

	<p style="text-align: center;"><b>FAMBRAS HALAL CERTIFICAÇÃO</b></p> <p style="text-align: center;"><b>REQUISITOS GERAIS DA FAMBRAS HALAL PARA CERTIFICAÇÃO</b></p> <p style="text-align: center;"><b>DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS E ADITIVOS</b></p>	<p>DT 7.1</p> <p>Rev.: <b>14</b></p> <p>Date: <b>06/02/2024</b></p> <p>Pág.:1 de 30</p>
--	--	---

## 1. OBJETIVO

Este documento estabelece os requisitos gerais para as empresas de alimentos industrializados e aditivos, os quais se enquadram nas categorias **C1, C2, C3, C4 e K (GSO 2055-2 e SMIIC 02)**, que certificarem-se Halal com a FAMBRAS HALAL.

## 2. CAMPO DE APLICAÇÃO

Este documento é aplicável a todas as empresas certificadas pela FAMBRAS HALAL de alimentos industrializados e aditivos, os quais se enquadram nas categorias **C1, C2, C3, C4 e K (GSO 2055-2 e SMIIC 02)**.

## 3. DOCUMENTOS DE REFERÊNCIA

- GSO 2055-1:2015 – HALAL products - Part one General Requirements for HALAL Food. Gulf Standardization Organization (GSO) – Gulf countries;
- GSO 2538:2017 - The maximum limits for residues of ethyl alcohol (ethanol) in food; Gulf Standardization Organization (GSO) – Gulf countries;
- GSO 2500:2022 – Additives Permitted for Use in Food Stuffs – Gulf countries;
- GSO 05/ FDS 995/ 2013 – Sweeteners Permitted in Food – Gulf countries;
- GSO 707:2021 - Flavours Permitted for Use in Food Stuffs – Gulf countries;
- GSO 2500:2022/Amd1:2023 – Gulf countries;
- GSO 9:2022 - Labeling of Prepackaged Food Stuffs – Gulf countries;
- Malaysian Protocol for the Halal Meat and Poultry Productions, 2008;
- MS 2200-1:2008 - Islamic Consumer Goods - Part 1 - Cosmetic and Personal Care General Guidelines;
- MS 2200-2:2013 - Islamic Consumer Goods - Part 2: Usage of animal bone, skin and hair - General guidelines;
- MS 2400-1:2018 - Halal supply chain management system - Part 1 - Transportation;
- MS 2400-2:2018 - Halal supply chain management system - Part 2 - Warehousing;
- MS 2400-3:2018 - Halal supply chain management system - Part 3 - Retailing;
- MS 2424:2012 - Halal Pharmaceuticals - General Guidelines;

	<p style="text-align: center;"><b>FAMBRAS HALAL CERTIFICAÇÃO</b></p> <p style="text-align: center;"><b>REQUISITOS GERAIS DA FAMBRAS HALAL PARA CERTIFICAÇÃO</b></p> <p style="text-align: center;"><b>DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS E ADITIVOS</b></p>	<p>DT 7.1</p> <p>Rev.: <b>14</b></p> <p>Date: <b>06/02/2024</b></p> <p>Pág.:2 de 30</p>
--	--	---

- MS 2565:2014 - Halal Packaging - General Guidelines;
- MS 2634:2019 - Halal Cosmetics - General Requirements;
- MS 1500:2019 HALAL food - production, preparation, handling and storage - general guidelines. JAKIM Malaysian Standard – Malaysia;
- MS 1500:2009 HALAL food - production, preparation, handling and storage - general guidelines. JAKIM Malaysian Standard – Malaysia;
- KEPKABAN BPJPH - Number 20: 2023 - Decree of the Head of Halal Product Assurance Organizing Agency – Indonesia;
- PEPRES BPJPH - Number 6: 2023 – Halal Certification of Drugs, Biological Products and Health Equipment – Indonesia;
- KEPKABAN BPJPH - Number 77: 2023 - Decree on Guidelines for Implementing a Halal Product Guarantee System in the Slaughter of Ruminant Animals and Poultry – Indonesia;
- KEPKABAN BPJPH - Number 78: 2023 Decree on Guidelines for Halal Food and Beverage Certification with Management – Indonesia;
- **KMA BPJPH Number 748: 2021 - Products that must be certified Halal – Indonesia;**
- MUIS-HC-S001:2005 General Guidelines for the Handling and Processing of Halal Food. MUIS - Singapore.
- OIC/ SMIIC 1:2019 General Requirements for Halal Food;
- OIC/ SMIIC 22:2021 Halal Edible Gelatine – Requirements and Test Methods;
- IT 4.1 – Instrução para uso do selo FAMBRAS HALAL;
- RESOLUÇÃO - RDC Nº 48, DE 25 DE OUTUBRO DE 2013. ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária;
- RESOLUÇÃO - RDC Nº 275, DE 21 DE OUTUBRO DE 2002. ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária;
- RESOLUÇÃO – RDC Nº 487, DE 26 DE MARÇO DE 2021. ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária;
- RESOLUÇÃO – RDC Nº 331, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019. ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária;
- RESOLUÇÃO – RDC Nº 26, DE 2 DE JULHO DE 2015. ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária;

	<p style="text-align: center;"><b>FAMBRAS HALAL CERTIFICAÇÃO</b></p> <p style="text-align: center;"><b>REQUISITOS GERAIS DA FAMBRAS HALAL PARA CERTIFICAÇÃO</b></p> <p style="text-align: center;"><b>DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS E ADITIVOS</b></p>	<p>DT 7.1</p> <p>Rev.: <b>14</b></p> <p>Date: <b>06/02/2024</b></p> <p>Pág.:3 de 30</p>
--	--	---

- CODEX STAN 192/195 – General Standard for Food Additives – CODEX ALIMENTARIUS

#### 4. DISPOSIÇÕES GERAIS

Todos os alimentos industrializados e aditivos que almejam obter a certificação Halal da FAMBRAS HALAL para as categorias **C1, C2, C3, C4 e K (GSO 2055-2 e SMIIC 02)**, devem atender aos requisitos estabelecidos neste documento.

Neste documento, a palavra “deve” indica um requisito e a palavra “poderia”, uma recomendação.

#### 5. DEFINIÇÕES

##### 5.1. Shariah

A palavra *Shariah* (jurisprudência islâmica) se refere a totalidade das ordens de Allah (Deus) que regulam todos os aspectos da vida de um muçulmano (MS 1900:2005), ou seja, tudo o que está descrito no alcorão sagrado, que fora as revelações de Deus ao profeta Muhammad (SAWS). Além do alcorão, a *sunnah*, ou seja, todas as práticas e ditos do profeta Muhammad (SAW) também fazem parte da *shariah*.

##### 5.2. Halal

A palavra “Halal” significa lícito, o mesmo que permitido. Produtos designados Halal são aqueles os quais o consumo é permitido por Deus, de acordo com a Shariah.

Halal é então a base de tudo o que é lícito, na alimentação, no social, nos atos praticados (conduta), na justiça, na vestimenta, nas finanças, etc., é um sistema baseado nos princípios e valores que beneficiem a humanidade.

O Alcorão Sagrado nos ensina na Sura 5ª, verso 4: "Foram-vos permitidas todas as coisas sadias".

##### 5.3. Abate Halal (Tazkeya)

O abate Halal é um ritual islâmico de degola que deve ser feito de forma rápida, de modo a não permitir o sofrimento do animal, no qual deve ser cortada a traqueia, o esôfago

	<p style="text-align: center;"><b>FAMBRAS HALAL CERTIFICAÇÃO</b></p> <p style="text-align: center;"><b>REQUISITOS GERAIS DA FAMBRAS HALAL PARA CERTIFICAÇÃO</b></p> <p style="text-align: center;"><b>DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS E ADITIVOS</b></p>	<p>DT 7.1</p> <p>Rev.: 14</p> <p>Date: 06/02/2024</p> <p>Pág.:4 de 30</p>
--	--	---

e ambas as artérias e a veia jugular para apressar o sangramento e a morte do animal.

Este ritual deve ser praticado de forma ética e com respeito aos animais a serem abatidos, seguindo as leis islâmicas do Alcorão Sagrado. Uma delas consiste na Tasmiyah, ou seja, invocar a frase Bismillah, Allahu Akbar (Em nome de Deus, Deus é maior), imediatamente antes da degola. A Bismillah é uma das formas de buscar a ajuda de Deus antes de qualquer ação a ser realizada por um muçulmano. Não há na jurisprudência islâmica um texto que confirme exatamente o significado da Tasmiyah, mas eruditos islâmicos afirmam que seria uma forma de agradecer a Deus pelo alimento, já que o sacrifício dos animais é realizado para garantir o sustento dos seres humanos e não por diversão ou sadismo.

#### 5.4. Haram

A palavra Haram significa ilícito, impuro, ilegal. Refere-se ao que é inaceitável, prejudicial à saúde do corpo humano e sua moral, conforme determinado no Alcorão e Hadith (confirmação dos atos, afirmações, opiniões e modo de vida do profeta Muhammad (Que a paz e as bênçãos de Allah estejam sobre ele)).

#### 5.5. Mashboub

Existem inúmeros produtos industrializados que utilizam aditivos e ingredientes que podem trazer perigos a saúde espiritual e material, pois pertencem a categoria Mashboub (questionável/ duvidoso), que são:

Elementos que podem ser de inúmeras origens de extração, como:

- a) Glicerina que pode ser de origem vegetal ou animal;
- b) L-Cisteína um aminoácido não essencial pode ser obtido de cabelo humano, pelo de porco, pena de pato, petróleo e vegetal.

**Produtos de origem Halal processados, por exemplo:**

- a) Suco de fruta clarificado com gelatina;
- b) Produtos como iogurte, biscoito, barra de cereal, que usam gelatina e mono e diglicerídeos;
- c) Aromas com álcool;
- d) Queijos, glutamato monossódico (realçador de sabor) e outros produtos fermentados com enzimas;
- e) Outros.

