

	<p align="center">DINI HOUSE JI. HAKA VII NO.283 PALANGKA RAYA</p>	
Dibuat Oleh: Dini Ambarwati, Eli	BUK-SOP-01	Terbitan: 0
Diperiksa Oleh:M. Rais	DESKRIPSI PRODUK	Halaman: 1 dari 28
Disetujui Oleh: Dini Ambarwati		

Diskripsi produk

Formulir 2a. Komposisi bahan ingredien dan bahan baku serta bahan tambahan

BAHAN BAKU UTAMA	Ubi Mentega, Tepung terigu
BAHAN INGREDIEN LAIN	Mentega, Air, Bawang putih, Bawang merah, Penyedap rasa, Garam, Saos sambal, Cuka
BAHAN PENGEMAS	Plastik PP 0.4 mm

Formulir 2b. Diskripsi bahan baku (bahan baku utama & ingredien lain)

No	Kategori	Uraian																																	
1.	Nama bahan baku	Ubi Mentega																																	
3.	Komposisi (diisi bila produk formulasi)	-																																	
4.	Pengemasan	Karung																																	
5.	Masa kadaluarsa dalam kondisi penyimpanan	1 bulan suhu ruang																																	
6.	Cara transportasi	Kendaraan bermotor																																	
7.	Cara penyimpanan	Suhu ruang																																	
8.	Persyaratan SNI/regulasi	<p>SNI 01-4493 1998 tentang Ubi Jalar</p> <p>5 Syarat mutu</p> <p>5.1 Syarat umum</p> <p>5.1.1 Ubi jalar tidak boleh mempunyai bau asing.</p> <p>5.1.2 Ubi jalar harus bebas dari hama dan penyakit.</p> <p>5.1.3 Ubi jalar harus bebas dari bahan kimia seperti insektisida dan fungisida.</p> <p>5.1.4 Ubi jalar harus memiliki keseragaman warna, bentuk maupun ukuran umbinya.</p> <p>5.1.5 Ubi jalar harus sudah mencapai masak fisiologis optimal.</p> <p>5.1.6 Ubi jalar harus dalam kondisi bersih.</p> <p>5.2 Syarat khusus</p> <p>Tabel 1 Spesifikasi persyaratan khusus</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">No.</th><th rowspan="2">Komponen mutu</th><th colspan="3">Mutu</th></tr> <tr> <th>I</th><th>II</th><th>III</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td><td>Berat umbi (g/umbi)</td><td>> 200</td><td>100 - 200</td><td>75 - 100</td></tr> <tr> <td>2</td><td>Umbi cacat (per 50 biji) maks.</td><td>tidak ada</td><td>3 biji</td><td>5 biji</td></tr> <tr> <td>3</td><td>Kadar air (% b/b, min.)</td><td>65</td><td>60</td><td>60</td></tr> <tr> <td>4</td><td>Kadar serat (% b/b, maks.)</td><td>2</td><td>2,5</td><td>> 3,0</td></tr> <tr> <td>5</td><td>Kadar pati (% b/b, min.)</td><td>30</td><td>25</td><td>25</td></tr> </tbody> </table>	No.	Komponen mutu	Mutu			I	II	III	1	Berat umbi (g/umbi)	> 200	100 - 200	75 - 100	2	Umbi cacat (per 50 biji) maks.	tidak ada	3 biji	5 biji	3	Kadar air (% b/b, min.)	65	60	60	4	Kadar serat (% b/b, maks.)	2	2,5	> 3,0	5	Kadar pati (% b/b, min.)	30	25	25
No.	Komponen mutu	Mutu																																	
		I	II	III																															
1	Berat umbi (g/umbi)	> 200	100 - 200	75 - 100																															
2	Umbi cacat (per 50 biji) maks.	tidak ada	3 biji	5 biji																															
3	Kadar air (% b/b, min.)	65	60	60																															
4	Kadar serat (% b/b, maks.)	2	2,5	> 3,0																															
5	Kadar pati (% b/b, min.)	30	25	25																															
9.	Persyaratan yang ditetapkan	<p>SNI 01-4493 1998 tentang Ubi Jalar dengan tambahan spesifikasi yaitu ubi jalar jenis mentega dengan kelas mutu minimal 1 atau 2 dengan ukuran seragam dan kondisi masih segar.</p>																																	

