



**BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA**

PERATURAN BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
NOMOR 13 TAHUN 2019
TENTANG
BATAS MAKSIMAL CEMARAN MIKROBA DALAM
PANGAN OLAHAN

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN,

- Menimbang : a. bahwa Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 16 Tahun 2016 tentang Kriteria Mikrobiologi dalam Pangan Olahan perlu disesuaikan dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi di bidang pangan sehingga perlu diganti;
- b. bahwa berdasarkan pertimbangan sebagaimana dimaksud dalam huruf a, perlu menetapkan Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan tentang Batas Maksimal Cemar Mikroba dalam Pangan Olahan;
- Mengingat : 1. Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2012 Nomor 227, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5360);
2. Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2004 Nomor 107,

Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4424);

3. Peraturan Presiden Nomor 80 Tahun 2017 tentang Badan Pengawas Obat dan Makanan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2017 Nomor 180);
4. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 21 Tahun 2016 tentang Kategori Pangan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2016 Nomor 1220);
5. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 26 Tahun 2017 tentang Organisasi dan Tata Kerja Badan Pengawas Obat dan Makanan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2017 Nomor 1745);
6. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 12 Tahun 2018 tentang Organisasi dan Tata Kerja Unit Pelaksana Teknis di Lingkungan Badan Pengawas Obat dan Makanan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2018 Nomor 784);

MEMUTUSKAN:

Menetapkan : PERATURAN BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN TENTANG BATAS MAKSIMAL CEMARAN MIKROBA DALAM PANGAN OLAHAN.

Pasal 1

Dalam Peraturan Badan ini yang dimaksud dengan:

1. Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan, dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah, yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia termasuk Bahan Tambah Pangan, bahan baku pangan, dan bahan lain yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan/atau pembuatan makanan atau minuman.

2. Pangan Olahan adalah makanan atau minuman hasil proses dengan cara atau metode tertentu, dengan atau tanpa bahan tambahan.
3. Keamanan Pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah Pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi.
4. Cemaran Mikroba adalah cemaran dalam Pangan Olahan yang berasal dari mikroba yang dapat merugikan dan membahayakan kesehatan manusia.
5. Kriteria Mikrobiologi adalah ukuran manajemen risiko yang menunjukkan keberterimaan suatu pangan atau kinerja proses atau sistem keamanan pangan yang merupakan hasil dari pengambilan sampel dan pengujian mikroba, toksin atau metabolitnya atau penanda yang berhubungan dengan patogenitas atau sifat lainnya pada titik tertentu dalam suatu rantai pangan.
6. Lot/*Batch* adalah sejumlah tertentu Pangan Olahan yang diproduksi pada kondisi dan waktu yang sama sehingga diasumsikan produk memiliki mutu yang seragam.
7. Rencana Sampling adalah metode sistematis untuk menilai mutu mikrobiologi dari satu Lot/*Batch* Pangan Olahan.
8. Pangan Steril Komersial adalah pangan berasam rendah yang dikemas secara hermetis, disterilisasi komersial, dan disimpan pada suhu ruang.
9. Validasi adalah konfirmasi metode melalui pengujian dan penyediaan bukti objektif bahwa persyaratan tertentu untuk suatu maksud khusus dipenuhi.
10. Verifikasi adalah konfirmasi metode melalui penyediaan bukti objektif bahwa persyaratan yang ditentukan telah dipenuhi.

11. Setiap Orang adalah orang perseorangan atau korporasi baik yang berbadan hukum maupun yang tidak berbadan hukum.
12. Kepala Badan adalah Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan.

Pasal 2

- (1) Setiap Orang yang memproduksi, memasukkan, dan/atau mengedarkan Pangan Olahan ke dalam wilayah Negara Republik Indonesia wajib memenuhi persyaratan keamanan, mutu, dan gizi Pangan.
- (2) Persyaratan keamanan, mutu, dan gizi Pangan yang diatur dalam Peraturan Badan ini berupa batas maksimal Cemaran Mikroba dalam Pangan Olahan.
- (3) Batas maksimal Cemaran Mikroba sebagaimana dimaksud pada ayat (2) berupa Kriteria Mikrobiologi.

Pasal 3

Persyaratan batas maksimal Cemaran Mikroba sebagaimana dimaksud dalam Pasal 2 tidak berlaku untuk Pangan Steril Komersial.

Pasal 4

- (1) Kriteria Mikrobiologi dalam Pangan Olahan meliputi:
 - a. jenis Pangan Olahan;
 - b. jenis mikroba/parameter uji mikroba;
 - c. batas mikroba;
 - d. Rencana Sampling; dan
 - e. metode analisis.
- (2) Kriteria Mikrobiologi sebagaimana dimaksud pada ayat (1) tercantum dalam Lampiran yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Badan ini.
- (3) Dalam hal metode analisis tidak tercantum dalam Lampiran maka pengujian mikrobiologi dapat menggunakan metode analisis lain yang setara dan telah divalidasi atau diverifikasi.

Pasal 5

- (1) Batas mikroba sebagaimana dimaksud dalam Pasal 4 ayat (1) huruf c meliputi:
 - a. m; dan
 - b. M.
- (2) m sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf a merupakan batas mikroba yang dapat diterima yang menunjukkan bahwa proses pengolahan pangan telah memenuhi cara produksi pangan olahan yang baik.
- (3) M sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf b merupakan batas maksimal mikroba.

Pasal 6

- (1) Rencana Sampling sebagaimana dimaksud dalam Pasal 4 ayat (1) huruf d dilakukan melalui pengambilan sampel berupa n dan penetapan keberterimaan hasil uji berupa c.
- (2) n sebagaimana dimaksud pada ayat (1) merupakan jumlah sampel yang harus diambil dan dianalisis dari satu Lot/*Batch* Pangan Olahan.
- (3) c sebagaimana dimaksud pada ayat (1) merupakan jumlah sampel hasil analisis dari n yang boleh melampaui m namun tidak boleh melebihi M untuk menentukan keberterimaan Pangan Olahan.

Pasal 7

Kriteria Mikrobiologi sebagaimana dimaksud dalam Pasal 2 ayat (3) digunakan untuk:

- a. memenuhi persyaratan batas maksimal Cemaran Mikroba;
- b. mengevaluasi suatu Lot/*Batch* Pangan Olahan; dan/atau
- c. memverifikasi kinerja sistem pengendalian Keamanan Pangan di sepanjang rantai Pangan.

Pasal 8

Pengawasan batas maksimal cemaran mikroba dilaksanakan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

Pasal 9

- (1) Setiap Orang yang melanggar ketentuan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 2 ayat (1) dikenai sanksi administratif berupa:
 - a. peringatan secara tertulis;
 - b. larangan mengedarkan untuk sementara waktu dan/atau perintah penarikan kembali dari peredaran;
 - c. perintah pemusnahan atau pengiriman kembali ke negara asal *re-ekspor*;
 - d. penghentian sementara kegiatan produksi dan/atau peredaran; dan/atau
 - e. pencabutan izin edar.
- (2) Sanksi administratif sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf a sampai dengan huruf e dikenakan oleh Kepala Badan.

Pasal 10

Tata cara pengenaan sanksi administratif sebagaimana dimaksud dalam Pasal 9 dilaksanakan sesuai dengan Keputusan Kepala Badan yang mengatur mengenai tindak lanjut hasil pengawasan.

Pasal 11

Setiap Orang yang memproduksi dan mengedarkan Pangan Olahan sebelum Peraturan Badan ini berlaku wajib menyesuaikan dengan ketentuan dalam Peraturan Badan ini paling lambat 12 (dua belas) bulan sejak Peraturan Badan ini diundangkan.

Pasal 12

Pada saat Peraturan Badan ini mulai berlaku, Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 16 Tahun 2016 tentang Kriteria Mikrobiologi dalam Pangan Olahan, dicabut dan dinyatakan tidak berlaku.

Pasal 13

Peraturan Badan ini mulai berlaku pada tanggal diundangkan.

Agar Setiap Orang mengetahuinya, memerintahkan pengundangan Peraturan Badan ini dengan penempatannya dalam Berita Negara Republik Indonesia.

Ditetapkan di Jakarta
pada tanggal 5 Juli 2019

KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN,

ttd.

PENNY K. LUKITO

Diundangkan di Jakarta
pada tanggal 9 Juli 2019

DIREKTUR JENDERAL
PERATURAN PERUNDANG-UNDANGAN
KEMENTERIAN HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA
REPUBLIK INDONESIA,

ttd.

