



# BERITA NEGARA REPUBLIK INDONESIA

No.751, 2019

BPOM. Batas Maksimal Cemaran Mikroba.  
Pangan Olahan.

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 Cemaran 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 patogenisitas 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) sebagaimana 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 3 ayat (1) huruf d 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 3 ayat (1) huruf c 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 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 Kepala Badan ini dengan penempatannya dalam Berita Negara Republik Indonesia.

Ditetapkan di Jakarta  
pada tanggal 5 Juli 2019

KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN  
REPUBLIK INDONESIA,

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

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**
<b>01.0</b>	<b>PRODUK-PRODUK SUSU DAN ANALOGNYA, KECUALI YANG TERMASUK KATEGORI 02.0</b>						
01.1.1.1	Susu ( <i>Plain</i> )	ALT	5	1	10 <sup>4</sup> koloni/ml	10 <sup>5</sup> 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 <sup>2</sup> 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 <i>Whey</i> )	ALT	5	1	10 <sup>4</sup> koloni/ml	10 <sup>5</sup> koloni/ml	ISO 4833-1; SNI 2897
		Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/ml	10 <sup>2</sup> koloni/ml	ISO 21528-2
		Salmonella	5	0	negatif/25ml	NA	ISO 6579; SNI 2897
		Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/ml	10 <sup>2</sup> koloni/ml	ISO 21528-2
		Salmonella	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 <sup>2</sup> 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 <sup>2</sup> koloni/g atau 10 <sup>2</sup> koloni/mL	10 <sup>3</sup> koloni/g atau 10 <sup>3</sup> koloni/mL	SNI ISO 6888-1; SNI 2897
		Kapang dan khamir	5	1	10 koloni/g atau 10 koloni/mL	10 <sup>2</sup> koloni/g atau 10 <sup>2</sup> koloni/mL	SNI ISO 21527-2
01.3.2	Krim Minuman	ALT	5	2	10 <sup>4</sup> koloni/ml	10 <sup>5</sup> koloni/ml	ISO 4833-1; SNI 2897
		Enterobacteriaceae	5	1	10 koloni/ml	10 <sup>2</sup> koloni/ml	ISO 21528-2
01.4.1	Krim Pasteurisasi (Plain)	<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10 koloni/ml	10 <sup>2</sup> koloni/ml	SNI ISO 6888-1; SNI 2897
		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579; SNI 2897
01.4.3	Krim yang Diguapkan (Plain)	ALT	5	1	10 <sup>4</sup> koloni/ml	10 <sup>5</sup> koloni/ml	ISO 4833-1; SNI 2897
		Enterobacteriaceae	5	2	1 APM/ml	5 APM/ml	SNI ISO 21528-1
01.4.3	Krim yang Diguapkan (Plain)	<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/ 25ml	NA	ISO 6579; SNI 2897
		ALT	5	1	10 <sup>4</sup> koloni/ml	10 <sup>5</sup> koloni/ml	ISO 4833-1; SNI 2897
01.4.3	Krim yang Diguapkan (Plain)	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

