	Nombre del documento: Requisitos generales para los alimentos halal	Responsabilidad: Gerente de Sistemas de calidad
Estado: Activo	Carácter: Interno	sistema de gestión
No.Version: 01	fecha: 2023-08-03	Página 1

Requisitos generales para los alimentos halal


Este documento no es la norma de GSO 2055-1:2015

Estos requisitos aplican para todo tipo de producto.


Si necesita Más Información por favor comunicarse al correo:

infohalal@halaauthoritymx.com


La compañía es propietaria de la norma técnica del Golfo GSO 2055-1:2015	Si no cuenta con esta norma la puede conseguir en la siguiente página https://mwasfah.sfda.gov.sa/MyStandards?pageIndex=0&pageCount=9
Todos los alimentos, sus derivados y sus extractos, están sujetos a los requisitos halal de la ley islámica en su permisibilidad o prohibición, como se indica en el Anexo 1.	La certificadora se encarga de revisar todos los ingredientes que componen el producto a certificar como materia prima, aditivos, conservadores, saborizantes, colorantes...ect. Es necesario contar con fichas técnicas
se ha cumplido con los requisitos Halal en todas las etapas de la cadena alimentaria para los productos alimenticios halal, como la recepción/preparación/procesamiento/empaquetado/etiquetado/comercio/transporte/distribución /Almacenamiento	Revisamos toda la cadena de producción relacionada con el producto a certificar, recepción de materia prima/preparación/procesamiento/empaquetado/etiquetado/comercio/transporte/distribución /Almacenamiento /suministro/ servicio de alimentos halal, para asegurarnos que se cumple con los requisitos halal

	Nombre del documento: Requisitos generales para los alimentos halal	Responsabilidad: Gerente de Sistemas de calidad
Estado: Activo	Carácter: Interno	sistema de gestión
No.Version: 01	fecha: 2023-08-03	Página 2


/suministro/ servicio de alimentos halal.	
<p>Todos los aditivos e insumos para la producción de alimentos halal están libres de cualquier cosa que viole los requisitos halal en la ley islámica, respaldados por documentos oficiales aprobados que explican sus ingredientes, incluidos los envases y materiales del empacamiento.</p>	<p>Nos aseguramos de que todos los aditivos e insumos relacionados con el producto a certificar están libres de cualquier contaminante no Halal (haram). Si encontramos que tu producto contiene un ingrediente sospechoso solicitamos la información necesaria para eliminar la duda, si confirmamos que el ingrediente no es halal le solicitamos que lo cambie con otro halal.</p> <p>Algunos productos muy sospechosos solicitamos su análisis ante un laboratorio acreditado.</p>
<p>Todos los productos alimenticios halal están libres de sustancias tóxicas y contaminantes peligrosos que representan una amenaza para la salud de las personas.</p>	<p>Nos aseguramos de que todos los productos están libres de sustancias tóxicas y contaminantes, peligrosas, eso por medio de nuestros expertos en inocuidad que revisan las instalaciones de la producción y checan por ejemplo el manejo de residuos, manejo de plagas, manejo de biofraudes, manejo de calidad...etc.</p>
<p>Los productos alimenticios halal están libres de contaminación por impurezas, lo que ha sido prohibida por la ley islámica.</p>	<p>Nuestros auditores revisan durante la auditoria que los productos y las instalaciones están libres de contaminantes y todo lo que puede causar una contaminación del producto como por ejemplo uso de agua potable, higiene del personal de producción, manejo de plagas...etc.</p>
<p>Todos los productos prohibidos se han separado de otros productos halal durante todas las etapas de la cadena alimentaria de</p>	<p>Nuestros auditores Halal revisan que hay separación de productos halal y no halal, en todas las etapas de producción, por ejemplo, si maneja la empresa una línea de producción no halal por ejemplo frijoles charros (Frijoles charros, frijoles a la charra es un platillo tradicional mexicano, consumido en muchas regiones del país. Se prepara con frijoles guisados con</p>

	Nombre del documento: Requisitos generales para los alimentos halal		Responsabilidad: Gerente de Sistemas de calidad
Estado: Activo	Carácter: Interno	sistema de gestión	
No.Version: 01		fecha: 2023-08-03	Página 3