WIDODO EKATJAHJANA

BERITA NEGARA REPUBLIK INDONESIA TAHUN 2019 NOMOR 751

Salinan Sesuai dengan Aslinya
BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
Kepala Biro Hukum dan Organisasi,



Riati Anggriani

LAMPIRAN
 PERATURAN BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
 NOMOR 13 TAHUN 2019
 TENTANG
 BATAS MAKSIMAL CEMARAN MIKROBA DALAM
 PANGAN OLAHAN

KRITERIA MIKROBIOLOGI DALAM PANGAN OLAHAN

Kategori Pangan	Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis**	
01.0	PRODUK-PRODUK SUSU DAN ANALOGNYA, KECUALI YANG TERMASUK KATEGORI 02.0							
01.1.1.1	Susu (<i>Plain</i>)	Susu Pasteurisasi	ALT	5	1	10 ⁴ koloni/ml	10 ⁵ koloni/ml	ISO 4833-1; SNI 2897
			Enterobacteriaceae	5	2	1 APM/ml	5 APM/ml	SNI ISO 21528-1
			Salmonella	5	0	negatif/25ml	NA	ISO 6579; SNI 2897
01.1.1.2	Buttermilk (<i>Plain</i>)		Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/ml	10 ² koloni/ml	ISO 21528-2
			Salmonella	5	0	negatif/25ml	NA	ISO 6579; SNI 2897
01.1.2	Minuman Berbasis Susu yang Berperisa dan atau Difermentasi (Contohnya Susu Coklat, <i>Eggnog</i> , Minuman Yogurt, Minuman Berbasis Whey)	Minuman susu berperisa, minuman mengandung susu	ALT	5	1	10 ⁴ koloni/ml	10 ⁵ koloni/ml	ISO 4833-1; SNI 2897
			Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/ml	10 ² koloni/ml	ISO 21528-2
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25ml	NA	ISO 6579; SNI 2897
		Minuman susu fermentasi berperisa, minuman yogurt berperisa, lassi	Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/ml	10 ² koloni/ml	ISO 21528-2
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25ml	NA	ISO 6579; SNI 2897

Kategori Pangan		Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis**
01.2.1	Susu Fermentasi (Plain)		Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/ml	10 ² koloni/ml	ISO 21528-2
			Salmonella	5	0	negatif/25ml	NA	ISO 6579; SNI 2897
01.3.1	Susu Kental		<i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	10 ² koloni/g atau 10 ² koloni/mL	10 ³ koloni/g atau 10 ³ koloni/mL	SNI ISO 6888-1; SNI 2897
			Kapang dan khamir	5	1	10 koloni/g atau 10 koloni/mL	10 ² koloni/g atau 10 ² koloni/mL	SNI ISO 21527-2
01.3.2	Krim Minuman		ALT	5	2	10 ⁴ koloni/ml	10 ⁵ koloni/ml	ISO 4833-1; SNI 2897
			Enterobacteriaceae	5	1	10 koloni/ml	10 ² koloni/ml	ISO 21528-2
			<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10 koloni/ml	10 ² koloni/ml	SNI ISO 6888-1; SNI 2897
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579; SNI 2897
01.4.1	Krim Pasteurisasi (Plain)		ALT	5	1	10 ⁴ koloni/ml	10 ⁵ koloni/ml	ISO 4833-1; SNI 2897
			Enterobacteriaceae	5	2	1 APM/ml	5 APM/ml	SNI ISO 21528-1
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/ 25ml	NA	ISO 6579; SNI 2897
01.4.3	Krim yang Digumpalkan (Plain)	Krim yang Digumpalkan (Plain), dengan pemanasan setelah proses fermentasi	ALT	5	1	10 ⁴ koloni/ml	10 ⁵ koloni/ml	ISO 4833-1; SNI 2897
			Enterobacteriaceae	5	2	1 APM/ml	5 APM/ml	SNI ISO 21528-1
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 ml	NA	ISO 6579; SNI 2897
		Krim yang	Enterobacteriaceae	5	2	1 APM/ml	5 APM/ml	SNI ISO 21528-1

Kategori Pangan		Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis**
		Digumpalkan (<i>Plain</i>), tanpa mengalami pemanasan setelah proses fermentasi						
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 ml	NA	ISO 6579; SNI 2897
01.4.4	Krim Analog		ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	ISO 4833-1; SNI 2897
			Enterobacteriaceae	5	1	1 koloni/mL (untuk sampel cair yang diinokulasi langsung)	10 koloni/mL (untuk sampel cair yang diinokulasi langsung)	ISO 21528-2
				5	1	10 koloni/g (untuk sampel padat dengan pengenceran)	10 ² koloni/g (untuk sampel padat dengan pengenceran)	ISO 21528-2
			<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	SNI ISO 6888-1; SNI 2897
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/ 25g	NA	ISO 6579; SNI 2897
01.5	Susu Bubuk dan Krim Bubuk dan Bubuk Analog		ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	ISO 4833-1; SNI 2897
			ALT*	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	ISO 13559
			Enterobacteriaceae	5	0	10 koloni/g	NA	ISO 21528-2
			<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	SNI ISO 6888-1; SNI 2897
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25g	NA	ISO 6579; SNI 2897
01.6.1	Keju Tanpa	Keju tanpa	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	negatif/25g	NA	SNI ISO 11290-1; SNI 2897

Kategori Pangan		Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis**
	Pemeraman (Keju Mentah)	pemeraman, dibuat dari susu segar	<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	SNI ISO 6888-1; SNI 2897
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25g	NA	ISO 6579; SNI 2897
		Keju tanpa pemeraman, dibuat dari susu pasteurisasi	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	negatif/25g	NA	SNI ISO 11290-1; SNI 2897
			<i>Escherichia coli</i>	5	3	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 16649-1; ISO 16649-2
01.6.2.1	Keju Peram Total, Termasuk Kulit Kejunya	Keju biru,keju bata,keju gouda,keju havarti,keju brie,keju parmesan,keju swiss	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	10 koloni/g	NA	ISO 11290-2
			<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10 ² koloni/g	10 ⁴ koloni/g	SNI ISO 6888-1; SNI 2897
01.6.2.2	Kulit Keju Peram		<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	10 ² koloni/g	NA	ISO 11290-2
			<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10 ² koloni/g	10 ⁴ koloni/g	SNI ISO 6888-1; SNI 2897
01.6.3	Keju Whey		<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	negatif/25g	NA	SNI ISO 11290-1; SNI 2897
			<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10 ² koloni/g	10 ⁴ koloni/g	SNI ISO 6888-1; SNI 2897
			<i>Escherichia coli</i>	5	1	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 16649-1; ISO 16649-2
01.6.4	Keju Olahan		<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10 ² koloni/g	10 ³ koloni/g	SNI ISO 6888-1; SNI 2897
			<i>Escherichia coli</i>	5	1	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 16649-1; ISO 16649-2
			<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	10 ² koloni/g	NA	SNI ISO 11290-2; SNI 2897
01.6.5	Analog Keju (Keju lemak nabati)		ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	ISO 4833-1; SNI 2897
			<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	10 ² koloni/g	NA	SNI ISO 11290-2
01.6.6	Keju Protein		<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	negatif/25g	NA	SNI ISO 11290-1

Kategori Pangan		Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis**
	Whey		<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10 ² koloni/g	10 ⁴ koloni/g	SNI ISO 6888-1; SNI 2897
01.7	Makanan Pencuci Mulut Berbahan Dasar Susu (Misalnya Puding, Yogurt Berperisa/rasa atau Yogurt dengan Buah)	Es Krim	Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 21528-2
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25g	NA	ISO 6579; SNI 2897
			<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	10 ² koloni/g	NA	ISO 11290-2
		Yogurt	Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 21528-2
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25g	NA	ISO 6579
		Es susu, Puding susu (puding butterscotch)	ALT	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	ISO 4833-1; SNI 2897
			Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 21528-2
		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25g	NA	ISO 6579; SNI 2897	
01.8.1	Cairan Whey dan Produknya, Kecuali Keju Whey		ALT	5	1	10 ⁴ koloni/ml	10 ⁵ koloni/ml	ISO 4833; ISO 4833-1; SNI 2897
			Enterobacteriaceae	5	2	1 APM/ml	5 APM/ml	SNI ISO 21528-1
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/ 25ml	NA	ISO 6579; SNI 2897
01.8.2	Bubuk Whey dan Produknya, Kecuali Keju Whey		ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	ISO 4833-1; SNI 2897
			Enterobacteriaceae	5	0	10 koloni/g	NA	ISO 21528-2
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25g	NA	ISO 6579; SNI 2897
			<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	SNI ISO 6888-1; SNI 2897
02.0	LEMAK, MINYAK, DAN EMULSI MINYAK							
02.1.2	Lemak dan Minyak Nabati	Lemak Reroti (<i>Shortening</i>)	ALT	5	1	10 ² koloni/g	10 ³ koloni/g	ISO 4833-1; SNI 2897
			Enterobacteriaceae	5	2	10koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 21528-2

Kategori Pangan		Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis**
		<i>Butter Oil Substitute</i> (BOS)	ALT	5	1	5x10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	ISO 4833-1; SNI 2897
			Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 21528-2
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579
			<i>Staphylococcus aureus</i>	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
		Serbuk lemak	ALT	5	1	5x10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	ISO 4833-1; SNI 2897
			Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 21528-2
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579
			<i>Staphylococcus aureus</i>	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
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	
		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579	
		<i>Staphylococcus aureus</i>	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	
02.3	Emulsi Lemak Tipe Emulsi Minyak dalam Air, termasuk Produk Campuran Emulsi Lemak dengan atau	ALT	5	1	5x10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	ISO 4833-1; SNI 2897	
		Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 21528-2	
		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25g	NA	ISO 6579	
		<i>Staphylococcus aureus</i>	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		Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis**
	Berperisa							
02.4	Makanan Pencuci Mulut Berbasis Lemak tidak Termasuk Makanan Pencuci Mulut Berbasis Susu Dari Kategori 01.7		Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 21528-2
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25g	NA	ISO 6579
03.0	ES UNTUK DIMAKAN (EDIBLE ICE), TERMASUK SHERBET DAN SORBET		ALT	5	2	10 ² koloni/ml	10 ⁴ koloni/ml	ISO 4833-1
			Koliform	5	1	1.8 APM/100 ml	10 APM/100ml	ISO 4831; SNI ISO 7218
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25ml	NA	ISO 6579
04.0	BUAH DAN SAYURAN (TERMASUK JAMUR, UMBI, KACANG TERMASUK KACANG KEDELAI, DAN LIDAH BUAYA), RUMPUT LAUT, BIJI-BIJIAN							
04.1.2.1	Buah Beku		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579
			<i>Escherichia coli</i>	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 16649-1; ISO 16649-2
04.1.2.2	Buah Kering		ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	ISO 4833-1
			<i>Escherichia coli</i>	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 16649-1; ISO 16649-2
			Kapang dan khamir	5	3	10 koloni/g	10 ² koloni/g	SNI ISO 21527-2
		Kelapa parut kering	ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	ISO 4833-1
			<i>Escherichia coli</i>	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 16649-1; ISO 16649-2
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g		ISO 6579
	Kapang dan khamir	5	3	10 koloni/g	10 ² koloni/g	SNI ISO 21527-2		
04.1.2.3	Buah Dalam		<i>Escherichia coli</i>	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 16649-1; ISO 16649-2