Kategori Pangan	Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis**
01.4.4	Krim yang Digumpalkan ( <i>Plain</i> ), tanpa mengalami pemanasan setelah proses fermentasi	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
01.4.4	Krim Analog	ALT	5	2	10 <sup>4</sup> koloni/g	10 <sup>5</sup> koloni/g	ISO 4833-1; SNI 2897
		Enterobacteriaceae	5	1	1 koloni/mL (untuk sampel cair yang dinokulasi langsung)	10 koloni/mL (untuk sampel cair yang dinokulasi langsung)	ISO 21528-2
			5	1	10 koloni/g (untuk sampel padat dengan pengenceran)	10 <sup>2</sup> koloni/g (untuk sampel padat dengan pengenceran)	ISO 21528-2
		<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10 koloni/g	10 <sup>2</sup> koloni/g	SNI ISO 6888-1; SNI 2897
01.5	Susu Bubuk dan Krim Bubuk dan Bubuk Analog	<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/ 25g	NA	ISO 6579; SNI 2897
		ALT	5	2	10 <sup>4</sup> koloni/g	10 <sup>5</sup> koloni/g	ISO 4833-1; SNI 2897
		ALT*	5	2	10 <sup>4</sup> koloni/g	10 <sup>5</sup> koloni/g	ISO 13559
		Enterobacteriaceae	5	0	10 koloni/g	NA	ISO 21528-2
		<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10 koloni/g	10 <sup>2</sup> 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**
01.6.1 Keju Tanpa Pemeraman (Keju Mentah)	Keju tanpa pemeraman, dibuat dari susu segar	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	negatif/25g	NA	SNI ISO 11290-1; SNI 2897
		<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10 <sup>3</sup> koloni/g	10 <sup>4</sup> koloni/g	SNI ISO 6888-1; SNI 2897
		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25g	NA	ISO 6579; SNI 2897
01.6.2.1 Keju Peram Total, Termasuk Kulit Kejunya	Keju tanpa pemeraman, dibuat dari susu pasteurisasi Keju biru, keju bata, keju gouda, keju havarti, keju brie, keju parmesan, keju swiss	<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 <sup>2</sup> koloni/g	ISO 16649-1; ISO 16649-2
		<i>Listeria monocytogenes</i> <i>Staphylococcus aureus</i>	5	0	10 koloni/g	NA	ISO 11290-2
01.6.2.2 Kulit Keju Peram		<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	10 <sup>2</sup> koloni/g	NA	ISO 11290-2
		<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10 <sup>2</sup> koloni/g	10 <sup>4</sup> 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 <sup>2</sup> koloni/g	10 <sup>4</sup> koloni/g	SNI ISO 6888-1; SNI 2897
		<i>Escherichia coli</i>	5	1	10 koloni/g	10 <sup>2</sup> koloni/g	ISO 16649-1; ISO 16649-2
01.6.4 Keju Olahan		<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10 <sup>2</sup> koloni/g	10 <sup>3</sup> koloni/g	SNI ISO 6888-1; SNI 2897
		<i>Escherichia coli</i>	5	1	10 koloni/g	10 <sup>2</sup> koloni/g	ISO 16649-1; ISO 16649-2
		<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	10 <sup>2</sup> koloni/g	NA	SNI ISO 11290-2; SNI 2897

Kategori Pangan	Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis**
01.6.5	Analog Keju (Keju lemak nabati)	ALT	5	2	10 <sup>4</sup> koloni/g	10 <sup>5</sup> koloni/g	ISO 4833-1; SNI 2897
		<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	10 <sup>2</sup> koloni/g	NA	SNI ISO 11290-2
01.6.6	Keju Protein Whey	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	negatif/25g	NA	SNI ISO 11290-1
		<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10 <sup>2</sup> koloni/g	10 <sup>4</sup> koloni/g	SNI ISO 6888-1; SNI 2897
01.7	Makanan Pencuci Mulut Berbahasan Dasar Susu (Misalnya Puding, Yogurt Berperisa/rasa atau Yogurt dengan Buah)	Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 <sup>2</sup> koloni/g	ISO 21528-2
		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25g	NA	ISO 6579; SNI 2897
		<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	10 <sup>2</sup> koloni/g	NA	ISO 11290-2
		Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 <sup>2</sup> koloni/g	ISO 21528-2
		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25g	NA	ISO 6579
		ALT	5	2	10 <sup>3</sup> koloni/g	10 <sup>5</sup> koloni/g	ISO 4833-1; SNI 2897
01.8.1	Cairan Whey dan Produknya, Kecuali Keju Whey	Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 <sup>2</sup> koloni/g	ISO 21528-2
		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25g	NA	ISO 6579; SNI 2897
01.8.2	Bubuk Whey dan Produknya, Kecuali Keju	ALT	5	1	10 <sup>4</sup> koloni/ml	10 <sup>5</sup> koloni/ml	ISO 4833; ISO 4833-1; SNI 2897
		Enterobacteriaceae	5	2	1 APM/ml	5 APM/ml	SNI ISO 21528-1
01.8.2	Bubuk Whey dan Produknya, Kecuali Keju	<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/ 25ml	NA	ISO 6579; SNI 2897
		ALT	5	2	10 <sup>4</sup> koloni/g	10 <sup>5</sup> koloni/g	ISO 4833-1; SNI 2897
01.8.2	Bubuk Whey dan Produknya, Kecuali Keju	Enterobacteriaceae	5	0	10 koloni/g	NA	ISO 21528-2