	<p style="text-align: center;"><b>FAMBRAS HALAL CERTIFICAÇÃO</b></p> <p style="text-align: center;"><b>REQUISITOS GERAIS DA FAMBRAS HALAL PARA CERTIFICAÇÃO</b></p> <p style="text-align: center;"><b>DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS E ADITIVOS</b></p>	<p>DT 7.1</p> <p>Rev.: 14</p> <p>Date: 06/02/2024</p> <p>Pág.:5 de 30</p>
--	--	---

## 5.6. Makruh

Inapropriado. Não recomendado (encorajado) de acordo com a Shariah.

## 5.7. Najasah (Impurezas)

Najasah significa tudo que é considerado impuro, como fezes, urina, fluido prostático, uma descarga da uretra, esperma, pus, vômito, e excrementos de qualquer animal cuja carne não é permitida para consumo.

## 5.8. Halal Mizen (peso/ medida)

O Islam se preocupa com a proteção dos direitos do consumidor buscando obter a medida e/ou peso correto no produto. Desta forma, qualquer prática ou processo aplicado de forma ineficaz, configura ato fraudulento. O Alcorão sagrado menciona: “Ai dos fraudadores, aqueles que, quando alguém lhes mede algo, exigem a medida exata/plena. Porém, quando eles medem ou pesam para os demais, fraudam-nos.” (Surata 83:1-3).

Tendo isto em consideração, quando falamos também sobre comercialização, deve-se transpor o mesmo conceito de justiça que é tão fortemente defendido no Islam, como está no sagrado alcorão: “Ó povo meu, dispõe da medida e do peso com equidade; não defraudeis os humanos em seus bens e não pratiqueis a devassidão na terra, como corruptores.” (Surata 11:85).

## 5.9. Certificado Halal

É um documento fiel de garantia emitido por uma instituição certificadora Halal, reconhecida por países islâmicos, para atestar que a empresa, processo e produtos, seguem os requisitos legais e critérios determinados pela Shariah.

## 5.10. Organismos geneticamente modificados (OGM)

Organismos obtidos através da transferência de gene de outras espécies vivas para uma planta, animal ou microrganismo por tecnologias de engenharia genética, alterando assim as características natas daquele organismo.

## 5.11. Aditivos alimentares

Qualquer substância que normalmente não é consumida como alimento direto, não é comumente usada como componente de um alimento, e não agrega valor nutricional. O

	<p style="text-align: center;"><b>FAMBRAS HALAL CERTIFICAÇÃO</b></p> <p style="text-align: center;"><b>REQUISITOS GERAIS DA FAMBRAS HALAL PARA CERTIFICAÇÃO</b></p> <p style="text-align: center;"><b>DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS E ADITIVOS</b></p>	<p>DT 7.1</p> <p>Rev.: <b>14</b></p> <p>Date: <b>06/02/2024</b></p> <p>Pág.:6 de 30</p>
---	--	---

aditivo alimentar não deve agregar propriedades ou influenciar nas propriedades já existentes, quando adicionado ao produto por razões tecnológicas (incluindo propósitos orgânicos) durante a fabricação, processamento, preparação, embalagem, transporte ou conservação deste alimento (de forma direta ou indireta) ou em seu subproduto.

## **5.12. Identificação das categorias GSO**

Os produtos certificados são classificados conforme categorias apresentadas na tabela 1 – norma Golfo, conforme GSO 2055-2. Os países do Golfo, referenciados neste documento são aqueles que fazem parte da GAC (GCC Accreditation Center) e seguem os standards estabelecidos pelo GSO, sendo estes Arábia Saudita, Omã, Bahrein, Kuwait, Qatar, Iêmen e Emirados Árabes Unidos.

A FAMBRAS Halal poderá atuar em todas as categorias indicadas na tabela, no entanto, para os países do Golfo o reconhecimento é aplicável somente para as categorias sinalizadas **em azul**, sendo para as demais categorias, mediante demanda e necessidade, a FAMBRAS HALAL poderá pleitear o reconhecimento.

	<p style="text-align: center;"><b>FAMBRAS HALAL CERTIFICAÇÃO</b></p> <p style="text-align: center;"><b>REQUISITOS GERAIS DA FAMBRAS HALAL PARA CERTIFICAÇÃO DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS E ADITIVOS</b></p>	<p>DT 7.1</p> <p>Rev.: 14</p> <p>Date: 06/02/2024</p> <p>Pág.:7 de 30</p>
---	--	---

**Tabela 1.** Categorias da certificação Halal

Grupo a	Categoria	Subcategoria			Exemplos de atividades
Agricultura	A	Criação de animais	A1	Criação de animais para produção de carne / leite / ovos / mel	Criação de animais (exceto peixes e produtos marinhos) que são usados para a produção de carne, ovos, leite ou produção de mel Criação, cuidado, transporte e caça (abate no mesmo local da caça) Armazenamento e embalagem da fazenda <b>b</b>
			A2	Piscicultura/ produtos marinhos	Criação de peixes e produtos marinhos que são utilizados para a produção de carne Criação, transporte e caça (abate no mesmo local da captura) Armazenamento e embalagem da fazenda <b>b</b>
	B	Plantação de agrícolas	B1	Cultivo de plantas (exceto leguminosas e grãos)	Cultivo e colheita de plantas (exceto leguminosas e grãos): produtos hortícolas (frutas, Legumes, especiarias, cogumelos etc.) e alimentos de plantas hidropônicas Armazenamento e embalagem da fazenda <b>b</b>
			B2	Cultivo de leguminosas e grãos	Cultivo e colheita de leguminosas e grãos para armazenamento de alimentos Armazenamento e embalagem da fazenda <b>b</b>
Processamento de alimentos e rações	C	Produção de produtos alimentícios	C1	Processamento de produtos perecíveis de origem animal	Produção de produtos de origem animal, incluindo peixes e produtos marinhos, carne, ovos e laticínios
			C2	Processamento de produtos perecíveis de origem vegetal <b>ANTIGO D</b>	Produção de produtos vegetais, incluindo frutas, sucos naturais, vegetais, grãos, frutas oleaginosas e leguminosas
			C3	Processamento de produtos perecíveis de origem animal e vegetal (produtos mistos)	Produção de mistura de produtos de origem animal e vegetal, incluindo pizza, lasanha, sanduíches, kafta e carnes destinadas ao consumo direto.
			C4	Processamento de produtos estáveis em temperatura ambiente <b>ANTIGO E</b>	Produção de produtos alimentícios de qualquer origem que sejam armazenados e vendidos em temperatura ambiente, incluindo produtos enlatados, biscoitos, salgadinhos, óleo, água potável, bebidas, massas, farinha, açúcar, sal de cozinha.
			C5	Frigoríficos – abate de animais	Processamento de carcaças, incluindo o abate em frigoríficos, corte, limpeza e embalagens.

**a** Os grupos a serem usados no escopo de acreditação para as entidades acreditadas que emitem o certificado halal e os organismos acreditados para o monitoramento das entidades que emitem o certificado halal.

**b** embalagem agrícola” significa acondicionamento sem alteração do produto ou do seu tratamento.

**c** Embalagem secundária “significa embalagem sem alteração do produto ou sua preparação e sem alteração da embalagem primária do produto.

	<p style="text-align: center;"><b>FAMBRAS HALAL CERTIFICAÇÃO</b></p> <p style="text-align: center;"><b>REQUISITOS GERAIS DA FAMBRAS HALAL PARA CERTIFICAÇÃO DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS E ADITIVOS</b></p>	<p>DT 7.1</p> <p>Rev.: 14</p> <p>Date: 06/02/2024</p> <p>Pág.:8 de 30</p>
---	--	---

Grupo a	Categoria	Subcategoria			Exemplos de atividades
Processamento de alimentos e rações	D	Produção de ração animal	D1	Produção de ração <b>ANTIGO F</b>	Produção de forragem de uma fonte ou de fontes mistas, destinada a animais produtores de alimentos
			D2	Produção de ração dos animais de estimação	Produção de forragem de origem única ou mista, destinada a animais não produtores de alimentos
Serviço de alimentação	E	Serviço de alimentação <b>ANTIGO G</b>			Preparar, armazenar e, quando for o caso, entregar os alimentos destinados ao consumo, no mesmo local de preparo ou em unidade de coleta
Varejo, transporte, armazenamento	F	Distribuição	F1	Distribuição no atacado e varejo <b>ANTIGO H</b>	Fornecer ao consumidor produtos alimentares preparados para venda (pontos de venda, lojas, vendedores).
			F2	Operações de negociação e mediação	Compra e venda de produtos alimentícios por conta própria ou como agente de terceiros. Embalagem secundária <b>c</b>
	G	Fornecimento de serviços de transporte armazenamento	G1	Locais de fornecimento de serviços de transporte e armazenamento para alimentos e rações perecíveis <b>ANTIGO J</b>	Instalações de armazenamento e veículos de distribuição para transporte e armazenamento de alimentos e rações perecíveis Embalagem secundária <b>c</b>
			G2	Locais de fornecimento de serviços de transporte e armazenamento para alimentos e rações estáveis à temperatura ambiente	Instalações de armazenamento e veículos de distribuição para transporte e armazenamento de alimentos e rações estáveis em temperatura ambiente. Embalagem secundária <b>c</b>
Serviços auxiliares	H	Serviços <b>ANTIGO I</b>			Fornecimento de serviços relacionados com a segurança da produção de alimentos, incluindo abastecimento de água; Serviços de controle de pragas, serviços de limpeza, eliminação de resíduos
	I	Produção de embalagem para alimentos e de materiais de embalagem <b>ANTIGO M</b>			Fabricação de materiais de embalagem
	J	Fabricação de equipamentos <b>ANTIGO K</b>			Produção e desenvolvimento de equipamentos de processamento de alimentos e máquinas de venda
Bioquímica	K	Fabricação de materiais bioquímicos <b>ANTIGO L e N</b>			Aditivos alimentares, suplementos dietéticos, auxiliares tecnológicos e microrganismos. Vitaminas, enzimas. Químicos em geral, pesticidas, fertilizantes e agentes de limpeza. Produtos fármacos e medicamentos. Produtos cosméticos, têxteis, produtos de couro

Fonte: Adaptação própria do GSO 2055-2.

