
- Os auxiliares de processamento (enzimas, agentes clarificantes) devem ser Halal.
- Nenhum álcool foi utilizado na extração ou preservação.
- A gelatina utilizada para clarificação deve ser proveniente de animais abatidos segundo o halal ou ser de origem vegetal.

2.1.3 NÉCTARES DE FRUTAS E VEGETAIS (Nektar Buah dan Nektar Sayur)

- Definição: Produto fermentado ou não fermentado obtido a partir de suco ou purê de frutas/vegetais com adição de água, açúcar, mel ou outros adoçantes.
- Teor mínimo de suco: Conforme especificado nos regulamentos.
- Tipos: a. Néctar de frutas (Nektar Buah)
- b. Néctar Vegetal (Nektar Sayur)
- c. Néctares concentrados
- Pontos críticos para o Halal: Todos os adoçantes devem ser Halal (sem adoçantes à base de álcool).
- Os aditivos e conservantes devem estar em conformidade com os requisitos Halal.



ANEXO II - ESCOPO BEBIDAS - PONTOS CRÍTICOS PARA CERTIFICAÇÃO HALAL

ANE 002
REV 00
07/03/2026

- Os aromatizantes não devem conter álcool como solvente acima dos limites permitidos.

2.1.4 BEBIDAS À BASE DE ÁGUA COM SABORES (Minuman Berbasis Air Berperisa)

A. BEBIDAS COM SABOR CARBONATADO (Minuman Berbasis Air Berperisa yang Berkarbonat)

- Tipos: Bebidas gaseificadas de suco de frutas: Mínimo de 35% de suco de frutas
- Bebidas carbonatadas de frutas: 10-35% de suco de fruta
- Bebidas carbonatadas com sabor de frutas: Menos de 10% de suco de fruta
- Bebidas gaseificadas de frutas: à base de frutas com gás.
- Suco de Frutas Carbonatado: Mistura de sucos de frutas com gás.
- Crush: Refrigerante com suco de frutas
- Ginger Ale: Bebida gaseificada com sabor de gengibre
- Água tônica: Água gaseificada com quinino.
- Bebidas cítricas: Feitas com suco de frutas cítricas (concentração de 10 a 15%).
- Cominho de frutas cítricas: proveniente do grupo de frutas cítricas inteiras
- Bebidas de cola: Feitas com xarope de açúcar, cafeína, extrato de noz de cola, ácido fosfórico e corante caramelo.
- Limonada: à base de água com extrato de limão, açúcar e CO₂.
- Bebidas carbonatadas fermentadas: fermentadas com bactérias do ácido láctico, com adição de CO₂ - DEVEM ESTAR EM CONFORMIDADE COM A FATWA HALAL
- Chá fermentado carbonatado (Kombucha): Fermentado com SCOBY, com CO₂ - DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A FATWA HALAL
- Bebidas com adição de minerais
- Bebidas Pearl Solution
- Pontos críticos para o Halal: O CO₂ deve ser proveniente de fontes Halal (não da fermentação alcoólica).
- O corante caramelo não deve ser processado com álcool.
- Os aromatizantes devem estar em conformidade com os requisitos Halal (limites de teor alcoólico por fatwa).
- As bebidas fermentadas DEVEM cumprir os requisitos da fatwa Halal.
- A kombucha DEVE estar em conformidade com a fatwa Halal (limites de teor alcoólico).
- A quinina e outros aditivos devem ter certificação Halal.
- O extrato de noz de cola deve provir de fontes permitidas.

B. BEBIDAS COM SABOR NÃO CARBONATADA (Minuman Berbasis Air Berperisa Tidak Berkarbonat)

- Tipos: Pons/Bebidas: Mistura de suco de frutas com ou sem aromatizantes.
- Crush: Refrigerante contendo suco de fruta, consumido sem diluição.
- Bebidas à base de suco de frutas: mínimo de 35% de suco de frutas
- Bebidas de frutas: 10-35% de suco de fruta
- Bebidas com sabor de frutas: Menos de 10% de suco de fruta
- Bebidas aromatizadas: Água misturada com aromatizantes e açúcar.
- Bebidas de gelatina: Utilizando hidrocoloides como componente principal
- Bebidas de chá: Feitas com folhas de Camellia sinensis L.
- Bebidas de café: feitas com café em pó, café instantâneo ou extrato.



