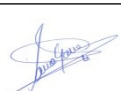


SALAZONES GARRE, S.L. Avda. Dr Artero Guirao 254 30740 SAN PEDRO DEL PINATAR MURCIA – ESPAÑA– 	PROCEDIMIENTO		PR 24
	PROCEDIMIENTO PARA LA FABRICACIÓN PRODUCTOS HALAL		Revisión: 05 22/09/2025
			Página 1 de 33

APROBACIÓN Y ACTUALIZACIONES				
Fecha	Rev	Naturaleza / Motivo del Cambio	Nombre / Cargo	Firma
27/09/2021	00	CREACIÓN	ANA GARRE/CEO	
01/10/2021	01	Modificación por NC de auditoría externa de Certificación. Nomenclatura de la Norma.	ANA GARRE/CEO	
07/10/2021	02	Modificación por revisión interna del procedimiento. Frecuencias de documentación.	ANA GARRE/CEO	
23/02/2022	03	Modificación por cambio de sustituto el supervisor halal	ANA GARRE/CEO	
26/09/2023	04	Actualización procedimiento, inclusión nuevos proveedores	ANA GARRE/CEO	
22/09/2025	05	Actualización procedimiento tras NC auditoria interna. Actualización Política Halal.	ANA GARRE/CEO	

SALAZONES GARRE, S.L. Avda. Dr Artero Guirao 254 30740 SAN PEDRO DEL PINATAR MURCIA – ESPAÑA– 	PROCEDIMIENTO	PR 24
	PROCEDIMIENTO PARA LA FABRICACIÓN PRODUCTOS HALAL	Revisión: 05 22/09/2025
		Página 2 de 33

- INDICE

1. OBJETO
2. ALCANCE
3. DOCUMENTACIÓN DE REFERENCIA
4. DEFINICIONES
5. DESARROLLO DEL PROCEDIMIENTO

- 5.1. Compromiso
- 5.2 Legalidad de la instalación de producción
- 5.3 Control de las materias primas / auxiliares, coadyuvantes, y/o suministros
- 5.4 Trazabilidad y control de la producción.
- 5.5 Instalaciones.
- 5.6 Control del proceso
- 5.7 Control del producto
- 5.8 Mantenimiento de los equipos de producción control y medida.
- 5.9 Transporte
- 5.10 Sistema de calidad halal
- 5.11 Identificación de los productos haram (prohibidos)
- 5.12 Gestión de residuos.

6. FORMATOS Y ANEXOS

1. OBJETIVO

SALAZONES GARRE, S.L. Avda. Dr Artero Guirao 254 30740 SAN PEDRO DEL PINATAR MURCIA – ESPAÑA– 	PROCEDIMIENTO	PR 24
	PROCEDIMIENTO PARA LA FABRICACIÓN PRODUCTOS HALAL	Revisión: 05 22/09/2025
		Página 3 de 33

Describir los procedimientos que se establecen en SALAZONES GARRE, con el fin de garantizar el cumplimiento de los requisitos exigidos para la fabricación de productos con la distinción Halal, de manera que se garantice que todas las actividades y procesos de producción en la empresa se ejecutan de acuerdo con los procedimientos, instrucciones, normas y demás documentos técnicos, establecidos previamente en el Reglamento de Food Quality Halal.

2. **ALCANCE**

El presente procedimiento se aplica a las actividades y procesos productivos realizados en SALAZONES GARRE para ELABORACIÓN Y ENVASADO DE PRODUCTOS CON LA MARCA GARANTIA HALAL FOOD&QUALITY para los siguientes artículos:

- Mojama de atún
- Hueva de Mújol
- Hueva de Maruca natural (sin colorantes)
- Hueva de atún
- Bonito
- Hueva de atún rallada
- Hueva de mújol rallada
- Hueva de maruca natural rallada
- Hueva de Bacalao natural

EN EL LISTADO ARTICULOS PR-24 ANEXO de la ERP GESALMA esta diferenciado los productos que son halal de los no halal.

3. **DOCUMENTOS DE REFERENCIA**

- REGLAMENTO GENERAL HALAL FOOD & QUALITY
- Normas, Reglamentos y leyes que sean de aplicación dentro del SGCSA, así como aquella otra documentación de origen externo que es necesaria o intervenga en la prestación de los servicios.
- IFS FOOD

SALAZONES GARRE, S.L. Avda. Dr Artero Guirao 254 30740 SAN PEDRO DEL PINATAR MURCIA – ESPAÑA– 	PROCEDIMIENTO	PR 24
	PROCEDIMIENTO PARA LA FABRICACIÓN PRODUCTOS HALAL	Revisión: 05 22/09/2025
		Página 4 de 33

4. DEFINICIONES:

- **Halal:** la palabra Halal significa "permitido, autorizado, saludable, ético o no abusivo". Se considera Halal todo aquello que no está expresamente indicado como Haram. Cuando este término se utiliza para alimentos o bebidas, implica que estos son aptos para ser consumidos por la comunidad musulmana.
- **M.G.H.J.I:** Marca de Garantía Halal de Junta Islámica
- **Haram (no halal):** es aquello que se considera “prohibido, perjudicial, dañino o abusivo”. Según normativa estos son:
 - ✓ La carne del animal hallado muerto, la sangre, la carne de cerdo y jabalí y sus derivados y aquellos animales sobre los que se ha invocado un nombre distinto al de Dios
 - ✓ El animal muerto por asfixia, estrangulamiento, apaleado, por una caída, de una cornada o devorado por una fiera, salvo si estando aún vivo ha sido debidamente sacrificado
 - ✓ Los animales carnívoros y carroñeros
 - ✓ Las aves con garras.
 - ✓ EL alcohol, las bebidas alcohólicas, las sustancias nocivas ó venenosas, y las plantas o bebidas intoxicantes
 - ✓ Partes de animales que se hayan cortado mientras estaban vivos
 - ✓ Ingredientes procedentes de animales prohibidos o de animales no sacrificados de forma Halal
 - ✓ Los aditivos: E-422, E-441, E-470 a E-483 y E-542, además de los provenientes de animales o alimentos haram. El aditivo **E-120** se considera Haram cuando se encuentra en un porcentaje superior al 0.006 de la composición del producto.

SALAZONES GARRE, S.L. Avda. Dr Artero Guirao 254 30740 SAN PEDRO DEL PINATAR MURCIA – ESPAÑA– 	PROCEDIMIENTO	PR 24
	PROCEDIMIENTO PARA LA FABRICACIÓN PRODUCTOS HALAL	Revisión: 05 22/09/2025
		Página 5 de 33

- ✓ La gelatina procedente del porcino o cualquier otro ingrediente proveniente del porcino
- ✓ Productos elaborados que contengan o estén expuestos en su producción a contaminaciones cruzadas, que la materia prima no sea Halal o que no cumplan las normas de elaboración Halal
- ✓ El interés bancario y la usura.
- ✓ Las apuestas en el juego
- ✓ La pornografía
- ✓ La promoción de la guerra y la fabricación de armamento cuyo objeto no sea la autodefensa y sus fines sean el lucro y el control de bienes y territorios.
- **Productos Mashbooh o dudosos:** se consideran así, los productos o ingredientes dudosos que a causa de la dificultad en conocer el momento y forma de su origen, o sacrificio en caso de los animales, imposibilitan garantizar su licitud.
- **APPCCH:** Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico Halal
- **PCCH:** Puntos de Control Crítico Halal

5. DESARROLLO DEL PROCEDIMIENTO.

5.1. COMPROMISO

En el presente Procedimiento se describen los procedimientos que se establecen en Salazones Garre, con el fin de garantizar el cumplimiento de los requisitos exigidos para la fabricación de productos Halal en nuestras instalaciones.