No	Kategori	Uraian																																																																																																																																																												
1.	Nama bahan baku	Tepung Terigu																																																																																																																																																												
3.	Komposisi (diisi bila produk formulasi)	Tepung terigu, Zat besi, Seng, Vitamin B3, Vitamin B2, Vitamin B1, Asam Folat, Vitamin A, Vitamin D3																																																																																																																																																												
4.	Pengemasan	Plastik																																																																																																																																																												
5,	Masa kadaluarsa dalam kondisi penyimpanan	Sesuai label pada suhu ruang																																																																																																																																																												
6.	Cara transportasi	Kendaraan bermotor																																																																																																																																																												
7.	Cara penyimpanan	Suhu ruang																																																																																																																																																												
6.	Persyaratan SNI/regulasi	<div>SNI 3751 : 2018 tentang Tepung Terigu sebagai Bahan Makanan</div> <div>Tabel 1 – Syarat mutu tepung terigu sebagai bahan makanan</div> <table><tr><th>No</th><th>Kriteria uji</th><th>Satuan</th><th>Persyaratan</th></tr><tr><td>1</td><td>Kondisi</td><td></td><td></td></tr><tr><td>1.1</td><td>Bentuk</td><td>-</td><td>serbuk</td></tr><tr><td>1.2</td><td>Warna</td><td>-</td><td>putih, khas terigu</td></tr><tr><td>1.3</td><td>Bau</td><td>-</td><td>normal (bebas dari bau asing)</td></tr><tr><td>2</td><td>Benda asing :</td><td></td><td></td></tr><tr><td>2.1</td><td>Kulit tanaman lain, tanah, batu-batuan, pasir dan lain-lain</td><td>-</td><td>tidak ada</td></tr><tr><td>2.2</td><td>Serangga dalam semua bentuk stadia dan potongan-potongannya yang tampak</td><td>-</td><td>tidak ada</td></tr><tr><td>3</td><td>Ketahanan, lolos ayakan 212 µm (mesh No. 70)</td><td>fraksi massa, %</td><td>min 95</td></tr><tr><td>4</td><td>Air</td><td>fraksi massa, %</td><td>maks. 14,5</td></tr><tr><td>5</td><td>Abu</td><td>fraksi massa, %</td><td>maks. 0,70</td></tr><tr><td>6</td><td>Protein</td><td>fraksi massa, %</td><td>min. 7,0</td></tr><tr><td>7</td><td>Kerasaman</td><td>mg KOH/ 100 g</td><td>maks 50</td></tr><tr><td>8</td><td>Falling number (atas dasar kadar air 14 %)</td><td>detik</td><td>min. 300</td></tr><tr><td>9</td><td>Fortifikan :</td><td></td><td></td></tr><tr><td>9.1</td><td>Besi (Fe)</td><td>mg/kg</td><td>min. 50</td></tr><tr><td>9.2</td><td>Seng (Zn)</td><td>mg/kg</td><td>min.30</td></tr><tr><td>9.3</td><td>Vitamin B1 (tiamin)</td><td>mg/kg</td><td>min. 2,5</td></tr><tr><td>9.4</td><td>Vitamin B2 (riboflavin)</td><td>mg/kg</td><td>min. 4</td></tr><tr><td>9.5</td><td>Asam folat</td><td>mg/kg</td><td>min. 2</td></tr><tr><td>10</td><td>Cemaran logam :</td><td></td><td></td></tr><tr><td>10.1</td><td>Timbal (Pb)</td><td>mg/kg</td><td>maks. 1,0</td></tr><tr><td>10.2</td><td>Kadmium (Cd)</td><td>mg/kg</td><td>maks. 0,1</td></tr></table> <div>Tabel 1 – lanjutan</div> <table><tr><th>No</th><th>Kriteria uji</th><th>Satuan</th><th>Persyaratan</th></tr><tr><td>10.3</td><td>Raksa (Hg)</td><td>mg/kg</td><td>maks. 0,05</td></tr><tr><td>10.4</td><td>Timah (Sn)</td><td>mg/kg</td><td>maks. 40</td></tr><tr><td>11</td><td>Cemaran Arsen (As)</td><td>mg/kg</td><td>maks. 0,5</td></tr><tr><td>12</td><td>Deoksivalenol (*)</td><td>µg/kg</td><td>maks. 1.000</td></tr><tr><td>13</td><td>Okratoksin A *)</td><td>µg/kg</td><td>maks. 5</td></tr><tr><td>14</td><td>Cemaran mikroba</td><td>-</td><td>Lihat Tabel 2</td></tr></table> <div>CATATAN : *) Untuk Deoksivalenol dan Okratoksin A diuji hanya pada saat sertifikasi dan sertifikasi ulang</div> <div>Tabel 2 – Kriteria mikrobiologi</div> <table><tr><th>No</th><th>Jenis cemaran mikroba</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr><tr><td>1</td><td>Angka lempeng total</td><td>5</td><td>2</td><td>10³ koloni/g</td><td>10⁴ koloni/g</td></tr><tr><td>2</td><td>Escherichia coli</td><td>5</td><td>2</td><td>7,4 APM/g</td><td>11 APM/g</td></tr><tr><td>3</td><td>Salmonella</td><td>5</td><td>0</td><td>Negatif/25 g</td><td>NA</td></tr><tr><td>4</td><td>Bacillus cereus</td><td>5</td><td>2</td><td>10³ koloni/g</td><td>10⁴ koloni/g</td></tr><tr><td>5</td><td>Kapang dan Khamir</td><td>5</td><td>2</td><td>10³ koloni/g</td><td>10⁴ koloni/g</td></tr></table> <div>CATATAN : n adalah jumlah contoh yang diambil dan dianalisis c adalah jumlah maksimum contoh yang boleh melampaui batas mikroba untuk menentukan keberterimaan suatu produk pangan m, M adalah batas mikroba NA adalah Not applicable</div>	No	Kriteria uji	Satuan	Persyaratan	1	Kondisi			1.1	Bentuk	-	serbuk	1.2	Warna	-	putih, khas terigu	1.3	Bau	-	normal (bebas dari bau asing)	2	Benda asing :			2.1	Kulit tanaman lain, tanah, batu-batuan, pasir dan lain-lain	-	tidak ada	2.2	Serangga dalam semua bentuk stadia dan potongan-potongannya yang tampak	-	tidak ada	3	Ketahanan, lolos ayakan 212 µm (mesh No. 70)	fraksi massa, %	min 95	4	Air	fraksi massa, %	maks. 14,5	5	Abu	fraksi massa, %	maks. 0,70	6	Protein	fraksi massa, %	min. 7,0	7	Kerasaman	mg KOH/ 100 g	maks 50	8	Falling number (atas dasar kadar air 14 %)	detik	min. 300	9	Fortifikan :			9.1	Besi (Fe)	mg/kg	min. 50	9.2	Seng (Zn)	mg/kg	min.30	9.3	Vitamin B1 (tiamin)	mg/kg	min. 2,5	9.4	Vitamin B2 (riboflavin)	mg/kg	min. 4	9.5	Asam folat	mg/kg	min. 2	10	Cemaran logam :			10.1	Timbal (Pb)	mg/kg	maks. 1,0	10.2	Kadmium (Cd)	mg/kg	maks. 0,1	No	Kriteria uji	Satuan	Persyaratan	10.3	Raksa (Hg)	mg/kg	maks. 0,05	10.4	Timah (Sn)	mg/kg	maks. 40	11	Cemaran Arsen (As)	mg/kg	maks. 0,5	12	Deoksivalenol (*)	µg/kg	maks. 1.000	13	Okratoksin A *)	µg/kg	maks. 5	14	Cemaran mikroba	-	Lihat Tabel 2	No	Jenis cemaran mikroba	n	c	m	M	1	Angka lempeng total	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	2	Escherichia coli	5	2	7,4 APM/g	11 APM/g	3	Salmonella	5	0	Negatif/25 g	NA	4	Bacillus cereus	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	5	Kapang dan Khamir	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g
No	Kriteria uji	Satuan	Persyaratan																																																																																																																																																											
1	Kondisi																																																																																																																																																													
1.1	Bentuk	-	serbuk																																																																																																																																																											
1.2	Warna	-	putih, khas terigu																																																																																																																																																											
1.3	Bau	-	normal (bebas dari bau asing)																																																																																																																																																											
2	Benda asing :																																																																																																																																																													
2.1	Kulit tanaman lain, tanah, batu-batuan, pasir dan lain-lain	-	tidak ada																																																																																																																																																											
2.2	Serangga dalam semua bentuk stadia dan potongan-potongannya yang tampak	-	tidak ada																																																																																																																																																											
3	Ketahanan, lolos ayakan 212 µm (mesh No. 70)	fraksi massa, %	min 95																																																																																																																																																											
4	Air	fraksi massa, %	maks. 14,5																																																																																																																																																											
5	Abu	fraksi massa, %	maks. 0,70																																																																																																																																																											
6	Protein	fraksi massa, %	min. 7,0																																																																																																																																																											
7	Kerasaman	mg KOH/ 100 g	maks 50																																																																																																																																																											
8	Falling number (atas dasar kadar air 14 %)	detik	min. 300																																																																																																																																																											
9	Fortifikan :																																																																																																																																																													
9.1	Besi (Fe)	mg/kg	min. 50																																																																																																																																																											
9.2	Seng (Zn)	mg/kg	min.30																																																																																																																																																											
9.3	Vitamin B1 (tiamin)	mg/kg	min. 2,5																																																																																																																																																											
9.4	Vitamin B2 (riboflavin)	mg/kg	min. 4																																																																																																																																																											
9.5	Asam folat	mg/kg	min. 2																																																																																																																																																											
10	Cemaran logam :																																																																																																																																																													
10.1	Timbal (Pb)	mg/kg	maks. 1,0																																																																																																																																																											
10.2	Kadmium (Cd)	mg/kg	maks. 0,1																																																																																																																																																											
No	Kriteria uji	Satuan	Persyaratan																																																																																																																																																											
10.3	Raksa (Hg)	mg/kg	maks. 0,05																																																																																																																																																											
10.4	Timah (Sn)	mg/kg	maks. 40																																																																																																																																																											
11	Cemaran Arsen (As)	mg/kg	maks. 0,5																																																																																																																																																											
12	Deoksivalenol (*)	µg/kg	maks. 1.000																																																																																																																																																											
13	Okratoksin A *)	µg/kg	maks. 5																																																																																																																																																											
14	Cemaran mikroba	-	Lihat Tabel 2																																																																																																																																																											
No	Jenis cemaran mikroba	n	c	m	M																																																																																																																																																									
1	Angka lempeng total	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g																																																																																																																																																									
2	Escherichia coli	5	2	7,4 APM/g	11 APM/g																																																																																																																																																									
3	Salmonella	5	0	Negatif/25 g	NA																																																																																																																																																									
4	Bacillus cereus	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g																																																																																																																																																									
5	Kapang dan Khamir	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g																																																																																																																																																									
	Persyaratan yang ditetapkan	Sesuai dengan SNI 3751 : 2018 tentang Tepung Terigu sebagai Bahan Makanan dengan merek ...																																																																																																																																																												