ANEXO II - ESCOPO BEBIDAS - PONTOS CRÍTICOS PARA CERTIFICAÇÃO HALAL

ANE 002
REV 00
07/03/2026

- Cappuccino: Café expresso com leite
- Bebidas com sabor de leite: Água misturada com leite para dar sabor.
- Bebidas Cítricas Comminadas
- Bebidas fermentadas: Fermentadas com bactérias do ácido láctico - DEVEM ESTAR EM CONFORMIDADE COM A FATWA HALAL
- Chá fermentado (kombucha): Fermentado com SCOBY - DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A FATWA HALAL
- Bebidas com adição de minerais
- Bebidas Pearl Solution
- Pontos críticos para o Halal: Os aromatizantes não devem conter ingredientes não Halal.
- O teor alcoólico dos aromatizantes deve respeitar os limites estabelecidos pela fatwa.
- Os hidrocoloides (gelatina, carragenina, pectina) devem ser de origem Halal.
- O leite utilizado deve ser proveniente de animais certificados como Halal.
- As bebidas fermentadas DEVEM estar em conformidade com a fatwa Halal.
- A kombucha DEVE estar em conformidade com a fatwa Halal (monitoramento do teor alcoólico).

C. CONCENTRADOS DE BEBIDAS (Konsentrat Minuman)

- Tipos: Concentrado de bebida de frutas: Suco de frutas concentrado com açúcar e outros ingredientes.
- Concentrado para bebidas aromatizadas: em forma líquida ou sólida, diluído antes do consumo.
- Concentrado para Bebidas à Base de Vinagre: Para bebidas à base de vinagre
- Xarope: Solução concentrada aromatizada com 55-65% de doçura de sacarose, diluída em água.
- Pontos críticos para o Halal: Todos os ingredientes devem ser Halal.
- O teor alcoólico deve respeitar os limites da fatwa.
- Os conservantes devem ter certificação Halal.

2.1.5 CAFÉ, CHÁ, INFUSÕES DE ERVAS E BEBIDAS DE CEREAIS (Kopi, Teh, Seduhan Herbal, dan Minuman Biji-Bijian/Sereal)

A. CHÁ (Teh)

- Tipos: a. Chá preto: Folhas de chá fermentadas da *Camellia sinensis* L.
- b. Chá Verde: Folhas de chá não fermentadas
- c. Chá Oolong: Folhas de chá semi-fermentadas
- d. Chá branco: Folhas de chá minimamente processadas
- e. Pó de chá: Folhas de chá moídas
- f. Chá instantâneo: Extrato de chá solúvel
- g. Chá Misto: Chá misturado com outros ingredientes
- h. Pó de chá fermentado (pó de kombucha): Chá fermentado seco com SCOBY - DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A FATWA HALAL
- Pontos críticos para o Halal: As folhas de chá devem ser de plantas permitidas.
- Nenhum álcool foi utilizado no processamento.
- Os aromatizantes devem ser Halal.
- O pó de kombucha DEVE estar em conformidade com a fatwa Halal.



ANEXO II - ESCOPO BEBIDAS - PONTOS CRÍTICOS PARA CERTIFICAÇÃO HALAL

ANE 002
REV 00
07/03/2026

B. CAFÉ (Kopi)

- Tipos: a. Grãos de café verde: Grãos de café crus (Coffea sp)
- b. Grãos de café torrados: Grãos inteiros torrados
- c. Café Moído: Grãos torrados e moídos (máximo de 2,5% de cafeína anidra)
- d. Café instantâneo: Extrato de café solúvel (2-8% de cafeína)
- e. Café Misto: Café misturado com trigo, milho, gergelim, margarina ou açúcar
- f. Bebidas Cafeinadas Formuladas: Bebidas à base de água ou em pó contendo cafeína, carboidratos, aminoácidos, vitaminas e outras substâncias.
- Pontos críticos para o Halal: Os grãos de café devem ser provenientes de fontes permitidas.
- Os aditivos no café misto devem ser Halal.
- A margarina utilizada deve ser de origem halal.
- Os aromatizantes devem estar em conformidade com os requisitos Halal.

