

**CÁC THÀNH PHẦN CHẤT ĐƯỢC PHÉP HAY KHÔNG ĐƯỢC PHÉP DÙNG
TRONG THỰC PHẨM, THUỐC TÂY VÀ MỸ PHẨM CHO MUSLIM
CỦA
TRUNG TÂM ISLAM VỀ CHỨNG NHẬN HALAL (ICHC)**

Tên:	Adipic Acid
Mã số E:	E355
Trạng thái:	Halal
Mô tả:	Một thành phần của chất béo, làm từ củ cải tự nhiên hoặc tổng hợp. Nó được dùng làm bột nở thay cho tartar và phosphat vì đặc tính độ nhớt thấp của nó.
Tên:	Agar
Mã số E:	E406
Trạng thái:	Halal
Mô tả:	Được lấy từ rong biển, còn gọi là agar-agar. Nó là một chất gel được dùng làm jello hay thạch tương tự với loại làm từ collagen có nguồn gốc động vật. Nó được bán ở dạng dải rong biển rửa sạch và làm khô hay dạng bột.
Tên:	Alanine
Trạng thái:	Mushbooh
Mô tả:	Một amino axit không thiết yếu, tinh thể tan trong nước. Bất kỳ thực phẩm nào chứa protein như thịt, gia cầm, cá, trứng hay sản phẩm sữa đều giàu alanine. Một số thực vật cũng chứa alanine. Cần phải xem nguồn gốc của alanine.
Tên:	Albumen
Trạng thái:	Halal
Mô tả:	Lòng trắng trứng là tên của albumen. Nó thường được tách riêng và dùng trong nấu ăn (cho chất nhớt, meringues, souffl và ốp lếp), khi nấu lên có màu trắng
Tên:	Albumin
Trạng thái:	Halal
Mô tả:	Protein tan trong nước, đặc lại khi nóng, có trong mô động và thực vật, đặc biệt là sữa, lòng trắng trứng và huyết tương.
Tên:	<u>Cồn (đồ uống chứa cồn)</u>
Trạng thái:	Haram
Mô tả:	Mọi dạng đều không được phép, từ đồ uống (chứa nhiều cồn) tới chất tạo mùi cho thực phẩm (chứa ít cồn).
Tên:	Alpha Carotene (chất tạo màu)
Mã số E:	E160a
Trạng thái:	Tuỳ
Mô tả:	Carotene bản thân nó là halal nhưng Glycerince có thể được dùng làm chất mang. Nếu chất mang là halal thì nó Halal.
Tên:	Long diên hương (Ambergris)
Trạng thái:	Halal
Mô tả:	Là một chất rắn, dễ cháy, giống sáp. Nó xuất hiện như một dịch mật tiết ra từ ruột của cá voi, nổi trong nước biển hay trong cát gần bờ biển. Nó được dùng trong dược phẩm, tạo mùi và nước hoa.
Tên:	Amylose
Trạng thái:	Halal
Mô tả:	Là một trong hai thành phần của tinh bột
Tên:	Chiết xuất Anatto
Mã số E:	E160b
Trạng thái:	Halal
Mô tả:	Chất nhuộm đỏ vàng làm từ bột của hạt cây nhiệt đới, dùng để nhuộm vải và thực phẩm.
Tên:	Cá cơm
Trạng thái:	Halal
Mô tả:	Cá nhỏ, là thành phần quan trọng của salad Caesar và Spaghetti alla Puttanesca, và thường được dùng làm nhân bánh pizza. Nó cũng là thành phần của nước sốt, nước mắm.
Tên:	<u>Chất béo động vật (Animal Fat)</u>
Trạng thái:	Tuỳ
Mô tả:	Có nguồn gốc động vật, gồm: mỡ cá voi, dầu gan cá moruy, mỡ (mỡ lợn), mỡ bò, mỡ gà. Mỡ lợn là haram. Các loại khác phải bắt nguồn từ động vật zabihah. Dầu cá thì halal.
Tên:	<u>Mỡ động vật (làm bánh) (Animal Shortening)</u>
Trạng thái:	Tuỳ
Mô tả:	Là một loại chất béo rắn ở nhiệt độ phòng, được dùng để làm bánh. Mỡ lợn phải tuyệt đối tránh. Mỡ từ động vật zabihah thì halal.

Tên:	<u>Chiết xuất từ mô động vật (Animal Tissue Extract)</u>
Trạng thái:	Haram
Mô tả: Chúng ta phải coi là haram nếu không có dấu hiệu hay nhãn hiệu nói nó từ nguồn gốc halal (động vật zabihah, cá)	
Tên:	<u>Chất chống oxy hoá (Antioxidants)</u>
Trạng thái:	Halal
Mô tả: Các hợp chất hoá học được dùng để bảo vệ các thành phần thực phẩm nhất định không bị hỏng hay mất đi do oxy hoá.	
Tên:	<u>Màu nhân tạo (Artificial colour)</u>
Trạng thái:	Tuỳ
Mô tả: Phẩm màu cho thực phẩm. Dạng bột và hạt thì halal. Tuy nhiên màu dạng lỏng có bổ sung dầu thực vật và glycerin. Glycerin nguồn gốc thực vật thì halal. Một số màu thực phẩm tự nhiên như: màu caramel có trong Coca-Cola và các sản phẩm cola khác. Nó được làm từ đường. Phẩm màu vàng đỏ được làm từ hạt cây nhiệt đới. Rong tiểu cầu màu xanh và lấy từ tảo. Phẩm son màu đỏ lấy từ xác khô con rệp son.	
Tên:	<u>Hương nhân tạo (Artificial Flavors)</u>
Trạng thái:	Tuỳ
Mô tả: Thường được làm từ chất hoá học hoặc vật liệu thô tổng hợp. Để có hương nhân tạo halal, vật liệu thô tổng hợp phải halal và dung môi không phải là cồn.	
Tên:	Ascorbic acid
Mã số E:	E300
Trạng thái:	Halal
Mô tả: Còn gọi là Vitamin C, Ascorbic acid là chất ổn định và tạo màu. Nguồn gốc chính là chất hoá học, nhân tạo hay khoáng chất. Trong tự nhiên nó có trong quả cam, chanh, bưởi, mận	
Tên:	Aspartame
Mã số E:	E951
Trạng thái:	Halal
Mô tả: Chất làm ngọt này có nhiều tên thương mại như Equal, NutraSweet, and Canderel, là thành phần của khoảng 6.000 thực phẩm và đồ uống. Nó được dùng trong đồ uống không cồn và làm gia vị để bàn.	
Tên:	Aspartic Acid
Trạng thái:	Mushbooh
Mô tả: Dạng DL & L; nó tương tự carboxylic acid của asparagine. Hãy hỏi nhà sản xuất để biết chi tiết.	
Tên:	Aspic Savoury
Trạng thái:	Tuỳ
Mô tả: Thạch trong suốt savoury làm từ nước hầm xương bò, bê, gà hay cá. Aspic đông lại khi để tủ lạnh vì gelatin tự nhiên hoà tan trong nước hầm có gân; Gelatin dạng miếng mỏng hay dạng bột đôi khi được thêm vào để làm cứng. Aspic được dùng để bao bọc hay làm bóng thực phẩm như thịt và cá lạnh. Sẽ có nghi ngờ liệu aspic làm từ nước hầm của động vật zabihah hay không.	
Tên:	Bacon
Trạng thái:	Haram
Mô tả: Là thịt lợn.	
Tên:	Bia
Trạng thái:	Haram
Mô tả: Là đồ uống chứa cồn, không được phép trong islam bất kể nồng độ cao hay thấp.	
Tên:	Benzoate, Benzoic, Benzoate of soda
Trạng thái:	Halal
Mô tả: Benzoic acid và sodium benzoate được dùng làm chất bảo quản thực phẩm.	
Tên:	Beta Carotene
Mã số E:	E160
Trạng thái:	Tuỳ
Mô tả: Tiền vitamin A; Halal hay không thì tuỳ vào chất mang. Gelatin lợn có thể được dùng làm chất mang.	
Tên:	BHA Butylated hydroxyanisole
Mã số E:	E320
Trạng thái:	Halal
Mô tả: Chất hoá học để bảo quản và chống oxy hoá.	
Tên:	BHT Butylated hydroxyanisole
Mã số E:	E321
Trạng thái:	Halal
Mô tả: Chất hoá học để bảo quản và chống oxy hoá. Halal nếu chất mang là halal	
Tên:	Biotin Vitamin H; Nhân tố Vitamin B
Trạng thái:	Halal