<p>una manera que garantiza que se distingan y no se mezclen entre sí ni se contaminen con otros.</p>	<p>cebolla, ajo, chile, tocino, salchicha. Otros ingredientes comunes son tomates, cilantro, jamón, salsa, carne de cerdo, chicharrón y chorizo), es necesario ver claramente la separación física con otras líneas de producción de producto Halal, no se puede utilizar la misma línea para producir Halal, no se puede guardar o transportar el producto halal con un producto no halal.</p>
<p>Cumplimiento de los requisitos y normas sanitarias y de inocuidad y buenas prácticas de manufactura.</p>	<p>Se considera mejor si la empresa cuenta con otros certificados de calidad, como Global Gap, PRIMUS, TIF... oct., eso facilita la revisión y todo el proceso de certificación</p>
<p>Los aparatos, herramientas, líneas de producción y materiales auxiliares utilizados en la producción de productos alimenticios halal estaban limpios, no estaban hechos ni contenidos de una sustancia no halal.</p>	<p>Nuestros auditores se aseguran de que los aparatos y herramientas y utensilios se han usado solamente en productos Halal. Si fueron antes usados para producción no halal se han pasado por un proceso de limpieza y desinfección.</p>
<p>Cuando se convirtieron dispositivos, herramientas o líneas de producción utilizados o tocados por alimentos no halal para su uso en la producción de alimentos halal, se confirmó que se limpiaron de acuerdo con las normas de higiene, y se desinfectó</p>	

	Nombre del documento: Requisitos generales para los alimentos halal		Responsabilidad: Gerente de Sistemas de calidad
Estado: Activo	Carácter: Interno	sistema de gestión	
No.Version: 01		fecha: 2023-08-03	Página 4

<p>adecuadamente para eliminar rastros de sustancias no halal de ellos de una vez por todas, y el proceso de conversión no se repitió continuamente.</p>	
<p>No se han utilizado aceites, grasas, líquidos de limpieza y desinfectantes que no sean adecuados para su uso con alimentos, o que contengan ingredientes o materiales que no sean halal al limpiar o dar mantenimiento a máquinas o dispositivos que entren en contacto con alimentos halal.</p>	<p>Nuestros auditores se aseguran de que los productos de limpieza y mantenimiento que estén en contacto con el producto a certificar no contienen ningún ingrediente no halal y tienen grado alimenticio.</p>
<p>Los materiales de embalaje están libres de cualquier material no halal</p>	<p>Nuestros auditores revisan las fichas técnicas de embalaje directo o indirecto y se aseguran de que no contiene ingrediente no halal o no va contra la ética musulmana en caso de cosméticos.</p>
<p>Los materiales de embalaje no se preparan, equipan ni fabrican utilizando equipos contaminados con materiales no halal durante la preparación, el procesamiento, el almacenamiento o el transporte, y deben estar completamente</p>	<p>También nuestros auditores se aseguran de que el embalaje fue fabricado respetando los requisitos Halal, no es necesario que el proveedor sea certificado Halal.</p>

	Nombre del documento: Requisitos generales para los alimentos halal	Responsabilidad: Gerente de Sistemas de calidad
Estado: Activo	Carácter: Interno	sistema de gestión
No.Version: 01	fecha: 2023-08-03	Página 5

separados de otros materiales no halal.	
Los materiales de embalaje no contienen ninguna sustancia considerada peligrosa o nociva para la salud humana.	Nos aseguramos de que el material de embalaje también está sujeto a todos los cuidados necesarios de inocuidad
Almacenamiento suministro y transporte	
Todos los alimentos halal, ya sea durante el almacenamiento, suministro o transporte, deben separarse de los alimentos no halal para evitar confusiones o contaminación entre ellos.	Nos aseguramos de que la empresa separa el producto Halal de los demás productos por medio de espacios específicos o señalización
El transporte debe realizarse por medios de transporte adecuados a la naturaleza del producto para que no esté contaminado con ingredientes no halal.	Nos aseguramos de que la empresa transporta los productos Halal en transporte adecuado y no mezcla con otros productos no Halal, se acepta separación física con señalamientos claros
Datos explicativos:	
la ficha de ingredientes del producto halal debe incluir las siguientes declaraciones explicativas:	Es recomendable que el producto Halal lleva el sello Halal pero no es obligatorio, toda la información en las etiquetas tiene que ser claras y detalladas si se usa un ingrediente de origen animal se especifica la especie.
Nombre y tipo de producto	

	Nombre del documento: Requisitos generales para los alimentos halal		Responsabilidad: Gerente de Sistemas de calidad
Estado: Activo	Carácter: Interno	sistema de gestión	
No.Version: 01		fecha: 2023-08-03	Página 6

Una lista de ingredientes que claramente y sin duda que están libres de cualquier cosa que viole los requisitos halal en la ley islámica y para declarar las fuentes de sus verdaderos componentes de manera clara y explícita.	
Escribir la fuente animal de productos que contienen grasas, aceites, derivados de la carne y extractos como gelatina.	
Redacción de aditivos alimentarios claras y detalladas	