No	Kategori	Uraian
----	----------	--------

1.	Nama bahan baku	Mentega																																																																		
3.	Komposisi (diisi bila produk formulasi)	-																																																																		
4.	Pengemasan	Plastik																																																																		
5.	Masa kadaluarsa dalam kondisi penyimpanan	Sesuai label pada suhu ruang																																																																		
6.	Cara transportasi	Kendaraan bermotor																																																																		
7.	Cara penyimpanan	Suhu ruang																																																																		
6.	Persyaratan SNI/regulasi	<p>Sesuai dengan PerBPOM No. 13 Tahun 2023 tentang Kategori Pangan angka 02.2.1 Mentega:</p> <p>Mentega adalah produk emulsi lemak berbentuk padat atau semi padat yang dibuat dari susu atau krim susu atau campurannya, dapat ditambahkan bakteri asam laktat dan/atau bakteri penghasil aroma. Bakteri asam laktat yang digunakan antara lain <i>Lactococcus</i> spp, <i>Lactobacillus</i> spp, <i>Leuconostoc</i> spp, <i>Streptococcus salivarius</i> subsp. <i>thermophilus</i>), baik tunggal maupun kombinasi.</p> <p>Karakteristik dasar:</p> <ul style="list-style-type: none">• Kadar lemak susu tidak kurang dari 80%;• Kadar air tidak lebih dari 16%. <p>Batas maksimum cemaran logam berat</p> <table><thead><tr><th colspan="2" rowspan="2">Kategori Pangan</th><th colspan="4">Batas Maksimum (mg/kg)</th></tr><tr><th>As</th><th>Pb</th><th>Hg</th><th>Cd</th></tr></thead><tbody><tr><td>01.0</td><td>Produk-Produk Susu dan Analognya, Kecuali yang Termasuk Kategori 02.0</td><td>0,10*</td><td>0,02*</td><td>0,02*</td><td>0,05*</td></tr><tr><td>02.0</td><td>Lemak, Minyak, dan Emulsi Minyak</td><td>0,10</td><td>0,10</td><td>0,05</td><td>0,10</td></tr><tr><td>02.2</td><td>Emulsi Lemak Terutama Tipe Emulsi Air Dalam Minyak</td><td>0,10</td><td>0,10</td><td>0,03</td><td>0,10</td></tr></tbody></table> <p>Batas maksimum cemaran Mikrobiologi</p> <table><tbody><tr><td rowspan="6">02.2</td><td rowspan="6">Emulsi Lemak Terutama Tipe Emulsi Air Dalam Minyak</td><td>ALT</td><td>5</td><td>1</td><td>5x10⁴ koloni/g</td><td>10⁵ koloni/g</td><td>ISO 4833-1; SNI 2897</td></tr><tr><td>ALT* (hanya untuk mentega)</td><td>5</td><td>1</td><td>5x10⁴ koloni/g</td><td>10⁵ koloni/g</td><td>ISO 13559</td></tr><tr><td>Enterobacteriaceae</td><td>5</td><td>2</td><td>10 koloni/g</td><td>10² koloni/g</td><td>ISO 21528-2</td></tr><tr><td>Salmonella</td><td>5</td><td>0</td><td>negatif/25 g</td><td>NA</td><td>ISO 6579</td></tr><tr><td>Staphylococcus aureus</td><td>5</td><td>0</td><td>10² koloni/g</td><td>NA</td><td>SNI ISO 6888-1</td></tr><tr><td>Kapang dan Khamir</td><td>5</td><td>1</td><td>2x10 koloni/g</td><td>10² koloni/g</td><td>SNI ISO 21527-1</td></tr></tbody></table>	Kategori Pangan		Batas Maksimum (mg/kg)				As	Pb	Hg	Cd	01.0	Produk-Produk Susu dan Analognya, Kecuali yang Termasuk Kategori 02.0	0,10*	0,02*	0,02*	0,05*	02.0	Lemak, Minyak, dan Emulsi Minyak	0,10	0,10	0,05	0,10	02.2	Emulsi Lemak Terutama Tipe Emulsi Air Dalam Minyak	0,10	0,10	0,03	0,10	02.2	Emulsi Lemak Terutama Tipe Emulsi Air Dalam Minyak	ALT	5	1	5x10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	ISO 4833-1; SNI 2897	ALT* (hanya untuk mentega)	5	1	5x10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	ISO 13559	Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 21528-2	Salmonella	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579	Staphylococcus aureus	5	0	10 ² koloni/g	NA	SNI ISO 6888-1	Kapang dan Khamir	5	1	2x10 koloni/g	10 ² koloni/g	SNI ISO 21527-1
Kategori Pangan		Batas Maksimum (mg/kg)																																																																		
		As	Pb	Hg	Cd																																																															
01.0	Produk-Produk Susu dan Analognya, Kecuali yang Termasuk Kategori 02.0	0,10*	0,02*	0,02*	0,05*																																																															
02.0	Lemak, Minyak, dan Emulsi Minyak	0,10	0,10	0,05	0,10																																																															
02.2	Emulsi Lemak Terutama Tipe Emulsi Air Dalam Minyak	0,10	0,10	0,03	0,10																																																															
02.2	Emulsi Lemak Terutama Tipe Emulsi Air Dalam Minyak	ALT	5	1	5x10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	ISO 4833-1; SNI 2897																																																													
		ALT* (hanya untuk mentega)	5	1	5x10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	ISO 13559																																																													
		Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 21528-2																																																													
		Salmonella	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579																																																													
		Staphylococcus aureus	5	0	10 ² koloni/g	NA	SNI ISO 6888-1																																																													
		Kapang dan Khamir	5	1	2x10 koloni/g	10 ² koloni/g	SNI ISO 21527-1																																																													
Persyaratan yang ditetapkan	Sesuai dengan PerBPOM No. 13 Tahun 2023 tentang Kategori Pangan angka 02.2.1 Mentega dengan merek ...																																																																			