Kategori Pangan		Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis**
	Cuka, Minyak dan Larutan Garam		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579
04.1.2.4	Buah Dalam Kemasan (Pasteurisasi)		<i>Escherichia coli</i>	5	0	3 APM/g	NA	SNI ISO 7251; SNI ISO 16649-3; SNI ISO 7218
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579
04.1.2.5	Jem, Jeli dan Marmalad		ALT	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	ISO 4833-1
			<i>Escherichia coli</i>	5	0	3 APM/g	NA	SNI ISO 7251; SNI ISO 16649-3; SNI ISO 7218
			Kapang dan khamir	5	3	10 koloni/g	10 ² koloni/g	SNI ISO 21527-1
04.1.2.6	Produk Oles Berbasis Buah (Misalnya Chutney) Tidak Termasuk Produk Pada Kategori 04.1.2.5	Semua produk dengan proses pasteurisasi	<i>Escherichia coli</i>	5	0	3 APM/g	NA	SNI ISO 7251; SNI ISO 16649-3; SNI ISO 7218
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579
		Semua produk dengan proses non pasteurisasi	ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	ISO 4833-1
			<i>Escherichia coli</i>	5	2	11 APM/g	94 APM/g	SNI ISO 7251; SNI ISO 16649-3; SNI ISO 7218
	<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25g	NA	ISO 6579		
04.1.2.7	Buah Bergula		ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	ISO 4833-1
			<i>Escherichia coli</i>	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 16649-2
			Kapang dan khamir	5	3	10 koloni/g	10 ² koloni/g	SNI ISO 21527-1
04.1.2.8	Bahan Baku Berbasis Buah, Meliputi Bubur Buah, Puree, Topping Buah dan Santan Kelapa (pasteurisasi)	Bubur buah, Puree, Topping Buah dan Santan Kelapa (pasteurisasi)	<i>Escherichia coli</i>	5	0	3 APM/g	NA	SNI ISO 7251; SNI ISO 16649-3; SNI ISO 7218
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25g	NA	ISO 6579
		Bubur buah, Puree, Topping Buah	ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	ISO 4833-1
			<i>Escherichia coli</i>	5	2	11 APM/g	94 APM/g	SNI ISO 7251;

Kategori Pangan		Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis**
		dan Santan Kelapa (non pasteurisasi)						SNI ISO 16649-3; SNI ISO 7218
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25g	NA	ISO 6579
04.1.2.9	Makanan Pencuci Mulut (Dessert) Berbasis Buah Termasuk Makanan Pencuci Mulut Berbasis Air Berflavor Buah	Manisan Buah	ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	ISO 4833-1
			<i>Escherichia coli</i>	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 16649-1; ISO 16649-2
			Kapang dan khamir	5	3	10 koloni/g	10 ² koloni/g	SNI ISO 21527-1
		Nata De Coco Dalam Kemasan	<i>Escherichia coli</i>	5	0	3 APM/g	NA	SNI ISO 7251; SNI ISO 16649-3; SNI ISO 7218
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25g	NA	ISO 6579
		Jeli Agar (siap konsumsi)	ALT	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	ISO 4833-1
			<i>Escherichia coli</i>	5	0	3 APM/g	NA	SNI ISO 7251; SNI ISO 16649-3; SNI ISO 7218
			Kapang dan khamir	5	3	10 koloni/g	10 ² koloni/g	SNI ISO 21527-1
		Jeli Agar (serbuk)	ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	ISO 4833-1
			<i>Escherichia coli</i>	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 16649-1; ISO 16649-2
			Kapang dan khamir	5	3	10 koloni/g	10 ² koloni/g	SNI ISO 21527-1
		Sale Pisang	ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	ISO 4833-1
			<i>Escherichia coli</i>	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 16649-1; ISO 16649-2
			Kapang dan khamir	5	3	10 koloni/g	10 ² koloni/g	SNI ISO 21527-1
		Cincau Hijau dan Hitam; Siwalan (pasteurisasi)	<i>Escherichia coli</i>	5	0	3 APM/g	NA	SNI ISO 7251; SNI ISO 16649-3; SNI ISO 7218
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25g	NA	ISO 6579
		Mitsumame	ALT	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	ISO 4833-1
<i>Escherichia coli</i>	5		0	3 APM/g	NA	SNI ISO 7251; SNI ISO 16649-3		

Kategori Pangan		Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis**
								SNI ISO 7218
			Kapang dan khamir	5	3	10 koloni/g	10 ² koloni/g	SNI ISO 21527-1 SNI ISO 21527-2
04.1.2.10	Produk Buah Fermentasi		<i>Escherichia coli</i>	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 16649-1; ISO 16649-2
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25g	NA	ISO 6579
04.1.2.11	Produk Buah Untuk Isi Pastrri		ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	ISO 4833-1
			<i>Escherichia coli</i>	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 16649-1; ISO 16649-2
			Kapang dan khamir	5	3	10 koloni/g	10 ² koloni/g	SNI ISO 21527
04.1.2.12	Buah Yang Dimasak	Keripik Apel, Keripik Nangka, Keripik Nenas, Keripik Pisang, Keripik Salak	ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	ISO 4833-1
			<i>Escherichia coli</i>	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 16649-1; ISO 16649-2
			Kapang dan khamir	5	3	10 koloni/g	10 ² koloni/g	SNI ISO 21527-2
		Dodol, Wajit Buah, Geplak dan/atau Lempok Buah	ALT	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	ISO 4833-1
			<i>Escherichia coli</i>	5	2	11 APM/g	94 APM/g	SNI ISO 7251; SNI ISO 16649-3; SNI ISO 7218
			<i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	10 koloni/g	10 ² koloni/g	SNI ISO 6888-1
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579
04.2.2.1	Sayur, Kacang dan Biji-Bijian Beku	Sayuran Beku	ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	ISO 4833-1
			<i>Escherichia coli</i>	5	1	3 APM/g	NA	SNI ISO 7251; SNI ISO 16649-3; SNI ISO 7218
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579
			<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	<10 ² koloni/g	NA	ISO 11290-2
04.2.2.2	Sayur, Rumput Laut, Kacang,	Sayuran Kering	ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	ISO 4833-1
			<i>Escherichia coli</i>	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 16649-1;

Kategori Pangan		Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis**
	dan Biji-Bijian Kering		(untuk produk sayuran kering yang masih harus diolah)					ISO 16649-2
			<i>Escherichia coli</i> (untuk sayuran kering yang siap konsumsi)	5	1	3 APM/g	NA	SNI ISO 7251; SNI ISO 16649-3; SNI ISO 7218
			Kapang dan khamir	5	3	10 koloni	10 ² koloni/g	SNI ISO 21527-2
04.2.2.3	Sayur dan Rumput Laut Dalam Cuka, Minyak, Larutan Garam atau Kecap Kedelai		<i>Escherichia coli</i>	5	0	3 APM/g	NA	SNI ISO 7251; SNI ISO 16649-3; SNI ISO 7218
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579
04.2.2.5	Puree dan Produk Oles Sayur, Kacang dan Biji-Bijian (Misalnya Selai Kacang)		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579
			Kapang dan khamir	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	SNI ISO 21527-1
04.2.2.6	Bahan Baku dan Bubur (<i>Pulp</i>) Sayur, Kacang Dan Biji-Bijian (Misalnya Makanan Pencuci Mulut dan Saus Sayur, Sayur Bergula) Tidak Termasuk Produk dari		<i>Escherichia coli</i>	5	0	3 APM/g	NA	SNI ISO 7251; SNI ISO 16649-3; SNI ISO 7218
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579

Kategori Pangan		Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis**
	Kategori 04.2.2.5							
04.2.2.7	Produk Fermentasi Sayur (Termasuk Jamur, Akar dan Umbi, Kacang Dan Aloe Vera) dan Rumput Laut, Tidak Termasuk Kategori Pangan 12.10		<i>Escherichia coli</i>	5	0	3 APM/g	NA	SNI ISO 7251; SNI ISO 16649-3; SNI ISO 7218
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579
04.2.2.8	Sayur dan Rumput Laut Yang Dimasak	keripik berbasis sayur, umbi-umbian dan kacang ² an & kue berbasis sayur, umbi-umbian dan kacang ² an	ALT	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	ISO 4833-1
			Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 21528-2
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579
			<i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	10 ² koloni/g	2x10 ² koloni/g	SNI ISO 6888-1
05.0	KEMBANG GULA/PERMEN DAN COKELAT							
05.1.1	Kakao Bubuk dan Kakao Massa/Keik Kakao		ALT	5	2	5x10 ³ koloni/g	10 ⁵ koloni	ISO 4833-1
			Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 21528-2
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579
			Kapang dan khamir	5	2	5x10 koloni/g	10 ² koloni/g	SNI ISO 21527-2
05.1.2	Sirup Campuran Kakao/ <i>Cocoa Mixes</i> (<i>Syrups</i>)		Kapang dan khamir	5	2	5x10 koloni/g	10 ² koloni/g	SNI ISO 21527-1
05.1.3	Olesan Berbasis Kakao, Termasuk		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579
			Kapang dan khamir	5	2	5x10 koloni/g	10 ² koloni/g	SNI ISO 21527-1