Kategori Pangan	Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis**
	Whey	<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25g	NA	ISO 6579; SNI 2897
		<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10 koloni/g	10 <sup>2</sup> koloni/g	SNI ISO 6888-1; SNI 2897
<b>02.0</b>	<b>LEMAK, MINYAK, DAN EMULSI MINYAK</b>						
02.1.2	Lemak dan Minyak Nabati	ALT	5	1	10 <sup>2</sup> koloni/g	10 <sup>3</sup> koloni/g	ISO 4833-1; SNI 2897
		Enterobacteriaceae	5	2	10koloni/g	10 <sup>2</sup> koloni/g	ISO 21528-2
	<i>Butter Oil Substitute</i> (BOS)	ALT	5	1	5x10 <sup>4</sup> koloni/g	10 <sup>5</sup> koloni/g	ISO 4833-1; SNI 2897
		Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 <sup>2</sup> koloni/g	ISO 21528-2
		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579
		<i>Staphylococcus aureus</i>	5	0	10 <sup>2</sup> koloni/g	NA	SNI ISO 6888-1
		Kapang dan Khamir	5	1	2x10 koloni/g	10 <sup>2</sup> koloni/g	SNI ISO 21527-1
	Serbuk lemak	ALT	5	1	5x10 <sup>4</sup> koloni/g	10 <sup>5</sup> koloni/g	ISO 4833-1; SNI 2897
		Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 <sup>2</sup> koloni/g	ISO 21528-2
		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579
		<i>Staphylococcus aureus</i>	5	0	10 <sup>2</sup> koloni/g	NA	SNI ISO 6888-1
		Kapang dan Khamir	5	1	2x10 koloni/g	10 <sup>2</sup> koloni/g	SNI ISO 21527-1
02.2	Emulsi Lemak Terutama Tipe Emulsi Air Dalam Minyak	ALT	5	1	5x10 <sup>4</sup> koloni/g	10 <sup>5</sup> koloni/g	ISO 4833-1; SNI 2897
		ALT* (hanya untuk mentega)	5	1	5x10 <sup>4</sup> koloni/g	10 <sup>5</sup> koloni/g	ISO 13559
		Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 <sup>2</sup> koloni/g	ISO 21528-2

Kategori Pangan	Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis**	
02.3	Emulsi Lemak Tipe Emulsi Minyak dalam Air, termasuk Produk Campuran Emulsi Lemak dengan atau Berperisa	<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579	
		<i>Staphylococcus aureus</i>	5	0	10 <sup>2</sup> koloni/g	NA	SNI ISO 6888-1	
		Kapang dan Khamir	5	1	2x10 koloni/g	10 <sup>2</sup> koloni/g	SNI ISO 21527-1	
		ALT	5	1	5x10 <sup>4</sup> koloni/g	10 <sup>5</sup> koloni/g	ISO 4833-1; SNI 2897	
		Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 <sup>2</sup> koloni/g	ISO 21528-2	
		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25g	NA	ISO 6579	
02.4	Makanan Pencuci Mulut Berbasis Lemak tidak Termasuk Makanan Pencuci Mulut Berbasis Susu Dari Kategori 01.7	<i>Staphylococcus aureus</i>	5	0	10 <sup>2</sup> koloni/g	NA	SNI ISO 6888-1	
		Kapang dan khamir	5	1	2x10 koloni/g	10 <sup>2</sup> koloni/g	SNI ISO 21527-1	
		Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 <sup>2</sup> koloni/g	ISO 21528-2	
03.0	<b>ES UNTUK DIMAKAN (EDIBLE ICE), TERMASUK SHERBET DAN SORBET</b>	<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25g	NA	ISO 6579	
		ALT	5	2	10 <sup>2</sup> koloni/ml	10 <sup>4</sup> 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	