Los productos bajo esta certificación, se asegura que son HALAL ya que son: pescado, sal y aceite de oliva virgen extra y material auxiliar con certificado HALAL.

SALAZONES GARRE, S.L. Avda. Dr Artero Guirao 254 30740 SAN PEDRO DEL PINATAR MURCIA – ESPAÑA– 	PROCEDIMIENTO	PR 24
	PROCEDIMIENTO PARA LA FABRICACIÓN PRODUCTOS HALAL	Revisión: 05 22/09/2025
		Página 6 de 33

5.1.1 Política de Calidad HALAL

SALAZONES GARRE ha desarrollado una política de Calidad Halal para establecer y demostrar su compromiso. Se encuentra visible y disponible. Se comunicará a todos los trabajadores de la empresa y cuando se reciba el certificado Halal, se procederá a informar a clientes y proveedores.

SALAZONES GARRE S.L., es una empresa especializada en el sector de los salazones de pescado. Fue Creada en 1983 y en la actualidad desarrolla su actividad en la elaboración de salazones

Para conseguir este propósito, SALAZONES GARRE, S.L. ha definido la **Política de Calidad HALAL** de la empresa, que proporciona un marco de referencia para establecer y revisar los objetivos de calidad HALAL.

La ANA GARRE/CEO de SALAZONES GARRE, S.L. ha definido las directrices que lleva a cabo la empresa, orientadas a la satisfacción de nuestros clientes, las cuales son las siguientes:

- Dotar de los recursos necesarios para que cuando un Alimento es considerado HALAL se ajuste a la normativa islámica recogida en El Corán, en las tradiciones del Profeta Muhammad, en las enseñanzas de los juristas islámicos y en la Norma GSO/UAE.S 2055-1:2015: Requisitos Generales de los Alimentos HALAL.
- Velar para el cumplimiento de los requisitos acordados con los clientes en materia de cumplimiento de la Marca de Garantía HALAL, entre los que se incluye requisitos de Exportación y/o Normas HALAL externas.
- Disponer de un Representante de Calidad HALAL interno, que vele por las responsabilidades de cada miembro de la organización en materia de cumplimiento con la Marca de Garantía HALAL, incluyendo las responsabilidades en materia de ética y de personal.

SALAZONES GARRE, S.L. Avda. Dr Artero Guirao 254 30740 SAN PEDRO DEL PINATAR MURCIA – ESPAÑA– 	PROCEDIMIENTO	PR 24
	PROCEDIMIENTO PARA LA FABRICACIÓN PRODUCTOS HALAL	Revisión: 05 22/09/2025
		Página 7 de 33

- Formar y Sensibilizar adecuadamente a todos aquellos empleados que tengan influencia en la fabricación de un producto certificado como HALAL.
- Elaboración de aquellos alimentos certificados como HALAL conforme a los requisitos establecidos en el Reglamento de Uso de la Marca de Garantía HALAL de la Junta Islámica.
- Cumplir con las prescripciones establecidas por la Entidad de Certificación HALAL en sus pliegos de condiciones y a someterse a un régimen sancionador del Reglamento de Uso de la Marca de Garantía HALAL de la Junta Islámica.
- Emplear materias primas para la fabricación de productos HALAL que cuenten con un Certificado / Declaración / Ficha Técnica u origen tal que esté acorde con el Reglamento de Uso de la Marca de Garantía HALAL de la Junta Islámica.
- Fabricar productos HALAL que no contengan de los ingredientes prohibidos (Haram) enumerados en el Reglamento de Uso de la Marca de Garantía de HALAL de la Junta Islámica.
- Elaborar productos HALAL de forma separada en tiempo y espacio de los productos prohibidos (Haram).
- Mantener correctamente actualizada la documentación necesaria dentro del Sistema de Gestión necesaria para dar el cumplimiento con el Reglamento de uso de la Marca de Garantía de HALAL de la Junta Islámica.
- Etiquetar correctamente los productos clasificados como HALAL, según dicte el Reglamento de uso de la Marca de Garantía de HALAL de la Junta Islámica.
- Cumplir con la legislación aplicable vigente aplicable en el país de destino donde se suministren productos certificados como HALAL.

La Dirección de SALAZONES GARRE S.L., tomará las medidas necesarias para que la Política de Corporativa HALAL se difunda y cumpla en todas las áreas de la

SALAZONES GARRE, S.L. Avda. Dr Artero Guirao 254 30740 SAN PEDRO DEL PINATAR MURCIA – ESPAÑA– 	PROCEDIMIENTO	PR 24
	PROCEDIMIENTO PARA LA FABRICACIÓN PRODUCTOS HALAL	Revisión: 05 22/09/2025
		Página 8 de 33

organización, se mantenga actualizada y sea de utilidad en todo momento como herramienta de gestión.

La política de calidad se revisa anualmente.

5.1.2 Competencias y Responsabilidades.

La empresa tiene descritas las Competencias y Responsabilidades por puesto de trabajo. Cada trabajador conoce las correspondientes a su puesto. Además dispone de un cuadro de delegación de responsabilidades en materia de Seguridad Alimentaria.

A continuación se describen las Responsabilidades de las figuras del Responsable Calidad Halal y Supervisor Halal

Responsable de Calidad Halal y Gestión de Crisis. Además de lo definido para el Responsable de Calidad (IFS) se añaden los siguientes requisitos y responsabilidades:

Responsable del aseguramiento de la correcta implantación del Sistema de Calidad Halal, así como la interlocutora válida en las auditorías. Requisitos a cumplir:

- ✓ Ser miembro de la empresa.
- ✓ Disponer de formación adecuada en seguridad alimentaria y en materia halal, esta última debe ser impartida por entidad autorizada por Junta Islámica (debe existir evidencia documental de dicha formación).
- ✓ Tener la suficiente autoridad como para poder ordenar la retirada o inmovilización de un lote de productos puestos en el mercado y cuya naturaleza Halal pueda haberse visto comprometida.
- ✓ Estar autorizada para comunicar a las autoridades, medios de

SALAZONES GARRE, S.L. Avda. Dr Artero Guirao 254 30740 SAN PEDRO DEL PINATAR MURCIA – ESPAÑA– 	PROCEDIMIENTO	PR 24
	PROCEDIMIENTO PARA LA FABRICACIÓN PRODUCTOS HALAL	Revisión: 05 22/09/2025
		Página 9 de 33

comunicación y/o partes involucradas cualquier situación de crisis detectada o que le sea comunicada. Por ello es la persona responsable de empezar las directrices a realizar en caso de Crisis (Halal). En todo caso se actuará conforme al Procedimiento de Crisis que dispone la empresa.

- ✓ Estar autorizada por el Instituto Halal.