Kategori Pangan		Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis**	
	Isian (<i>Filling</i>)								
05.1.4	Produk Kakao dan Cokelat		ALT	5	2	5x10 ³ koloni/g	10 ⁶ koloni/g	ISO 4833-1	
			Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 21528-2	
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579	
			Kapang dan khamir	5	2	5x10 koloni/g	10 ² koloni/g	SNI ISO 21527-1	
05.1.5	Cokelat Imitasi, Produk Pengganti Cokelat		ALT	5	2	5x10 ³ koloni/g	10 ⁶ koloni/g	ISO 4833-1	
			Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 21528-2	
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579	
			Kapang dan khamir	5	2	5x10 koloni/g	10 ² koloni/g	SNI ISO 21527-1	
		Minuman Cokelat Paduan (bubuk dan konsentrat)		ALT	5	2	5x10 ³ koloni/g atau 5x10 ³ koloni/ml	10 ⁶ koloni/g atau 10 ⁶ koloni/ml	ISO 4833-1
				Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g atau 10 koloni/ml	10 ² koloni/g atau 10 ² koloni/ml	ISO 21528-2
				<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g atau negatif/25 ml	NA	ISO 6579
				Kapang dan khamir	5	2	5x10 koloni/g atau 5x10 koloni/ml	10 ² koloni/g atau 10 ² koloni/ml	SNI ISO 21527-1
		Minuman coklat paduan (siap minum)		ALT	5	2	10 ² koloni/ml	10 ³ koloni/ml	ISO 4833-1
				<i>Escherichia coli</i>	5	0	1.8 APM/100 ml	NA	SNI ISO 7251; SNI ISO 16649-3; SNI ISO 7218
05.2.1	Kembang Gula Keras/ Permen Keras		ALT	5	2	10 ² koloni/g	10 ⁴ koloni/g	ISO 4833-1	
			Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 21528-2	
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579	
			Kapang dan khamir	5	2	5x10 koloni/g	10 ² koloni/g	SNI ISO 21527-2	

Kategori Pangan		Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis**
05.2.2	Kembang Gula Lunak/ Permen Lunak	Kembang Gula/Permen Lunak (bukan jeli)	ALT	5	2	10 ² koloni/g	10 ⁴ koloni/g	ISO 4833-1
			Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 21528-2
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579
			Kapang dan khamir	5	2	5x10 koloni/g	10 ² koloni/g	SNI ISO 21527-1
		Kembang Gula/Permen Lunak (jeli)	ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	ISO 4833-1
			Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 21528-2
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579
			Kapang dan khamir	5	2	5x10 koloni/g	10 ² koloni/g	SNI ISO 21527-1
05.2.3	Nougat dan Marzipan	ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	ISO 4833-1	
		Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 21528-2	
		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579	
		Kapang dan khamir	5	1	10 ² koloni/g	2x10 ² koloni/g	SNI ISO 21527-1	
05.3	Kembang Gula Karet /Permen Karet	ALT	5	2	10 ² koloni/g	10 ⁴ koloni/g	ISO 4833-1	
		Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 21528-2	
		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579	
		Kapang dan khamir	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	SNI ISO 21527-1	
05.4	Dekorasi (Misalnya Untuk Bakery), Topping (Non-Buah) dan Saus Manis	ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	ISO 4833-1	
		Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 21528-2	
		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579	
		Kapang dan khamir	5	2	5x10 koloni/g	10 ² koloni/g	SNI ISO 21527-1	
06.0	SEREALIA DAN PRODUK SEREALIA YANG MERUPAKAN PRODUK TURUNAN DARI BIJI SEREALIA, AKAR DAN UMBI, KACANG-KACANGAN DAN EMPULUR (BAGIAN DALAM BATANG TANAMAN), TIDAK TERMASUK PRODUK BAKERI DARI KATEGORI 07.0 DAN TIDAK TERMASUK KACANG DARI KATEGORI 04.2.1 DAN 04.2.2							
06.2	Tepung dan Pati	ALT	5	2	10 ⁵ koloni/g	10 ⁶ koloni/g	ISO 4833-1	
		<i>Escherichia coli</i>	5	2	7.4 APM/g	11 APM/g	SNI ISO 7251; SNI ISO 16649-3; SNI ISO 7218	

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	Serealia Untuk Sarapan, Termasuk <i>Rolled Oats</i>	Sereal untuk sarapan (tanpa susu dan dengan susu)	ALT	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	ISO 4833-1
			Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 21528-2
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579
			<i>Bacillus cereus</i>	5	2	10 koloni/g	10 ³ koloni/g	SNI ISO 7932
			Kapang dan khamir	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 mentah)	ALT	5	2	10 ⁵ koloni/g	10 ⁶ koloni/g	ISO 4833-1
			<i>Escherichia coli</i>	5	2	7.4 APM/g	11 APM/g	SNI ISO 7251; SNI ISO 16649-3; SNI ISO 7218
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579
			<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10 ² 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
06.4.2	Pasta dan Mi Kering Serta Produk Sejenisnya	Semua mie tanpa perlakuan (misalnya tanpa dipanaskan, direbus, dikukus, dimasak, di-pragelatinisasi, atau dibekukan) tetapi dikeringkan	ALT	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	ISO 4833-1
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579
			Kapang dan khamir	5	2	10 koloni/g	10 ³ koloni/g	SNI ISO 21527-2
06.4.3	Pasta dan Mi	Mie yang telah	ALT	5	2	10 ⁵ koloni/g	10 ⁶ koloni/g	ISO 4833-1

Kategori Pangan		Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis**	
	Pra-Masak Serta Produk Sejenis	mengalami perlakuan (misalnya dipanaskan, direbus, dikukus, dimasak, di-pragelatinisasi, atau dibekukan) dalam bentuk basah basah (misal : udon, mie beku)	<i>Escherichia coli</i>	5	0	3 APM/g	NA	SNI ISO 7251; SNI ISO 16649-3; SNI ISO 7218	
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579	
			<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10 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	
		Mie yang telah mengalami perlakuan (misalnya dipanaskan, direbus, dikukus, dimasak, di-pragelatinisasi, atau dibekukan) dalam bentuk kering (misal: mie instan)	ALT	5	2	10 ⁵ koloni/g	10 ⁶ koloni/g	ISO 4833-1	
			<i>Escherichia coli</i>	5	0	3 APM/g	NA	SNI ISO 7251; SNI ISO 16649-3; SNI ISO 7218	
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579	
			Kapang dan khamir	5	2	10 koloni/g	10 ³ koloni/g	SNI ISO 21527-2	
		06.5	Makanan Pencuci Mulut Berbasis Serealia dan Pati (Misalnya Puding Nasi, Puding Tapioka)	ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	ISO 4833-1
				<i>Bacillus cereus</i>	5	1	10 ² koloni/g	10 ³ koloni/g	SNI ISO 7932
<i>Salmonella</i>	5			0	negatif/25 g	NA	ISO 6579		
<i>Staphylococcus aureus</i>	5			2	10 koloni/g	10 ³ koloni/g	SNI ISO 6888-1		
06.6	Tepung Untuk	ALT	5	2	5x10 ⁵ koloni/g	10 ⁶ koloni/g	ISO 4833-1		

Kategori Pangan		Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis**
	Adonan (Misalnya Untuk Melapisi Permukaan Ikan atau Daging Ayam)		Enterobacteriaceae	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	ISO 21528-2
			<i>Bacillus cereus</i>	5	1	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	SNI ISO 7932
			Kapang dan khamir	5	2	5x10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	SNI ISO 21527-2
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579
06.7	Produk Olahan Beras	Dodol, jenang, gelamai	ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	ISO 4833-1
			<i>Bacillus cereus</i>	5	1	10 ² koloni/g	10 ³ koloni/g	SNI ISO 7932
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579
			<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10 koloni/g	10 ³ koloni/g	SNI ISO 6888-1
			Kapang dan khamir	5	2	10 koloni/g	10 ³ koloni/g	SNI ISO 21527-1
		Produk selain dodol (wingko, yangko berbasis tepung beras ketan dan wajik)	ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	ISO 4833-1
			<i>Bacillus cereus</i>	5	1	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	SNI ISO 7932
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579
06.8.1	Minuman Kedelai	Minuman Sari kedelai (pasteurisasi)	ALT	5	1	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	ISO 4833-1
			Enterobacteriaceae	5	2	1 APM/ml	5 APM/ml	SNI ISO 21528-1
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579
		Minuman serbuk kedelai	ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	ISO 4833-1
			Enterobacteriaceae	5	0	10 koloni/g	NA	ISO 21528-2
			<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	SNI ISO 6888-1
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579
06.8.2	Lapisan Tipis Cairan Kedelai	Kembang tahu	<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579
			<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10 koloni/g	10 ³ koloni/g	SNI ISO 6888-1
06.8.3	Tahu Segar		<i>Escherichia coli</i>	5	0	3 APM/g	NA	SNI ISO 7251; SNI ISO 16649-3; SNI ISO 7218