Mô tả:	Một vitamin trong nhóm B chủ yếu thấy ở lòng đỏ trứng, ngũ cốc, gan và sữa, được cơ thể dùng để tổng hợp chất béo và carbon hydrat. Nếu thiếu nó, có thể dẫn tới viêm da, chán ăn, rụng tóc và thiếu máu
Tên:	<u>Bánh bích quy</u>
Trạng thái:	Tuỳ
Mô tả:	Rất hay chứa chất béo động vật, trừ khi nhắc đến (ví dụ nói rõ là thích hợp cho người ăn chay)
Tên:	<u>Chất tẩy trắng (Bleaching Agents)</u>
Trạng thái:	Halal
Mô tả:	Chất hoá học qua việc oxy hoá làm cho trắng sản phẩm. Hầu hết bột mì của các nhãn hiệu đều được tẩy trắng. Về mặt dinh dưỡng, tốt hơn nên dùng bột mì nâu. Nó cũng được dùng trong việc làm bánh mì.
Tên:	<u>Xương</u>
Trạng thái:	Tuỳ
Mô tả:	Được dùng trong đồ sứ (đất sét trộn tro xương) và cán dao. Tuỳ nếu nó làm từ nguồn động vật halal hay haram.
Tên:	<u>Cám</u>
Trạng thái:	Halal
Mô tả:	Làm từ vỏ ngoài của hạt, là sản phẩm phụ của say xát. Cám chứa nhiều xenlulo và sợi. Quan trọng với sức khoẻ, tăng cường nhu động của ruột, tiêu hoá tốt và giảm ung thư ruột kết
Tên:	<u>Ngũ cốc ăn sáng</u>
Trạng thái:	Tuỳ
Mô tả:	Có thể chứa thành phần haram trừ khi có ghi chú (ví dụ thích hợp cho người ăn chay)
Tên:	<u>Bơ</u>
Trạng thái:	Halal
Mô tả:	Chất béo sữa được làm cứng, đặc biệt là từ sữa bò, được dùng chủ yếu làm thực phẩm. Bơ nguyên chất thích hợp cho người ăn chay.
Tên:	Butyric Acid
Trạng thái:	Halal
Mô tả:	Một axit béo chuỗi ngắn có trong sữa
Tên:	Caffeine
Trạng thái:	Halal
Mô tả:	Là một loại alkaloid thực vật, tìm thấy ở một số loại cây. Thường được dùng làm phụ gia đồ uống làm chất kích thích con người.
Tên:	Calcium disodium EDTA
Trạng thái:	Halal
Mô tả:	Được dùng trong công nghiệp xà phòng, dệt như một chất ổn định chất tẩy và thêm vào thực phẩm làm chất bảo quản.
Tên:	Calcium saccharin
Mã số E:	E954
Trạng thái:	Halal
Mô tả:	Chất làm ngọt nhân tạo
Tên:	Calcium stearoyl lactylate
Mã số E:	E482
Trạng thái:	Tuỳ
Mô tả:	Tương tự như E481 nhưng thêm khoáng canxi thay vì natri.
Tên:	Calcium/Sodium Caseinate
Trạng thái:	Halal
Mô tả:	Casein trộn với một kim loại như canxi caseinate hay natri caseinate. Chúng được dùng làm nguồn protein cho dinh dưỡng.
Tên:	<u>Vỏ thuốc con nhộng (Capsules)</u>
Trạng thái:	Haram
Mô tả:	Thường được làm từ gelatine, tuy nhiên có loại dành cho người ăn chay cũng có bán ở hiệu thuốc, thì halal.
Tên:	Carrageenan
Mã số E:	E407
Trạng thái:	Halal
Mô tả:	Một hợp chất carbohydrat lấy từ tảo biển đỏ ăn được, được dùng để làm một số thực phẩm và đồ uống; cũng có trong một số loại thuốc đánh răng. Hoạt động như chất tạo keo, chất nhũ hoá, chất làm đặc, chất ổn định và chất tạo huyền phù.
Tên:	Casein
Trạng thái:	Halal
Mô tả:	Đây là sản phẩm được tạo ra khi sữa được làm nóng với một axit, như axit lactic. Casein được dùng làm phẩm màu, tạo màu trắng đục, có thể được phủ với các màu khác.

Tên:	Caviar
Trạng thái:	Halal
Mô tả:	Trứng cá. Cá được giết để lấy trứng.
Tên:	Gôm xenlulô
Trạng thái:	Halal
Mô tả:	Là chất ổn định và làm đặc.
Tên:	Phô mai
Trạng thái:	Tuỳ
Mô tả:	Thường được làm từ rennet của động vật (men dịch vị). Halal nếu rennet ăn chay được dùng (loại vi sinh hoặc tổng hợp). Khi mua hãy nhìn kỹ hiệu thích hợp cho người ăn chay.
Tên:	Chelate (Chelation)
Trạng thái:	Tuỳ
Mô tả:	Một hợp chất hoá học phức tạp hình thành qua quá trình liên kết. Nguồn gốc có thể là thực vật hay động vật.
Tên:	Keo cao su
Trạng thái:	Tuỳ
Mô tả:	Nằm thành phần chính: gôm, đường hay chất làm ngọt khác, xi rô ngô, chất làm mềm và mùi vị. Đường làm ngọt gôm, xi rô ngô làm cho tươi và mềm dẻo, dầu thực vật giữ cho các thành phần được trộn lại bằng cách giữ ẩm. Thường chứa glyxerin. Wrigleys dùng glyxerin thực vật.
Tên:	Khoai tây rán (Chips)
Trạng thái:	Tuỳ
Mô tả:	Tuỳ vào mùi vị (ví dụ mỡ bò thì haram) và dầu dấn (vd. dầu thực vật thì halal, mỡ động vật thì haram)
Tên:	Kitin
Trạng thái:	Halal
Mô tả:	Kitin, thành phần chính của vỏ động vật chân đốt (vd. tôm, cua). Nó là một poly-sacarid tương tự cấu trúc hoá học với xenlulô..
Tên:	Sôcôla
Trạng thái:	Tuỳ
Mô tả:	Whey và chất nhũ hoá trong sôcôla quyết định tính halal. Hãy đọc thành phần và kiểm tra xem whey và chất nhũ hoá có haram không.
Tên:	Nước sôcôla
Trạng thái:	Halal
Mô tả:	Còn gọi là nước ca cao, là một dạng sôcôla lỏng mịn làm từ hạt cacao. Nó được dùng làm kẹo, đồ uống và thức ăn vị sôcôla. Nó không chứa cồn.
Tên:	Cholesterol
Trạng thái:	Haram
Mô tả:	Một loại chất béo luôn có nguồn gốc động vật. Nếu được lấy từ động vật Zabihah thì halal.
Tên:	Citric acid
Mã số E:	E330
Trạng thái:	Halal
Mô tả:	Là một loại axit hữu cơ yếu có trong quả có mùi như cam, chanh. Nó là chất bảo quản tự nhiên và cũng được dùng để thêm vị chua cho thực phẩm và đồ uống.
Tên:	CMC (Carboxymethyl cellulose)
Mã số E:	E466
Trạng thái:	Halal
Mô tả:	được dùng như chất làm đặc cho sốt và salad, còn làm chất ổn định trong kem, chống các hạt tinh thể đá hình thành khi đông lạnh hay sau khi tan chảy.
Tên:	Cobalamine
Trạng thái:	Halal
Mô tả:	Vitamin B12 tổng hợp nhân tạo.
Tên:	Phẩm son
Mã số E:	E120
Trạng thái:	Haram
Mô tả:	Chất tạo màu, làm từ côn trùng nghiền nhỏ. Phổ biến màu đỏ đậm cho nước quả, gelatin, kẹo, dầu gội đầu. Chất nhuộm màu đỏ son tự nhiên dùng trong thực phẩm và mỹ phẩm không phù hợp với muslim vì chất nhuộm được chiết xuất từ côn trùng.
Tên:	Bơ ca cao
Trạng thái:	Halal
Mô tả:	Là chất béo tự nhiên từ hạt cacao có thể ăn được, chiết xuất trong quá trình làm sôcôla và bột ca cao, và được dùng trong kẹo và bánh. Thành phần cơ giới mịn và hương ngọt của bơ ca cao làm nó trở thành thành phần phổ biến trong mỹ phẩm và sản phẩm chăm sóc da như xà phòng, kem dưỡng da.

