

SIIL HALAL ISLAMIC INSPECTION SERVICE



SIIL 2001:2017 (P/E)

**PRODUÇÃO HALAL
SEGMENTO INDUSTRIALIZADO
DE ACORDO COM AS NORMAS ISLÂMICAS**

**HALAL PRODUCTION INDUSTRIALIZED SEGMENT
IN ACCORDANCE WITH ISLAMIC STANDARDS**

Redação e Edição:

Rafael Scheffer

Alia Fayad

Engenheiro Químico SIIL Halal

Departamento de Qualidade e Segurança Alimentar SIIL Halal

Revisão 01:

Data: 19 Maio de 2018

Dalal Darwiche

Priscila Czarnobai


Gerente SIIL Halal

Departamento de Qualidade e Segurança Alimentar SIIL Halal

Aprovação:


Chaiboun Darwiche

Diretor Presidente SIIL Halal

	NORMA SIIL PARA INDUSTRIALIZADOS	Cod.	SIIL 2001:2017
		Rev.	001
	SIIL NORMATIVE – INDUSTRIALIZED	Ed.	19/05/2018
		Pag.	2/29

SUMÁRIO / SUMMARY

1. ESCOPO / SCOPE	4
2. REFERÊNCIAS / REFERENCES	4
3. TERMOS E DEFINIÇÕES / DEFINITIONS	4
4. REQUISITOS PARA ALIMENTO HALAL / REQUERIMENTS FOR HALAL FOOD	7
4.1. Requisitos Básicos / Basic Requirements	7
4.2. Requisitos Gerais / General Requirements	7
4.3. Requisitos de Matérias Primas / Requirements for Raw Materials	8
4.4. Requisitos de Processamento / Processing Requirements	9
4.5. Requisitos De Rotulagem / Labeling Requirements	9
5. REQUISITOS DE ARMAZENAMENTO / STORAGE REQUIREMENTS	10
5.1. Materiais de Embalagem e Acondicionamento / Packaging and Wrapping Materials	10
5.2. Armazenamento, Exibição e Transporte / Storage, Display and Transportation	10
5.3. Manejo de Alimento Halal / Halal Food Handling	10
6. REQUISITOS DE QUALIDADE ALIMENTAR / FOOD QUALITY REQUIREMENTS	11
6.1. Sistemas de Gestão da Qualidade / Quality Management Systems	11
6.2. Rastreabilidade / Traceability	11
6.3. Higiene / Hygiene	11
6.4. Instalação Fabril / Factory Installation	12
ANEXO A – CLASSIFICAÇÃO DE PRODUTOS ILÍCITOS	13
Anexo A.1 – Tabela 01 - Espécies haram.....	13
Anexo A.2 – Haram, Tipos de Najis e Limpeza	15
ANEXO B – INFORMAÇÕES SOBRE CLASSIFICAÇÃO DE NÃO CONFORMIDADES	17
ANEXO C – INSTRUÇÕES DE CERTIFICAÇÃO HALAL PARA MATÉRIAS-PRIMAS	18
Anexo C.1 – Tabela 02 – Matérias Primas e a Certificação Halal	18
ANEXO D – CLASSIFICAÇÃO DE MATÉRIAS PRIMAS – E-NUMBERS	19
Anexo D.1 – Tabela 03 – Numeração e Função dos E-Numbers	19
Anexo D.2 – Tabela 04 - Matérias Primas Haram (Haram E-Number).....	21
Anexo D.3 – Tabela 05 - Matérias Primas Mushbooh (Mushbooh E-Number)	23

	NORMA SIIL PARA INDUSTRIALIZADOS	Cod.	SIIL 2001:2017
		Rev.	001
	SIIL NORMATIVE – INDUSTRIALIZED	Ed.	19/05/2018
		Pag.	3/29

INTRODUÇÃO / INTRODUCTION

Esta normativa foi desenvolvida com o intuito de servir como instrução para implementação do processo Halal das empresas atuantes no segmento industrializado.

This regulation was developed with the purpose of serving as an instruction for the implementation of the Halal process in the companies of the industrialized segment.