No	Kategori	Uraian																																																																																																																																																																																																
1.	Nama bahan baku	Air Minum Dalam Kemasan (AMDK)																																																																																																																																																																																																
3.	Komposisi (diisi bila produk formulasi)	-																																																																																																																																																																																																
4.	Pengemasan	Galon Plastik																																																																																																																																																																																																
5.	Masa kadaluarsa dalam kondisi penyimpanan	Sesuai label pada suhu ruang																																																																																																																																																																																																
6.	Cara transportasi	Kendaraan bermotor																																																																																																																																																																																																
7.	Cara penyimpanan	Suhu ruang																																																																																																																																																																																																
6.	Persyaratan SNI/regulasi	<div>SNI 3553 : 2006 tentang Air Minum Dalam Kemasan (AMDK)</div> <div>Tabel 1 Persyaratan mutu air minum dalam kemasan</div> <table><tr><th rowspan="2">No.</th><th rowspan="2">Kriteria uji</th><th rowspan="2">Satuan</th><th colspan="2">Persyaratan</th></tr><tr><th>Air mineral</th><th>Air demineral</th></tr><tr><td>1.</td><td>Kedadaan</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>1.1</td><td>Bau</td><td>-</td><td>Tidak berbau</td><td>Tidak berbau</td></tr><tr><td>1.2</td><td>Rasa</td><td></td><td>Normal</td><td>Normal</td></tr><tr><td>1.3</td><td>Warna</td><td>Unit Pt-Co</td><td>maks. 5</td><td>maks. 5</td></tr><tr><td>2.</td><td>pH</td><td>-</td><td>6,0 – 8,5</td><td>5,0 – 7,5</td></tr><tr><td>3.</td><td>Kekeruhan</td><td>NTU</td><td>maks. 1,5</td><td>maks. 1,5</td></tr><tr><td>4.</td><td>Zat yang terlarut</td><td>mg/l</td><td>maks. 500</td><td>maks. 10</td></tr><tr><td>5.</td><td>Zat organik (angka KMnO₄)</td><td>mg/l</td><td>maks. 1,0</td><td>-</td></tr><tr><td>6.</td><td>Total organik karbon</td><td>mg/l</td><td>-</td><td>maks. 0,5</td></tr><tr><td>7.</td><td>Nitrat (sebagai NO₃)</td><td>mg/l</td><td>maks. 45</td><td>-</td></tr><tr><td>8.</td><td>Nitrit (sebagai NO₂)</td><td>mg/l</td><td>maks. 0,005</td><td>-</td></tr><tr><td>9.</td><td>Amonium (NH₄)</td><td>mg/l</td><td>maks. 0,15</td><td>-</td></tr><tr><td>10.</td><td>Sulfat (SO₄)</td><td>mg/l</td><td>maks. 200</td><td>-</td></tr><tr><td>11.</td><td>Klorida (Cl)</td><td>mg/l</td><td>maks. 250</td><td>-</td></tr><tr><td>12.</td><td>Fluorida (F)</td><td>mg/l</td><td>maks. 1</td><td>-</td></tr><tr><td>13.</td><td>Sianida (CN)</td><td>mg/l</td><td>maks. 0,05</td><td>-</td></tr><tr><td>14.</td><td>Besi (Fe)</td><td>mg/l</td><td>maks. 0,1</td><td>-</td></tr><tr><td>15.</td><td>Mangan (Mn)</td><td>mg/l</td><td>maks. 0,05</td><td>-</td></tr><tr><td>16.</td><td>Klor bebas (Cl₂)</td><td>mg/l</td><td>maks. 0,1</td><td>-</td></tr><tr><td>17.</td><td>Kromium (Cr)</td><td>mg/l</td><td>maks. 0,05</td><td>-</td></tr><tr><td>18.</td><td>Barium (Ba)</td><td>mg/l</td><td>maks. 0,7</td><td>-</td></tr><tr><td>19.</td><td>Boron (B)</td><td>mg/l</td><td>maks. 0,3</td><td>-</td></tr><tr><td>20.</td><td>Selenium (Se)</td><td>mg/l</td><td>maks. 0,01</td><td>-</td></tr><tr><td>21</td><td>Cemaran logam</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>21.1</td><td>Timbal (Pb)</td><td>mg/l</td><td>maks. 0,005</td><td>maks. 0,005</td></tr><tr><td>21.2</td><td>Tembaga (Cu)</td><td>mg/l</td><td>maks. 0,5</td><td>maks. 0,5</td></tr><tr><td>21.3</td><td>Kadmium (Cd)</td><td>mg/l</td><td>maks. 0,003</td><td>maks. 0,003</td></tr><tr><td>21.4</td><td>Raksa (Hg)</td><td>mg/l</td><td>maks. 0,001</td><td>maks. 0,001</td></tr><tr><td>21.5</td><td>Perak (Ag)</td><td>mg/l</td><td>-</td><td>maks. 0,025</td></tr><tr><td>21.6</td><td>Kobalt (Co)</td><td>mg/l</td><td>-</td><td>maks. 0,01</td></tr><tr><td>22</td><td>Cemaran arsen</td><td>mg/l</td><td>maks. 0,01</td><td>maks. 0,01</td></tr><tr><td>23</td><td>Cemaran mikroba :</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>23.1</td><td>Angka lempeng total awal *)</td><td>Koloni/ml</td><td>maks. 1,0 x 10²</td><td>maks. 1,0 x 10²</td></tr><tr><td>23.2</td><td>Angka lempeng total akhir **)</td><td>Koloni/ml</td><td>maks. 1,0 x 10⁵</td><td>maks. 1,0 x 10⁵</td></tr><tr><td>23.3</td><td>Bakteri bentuk koli</td><td>APM/100ml</td><td>< 2</td><td><2</td></tr><tr><td>23.4</td><td><i>Salmonella</i></td><td>-</td><td>Negatif/100ml</td><td>Negatif/100ml</td></tr><tr><td>23.5</td><td><i>Pseudomonas aeruginosa</i></td><td>Koloni/ml</td><td>Nol</td><td>Nol</td></tr></table> <div>Keterangan *) Di Pabrik **) Di Pasaran</div>	No.	Kriteria uji	Satuan	Persyaratan		Air mineral	Air demineral	1.	Kedadaan				1.1	Bau	-	Tidak berbau	Tidak berbau	1.2	Rasa		Normal	Normal	1.3	Warna	Unit Pt-Co	maks. 5	maks. 5	2.	pH	-	6,0 – 8,5	5,0 – 7,5	3.	Kekeruhan	NTU	maks. 1,5	maks. 1,5	4.	Zat yang terlarut	mg/l	maks. 500	maks. 10	5.	Zat organik (angka KMnO ₄)	mg/l	maks. 1,0	-	6.	Total organik karbon	mg/l	-	maks. 0,5	7.	Nitrat (sebagai NO ₃)	mg/l	maks. 45	-	8.	Nitrit (sebagai NO ₂)	mg/l	maks. 0,005	-	9.	Amonium (NH ₄)	mg/l	maks. 0,15	-	10.	Sulfat (SO ₄)	mg/l	maks. 200	-	11.	Klorida (Cl)	mg/l	maks. 250	-	12.	Fluorida (F)	mg/l	maks. 1	-	13.	Sianida (CN)	mg/l	maks. 0,05	-	14.	Besi (Fe)	mg/l	maks. 0,1	-	15.	Mangan (Mn)	mg/l	maks. 0,05	-	16.	Klor bebas (Cl ₂)	mg/l	maks. 0,1	-	17.	Kromium (Cr)	mg/l	maks. 0,05	-	18.	Barium (Ba)	mg/l	maks. 0,7	-	19.	Boron (B)	mg/l	maks. 0,3	-	20.	Selenium (Se)	mg/l	maks. 0,01	-	21	Cemaran logam				21.1	Timbal (Pb)	mg/l	maks. 0,005	maks. 0,005	21.2	Tembaga (Cu)	mg/l	maks. 0,5	maks. 0,5	21.3	Kadmium (Cd)	mg/l	maks. 0,003	maks. 0,003	21.4	Raksa (Hg)	mg/l	maks. 0,001	maks. 0,001	21.5	Perak (Ag)	mg/l	-	maks. 0,025	21.6	Kobalt (Co)	mg/l	-	maks. 0,01	22	Cemaran arsen	mg/l	maks. 0,01	maks. 0,01	23	Cemaran mikroba :				23.1	Angka lempeng total awal *)	Koloni/ml	maks. 1,0 x 10 ²	maks. 1,0 x 10 ²	23.2	Angka lempeng total akhir **)	Koloni/ml	maks. 1,0 x 10 ⁵	maks. 1,0 x 10 ⁵	23.3	Bakteri bentuk koli	APM/100ml	< 2	<2	23.4	<i>Salmonella</i>	-	Negatif/100ml	Negatif/100ml	23.5	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	Koloni/ml	Nol	Nol
No.	Kriteria uji	Satuan				Persyaratan																																																																																																																																																																																												
			Air mineral	Air demineral																																																																																																																																																																																														
1.	Kedadaan																																																																																																																																																																																																	
1.1	Bau	-	Tidak berbau	Tidak berbau																																																																																																																																																																																														
1.2	Rasa		Normal	Normal																																																																																																																																																																																														
1.3	Warna	Unit Pt-Co	maks. 5	maks. 5																																																																																																																																																																																														
2.	pH	-	6,0 – 8,5	5,0 – 7,5																																																																																																																																																																																														
3.	Kekeruhan	NTU	maks. 1,5	maks. 1,5																																																																																																																																																																																														
4.	Zat yang terlarut	mg/l	maks. 500	maks. 10																																																																																																																																																																																														
5.	Zat organik (angka KMnO ₄)	mg/l	maks. 1,0	-																																																																																																																																																																																														
6.	Total organik karbon	mg/l	-	maks. 0,5																																																																																																																																																																																														
7.	Nitrat (sebagai NO ₃)	mg/l	maks. 45	-																																																																																																																																																																																														
8.	Nitrit (sebagai NO ₂)	mg/l	maks. 0,005	-																																																																																																																																																																																														
9.	Amonium (NH ₄)	mg/l	maks. 0,15	-																																																																																																																																																																																														
10.	Sulfat (SO ₄)	mg/l	maks. 200	-																																																																																																																																																																																														
11.	Klorida (Cl)	mg/l	maks. 250	-																																																																																																																																																																																														
12.	Fluorida (F)	mg/l	maks. 1	-																																																																																																																																																																																														
13.	Sianida (CN)	mg/l	maks. 0,05	-																																																																																																																																																																																														
14.	Besi (Fe)	mg/l	maks. 0,1	-																																																																																																																																																																																														
15.	Mangan (Mn)	mg/l	maks. 0,05	-																																																																																																																																																																																														
16.	Klor bebas (Cl ₂)	mg/l	maks. 0,1	-																																																																																																																																																																																														
17.	Kromium (Cr)	mg/l	maks. 0,05	-																																																																																																																																																																																														
18.	Barium (Ba)	mg/l	maks. 0,7	-																																																																																																																																																																																														
19.	Boron (B)	mg/l	maks. 0,3	-																																																																																																																																																																																														
20.	Selenium (Se)	mg/l	maks. 0,01	-																																																																																																																																																																																														
21	Cemaran logam																																																																																																																																																																																																	
21.1	Timbal (Pb)	mg/l	maks. 0,005	maks. 0,005																																																																																																																																																																																														
21.2	Tembaga (Cu)	mg/l	maks. 0,5	maks. 0,5																																																																																																																																																																																														
21.3	Kadmium (Cd)	mg/l	maks. 0,003	maks. 0,003																																																																																																																																																																																														
21.4	Raksa (Hg)	mg/l	maks. 0,001	maks. 0,001																																																																																																																																																																																														
21.5	Perak (Ag)	mg/l	-	maks. 0,025																																																																																																																																																																																														
21.6	Kobalt (Co)	mg/l	-	maks. 0,01																																																																																																																																																																																														
22	Cemaran arsen	mg/l	maks. 0,01	maks. 0,01																																																																																																																																																																																														
23	Cemaran mikroba :																																																																																																																																																																																																	
23.1	Angka lempeng total awal *)	Koloni/ml	maks. 1,0 x 10 ²	maks. 1,0 x 10 ²																																																																																																																																																																																														
23.2	Angka lempeng total akhir **)	Koloni/ml	maks. 1,0 x 10 ⁵	maks. 1,0 x 10 ⁵																																																																																																																																																																																														
23.3	Bakteri bentuk koli	APM/100ml	< 2	<2																																																																																																																																																																																														
23.4	<i>Salmonella</i>	-	Negatif/100ml	Negatif/100ml																																																																																																																																																																																														
23.5	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	Koloni/ml	Nol	Nol																																																																																																																																																																																														
	Persyaratan yang ditetapkan	Sesuai dengan SNI 3553 : 2006 tentang Air Minum Dalam Kemasan (AMDK) dengan merek ...																																																																																																																																																																																																