**a** Os grupos a serem usados no escopo de acreditação para as entidades acreditadas que emitem o certificado halal e os organismos acreditados para o monitoramento das entidades que emitem o certificado halal.

**b** embalagem agrícola” significa acondicionamento sem alteração do produto ou do seu tratamento.

**c** Embalagem secundária “significa embalagem sem alteração do produto ou sua preparação e sem alteração da embalagem primária do produto.



	<p style="text-align: center;"><b>FAMBRAS HALAL CERTIFICAÇÃO</b>  <b>REQUISITOS GERAIS DA FAMBRAS HALAL PARA CERTIFICAÇÃO</b>  <b>DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS E ADITIVOS</b></p>	<p>DT 7.1  Rev.: 14  Date: 06/02/2024  Pág.:9 de 30</p>
---	--	---

### 5.13. Identificação das categorias SMIIC

Os produtos certificados são classificados conforme categorias apresentadas na tabela 2 – norma SMIIC 02:2019;

SMIIC significa *Standards and Metrology Institute for Islamic Countries* (Instituto de Normas e Metrologia para Países Islâmicos), sendo uma organização intergovernamental, visa estabelecer padrões comuns a serem implementados em toda a região da OIC - *Organisation of the Islamic Cooperation* (Organização da Cooperação Islâmica), que visa garantir a proteção dos consumidores e a interoperabilidade dos produtos, e também para fortalecer a posição de mercado dos estados membros da OIC no mercado global.

Os países que integram a OIC são: Afeganistão, Albânia, Azerbaijão, Bangladesh, Emirados Árabes Unidos, Brunei, Darussalam, Argélia, Indonésia, Marrocos, Palestina, Gabão, Iraque, Irã, Camarões, Catar, Quirguistão, Kuwait, Líbia, Líbano, Maldivas, Malásia, Egito, Nigéria, Omã, Uzbequistão, Paquistão, Senegal, Somália, Sudão, Síria, Arábia Saudita, Tadjiquistão, Tunísia, Turquia, Turcomenistão, Uganda, Jordânia, Iêmen, Bósnia e Herzegovina.



**FAMBRAS HALAL CERTIFICAÇÃO**  
**REQUISITOS GERAIS DA FAMBRAS HALAL PARA CERTIFICAÇÃO DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS E ADITIVOS**

DT 7.1  
Rev.: 14  
Date: 06/02/2024  
Pág.:10 de 30

**Tabela 2.** Categorias da certificação Halal

Grupo a	Categoria	Subcategoria		Exemplos de atividades
Agricultura	A	Criação de animais	A1	Criação de animais para produção de carne / leite / ovos / mel Criação, cuidado, transporte e caça (abate no mesmo local da caça) Armazenamento e embalagem da fazenda b
			A2	Criação de peixes e produtos marinhos que são utilizados para a produção de carne Criação, transporte e caça (abate no mesmo local da captura) Armazenamento e embalagem da fazenda b
	B	Plantação de agrícolas	B1	Cultivo de plantas (exceto leguminosas e grãos): produtos hortícolas (frutas, Legumes, especiarias, cogumelos etc.) e alimentos de plantas hidropônicas Armazenamento e embalagem da fazenda b
			B2	Cultivo de leguminosas e grãos para armazenamento de alimentos Fazendas associadas, embalagem e armazenamento b
Processamento de alimentos e rações	C	Produção de produtos alimentícios	C1	Abate Halal e Processamento de produtos perecíveis de origem animal Produção de produtos de origem animal, incluindo peixes e produtos marinhos, carne, ovos e laticínios incluindo cortes e embalagem
			C2	Processamento de produtos perecíveis de origem vegetal Produção de produtos vegetais, incluindo frutas, sucos naturais, vegetais, grãos, frutas oleaginosas e leguminosas
			C3	Processamento de produtos perecíveis de origem animal e vegetal (produtos cárneos, produtos mistos) Produção de mistura de produtos de origem animal e vegetal, incluindo pizza, lasanha, sanduíches, kafta e refeições destinadas ao consumo direto.
			C4	Processamento de produtos estáveis em temperatura ambiente Produção de produtos alimentícios de qualquer origem que sejam armazenados e vendidos em temperatura ambiente, incluindo produtos enlatados, biscoitos, salgadinhos, óleo, água potável, bebidas, massas, farinha, açúcar, sal de cozinha.
	D	Produção de ração animal	D1	Produção de ração Produção de ração de uma fonte ou de fontes mistas, destinada a animais produtores de alimentos
			D2	Produção de ração dos animais de estimação Produção de ração de origem única ou mista, destinada a animais não produtores de alimentos

a Os grupos devem ser usados para o escopo de acreditação dos organismos de certificação acreditados, e organismos de acreditação testemunhando os organismos de certificação.

b "Embalagem agrícola" significa acondicionamento sem alteração do produto e de seu processamento.

c "Embalagem secundária" significa embalagem sem alteração do produto e de seu processamento e sem alteração da embalagem primária do produto.



**FAMBRAS HALAL CERTIFICAÇÃO**  
**REQUISITOS GERAIS DA FAMBRAS HALAL PARA CERTIFICAÇÃO DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS E**  
**ADITIVOS**

DT 7.1

Rev.: 14

Date: 06/02/2024

Pág.:11 de 30


Grupo a	Categoria	Subcategoria			Exemplos de atividades
Serviço de alimentação	E	Serviço de alimentação			Preparar, armazenar e, quando for o caso, entregar os alimentos destinados ao consumo, no mesmo local de preparo ou em unidade de coleta, restaurantes
Varejo, transporte, armazenamento	F	Distribuição	F1	Distribuição no atacado e varejo	Fornecimento de produtos alimentícios prontos para o consumidor (pontos de venda, lojas, vendedores).
			F2	Operações de negociação e mediação	Compra e venda de produtos alimentícios por conta própria ou como agente de terceiros. Embalagem secundária c
	G	Fornecimento de serviços de transporte e armazenamento	G1	Locais de fornecimento de serviços de transporte e armazenamento para alimentos e rações perecíveis e estáveis à temperatura ambiente	Instalações de armazenamento e veículos de distribuição para transporte e armazenamento de alimentos e rações perecíveis Embalagem secundária c
			G2	Locais de fornecimento de serviços de transporte e armazenamento para alimentos e rações estáveis à temperatura ambiente	Instalações de armazenamento e veículos de distribuição para transporte e armazenamento de alimentos e rações estáveis em temperatura ambiente. Embalagem secundária c
Serviços auxiliares	H	Serviços	H1	-	Fornecimento de serviços relacionados com a segurança da produção de alimentos, incluindo abastecimento de água; Serviços de controle de pragas, serviços de limpeza, eliminação de resíduos
			H2	Serviços financeiros	Bancos, seguros, fundos de investimento, leasing, permuta etc.
			H3	Turismo amigo do muçulmano (Muslim Friendly) e serviços relacionados a viagens	Resorts, hotéis, agências de serviços turísticos e de viagens, por exemplo, reservas, etc.
	I	Produção de embalagem para alimentos e de materiais de embalagem			Fabricação de materiais de embalagem para alimentos
	J	Fabricação de equipamentos			Produção e desenvolvimento de equipamentos de processamento de alimentos e máquinas de venda
Bioquímica	K	Fabricação de materiais bioquímicos			Aditivos alimentares, vitaminas, minerais, bioculturas, aromas, enzimas, pesticidas, medicamentos, fertilizantes e produtos de limpeza
Outros	L	Outros materiais de processamento	L1	Cosméticos	-
			L2	Têxteis e produtos têxteis	-
			L3	Couro e derivados	-
			L4	NA (Não aplicável nas demais categorias)	-

Fonte: Adaptação própria do OIC/SMIIC 02.

a Os grupos devem ser usados para o escopo de acreditação dos organismos de certificação acreditados, e organismos de acreditação testemunhando os organismos de certificação.

b "Embalagem agrícola" significa acondicionamento sem alteração do produto e de seu processamento.

c "Embalagem secundária" significa embalagem sem alteração do produto e de seu processamento e sem alteração da embalagem primária do produto.

	<p style="text-align: center;"><b>FAMBRAS HALAL CERTIFICAÇÃO</b>  <b>REQUISITOS GERAIS DA FAMBRAS HALAL PARA CERTIFICAÇÃO</b>  <b>DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS E ADITIVOS</b></p>	<p>DT 7.1  Rev.: 14  Date: 06/02/2024  Pág.:12 de 30</p>
---	--	--

## 6. REQUISITOS GERAIS PARA FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS HALAL

**6.1.** O fabricante deve evidenciar conformidade com as questões legais aplicáveis ao país e região;

**6.2.** Todos os produtos certificados pela FAMBRAS HALAL, e suas matérias-primas, auxiliares de processo, insumos e embalagens devem estar livres de qualquer elemento não-Halal, e de qualquer impureza (Najasah), conforme item 5.7 e descritos na tabela 3.


**Na tabela do anexo 1 estão listados alguns pontos críticos Halal que devem ser considerados, para cada tipo de produto.**

**6.3.** Todos os produtos certificados pela FAMBRAS HALAL, e suas matérias-primas, auxiliares de processo, insumos e embalagens não contém derivados animais que não foram abatidos de maneira Halal (de acordo com a Shariah).

**6.4.** Todos os produtos certificados pela FAMBRAS HALAL e suas respectivas matérias-primas, insumos, auxiliares de processo, e materiais de embalagem devem ser garantidos frente ao seu status Halal com documentos oficiais que demonstrem sua origem lícita, exceto quando forem de origem 100% natural, como por exemplo leite cru, mel, frutas, vegetais e outros – conforme avaliação da FAMBRAS HALAL;

**6.4.1.** Deve haver um processo de homologação dos fornecedores para a seleção e aprovação das matérias primas, insumos, auxiliares de processo e materiais de embalagem, de forma a garantir a qualidade e integridade do alimento, bem como sua segurança para o Halal.