Kategori Pangan	Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis**
<b>04.0</b>	<b>BUAH DAN SAYURAN (TERMASUK JAMUR, UMBI, KACANG TERMASUK KACANG KEDELAI, DAN LIDAH BUAYA), RUMPUT LAUT, BIJI-BIJIAN</b>						
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 <sup>2</sup> koloni/g	ISO 16649-1; ISO 16649-2
04.1.2.2	Buah Kering	ALT	5	2	10 <sup>4</sup> koloni/g	10 <sup>5</sup> koloni/g	ISO 4833-1
		<i>Escherichia coli</i>	5	2	10 koloni/g	10 <sup>2</sup> koloni/g	ISO 16649-1; ISO 16649-2
		Kapang dan khamir	5	3	10 koloni/g	10 <sup>2</sup> koloni/g	SNI ISO 21527-2
		ALT	5	2	10 <sup>4</sup> koloni/g	10 <sup>5</sup> koloni/g	ISO 4833-1
	Kelapa parut kering	<i>Escherichia coli</i>	5	2	10 koloni/g	10 <sup>2</sup> 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 <sup>2</sup> koloni/g	SNI ISO 21527-2
04.1.2.3	Buah Dalam Cuka, Minyak dan Larutan Garam	<i>Escherichia coli</i>	5	2	10 koloni/g	10 <sup>2</sup> koloni/g	ISO 16649-1; ISO 16649-2
		<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 <sup>3</sup> koloni/g	10 <sup>4</sup> 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 <sup>2</sup> koloni/g	SNI ISO 21527-1

Kategori Pangan	Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis**
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
		ALT	5	2	10 <sup>4</sup> koloni/g	10 <sup>5</sup> 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 <sup>4</sup> koloni/g	10 <sup>5</sup> koloni/g	ISO 4833-1
		<i>Escherichia coli</i>	5	2	10 koloni/g	10 <sup>2</sup> koloni/g	ISO 16649-2
		Kapang dan khamir	5	3	10 koloni/g	10 <sup>2</sup> 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
		ALT	5	2	10 <sup>4</sup> koloni/g	10 <sup>5</sup> 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