No	Kategori	Uraian																																														
1.	Nama bahan baku	Bawang Putih																																														
3.	Komposisi (diisi bila produk formulasi)	-																																														
4.	Pengemasan	Plastik																																														
5.	Masa kadaluarsa dalam kondisi penyimpanan	Sesuai label pada suhu ruang																																														
6.	Cara transportasi	Kendaraan bermotor																																														
7.	Cara penyimpanan	Suhu ruang																																														
6.	Persyaratan SNI/regulasi	<div>SNI 01-3160-1992 tentang Bawang Putih</div> <div>4 Syarat mutu</div> <table><tr><th rowspan="2">Karakteristik</th><th colspan="2">Syarat</th><th rowspan="2">Cara pengujian</th></tr><tr><th>Mutu I</th><th>Mutu II</th></tr><tr><td>Kesamaan sifat varietas</td><td>Seragam</td><td>Seragam</td><td>Organoleptik</td></tr><tr><td>Tingkat ketuaan</td><td>Tua</td><td>Tua</td><td>Organoleptik</td></tr><tr><td>Kekompakan siung</td><td>Kompak</td><td>Kurang kompak</td><td>Organoleptik</td></tr><tr><td>Kebernasan siung</td><td>Bernas</td><td>Kurang bernas</td><td>Organoleptik</td></tr><tr><td>Kekeringan</td><td>Kering simpan</td><td>Kering simpan</td><td>Organoleptik</td></tr><tr><td>Kulit luar pembungkus umbi</td><td>Sempurna menutup umbi</td><td>Kurang sempurna menutup umbi</td><td>Organoleptik</td></tr><tr><td>Kerusakan, % (bobot/bobot) maks.</td><td>5</td><td>8</td><td>SP-SMP-310-1981</td></tr><tr><td>Busuk, % (bobot/bobot) maks.</td><td>1</td><td>2</td><td>SP-SMP-311-1981</td></tr><tr><td>Diameter minimum, cm</td><td>3,0</td><td>2,5</td><td>SP-SMP-309-1981</td></tr><tr><td>Kotoran</td><td>Tidak ada</td><td>Tidak ada</td><td>Organoleptik</td></tr></table>	Karakteristik	Syarat		Cara pengujian	Mutu I	Mutu II	Kesamaan sifat varietas	Seragam	Seragam	Organoleptik	Tingkat ketuaan	Tua	Tua	Organoleptik	Kekompakan siung	Kompak	Kurang kompak	Organoleptik	Kebernasan siung	Bernas	Kurang bernas	Organoleptik	Kekeringan	Kering simpan	Kering simpan	Organoleptik	Kulit luar pembungkus umbi	Sempurna menutup umbi	Kurang sempurna menutup umbi	Organoleptik	Kerusakan, % (bobot/bobot) maks.	5	8	SP-SMP-310-1981	Busuk, % (bobot/bobot) maks.	1	2	SP-SMP-311-1981	Diameter minimum, cm	3,0	2,5	SP-SMP-309-1981	Kotoran	Tidak ada	Tidak ada	Organoleptik
Karakteristik	Syarat			Cara pengujian																																												
	Mutu I	Mutu II																																														
Kesamaan sifat varietas	Seragam	Seragam	Organoleptik																																													
Tingkat ketuaan	Tua	Tua	Organoleptik																																													
Kekompakan siung	Kompak	Kurang kompak	Organoleptik																																													
Kebernasan siung	Bernas	Kurang bernas	Organoleptik																																													
Kekeringan	Kering simpan	Kering simpan	Organoleptik																																													
Kulit luar pembungkus umbi	Sempurna menutup umbi	Kurang sempurna menutup umbi	Organoleptik																																													
Kerusakan, % (bobot/bobot) maks.	5	8	SP-SMP-310-1981																																													
Busuk, % (bobot/bobot) maks.	1	2	SP-SMP-311-1981																																													
Diameter minimum, cm	3,0	2,5	SP-SMP-309-1981																																													
Kotoran	Tidak ada	Tidak ada	Organoleptik																																													
	Persyaratan yang ditetapkan	Sesuai dengan SNI 01-3160-1992 tentang Bawang Putih																																														

No	Kategori	Uraian
1.	Nama bahan baku	Bawang Merah

3.	Komposisi (diisi bila produk formulasi)	-																																						
4.	Pengemasan	Plastik																																						
5,	Masa kadaluarsa dalam kondisi penyimpanan	Sesuai label pada suhu ruang																																						
6.	Cara transportasi	Kendaraan bermotor																																						
7.	Cara penyimpanan	Suhu ruang																																						
6.	Persyaratan SNI/regulasi	<div>SNI 01-3159-1992 tentang Bawang Merah</div> <div>4 Syarat mutu</div> <table><tr><th rowspan="2">Karakteristik</th><th colspan="2">Syarat</th><th rowspan="2">Cara pengujian</th></tr><tr><th>Mutu I</th><th>Mutu II</th></tr><tr><td>Kesamaan sifat varietas</td><td>Seragam</td><td>Seragam</td><td>Organoleptik</td></tr><tr><td>Ketuaan</td><td>Tua</td><td>Cukup tua</td><td>Organoleptik</td></tr><tr><td>Kekerasan</td><td>Keras</td><td>Cukup keras</td><td>Organoleptik</td></tr><tr><td>Diameter (cm) min.</td><td>1,7</td><td>1,3</td><td>SP-SMP-309-1981</td></tr><tr><td>Kekeringan</td><td>Kering simpan</td><td>Kering simpan</td><td>Organoleptik</td></tr><tr><td>Kerusakan, % (bobot/bobot) maks.</td><td>5</td><td>8</td><td>SP-SMP-310-1981</td></tr><tr><td>Busuk, % (bobot/bobot) maks.</td><td>1</td><td>2</td><td>SP-SMP-311-1981</td></tr><tr><td>Kotoran % (bobot/bobot) maks.</td><td>Tidak ada</td><td>Tidak ada</td><td>SP-SMP-313-1981</td></tr></table>	Karakteristik	Syarat		Cara pengujian	Mutu I	Mutu II	Kesamaan sifat varietas	Seragam	Seragam	Organoleptik	Ketuaan	Tua	Cukup tua	Organoleptik	Kekerasan	Keras	Cukup keras	Organoleptik	Diameter (cm) min.	1,7	1,3	SP-SMP-309-1981	Kekeringan	Kering simpan	Kering simpan	Organoleptik	Kerusakan, % (bobot/bobot) maks.	5	8	SP-SMP-310-1981	Busuk, % (bobot/bobot) maks.	1	2	SP-SMP-311-1981	Kotoran % (bobot/bobot) maks.	Tidak ada	Tidak ada	SP-SMP-313-1981
Karakteristik	Syarat			Cara pengujian																																				
	Mutu I	Mutu II																																						
Kesamaan sifat varietas	Seragam	Seragam	Organoleptik																																					
Ketuaan	Tua	Cukup tua	Organoleptik																																					
Kekerasan	Keras	Cukup keras	Organoleptik																																					
Diameter (cm) min.	1,7	1,3	SP-SMP-309-1981																																					
Kekeringan	Kering simpan	Kering simpan	Organoleptik																																					
Kerusakan, % (bobot/bobot) maks.	5	8	SP-SMP-310-1981																																					
Busuk, % (bobot/bobot) maks.	1	2	SP-SMP-311-1981																																					
Kotoran % (bobot/bobot) maks.	Tidak ada	Tidak ada	SP-SMP-313-1981																																					
	Persyaratan yang ditetapkan	Sesuai dengan SNI 01-3159-1992 tentang Bawang Merah																																						

No	Kategori	Uraian
1.	Nama bahan baku	Penyedap Rasa/Penguat Rasa (MSG)
3.	Komposisi (diisi bila produk formulasi)	-

4.	Pengemasan	Plastik
5.	Masa kadaluarsa dalam kondisi penyimpanan	Sesuai label pada suhu ruang
6.	Cara transportasi	Kendaraan bermotor
7.	Cara penyimpanan	Suhu ruang
6.	Persyaratan SNI/regulasi	<p>Sesuai dengan PerBPOM No. 13 Tahun 2023 tentang Kategori Pangan angka 12.1.1:</p> <p>Garam campuran adalah campuran garam dengan bahan pangan lain. Produk garam campuran dapat mengandung monosodium glutamat (MSG). Nama jenis produk diantaranya garam campur gula, garam campur MSG.</p> <p>Karakteristik dasar :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kadar NaCl tidak kurang dari 50% - Kadar iodium dihitung sebagai KIO₃ tidak kurang dari 15,95 mg/kg.
	Persyaratan yang ditetapkan	Sesuai dengan PerBPOM No. 13 Tahun 2023 tentang Kategori Pangan angka 12.1.