Funciones a realizar por el Responsable de Calidad Halal y Gestión de Crisis

- ✓ Ejecutar la Revisión del Sistema de Producción Halal en coordinación con el supervisor Halal.
- ✓ Verificar el uso y conservación de los registros y formatos utilizados, requeridos para dar conformidad, de la reglamentación que afecte a la naturaleza Halal del producto y de los requisitos del cliente.
- ✓ Revisar los registros relativos al plan Análisis de Peligros y Puntos de Control Critico Halal, en adelante APPCCH.
- ✓ Coordinar las auditorías internas o externas en el área de producción.
- ✓ Coordinar y supervisar la capacitación al personal de la planta relativa al control de los peligros identificados para cada punto crítico de control halal, en adelante PCCH.
- ✓ Supervisa las acciones correctivas cuando en algún PCCH (punto de control crítico HALAL) se detecta una incidencia.

Supervisor Halal

Salazones Garre **no elabora ni manipula productos cárnicos ni derivados de los mismos**. No obstante ha nombrado a un Supervisor Halal (Noelia Campos Zapata), que será responsable en caso necesario de:

SALAZONES GARRE, S.L. Avda. Dr Artero Guirao 254 30740 SAN PEDRO DEL PINATAR MURCIA – ESPAÑA– 	PROCEDIMIENTO	PR 24
	PROCEDIMIENTO PARA LA FABRICACIÓN PRODUCTOS HALAL	Revisión: 05 22/09/2025
		Página 10 de 33

- ✓ Supervisar y controlar el cumplimiento de los requisitos Halal durante el proceso de elaboración.
- ✓ Actuar en nombre y representación de Instituto Halal y firmar un documento (facilitado por Instituto Halal) por el cual se compromete a velar por la naturaleza halal del producto certificado y a comunicar cualquier desviación que detecte a la entidad de certificación (Instituto Halal).

Funciones del Supervisor Halal

- ✓ Supervisar toda la transformación de la materia prima y material de envasado en producto terminado, con el fin de asegurar que no se generan riesgos para la aptitud halal de la producción.
- ✓ Velar por el correcto funcionamiento y limpieza de maquinarias y equipos con el fin de asegurar que no se producen contaminaciones cruzadas que provoquen la pérdida de la naturaleza halal de la producción.
- ✓ Es responsable de las existencias y control de la de materia prima, de los materiales de envasado y productos en proceso durante el desempeño de sus funciones.
- ✓ Supervisa a cada trabajador encargado de algún proceso productivo durante el ejercicio de sus funciones, asegurando que actúa acorde a las correctas Prácticas de Manipulación Halal (IT-15).
- ✓ En general, vela por la calidad halal de todos los productos fabricados
- ✓ Vigila "in situ" los procesos, dando fe de la adecuación de los mismos.
- ✓ En caso de que detecte un incumplimiento de los requisitos que pueda comprometer la naturaleza halal de la producción deberá informar al Instituto Halal

Además debe cumplir los siguientes requisitos:

- ✓ Debe conocer adecuadamente las condiciones de una producción Halal.
- ✓ Debe tener un conocimiento del sistema productivo de la empresa de

SALAZONES GARRE, S.L. Avda. Dr Artero Guirao 254 30740 SAN PEDRO DEL PINATAR MURCIA – ESPAÑA– 	PROCEDIMIENTO	PR 24
	PROCEDIMIENTO PARA LA FABRICACIÓN PRODUCTOS HALAL	Revisión: 05 22/09/2025
		Página 11 de 33

acuerdo con los requisitos Halal.

- ✓ Debe estar autorizado por el Instituto Halal y deberá asumir la formación necesaria, la cual debe ser impartida por entidad autorizada por Junta Islámica (debe existir evidencia documental de dicha formación)
- ✓ Dejar evidencia documental de la comunicación por parte de la empresa de sus deberes y responsabilidades, así como de que actúa en nombre y representación del Instituto Halal en la vigilancia del cumplimiento de dichos requisitos
- ✓ Debe existir evidencia documental de la relación contractual entre la empresa y el supervisor
- ✓ La empresa ha designado como Representante de HALAL a Ana M^a Garre García y como Verificador de Garantía Halal a Noelia Campos Zapata, con los conocimientos necesarios para ser la figura del Verificador de Garantía Halal en Salazones Garre. Dicha designación se encuentra reflejada en el Acta de Reunión del equipo Halal.
- ✓ El Verificador de garantía HALAL tiene la autoridad para verificar el cumplimiento de este Procedimiento, la responsabilidad de hacer cumplir las directrices generales y actuaciones correspondientes contenidas en el mismo y la independencia para plantear acciones correctivas y preventivas a las desviaciones respecto a los requisitos que se establecen el Reglamento General de HALAL.
- Es responsabilidad de todas las personas y Departamentos de Salazones Garre relacionados con la elaboración de productos Halal, el obligado cumplimiento del Sistema de la Calidad Halal, realizando a su vez las funciones y atribuciones descritas en este Procedimiento

SALAZONES GARRE, S.L. Avda. Dr Artero Guirao 254 30740 SAN PEDRO DEL PINATAR MURCIA – ESPAÑA– 	PROCEDIMIENTO	PR 24
	PROCEDIMIENTO PARA LA FABRICACIÓN PRODUCTOS HALAL	Revisión: 05 22/09/2025
		Página 12 de 33

5.1.3 Sustituciones en responsables de garantía HALAL

Se designa a los siguientes responsables de garantía de naturaleza HALAL:

NOMBRE/CARGO	SUSTITUTO/CARGO	RESPONSABILIDAD HALAL
Ana M ^a Garre García: CEO/Encargada de Calidad	Noelia Campos Zapata Auxiliar de Calidad	Representante de HALAL Responsable seguimiento proveedores halal Verificador de Garantía Halal
Noelia Campos Zapata Auxiliar de Calidad	Jose Antonio Tarraga / Responsable Administración.	Responsable seguimiento Proveedores Halal
Favio Rueda Olaya. Responsable Producción	Elena Garre García. Responsable de envasado y etiquetado	Planificaciones Producción Halal

SALAZONES GARRE, S.L. Avda. Dr Artero Guirao 254 30740 SAN PEDRO DEL PINATAR MURCIA – ESPAÑA– 	PROCEDIMIENTO	PR 24
	PROCEDIMIENTO PARA LA FABRICACIÓN PRODUCTOS HALAL	Revisión: 05 22/09/2025
		Página 13 de 33

5.1.4 Contratos/especificaciones de clientes

Actualmente no existen requisitos especificados por ningún cliente en materia de estatus Halal. En caso de que exista, Salazones Garre deberá de revisar y asegurar antes de comprometerse a suministrar el producto, el cumplimiento de los siguientes puntos:

- Requisitos del producto específicos en el país de destino, entre otros (para exportaciones)
- Existencia de decisiones religiosas, en el país de destino, que puedan afectar al producto objeto de exportación.
- Normas de alimentación halal aplicable en el país de destino.
- Método de resolución de eventuales requisitos del contrato o del pedido.
- Capacidad de la empresa para satisfacer tales requisitos.