**6.5.** Todos os produtos certificados pela FAMBRAS HALAL, e suas matérias-primas, insumos, auxiliares de processo e materiais de embalagem não devem conter substâncias tóxicas e poluentes perigosos que possam ser considerados prejudiciais para a saúde.

	<p style="text-align: center;"><b>FAMBRAS HALAL CERTIFICAÇÃO</b></p> <p style="text-align: center;"><b>REQUISITOS GERAIS DA FAMBRAS HALAL PARA CERTIFICAÇÃO</b></p> <p style="text-align: center;"><b>DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS E ADITIVOS</b></p>	<p>DT 7.1</p> <p>Rev.: 14</p> <p>Date: 06/02/2024</p> <p>Pág.:13 de 30</p>
---	--	--

**Tabela 3.** Tabela de produtos não Halal

Origem	Não-Halal
<b>Animais</b>	Animais não abatidos de maneira Halal – de acordo com as regras islâmicas; Animais abatidos por politeístas, irreligiosos, seculares, ateus, magias, apostasia e outros descrentes exceto por cristãos e judeus; Animais mortos naturalmente; Animais sufocados; Animais fatalmente espancados (Mawqouza); Animais mortos em decorrência de queda (Motaradiah); Animais mortos por cabeçada (Nateehah); Animais comidos por animais de rapina; Animais em cujo abate o nome de Deus
	Porco; Burros domésticos; Mulas; Elefantes; Macacos; Cachorros; Raposas, gatos e similares.
	Predadores como animais de presas e similares, como leões, chitas, ursos.
	Aves de rapina com garras afiadas utilizadas para atacar e semelhantes, como águias, falcões, pardais, peregrinos, papagaios e corujas.
	Roedores, répteis, pragas e similares, tais como ratos, centopéias, serpentes, cobras, varanus, lagartos, geckos, camaleões, ouriços, marten, morcegos, esquilos, tourão, toupeira e Coleópteros (exceto dabb lagartos e jerboas).
	Os escorpiões, todos os tipos de insetos, vermes e animais que são proibidos por lei de serem mortos, como formigas, abelhas, pica-pau e poupa (ou boubela/ hoopoes), com exceção de gafanhotos (a cochonilha devido a sua similaridade com o gafanhoto) e e partes inevitáveis de abelhas como o mel.
	Criaturas repulsivas e similares, tais como animais de conchas, larvas e outros animais semelhantes.
	Animais alimentados com itens impuros, a menos que estejam confinados e alimentados nos últimos três dias com alimentação permitida pelas Regras Islâmicas.
<b>Aquáticos</b>	Animais tóxicos ou espécies prejudiciais, a menos que substâncias tóxicas ou substâncias nocivas sejam removidas durante a preparação.
<b>Plantas</b>	Plantas e seus produtos/ partes tóxicas, derivados nocivos, venenosos ou narcóticos, exceto se a substância nociva ou venenosa seja removida durante a preparação.
<b>Bebidas</b>	Bebidas alcoólicas (contém etanol), bebidas intoxicantes ou aquelas que contêm álcoois, substâncias narcóticas, venenosas, tóxicas ou prejudiciais.
<b>OGM:</b>	Todos os elementos produzidos por modificação genética a partir de uma espécie ou mais espécies proibidas (não halal).
<b>Sangue e derivados de sangue de animais ou</b>	O sangue e todos os seus derivados são proibidos, assim como todos os fluidos corporais de origem humana ou animal, como vômitos e urina.
<b>Aditivos alimentares</b>	Todos os aditivos tóxicos, prejudiciais e seus derivados. Produtos e derivados de materiais não Halal.
<b>Enzimas</b>	Todas as enzimas derivadas de fontes não Halal.
<b>Microrganismos</b>	Microrganismos como germes, fungos, toxinas e fermento nocivo produzidos em ambientes não Halal ou usando ingredientes não Halal.

Fonte: GSO 2055-2 adaptado.

	<p style="text-align: center;"><b>FAMBRAS HALAL CERTIFICAÇÃO</b>  <b>REQUISITOS GERAIS DA FAMBRAS HALAL PARA CERTIFICAÇÃO</b>  <b>DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS E ADITIVOS</b></p>	<p>DT 7.1  Rev.: 14  Date: 06/02/2024  Pág.:14 de 30</p>
---	--	--

**6.6.** Todos os produtos certificados pela FAMBRAS HALAL, e suas matérias-primas, insumos, auxiliares de processo e materiais de embalagem devem atender aos padrões microbiológicos e físico-químicos estabelecidos para alimentos, e conter apenas substâncias permitidas e dentro dos limites máximos estabelecidos pela legislação vigente.

**6.7.** Todas as matérias-primas, insumos, auxiliares de processo e materiais de embalagem, utilizados nos produtos certificados, devem ser previamente informados e aprovados pela FAMBRAS HALAL.

**6.8. Álcool etílico/ Etanol:**


**6.8.1.** Todos os produtos certificados pela FAMBRAS HALAL, e suas matérias-primas, insumos, auxiliares de processo ou qualquer outro elemento que entre em contato diretamente com o produto Halal não são/ não podem conter bebidas alcoólicas (*khamr*), ou derivados separados fisicamente das bebidas alcoólicas.

**6.8.2.** Produtos derivados de indústria de bebida alcoólica em forma sólida, como extrato de levedura de cerveja, podem ser usados desde que submetidos a um processo de purificação de acordo com a Shariah, que consiste na remoção completa de cor, odor e sabor da bebida alcoólica.

**6.8.3.** Álcool etílico (etanol) pode ocorrer naturalmente nos alimentos, devido a fermentação natural, no entanto, é necessário que estes não excedam os limites máximos de etanol estabelecidos pela FAMBRAS HALAL, que são 0,1% para produto final e 0,5% para matérias-primas (produtos que não serão consumidos diretamente). É proibido a adição de bebidas alcoólicas, produtos alcoólicos e o álcool etílico (etanol) durante a fabricação.

**6.8.3.1.** Para os produtos destinados ao Golfo (vide 5.11), o limite deverá atender aos requisitos do GSO 2538:2017, transcritos na tabela 4.

**6.8.4.** Em alguns casos, o álcool etílico (etanol) é indispensável na fabricação, sendo este usado como auxiliar/ aditivo de processo. Neste caso, o etanol é permitido, desde que a fonte de obtenção não seja de bebidas alcoólicas (ex.

	<p style="text-align: center;"><b>FAMBRAS HALAL CERTIFICAÇÃO</b>  <b>REQUISITOS GERAIS DA FAMBRAS HALAL PARA CERTIFICAÇÃO</b>  <b>DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS E ADITIVOS</b></p>	<p>DT 7.1  Rev.: <b>14</b>  Date: <b>06/02/2024</b>  Pág.:15 de 30</p>
---	--	--

vinho), e o produto final não contenha mais de 0,1% de álcool etílico e 0,5% para matérias-primas (se estes não forem para consumo direto).

**6.8.4.1.** Para os produtos destinados ao Golfo (vide 5.11), o limite deverá atender aos requisitos do GSO 2538:2017, transcritos na tabela 4.


**Tabela 4.** Limites máximos admissíveis dos resíduos do álcool etílico (etanol) para produtos destinados ao Golfo (vide 5.11)

Tipo do Alimento		Porcentagem admissível de álcool etílico (etanol)
1	Vinagre de uva	1% v/v
2	Todas as variedades de vinagre, exceto vinagre de uvas	0.5% v/v
3	Sucos, incluindo néctares, coquetéis, bebidas de todos os tipos e água saborizada pronta para beber	0.1% v/v
4	Carnes frescas ou processadas, laticínios, cereais, leguminosas, óleo, ovos, frutos do mar, especiarias, alimentos e doces.	0.3% v/v ou P/V
5	Matérias-primas, como concentrados de proteínas, açúcares, leveduras, óleos essenciais, cacau e outras matérias-primas similares.	0.5% v/v ou P/V
6	Chocolate	0.2% P/V
7	Molhos, ketchup (todos os tipos), bebidas / sucos concentrados, misturas alimentares para fabricação, óleos aromáticos de ervas.	0.5% v/v ou P/V
8	Outros alimentos	0.2% v/v

Fonte: GSO 2538:2017

- 6.9.** O nome do produto final, a marca, o logo, as características sensoriais e o modelo da embalagem não infringem os princípios da Shariah, por exemplo a marca não faz alusão a elementos Haram, como bacon, presunto, cerveja, ou qualquer outro que possa confundir o consumidor.
- 6.10.** As Regras Islâmicas devem ser aplicadas em todas as fases da cadeia de produtos certificados pela FAMBRAS HALAL, incluindo recebimento, preparação, embalagem, rotulagem, armazenamento e transporte;
- 6.11.** As autoridades oficiais podem adotar todos os procedimentos necessários para verificar a conformidade dos produtos com os requisitos especiais dos produtos Halal e podem tomar as medidas adequadas de acordo com a legislação local.




	<p style="text-align: center;"><b>FAMBRAS HALAL CERTIFICAÇÃO</b>  <b>REQUISITOS GERAIS DA FAMBRAS HALAL PARA CERTIFICAÇÃO</b>  <b>DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS E ADITIVOS</b></p>	<p>DT 7.1  Rev.: 14  Date: 06/02/2024  Pág.:16 de 30</p>
---	--	--

- 6.12.** Todos os tipos de produtos de limpeza, ou manutenção, tais como detergentes, sanitizantes, graxas e lubrificantes, devem ser previamente informados e aprovados pela FAMBRAS HALAL, e devem ser livres de componentes ou materiais não-Halal (proibidos para a Shariah).
- 6.13.** O peso do produto Halal declarado na embalagem do produto não pode ser inferior ao seu peso real (vide 5.8).
- 6.13.1.** A empresa deve realizar testes amostrais para aferição dos pesos dos produtos Halal, comparando o peso descrito na embalagem, com o peso real;
- 6.13.2.** No caso de produtos não conformes, onde o peso real é menor que o peso da embalagem, deverá haver uma segregação, onde o produto será condenado para comercialização como produto Halal. A empresa deverá registrar a correção e ação corretiva em casos de não conformidades;
- 6.13.3.** Deve existir registros diários destas conferências.