No	Kategori	Uraian
1.	Nama bahan baku	Garam Konsumsi Beryodium
3.	Komposisi (diisi bila produk formulasi)	NaCl, KIO ₃

4.	Pengemasan	Plastik																																								
5,	Masa kadaluarsa dalam kondisi penyimpanan	Sesuai label pada suhu ruang																																								
6.	Cara transportasi	Kendaraan bermotor																																								
7.	Cara penyimpanan	Suhu ruang																																								
6.	Persyaratan SNI/regulasi	<div>SNI 01-3556 : 2016 tentang Garam Konsumsi Beryodium</div> <div>Tabel 1 - Persyaratan mutu garam konsumsi beriodium</div> <table><tr><th>No.</th><th>Parameter uji</th><th>Satuan</th><th>Persyaratan</th></tr><tr><td>1.</td><td>Kadar air</td><td>fraksi massa,%</td><td>Maks. 7</td></tr><tr><td>2.</td><td>Kadar natrium klorida (NaCl), adbk</td><td>fraksi massa,%</td><td>Min. 94</td></tr><tr><td>3.</td><td>Bagian yang tidak larut dalam air, adbk</td><td>fraksi massa,%</td><td>Maks. 0,5</td></tr><tr><td>4.</td><td>Kadar iodium sebagai KIO₃</td><td>mg/kg</td><td>Min 30</td></tr><tr><td>5.</td><td>Cemaran logam</td><td></td><td></td></tr><tr><td>5.1</td><td>Kadmium (Cd)</td><td>mg/kg</td><td>Maks. 0,5</td></tr><tr><td>5.2</td><td>Timbal (Pb)</td><td>mg/kg</td><td>Maks. 10,0</td></tr><tr><td>5.3</td><td>Raksa (Hg)</td><td>mg/kg</td><td>Maks. 0,1</td></tr><tr><td>5.4</td><td>Arsen (As)</td><td>mg/kg</td><td>Maks. 0,1</td></tr></table> <div>CATATAN 1 fraksi massa adalah bobot/bobot.</div> <div>CATATAN 2 adbk adalah atas dasar bahan kering.</div>	No.	Parameter uji	Satuan	Persyaratan	1.	Kadar air	fraksi massa,%	Maks. 7	2.	Kadar natrium klorida (NaCl), adbk	fraksi massa,%	Min. 94	3.	Bagian yang tidak larut dalam air, adbk	fraksi massa,%	Maks. 0,5	4.	Kadar iodium sebagai KIO ₃	mg/kg	Min 30	5.	Cemaran logam			5.1	Kadmium (Cd)	mg/kg	Maks. 0,5	5.2	Timbal (Pb)	mg/kg	Maks. 10,0	5.3	Raksa (Hg)	mg/kg	Maks. 0,1	5.4	Arsen (As)	mg/kg	Maks. 0,1
No.	Parameter uji	Satuan	Persyaratan																																							
1.	Kadar air	fraksi massa,%	Maks. 7																																							
2.	Kadar natrium klorida (NaCl), adbk	fraksi massa,%	Min. 94																																							
3.	Bagian yang tidak larut dalam air, adbk	fraksi massa,%	Maks. 0,5																																							
4.	Kadar iodium sebagai KIO ₃	mg/kg	Min 30																																							
5.	Cemaran logam																																									
5.1	Kadmium (Cd)	mg/kg	Maks. 0,5																																							
5.2	Timbal (Pb)	mg/kg	Maks. 10,0																																							
5.3	Raksa (Hg)	mg/kg	Maks. 0,1																																							
5.4	Arsen (As)	mg/kg	Maks. 0,1																																							
	Persyaratan yang ditetapkan	Sesuai dengan SNI 01-3556 : 2016 tentang Garam Konsumsi Beryodium dengan merek ...																																								

No	Kategori	Uraian
1.	Nama bahan baku	Saus Sambal
3.	Komposisi (diisi bila produk formulasi)	-

4.	Pengemasan	Plastik																																																																																																																
5,	Masa kadaluarsa dalam kondisi penyimpanan	Sesuai label pada suhu ruang																																																																																																																
6.	Cara transportasi	Kendaraan bermotor																																																																																																																
7.	Cara penyimpanan	Suhu ruang																																																																																																																
6.	Persyaratan SNI/regulasi	<p>Sesuai dengan PerBPOM No. 13 Tahun 2023 tentang Kategori Pangan angka 12.6.2. Sambal adalah produk siap konsumsi yang dibuat dari bahan utama cabe (<i>Capsicum</i> sp) dengan penambahan bahan pangan lain, berbentuk semi padat, dan telah mengalami proses pemasakan atau pengawetan lain. Meliputi semua jenis sambal antara lain sambal terasi, sambal bajak, sambal petai, sambal cabai hijau, tidak termasuk cabe bubuk, cabe giling, saus cabe dan sambal yang digunakan sebagai bumbu masak dengan batas maksimal cemaran logam berat sbb:</p> <table><tr><th colspan="2" rowspan="2">Kategori Pangan</th><th colspan="4">Batas Maksimum (mg/kg)</th></tr><tr><th>As</th><th>Pb</th><th>Hg</th><th>Cd</th></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>11.0</td><td>Pemanis, Termasuk Madu</td><td>1,0</td><td>0,25</td><td>0,03</td><td>0,20</td></tr><tr><td>11.1.5</td><td>Gula Kristal Putih</td><td>1,0</td><td>2,0</td><td>0,05</td><td>0,20</td></tr><tr><td>11.5</td><td>Madu</td><td>1,0</td><td>1,0</td><td>0,03</td><td>0,20</td></tr><tr><td>12.0</td><td>Garam, Rempah, Sup, Saus, Salad, Produk Protein</td><td>0,15</td><td>1,0 (kecuali garam beriodium 10,0)</td><td>0,05 (kecuali garam beriodium 0,10)</td><td>0,50</td></tr></table> <p>dan batas maksimal cemaran mikrobiologi sbb:</p> <table><tr><th>Jenis Pangan Olahan</th><th>Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th><th>Metode Analisis**</th></tr><tr><td></td><td><i>Salmonella</i></td><td>5</td><td>0</td><td>negatif/25 g</td><td>NA</td><td>ISO 6579</td></tr><tr><td></td><td>Kapang dan khamir</td><td>5</td><td>2</td><td>10² koloni/g</td><td>10³ koloni/g</td><td>SNI ISO 21527-1</td></tr><tr><td rowspan="3">Saus keju</td><td>ALT</td><td>5</td><td>2</td><td>10² koloni/g</td><td>10³ koloni/g</td><td>ISO 4833-1</td></tr><tr><td>Enterobacteriaceae</td><td>5</td><td>2</td><td>10 koloni/g</td><td>10² koloni/g</td><td>ISO 21528-2</td></tr><tr><td><i>Salmonella</i></td><td>5</td><td>0</td><td>negatif/25g</td><td>NA</td><td>ISO 6579</td></tr><tr><td rowspan="3">Saus cabe, saus tomat, Saus Lobak</td><td>ALT</td><td>5</td><td>2</td><td>10³ koloni/g</td><td>10⁴ koloni/g</td><td>ISO 4833-1</td></tr><tr><td><i>Salmonella</i></td><td>5</td><td>0</td><td>negatif/25g</td><td>NA</td><td>ISO 6579</td></tr><tr><td>Kapang dan khamir</td><td>5</td><td>2</td><td>10² koloni/g</td><td>10³ koloni/g</td><td>SNI ISO 21527-1</td></tr><tr><td rowspan="2">Sambal; Saus Gado-gado, saus sate</td><td>ALT</td><td>5</td><td>2</td><td>10³ koloni/g</td><td>10⁴ koloni/g</td><td>ISO 4833-1</td></tr><tr><td>Kapang dan khamir</td><td>5</td><td>2</td><td>10² koloni/g</td><td>10³ koloni/g</td><td>SNI ISO 21527-1</td></tr></table>	Kategori Pangan		Batas Maksimum (mg/kg)				As	Pb	Hg	Cd							11.0	Pemanis, Termasuk Madu	1,0	0,25	0,03	0,20	11.1.5	Gula Kristal Putih	1,0	2,0	0,05	0,20	11.5	Madu	1,0	1,0	0,03	0,20	12.0	Garam, Rempah, Sup, Saus, Salad, Produk Protein	0,15	1,0 (kecuali garam beriodium 10,0)	0,05 (kecuali garam beriodium 0,10)	0,50	Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis**		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579		Kapang dan khamir	5	2	10 ² koloni/g	10 ³ koloni/g	SNI ISO 21527-1	Saus keju	ALT	5	2	10 ² koloni/g	10 ³ koloni/g	ISO 4833-1	Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 21528-2	<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25g	NA	ISO 6579	Saus cabe, saus tomat, Saus Lobak	ALT	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	ISO 4833-1	<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25g	NA	ISO 6579	Kapang dan khamir	5	2	10 ² koloni/g	10 ³ koloni/g	SNI ISO 21527-1	Sambal; Saus Gado-gado, saus sate	ALT	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	ISO 4833-1	Kapang dan khamir	5	2	10 ² koloni/g	10 ³ koloni/g	SNI ISO 21527-1
Kategori Pangan		Batas Maksimum (mg/kg)																																																																																																																
		As	Pb	Hg	Cd																																																																																																													
11.0	Pemanis, Termasuk Madu	1,0	0,25	0,03	0,20																																																																																																													
11.1.5	Gula Kristal Putih	1,0	2,0	0,05	0,20																																																																																																													
11.5	Madu	1,0	1,0	0,03	0,20																																																																																																													
12.0	Garam, Rempah, Sup, Saus, Salad, Produk Protein	0,15	1,0 (kecuali garam beriodium 10,0)	0,05 (kecuali garam beriodium 0,10)	0,50																																																																																																													
Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis**																																																																																																												
	<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579																																																																																																												
	Kapang dan khamir	5	2	10 ² koloni/g	10 ³ koloni/g	SNI ISO 21527-1																																																																																																												
Saus keju	ALT	5	2	10 ² koloni/g	10 ³ koloni/g	ISO 4833-1																																																																																																												
	Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 21528-2																																																																																																												
	<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25g	NA	ISO 6579																																																																																																												
Saus cabe, saus tomat, Saus Lobak	ALT	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	ISO 4833-1																																																																																																												
	<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25g	NA	ISO 6579																																																																																																												
	Kapang dan khamir	5	2	10 ² koloni/g	10 ³ koloni/g	SNI ISO 21527-1																																																																																																												
Sambal; Saus Gado-gado, saus sate	ALT	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	ISO 4833-1																																																																																																												
	Kapang dan khamir	5	2	10 ² koloni/g	10 ³ koloni/g	SNI ISO 21527-1																																																																																																												
	Persyaratan yang ditetapkan	Sesuai dengan PerBPOM No. 13 Tahun 2023 tentang Kategori Pangan angka 12.6.2. Sambal dengan merek ...																																																																																																																