5.2 LEGALIDAD DE LA INSTALACIÓN DE PRODUCCIÓN.

Salazones Garre dispone de licencia de apertura concedida en 03-11-2008, que se encuentra visible y expuesta en el pasillo de acceso a la oficina desde la tienda.

Dispone de Registro Sanitario Industrial RSI. 12.020.42-MU. ESPAÑA

Dispone de planos de la instalación actualizados.

SALAZONES GARRE, S.L. Avda. Dr Artero Guirao 254 30740 SAN PEDRO DEL PINATAR MURCIA – ESPAÑA– 	PROCEDIMIENTO	PR 24
	PROCEDIMIENTO PARA LA FABRICACIÓN PRODUCTOS HALAL	Revisión: 05 22/09/2025
		Página 14 de 33

5.2.1 Evaluación de Riesgos del Emplazamiento

No existe industria en los alrededores de la empresa que puedan poner en peligro la calidad HALAL de los productos fabricados por Salazones Garre, S.L.

Las puertas de acceso al exterior permanecen en todo momento cerradas, por lo que la Probabilidad de contaminación con materias Haram procedentes del entorno es BAJA

Los trabajadores antes de acceder a su puesto de trabajo pasan por el vestuario y se cambian de ropa y se desinfectan las manos por lo que la Probabilidad de contaminación por materias primas Haram procedentes del exterior en ropa o manos de los manipuladores es BAJA.

5.3 CONTROL DE LAS MATERIAS PRIMAS / AUXILIARES, COADYUVANTES, Y/O SUMINISTROS.

5.3.1. Proceso de compras, control de proveedores y riesgo HARAM

El proceso de compras de materias primas, ingredientes, aditivos, material de envasado, etc, se realiza según lo descrito en el Plan de Calidad de la empresa. No se han descrito procesos diferentes para Halal ya que no se compromete la integridad Halal de la producción.

En el procedimiento: PROCEDIMIENTO EVALUACIÓN DE PROVEEDORES. FRAUDE, viene descrito el proceso de evaluación de Proveedores. Además, anualmente se realiza una valoración de las incidencias o no conformidades sufridas por los proveedores y actuar en consecuencia: poner en vigilancia hasta la siguiente compra o directamente DESHOMOLOGAR.

SALAZONES GARRE, S.L. Avda. Dr Artero Guirao 254 30740 SAN PEDRO DEL PINATAR MURCIA – ESPAÑA- 	PROCEDIMIENTO	PR 24
	PROCEDIMIENTO PARA LA FABRICACIÓN PRODUCTOS HALAL	Revisión: 05 22/09/2025
		Página 15 de 33

El Responsable de Calidad Halal solicitará a los proveedores de materia prima, materias auxiliares y de envasado los certificados de producto Halal

La revisión de los proveedores se realiza cada 12 meses o cuando hay algún cambio significativo.

Materias primas necesarias para la elaboración del producto con la certificación HALAL, se lleva este registro actualizado en la ERP GESALMA

EVALUACIÓN DE RIESGO DE MATERIAS PRIMAS HARAM EN EL PROCESO DE COMPRAS					
Materia prima/Auxiliar	Proveedor	Las materias primas tienen algún componente Halal?	Las materias primas son consideradas HALAL por su naturaleza ?	Riesgo de sustitución por materia HARAM	Documentación solicitada al proveedor
Pescado (atún aleta amarilla)	FRINSA DEL NOROESTE SA PROA 60BELLOW CERO CONSERVAS RIANXEIRA CONSERVAS CALVO (GRUPO NAUTERRA) • VER EVALUACION RIESGO ADJUNTA ACTUALIZADA EN SISTEMA	NO	SI	BAJO	Certificado Halal o Declaración de aptitud

SALAZONES GARRE, S.L. Avda. Dr Artero Guirao 254 30740 SAN PEDRO DEL PINATAR MURCIA – ESPAÑA– 	PROCEDIMIENTO	PR 24
	PROCEDIMIENTO PARA LA FABRICACIÓN PRODUCTOS HALAL	Revisión: 05 22/09/2025
		Página 16 de 33

	GESALMA				
Pescado entero (bonito)	PROA INTERNACIONAL DIPEMAR SL	NO	SI	BAJO	Certificado Halal o Declaración de aptitud
Pescado (huevas maruca) Hueva de bacalao	Proa Internacional SL 60 BELLOW CERO OCEAN FISH FINE FISH SL	NO	SI	BAJO	Certificado Halal o Declaración de aptitud
Pescado= huevas mújol Huevas de atún	PROA INTERNACIONAL CASSUA SL 60B FISH COMPANY SL	NO	SI	BAJO	Certificado Halal o Declaración de aptitud
Sal marina	Salinera Española	NO	SI	BAJO	Certificado Halal o Declaración de aptitud
Aceite de oliva virgen extra Aceite de Girasol	Aceite La Canal	NO	SI	BAJO	Certificado Halal o Declaración de aptitud
Aroma Fumenart , Aroma Salazón Pescado II,	Prosur PRODUCTOS SUR SL	NO	SI	BAJO	Certificado Halal o Declaración de aptitud
Bolsas de envasado al vacio / mallas	SUCESORES DE W. HOFMANN / DISTRIBUCIONES TECH ESHELLA,SL	NO	SI	BAJO	Certificado Halal o Declaración de aptitud
Tarros producto semiterminado	Plásticos Pinatar VIDUCA	NO	SI	BAJO	Certificado Halal o Declaración de aptitud
Cajas de cartón	Cartonpack INDUSTRIAS FRANCISCO GUILLEM SL	NO	SI	BAJO	Certificado Halal o Declaración de

SALAZONES GARRE, S.L. Avda. Dr Artero Guirao 254 30740 SAN PEDRO DEL PINATAR MURCIA – ESPAÑA– 	PROCEDIMIENTO	PR 24
	PROCEDIMIENTO PARA LA FABRICACIÓN PRODUCTOS HALAL	Revisión: 05 22/09/2025
		Página 17 de 33

					aptitud
Cajas cartón / etiquetas	GESCOPRINT SL	NO	SI	BAJO	Certificado Halal o Declaración de aptitud

Tanto a los proveedores de materias primas como de material auxiliar de nuevo ingreso se les solicitará el Certificado o Declaración HALAL de sus productos. Se pedirá además, la actualización de esa documentación cada año.

5.3.2. Almacenamiento de materias primas. Control de entradas y salidas.

La empresa tiene unas instalaciones adecuadas para el almacenamiento de cada una de las materias primas que intervienen en el proceso de elaboración de productos Halal.

Todas las instalaciones se encuentran en adecuado estado de mantenimiento y limpieza, se encuentran incluidas en dichos procedimientos: PR02 Limpieza PR04 Mantenimiento preventivo y Correctivo.

La materia prima Pescado se almacena en las cámaras de Congelado (2 cámaras) a -18°C (+-2°C). La temperatura de la sala se controla mediante un medidor en continuo que emite una alarma en cuanto se superan los límites de tolerancia marcados (+-2°C)

La sal se almacena en sacas en el almacén llamado General Fábrica Salazones Garre.

El aceite se almacena en el almacén de productos auxiliares, en cajas sobre palets hasta el momento de su uso, en donde son llevados hasta la sala de elaboración.