Tên:	<u>Tinh bột ngô</u>
Trạng thái:	Halal
Mô tả:	Được thêm vào để chế biến thịt (thịt ăn trưa, xúc xích, lập xường...) như chất nhồi, chất gắn, chất giữ ẩm và thay cho chất béo. Chúng được thêm vào súp, nước sốt để làm đặc. Chúng được dùng trong ngũ cốc và snack để giữ hình dạng của chất liệu.
Tên:	<u>Kem Tartar</u>
Trạng thái:	Halal
Mô tả:	Được dùng trong đồ uống không cồn, kẹo, sản phẩm bánh, đồ tráng miệng gelatin và sản phẩm ảnh. Kem tartar cũng có thể được dùng để làm sạch đồ nấu làm bằng đồng đỏ và đồng thau. Hãy kiểm tra nguồn gốc xem chứa cồn không.
Tên:	<u>Bim bim khoai tây (Crisps)</u>
Trạng thái:	Tuỳ
Mô tả:	Thường dùng whey làm chất mang hương liệu, hương liệu muối thì mới hợp cho ăn chay, mặc dù một số khoai tây giòn thịt bò thêm hương liệu từ chiết xuất của men nên ăn được. Luôn luôn đọc thành phần để xem có halal không.
Tên:	Cyclamic acid
Mã số E:	E952
Trạng thái:	Halal
Mô tả:	Một chất làm ngọt nhân tạo thường được dùng bổ trợ với các chất làm ngọt nhân tạo khác, đặc biệt là sacharin, hỗn hợp của 10 phần cyclamate và 1 phần sacharin là phổ biến và giấu được các vị khác của cả hai chất làm ngọt.
Tên:	Dextrose
Trạng thái:	Halal
Mô tả:	Được dùng như chất làm ngọt, làm đặc và như chất tạo cấu trúc của thực phẩm. Các tên khác là xiro ngô, dextrogluco.
Tên:	Di or monoglyceride
Mã số E:	E471
Trạng thái:	Tuỳ
Mô tả:	Nó là một chất nhũ hoá, có nguồn gốc thực vật hay động vật. Có hai cách để nhận biết: hoặc là bên ngoài ghi "phù hợp cho người ăn chay", hay có thể hỏi nhà sản xuất. Nếu là nguồn gốc động vật thì phải xem động vật đó có phải là zabiha không?
Tên:	<u>Diglycerides (thực vật)</u>
Mã số E:	E471
Trạng thái:	Halal
Mô tả:	Chất nhũ hoá. Đây là các thành phần tự nhiên của dầu ăn tìm thấy trong tất cả dầu thực vật ở tỷ lệ nhỏ. Chúng cũng được dùng ở tỷ lệ nhỏ trong một số thực phẩm như chất nhũ hoá, như mayonnaise và bơ thực vật.
Tên:	Dimethylpolysiloxane
Mã số E:	E900
Trạng thái:	Halal
Mô tả:	Là chất phụ gia thực phẩm, được dùng làm chất chống tạo bọt và chống đóng bánh.
Tên:	Dipotassium phosphate
Trạng thái:	Halal
Mô tả:	Chất nhũ hoá, được dùng như phụ gia trong chất thay thế kem cà phê và là chất dinh dưỡng trong một số chất liệu dạng bột khác nhau (chất ổn định, chất nhũ hoá) trong kem không từ sữa, đồ uống cho thể hình. Cũng được dùng làm chất đệm trong các dược phẩm nhất định.
Tên:	Disaccharide
Trạng thái:	Halal
Mô tả:	Nguồn gốc chủ yếu là thực vật. Là một loại đường thêm vào thực phẩm và đồ uống.
Tên:	Disodium Guanylate / Disodium Inosinate
Trạng thái:	Halal
Mô tả:	Disodium guanylate là một chất gia tăng hương vị, lấy từ cá khô hay rong biển khô. Nó là sản phẩm phụ của disodium inosinate. Còn có tên là chất gia tăng hương vị 627 hay chất gia tăng hương vị E627. Nó có trong mì ăn liền, chip khoai tây và snack, gạo thơm, rau đóng hộp, thịt xông khói, súp gói.
Tên:	<u>Màu nhân tạo khô</u>
Trạng thái:	Halal
Mô tả:	nếu không chiết xuất từ cồn
Tên:	<u>Bột</u>
Trạng thái:	Halal
Mô tả:	Bột mì bột hay xay thô làm từ hạt ngũ cốc, đặc biệt là lúa mì nguyên hạt. Được dùng trong nhiều món ăn và trong thực phẩm chế biến như ngũ cốc ăn sáng hay pasta.
Tên:	Axit béo
Trạng thái:	Tuỳ
Mô tả:	Có thể từ động vật (mỡ) hay thực vật (dầu dừa, dầu ô liu, dầu cọ, dầu hướng dương...)

Tên:	<u>Soi</u>
Trạng thái:	Halal
Mô tả:	Soi có trong tất cả thực vật dùng làm thực phẩm, gồm trái cây, rau, hạt, cây họ đậu. Nó cung cấp chất xơ cho khẩu phần ăn.
Tên:	Folic Acid
Trạng thái:	Tuỳ
Mô tả:	Folic axit trong bột mì làm giàu có nguồn gốc thực vật hay tổng hợp hoá học. Nhưng folic axit và các vitamin trong thuốc hay các thực phẩm bổ sung vitamin khác có thể không dùng loại có nguồn gốc thực vật.
Tên:	<u>Men thực phẩm</u>
Trạng thái:	Halal
Mô tả:	Thực vật đơn bào, nấm, vi sinh vật dùng cho quá trình lên men và làm bánh mì. Men cũng được dùng để bổ sung dinh dưỡng cho người ăn chay.
Tên:	Fructose
Trạng thái:	Halal
Mô tả:	Một loại đường trái cây tìm thấy trong mật ong, trái cây, dâu tây, dưa và một số củ như củ cải đường, khoai lang, củ cải vàng và hành, thường kết hợp với sucroza và gluco. Nó được dùng trong nhiều thực phẩm và dược phẩm.
Tên:	Fumaric acid
Mã số E:	E297
Trạng thái:	Halal
Mô tả:	Là một chất tạo chua cho thực phẩm, được dùng từ 1946 vì không độc. Là thành phần quen thuộc của phụ gia thực phẩm và phần bổ sung vào chế độ ăn, và đôi khi được dùng thay thế cho axit tartaric trong đồ uống hay bột nở.
Tên:	Galactose
Trạng thái:	Halal
Mô tả:	Là một loại đường thiết yếu tìm thấy nhiều trong khẩu phần ăn, đặc biệt là sản phẩm của sữa, đồng tồn tại với lactose cũng như trong chất keo của một số trái cây.
Tên:	Gelatine, Gelatin, Jello Gelatine
Mã số E:	E441
Trạng thái:	Tuỳ
Mô tả:	Một sản phẩm lấy (bằng cách đun trong nước) từ sự thủy phân một phần của collagen trong sụn, xương, gân và da động vật. Gelatin thực vật tương tự như gelatin thực vật về chức năng và được lấy từ gluten của lúa mì và các ngũ cốc khác. Có cả gelatin từ cá. Muslim phải tìm nguồn gốc của gelatin. Các chất thay thế là agar, carrageen và gelozone.
Tên:	Gin
Trạng thái:	Haram
Mô tả:	Là đồ uống mạnh không màu, cất từ hạt và thêm hương vị của dâu.
Tên:	Gliadin (Gluten)
Trạng thái:	Halal
Mô tả:	Gliadin được tìm thấy trong lúa mì và một số hạt khác, gồm yến mạch, lúa mạch đen, lúa mạch, kê. Người có bệnh celiac, bệnh Crohn và các điều kiện khác có thể nhạy cảm với gliadin trong khẩu phần ăn.
Tên:	Glucose
Trạng thái:	Halal
Mô tả:	Tất cả carbonhydrat thực phẩm chính chứa gluco, hoặc là chất duy nhất như trong tinh bột và glycogen, hay cùng với các monosacharid khác như trong sacroza và lactose.
Tên:	Glycerine hay Glycerol
Mã số E:	E422
Trạng thái:	Halal
Mô tả:	Một cồn carbonhydrat tự nhiên, được tổng hợp từ propene hay lên men đường bằng vi khuẩn; nó không được làm từ chất béo. Chất làm ngọt ít calo, chất làm ẩm trong làm bánh và sản phẩm bánh kẹo, mứt. Thuật ngữ cồn carbonhydrat là một định nghĩa hoá học, glycerol không chứa cồn.
Tên:	Glycerol monostearate
Trạng thái:	Tuỳ
Mô tả:	Được dùng làm chất nhũ hoá trong nhiều sản phẩm như đồ nướng, kem đánh và kem. Có thể halal hay haram phụ thuộc vào nguồn gốc.
Tên:	Glycine
Trạng thái:	Tuỳ
Mô tả:	Chất làm ngọt, tăng cường hương vị, chất bổ sung vào khẩu phần, chất làm chậm ôi. Nguồn gốc có thể từ hay chứa thành phần của động vật.
Tên:	<u>Nước xốt chay</u>
Trạng thái:	Tuỳ
Mô tả:	Hãy đọc cẩn thận bao bì về thành phần của nó. Nếu đặt từ nhà hàng thì tìm dấu hiệu dành cho người ăn chay hay hỏi chủ nhà hàng.