## **7. REQUISITOS GERAIS PARA AS ÁREAS DE PRODUÇÃO HALAL**

- 7.1.** Todos os produtos Halal devem estar completamente separados dos produtos não Halal, em toda e qualquer etapa do fluxo de fabricação (recebimento, preparação, embalagem, rotulagem, armazenamento e transporte), para evitar a contaminação cruzada.
- 7.2.** Para unidades que fabricam produtos Halal e não Halal:
- 7.2.1.** Os equipamentos devem obrigatoriamente ser higienizados antes do início da produção Halal, sendo o procedimento de higienização devidamente validado;
- 7.2.2.** É recomendado que o dia de produção inicie com a fabricação dos produtos Halal;
- 7.2.3.** É necessário identificar as linhas que processam o Halal, com o intuito de prevenir contaminação cruzada;
- 7.2.4.** Não é autorizado realizar a higienização de forma alternada entre equipamentos que processam Halal e equipamentos que processam produtos não Halal;
- 7.2.5.** As práticas aplicadas na amostragem devem garantir que não ocorre



	<p style="text-align: center;"><b>FAMBRAS HALAL CERTIFICAÇÃO</b>  <b>REQUISITOS GERAIS DA FAMBRAS HALAL PARA CERTIFICAÇÃO</b>  <b>DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS E ADITIVOS</b></p>	<p>DT 7.1  Rev.: 14  Date: 06/02/2024  Pág.:17 de 30</p>
---	--	--

contaminação cruzada do produto certificado Halal, ou suas matérias-primas, insumos e auxiliares de processo, com qualquer produto não Halal. Por exemplo, usar um utensílio para coleta de amostra em um produto Halal que não foi devidamente higienizado, e também foi previamente usado para coletar algum produto não Halal.

**7.2.6.** Testes de validação poderão ser realizados na primeira produção Halal seguinte a produção não Halal, sejam eles no produto e/ou equipamentos, conforme determinado pelo organismo de certificação;


**7.2.7.** As matérias-primas Halal e não Halal, devem ser segregadas e identificadas.

**7.3.** Se as linhas de produção já tiverem sido utilizadas para fabricar produtos de origem suína, antes de convertê-la para fabricação de produtos Halal é necessário que a mesma passe por um ritual de purificação, o qual consiste em submeter os equipamentos a passagem de água + agentes de limpeza, como detergente e sanitizante, no mínimo 7 vezes, para que ocorra a remoção completa de cor, sabor e aroma do contaminante.

**7.3.1.** Caso o procedimento padrão da empresa certificada não totalize 7 passagens de produto (somando a passagem de água, produtos de limpeza e enxague), o mesmo deverá ser repetido quantas vezes necessárias até a totalização, ou poderão ser realizados enxagues adicionais apenas com água, de forma que, em equipamentos abertos, ocorra o fluxo ininterrupto de água por no mínimo 30 segundos, seguido de total evacuação da água. Este procedimento será considerado como 1 (um) enxague.

**7.3.2.** A conversão das linhas entre produção Halal e suína não deve ser realizada de forma contínua.

**7.4.** Todos os produtos certificados da FAMBRAS HALAL que contenham carne, gelatina ou outros elementos de origem animal (proveniente de animais abatidos) devem ter um supervisor da FAMBRAS HALAL trabalhando no local durante a produção Halal, podendo este ser fixo ou por campanha. Outros tipos de produtos podem ter a mesma obrigação quando a empresa fabrica produtos Halal e não Halal, e são identificados como alto risco para o Halal, sendo que está

	<p style="text-align: center;"><b>FAMBRAS HALAL CERTIFICAÇÃO</b>  <b>REQUISITOS GERAIS DA FAMBRAS HALAL PARA CERTIFICAÇÃO</b>  <b>DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS E ADITIVOS</b></p>	<p>DT 7.1  Rev.: 14  Date: 06/02/2024  Pág.:18 de 30</p>
---	--	--

necessidade será definida pela FAMBRAS HALAL.

**7.4.1.** O supervisor deve ser muçulmano, mentalmente sadio, com idade mínima de 18 anos e competente para realizar com eficiência sua função, demonstrando conhecimento e compreensão dos fundamentos islâmicos e dos requerimentos referentes ao Halal.

**7.5.** Todos os equipamentos, linhas de produção, ferramentas, utensílios e materiais associados utilizados para a preparação de produtos certificados pela FAMBRAS HALAL devem ser limpos e livres de impurezas, e não devem ser fabricados ou conter qualquer tipo de material não Halal, como osso, unha ou dentes (é preferível o aço inoxidável).


## **8. REQUISITOS GERAIS PARA ARMAZENAGEM E TRANSPORTE DE PRODUTOS HALAL**

**8.1.** Caso a empresa tenha produtos finais com diferentes status Halal, os produtos Halal devem estar segregados e devidamente identificados como tal.

**8.1.1.** Para produtos em pó armazenados em embalagens flexíveis (embalagens plásticas flexíveis, saco de rafia e papel kraft, por exemplo), é obrigatório que exista uma segregação física significativa (média de 50 cm) entre os produtos com diferentes status, para garantir que não ocorra contaminação cruzada. Quando armazenados em estantes os produtos Halal não devem estar abaixo de produtos não Halal.

**8.1.2.** Para produtos sólidos e líquidos armazenados em embalagens rígidas (tambores, bombonas, latas, por exemplo) não é obrigatória uma segregação física, com distância significativa, no entanto os produtos Halal e não Halal não devem ficar encostados (mesmo quando já acondicionados em embalagem primária, secundária e paletizados). É altamente recomendado que os produtos Halal quando armazenados em estantes não fiquem abaixo de produtos não Halal.

**8.1.3.** A empresa certificada deverá implantar uma avaliação do perigo e um

	<p style="text-align: center;"><b>FAMBRAS HALAL CERTIFICAÇÃO</b>  <b>REQUISITOS GERAIS DA FAMBRAS HALAL PARA CERTIFICAÇÃO</b>  <b>DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS E ADITIVOS</b></p>	<p>DT 7.1  Rev.: <b>14</b>  Date: <b>06/02/2024</b>  Pág.:19 de 30</p>
---	--	--

procedimento adequado que determine quais medidas devem ser praticadas em caso de rompimento/ vazamento de embalagens de produtos não Halal no armazém de produto final, com intuito de assegurar a não contaminação cruzada do produto Halal.

**8.1.4.** Sobre a identificação dos produtos, a mesma pode ser aplicada somente nos produtos Halal, sendo o selo visível na embalagem secundária uma forma de identificação suficiente.

**8.2.** Preferencialmente separar todos os produtos certificados pela FAMBRAS HALAL dos produtos não Halal.

**8.2.1.** Para países islâmicos/ de maioria islâmica, é proibido o transporte misto de produtos Halal e não Halal.

**8.2.2.** Em países não islâmicos, o transporte misto de produtos Halal e não Halal é permitido, contanto que ambos seja de mesma origem, por exemplo carne enlatada bovina Halal e não Halal ou suco de maçã não Halal com suco de uva Halal, salvo quando existir uma regra de importação Halal no país que determine o contrário. Nestes casos, o produto Halal deve conter identificação individual e suficiente para garantir que não haja troca entre produto Halal e não Halal.


**8.3.** É expressamente proibido transportar junto produtos Halal e produtos de origem suína e/ ou seus derivados.

**8.4.** Os meios de transporte devem ser adequados para evitar a contaminação cruzada com produtos não Halal, além de satisfazer as condições de higiene.

## **9. REQUISITOS GERAIS PARA A ROTULAGEM DOS PRODUTOS HALAL**

**9.1.** A rotulagem do produto certificado Halal deve estar em conformidade com as leis relevantes do país de origem e, no caso de exportação, com o país de destino.

**9.2.** O selo Halal deve ser aplicado de acordo com a instrução: IT 4.1 Instrução para uso do selo de garantia da FAMBRAS HALAL.

	<p style="text-align: center;"><b>FAMBRAS HALAL CERTIFICAÇÃO</b>  <b>REQUISITOS GERAIS DA FAMBRAS HALAL PARA CERTIFICAÇÃO</b>  <b>DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS E ADITIVOS</b></p>	<p>DT 7.1  Rev.: <b>14</b>  Date: <b>06/02/2024</b>  Pág.:20 de 30</p>
---	--	--

**9.2.1.** Todos os meios em que o selo Halal for aplicado, tais como embalagens, materiais publicitários, laudos e assinaturas de e-mails, devem ser previamente aprovados pela FAMBRAS HALAL.

Nota 1: Para obter esta aprovação, basta enviar um e-mail ao auditor responsável pelo seu processo, com as artes dos materiais que irão aplicar o selo Halal, para avaliação e posterior autorização de uso.

**9.2.2.** As embalagens e meios de divulgação não poderão usar o selo da FAMBRAS HALAL antes de obterem o aval da certificadora.

**9.3.** A publicidade do produto Halal não pode contrariar os princípios da Shariah, como por exemplo, mostrar elementos considerados indecentes.

**9.4.** Os materiais publicitários e as embalagens dos produtos Halal não devem conter informações enganosas ao consumidor, nem elementos Haram.

## **10. REQUISITOS GERAIS PARA QUALIDADE E SEGURANÇA DO PRODUTO HALAL**


**10.1.** A empresa deve possuir um Sistema de Garantia Halal (HAS), conforme previsto pela DT 7.3.

**Na tabela do anexo 1 estão listados alguns pontos críticos Halal que devem ser considerados, para cada tipo de produto.**

**10.2.** O layout das instalações permite: O fluxo adequado do processo; O fluxo adequado de funcionários; Boas Práticas de Higiene e Fabricação.