SALAZONES GARRE, S.L. Avda. Dr Artero Guirao 254 30740 SAN PEDRO DEL PINATAR MURCIA – ESPAÑA– 	PROCEDIMIENTO	PR 24
	PROCEDIMIENTO PARA LA FABRICACIÓN PRODUCTOS HALAL	Revisión: 05 22/09/2025
		Página 18 de 33

El aroma de salazón se almacena en la sala de aditivos, situada junto a la sala de producto semiterminado. Se encuentra cerrada con llave en poder del responsable de producción para que ningún operario pueda acceder a los productos que se guardan allí.

Las entradas y salidas de producto quedan reflejadas en la aplicación ERP GESALMA. Se introducen los kilos de cada entrada y va descontando los kilos producidos en cada Orden de Producción.

5.4 TRAZABILIDAD Y CONTROL DE LA PRODUCCIÓN.

Salazones Garre dispone de un procedimiento PR07 PROCEDIMIENTO CONTROL DE LA TRAZABILIDAD, GESTIÓN DE CRISIS Y RETIRADA DE PRODUCTO donde se describe la sistemática establecida para mantener la trazabilidad de los productos elaborados. El procedimiento detalla cómo se define el Lote, los formatos que intervienen en el control de la identificación del producto, y las responsabilidades. Se dispone además de un registro que permite relacionar los registros de trazabilidad con los anteriores o los posteriores.

Además de lo descrito en el procedimiento genérico anteriormente mencionado, cuando se fabriquen productos marca Halal, debe llevar a cabo lo siguiente:

- Descripción del sistema de loteado para la producción halal de tal forma que permita identificar la producción halal de la no halal.
- Descripción del sistema de identificación de la trazabilidad halal en todas las fases del proceso de elaboración.

Todos los productos durante el proceso de elaboración disponen de una identificación correspondiente con su orden de Producción. Esta identificación se pone a mano en unas tablillas metálicas. Cuando se esté elaborando producto Halal, se añadirá a mano la palabra HALAL. Ese número de OP, nos permite trazar el producto durante todas las etapas de elaboración.

SALAZONES GARRE, S.L. Avda. Dr Artero Guirao 254 30740 SAN PEDRO DEL PINATAR MURCIA – ESPAÑA– 	PROCEDIMIENTO	PR 24
	PROCEDIMIENTO PARA LA FABRICACIÓN PRODUCTOS HALAL	Revisión: 05 22/09/2025
		Página 19 de 33

Cuando se elabore producto Haram (tintado con E-120), junto al número de OP en la tablilla se identificará con la palabra “Haram”.

La empresa establece que las producciones de producto tintado y producto natural no se realicen al mismo tiempo.

La Responsable del Control de Calidad y la Auxiliar de Calidad son las encargadas de garantizar la identificación de los productos en todos los casos y que la identificación sea correcta.

5.5 INSTALACIONES.

5.5.1 Descripción de instalaciones y utensilios. Evaluación de Riesgo

Las instalaciones de Salazones Garre son adecuadas para la producción.

No se dispone de almacenamiento externo.

Todos los utensilios, herramientas, superficies de contacto, equipos de envasado, equipos de corte etc, que están en contacto con el producto (Halal o no), son APTOS para uso alimentario (se dispone de los certificados correspondientes). No están contruidos con material HARAM

Por ello se puede concluir que la probabilidad de contaminación del producto por el uso de utensilios Haram es BAJA.

La empresa dispone de un procedimiento de limpieza PR02 y una instrucción de limpieza IT-17 de limpieza y desinfección por zonas de producción que lleva a cabo con las periodicidades descritas en él. Incluye además los productos de limpieza utilizados. Para las superficies en contacto con el producto NO se utilizan sustancias con base alcohólica.

Todos los utensilios utilizados en el proceso de limpieza de instalaciones y equipos son aptos para uso alimentario, no están contruidos con material HARAM, por lo que la probabilidad de contaminación por los utensilios de

SALAZONES GARRE, S.L. Avda. Dr Artero Guirao 254 30740 SAN PEDRO DEL PINATAR MURCIA – ESPAÑA– 	PROCEDIMIENTO	PR 24
	PROCEDIMIENTO PARA LA FABRICACIÓN PRODUCTOS HALAL	Revisión: 05 22/09/2025
		Página 20 de 33

limpieza es BAJA

Solamente se puede utilizar este producto en forma de gel hidroalcohólico para la higiene de manos. Todos los operarios hacen uso de guantes de protección, por lo que la probabilidad de contaminación del producto con alcohol procedente del gel es BAJA.

El producto Haram no se mezcla con el Halal durante el proceso de producción. En el caso de Salazones Garre, el Producto Haram es el que va tintado con E-120. El producto Halal NO va tintado. El proceso de tintado se realiza justo antes de introducir la hueva en el secadero. Hasta ese momento el producto puede ser catalogado como Halal. Podrán coincidir dos producciones en el interior del secadero (está el producto abierto). Para ello y con el fin de evitar una posible contaminación, los zarzos y carros utilizados para el producto Halal llevan un distintivo. Dicho distintivo consiste en colocar tablillas tanto en el carro como en los zarzos en donde se pondrá la identificación “HALAL” o “HARAM” según corresponda.

En la etapa de rallado de productos, para los productos Halal se utilizará un robot de forma exclusiva.

En la etapa de envasado de productos, los operarios harán uso de guantes de Un solo uso cuando empiecen con el envasado. Los tirarán a la finalización del envasado de producto Halal.

5.5.2 Planes de control/Prerrequisitos.

El sistema de seguridad alimentaria implantado en Salazones Garre conforme al estándar IFS FOOD, consta de 23 Procedimientos, 17 Instrucciones Técnicas, un Manual de Calidad y un Plan de calidad. Todos ellos son conformes a la legislación vigente y se encuentran totalmente implantados. Algunos ejemplos:

SALAZONES GARRE, S.L. Avda. Dr Artero Guirao 254 30740 SAN PEDRO DEL PINATAR MURCIA – ESPAÑA– 	PROCEDIMIENTO	PR 24
	PROCEDIMIENTO PARA LA FABRICACIÓN PRODUCTOS HALAL	Revisión: 05 22/09/2025
		Página 21 de 33

- PR01. Procedimiento de Control de la calidad del Agua
- PR02. Procedimiento Limpieza y Desinfección
- PR03. Gestión de RRHH. Formación. Se incluye en el presente procedimiento la obligación de recibir por parte de los trabajadores formación en Halal con una periodicidad ANUAL. La formación se planificará en el mes de diciembre de cada ejercicio y quedará reflejado en el Plan de Formación.
- PR04. Procedimiento de Mantenimiento Preventivo y correctivo
- PR05. Plan de Control de Plagas. DD
- PR06. Procedimiento de Gestión de residuos
- PR09. APPCC
- PR14. Control de visitas.

5.6 CONTROL DEL PROCESO

Cada producción lleva asociada una Orden de Producción. Cada orden de producción lleva escrita los ingredientes que debe llevar, por lo que no hay posibilidad de error, ya que los productos Halal no llevan ningún tipo de colorante.

Las elaboraciones de producto Halal y Haram se realizan por separado. El producto se convierte en Halal cuando se añade el colorante, por lo que, aunque se produzcan al mismo tiempo, la probabilidad de riesgo de contaminación ocurre en el proceso de secado. Para ello, la empresa tiene zarzos de carros para producto Halal identificados de manera diferente.