Kategori Pangan		Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis**
			<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10 ² koloni/g	10 ³ koloni/g	SNI ISO 6888-1
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579
06.8.4	Tahu Semi Kering		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579
			<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10 koloni/g	10 ³ koloni/g	SNI ISO 6888-1
06.8.5	Tahu Kering		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579
			<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10 koloni/g	10 ³ koloni/g	SNI ISO 6888-1
06.8.6	Kedelai Fermentasi		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579
			Koliform	5	0	3 APM/g	NA	ISO 4831
06.8.7	Tahu Fermentasi		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579
			Koliform	5	0	3 APM/g	NA	ISO 4831
07.0	PRODUK BAKERI							
07.1.1	Roti dan Roti Kadet (Roll)		ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	ISO 4833-1
			Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 21528-2
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579
			Kapang dan khamir	5	2	5x10 ² koloni/g	10 ⁴ koloni/g	SNI ISO 21527-2
07.1.2	Krekers, Tidak Termasuk Krekers Manis		ALT	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	ISO 4833-1
			Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 21528-2
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579
			<i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	10 ² koloni/g	2x10 ² koloni/g	SNI ISO 6888-1
07.1.3	Produk Bakeri Tawar Lainnya (misalnya Bagel, Pita, Muffin Inggris)		ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	ISO 4833-1
			Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 21528-2
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579
			Kapang dan khamir	5	2	5x10 ² koloni/g	10 ⁴ koloni/g	SNI ISO 21527-2
07.1.4	Produk Serupa Roti Termasuk Roti Untuk Isi (<i>Stuffing</i>) dan		ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	ISO 4833-1
			Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 21528-2
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579
			Kapang dan khamir	5	2	5x10 ² 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**
	Tepung Roti, Tepung Panir	Premiks untuk Stuffing	ALT	5	2	10 ⁵ koloni/g	10 ⁶ koloni/g	ISO 4833-1
			Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 21528-2
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579
			Kapang dan khamir	5	2	5x10 ² koloni/g	10 ⁴ koloni/g	SNI ISO 21527-2
07.1.5	Roti dan <i>Bun</i> Kukus (Steamed Bun)		ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ Koloni/g	ISO 4833-1
			Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 21528-2
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579
			Kapang dan khamir	5	2	5x10 ² koloni/g	10 ⁴ koloni/g	SNI ISO 21527-2
07.1.6	Premiks Untuk Roti Tawar Dan Produk Bakeri Tawar		ALT	5	2	10 ⁵ koloni/g	10 ⁶ koloni/g	ISO 4833-1
			Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 21528-2
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579
			Kapang dan khamir	5	2	5x10 ² koloni/g	10 ⁴ koloni/g	SNI ISO 21527-1
07.2	Produk Bakeri Istimewa (Manis, Asin, Gurih)		ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	ISO 4833-1
			Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 21528-2
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579
			<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10 ² koloni/g	10 ⁴ koloni/g	SNI ISO 6888-1
			Kapang dan khamir	5	2	5x10 ² koloni/g	10 ⁴ koloni/g	SNI ISO 21527-1
07.2.3	Premiks Untuk Produk Bakeri Istimewa (Misalnya Keik, Panekuk)		ALT	5	2	10 ⁵ koloni/g	10 ⁶ koloni/g	ISO 4833-1
			Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 21528-2
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579
			Kapang dan khamir* *) parameter kapang dan khamir dikecualikan untuk produk yang menambahkan ragi	5	2	5x10 ² koloni/g	10 ⁴ koloni/g	SNI ISO 21527-1
			Adonan Beku Untuk Bakery	ALT	5	2	10 ² koloni/g	10 ⁷ koloni/g
	Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 21528-2		

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>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10 ² koloni/g	10 ⁴ koloni/g	SNI ISO 6888-1
			Kapang dan khamir	5	2	10 ² koloni/g	10 ⁴ koloni/g	SNI ISO 21527-1
		Produk Bakery Beku	<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579
			<i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	10 ² koloni/g	10 ⁴ koloni/g	SNI ISO 6888-1
08.0	DAGING DAN PRODUK DAGING, TERMASUK DAGING UNGGAS DAN DAGING HEWAN BURUAN							
08.2.1.1	Produk Olahan Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan dalam Bentuk Utuh atau Potongan Yang Di- <i>curing</i> (Termasuk Penggaraman) Tanpa Perlakuan Panas		<i>Escherichia coli</i>	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 16649-1; ISO 16649-2
			<i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	2.5x 10 ² koloni/g	10 ⁴ koloni/g	SNI ISO 6888-1; SNI 2897
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579; SNI 2897
08.2.1.2	Produk Daging, Daging Unggas Dan Daging Hewan Buruan Dalam Bentuk Utuh Atau Potongan Yang Dikuring (Termasuk Penggaraman) dan Dikeringkan Tanpa Perlakuan Panas		<i>Escherichia coli</i>	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 16649-1; ISO 16649-2
			<i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	10 ² koloni/g	10 ⁴ koloni/g	SNI ISO 6888-1; SNI 2897
			<i>Clostridium perfringens</i>	5	1	10 ² koloni/g	10 ⁴ koloni/g	SNI ISO 7937
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579; SNI 2897

Kategori Pangan		Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis**
08.2.1.3	Produk Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan, dalam Bentuk Utuh atau Potongan yang Difermentasi Tanpa Perlakuan Panas		<i>Escherichia coli</i>	5	1	10 ² koloni/g	10 ³ koloni/g	ISO 16649-1; ISO 16649-2
			<i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	2.5x 10 ² koloni/g	10 ⁴ koloni/ g	SNI ISO 6888-1; SNI 2897
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579; SNI 2897
08.2.2	Produk Daging, Daging Unggas Dan Daging Hewan Buruan Dalam Bentuk Utuh Atau Potongan yang Diolah Dengan Perlakuan Panas	Produk daging kering (termasuk abon, krupuk kulit, kripik usus	<i>Escherichia coli</i>	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 16649-1; ISO 16649-2
			<i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	10 ² koloni/g	10 ⁴ koloni/g	SNI ISO 6888-1; SNI 2897
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579; SNI 2897
			<i>Clostridium perfringens</i>	5	1	10 ² koloni/g	10 ⁴ koloni/g	SNI ISO 7937
08.2.3	Produk Olahan Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan dalam Bentuk Utuh Maupun Potongan yang Dibekukan (Diproses, Disimpan Maupun Diperdagangkan		ALT	5	3	10 ⁴ koloni/g	10 ⁶ koloni/g	ISO 4833-1; SNI 2897
			Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 21528-2
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579; SNI 2897
			<i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	10 ² koloni/g	2x10 ² koloni/g	SNI ISO 6888-1; SNI 2897
			<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	negatif/25 g	NA	SNI ISO 11290-1; SNI 2897

Kategori Pangan		Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis**
	Dalam Bentuk Beku)							
08.3.1	Produk Olahan Daging, Daging Unggas, Dan Daging Hewan Buruan yang Dihaluskan, Tanpa Perlakuan Panas		<i>Escherichia coli</i>	5	0	1.8 APM/g	NA	SNI ISO 7251; SNI ISO 16649-3; SNI ISO 7218
			<i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	SNI ISO 6888-1; SNI 2897
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579; SNI 2897
08.3.2	Daging, Daging Unggas Dan Daging Hewan Buruan, yang Dihaluskan, dan Diolah dengan Perlakuan Panas		ALT	5	3	10 ⁴ koloni/g	10 ⁶ koloni/g	ISO 4833-1; SNI 2897
			Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 21528-2
			<i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	10 ² koloni/g	2x10 ² koloni/g	SNI ISO 6888-1; SNI 2897
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579; SNI 2897
08.3.3	Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan Yang Dihaluskan, Diolah dan Dibekukan		ALT	5	3	10 ⁴ koloni/g	10 ⁶ koloni/g	ISO 4833-1; SNI 2897
			Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 21528-2
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579; SNI 2897
			<i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	10 ² koloni/g	2x10 ² koloni/g	SNI ISO 6888-1; SNI 2897
			<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	negatif/25 g	NA	SNI ISO 11290-1; SNI 2897
08.4	Selongsong Sosis		ALT	5	1	10 ³ koloni/g	5x10 ⁴ koloni/g	ISO 4833-1; SNI 2897
			Kapang dan khamir	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	SNI ISO 21527-1
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579; SNI 2897

Kategori Pangan	Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis**	
09.0	IKAN DAN PRODUK PERIKANAN TERMASUK MOLUSKA, KRUSTASE DAN EKINODERMATA SERTA AMFIBI DAN REPTIL							
09.2.1	Ikan, Filet Ikan dan Produk Perikanan Meliputi Moluska, Krustase dan Ekinodermata yang Dibekukan	Ikan Air Tawar (Utuh, Fillet);	ALT	5	2	10 ⁵ koloni/g	10 ⁶ koloni/g	ISO 4833-1; SNI 2332-3
		Ikan Air Laut Scromboid (Ikan Tuna, Cakalang, Tongkol, Kembung, Layang, Scromboid Lainnya) (Utuh, Loin, Stik, Fillet, Blok);	<i>Escherichia coli</i>	5	2	1 APM/g	10 APM/g	SNI ISO 7251; SNI ISO 16649- 3; SNI ISO 7218
		Ikan air laut finfish (bersirip), non scromboid, payau (bandeng) (utuh, loin, stik, fillet, blok)	<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579; SNI 2332-2
		Krustase (Udang Laut, Lobster, Kepiting, Rajungan);	ALT	5	2	10 ⁵ koloni/g	10 ⁶ koloni/g	ISO 4833-1; SNI 2332-3
		Moluska Laut (Cumi, Gurita, Sotong);	<i>Escherichia coli</i>	5	2	1 APM/g	10 APM/g	SNI ISO 7251; SNI ISO 16649-3; SNI ISO 7218
		Kekerangan (Scallop, Tiram, Abalon, Kerang Hijau, Kerang Darah, Kerang Bulu, Kerang Tahu, Simping, Kerang Lainnya)	<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579; SNI 2332-2
			<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	5	0	3 APM/g	NA	SNI 2332-5; SNI ISO 21872-2