C. BEBIDAS ERVAS E BOTÂNICAS (Minuman Botanikal/Minuman Rempah)

- Definição: Bebidas feitas a partir de partes de plantas (folhas, flores, sementes, raízes, rizomas, caules) ou extratos.
- Exemplos: bebida de crisântemo, bebida de hibisco, bebida de gengibre em pó, pó de bandrek, pó de bajigur, seiva de palma.
- Formas: Sólida ou líquida
- Pontos críticos para o Halal: Todos os materiais vegetais devem ser de plantas permitidas (Halal).
- Não foram utilizadas ervas intoxicantes.
- O processamento não deve envolver álcool.

D. BEBIDAS À BASE DE CEREAIS (Minuman Biji-Bijian/Sereal)

- Tipos: Pasta para cereais: Pó de grãos, embalado em sacos para mergulhar alimentos.
- Bebida em pó de semente de salak
- Bebida em pó de casca de banana
- Outras bebidas à base de cereais
- Pontos críticos para o Halal: Os grãos devem ser provenientes de fontes Halal.
- Sem risco de contaminação cruzada com produtos não Halal.

2.1.6 OUTRAS BEBIDAS PROCESSADAS

- Definição: Bebidas não classificadas nas categorias 1.1.1 a 1.1.5
- Pontos críticos para o Halal: Deve cumprir os requisitos gerais do Halal.
- Todos os ingredientes devem ter certificação Halal.

3. BEBIDAS ESPECIAIS (Minuman Khusus)

3.1 BEBIDAS PARA MULHERES GRÁVIDAS E LACTANTES

- Definição: Produtos em pó ou líquidos especialmente formulados para mulheres grávidas/lactantes.
- Contém: Energia, proteínas, gorduras, carboidratos, vitaminas e minerais, calculados com base nas necessidades nutricionais.



ANEXO II - ESCOPO BEBIDAS - PONTOS CRÍTICOS PARA CERTIFICAÇÃO HALAL

ANE 002
REV 00
07/03/2026

- Pode conter componentes bioativos.
- Pontos críticos para o Halal: Todos os ingredientes devem ser Halal.
- Vitaminas e minerais devem ser de fontes Halal.
- Os componentes bioativos devem possuir certificação Halal.

3.2 BEBIDAS ESPORTIVAS

- Definição: Bebidas formuladas para atletas e pessoas ativas.
- Contém: Eletrólitos, carboidratos, vitaminas
- Pontos críticos para o Halal: Todos os ingredientes devem ser Halal.
- Sem ingredientes à base de álcool

4. ESTABELECIMENTOS DE SERVIÇO DE BEBIDAS (Penyediaan Minuman)

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

- Definição: Estabelecimentos que servem principalmente bebidas (quentes/frias) para consumo no local.
- Localizados em edifícios permanentes com ou sem equipamentos de processamento.

4.2 BANCAS DE BEBIDAS (Kedai Minuman)

- Definição: Estabelecimentos que servem bebidas prontas para consumo, preparadas no local.
- Podem ser estruturas móveis ou temporárias (tendas).
- Exemplos: barracas de café, barracas de suco

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

- Definição: Estabelecimentos que servem jamu (bebidas tradicionais à base de ervas) para consumo no local.
- Localizados em estruturas permanentes ou semipermanentes.