Todos los parámetros de producción se controlan a través de GESALMA.

Cada una de las unidades de venta se pesan durante el proceso de etiquetado.

Las básculas se encuentran calibradas.

No se manipulan en la empresa productos procedentes del cerdo.

SALAZONES GARRE, S.L. Avda. Dr Artero Guirao 254 30740 SAN PEDRO DEL PINATAR MURCIA – ESPAÑA– 	PROCEDIMIENTO	PR 24
	PROCEDIMIENTO PARA LA FABRICACIÓN PRODUCTOS HALAL	Revisión: 05 22/09/2025
		Página 22 de 33

5.7 CONTROL DEL PRODUCTO/ETIQUETADO

Salazones Garre dispone de Fichas Técnicas para productos Halal. Las fichas Técnicas se gestionan conforme a lo establecido en el PR15 ESPECIFICACIONES Y FORMULAS FICHAS TECNICAS.

Todas las fichas técnicas de producto terminado Halal deberán incluir:

- Denominación técnica del producto y denominación de venta del producto (nombre comercial)
- Marcas bajo las que se comercializa.
- Composición (ingredientes, aditivos y coadyuvantes...)
- Parámetros físicos, organolépticos, químicos y microbiológicos
- Métodos de tratamiento
- Envasado al vacío/etiquetado.
- Durabilidad (vida útil)
- Condiciones de almacenamiento y método de transporte.
- Producción HALAL/HARAM solo se diferencian los productos halal que pueden ser halal o haram dependiendo del proceso producción/origen materia prima.

5.7.1 Equipo APPCCH.

Salazones Garre, dispone de un equipo APPCCH formado por:

- Responsable de Calidad Halal
 - Supervisor Halal (no se manipulan productos cárnicos).
- Ambos disponen de formación específica en Halal

5.7.2 Diagrama de flujo.

Se dispone de los siguientes diagramas de flujo para productos Halal:

- DIAGRAMA DE FLUJO PRODUCTOS HALAL.
- RIESGOS PUNTOS CRITICOS HALAL

SALAZONES GARRE, S.L. Avda. Dr Artero Guirao 254 30740 SAN PEDRO DEL PINATAR MURCIA – ESPAÑA– 	PROCEDIMIENTO	PR 24
	PROCEDIMIENTO PARA LA FABRICACIÓN PRODUCTOS HALAL	Revisión: 05 22/09/2025
		Página 23 de 33

5.7.3 APPCCH.

Salazones Garre dispone de un procedimiento PR09 APPCC que identifica para cada una de las etapas del proceso de producción los riesgos: físicos, químicos, alérgenos, microbiológicos, fraude, radiológico. Se añade en este procedimiento la evaluación del riesgo de contaminación por materia Haram. Se sigue la misma sistemática. La probabilidad de ocurrencia se valora en función a un histórico de la empresa.

- Alta: Ocurre durante el año, en más de 7 lotes de los 52 lotes que se fabrican al año.
- Media: Ocurre durante el año entre 2 y 7 lotes entre los 52 que se fabrican al año.
- Baja: Ocurre durante el año como máximo en 1 lote de los 52 fabricados al año.

La gravedad en este caso se considera ALTA, ya que en caso de contaminación el producto NO es APTO para el consumo por parte de la Comunidad Musulmana.

El cruce de probabilidad de ocurrencia y gravedad del riesgo para el consumidor da la estimación del Riesgo, siendo:

SALAZONES GARRE, S.L. Avda. Dr Artero Guirao 254 30740 SAN PEDRO DEL PINATAR MURCIA – ESPAÑA– 	PROCEDIMIENTO	PR 24
	PROCEDIMIENTO PARA LA FABRICACIÓN PRODUCTOS HALAL	Revisión: 05 22/09/2025
		Página 24 de 33

GRAVEDAD	PROBABILIDAD		
	Alta	Media	Baja
Alta	IMPORTANTE	MODERADO	TOLERABLE
Media	MODERADO	MODERADO	TRIVIAL
Baja	MODERADO	MODERADO	INSIGNIFICANTE

Anualmente se estudiarán los casos ocurridos de contaminación de producto final con el producto HARAM (a través de quejas, reclamaciones, producto no conforme detectado en fábrica o resultados de auditorías internas), y se verificará el nivel de probabilidad de ocurrencia (en función de los datos obtenidos). La probabilidad se revisa anualmente por si hay que cambiar la estimación del riesgo, así como el APPCCH

En todos los casos se considerará GRAVEDAD ALTA.

Si de la evaluación de OCURRENCIA sale como resultado IMPORTANTE: hay que modificar el proceso de inmediato.

Si de la evaluación de OCURRENCIA sale como resultado MODERADO: pasarán por el árbol de decisión y podrán llegar a valorarse como PCC o PC. Se establecerá unos límites críticos y un sistema de vigilancia.

Los resultados TOLERABLE, TRIVIAL, no pasan por árbol de decisión. Se controlan con medidas preventivas que tiene descritas la empresa: prerequisites, procedimientos, Instrucciones técnicas, inspecciones, etc.

Se realizará un procedimiento de verificación del sistema APPCCH: Cuando se detecten alguna de las situaciones indicadas como 1, 2 o 3, identificará definir

SALAZONES GARRE, S.L. Avda. Dr Artero Guirao 254 30740 SAN PEDRO DEL PINATAR MURCIA – ESPAÑA– 	PROCEDIMIENTO	PR 24
	PROCEDIMIENTO PARA LA FABRICACIÓN PRODUCTOS HALAL	Revisión: 05 22/09/2025
		Página 25 de 33

un plan de muestreo de producto terminado, para verificar que los productos fabricados no contienen ningún elemento no halal.

Situación 1: Cuando se detecten en las instalaciones productos haram (cárnicos y/o alcohólicos) como materias primas o cualquier ingrediente mashbooh. Este caso no es probable que ocurra.

Situación 2: Cuando la totalidad de los ingredientes de la formulación no se encuentren certificados halal por entidad homologada.

Situación 3: Durante el periodo de adaptación de líneas que no sean exclusivas halal.

Todos los productos no conformes Halal, se gestionarán conforme lo establecido en el PR12 PROCEDIMIENTO DE GESTION DE NO CONFORMIDADES, ACCIONES CORRECTIVAS, PREVENTIVAS Y DE MEJORA.

En este caso se deberá identificar el producto como “PARTIDA HARAM” y retirarlo de la zona donde se ubiquen los productos HALAL lo antes posible.

5.7.4 Retirada y gestión de crisis

La retirada de productos contaminados con Haram, se realizará conforme lo descrito en el PR07 PROCEDIMIENTO DE CONTROL DE LA TRAZABILIDAD, GESTIÓN DE CRISIS Y RETIRADA DE PRODUCTO. La persona encargada de comenzar el protocolo es la Responsable de Calidad Halal. Se dispone de un listado de contactos de emergencia (24 horas). El procedimiento PR07 incluye las comunicaciones a los organismos oficiales, las entidades de certificación, clientes y todas las partes afectadas. Anualmente se revisa la eficacia del sistema implantado.