Kategori Pangan		Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis**
09.2.2	Ikan, Filet Ikan dan Hasil Perikanan Termasuk Moluska, Krustase dan Ekinodermata Berlapis Tepung yang Dibekukan	Semua Ikan, Krustase Berlapis Tepung yang Dibekukan (Filet Panir, Udang Lapis Panir, Tempura)	ALT	5	2	10 ⁵ koloni/g	10 ⁶ koloni/g	ISO 4833-1; SNI 2332-3
			<i>Escherichia coli</i>	5	2	1 APM/g	10 APM/g	SNI ISO 16649-3
		Semua Ikan, Krustase setelah ditepungkan kemudian dipanaskan (digoreng atau dikukus) kemudian dibekukan (naget ikan, naget udang)	ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	ISO 4833-1; SNI 2332-3
			<i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	10 ² koloni/g	10 ³ koloni/g	SNI ISO 6888-1; SNI 2332-9
09.2.3	Hancuran (<i>Minced</i>) dan Sari (<i>Cream</i>) Ikan Termasuk Moluska, Krustase dan Ekinodermata yang Dibekukan	ALT	5	2	10 ⁵ koloni/g	10 ⁶ koloni/g	ISO 4833-1; SNI 2332-3	
		<i>Escherichia coli</i>	5	2	1 APM/g	10 APM/g	SNI ISO 16649-3	
		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579; SNI 2332-2	
09.2.4.1	Ikan dan Produk Perikanan Kukus atau Rebus	ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	ISO 4833-1; SNI 2332-3	
		<i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	10 ² koloni/g	10 ³ koloni/g	SNI ISO 6888-1; SNI 2332-9	
09.2.4.2	Moluska, Krustase dan Ekinodermata Rebus atau Kukus	Yang disimpan suhu dingin	<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579; SNI 2332-2
			<i>Staphylococcus aureus</i>	5	0	10 ³ koloni/g	NA	SNI ISO 6888-1; SNI 2332-9
			<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	negatif/25 g	NA	SNI ISO 11290-1

Kategori Pangan		Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis**
		Yang disimpan suhu beku	ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	ISO 4833-1; SNI 2332-3
			<i>Staphylococcus aureus</i>	5	0	10 ³ koloni/g	NA	SNI ISO 6888-1; SNI 2332-9
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579; SNI 2332-2
09.2.4.3	Ikan dan Produk Perikanan Termasuk Moluska, Krustase, Ekinodermata Goreng atau Panggang (Oven atau Bara)		ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	ISO 4833-1; SNI 2332-3
			<i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	10 ² koloni/g	10 ³ koloni/g	SNI ISO 6888-1; SNI 2332-9
09.2.5	Ikan dan Produk Perikanan Termasuk Moluska, Krustase dan Ekinodermata yang	Dikeringkan; Diasap tidak siap makan	ALT	5	2	10 ⁵ koloni/g	10 ⁶ koloni/g	ISO 4833-1; SNI 2332-3
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	SNI 2332-2; ISO 6579
		Diasap siap makan	ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	ISO 4833-1; SNI 2332-3
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579; SNI 2332-2
		Difermentasi	<i>Escherichia coli</i>	5	2	1 APM/g	10 APM/g	SNI ISO 7251; SNI ISO 16649-3; SNI ISO 7218
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579; SNI 2332-2
09.3.1	Ikan dan Produk Perikanan Termasuk Moluska,		<i>Escherichia coli</i>	5	2	1 APM/g	10 APM/g	SNI ISO 7251; SNI ISO 16649-3; SNI ISO 7218
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579;

Kategori Pangan		Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis**
	Krustase, dan Ekinodermata yang Direndam Dalam Bumbu (Marinasi) dan atau Di Dalam Jelly							SNI 2332-2
09.3.2	Ikan dan Produk Perikanan Termasuk Moluska, Krustase dan Ekinodermata yang Diolah Menjadi Pikel dan atau Direndam Dalam Larutan Garam		<i>Escherichia coli</i>	5	2	1 APM/g	10 APM/g	SNI ISO 7251; SNI ISO 16649-3; SNI ISO 7218
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579; SNI 2332-2
			<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	negatif/25 g	NA	SNI ISO 11290-1
09.3.3	Pengganti Salmon, Caviar dan Produk Telur Ikan Lainnya	Telur ikan dan kaviar yang dibekukan	ALT	5	2	10 ⁵ koloni/g	10 ⁶ koloni/g	ISO 4833-1; SNI 2332-3
			<i>Escherichia coli</i>	5	2	1 APM/g	10 APM/g	SNI ISO 7251; SNI ISO 16649-3; SNI ISO 7218
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579; SNI 2332-2
		Telur ikan dan kaviar yang dipasteurisasi	ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	ISO 4833-1; SNI 2332-3
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579; SNI 2332-2

Kategori Pangan		Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis**
			<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	negatif/25 g	NA	SNI ISO 11290-1
		Telur ikan dan kaviar yang dimasak	<i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	10 ² koloni/g	10 ³ koloni/g	SNI ISO 6888-1; SNI 2332-9
		Telur ikan dan kaviar yang diasap	ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	ISO 4833-1; SNI 2332-3
09.3.4	Ikan dan Produk Perikanan Termasuk Moluska, Krustase dan Ekinodermata Semi Awet (Contohnya adalah Pasta Ikan)		<i>Escherichia coli</i>	5	1	3 APM/g atau 0.3 APM/g	3.6 APM/g	SNI ISO 7251; SNI 2332-1; SNI 7218
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579; SNI 2332:2
09.4	Ikan dan Produk Perikanan Awet, Meliputi Ikan dan Produk Perikanan yang Dikalengkan atau Difermentasi, Termasuk Moluska, Krustase dan Ekinodermata	Dengan proses pasteurisasi	ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	ISO 4833-1; SNI 2332-3
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579; SNI 2332-2
			<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	negatif/25 g	NA	SNI ISO 11290-1
10.0	TELUR DAN PRODUK-PRODUK TELUR							
10.2	Produk Telur		ALT	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	ISO 4833-1; SNI 2332-3
			Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 21528-2
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25g	NA	ISO 6579;

Kategori Pangan		Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis**
								SNI 2897
10.3	Telur yang Diawetkan, Termasuk Produk Tradisional Telur yang Diawetkan, Termasuk Dengan Cara Dibasakan, Diasinkan, dan Dikalengkan		Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 21528-2
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25g	NA	ISO 6579; SNI 2897
10.4	Makanan Pencuci Mulut Berbahan Dasar Telur (Misalnya Custard)		ALT	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	ISO 4833-1; SNI 2332-3
			Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 21528-2
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25g	NA	ISO 6579; SNI 2897
			<i>Listeria monocytogenes</i> (khusus produk beku)	5	0	negatif/25 g	NA	SNI ISO 11290-1; SNI 2897
12.0	GARAM, REMPAH, SUP, SAUS, SALAD, PRODUK PROTEIN							
12.2.1	Herba dan Rempah	Semua Herba kering (termasuk bentuk utuh dan bubuk)	ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	ISO 4833-1
			Enterobacteriaceae	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	ISO 21528-2
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25g	NA	ISO 6579
		Rempah kering (termasuk bentuk utuh dan bubuk)	ALT	5	2	10 ⁵ koloni/g	10 ⁶ koloni/g	ISO 4833-1
			Enterobacteriaceae	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	ISO 21528-2
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25g	NA	ISO 6579
			<i>Bacillus cereus</i>	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	SNI ISO 7932
			<i>Clostridium pefringens</i>	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	SNI ISO 7937

Kategori Pangan		Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis**
			Kapang dan khamir	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	SNI ISO 21527-1
12.2.2	Bumbu dan Kondimen	Bumbu dan kondimen siap pakai bubuk (kering)	ALT	5	2	3x10 ⁵ koloni/g	10 ⁶ koloni/g	ISO 4833-1
			Enterobacteriaceae	5	2	2x10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	ISO 21528-2
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25g	NA	ISO 6579
			<i>Bacillus cereus</i>	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	SNI ISO 7932
			<i>Clostridium pefringens</i>	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	SNI ISO 7937
			Kapang dan khamir	5	2	4x10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	SNI ISO 21527-1
		Bumbu dan kondimen siap pakai pasta (basah)	ALT	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	ISO 4833-1
			Enterobacteriaceae	5	2	10 ² koloni/g	10 ³ koloni/g	ISO 21528-2
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25g	NA	ISO 6579
			<i>Clostridium pefringens</i>	5	2	10 ² koloni/g	10 ³ koloni/g	SNI ISO 7937
12.4	Mustard		ALT	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	ISO 4833-1
			Enterobacteriaceae	5	2	10 ² koloni/g	10 ³ koloni/g	ISO 21528-2
			<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
12.5.2	Bubuk atau Campuran Untuk Sup dan Kaldu		ALT	5	2	10 ⁵ koloni/g	10 ⁶ koloni/g	ISO 4833-1
			Enterobacteriaceae	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	ISO 21528-2
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25g	NA	ISO 6579
			<i>Clostridium pefringens</i>	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	SNI ISO 7937
			Kapang dan khamir	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	SNI ISO 21527-1
12.6.1	Saus Teremulsi (Misalnya Mayonais, Salad Dressing, Onion Dips)		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
			Kapang dan khamir	5	2	10 ² koloni/g	10 ³ koloni/g	SNI ISO 21527-1
12.6.2	Saus Non-Emulsi (Misalnya Saus		ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	ISO 4833-1
			Enterobacteriaceae	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	ISO 21528-2

