



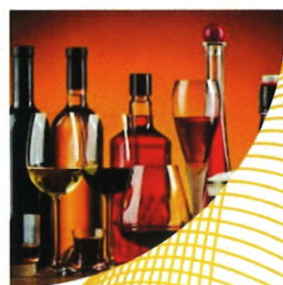
جَابِتْ حَالِ اَحْوَالِ اِكَامِ اِسْلَامِ قَوْلِ سِرْمِ

JABATAN HAL EHWAL AGAMA ISLAM PERLIS



RAMUAN KRITIKAL

DALAM MAKANAN DAN
PRODUK GUNAAN



BAHAGIAN

PENGURUSAN HALAL

JABATAN HAL EHWAL AGAMA ISLAM

PERLIS

KETAHUI RAMUAN KRITIKAL DALAM PRODUK MAKANAN / MINUMAN / GUNAAN

Sebagai pengguna yang bijak, wajarlah kita mengetahui beberapa ramuan kritikal dalam produk makanan / minuman / gunaannya bagi mengelak daripada yang haram atau syubhah. Berikut adalah contoh bagi ramuan kritikal:

01.

LEMAK DAN MINYAK

- Kegunaan seperti melembutkan, menstabilkan tekstur, dan memberikan rasa tambahan seperti produk roti, biskut dan kuih
- **Sumber:** tumbuhan dan haiwan
- **Contoh:** manjerin, minyak masak atau shortening

02.

PENGEMULSI (EMULSIFIER)

- Kegunaan untuk menstabilkan campuran air dan minyak supaya sentiasa bercampur dan tidak terasing seperti aiskrim, gula-gula getah atau produk konfeksi
- **Sumber:** minyak dari sumber tumbuhan dan haiwan
- **Contoh:** Glycerin dan lecithin

03.

ENZIM

- Membantu meningkatkan rasa dan pembentukan tekstur untuk produk makanan seperti keju, makanan bayi dan minuman susu
- **Sumber:** tumbuhan, haiwan dan mikrob
- **Contoh:** Rennet, pepsin, lipase

04.

GELATIN

- Digunakan sebagai pemekat (thickening), pengilat (gelling) penstruktur (texturizer) di dalam bahan makanan seperti marshmallow, kek, aiskrim, jeli dan fondant
- **Sumber:** haiwan (lazimnya dihasilkan dari tulang atau kulit)

05.

GLISERIN

- Kegunaan sebagai pemekat, pengemulsi, pemanis dan pengawet.
- Mempunyai bau yang manis dan sering digunakan didalam produk makanan dan barang gunaannya seperti sabun, ubat gigi, syampu, kek krim
- **Sumber:** Tumbuhan, haiwan dan petrokimia

KETAHUI RAMUAN KRITIKAL DALAM PRODUK MAKANAN / MINUMAN / GUNAAN

06.

ALKOHOL

- Kegunaan sebagai pelarut (solvent) untuk perisa makanan, penambah perasa, pelembut daging dan digunakan didalam produk seperti kek, salad dressing dan proses pengeskrakan
- Minuman keras merupakan najis dan diharamkan dalam Islam
- **Sumber:** petrokimia dan Tumbuhan

07.

KOLAGEN

- Kegunaan dalam pembuatan ubat-ubatan dan kosmetik
- **Sumber:** Marin dan tumbuhan

08.

RENET

- Digunakan untuk membekukan susu dalam proses pembuatan keju dan dadih
- **Sumber:** haiwan halal yang disembelih mengikut syarak

09.

BAHAN PERASA

- Setengah bahan perasa mengandungi lebih daripada 1000 ramuan seperti MSG
- **Sumber:** mikroorganisma , tumbuhan , mineral dan petroleum

10

PLASMA DARAH

- Kompenen cecair darah yang diesktrak dari rumah peneyembelihan dan dikeringkan serta digunakan sebagi sumber protein
- **Sumber:** haiwan
- **Contoh:** produk makanan tiruan berasaskan sotong, ikan dan udang

MENGENALI BULU DAN KULIT KHINZIR

CIRI-CIRI BULU KHINZIR

- Keras (bulu tebal)
- Bercabang pada bahagian hujung (lazimnya bercabang 3)
- Berus yang menggunakan bulu babi dialbelkan sebagai "pure bristle"



CIRI-CIRI KULIT KHINZIR:

- Mempunyai struktur bebenak 3 titik/lubang yang tidak seragam
- Kedudukan titik/lubang diletakkan secara menyerong
- Selalu digunakan pada lapisan dalam sesuatu

HUBUNGI UNTUK PERTANYAAN LANJUT:

Bahagian Pengurusan Halal
Jabatan Hal Ehwal Agama Islam Perlis
Persiaran Jubli Emas, 01000 Kangar, Perlis
No telefon: 04-9794400
No hotline: 011 2076 2458
halalhabperlis@gmail.com

 Laman Facebook :Jabatan Hal Ehwal Agama Islam Perlis -JAIPs Laman Rasmi



Sila imbas untuk pengesahan status halal produk atau premis.