Para el caso de situación de Crisis y gestión de retirada de producto Halal contaminado se actuará siguiendo lo descrito en dicho procedimiento y de manera específica:

SALAZONES GARRE, S.L. Avda. Dr Artero Guirao 254 30740 SAN PEDRO DEL PINATAR MURCIA – ESPAÑA– 	PROCEDIMIENTO	PR 24
	PROCEDIMIENTO PARA LA FABRICACIÓN PRODUCTOS HALAL	Revisión: 05 22/09/2025
		Página 26 de 33

- Identificación del producto y lote afectado.
- Retirada inmediata del producto del mercado, inmovilizando el que quede en las instalaciones de la empresa para evitar su comercialización.
- **Comunicación al INSTITUTO HALAL del hecho.**
- Comunicación a los organismos oficiales a los que les afecte, clientes y/o partes interesadas.
- Estudio de la situación
- Resultados y actuación.
- La viabilidad, eficacia y rapidez de acción del procedimiento serán evaluadas periódicamente, como mínimo una vez al año. Esta evaluación se realizará de tal manera que se asegure la eficaz implantación y operatividad del procedimiento. Debe existir evidencia documentada de la realización de dicha evaluación.

Para aquellos casos en los que se haga necesario análisis para asegurar el producto Halal, Salazones Garre cuenta con TRAZA LABORATORIOS, empresa autorizada por Safety Horizont. No se han realizado hasta el momento controles analíticos de ausencia de productos HARAM

5.7.5 USO DE LA ETIQUETA

Se usará la etiqueta siempre siguiendo las directrices de la Guía de Uso de la Marca de Garantía Halal de Junta Islámica. En la etiqueta aparecerá el logo de la Marca de Garantía de forma visible, y el número de certificado que corresponda. La información del etiquetado debe ser legible, indeleble y cumplirá con las especificaciones de producto convenidas del cliente (en su caso) así como las reglamentaciones de los países de destino en tema de etiquetado.

Todas las etiquetas son Gestionadas por Ana M^a Garre García. Se imprimen en el

SALAZONES GARRE, S.L. Avda. Dr Artero Guirao 254 30740 SAN PEDRO DEL PINATAR MURCIA – ESPAÑA– 	PROCEDIMIENTO	PR 24
	PROCEDIMIENTO PARA LA FABRICACIÓN PRODUCTOS HALAL	Revisión: 05 22/09/2025
		Página 27 de 33

momento del uso. No hay etiquetas sueltas y sin control.

Se usa el logo halal específicamente en el producto hueva de mújol por su control en trazabilidad y no haber lugar a duda de que es producto halal/haram, puesto que toda la producción de hueva de mújol es halal.

5.8 MANTENIMIENTO DE LOS EQUIPOS DE PRODUCCIÓN CONTROL Y MEDIDA.

Salazones Garre ha elaborado un listado con los equipos de medida, y las actividades de verificación/calibración Interna/externa y la periodicidad de cada una de ellas. Anexo II PR-04 Programa de Calibración y verificación de equipos y sus consiguientes certificados.

5.9 TRANSPORTE

Salazones Garre realiza el control de entrada de materia prima y revisa las condiciones físicas antes de proceder a la descarga (limpieza, food defense, ausencia de cargas mixtas, ausencia de plagas). Antes de proceder a la descarga del producto revisa las condiciones del transporta (limpieza, food defense, ausencia de cargas mixtas, ausencia de plagas, temperatura, etc). Se registran las revisiones.

Se identificará el producto transportado con identificación Halal con la etiqueta. Los vehículos propios de Salazones Garre, se limpian y desinfectan según lo establecido en el PR02 Limpieza y desinfección.

5.10 SISTEMA DE CALIDAD HALAL.

5.10.1 Documentos y Registros

Se dispone de PR08 Control de la documentación y los registros donde se especifica cómo se gestiona la creación, modificación y archivo de los documentos. Se establece además que los documentos y registros se

SALAZONES GARRE, S.L. Avda. Dr Artero Guirao 254 30740 SAN PEDRO DEL PINATAR MURCIA – ESPAÑA– 	PROCEDIMIENTO	PR 24
	PROCEDIMIENTO PARA LA FABRICACIÓN PRODUCTOS HALAL	Revisión: 05 22/09/2025
		Página 28 de 33

conservarán durante 4 años (3 de vida útil+1)

5.10.2 Formación de trabajadores/empleados.

Todas las personas implicadas en la elaboración del producto Halal, deberán disponer de formación específica impartida por empresa autorizada por la Junta Islámica. Se conservarán los certificados de asistencia.

Se dispone de un plan de formación que se elabora de forma anual en diciembre/enero de cada año, para el año siguiente. RE-02/PR03, dirigido a todos los trabajadores, incluyendo a los de nueva incorporación.

La formación de reciclaje específica Halal se planificará de la misma forma y será impartida por empresa autorizada por la Junta Islámica.

La formación del personal de nueva incorporación cuya actividad no esté ligada directamente con la garantía Halal, recibirán formación interna en el momento de la incorporación por personal interno.

Salazones Garre no ha descrito como requisito de cualificación del personal de nueva incorporación ninguna cláusula específica de Halal.

5.10.3 Revisión por la Dirección del Sistema de Gestión de la Producción Halal

La revisión por la Dirección Halal se realizará cuando se haga la revisión del sistema de seguridad Alimentaria, como mínimo cada 12 meses. Relacionado con Halal, se incluirá:

- La revisión del cumplimiento de la Política Halal de la empresa.
- Circunstancias cambiantes que puedan afectar a la naturaleza halal de los productos (nuevos
- Ingredientes, cambios en la formulación, cambio de instalaciones, nuevos productos, relación de productos o elementos haram en la empresa.)
- Situaciones de emergencia, accidentes y retiradas de producto.
- Auditorías Halal, de seguridad alimentaria y/o inspecciones que se hayan

SALAZONES GARRE, S.L. Avda. Dr Artero Guirao 254 30740 SAN PEDRO DEL PINATAR MURCIA – ESPAÑA– 	PROCEDIMIENTO	PR 24
	PROCEDIMIENTO PARA LA FABRICACIÓN PRODUCTOS HALAL	Revisión: 05 22/09/2025
		Página 29 de 33

producido en el periodo. Como resultado se deben contemplar como mínimo:

- Estado del aseguramiento de la producción halal.
- Necesidades de recursos para asegurar la producción halal (como recurso se entiende cualquier tipo de recurso, material o humano)

5.10.4 Gestión de Reclamaciones e incidencias.

Cualquier reclamación/incidencia de cliente o proveedor relacionados con la seguridad alimentaria/inocuidad del producto se gestiona según lo establecido por el PR-DE GESTION DE NO CONFORMIDADES, ACCIONES CORRECTIVAS, PREVENTIVAS Y DE MEJORA. Queda documentada en el RE 01/PR12 Ficha de acciones correctivas, preventivas y de mejora., RE 02/PR12 Parte de incidencias, RE 03/PR12 Producto no conforme.

En la ficha de acciones correctivas se identifica: análisis de causas que han originado la no conformidad, corrección inmediata, acciones propuestas que no vuelva a ocurrir, responsable del seguimiento de dichas acciones, plazo para su implantación y valoración de la eficacia de la medida implantada.