O processo Halal permite a melhoria contínua dos sistemas de gestão da qualidade (SGQ) além da otimização da qualidade dos produtos e segurança alimentar. Por sua vez, a Certificação Halal aumenta a capacidade de atender os critérios de exigências do mercado internacional, principalmente as necessidades do consumidor islâmico cumprindo em toda sua essência a jurisprudência islâmica.


The Halal process enables continuous improvement of quality management systems (QMS) in addition to optimizing product quality and food safety. In turn, the Halal Certification increases the ability to meet the requirements of the international market, especially the needs of the Islamic consumer in full compliance with Islamic jurisprudence.

A empresa, bem como seu corpo funcional, deve ter ciência do procedimento Halal, das tradições relativas à religião Islâmica, seguindo os princípios estabelecidos nesta normativa bem como nos demais critérios que eventualmente venham a ser aplicados pelas lideranças religiosas Islâmicas e instruídos por esta certificadora.

The company, as well as its functional body, must be aware of the Halal procedure, of the Islamic religion, follow them in the principles established in this norm as well as in the other criteria that may be applied by the Islamic religious leaders and instructed by this certification.

O conhecimento das normativas islâmicas não é exclusivo aos colaboradores operacionais, mas sim de todos os envolvidos com o processo de aplicabilidade Halal, incluindo à gerência e alta direção.

Knowledge of Islamic norms is not exclusive to production workers, but to all those involved in the Halal applicability process, including management and senior management.

	NORMA SIIL PARA INDUSTRIALIZADOS	Cod.	SIIL 2001:2017
		Rev.	001
	SIIL NORMATIVE – INDUSTRIALIZED	Ed.	19/05/2018
		Pag.	4/29

1. ESCOPO / SCOPE

Essa norma define os requerimentos gerais para Alimentos Halal que devem ser seguidos em qualquer estágio da cadeia de alimentação Halal incluindo recebimento, preparação, embalagem, rotulagem, manuseio, transporte, distribuição, exposição e serviço de alimentação Halal.

This standard defines the general requirements for Halal Foods that must be followed at any stage of the Halal food chain including receipt, preparation, packaging, labeling, handling, transportation, distribution, display and Halal food service.

2. REFERÊNCIAS / REFERENCES

- 2.1. GSO 9: Labeling of prepackaged food stuffs.
- 2.2. GSO 2055-1: HALAL FOOD - Part 1 : General Requirements
- 2.3. GSO/CAC/RCP 58/1694: Code of hygienic practice for meat.
- 2.4. THS 1435-2-2557: Requeriment for Halal certification on abattoir and animal dissection B.E 2554
- 2.5. Alcorão Sagrado / The Holy Qu'ran
- 2.6. ISO/IEC 22000
- 2.7. ALAM, Mufti Shoaib: The shari'ah laws regarding halaal foods - others than meat. SANHA Halal Associates Pakistan, November 2017.
- 2.8. The Halal Science Center Chulalongkorn University: E numbers-halal-haram-mashbooh ingredient list.
- 2.9. HALAL Consultations: Halal Standards and guidelines.

3. TERMOS E DEFINIÇÕES / DEFINITIONS

Para os fins deste padrão, os termos e as definições abaixo serão utilizados:
For the purposes of this standard, the terms and definitions below will be used:

3.1. Acidulante / Acidulant

Substância capaz de reduzir as características higroscópicas dos alimentos.
Substance capable of reducing the hygroscopic characteristics of food.

3.2. Aditivos Alimentares / Food additives

Qualquer substância que normalmente não é consumida como alimento diretamente e não é comumente usada como componente de alimentos, tenha ou não valor nutricional. Se for adicionado ao alimento por razões tecnológicas (incluindo propósitos orgânicos) durante a fabricação, processamento, preparação, embalagem, transporte ou manutenção deste alimento (de forma direta ou indireta) ou em seu subproduto, elemento das propriedades desses alimentos ou influentes nessas propriedades.

Any substance that is not normally consumed as food directly and is not commonly used as a food component, whether or not it has a nutritional value. If it is added to the food for technological reasons (including organic purposes) during the manufacture, processing, preparation, packaging, transport or maintenance of this food (directly or indirectly) or its by-product, element of the properties of these foods or influential in those properties.