**10.3.** Todos os produtos certificados pela FAMBRAS Halal e suas matérias-primas, insumos e auxiliares de processo devem ser produzidos em instalações sanitárias adequadas.

**10.4.** Higiene e segurança dos alimentos são pré-requisitos para a fabricação do

	<p style="text-align: center;"><b>FAMBRAS HALAL CERTIFICAÇÃO</b>  <b>REQUISITOS GERAIS DA FAMBRAS HALAL PARA CERTIFICAÇÃO</b>  <b>DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS E ADITIVOS</b></p>	<p>DT 7.1  Rev.: 14  Date: 06/02/2024  Pág.:21 de 30</p>
---	--	--

produto Halal, desta forma a empresa deve possuir uma sistemática de Boas Práticas de Fabricação (BPF), a qual contém no mínimo:

- a) Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios;
- b) Controle de água;
- c) Higiene e saúde dos manipuladores;
- d) Manejo dos resíduos;
- e) Manutenção preventiva e calibração de equipamentos;
- f) Controle integrado de vetores e pragas;
- g) Seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens;
- h) Programa de rastreabilidade e recolhimento;


**10.5.** A empresa deve possuir um programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC).

**10.6.** O programa de recolhimento deve contemplar a comunicação com a certificadora Halal, conforme previsto pelo procedimento PR 7.1 - Condições de concessão, manutenção, extensão, redução, suspensão, cancelamento, término e renovação da certificação halal.

**10.6.1.** O programa de recolhimento deve prever a necessidade de realizá-lo mediante contaminação que desabone o status Halal do produto.


**10.7.** Metodologia de tratamento de desvios, reclamações e não-conformidades (referente às auditorias internas e externas), incluindo as ações corretivas adotadas para evitar ocorrências futuras.

**10.8.** Não conformidades de processos/ auditorias anteriores devem ser solucionadas, e apresentadas evidências sempre que requisitado.

	<p style="text-align: center;"><b>FAMBRAS HALAL CERTIFICAÇÃO</b></p> <p style="text-align: center;"><b>REQUISITOS GERAIS DA FAMBRAS HALAL PARA CERTIFICAÇÃO</b></p> <p style="text-align: center;"><b>DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS E ADITIVOS</b></p>	<p>DT 7.1</p> <p>Rev.: <b>14</b></p> <p>Date: <b>06/02/2024</b></p> <p>Pág.:22 de 30</p>
---	--	--


## Anexo 1 – Pontos críticos Halal por tipo de produto

Produto	Ponto crítico para o Halal
<b>Leite e produtos lácteos, como queijos, iogurtes, leite processado (UHT, em pó), bebidas e sobremesas lácteas, sorvetes, dentre outros</b>	Origem dos fermentos, enzimas e coagulantes
	Uso de aromas - múltiplos ingredientes e etanol como veículo
	Corantes que tenham álcool etílico como veículo
	Soro de leite - derivado da fabricação de queijos, que usa coagulantes e enzimas
	Origem do leite - não pode ser proveniente de animais não halal
	Uso de gelatina - não pode ser suína, e se for bovina deve garantir a procedência Halal
	Demais ingredientes e auxiliares de processo - devem ser de origem lícita para o Halal, por exemplo cloreto de cálcio e ácido láctico.
	Produtos de limpeza, em especial detergente enzimático
	Materiais de embalagem devem ser adequados ao Halal
	Contaminação cruzada no processo produtivo e armazenamento, com produtos não Halal.
<b>Gorduras, óleos, emulsões, ácidos graxos e derivados</b>	Origem da gordura - não pode provir de animais Haram, nem de animais que não foram abatidos de maneira Halal
	Processo de clarificação - uso de carvão ativado de origem animal ou gelatina
	Uso de aromas - múltiplos ingredientes
	Uso de antiemectantes, ou outros conservantes - origem deve ser apropriada ao Halal
	Demais ingredientes e auxiliares de processo - deve ser de origem lícita para o Halal
	Materiais de embalagem devem ser adequados ao Halal
<b>Frutas e vegetais processados, e seus derivados</b>	Uso de aromas - múltiplos ingredientes
	Corantes que contenham álcool etílico
	Uso de enzimas - coadjuvante de processo
	Fermentação natural do produto - deve-se controlar o residual de etanol
	Origem dos conservantes e outros aditivos - deve ser apropriada ao Halal
	Efeitos alucinógenos - deve ser controlado, ou inibidos. Ex. Noz Moscada
	Processo de clarificação - uso de carvão ativado de origem animal ou gelatina
	Toxinas - controladas ao nível tolerado, ou inibidas
	Presença de compostos venenosos, exemplo ácido cianídrico (HCN)
	Processo de colheita/ extração - deve seguir condutas lícitas, como mão de obra adequada com a legislação trabalhista
	Ingredientes e auxiliares de processo - deve ser de origem lícita para o Halal
	OGM - Organismos Geneticamente Modificados, é necessário mapear e identificar a fonte da transgeniase, não podendo ser proveniente de elementos não halal.
	Materiais de embalagem devem ser adequados ao Halal
	Contaminação cruzada no processo produtivo e armazenamento, com produtos não Halal.
	Contaminação física, química e microbiológica - controlada ou reduzida a um nível aceitável, de acordo com a legislação de segurança dos alimentos

	<p align="center"><b>FAMBRAS HALAL CERTIFICAÇÃO</b></p> <p align="center"><b>REQUISITOS GERAIS DA FAMBRAS HALAL PARA CERTIFICAÇÃO</b></p> <p align="center"><b>DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS E ADITIVOS</b></p>	<p>DT 7.1</p> <p>Rev.: 14</p> <p>Date: 06/02/2024</p> <p>Pág.:23 de 30</p>
---	---	--


Produto	Ponto crítico para o Halal
<b>Doces, balas, chocolates, gommas de mascar, produtos de confeitaria</b>	Uso de aromas - múltiplos ingredientes e etanol como veículo
	Corantes que tenham álcool etílico como veículo
	Uso de gelatina - não pode ser suína, e se for bovina deve garantir a procedência Halal
	Soro de leite - derivado da fabricação de queijos, que usa coagulantes e enzimas
	Ácidos graxos - devem ser Halal
	Vitaminas - para enriquecer o produto, deve ser Halal
	Ingredientes e auxiliares de processo - deve ser de origem lícita para o Halal
	Materiais de embalagem devem ser adequados ao Halal
	Contaminação cruzada no processo produtivo e armazenamento, com produtos não Halal.
	Contaminação física, química e microbiológica - controlada ou reduzida a um nível aceitável, de acordo com a legislação de segurança dos alimentos
<b>Açúcar, adoçantes, cacau, café</b>	Fermentação, e uso de enzimas - deve assegurar fonte de origem Halal
	Processo de colheita/ extração - deve seguir condutas lícitas, como mão de obra adequada com a legislação trabalhista
	Presença de toxinas - deve ser controladas ao nível tolerado, ou inibidas
	Uso de carvão de osso, para filtração
	Processo de extração ou cristalização com álcool etílico
	Ingredientes e auxiliares de processo - deve ser de origem lícita para o Halal
	OGM - Organismos Geneticamente Modificados, é necessário mapear e identificar a fonte da transgeniase, não podendo ser proveniente de elementos não halal.
	Materiais de embalagem devem ser adequados ao Halal
	Contaminação cruzada no processo produtivo e armazenamento, com produtos não Halal.
	Contaminação física, química e microbiológica - controlada ou reduzida a um nível aceitável, de acordo com a legislação de segurança dos alimentos
<b>Cereais e derivados, farinhas, incluindo pães, bolos, biscoitos, massas</b>	Origem dos conservantes e outros aditivos - deve ser apropriada ao Halal
	Uso de aromas - múltiplos ingredientes e etanol como veículo
	Possível aplicação de colágeno em cereais
	Presença de toxinas - deve ser controladas ao nível tolerado, ou inibidas
	Adição de vitaminas e minerais - deve garantir a origem lícita para o Halal
	Ingredientes e auxiliares de processo - deve ser de origem lícita para o Halal
	OGM - Organismos Geneticamente Modificados, é necessário mapear e identificar a fonte da transgeniase, não podendo ser proveniente de elementos não halal.
	Materiais de embalagem devem ser adequados ao Halal
	Contaminação cruzada no processo produtivo e armazenamento, com produtos não Halal.
	Contaminação física, química e microbiológica - controlada ou reduzida a um nível aceitável, de acordo com a legislação de segurança dos alimentos




	<p style="text-align: center;"><b>FAMBRAS HALAL CERTIFICAÇÃO</b></p> <p style="text-align: center;"><b>REQUISITOS GERAIS DA FAMBRAS HALAL PARA CERTIFICAÇÃO</b></p> <p style="text-align: center;"><b>DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS E ADITIVOS</b></p>	<p>DT 7.1</p> <p>Rev.: <b>14</b></p> <p>Date: <b>06/02/2024</b></p> <p>Pág.:24 de 30</p>
---	--	--