5.10.5 Auditorías internas.

Se dispone de un Plan de Auditorías Internas, RE-01/ PR-10 donde se establecen las auditorías internas que se realizan en la empresa con carácter obligatorio y la frecuencia de las mismas. Anualmente se realizará auditoría interna HALAL por personal externo (para garantizar la independencia) con formación adecuada en Reglamento HALAL.

La documentación de la auditoría interna deberá incluir al menos:

- Check list identificando los cumplimientos o no.
- Informe de auditoría que refleje las No Conformidades. La nomenclatura deberá identificar que se trata de auditoria Halal, poniendo “IAHalal”

SALAZONES GARRE, S.L. Avda. Dr Artero Guirao 254 30740 SAN PEDRO DEL PINATAR MURCIA – ESPAÑA– 	PROCEDIMIENTO	PR 24
	PROCEDIMIENTO PARA LA FABRICACIÓN PRODUCTOS HALAL	Revisión: 05 22/09/2025
		Página 30 de 33

- Para cada No conformidad, se abrirán las correspondientes Acciones Correctivas. que serán tratadas conforme a lo indicado anteriormente.

5.10.6 Comunicaciones a la Certificadora

Una vez obtenido el certificado para la fabricación de productos Halal, Salazones Garre informará puntualmente a la empresa Certificadora cualquier cambio que se produzca en relación a:

- Proceso
- Condiciones de Sala de elaboración y envasado
- Ingredientes
- Proveedores.

5.11 Identificación de los productos haram (prohibidos)

COLORANTE E120 ROJO COCHINILLA
CERA DE ABEJA/PARAFINA.
MOLUSCOS

Los productos que se comercializan en tienda, como berberechos, mejillones y otras conservas, nunca se mezclan con otros productos propios de la empresa.

5.12. GESTION DE RESIDUOS.

La empresa dispone el PR 06 GESTION DE RESIDUOS generados en la empresa. En el caso extraordinario de accidente de mezcla de productos haram con halal, automáticamente se destinara ese producto a haram.

SALAZONES GARRE, S.L. Avda. Dr Artero Guirao 254 30740 SAN PEDRO DEL PINATAR MURCIA – ESPAÑA– 	PROCEDIMIENTO	PR 24
	PROCEDIMIENTO PARA LA FABRICACIÓN PRODUCTOS HALAL	Revisión: 05 22/09/2025
		Página 31 de 33

6. FORMATOS Y ANEXOS

- Diagramas de flujo productos HALAL
- Especificaciones de producto terminado Halal = FICHAS TECNICAS
- ANEXO POLITICA HALAL que esta expuesta en cartelería en la empresa y se revisará cada 12 meses.

☐ **Política de Calidad HALAL – SALAZONES GARRE, S.L.**

SALAZONES GARRE, S.L., fundada en 1983, es una empresa especializada en la elaboración de salazones tradicionales, escabeches, conservas de pescado y otros productos marinos de alta calidad. Desde sus inicios, la empresa ha mantenido un firme compromiso con la **Calidad**, la **Seguridad Alimentaria** y el cumplimiento de los **requisitos legales y religiosos** aplicables.

Como parte de ese compromiso, **SALAZONES GARRE, S.L.** adopta una filosofía orientada a proporcionar productos conformes con la normativa islámica y los requisitos establecidos por la **Marca de Garantía HALAL**, reconocida por la **Junta Islámica**.

La presente **Política de Calidad HALAL** establece el marco de referencia para el cumplimiento de los principios islámicos en nuestra actividad productiva, conforme al **Reglamento de Uso de la Marca de Garantía HALAL**, la **Norma GSO/UAE.S 2055-1:2015** y cualquier otra regulación aplicable en los países de destino.

Los compromisos establecidos por la Dirección de SALAZONES GARRE, S.L. son los siguientes:

1. **Cumplir con todos los requisitos HALAL aplicables**, incluidos los legales, reglamentarios, normativos y los definidos por nuestros clientes, en especial los relacionados con la exportación y certificaciones Halal externas.

SALAZONES GARRE, S.L. Avda. Dr Artero Guirao 254 30740 SAN PEDRO DEL PINATAR MURCIA – ESPAÑA– 	PROCEDIMIENTO	PR 24
	PROCEDIMIENTO PARA LA FABRICACIÓN PRODUCTOS HALAL	Revisión: 05 22/09/2025
		Página 32 de 33

2. **Asegurar que todos los alimentos certificados como HALAL** se ajusten a la normativa islámica recogida en el Corán, la Sunnah del Profeta Muhammad (la paz sea con él), las enseñanzas de los juristas islámicos y las normas técnicas reconocidas internacionalmente.
3. **Designar un Representante HALAL**, con autoridad y competencia suficiente, que vele por el cumplimiento del sistema de gestión HALAL, incluida la responsabilidad en materia de ética, formación, cumplimiento normativo y contacto con la Entidad de Certificación.
4. **Dotar de los recursos necesarios** para implementar, mantener y mejorar continuamente el Sistema de Gestión HALAL.
5. **Formar y sensibilizar** a todo el personal involucrado directa o indirectamente en la elaboración de productos HALAL, asegurando el conocimiento y aplicación de los requisitos establecidos.
6. **Controlar el uso exclusivo de materias primas, ingredientes, aditivos y envases** que cuenten con declaración/certificado de conformidad HALAL y que estén alineados con los requisitos religiosos y técnicos definidos.
7. **Evitar cualquier contaminación cruzada**, garantizando la **separación física o temporal** entre productos HALAL y productos no permitidos (Haram), tanto en almacenamiento como en procesos de fabricación.
8. **Fabricar exclusivamente productos HALAL** que no contengan ingredientes Haram ni estén expuestos a fuentes de contaminación no permitidas.
9. **Etiquetar correctamente todos los productos HALAL**, conforme a los requisitos del Reglamento de la Marca de Garantía HALAL y la legislación del país de destino.
10. **Mantener toda la documentación técnica y religiosa actualizada**, accesible y controlada dentro del Sistema de Gestión HALAL, como evidencia del cumplimiento.
11. **Cooperar plenamente con la Entidad de Certificación**, cumpliendo los pliegos de condiciones, sometiéndose a auditorías y aceptando el régimen sancionador cuando corresponda.
12. **Cumplir con toda la legislación alimentaria nacional e internacional**, incluida la específica en el país de destino de los productos HALAL.

La Dirección de **SALAZONES GARRE, S.L.** se compromete a asegurar que esta Política HALAL sea:

- Difundida y comprendida en todos los niveles de la organización.
- Revisada periódicamente para garantizar su vigencia.
- Utilizada como una herramienta estratégica de gestión y mejora continua.

SALAZONES GARRE, S.L. Avda. Dr Artero Guirao 254 30740 SAN PEDRO DEL PINATAR MURCIA – ESPAÑA– 	PROCEDIMIENTO	PR 24
	PROCEDIMIENTO PARA LA FABRICACIÓN PRODUCTOS HALAL	Revisión: 05 22/09/2025
		Página 33 de 33

Firma:

[Nombre del responsable]

Dirección General – SALAZONES GARRE, S.L.

[Fecha de emisión o revisión]