Kategori Pangan		Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis**	
	Tomat, Saus Keju, Saus Krim, Gravi Cokelat)		<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	
		Saus Tiram, saus/gravi coklat; Saus Panggang/Saus Barbekue (BBQ Sauce), Saus Perendam / Saus Marinasi (Marinated Sauce), Kecap Inggeris/Saus Worcester	ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	ISO 4833-1	
			Enterobacteriaceae	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	ISO 21528-2	
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579	
			Kecap Kelapa	Enterobacteriaceae	5	2	10 ² koloni/g	10 ³ koloni/g	ISO 21528-2
		12.6.3	Campuran untuk saus, gravies, dan dressing		ALT	5	2	10 ⁵ koloni/g	10 ⁶ koloni/g
	Enterobacteriaceae			5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	ISO 21528-2	
	<i>Salmonella</i>			5	0	negatif/25g	NA	ISO 6579	
	<i>Clostridium perfringens</i>			5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	SNI ISO 7937	
	Kapang dan khamir			5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	SNI ISO 21527-1	
12.6.4	Saus Bening		Enterobacteriaceae	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	ISO 21528-2	

Kategori Pangan		Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis**
	(Misalnya Kecap Ikan)		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579
12.7	Produk Oles Untuk Salad (Misalnya Salad Makaroni, Salad Kentang) dan Sandwich, Tidak Mencakup Produk Oles Berbasis Cokelat dan Kacang Dari Kategori 04.2.2.5 Dan 05.1.3		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
12.9.1	Pasta Kedelai Fermentasi		Enterobacteriaceae	5	2	10 ² koloni/g	10 ³ koloni/g	ISO 21528-2
12.9.2.1	Saus Kedelai Fermentasi		Enterobacteriaceae	5	2	10 ² koloni/ g	10 ³ koloni/g	ISO 21528-2
12.9.2.2	Saus Kedelai Non- Fermentasi		ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	ISO 4833-1
			Enterobacteriaceae	5	2	10 ² koloni/g	10 ³ koloni/g	ISO 21528-2
12.9.2.3	Saus Kedelai Lainnya		Enterobacteriaceae	5	2	10 ² koloni/g	10 ³ koloni/g	ISO 21528-2
			Kapang dan khamir	5	2	10 ² koloni/g	10 ³ koloni/g	SNI ISO 21527-1; SNI ISO 21527-2
12.10	Protein Produk		ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	ISO 4833-1
13.0	PRODUK PANGAN UNTUK KEPERLUAN GIZI KHUSUS							
13.1.1	Formula bayi	Formula Bayi (bentuk bubuk)	ALT	5	2	5x10 ² koloni/g	5x10 ³ koloni/g	ISO 4833-1
			ALT*	5	2	5x10 ² koloni/g	5x10 ³ koloni/g	ISO 13559
			Enterobacteriaceae	10	2	negatif / 10 g	NA	ISO 21528-1
			<i>Cronobacter sakazakii</i>	30	0	negatif/ 10g	NA	ISO 22964
			<i>Salmonella</i>	30	0	negatif/ 25g	NA	ISO 6579
13.1.2	Formula lanjutan	Formula Lanjutan	ALT	5	2	5x10 ² koloni/g	5x10 ³ koloni/g	ISO 4833-1

Kategori Pangan		Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis**
		(bentuk bubuk)	ALT*	5	2	5x10 ² koloni/g	5x10 ³ koloni/g	ISO 13559
			Enterobacteriaceae	10	2	negatif/10g	NA	ISO 21528-1
			<i>Salmonella</i>	30	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579
		Formula Pertumbuhan	ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	ISO 4833-1
			ALT*	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	ISO 13559
			Enterobacteriaceae	10	2	negatif/10 g	NA	ISO 21528-1
			<i>Salmonella</i>	30	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579
13.1.3	Formula untuk Keperluan Medis Khusus Bagi Bayi	Untuk Bayi	ALT	5	2	5x10 ² koloni/g	5x10 ³ koloni/g	ISO 4833-1
			ALT*	5	2	5x10 ² koloni/g	5x10 ³ koloni/g	ISO 13559
			Enterobacteriaceae	10	2	negatif /10 g	NA	ISO 21528-1
			<i>Cronobacter sakazakii</i> (hanya untuk produk bayi)	30	0	negatif/ 10g	NA	ISO 22964
			<i>Salmonella</i>	30	0	negatif/ 25g	NA	ISO 6579
			<i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	10 koloni/g	10 ² koloni/g	SNI ISO 6888-1
			<i>Bacillus cereus</i>	5	1	5x10 koloni/g	5x10 ² koloni/g	SNI ISO 7932
13.2	Makanan Bayi dan Anak Dalam Masa Pertumbuhan	Makanan Pendamping ASI (MPASI) siap konsumsi (Bubuk Instan, Puding, Biskuit)	ALT	5	2	3x10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	ISO 4833-1
			ALT*	5	2	3x10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	ISO 13559
			Enterobacteriaceae	5	0	10 koloni/g	NA	ISO 21528-2
			<i>Salmonella</i>	30	0	negatif/ 25g	NA	ISO 6579
			<i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	10 koloni/g	10 ² koloni/g	SNI ISO 6888-1
		Makanan Pendamping ASI (MP ASI) yang dimasak terlebih dahulu	ALT	5	3	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	ISO 4833-1
			Koliform	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 4832
		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25g	NA	ISO 6579	
13.3	Makanan Diet	Selain untuk bayi	ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	ISO 4833-1;

Kategori Pangan		Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis**
	Khusus Untuk Keperluan Kesehatan, Termasuk Untuk Bayi dan Anak-Anak (Kecuali Produk Kategori Pangan 13.1)							SNI 2897
			Enterobacteriaceae	5	1	1 koloni/mL (cair)	10 koloni/mL (cair)	ISO 21528-2
				5	1	10 koloni/g (padat)	10 ² koloni/g (padat)	ISO 21528-2
			<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	SNI ISO 6888-1; SNI 2897
			<i>Salmonella</i>	10	0	negatif/25g	NA	ISO 6579; SNI 2897
13.4	Pangan Diet untuk Pelangsing dan Penurun Berat Badan		ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	ISO 4833-1; SNI 2897
			Enterobacteriaceae	5	0	10 koloni/g	NA	ISO 21528-2
			<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	SNI ISO 6888-1; SNI 2897
			<i>Salmonella</i>	10	0	negatif/25g	NA	ISO 6579; SNI 2897
13.5	Makanan Diet (Contohnya Suplemen Pangan Untuk Diet) yang Tidak Termasuk Produk dari Kategori 13.1, 13.2, 13.3, 13.4 dan 13.6	Pangan untuk ibu hamil dan ibu menyusui	ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	ISO 4833-1; SNI 2897
			Enterobacteriaceae	5	0	10 koloni/g	NA	ISO 21528-2
			<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	SNI ISO 6888-1; SNI 2897
			<i>Salmonella</i>	10	0	negatif/25g	NA	ISO 6579; SNI 2897
		Pangan selain untuk ibu hamil dan ibu menyusui	ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	ISO 4833-1; SNI 2897
			Enterobacteriaceae	5	0	10 koloni/g	NA	ISO 21528-2
			<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	SNI ISO 6888-1; SNI 2897
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25g	NA	ISO 6579; SNI 2897

Kategori Pangan		Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis**
14.0	MINUMAN TIDAK TERMASUK PRODUK SUSU							
14.1.1.1	Air Mineral Alami dan Sumbernya	Air mineral alami	ALT	5	0	10 ² koloni/ml	NA	SNI 3554
			Koliform	5	0	Tidak terdeteksi/ 250ml	NA	SNI 3554
			<i>Escherichia coli</i>	5	0	Tidak terdeteksi/ 250ml	NA	SNI 3554
			Bakteri anaerob pereduksi sulfit pembentuk spora	5	0	Tidak terdeteksi/ 250ml	NA	SNI 3554
			<i>Enterococci</i>	5	0	Tidak terdeteksi/ 250ml	NA	SNI 3554
			<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	5	0	Tidak terdeteksi/ 250ml	NA	SNI 3554
14.1.1.2	Air Minum Olahan	Air mineral, Air demineral, Air minum beroksigen, air embun	ALT	5	2	10 ³ koloni/ml	10 ⁵ koloni/ml	SNI 3554
			Koliform	5	0	0/250 ml	NA	SNI 3554
			<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	5	0	0/250 ml	NA	SNI 3554
		Air Soda	Kapang dan khamir	5	2	10 koloni/ml	10 ² koloni/ml	SNI ISO 21527-1
14.1.2	Sari Buah dan Sari Sayuran	Sari Buah dan Sari Sayuran yang tidak dipasteurisasi	<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 ml	NA	ISO 6579
			<i>Escherichia coli</i>	5	2	10 ² koloni/ml	10 ³ koloni/ml	ISO 16649-1; ISO 16649-2
		Sari Buah dan Sari Sayuran yang dipasteurisasi	<i>Escherichia coli</i>	5	0	3 APM/ml	NA	SNI ISO 7251; SNI ISO 16649-3; SNI ISO 7218
		Konsentrat sari buah dan konsentrat	<i>Escherichia coli</i>	5	0	3 APM/ml	NA	SNI ISO 7251; SNI ISO 16649-3; SNI ISO 7218