4.4 VENDEDORES MÓVEIS DE BEBIDAS (Penyediaan Minuman Keliling)

- Definição: Vendedores ambulantes que vendem bebidas prontas para consumo.
- Exemplos: fornecedores de Es doger, fornecedores de es cincau, jamu gendong
- Pontos críticos para o Halal (para todos os estabelecimentos de serviços): Todas as matérias-primas devem ter certificação Halal.
- Os equipamentos não devem ser contaminados com najis.
- Sem risco de contaminação cruzada com bebidas não halal.
- Os funcionários devem compreender os requisitos Halal.
- O armazenamento e a exposição devem evitar a contaminação.

5. ADITIVOS ALIMENTARES PARA BEBIDAS (Bahan Tambahan Pangan)

5.1 AGENTES CARBONATANTES (Bahan Pengkarbonasi)

- Função: Criar carbonatação em bebidas
- Exemplo: Dióxido de carbono (CO2)
- Ponto crucial: Deve ser proveniente de fontes Halal (não de fermentação alcoólica).

5.2 AGENTES ESPUMANTES (Pembuih)



ANEXO II - ESCOPO BEBIDAS - PONTOS CRÍTICOS PARA CERTIFICAÇÃO HALAL

ANE 002
REV 00
07/03/2026

- Função: Formar ou manter uma dispersão gasosa homogênea.
- Exemplos: goma xantana, celulose microcristalina, extrato de Quillaia
- Ponto crítico: Deve ser proveniente de fontes Halal.

5.3 REGULADORES DE ACIDEZ (Pengatur Keasaman)

- Função: Acidificar, neutralizar ou manter o pH
- Ponto crucial: Deve ser proveniente de fontes Halal, não derivado de animais não Halal.

5.4 OUTROS ADITIVOS

- Emulsificantes: Devem ser de origem Halal (à base de plantas ou de animais abatidos segundo o rito Halal).
- Estabilizantes: Devem ser de origem Halal.
- Corantes: Devem ser de origem Halal (o carmim/cochonilha proveniente de insetos requer verificação).
- Adoçantes: Devem ser de origem Halal.
- Aromatizantes: Devem respeitar os limites de teor alcoólico estabelecidos pela fatwa.

6. RESUMO DOS REQUISITOS CRÍTICOS

6.1 REQUISITOS DE INGREDIENTES

- Todas as matérias-primas devem ser provenientes de fontes Halal.
- Os aditivos devem possuir certificação Halal.
- Os aromatizantes com álcool devem respeitar os limites da fatwa.
- A gelatina e os hidrocoloides devem ser provenientes de animais abatidos segundo o rito Halal ou de origem vegetal.

6.2 REQUISITOS DE PROCESSAMENTO

- O equipamento deve estar livre de contaminação por najis.
- Sem risco de contaminação cruzada com produtos não Halal.
- As bebidas fermentadas devem estar em conformidade com a fatwa Halal.
- A kombucha e as bebidas de chá fermentadas exigem atenção especial ao teor alcoólico.

6.3 REQUISITOS DE TEOR ALCOÓLICO

- Bebidas fermentadas: Devem cumprir os limites da fatwa Halal.
- Aromatizantes: O álcool como solvente deve obedecer aos limites da fatwa.
- Kombucha: Deve cumprir os requisitos da fatwa Halal.

6.4 REQUISITOS DE ROTULAGEM

- O selo de certificação Halal deve estar visível.
- A lista de ingredientes deve estar completa e correta.
- O teor alcoólico (se houver) deve ser declarado.

6.5 ITENS QUE REQUEREM ATENÇÃO ESPECIAL

- Bebidas fermentadas (incluindo Kombucha) - DEVEM ESTAR EM CONFORMIDADE COM A FATWA HALAL
- Bebidas que contêm gelatina - é necessária a verificação da origem.
- Bebidas com aromatizantes - é necessária a verificação do teor alcoólico.



**ANEXO II - ESCOPO BEBIDAS - PONTOS CRÍTICOS PARA
CERTIFICAÇÃO HALAL**

ANE 002
REV 00
07/03/2026

- Bebidas carbonatadas - Verificação da fonte de CO2 necessária
- Café misturado com margarina - é necessário verificar a procedência da margarina.

7. 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

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		