Tên:	Guar gum
Mã số E:	E412
Trạng thái:	Halal
Mô tả:	
Tên:	Gum arabic
Mã số E:	E414
Trạng thái:	Halal
Mô tả:	Chất nhũ hoá, thành phần quan trọng trong xi rô đồ uống không cồn, kẹo dính "cứng" như gumdrop và trong kẹo dẻo. Nghệ sĩ thường dùng nó làm chất gắn dính trong sơn màu nước. Dược phẩm, mỹ phẩm cũng dùng gum. Nó cũng thường được dùng như một chất gắn liếm được trên tem thư và giấy thuốc lá.
Tên:	Gum tragacanth
Mã số E:	E413
Trạng thái:	Halal
Mô tả:	
Tên:	Ham
Trạng thái:	Haram
Mô tả:	Thịt cắt từ đùi sau của lợn sau khi ướp muối, xông khói.
Tên:	Hemi Cellulose
Trạng thái:	Halal
Mô tả:	Một carbohydrat phức tạp tương tự xenlulo. Nguồn gốc từ thực vật.
Tên:	Histamine
Trạng thái:	Tùy
Mô tả:	Có nhiều thực phẩm chứa histamin hay gây cho cơ thể sản sinh histamin khi được tiêu hoá. Thực phẩm này có thể halal hay haram. Một số thực phẩm chứa histamin là cá com, lê tàu, bia, thực phẩm đóng hộp, phô mai, cidar, cà, đồ uống lên men, thực phẩm lên men, cá, cá trích, mứt và chất bảo quản, cá thu, thịt, thịt chế biến, xúc xích, cá mòi, dưa cải bắp, lạp xưởng, một số thực phẩm phương Đông, kem chua, rau spinach, cà chua, cá ngừ, rau, dấm, rượu, chiết xuất từ men, sữa chua. Cũng có thể tổng hợp nhân tạo.
Tên:	<u>Mật ong</u>
Trạng thái:	Halal
Mô tả:	Chủ yếu dùng trong nấu ăn, làm bánh, trải lên bánh mì hay bánh mì nướng, thêm vào một số đồ uống như chè. Được dùng trong thuốc gia truyền và là chất bảo quản tự nhiên rất tốt.
Tên:	<u>Dầu Hydro hoá</u>
Trạng thái:	Halal
Mô tả:	Dầu thực vật được hydro hoá làm cho nó chuyển sang thể rắn ở nhiệt độ phòng
Tên:	<u>Kem (Ice Cream)</u>
Trạng thái:	Tùy
Mô tả:	Nhãn hiệu và mùi vị khác nhau có thành phần khác nhau. Hãy đọc cẩn thận xem có chất béo không phải từ sữa hay mã số E haram không.
Tên:	Insulin
Trạng thái:	Halal
Mô tả:	Là một hocmon. Và như nhiều hocmon, insulin là một protein. Được dùng trong bánh mì dành cho người tiểu đường và được lấy từ thực vật.
Tên:	Iodine
Trạng thái:	Halal
Mô tả:	Một chất dinh dưỡng cho tuyến giáp. I-ốt được dùng trong dược phẩm, chất khử trùng, vitamin, thuốc nhuộm, chất xúc tác, đèn halogen và ảnh.
Tên:	<u>Thạch</u>
Trạng thái:	Halal
Mô tả:	Một chất mịn lấy từ bóng cá nhiệt đới, đặc biệt là cá tầm Trung Quốc.
Tên:	Isopropyl citrate
Trạng thái:	Halal
Mô tả:	Như một chất cô lập trong hỗn hợp chống oxy hoá và trong thức ăn giàu chất béo. Nó cải thiện và bảo vệ hương vị.
Tên:	<u>Nước thịt đông (Jelly)</u>
Trạng thái:	Haram
Mô tả:	Thường chứa gelatin mặc dù có chất thay thế
Tên:	L-Cysteine
Mã số E:	E910
Trạng thái:	Tùy
Mô tả:	L-Cysteine có từ sự thủy phân của các phân tử trong tóc người. Các nguồn khác bao gồm lông lợn và lông vũ tức là haram tới năm 2001, khi một công ty Đức cho ra một sản phẩm qua sự lên men (không có nguồn gốc con người hay động vật) tức là halal.

Tên:	L-Cysteine monohydrochloride
Mã số E:	E920
Trạng thái:	Haram
Mô tả:	Lấy từ protein, gồm protein động vật và tóc. Nó là một chất xử lý bột mì có thể chiết xuất từ lông vịt và gà.
Tên:	Lactic Acid
Mã số E:	E270
Trạng thái:	Tùy
Mô tả:	Một axit có vị đắng hình thành khi vi khuẩn kết hợp với lactose (đường sữa). Axit lactic được dùng để truyền vị chua, cũng như dùng để bảo quản một số thực phẩm. Nó cũng được dùng trong sản xuất thực phẩm lên men chua như dưa chua, đồ ngâm và dưa cải bắp của Đức. Muslim phải biết rằng vì nó là sản phẩm động vật xuất hiện tự nhiên nên nó có thể có nguồn gốc động vật.
Tên:	Lactitol
Mã số E:	E966
Trạng thái:	Halal
Mô tả:	Lactitol là một di-sacarid tương tự như lactulose. Ứng dụng y học của nó là trị chứng táo bón và bệnh não, gan. Lactitol được dùng ở Nhật như một vi sinh vật và ở châu Âu như một chất làm ngọt thực phẩm.
Tên:	Lactose
Trạng thái:	Halal
Mô tả:	Là loại được chính của sữa. Qua thủy phân, tạo thành gluco và galactose. Được tạo thành từ sữa, đôi khi như một sản phẩm phụ của quá trình làm phô mai.
Tên:	Lactostearia
Trạng thái:	Halal
Mô tả:	Chất nhũ hoá, ngăn chặn sự làm hỏng, là chất tạo mùi vị.
Tên:	Lactylate
Trạng thái:	Halal
Mô tả:	Ngăn chặn sự làm hỏng, là chất tạo mùi vị.
Tên:	Lanolin
Trạng thái:	Halal
Mô tả:	Được biết như chất béo hay chất sáp của len, được dùng như dầu cao trong dược phẩm và mỹ phẩm. Lanolin thường được dùng như nguyên liệu thô để sản xuất vitamin D3.
Tên:	Mỡ lợn
Trạng thái:	Haram
Mô tả:	Chất béo từ thịt lợn, đặc biệt ở phần bụng. Tuyệt đối haram.
Tên:	Lecithin
Mã số E:	E322
Trạng thái:	Tùy
Mô tả:	Halal nếu là từ chất béo của đậu hay lòng đỏ trứng, haram nếu từ chất béo động vật. Trong bánh mì và bánh, nó làm tăng thể tích và cũng tác động như chất chống ôi thiu. Chỉ có nhà sản xuất mới có thể cho biết chi tiết về nguồn gốc.
Tên:	Lipaza (Lipases)
Mã số E:	E1104
Trạng thái:	Tùy
Mô tả:	Nó là chất tăng cường hương vị, một loại men tạo ra từ gan, lá lách hay dạ dày hay từ hạt cây, bẻ gãy chất béo thành thể nhỏ hơn. Lipaza được lấy từ lợn hay gia súc thì haram. Lipaza từ gia súc cắt cổ theo yêu cầu của Islam hay lipaza lấy từ vi sinh vật thì halal. Lipaza vi khuẩn cũng halal.
Tên:	Lipids
Trạng thái:	Tùy
Mô tả:	Lipid là axit béo thiết yếu tìm thấy ở cá, thực vật và động vật. Nếu nguồn gốc động vật thì nó haram trừ khi gia súc được cắt cổ theo yêu cầu của Islam. Nguồn gốc từ cá và thực vật thì halal.
Tên:	Lysine
Trạng thái:	Halal
Mô tả:	Lysine là amino axit có ít trong tất cả hạt ngũ cốc, nhưng có nhiều trong tất cả hạt họ đậu. Cá cũng giàu lysine. Nó được dùng để nâng cao hương vị của bột mì và bánh mì.
Tên:	Magnesium stearate
Mã số E:	E470
Trạng thái:	Tùy
Mô tả:	Nó là một chất nhũ hoá, chất bôi trơn, chất kết dính, chất chống đóng bánh. Một thành phần quan trọng trong bột trẻ em. Khi được dùng như chất làm đầy trong sản xuất thuốc con nhộng và thuốc viên, như vitamin, nguồn gốc của thành phần này thường là thịt bò. Tuy nhiên, ngày càng nhiều lựa chọn cho người ăn chay, trong đó sản phẩm nói rõ là nó chứa magnesium stearate từ nguồn gốc thực vật.

Tên:	<u>Mạch nha</u>
Trạng thái:	Halal
Mô tả:	Hạt của một hay nhiều loại lúa mạch, được ngâm trong nước, được làm cho nảy mầm rồi làm khô. Tuy nhiên, nếu mạch nha được lên men trong nước yếm khí, có thể tạo cồn và nó trở nên haram.
Tên:	Maltitol và maltitol syrup
Mã số E:	E965
Trạng thái:	Halal
Mô tả:	Maltitol là một loại cồn đường dùng thay thế cho đường. Nó có 90% vị ngọt từ sacroza (đường ăn) và có đặc điểm gần giống nhau, trừ màu nâu. Nó được thay thế cho đường ăn vì nó có ít calo, không phá hủy răng và có phần ít tác động đến mức đường máu.
Tên:	Maltose
Trạng thái:	Halal
Mô tả:	Một tinh thể đường màu trắng hình thành bởi tác động của men diastase trong mạch nha hay tinh bột.
Tên:	Mannitol
Mã số E:	E421
Trạng thái:	Halal
Mô tả:	Nó là một chất nhũ hoá, chất chống đông bánh, chất giữ ẩm và chất làm ngọt.
Tên:	<u>Bơ thực vật</u>
Trạng thái:	Tuỳ
Mô tả:	Một loại thay thế bơ rắn béo chứa hỗn hợp dầu thực vật được hydro hoá với chất nhũ hoá, vitamin, chất tạo màu và các thành phần khác. Phụ thuộc các nhãn hiệu khác nhau trên thị trường mà các thành phần này có thể là chất béo động vật, dầu cá, một số vitamin D3, E, whey và gelatin.
Tên:	<u>Kẹo dẻo, thực quỳ</u>
Trạng thái:	Tuỳ
Mô tả:	Kẹo dẻo là một loại mà ngày nay nó chứa đường hay siro ngô, lòng trắng trứng đánh, gelatin được làm mềm trước ở trong nước, gồm arabic và hương liệu, đánh lên đến đặc và có bọt. Ở các nước muslim, họ dùng gelatin halal nhưng ở các nước khác, có thể gelatin lợn được dùng.
Tên:	Methyl cellulose
Mã số E:	E461
Trạng thái:	Halal
Mô tả:	Nó là một hợp chất hoá học lấy từ xenlulo. Nó có nhiều thương hiệu và được dùng như chất làm đặc và chất nhũ hoá trong các thực phẩm và mỹ phẩm khác nhau, và cũng để trị chứng táo bón.
Tên:	Methyl silicone
Trạng thái:	Halal
Mô tả:	Cải thiện việc rán, chống tạo bọt.
Tên:	<u>Mật đường</u>
Trạng thái:	Halal
Mô tả:	Mật đường là một siro đặc, sản phẩm phụ của quá trình tạo đường từ mía hay củ cải đường. Mật đường mía là một nguyên liệu phổ biến trong làm bánh, thường được dùng trong các loại bánh như bánh bích quỳ gừng.
Tên:	<u>Mì chính (MSG)</u>
Mã số E:	E621
Trạng thái:	Halal
Mô tả:	Còn có tên là MSG, Ajinomoto hay Vetsin, là muối natri của axit glutamic. MSG là phụ gia thực phẩm, phổ biến với tên "chất gia tăng hương vị". Nó được dùng để truyền mùi vị của thịt cũng như các mùi vị thực phẩm tự nhiên khác.
Tên:	<u>Hương vị tự nhiên (hay hương vị)</u>
Trạng thái:	Tuỳ
Mô tả:	Các hương vị này có thể có nguồn gốc động vật hay thực vật.
Tên:	Niacin
Mã số E:	E375
Trạng thái:	Halal
Mô tả:	Niacin được biết đến như axit nicotinic hay vitamin B3. Nó có trong gan, tim, thận, thịt gà, cá ngừ, rau ăn lá, cà chua, cà rốt, chà là, quả hạch và các sản phẩm nguyên hạt.
Tên:	Oleic Acid
Trạng thái:	Tuỳ
Mô tả:	Các axit béo có trong nhiều chất béo động vật và dầu thực vật. Nguồn gốc thực vật tốt nhất là dầu ô liu trong khi nguồn gốc động vật là mỡ lợn.
Tên:	<u>Dầu ôliu</u>
Trạng thái:	Halal
Mô tả:	Là một loại dầu thực vật lấy từ quả ô liu. Nó được dùng trong nấu nướng, mỹ phẩm, xà phòng và là nhiên liệu cho đèn dầu truyền thống. Nó được coi là dầu ăn khoẻ mạnh vì hàm lượng chất béo đơn không bão hoà (chủ yếu là axit oleic) và polyphenol cao.