No	Kategori	Uraian
1.	Nama bahan baku	Cuka
3.	Komposisi (diisi bila produk formulasi)	-

4.	Pengemasan	Plastik
5,	Masa kadaluarsa dalam kondisi penyimpanan	Sesuai label pada suhu ruang
6.	Cara transportasi	Kendaraan bermotor
7.	Cara penyimpanan	Suhu ruang
6.	Persyaratan SNI/regulasi	Sesuai dengan PerBPOM No. 13 Tahun 2023 tentang Kategori Pangan angka 12.3. Cuka hasil pengenceran asam asetat glasial adalah produk cair yang diperoleh dari pengenceran asam asetat glasial (untuk makanan dan farmasi) dengan air minum. Contoh : Cuka makan Karakteristik dasar : • Bentuk cairan encer, jernih, tidak berwarna, bau khas asam asetat; • Cuka dapur : kadar asam asetat tidak kurang dari 12,5 % v/b; • Cuka meja : kadar asam asetat tidak kurang dari 4% dan tidak lebih dari 12,5 % v/b.
	Persyaratan yang ditetapkan	Sesuai dengan PerBPOM No. 13 Tahun 2023 tentang Kategori Pangan angka 12.3. Cuka dengan merek ...

Formulir 2c. Diskripsi produk akhir

No	Kategori	Uraian
1.	Nama Produk	DINI HOUSE JALANGKOTE
2.	Kategori proses	Penggorengan, Pembekuan

3.	Komposisi	Ubi Mentega, Tepung Terigu, Mentega, Air, Bawang Putih, Bawang Merah, Penyedap Rasa, Saus Cabe, Garam beryodium, Cuka																																		
4.	Pengemasan	Primer: Plastik PP Sekunder:-																																		
5,	Masa kadaluarsa dalam kondisi penyimpanan suhu beku -18 decel	6 bulan																																		
6.	Cara transportasi	Kendaraan bermotor																																		
7.	Cara penyimpanan	Suhu beku -18 decel																																		
8.	Persyaratan SNI/regulasi	<p>Sesuai dengan PerBPOM No. 13 Tahun 2023 tentang Kategori Pangan angka 6.4.1.</p> <p><u>Pangsit/Pastel/Lumpia/Risol/Samosa Mental</u> <u>Definisi :</u> <u>Pangsit/pastel/lumpia/risol/samosa mental adalah produk yang dibuat dari adonan tepung dengan air dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dan belum dimasak. Produk ini dapat diisi dengan daging, ikan, sayuran, atau bahan pangan lain. Termasuk dalam kategori ini adalah produk lain yang sejenis.</u></p> <p>06.4.2 Pasta dan Mi Kering Serta Produk Sejenisnya</p> <p>Dengan batas cemaran logam berat sbb:</p> <table><tr><th colspan="2" rowspan="2">Kategori Pangan</th><th colspan="4">Batas Maksimum (mg/kg)</th></tr><tr><th>As</th><th>Pb</th><th>Hg</th><th>Cd</th></tr><tr><td>04.0</td><td>Buah dan Sayur (Termasuk Jamur, Umbi, Kacang Termasuk Kacang Kedelai, dan Lidah Buaya), Rumput Laut, Biji-Bijian</td><td>0,15 (kecuali untuk Nori dan Rumput Laut Kering 1,0 sebagai arsen inorganik)</td><td>0,20</td><td>0,03</td><td>0,05</td></tr><tr><td>04.1.2.5</td><td>Jem, Jeli dan Marmalad</td><td>1,0</td><td>0,40</td><td>0,03</td><td>0,20</td></tr><tr><td>05.0</td><td>Kembang Gula/Permen dan Cokelat</td><td>1,0</td><td>1,0</td><td>0,05 (kecuali untuk kakao bubuk 0,03)</td><td>0,50 (kecuali untuk kakao bubuk 0,85)</td></tr><tr><td>06.0</td><td><u>Sereal dan Produk Sereal yang merupakan Produk Turunan dari Biji Sereal, Akar dan Umbi, Kacang dan Empulur (Bagian dalam Batang Tanaman), Tidak Termasuk Produk Bakeri dari Kategori</u></td><td>0,10 (kecuali untuk tepung terigu sebagai bahan makanan 0,50)</td><td>0,25 (kecuali tepung terigu sebagai bahan makanan 1,0)</td><td>0,03 (kecuali untuk tepung terigu sebagai bahan makanan 0,05)</td><td>0,05 (kecuali untuk tepung terigu sebagai bahan makanan 0,1)</td></tr></table> <p>Keterangan : * dihitung terhadap produk siap konsumsi</p>	Kategori Pangan		Batas Maksimum (mg/kg)				As	Pb	Hg	Cd	04.0	Buah dan Sayur (Termasuk Jamur, Umbi, Kacang Termasuk Kacang Kedelai, dan Lidah Buaya), Rumput Laut, Biji-Bijian	0,15 (kecuali untuk Nori dan Rumput Laut Kering 1,0 sebagai arsen inorganik)	0,20	0,03	0,05	04.1.2.5	Jem, Jeli dan Marmalad	1,0	0,40	0,03	0,20	05.0	Kembang Gula/Permen dan Cokelat	1,0	1,0	0,05 (kecuali untuk kakao bubuk 0,03)	0,50 (kecuali untuk kakao bubuk 0,85)	06.0	<u>Sereal dan Produk Sereal yang merupakan Produk Turunan dari Biji Sereal, Akar dan Umbi, Kacang dan Empulur (Bagian dalam Batang Tanaman), Tidak Termasuk Produk Bakeri dari Kategori</u>	0,10 (kecuali untuk tepung terigu sebagai bahan makanan 0,50)	0,25 (kecuali tepung terigu sebagai bahan makanan 1,0)	0,03 (kecuali untuk tepung terigu sebagai bahan makanan 0,05)	0,05 (kecuali untuk tepung terigu sebagai bahan makanan 0,1)
Kategori Pangan		Batas Maksimum (mg/kg)																																		
		As	Pb	Hg	Cd																															
04.0	Buah dan Sayur (Termasuk Jamur, Umbi, Kacang Termasuk Kacang Kedelai, dan Lidah Buaya), Rumput Laut, Biji-Bijian	0,15 (kecuali untuk Nori dan Rumput Laut Kering 1,0 sebagai arsen inorganik)	0,20	0,03	0,05																															
04.1.2.5	Jem, Jeli dan Marmalad	1,0	0,40	0,03	0,20																															
05.0	Kembang Gula/Permen dan Cokelat	1,0	1,0	0,05 (kecuali untuk kakao bubuk 0,03)	0,50 (kecuali untuk kakao bubuk 0,85)																															
06.0	<u>Sereal dan Produk Sereal yang merupakan Produk Turunan dari Biji Sereal, Akar dan Umbi, Kacang dan Empulur (Bagian dalam Batang Tanaman), Tidak Termasuk Produk Bakeri dari Kategori</u>	0,10 (kecuali untuk tepung terigu sebagai bahan makanan 0,50)	0,25 (kecuali tepung terigu sebagai bahan makanan 1,0)	0,03 (kecuali untuk tepung terigu sebagai bahan makanan 0,05)	0,05 (kecuali untuk tepung terigu sebagai bahan makanan 0,1)																															