Kategori Pangan		Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis**
		Sari sayur	Kapang dan khamir	5	2	10 ² koloni/ml	10 ⁴ koloni/ml	SNI ISO 21527-1
14.1.3.1	Nektar Buah		<i>Escherichia coli</i>	5	0	3 APM/g	NA	SNI ISO 7251; SNI ISO 16649- 3; SNI ISO 7218
			Kapang dan khamir	5	2	10 ² koloni/g	10 ⁴ koloni/g	SNI ISO 21527-1
14.1.3.2	Nektar Sayur		<i>Escherichia coli</i>	5	0	3 APM/g	NA	SNI ISO 7251; SNI ISO 16649-3; SNI ISO 7218
			Kapang dan khamir	5	2	10 ² koloni/g	10 ⁴ koloni/g	SNI ISO 21527-1
14.1.4.1	Minuman Berbasis Air Berperisa yang Berkarbonat		Kapang dan khamir	5	2	10 koloni/ml	10 ² koloni/ml	SNI ISO 21527-1
14.1.4.2	Minuman Berbasis Air Berperisa Tidak Berkarbonat, Termasuk Punches dan Ades	Sirup berperisa	Kapang dan khamir	5	2	10 koloni/ml	10 ² koloni/ml	SNI ISO 21527-1
		Minuman Sari Buah	ALT	5	1	10 koloni/ml	10 ² koloni/ml	ISO 4833-1
			<i>Escherichia coli</i>	5	0	3 APM/ml	NA	SNI ISO 7251; SNI ISO 16649-3; SNI ISO 7218
		Minuman Rasa Buah	ALT	5	1	10 koloni/ml	10 ² koloni/ml	ISO 4833-1
			<i>Escherichia coli</i>	5	0	3 APM/ml	NA	SNI ISO 7251; SNI ISO 16649- 3; SNI ISO 7218
		Minuman Elektrolit Tidak Berkarbonat	ALT	5	2	10 ² koloni/ml	10 ⁴ koloni/ml	ISO 4833-1
			Koliform	10	1	1,8 APM/100 ml	10 APM/100ml	ISO 4831, SNI ISO 7218, SNI ISO 7251; SNI ISO 16649- 3
			<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	5	0	0/100 ml	NA	ISO 16266
		Minuman Teh dalam Kemasan	ALT	5	2	10 ² koloni/ml	10 ³ koloni/ml	ISO 4833-1
			<i>Escherichia coli</i>	5	0	1,8 APM/100	NA	SNI ISO 7251;

Kategori Pangan		Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis**	
						ml		SNI ISO 16649- 3; SNI ISO 7218	
		Minuman Kopi	ALT	5	2	10 ² koloni/ml	10 ³ koloni/ml	ISO 4833	
			<i>Escherichia coli</i>	5	0	1,8 APM/100 ml	NA	SNI ISO 7251; SNI ISO 16649- 3; SNI ISO 7218	
14.1.4.3	Konsentrat (Cair atau Padat) Untuk Minuman Berbasis Air Berperisa	Konsentrat Lemonade Beku	<i>Escherichia coli</i>	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 16649-1; ISO 16649-2	
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579	
		Sirup Buah, sirup berperisa, sirup encer Berperisa	<i>Escherichia coli</i>	5	0	3 APM/ml	NA	SNI ISO 7251; SNI ISO 16649-3; SNI ISO 7218	
			Kapang dan khamir	5	2	10 koloni/ml	10 ² koloni/ml	SNI ISO 21527-1	
		Squash, squash berperisa	ALT	5	2	10 ² koloni/ml	10 ³ koloni/ml	ISO 4833-1	
			<i>Escherichia coli</i>	5	0	3 APM/ml	NA	SNI ISO 7251; SNI ISO 16649-3; SNI ISO 7218	
		Minuman Serbuk Berperisa	ALT	5	2	5x10 ² koloni/g	5x10 ³ koloni/g	ISO 4833-1	
			Kapang dan khamir	5	1	5x10 ¹ koloni/g	5x10 ² koloni/g	SNI ISO 21527-2	
		Minuman serbuk berperisa (yang dalam komposisinya mengandung susu atau krimmer atau cokelat)	ALT	5	2	3x10 ³ koloni/g	5x10 ³ koloni/g	ISO 4833-1	
			Kapang dan khamir	5	1	5x10 ² koloni/g	5x10 ² koloni/g	SNI ISO 21527-2	
		Sirup teh; Sirup kopi	ALT	5	2	10 ² koloni/ml	10 ³ koloni/ml	ISO 4833-1	
			<i>Escherichia coli</i>	5	0	3 APM/ml	NA	SNI ISO 7251; SNI ISO 16649-3; SNI ISO 7218	
			Minuman dasar	ALT	5	2	5x10 ² koloni/g	5x10 ³ koloni/g	ISO 4833-1

Kategori Pangan		Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis**
		elektrolit (bentuk bubuk)	Kapang dan khamir	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	SNI ISO 21527-2
		Minuman dasar elektrolit (bentuk cair)	ALT	5	2	10 ² koloni/ml	10 ³ koloni/ml	ISO 4833-1
			<i>Escherichia coli</i>	5	0	3 APM/ml	NA	SNI ISO 7251; SNI ISO 16649-3; SNI ISO 7218
14.1.5	Kopi, Kopi Substitusi, Teh, Seduhan Herbal, dan Minuman	Teh kering (termasuk teh hitam, teh hijau, teh putih, teh oolong, teh wangi); Teh bubuk (termasuk teh hitam, teh hijau, teh putih, teh oolong, teh wangi)	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 21527-2
	Biji-Bijian dan Sereal Panas, kecuali Cokelat	Teh celup (termasuk teh hitam, teh hijau, teh putih, teh oolong, teh wangi)	ALT	5	2	5 x10 ² koloni/g	5x10 ³ koloni/g	ISO 4833-1
			Kapang dan khamir	5	2	10 ² koloni/g	10 ⁴ koloni/g	SNI ISO 21527-2
		Konsentrat minuman teh	ALT	5	2	10 ² koloni/ml	10 ³ koloni/ml	ISO 4833-1
			<i>Escherichia coli</i>	5	0	1,8 APM/100 ml	NA	SNI ISO 7251; SNI ISO 16649-3; SNI ISO 7218
		Konsentrat minuman kopi	ALT	5	2	10 ² koloni/ml	10 ³ koloni/ml	ISO 4833
			<i>Escherichia coli</i>	5	0	1,8 APM/100 ml	NA	SNI ISO 7251
	Kopi Bubuk; Kopi Campur, minuman serbuk kopi gula susu, minuman serbuk kopi gula	ALT	5	2	10 ⁵ koloni/g	10 ⁶ koloni/g	ISO 4833-1	
		Kapang dan khamir	5	2	10 ² 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**
		krimer, minuman serbuk kopi gula, minuman tradisional, minuman botanical						
		Kopi Instan	ALT	5	2	3x10 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 21527-2
15.0	MAKANAN RINGAN SIAP SANTAP							
15.1	Makanan Ringan – Berbahan Dasar Kentang, Umbi, Serealia, Tepung atau Pati (dari Umbi dan Kacang)	Tanpa isian	ALT	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	ISO 4833-1
			Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 21528-2
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579
			<i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	10 ² koloni/g	2x10 ² koloni/g	SNI ISO 6888-1
		Dengan isian/filling	ALT	5	2	5x10 ³ koloni/g	5x10 ⁴ koloni/g	ISO 4833-1
			Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 21528-2
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579
		<i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	10 ² koloni/g	2x10 ² koloni/g	SNI ISO 6888-1	
15.2	Olahan Kacang, Termasuk Kacang Terlapisi dan Campuran Kacang (Contoh Dengan Buah Kering)		ALT	5	2	5x10 ² koloni/g	5x10 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/25 g	NA	ISO 6579
			Kapang dan khamir	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	SNI ISO 21527-2
15.3	Makanan Ringan		ALT	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	ISO 4833-1

Kategori Pangan		Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis**
	Berbasis Ikan		Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 21528-2
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579
			<i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	10 ² koloni/g	2x10 ² koloni/g	SNI ISO 6888-1

CONTOH PENJELASAN KRITERIA MIKROBIOLOGI PADA KATEGORI PANGAN 01.1.1.1 SUSU PASTEURISASI

Kategori Pangan	Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis	Penjelasan	
01.0	PRODUK-PRODUK SUSU DAN ANALOGNYA, KECUALI YANG TERMASUK KATEGORI 02.0								
01.1.1.1	Susu (Plain)	Susu Pasteurisasi	<i>Enterobacteriaceae</i>	5	2	1 APM/ml	5 APM/ml	SNI ISO 21528-1	<p>Dari 5 sampel susu yang diambil dan diuji, hanya 2 sampel yang boleh mengandung jumlah Enterobacteriaceae antara 1 sampai 5 APM/ml, sedangkan 3 sampel yang lainnya jumlah Enterobacteriaceae harus kurang dari 1 APM/ml.</p> <p>Pengujian Enterobacteriaceae pada susu pasteurisasi menggunakan metode analisis SNI ISO 21528-1 Mikrobiologi Bahan Pangan dan Pakan – Metode Horizontal untuk Deteksi dan Enumerasi Enterobacteriaceae – Bagian 1: Deteksi dan Enumerasi Menggunakan Teknik APM dengan pra-pengayaan.</p>

			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25ml	NA	ISO 6785	Dari 5 sampel susu yang diambil dan diuji, semua sampel tidak boleh mengandung <i>Salmonella</i> dalam 25 mL. Pengujian <i>Salmonella</i> pada susu pasteurisasi menggunakan metode analisis ISO 6785 Milk and Milk Products – Detection of <i>Salmonella</i> spp.
--	--	--	-------------------	---	---	--------------	----	----------	--

Keterangan:

- *) = hanya untuk jenis pangan yang ditambahkan bakteri asam laktat
- ***) = gunakan metode tahun terbaru yang sudah diverifikasi
- NA = *Not Applicable*

KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN,

ttd.

PENNY K. LUKITO