Produto	Ponto crítico para o Halal
<b>Oleaginosas e leguminosas, incluindo amendoim, castanhas, proteínas vegetais</b>	Processo de colheita/ extração - deve seguir condutas lícitas, como mão de obra adequada com a legislação trabalhista
	Corantes que contenham álcool etílico
	Origem dos conservantes e outros aditivos - deve ser apropriada ao Halal
	Toxinas - controladas ao nível tolerado, ou inibidas
	Ingredientes e auxiliares de processo - deve ser de origem lícita para o Halal
	Extração de proteínas vegetais - agentes de extração deve ser de origem lícita para o Halal
	OGM - Organismos Geneticamente Modificados, é necessário mapear e identificar a fonte da transgeniase, não podendo ser proveniente de elementos não halal.
	Materiais de embalagem devem ser adequados ao Halal
	Contaminação cruzada no processo produtivo e armazenamento, com produtos não Halal.
	Contaminação física, química e microbiológica - controlada ou reduzida a um nível aceitável, de acordo com a legislação de segurança dos alimentos
<b>Carne, carne processada e derivados - incluindo embutidos, congelados, resfriados, pronto para comer, em temperatura ambiente</b>	Processo de abate Halal - deve ser realizado um corte único, para atingir as 4 estruturas (esôfago, traquéia, ambas artérias e jugulares)
	Animais de espécies proibidas (Haram)
	Animais morrerem antes do abate
	Animais doentes
	Abate ser realizado por um profissional competente adequado, que conheça os fundamentos do islâm e as regras de abate Halal
	Não invocar a tasmyiah
	Tinta do carimbo - deve ser de origem lícita ao Halal, e não deve conter glicerina animal, por exemplo.
	Insensibilização, se autorizado pelo mercado destino, quando utilizada causar qualquer injúria, dano permanente, ou morte . Não é permitido insensibilização por pistola penetrativa para bovino.
	Contaminação cruzada com animais condenados, derivados, ou não Halal, em todo processo produtivo, incluindo armazenamento
	Ingredientes e auxiliares de processo - deve ser de origem lícita para o Halal
<b>Animais aquáticos como Peixes, moluscos, crustáceos e derivados</b>	Água utilizada no processo - pode contaminar o produto (deve ser tratada, sem uso de elementos não Halal)
	Materiais de embalagem e envoltórios (tripas) usados, devem ser adequados ao Halal
	Contaminação física, química e microbiológica - controlada ou reduzida a um nível aceitável, de acordo com a legislação de segurança dos alimentos
	Animais com toxinas, ou venenos - que devem ser eliminadas no preparo
	Ração fornecida na criação dos animais (no caso de cativeiro)
	Animais doentes
	Água utilizada no processo - pode contaminar o produto (deve ser tratada, sem uso de elementos não Halal)
	Ingredientes e auxiliares de processo - deve ser de origem lícita para o Halal
	Contaminação cruzada com animais condenados, derivados, ou não Halal, em todo processo produtivo, incluindo armazenamento
	Contaminação física, química e microbiológica - controlada ou reduzida a um nível aceitável, de acordo com a legislação de segurança dos alimentos




	<p style="text-align: center;"><b>FAMBRAS HALAL CERTIFICAÇÃO</b></p> <p style="text-align: center;"><b>REQUISITOS GERAIS DA FAMBRAS HALAL PARA CERTIFICAÇÃO</b></p> <p style="text-align: center;"><b>DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS E ADITIVOS</b></p>	<p>DT 7.1</p> <p>Rev.: 14</p> <p>Date: 06/02/2024</p> <p>Pág.:25 de 30</p>
---	--	--


Produto	Ponto crítico para o Halal
<b>Ovos e processados</b>	Uso de enzimas - deve ser de origem lícitas para o Halal
	Ingredientes e auxiliares de processo - deve ser de origem lícita para o Halal
	Uso de aromas - múltiplos ingredientes e etanol como veículo
	Materiais de embalagem devem ser adequados ao Halal
	Contaminação cruzada com animais condenados, derivados, ou não Halal, em todo processo produtivo, incluindo armazenamento
	Contaminação física, química e microbiológica - controlada ou reduzida a um nível aceitável, de acordo com a legislação de segurança dos alimentos
<b>Mel e derivados</b>	Processo de extração - deve seguir condutas lícitas, como mão de obra adequada com a legislação trabalhista
	Ingredientes e auxiliares de processo - deve ser de origem lícita para o Halal
	Álcool etílico se utilizado para extração de própolis, deve ser controlado no produto final, ou substituído por propilenoglicol
	Materiais de embalagem devem ser adequados ao Halal
	Contaminação cruzada com animais condenados, derivados, ou não Halal, em todo processo produtivo, incluindo armazenamento
	Contaminação física, química e microbiológica - controlada ou reduzida a um nível aceitável, de acordo com a legislação de segurança dos alimentos
<b>Sal, especiarias, condimentos, incluindo molhos,</b>	Molho de soja proveniente de fermentação, neste caso o residual de etanol deve ser controlado
	A origem dos sais deve ser de fontes lícitas para o Halal, em atenção ao cálcio
	Uso de aromas - múltiplos ingredientes e etanol como veículo
	Uso de etanol nos molhos
	Vinagres não devem ser provenientes de bebidas alcóolicas, como vinho. Para vinagre de maçã, deve verificar a origem do clarificante
	Corantes que tenham álcool etílico como veículo
	Ingredientes e auxiliares de processo - deve ser de origem lícita para o Halal
	Materiais de embalagem devem ser adequados ao Halal
	Contaminação cruzada no processo produtivo e armazenamento, com produtos não Halal.
	Nomenclatura de produtos sintéticos que remetam a itens Haram.
	Contaminação física, química e microbiológica - controlada ou reduzida a um nível aceitável, de acordo com a legislação de segurança dos alimentos
<b>Produtos mistos de origem vegetal e animal, pizza, lanches, salgados,</b>	Proteínas animais devem ser provenientes de espécies Halal
	Proteínas animais precisam ter certificado Halal do lote
	Uso de aromas e condimentos - múltiplos ingredientes e etanol como residual
	Origem dos conservantes e outros aditivos - deve ser apropriada ao Halal
	Ingredientes e auxiliares de processo - deve ser de origem lícita para o Halal
	Materiais de embalagem devem ser adequados ao Halal
	Contaminação cruzada no processo produtivo e armazenamento, com produtos não Halal.
	Contaminação física, química e microbiológica - controlada ou reduzida a um nível aceitável, de acordo com a legislação de segurança dos alimentos

	<p style="text-align: center;"><b>FAMBRAS HALAL CERTIFICAÇÃO</b></p> <p style="text-align: center;"><b>REQUISITOS GERAIS DA FAMBRAS HALAL PARA CERTIFICAÇÃO</b></p> <p style="text-align: center;"><b>DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS E ADITIVOS</b></p>	<p>DT 7.1</p> <p>Rev.: <b>14</b></p> <p>Date: <b>06/02/2024</b></p> <p>Pág.:26 de 30</p>
---	--	--


Produto	Ponto crítico para o Halal
<b>Ingredientes e aditivos, incluindo aminoácidos, peptídios, fermentos, enzimas, coagulantes</b>	Vitaminas devem ser provenientes de fontes Halal garantidas por um certificado Halal, não podendo ser de animais não-halal
	Enzimas, fermentos, leveduras e aminoácidos devem ser provenientes de fontes Halal garantidas por um certificado Halal, não podendo ser de animais não-halal
	Aromas e condimentos - os ingredientes devem ser Halal, e o etanol não deve ser usado como veículo
	Corantes líquidos não devem usar o etanol como veículo
	Minerais, como ferro e cálcio, deve ser proveniente de fontes Halal
	Produtos fermentados, como ácido cítrico, glutamato monossódico, deve garantir a origem do fermento e a presença de residual etílico
	Origem dos conservantes e antieméticos - deve ser apropriada ao Halal
	Produtos não devem ser tóxicos, e quando tiver poder intoxicante, os níveis tolerados devem ser claramente descritos ao comprador
	Contaminação cruzada no processo produtivo e armazenamento, com produtos não Halal.
	Contaminação física, química e microbiológica - controlada ou reduzida a um nível aceitável, de acordo com a legislação de segurança dos alimentos
<b>Bebidas e sucos</b>	Bebidas não devem ser alcoólicas, nem intoxicantes
	Bebidas fermentadas - deve controlar o residual de etanol
	Bebidas concentradas - deve controlar o residual de etanol, proveniente da fermentação natural
	Clarificantes - não é permitido gelatina suína, e no caso de gelatina bovina deve garantir a procedência
	Bebidas compostas que utilizam aromas e corantes, deve garantir a origem Halal destes ingredientes
	Enzimas para quebra de pectina, deve garantir a origem Halal
	Ingredientes e auxiliares de processo - deve ser de origem lícita para o Halal
	Contaminação cruzada no processo produtivo e armazenamento, com produtos não Halal.
	Contaminação física, química e microbiológica - controlada ou reduzida a um nível aceitável, de acordo com a legislação de segurança dos alimentos
<b>Água</b>	Agentes de filtração - não deve provir de origem animal
	Água deve ser potável e não oferecer risco ao consumidor
	Contaminação cruzada no processo produtivo e armazenamento, com produtos não Halal.
	Materiais de embalagem - devem ser isentos de elementos não Halal
<b>Preparações para nutrição especial, Suplementos, incluindo produtos dietéticos, formulas infantis e etc</b>	As vitaminas, minerais, aminoácidos, ácidos graxos e enzimas devem ser provenientes de origem Halal, comprovadas com o certificado Halal
	Bebidas compostas que utilizam aromas e corantes, deve garantir a origem Halal destes ingredientes
	Soro de leite deve ser de origem Halal, comprovadas com certificado Halal
	Ingredientes e demais auxiliares de processo - deve ser de origem lícita para o Halal
	Se for apresentado no formato de comprimidos ou capsula, a capsula de gelatina precisa ser de fonte lícita - de origem Halal comprovada com certificado
	Contaminação cruzada no processo produtivo e armazenamento, com produtos não Halal
	Contaminação física, química e microbiológica - controlada ou reduzida a um nível aceitável, de acordo com a legislação de segurança dos alimentos

	<p style="text-align: center;"><b>FAMBRAS HALAL CERTIFICAÇÃO</b></p> <p style="text-align: center;"><b>REQUISITOS GERAIS DA FAMBRAS HALAL PARA CERTIFICAÇÃO</b></p> <p style="text-align: center;"><b>DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS E ADITIVOS</b></p>	<p>DT 7.1</p> <p>Rev.: <b>14</b></p> <p>Date: <b>06/02/2024</b></p> <p>Pág.:27 de 30</p>
---	--	--