Tên:	Oxalic Acid
Trạng thái:	Halal
Mô tả:	Một axit hữu cơ độc, tinh thể không màu, có trong nhiều thực vật như rau spinach và được dùng làm chất tẩy và chất đánh tan rỉ.
Tên:	Polyethylene oxy hoá
Mã số E:	E914
Trạng thái:	Halal
Mô tả:	Một phụ gia thực phẩm hoạt động như một chất đánh bóng cung cấp độ bóng và chống tạo màng cho thực phẩm. Chủ yếu nó dựa vào sáp.
Tên:	Oxysterin
Trạng thái:	Mushbooh
Mô tả:	Là một chất phụ gia thực phẩm chống oxy hoá, cô lập. Được dùng để dầu không tạo vân đục.
Tên:	PABA
Trạng thái:	Halal
Mô tả:	PABA được dùng bằng đường uống để bổ sung vitamin. Tuy nhiên nó được biết đến rộng rãi là để dùng làm chống nắng.
Tên:	Pasta
Trạng thái:	Tùy
Mô tả:	Tất cả sản phẩm macaroni (mỹ Ý) thuộc tiêu chuẩn FDA được coi là halal. Các sản phẩm pasta (mì ống) được làm từ bột mỳ hay sản phẩm macaroni được dùng trong bữa tối không được coi là halal trừ khi hương vị trong pasta hay các sản phẩm khác đạt yêu cầu về halal.
Tên:	Bột nhào
Trạng thái:	Tùy
Mô tả:	Bột nhào là tên của các loại bột nhào khác nhau làm từ các thành phần như bột mỳ, bơ, mỡ làm giòn bánh, bột nở và/hay trứng. Ta phải biết rõ nguồn gốc của bơ và mỡ làm giòn bánh có nguồn gốc thực vật hay động vật halal không.
Tên:	Pectin
Mã số E:	E440a
Trạng thái:	Halal
Mô tả:	Là một chất gelatin chiết xuất từ trái cây. Pectin được dùng trong làm mứt, thạch hay các thực phẩm tương tự. Pectin có thể được dùng để kiểm soát bệnh tiêu chảy.
Tên:	Pepsin
Trạng thái:	Haram
Mô tả:	Là một men tiêu hoá của dịch vị thường có trong cơ thể người. Nó cũng được lấy từ dạ dày lợn và bê, dùng như chất hỗ trợ tiêu hoá.
Tên:	Phenyl Alanine
Trạng thái:	Tùy
Mô tả:	Là một amino axit thiết yếu có trong hầu hết thực phẩm giàu đạm, nhưng đặc biệt có nguồn gốc từ sản phẩm sữa (sữa đông, sữa, phô mai làm từ sữa đã gạn kem), dưa, hạt đậu (đặc biệt là lạc và đậu lima), quả hạch (hạt dẻ cười, hạnh nhân), hạt (piyal), rau ăn lá, hạt nguyên vỏ cám, gia cầm, cá và hải sản.
Tên:	Phosphates
Trạng thái:	Halal
Mô tả:	Là dạng tự nhiên của phân tử phospho. Phosphat thường được dùng trong bột giặt như chất làm mềm nước.
Tên:	Phospholipids/Phosphatides
Trạng thái:	Mushbooh
Mô tả:	Là một loại chất béo hình thành từ 4 thành phần: axit béo, nhóm phosphat hoá trị âm, đạm chứa cồn và xương sống. Một trong các thành phần này có thể haram.
Tên:	Phosphoric Acid
Mã số E:	E338
Trạng thái:	Halal
Mô tả:	Một hợp chất hữu cơ được dùng trong món dưa ngâm và kim loại chống mòn, trong thạch và đồ uống vị chua, và dùng để làm muối phosphat.
Tên:	Polydextrose
Mã số E:	E1200
Trạng thái:	Halal
Mô tả:	Được dùng phổ biến để thay thế đường, tinh bột và chất béo trong bánh kẹo, hỗn hợp tráng miệng, gelatin, đồ tráng miệng đông lạnh, bánh put đĩnh, chất trộn salad. Nó thường được dùng như một thành phần trong thực đơn nấu ăn hàm lượng cacbon thấp, không đường dành cho người tiểu đường. Nó cũng được dùng như chất giữ độ ẩm, ổn định và làm đặc.
Tên:	Potassium citrate
Mã số E:	E332
Trạng thái:	Halal
Mô tả:	Được hấp thụ nhanh khi uống và thải ra trong nước tiểu như carbonat. Được dùng để kiểm soát sỏi thận axit uric.
Tên:	Potassium gluconate

Mã số E:	E577
Trạng thái:	Halal
Mô tả:	Là một khoáng chất được tìm thấy tự nhiên trong thực phẩm và cần thiết cho nhiều chức năng bình thường của cơ thể, đặc biệt là sự đập của quả tim. Nó được dùng để phòng tránh bệnh thiếu kali.
Tên:	Potassium phosphate
Mã số E:	E340
Trạng thái:	Halal
Mô tả:	Là muối tan được dùng làm phân bón, phụ gia thực phẩm và thuốc diệt nấm. Nó là nguồn phospho và kali và là một chất đệm.
Tên:	Propionic acid
Mã số E:	E280
Trạng thái:	Halal
Mô tả:	Nó được tạo ra để dùng như chất bảo quản cho cả thức ăn người và gia súc. Nó cũng được dùng để chế thuốc trừ sâu và dược phẩm. Este của propionic axit đôi khi được dùng làm dung môi hay hương liệu nhân tạo.
Tên:	Propylene glycol
Mã số E:	E1520
Trạng thái:	Halal
Mô tả:	Là một hợp chất hữu cơ, là phụ gia thực phẩm giữ ẩm, được dùng như chất tạo ẩm trong thuốc, mỹ phẩm, thực phẩm và thuốc lá. Halal nếu từ dầu hoả hay các nguồn halal khác.
Tên:	<u>Đầu làm giòn bánh nguyên chất</u>
Trạng thái:	Halal
Mô tả:	Nguồn gốc của loại đầu làm giòn bánh này luôn luôn là thực vật.
Tên:	Quinoline yellow
Mã số E:	E104
Trạng thái:	Tùy
Mô tả:	Nó là chất nhuộm xanh vàng/vàng. Nó halal ở dạng 100% khô. Ở dạng lỏng, dung môi hoà tan phải là halal.
Tên:	<u>Rennet hay men đông sữa</u>
Trạng thái:	Haram
Mô tả:	Nguồn gốc phổ biến của rennet (dịch vị) động vật là dạ múi khế túi (dạ dày 4 ngăn) của bò/dê/cừu con mới đẻ, nên nó haram. Rennet được dùng phổ biến trong sản xuất phô mai và sữa đông. Gần đây, các lựa chọn halal có mặt có nguồn gốc từ vỏ cây sung, cây tầm ma, cây kê, cây cẩm quỳ. Còn được gọi là rennet thực vật thường chứa rennet từ mốc Mucor miehei, nếu không được nói tới thì coi nó là haram.
Tên:	Riboflavin
Mã số E:	E101
Trạng thái:	Halal
Mô tả:	Còn có tên là vitamin B2 hay vitamin G Riboflavin, có màu vàng hay vàng cam, thêm vào đó, nó được dùng như màu thực phẩm, bổ sung cho thực phẩm. Nó được tìm thấy trong thức ăn trẻ em, ngũ cốc ăn sáng, sốt, phô mai đã chế biến, đồ uống trái cây và sản phẩm sữa bổ sung vitamin cũng như được dùng rộng rãi trong thuốc uống vitamin. Thường nó có nguồn gốc tổng hợp (nhân tạo).
Tên:	<u>Trứng cá</u>
Trạng thái:	Halal
Mô tả:	Là khối trứng cá và trứng một số động vật biển chín hoàn toàn, như nhím biển, tôm và sò. Như hải sản khác, nó được dùng cả trong nấu nhiều món ăn và làm nguyên liệu thô.
Tên:	Rum
Trạng thái:	Haram
Mô tả:	Là đồ uống chưng cất làm từ sản phẩm phụ của mía như mật đường và nước mía. Rum cũng có thể được sử dụng trong một số loại bánh. Nó có thể được dùng làm hương vị như rum ball hay bánh rum. Rum thường được dùng để ngâm trái cây dùng trong bánh trái cây và cũng được dùng để ướp thịt trong một số món ăn của Caribe.
Tên:	<u>Đường Saccharine</u>
Mã số E:	E954
Trạng thái:	Halal
Mô tả:	Là chất làm ngọt nhân tạo lâu đời nhất, được phát hiện năm 1879. Nó ngọt gấp 300 lần đường ăn. Nó không có giá trị calo. Nó lí tưởng cho người bị tiểu đường và những người muốn giảm lượng calo ăn vào. Chất làm ngọt này gần đây được lấy ra khỏi danh sách đen của công nghiệp thực phẩm. Nó an toàn nhưng vẫn bị coi là nhiều bất lợi.
Tên:	<u>Sen-lac</u>
Mã số E:	E904
Trạng thái:	Haram
Mô tả:	Là một chất tiết giòn hay dễ bong thành mảnh của côn trùng kiến đỏ. Nó được dùng để bọc bên ngoài trái cây để trái phân huỷ (ví dụ táo), trong nha khoa nó được dùng để tạo khuôn lợi răng.
Tên:	<u>Mỡ làm giòn bánh (Shortening)</u>
Trạng thái:	Tùy