		<div>Dan batas cemaran mikrobiologi sbb:</div> <table><tr><th>Kategori Pangan</th><th>Jenis Pangan Olahan</th><th>Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th><th>Metode Analisis**</th></tr><tr><td></td><td></td><td><i>Salmonella</i></td><td>5</td><td>0</td><td>negatif/25 g</td><td>NA</td><td>ISO 6579</td></tr><tr><td></td><td></td><td><i>Bacillus cereus</i></td><td>5</td><td>2</td><td>10³ koloni/g</td><td>10⁴ koloni/g</td><td>SNI ISO 7932</td></tr><tr><td></td><td></td><td>Kapang dan khamir</td><td>5</td><td>2</td><td>10³ koloni/g</td><td>10⁴ koloni/g</td><td>SNI ISO 21527-2</td></tr><tr><td>06.3</td><td>Sereal Untuk Sarapan, Termasuk Rolled Oats</td><td>Sereal untuk sarapan (tanpa susu dan dengan susu)</td><td>5</td><td>2</td><td>10³ koloni/g</td><td>10⁴ koloni/g</td><td>ISO 4833-1</td></tr><tr><td></td><td></td><td>ALT</td><td>5</td><td>2</td><td>10 koloni/g</td><td>10⁴ koloni/g</td><td>ISO 21528-2</td></tr><tr><td></td><td></td><td><i>Enterobacteriaceae</i></td><td>5</td><td>0</td><td>negatif/25 g</td><td>NA</td><td>ISO 6579</td></tr><tr><td></td><td></td><td><i>Salmonella</i></td><td>5</td><td>2</td><td>10 koloni/g</td><td>10³ koloni/g</td><td>SNI ISO 7932</td></tr><tr><td></td><td></td><td><i>Bacillus cereus</i></td><td>5</td><td>2</td><td>10² koloni/g</td><td>10³ koloni/g</td><td>SNI ISO 21527-2</td></tr><tr><td>06.4.1</td><td>Pasta dan Mi Mentah Serta Produk Sejenisnya</td><td>Semua mie tanpa perlakuan basah(misalnya tanpa dipanaskan, direbus, dikukus, dimasak, di-pragelatinisasi, atau dibekukan) dan tidak dikeringkan (misal: mi basah, pasta ...)</td><td>5</td><td>2</td><td>10⁵ koloni/g</td><td>10⁶ koloni/g</td><td>ISO 4833-1</td></tr><tr><td></td><td></td><td>ALT</td><td>5</td><td>2</td><td>7.4 APM/g</td><td>11 APM/g</td><td>SNI ISO 7251; SNI ISO 16649-3; SNI ISO 7218</td></tr><tr><td></td><td></td><td><i>Escherichia coli</i></td><td>5</td><td>2</td><td>negatif/25 g</td><td>NA</td><td>ISO 6579</td></tr><tr><td></td><td></td><td><i>Salmonella</i></td><td>5</td><td>2</td><td>10⁴ koloni/g</td><td>10³ koloni/g</td><td>SNI ISO 7251; SNI ISO 16649-3; SNI ISO 7218</td></tr><tr><td></td><td></td><td><i>Staphylococcus aureus</i></td><td>5</td><td>2</td><td>10⁴ koloni/g</td><td>10³ koloni/g</td><td>SNI ISO 6888-1</td></tr><tr><td></td><td></td><td>Kapang dan khamir</td><td>5</td><td>2</td><td>10³ koloni/g</td><td>10⁴ koloni/g</td><td>SNI ISO 21527-2</td></tr></table>	Kategori Pangan	Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis**			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579			<i>Bacillus cereus</i>	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	SNI ISO 7932			Kapang dan khamir	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	SNI ISO 21527-2	06.3	Sereal Untuk Sarapan, Termasuk Rolled Oats	Sereal untuk sarapan (tanpa susu dan dengan susu)	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	ISO 4833-1			ALT	5	2	10 koloni/g	10 ⁴ koloni/g	ISO 21528-2			<i>Enterobacteriaceae</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579			<i>Salmonella</i>	5	2	10 koloni/g	10 ³ koloni/g	SNI ISO 7932			<i>Bacillus cereus</i>	5	2	10 ² koloni/g	10 ³ koloni/g	SNI ISO 21527-2	06.4.1	Pasta dan Mi Mentah Serta Produk Sejenisnya	Semua mie tanpa perlakuan basah(misalnya tanpa dipanaskan, direbus, dikukus, dimasak, di-pragelatinisasi, atau dibekukan) dan tidak dikeringkan (misal: mi basah, pasta ...)	5	2	10 ⁵ koloni/g	10 ⁶ koloni/g	ISO 4833-1			ALT	5	2	7.4 APM/g	11 APM/g	SNI ISO 7251; SNI ISO 16649-3; SNI ISO 7218			<i>Escherichia coli</i>	5	2	negatif/25 g	NA	ISO 6579			<i>Salmonella</i>	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ³ koloni/g	SNI ISO 7251; SNI ISO 16649-3; SNI ISO 7218			<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ³ koloni/g	SNI ISO 6888-1			Kapang dan khamir	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	SNI ISO 21527-2
Kategori Pangan	Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis**																																																																																																																			
		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579																																																																																																																			
		<i>Bacillus cereus</i>	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	SNI ISO 7932																																																																																																																			
		Kapang dan khamir	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	SNI ISO 21527-2																																																																																																																			
06.3	Sereal Untuk Sarapan, Termasuk Rolled Oats	Sereal untuk sarapan (tanpa susu dan dengan susu)	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	ISO 4833-1																																																																																																																			
		ALT	5	2	10 koloni/g	10 ⁴ koloni/g	ISO 21528-2																																																																																																																			
		<i>Enterobacteriaceae</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579																																																																																																																			
		<i>Salmonella</i>	5	2	10 koloni/g	10 ³ koloni/g	SNI ISO 7932																																																																																																																			
		<i>Bacillus cereus</i>	5	2	10 ² koloni/g	10 ³ koloni/g	SNI ISO 21527-2																																																																																																																			
06.4.1	Pasta dan Mi Mentah Serta Produk Sejenisnya	Semua mie tanpa perlakuan basah(misalnya tanpa dipanaskan, direbus, dikukus, dimasak, di-pragelatinisasi, atau dibekukan) dan tidak dikeringkan (misal: mi basah, pasta ...)	5	2	10 ⁵ koloni/g	10 ⁶ koloni/g	ISO 4833-1																																																																																																																			
		ALT	5	2	7.4 APM/g	11 APM/g	SNI ISO 7251; SNI ISO 16649-3; SNI ISO 7218																																																																																																																			
		<i>Escherichia coli</i>	5	2	negatif/25 g	NA	ISO 6579																																																																																																																			
		<i>Salmonella</i>	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ³ koloni/g	SNI ISO 7251; SNI ISO 16649-3; SNI ISO 7218																																																																																																																			
		<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ³ koloni/g	SNI ISO 6888-1																																																																																																																			
		Kapang dan khamir	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	SNI ISO 21527-2																																																																																																																			
9.	Persyaratan pelanggan	Sesuai dengan PerBPOM No. 13 Tahun 2023 tentang Kategori Pangan angka 6.4.1. serta memiliki rasa yang enak, gurih, dan warna coklat keemasan setelah digoreng.																																																																																																																								

