

Persyaratan umum pangan halal



© BSN 2021

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun serta dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN

Email: dokinfo@bsn.go.id

www.bsn.go.id

Diterbitkan di Jakarta

Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata	ii
Pendahuluan.....	iii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Istilah dan definisi	1
4 Bahan	2
4.1 Bahan haram	3
4.2 Bahan kritis.....	3
4.3 Ketentuan tambahan	4
5 Produk	4
6 Fasilitas produksi	5
6.1 Ketentuan umum	5
6.2 Kontaminasi fasilitas produksi	5
6.3 Kriteria	5
7 Penggunaan bahan baru	7
8 Pemeriksaan bahan datang.....	7
9 Produksi.....	8
10 Pencucian fasilitas	8
11 Penanganan dan penyimpanan bahan dan produk.....	8
12 Transportasi bahan dan produk.....	9
13 Kemampuan telusur.....	9
14 Penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria	9
15 Higiene, sanitasi, dan keamanan pangan.....	9
Lampiran A (normatif) Daftar jenis bahan haram.....	10
Lampiran B (informatif) Contoh nama, bentuk dan kemasan produk yang diperbolehkan dan tidak diperbolehkan.....	12
Bibliografi	14