Mô tả:	Mỡ làm giòn bánh là chất béo nửa rắn nửa lỏng trong chế biến thực phẩm, đặc biệt là làm bánh. Mỡ động vật và thực vật đều có mặt. Thuật ngữ "mỡ làm giòn bánh" có thể được dùng rộng rãi hơn cho bất kỳ chất béo nào như bơ, mỡ lợn hay bơ thực vật, dùng trong làm bánh, nhưng khi được dùng trong công thức làm món ăn, nó có nghĩa là dầu thực vật được hydro hoá ở dạng chất rắn ở nhiệt độ phòng do đó ta phải khẳng định được nguồn gốc trước khi ăn.
Tên:	Xà phòng
Trạng thái:	Tuy
Mô tả:	Là chất hoạt tính bề mặt dùng với nước để rửa. Xà phòng được làm từ dầu hoặc chất béo. Mỡ có natri, một thành phần phổ biến của nhiều loại xà phòng thực tế lấy từ mỡ bò nấu chảy (haram). Tuy nhiên xà phòng cũng có thể làm từ dầu thực vật như dầu ô liu. Xà phòng làm từ thực vật có bán rộng rãi trên thị trường.
Tên:	Sodium alginate
Mã số E:	E401
Trạng thái:	Halal
Mô tả:	Là muối của natri và axit alginic. Dạng của nó là gồm, khi được chiết từ thành tế bào của tảo nâu, được dùng trong công nghiệp thực phẩm để tăng độ nhớt và như chất nhũ hoá. Nó cũng được dùng trong thuốc trị chứng khó tiêu.
Tên:	Sodium ascorbate
Mã số E:	E301
Trạng thái:	Halal
Mô tả:	Là muối của natri và axit ascorbic. Nó là phụ gia thực phẩm để bảo quản và hãm màu.
Tên:	Sodium bicarbonate
Mã số E:	E500
Trạng thái:	Halal
Mô tả:	Muối này có nhiều tên khác như sodium hydrogen carbonate và "sodium bicarb" cũng như soda làm bánh, soda bánh mì, thuốc muối bột nở hay soda bicarbonat. Nó đầu tiên được dùng trong nấu ăn (làm bánh) khi nó phản ứng với các thành phần khác để giải phóng carbon dioxide, làm cho bột "nở". Hợp chất axit tạo ra trong phản ứng này gồm kem tartar, nước chanh, sữa chua...
Tên:	Sodium bisulfite
Mã số E:	E222
Trạng thái:	Halal
Mô tả:	Nó là chất bảo quản thực phẩm.
Tên:	Sodium caseinate
Mã số E:	E469
Trạng thái:	Halal
Mô tả:	Được tạo ra bằng phản ứng axit casein với NaOH. Ngoài giá trị dinh dưỡng của nó, đạm casein có nhiều ứng dụng khác. Nó là chất nhũ hoá tốt, giúp chất béo lơ lửng trong sản phẩm dạng nước như sữa trứng khuấy, kem cà phê và kem. Nó cũng được dùng như chất gắn kết trong chế biến thịt (thịt ăn trưa, xúc xích...).
Tên:	Sodium citrate
Mã số E:	E331
Trạng thái:	Halal
Mô tả:	Là muối natri và axit citric. Nó chủ yếu được dùng như phụ gia thực phẩm, thường tạo hương vị hay làm chất bảo quản. Nó tạo soda vị chua và mặn. Nó được dùng phổ biến trong đồ uống nước chanh không cồn và một phần làm nên vị chua cho đồ uống.
Tên:	Sodium cyclamate
Mã số E:	E952
Trạng thái:	Halal
Mô tả:	Cyclamat được chứng nhận là chất làm ngọt ở hơn 55 nước: ví dụ, chất làm ngọt đồ uống có tên thương hiệu là Sweet'N Low, chỉ chứa dextrose, saccharin, kem tartar và canxi silicat ở Mỹ, chứa cyclamat ở Canada (nơi saccharin bị cấm trừ khi dùng cho người tiểu đường).
Tên:	Sodium hexameta phosphate
Trạng thái:	Halal
Mô tả:	Là một chất hỗn hợp của nước và phụ gia cô lập.
Tên:	Sodium Lauryl Sulfate
Trạng thái:	Halal
Tên:	Sodium Lauryl Sulfate
Mô tả:	Cả Sodium Lauryl Sulfate (SLS) và chất có quan hệ gần với nó là Sodium Laureth Sulfate (SLES) thường được dùng trong nhiều loại xà phòng, dầu gội đầu, chất tẩy, kem đánh răng và các sản phẩm khác cần tạo bọt. Cả hai chất hoá học đều là chất tạo bọt hiệu quả, có tên hoá học là chất hoạt động bề mặt.
Tên:	Sodium metaphosphate
Mã số E:	E452
Trạng thái:	Halal
Mô tả:	Nó là một muối khoáng không tan.
Tên:	Sodium phosphate

Mã số E:	E339
Trạng thái:	Halal
Mô tả:	Muối natri của axit phosphoric, được dùng rộng rãi trong thực phẩm và hoá học.
Tên:	Sodium saccharin
Mã số E:	E954
Trạng thái:	Halal
Mô tả:	Là chất làm ngọt nhân tạo từ lâu đời. Dạng được dùng làm chất làm ngọt nhân tạo thường là muối natri của nó do đó có tên là sodium saccharin
Tên:	Sodium stearate
Trạng thái:	Mushbooh
Mô tả:	Là một hợp chất chính trong xà phòng. Nó không chắc có thành phần hoá học halal hay haram.
Tên:	Sorbic acid
Mã số E:	E200
Trạng thái:	Halal
Mô tả:	Là chất béo không sinh cholesterol. Nó được dùng để hạn chế mốc, men và nấm trong nhiều thực phẩm như phô mai và bánh.
Tên:	Sorbitan monostearate
Mã số E:	E491
Trạng thái:	Tuỳ
Mô tả:	Là một este của sorbitan và axit stearic, đôi khi là sáp tổng hợp. Nó đầu tiên được dùng làm chất nhũ hoá của nước và dầu với nhau. Nó được dùng trong thực phẩm và sản phẩm chăm sóc sức khoẻ, và là chất hoạt động bề mặt không ion với đặc điểm của chất nhũ hoá, phân tán và ẩm. Phải xác định nguồn gốc động vật hay thực vật.
Tên:	Sorbitol
Mã số E:	E420
Trạng thái:	Halal
Mô tả:	Là chất thay thế đường thường được dùng trong thực phẩm và đồ uống ăn kiêng và kẹo cao su không đường. Nó cũng xuất hiện trong tự nhiên ở nhiều quả có hạt cứng. Nó cũng được dùng trong mỹ phẩm như chất giữ ẩm và làm đặc.
Tên:	<u>Kem chua thể rắn</u>
Trạng thái:	Tuỳ
Mô tả:	Kem chua được làm từ kem đặc, hương vị từ axit lactic tạo ra bởi vi khuẩn. Kem chua thường chứa phụ gia như gelatin, rennin và men thực vật. Ta phải biết phụ gia là halal hay không.
Tên:	<u>Xi dầu</u>
Trạng thái:	Halal
Mô tả:	Là nước sốt lên men làm từ đậu nành, hạt nướng, nước và muối. Nước sốt bắt nguồn từ Trung Quốc thường được dùng ở phương Đông và Đông Nam Á, xuất hiện trong một số món ăn phương Tây, đặc biệt là một thành phần trong nước sốt Worcestershire.
Tên:	<u>Dầu cá nhà táng (Sperm oil)</u>
Trạng thái:	Halal
Mô tả:	Dầu cá nhà táng, sáp lỏng lấy từ cá nhà táng và các động vật biển có liên quan. Dầu là chất bôi trơn tốt, đặc biệt cho đồng hồ và các dụng cụ khác, nó được dùng trong thuộc da, bảo vệ cây khô côn trùng, tôi thép và làm xà phòng.
Tên:	<u>Dầu cá nhà táng (Spermaceti)</u>
Trạng thái:	Halal
Mô tả:	Một loại sáp rắn, tách riêng từ dầu cá nhà táng và các động vật biển có liên quan. Một hỗn hợp của este của axit béo, là thành phần chủ yếu của cetyl palmitate. Nó chủ yếu được dùng làm dầu cao và mỹ phẩm, nên mịn và trước đây được dùng rộng rãi làm môi trường không thấm nước cho làn da dầu.
Tên:	<u>Clorua thiếc</u>
Mã số E:	E512
Trạng thái:	Halal
Mô tả:	Clorua thiếc (SnCl ₂) là chất rắn tinh thể trắng được dùng làm chất khử. Nó cũng được thêm vào làm phụ gia thực phẩm trong thực phẩm đóng chai và đóng hộp với vai trò giữ màu và chống oxy hoá.
Tên:	Stearates
Trạng thái:	Tuỳ
Mô tả:	Một muối hay este của axit stearic. Nó thường ở dạng _calcium stearate_, và nó được tìm thấy trong kẹo cứng như Gobstoppers and Sweetarts cũng như các nơi khác. Axit stearic có trong đó có thể lấy từ mỡ động vật (haram) trừ khi là động vật Zabihah. Nó cũng được dùng làm nhựa vinyl (như ghế ngồi ô tô) và plastic.
Tên:	Stearic Acid
Mã số E:	E570
Trạng thái:	Tuỳ
Mô tả:	Được chế từ xử lý mỡ động vật với nước ở áp suất và nhiệt độ cao, dẫn tới sự thủy phân của triglycerid. Nó cũng có thể lấy từ sự hydro hoá của dầu thực vật không bão hoà. Thông thường trong thực tế nó là hỗn hợp của axit stearic và axit palmitic, mặc dù axit stearic nguyên chất cũng có thể