Produto	Ponto crítico para o Halal
<b>Drogas e medicamentos</b>	Vitaminas, minerais, aminoácidos, ácidos graxos e enzimas devem ser provenientes de origem Halal, comprovadas com o certificado Halal
	Se for apresentado no formato de comprimidos ou capsula, a capsula de gelatina precisa ser de fonte lícita - de origem Halal comprovada com certificado
	Os medicamentos não devem ser apresentados no formato líquido, usando etanol como veículo
	Produtos não devem ser tóxicos, e quando tiver poder intoxicante, os níveis tolerados devem ser claramente descritos ao comprador
	Contaminação cruzada no processo produtivo e armazenamento, com produtos não Halal
	Contaminação física, química e microbiológica - controlada ou reduzida a um nível aceitável, de acordo com a legislação de segurança dos medicamentos
<b>Cosméticos, incluindo shampoo, cremes, maquiagem</b>	Ingredientes de origem animal, como queratina, glicerina, colágeno, gelatina, devem ser de fontes de origem Halal, comprovadas com certificado
	O álcool etílico se utilizado, deve ser de fontes permitidas para a certificação Halal, e o residual no produto final não deve ultrapassar os limites estabelecidos pelo esquema de certificação (DT 7.6)
	As fragrancias devem ser compostas apenas por ingredientes apropriados a certificação Halal, isento de elementos não Halal
	Cosméticos naturais não devem ser extraídos de espécies ameaçadas
	Os cosméticos não devem ser tóxicos, ou causar alergias aos usuários, havendo testes que comprovem sua segurança
	Teste de permeabilidade, dependendo da aplicação do produto.
	Contaminação cruzada no processo produtivo e armazenamento, com produtos não Halal
<b>Químicos e produtos de limpeza</b>	Enzimas e ácidos graxos devem ser provenientes de origem Halal, comprovadas com o certificado Halal
	Os produtos químicos devem ser isentos de ingredientes não Halal
	Produtos provenientes de reações de esterificação, devem controlar o residual de etanol
	As fragrancias devem ser compostas apenas por ingredientes apropriados a certificação Halal, isento de elementos não Halal
	As orientações de uso devem ser claras, para garantir que não cause intoxicação aos usuários
	Contaminação cruzada no processo produtivo e armazenamento, com produtos não Halal
	Contaminação física, química e microbiológica - controlada ou reduzida a um nível aceitável, de acordo com a legislação de segurança aplicável ao setor
<b>Produtos biológicos, microorganismos e etc.</b>	Os microorganismos não devem ser tóxicos
	Os microorganismos não devem ser cultivados/ multiplicados em meios de cultura não Halal
	Contaminação cruzada no processo produtivo e armazenamento, com produtos não Halal
	Contaminação física, química e microbiológica - controlada ou reduzida a um nível aceitável, de acordo com a legislação de segurança aplicável ao setor
<b>Produtos geneticamente modificados</b>	O método de transformação genética não deve incluir elementos não Halal
	O produto genericamente modificado não deve prejudicar o meio ambiente
	Contaminação cruzada no processo produtivo e armazenamento, com produtos não Halal
	Contaminação física, química e microbiológica - controlada ou reduzida a um nível aceitável, de acordo com a legislação de segurança aplicável ao setor


	<p style="text-align: center;"><b>FAMBRAS HALAL CERTIFICAÇÃO</b></p> <p style="text-align: center;"><b>REQUISITOS GERAIS DA FAMBRAS HALAL PARA CERTIFICAÇÃO</b></p> <p style="text-align: center;"><b>DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS E ADITIVOS</b></p>	<p>DT 7.1</p> <p>Rev.: 14</p> <p>Date: 06/02/2024</p> <p>Pág.:28 de 30</p>
---	--	--

Produto	Ponto crítico para o Halal
<b>Armazenamento, distribuição e transporte</b>	Contaminação cruzada no processo produtivo e armazenamento, com produtos não Halal
	Contaminação física, química e microbiológica - controlada ou reduzida a um nível aceitável, de acordo com a legislação de segurança aplicável ao setor
<b>Embalagem</b>	Embalagens naturais, como tripas, devem ser provenientes de animais Halal
	Embalagens biodegradáveis devem garantir que a origem Halal do composto orgânico
	As embalagens não devem ser tóxicas, nem migrar compostos aos alimentos
	Embalagens coloridas - corantes devem ser de origem lícita.
	Contaminação cruzada no processo produtivo e armazenamento, com produtos não Halal
	Contaminação física, química e microbiológica - controlada ou reduzida a um nível aceitável, de acordo com a legislação de segurança aplicável ao setor
<b>Ração</b>	A ração deve ser isenta de elementos não Halal
	Contaminação cruzada no processo produtivo e armazenamento, com produtos não Halal
	Contaminação física, química e microbiológica - controlada ou reduzida a um nível aceitável, de acordo com a legislação de segurança aplicável ao setor
<b>Fazenda</b>	Os animais devem ser alimentados com ração de fonte Halal
	Não deve existir criação de porco
	Não deve ter produção de bebidas alcóolicas (cachaça)
	Contaminação cruzada no processo de colheita e armazenamento, com produtos não Halal
	Contaminação física, química e microbiológica - controlada ou reduzida a um nível aceitável, de acordo com a legislação de segurança aplicável ao setor

	<p style="text-align: center;"><b>FAMBRAS HALAL CERTIFICAÇÃO</b>  <b>REQUISITOS GERAIS DA FAMBRAS HALAL PARA CERTIFICAÇÃO</b>  <b>DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS E ADITIVOS</b></p>	<p>DT 7.1  Rev.: <b>14</b>  Date: <b>06/02/2024</b>  Pág.:29 de 30</p>
---	--	--

### DETALHES DA REVISÃO

Revisão	Data	Descrição da revisão
1	10/03/2017	Emissão inicial – criação
2	12/04/2017	Revisão das atividades de imparcialidade
3	26/05/2017	Revisão geral
4	29/05/2017	Correções de texto, revisão do item 6 e 7
5	19/09/2017	Inclusão do item 9 – Qualidade e segurança do produto halal
6	20/07/2018	Revisão completa do documento, divisão da categoria L, segregação do documento para a categorias de alimentos e relacionados.
7	14/11/2018	Inclusão das revisões em vermelho, revisão das definições 5.1. Shariah, 5.3. Abate Halal (Tazkeya), 5.5. Mashbough e inclusão 5.6. Makruh, troca dos termos Jurisprudência Islâmica por Shariah, revisão do item 8.1 referente ao armazenamento, revisão do item 9.2 referente ao uso do selo Halal: adição dos itens 9.2.1 e 9.2.2.
8	05/02/2020	Revisão do item 8.1, de modo a esclarecer a segregação de produto Halal e não Halal.
9	24/08/2021	Alteração do conceito de Tasmiyah
10	31/01/2022	Revisão dos itens: 3. Documentos de Referência; 6. Requisitos gerais para fabricação de produtos Halal, e 10. Requisitos gerais para qualidade e segurança do produto Halal; Revisão e mudança do título do item 7. Requisitos gerais para as áreas de produção Halal. Mudança das categorias de acordo com atualização do GSO 2055-2
11	26/07/2023	<p>Inclusão do ano de publicação das normas nos documentos referenciados.</p> <p>Inclusão da norma: GSO 9:2022 - Labeling of Prepackaged Food Stuffs; GSO 707:2021 - Flavours Permitted for Use in Food Stuffs; MALAYSIAN PROTOCOL FOR THE HALAL MEAT AND POULTRY PRODUCTIONS, 2008; MS 2200-1:2008 - Islamic Consumer Goods - Cosmetic and Personal Care General Guidelines; MS 2200-2:2013 - Islamic Consumer Goods - Usage of animal bone, skin and hair - General guidelines; MS 2400-1:2018 - Halal supply chain management system - Transportation; MS 2400-2:2018 - Halal supply chain management system - Warehousing; MS 2400-3:2018 - Halal supply chain management system - Retailing; MS 2424:2012 - Halal Pharmaceuticals - General Guidelines; MS 2565:2014 - Halal Packaging - General Guidelines; MS 2634:2019 - Halal Cosmetics - General Requirements; MS 1500:2009 HALAL food - production, preparation, handling and storage - general guidelines. JAKIM Malaysian Standard – Malaysia; OIC/ SMIIC 1:2019 General Requirements for Halal Food; OIC/ SMIIC 22:2021 Halal Edible Gelatine – Requirements and Test Methods;</p> <p>Atualização da norma GSO 2500:2022 - Additives Permitted For Use In Food Stuffs (substitui GSO 23:1998) e GSO 2500:2022/Amd1:2023</p> <p>Revisão do item 5.1 – <i>Shariah</i></p> <p>Inclusão da norma SMIIC 02, e suas respectivas categorias (item 5.12 e tabela 2).</p>

	<p style="text-align: center;"><b>FAMBRAS HALAL CERTIFICAÇÃO</b>  <b>REQUISITOS GERAIS DA FAMBRAS HALAL PARA CERTIFICAÇÃO</b>  <b>DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS E ADITIVOS</b></p>	DT 7.1 Rev.: <b>14</b> Date: <b>06/02/2024</b> Pág.:30 de 30
---	--	---

Revisão	Data	Descrição da revisão
12	05/12/2023	Exclusão das normas da LPPOM MUI Indonésia. Inclusão das normas do órgão acreditador BPJPH.
13	10/01/2024	Revisão da definição de Mashbouh (item 5.5), revisão dos itens 8.2, 9.4, inclusão do item 10.6.
<b>14</b>	<b>01/02/2024</b>	<b>Inclusão da norma da Indonésia, da definição Halal Mizen (item 5.8), do item 6.13 e do anexo 1</b> <b>Revisão dos itens 6.2 e 10.1</b>

Emitido por:	Elaine Franco de Carvalho Soha Chabrawi	<b>01/02/2024</b>
Revisado por:	Lina Ramadan Islam Said Zaid	<b>01/02/2024</b>
Aprovado por:	Mohamed Hussein El Zoghbi Sheik Essadik El Otmani	<b>06/02/2024</b>