tách riêng. Dựa vào nguồn gốc của axit này, nó có thể halal hay haram. Nó là thành phần trong nền, xà phòng, plastic, phấn màu dạng dầu, mỹ phẩm và để làm mềm cao su. Nó được dùng để làm cứng xà phòng, đặc biệt là xà phòng làm từ dầu thực vật.	
Tên:	Sucralose
Mã số E:	E955
Trạng thái:	Halal
Mô tả: Là chất làm ngọt nhân tạo có tên thương mại là Splenda. Nó có trong hơn 4500 thực phẩm và đồ uống. Nó được dùng để thay thế hay kết hợp với các chất làm ngọt khác như aspartame, acesulfame potassium hay siro ngô giàu fructo.	
Tên:	Sucrose acetate isobutyrate
Mã số E:	E444
Trạng thái:	Halal
Mô tả: Cũng có tên là SAIB, được dùng như phụ gia cho đồ uống. SAIB là chất ổn định và nó có thể điều chỉnh nồng độ tương đối và tăng sự vắn đục của đồ uống không cồn. Do đó nó được dùng rộng rãi như chất tạo thể sữa cho thực phẩm. SAIB cũng có thể được dùng như phụ gia cho son, dầu gội đầu và các mỹ phẩm nhờn và keo khác.	
Tên:	Mỡ cứng quanh thân bò, cừu (Suet)
Trạng thái:	Tuỳ
Mô tả: Nó là mỡ bò và cừu đặc biệt là mỡ cứng xung quanh dải và thận. Loại bán trên thị trường là mỡ đã khử nước. Mỡ thực vật cũng có ở thị trường Anh quốc. Nó được làm từ chất béo như dầu cọ kết hợp với bột gạo. Nó tương tự mỡ bò bị cắt vụn và được dùng để thay thế trong nấu ăn. Mỡ thực vật halal. Trong khi mỡ bò phải từ con vật zabiha. Thường được làm từ mỡ động vật, có cả loại làm từ thực vật.	
Tên:	Chất làm ngọt
Trạng thái:	Halal
Mô tả: Chất tạo vị ngọt.	
Tên:	Mỡ động vật (Tallow)
Trạng thái:	Haram
Mô tả: Mỡ động vật là mỡ bò hay cừu nấu chảy, chế biến từ mỡ cứng. Nó được dùng làm thức ăn gia súc, làm xà phòng, nấu ăn, thức ăn cho chim và dùng làm nến. Mỡ làm từ con vật zabiha thì tất nhiên là halal.	
Tên:	Tannin
Trạng thái:	Halal
Mô tả: Tanin là polyphenol thực vật làm se, có vị chát, kết hợp và làm kết tủa protein. Tanin có thể được dùng trong y học để chống tiêu chảy, cầm máu và chống chảy máu.	
Tên:	Tartaric Acid
Mã số E:	E334
Trạng thái:	Halal
Mô tả: Nó phân bố rộng rãi trong tự nhiên và được xếp loại như một axit trái cây. Trong thực tế nó được tìm thấy trong quả nho bằng cách nghiền ra.	
Tên:	Thiamin
Trạng thái:	Halal
Mô tả: Được biết đến với tên vitamin B1, được tìm thấy trong đậu xanh, rau spinach, gan, thịt bò, thịt lợn, đậu Navy, quả hạnh, đậu pinto, đậu nành, ngũ cốc nguyên cám và bắp sung, bánh mì, men và đậu các loại. Nguồn bắp sung thiamin hoặc chiết xuất từ trái cây hoặc tổng hợp nhân tạo nên an toàn khi sử dụng.	
Tên:	Tocopherols đậm đặc
Mã số E:	E306
Trạng thái:	Halal
Mô tả: Tocopherols hay vitamin E là chất chống oxy hoá chiết xuất từ dầu đậu nành, mầm lúa, mầm lúa mì, ngô hay lá xanh.	
Tên:	Đậu phụ
Trạng thái:	Tuỳ
Mô tả: Đậu phụ bắt nguồn từ Trung Quốc, làm bằng cách làm đông sữa đậu nành và sau đó nén phần đông lại thành các khối. Đậu phụ dạng đơn giản nhất thì halal. Tuy nhiên nhiều loại đậu phụ chế biến trên thị trường có dùng các thành phần haram (vd. dán trong mỡ, lên men trong cồn).	
Tên:	Kem đánh răng
Trạng thái:	Tuỳ
Mô tả: Trong kem đánh răng, các thành phần như soda làm bánh, men, vitamin, thảo dược, canxi, thuốc sát trùng miệng thường được kết hợp với các hỗn hợp kiềm. Canxi được dùng trong kem đánh răng có thể lấy từ xương động vật hay vôi. Tương tự men cũng có thể lấy từ nguồn động vật. Hãy đọc bao bì hay hỏi nhà sản xuất xem nó có phù hợp cho người ăn chay không.	
Tên:	Men Torula
Trạng thái:	Tuỳ
Mô tả: Torula, ở thể không hoạt động, nó được dùng rộng rãi như hương liệu trong thực phẩm chế biến và thức ăn cho vật nuôi. Nó được tạo ra từ đường gỗ, như sản phẩm phụ của sản xuất giấy. Nó halal nếu được làm từ mía hay chất thải sulfat halal nhưng haram nếu làm từ cồn.	
Tên:	Triacetin
Mã số E:	E1518

Trạng thái:	Halal
Mô tả:	Được làm từ axit acetic và glycerol. Được dùng làm dung môi cho hương liệu và nó cũng có tác dụng chống nấm.
Tên:	Tryptophan
Trạng thái:	Halal
Mô tả:	Là một amino axit và cần cho dinh dưỡng con người. Amino axit thiết yếu L-tryptophan giúp nghỉ thư giãn, giấc ngủ yên và cảm giác tốt hơn. Nó đóng góp một phần vào sự tổng hợp melatonin và serotonin, hormone liên quan đến tâm trạng và phản ứng stress. Nguồn gốc tự nhiên của nó là yến mạch, chuối, chà là khô, sữa, sữa chua, phô mai làm từ sữa gạn kem, thịt đỏ, cá, gia cầm, vừng, đậu xanh, hạt hướng dương, hạt bí và lạc. Phải biết chắc tryptophan trong hiệu thuốc có hợp với người ăn chay không.
Tên:	Uric Acid
Trạng thái:	Mushbooh
Mô tả:	Axit uric (hay urat) là một hợp chất hữu cơ của cacbon, nitơ, oxy và hydro. Tìm thấy trong nước đái của động vật có vú và trong phân chim và bò sát. Axit uric hay urat có đặc điểm chống oxy hoá.
Tên:	Chiết xuất Vanilla (Vanilla Extract)
Trạng thái:	Haram
Mô tả:	Một chiết xuất hương liệu làm từ đậu vani và được dùng trong kẹo, kem và nước hoa. Để nhận được chiết xuất vani nguyên chất, đậu vani đã xông khói được ngâm trong cồn. Theo luật, chiết xuất vani nguyên chất phải chứa 35% cồn theo thể tích. Do đó vani hoàn toàn haram.
Tên:	Vanillin hay Vanillic Acid
Trạng thái:	Halal
Mô tả:	Nó là thành phần đầu tiên của chiết xuất từ đậu vani. Vani tổng hợp được dùng làm hương liệu trong thực phẩm, đồ uống và dược phẩm. Nền công nghiệp kem và sôcôla chiếm tới 75% thị trường vani như một hương liệu, lượng nhỏ hơn được dùng trong bánh kẹo.
Tên:	<u>Dấm</u>
Trạng thái:	Halal
Mô tả:	Dấm thường được dùng để chế biến thực phẩm, đặc biệt trong chế biến món ngâm, món rau trộn dầu giấm và salad trộn khác. Nó là thành phần trong nước sốt như mù tạt, nước sốt cà chua nấm và mayonaise. Dấm là thành phần thiết yếu của tương ớt. Nó thường được dùng như gia vị. Nước sốt thường chứa dấm.
Tên:	Vitamin A, D, E, K
Trạng thái:	Tùy
Mô tả:	Gelatin động vật cần để gói gọn vitamin tan trong chất béo (A, D, E, K). Gelatin này có thể từ lợn và bò làm cho vitamin haram. MaltoDextrins, tinh bột thực phẩm và gồm acacia dựa trên nguyên liệu thô là các thay thế halal cho việc gói gọn. Khi mua vitamin, hãy chắc xem nó có phù hợp cho người ăn chay không. Trong trường hợp có E471 thì hãy khẳng định nó có nguồn gốc thực vật không.
Tên:	Vitamin C
Mã số E:	E300
Trạng thái:	Halal
Mô tả:	Còn gọi là axit ascorbic được dùng rộng rãi và có một số dạng như viên hay hỗn hợp uống tới tinh thể axit ascorbic tinh khiết trong con nhộng hay dạng bột. Khi mua vitamin C trong con nhộng, hãy xem vỏ con nhộng có halal hay không.
Tên:	Whey và bột Whey
Trạng thái:	Tùy
Mô tả:	Whey hay plasma sữa là chất lỏng còn lại sau khi sữa được làm đông và vớt ra, nó là sản phẩm phụ của sản xuất phô mai hay casein. Nó được dùng như phụ gia trong nhiều thực phẩm chế biến, gồm bánh mì, bánh quy giòn và bánh ngọt. Chất làm đông sữa được dùng thông dụng nhất là rennet lấy từ động vật có thể không là nguồn halal. Rennet nguồn gốc thực vật hay nước chanh, axit citric hay axit sulfuric để tách sữa thành phần đông lại và whey cung có trên thị trường do đó chúng ta phải khẳng định trước khi mua.
Tên:	<u>Rượu</u>
Trạng thái:	Haram
Mô tả:	Islam nghiêm cấm dùng cồn. Một số đồ uống có rượu tên là Brandy, Calimocho, Mulled wine, Hipocras, Sangria, Spritzer.
Tên:	<u>Mỡ len</u>
Trạng thái:	Halal
Mô tả:	Chất béo màu vàng, nhớt bao bọc quanh lông cừu, hỗn hợp của axit béo và este, được dùng trong dầu cao và mỹ phẩm.
Tên:	<u>Sáp len</u>
Trạng thái:	Halal
Mô tả:	Giống mỡ len
Tên:	<u>Nước sốt Worcester</u>
Trạng thái:	Halal
Mô tả:	Là hương liệu cho nhiều món ăn, nấu hay ăn sống và đặc biệt dùng cho thịt bò. Sốt có thể chứa dấm, mật đường, siro ngô, nước, hạt tiêu, ớt chuông, xì dầu, me, cá cơm, hành, họ tây, đinh hương, a nguyễn và tỏi là các thành phần halal.
Tên:	<u>Gôm Xanthan</u>
Mã số E:	E415
Trạng thái:	Halal
Mô tả:	Là gôm polyacchryde tự nhiên. Trong thực phẩm, gôm xanthan thường được tìm thấy trong chất trộn salad và nước sốt. Nó giúp ổn định chất

	liệu dầu keo và chất liệu rắn trong các sản phẩm này. Nó cũng được dùng để đông lạnh thực phẩm và đồ uống. Kem đánh răng thường chứa gồm xanthan - giúp kết dính làm cho sản phẩm đồng nhất.
Tên:	Xylitol
Mã số E:	E967
Trạng thái:	Halal
Mô tả:	Cũng được gọi là đường gỗ hay đường bulo. Nó là chất làm ngọt tự nhiên có trong sợi của nhiều loại quả và rau, gồm dâu các loại, vỏ hạt ngô, yến mạch và nấm. Nó có thể được chiết từ sợi ngô, gỗ bulo, quả mâm xôi, mận và ngô và được Trung Quốc sản xuất đầu tiên.
Tên:	<u>Men (Yeast)</u>
Trạng thái:	Tuỳ
Mô tả:	Nhiều loại men được dùng cho thực phẩm: men bánh mì, men bia, men rượu và men để làm xylitol. Men bánh mì thì halal trong khi men bia, men rượu lại là haram.
Tên:	<u>Sữa chua</u>
Trạng thái:	Halal
Mô tả:	Thành phần có trong một số sữa chua ít béo thì đáng ngờ. Xin hay xem chi tiết trên bao bì hay hỏi nhà sản xuất.
Tên:	Đạm ngô
Trạng thái:	Halal
Mô tả:	Là một loại protein prolamine có trong ngô. Nó được dùng để phủ ngoài kẹo, quả hạch, trái cây, thuốc viên và các thực phẩm và thuốc đóng gói khác. Ở Mỹ, nó có tên là "nước men của bánh kẹo" và được dùng để phủ tráng lên sản phẩm bánh hay dùng làm "đạm thực vật".
Tên:	Chất béo ăn được
Trạng thái:	Tuỳ
Mô tả:	Có thể có nghĩa cả chất béo thực vật và động vật. Hãy kiểm tra bao bì nguồn gốc của chất béo.
Tên:	<u>Trứng</u>
Trạng thái:	Halal
Mô tả:	Một số người ăn chay có thể tránh ăn trứng gà nuôi chuồng. Hội ăn chay không cho biểu tượng V vào bất kỳ sản phẩm nào chứa trứng trừ trứng từ gà tự nhiên đẻ ra.
Tên:	Elastin
Trạng thái:	Halal
Mô tả:	Là một trong những protein thiết yếu giữ cho cơ thể con người gắn với nhau. Nó được dùng trong thực phẩm.
Tên:	<u>Chất nhũ hoá</u>
Trạng thái:	Tuỳ
Mô tả:	Phụ gia thức ăn dùng để giữ cho dầu phân tán và ở thể rắn, trong sản phẩm như mayonnaise và bơ lạc. Lòng đỏ trứng là một chất nhũ hoá xuất hiện tự nhiên, nhưng hầu hết các chất nhũ hoá được dùng trên thị trường là chất hoá học tổng hợp có thể không dành cho người ăn chay.
Tên:	Enzyme
Trạng thái:	Tuỳ
Mô tả:	Một protein tạo ra trong tế bào sống, ảnh hưởng đến phản ứng hoá học trong cây hay động vật mà bản thân nó không bị thay đổi, một chất xúc tác hữu cơ. Enzym giúp bẻ gãy thức ăn thành mảnh nhỏ hơn có thể tiêu hoá được. Một số enzym halal trong khi số khác lại haram.
Tên:	<u>Tinh bột xử lý bằng enzym</u>
Trạng thái:	Tuỳ
Mô tả:	Là chất làm đặc, gồm thực vật, phải tìm hiểu loại enzym xử lý nó có halal không
Tên:	Erythorbic acid
Mã số E:	E317
Trạng thái:	Halal
Mô tả:	Nó là một phụ gia thực phẩm lấy từ thực vật, tạo ra từ sacroza. Nó được dùng rộng rãi như một chất chống oxy hoá trong thực phẩm chế biến.
Tên:	Estradiol
Trạng thái:	Halal
Mô tả:	Có được gọi là hocmon "nữ" nhưng cũng xuất hiện ở đàn ông, nó đại diện cho estrogen chính trong cơ thể người. Nó được tổng hợp để dùng trong trị bệnh thiếu estrogen và ung thư vú.
Tên:	Estrogen
Trạng thái:	Halal
Mô tả:	Nhóm hợp chất steroid, estrogen được dùng như một phần của thuốc tránh thai uống và cũng dùng trong liệu pháp thay thế estrogen của phụ nữ sau mãn kinh.
Tên:	Estrone
Trạng thái:	Halal
Mô tả:	Một hocmon estrogenic tạo ra trong buồng trứng và được tổng hợp để dùng trong trị bệnh thiếu estrogen và ung thư vú.

Tên:	<u>Cồn</u>
Trạng thái:	Haram
Mô tả: Sử dụng cồn bị cấm trong	Islam dù lượng nhỏ (vd. hương liệu) hay lượng lớn (vd. đồ uống có cồn)
Tên:	Ethyl Alcohol
Trạng thái:	Haram
Mô tả: Sử dụng cồn bị cấm trong	Islam dù lượng nhỏ (vd. hương liệu) hay lượng lớn (vd. đồ uống có cồn)
Tên:	Ethylene Oxide
Trạng thái:	Mushbooh
Mô tả: Hợp chất hoá học ethylen oxit là chất hoá học công nghiệp quan trọng dùng như một chất trung gian trong sản xuất ethylene glycol và các chất hoá học khác, và như một thuốc cai để cho nguồn cung thực phẩm và thuốc.	