Kategori Pangan	Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis**
04.1.2.9	Makanan Pencuci Mulut (Dessert) Berbasis Buah Termasuk Makanan Pencuci Mulut Berbasis Air Berflavor Buah	ALT	5	2	10 <sup>4</sup> koloni/g	10 <sup>5</sup> koloni/g	ISO 4833-1
		<i>Escherichia coli</i>	5	2	10 koloni/g	10 <sup>2</sup> koloni/g	ISO 16649-1; ISO 16649-2
		Kapang dan khamir <i>Escherichia coli</i>	5	3	10 koloni/g	10 <sup>2</sup> 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
		ALT	5	2	10 <sup>3</sup> koloni/g	10 <sup>4</sup> koloni/g	ISO 4833-1
	Jeli Agar (siap konsumsi)	<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 <sup>2</sup> koloni/g	SNI ISO 21527-1
		ALT	5	2	10 <sup>4</sup> koloni/g	10 <sup>5</sup> koloni/g	ISO 4833-1
	Jeli Agar (serbuk)	<i>Escherichia coli</i>	5	2	10 koloni/g	10 <sup>2</sup> koloni/g	ISO 16649-1; ISO 16649-2
		Kapang dan khamir	5	3	10 koloni/g	10 <sup>2</sup> koloni/g	SNI ISO 21527-1
		ALT	5	2	10 <sup>4</sup> koloni/g	10 <sup>5</sup> koloni/g	ISO 4833-1
	Sale Pisang	<i>Escherichia coli</i>	5	2	10 koloni/g	10 <sup>2</sup> koloni/g	ISO 16649-1; ISO 16649-2
		Kapang dan khamir	5	3	10 koloni/g	10 <sup>2</sup> koloni/g	SNI ISO 21527-1
		ALT	5	2	10 <sup>4</sup> koloni/g	10 <sup>5</sup> koloni/g	ISO 4833-1
Cincau Hijau dan Hitam; Siwalan (pasteurisasi)	<i>Escherichia coli</i>	5	2	10 koloni/g	10 <sup>2</sup> koloni/g	ISO 16649-1; ISO 16649-2	
	Kapang dan khamir	5	3	10 koloni/g	10 <sup>2</sup> koloni/g	SNI ISO 21527-1	
	<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/25g	NA	ISO 6579

Kategori Pangan	Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis**
	Mitsumame	ALT <i>Escherichia coli</i>	5 5	2 0	10 <sup>3</sup> koloni/g 3 APM/g	10 <sup>4</sup> koloni/g NA	ISO 4833-1 SNI ISO 7251; SNI ISO 16649-3 SNI ISO 7218
		Kapang dan khamir	5	3	10 koloni/g	10 <sup>2</sup> 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 <sup>2</sup> 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 Pastiri	ALT <i>Escherichia coli</i>	5 5	2 2	10 <sup>4</sup> koloni/g 10 koloni/g	10 <sup>5</sup> koloni/g 10 <sup>2</sup> koloni/g	ISO 4833-1 ISO 16649-1; ISO 16649-2
04.1.2.12	Buah Yang Dimasak	Kapang dan khamir ALT <i>Escherichia coli</i>	5 5 5	3 2 2	10 koloni/g 10 <sup>4</sup> koloni/g 10 koloni/g	10 <sup>2</sup> koloni/g 10 <sup>5</sup> koloni/g 10 <sup>2</sup> koloni/g	SNI ISO 21527 ISO 4833-1 ISO 16649-1; ISO 16649-2
		Kapang dan khamir	5	3	10 koloni/g	10 <sup>2</sup> koloni/g	SNI ISO 21527-2
		ALT	5	2	10 <sup>3</sup> koloni/g	10 <sup>4</sup> 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 <sup>2</sup> koloni/g	SNI ISO 6888-1
		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579
		Kapang dan khamir	5	3	10 koloni/g	10 <sup>2</sup> koloni/g	SNI ISO 21527-2

Kategori Pangan	Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis**
04.2.2.1 Sayur, Kacang dan Biji-Bijian Beku	Sayuran Beku	ALT	5	2	10 <sup>4</sup> koloni/g	10 <sup>5</sup> 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 <sup>2</sup> koloni/g	NA	ISO 11290-2
		ALT	5	2	10 <sup>4</sup> koloni/g	10 <sup>5</sup> koloni/g	ISO 4833-1
04.2.2.2 Sayur, Rumput Laut, Kacang, dan Biji-Bijian Kering	Sayuran Kering	<i>Escherichia coli</i> (untuk produk sayuran kering yang masih harus diolah)	5	2	10 koloni/g	10 <sup>2</sup> koloni/g	ISO 16649-1; 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 <sup>2</sup> koloni/g	SNI ISO 21527-2
		<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
04.2.2.3 Sayur dan Rumput Laut Dalam Cuka, Minyak, Larutan Garam atau Kecap Kedelai		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579
		Kapang dan khamir	5	2	10 koloni/g	10 <sup>2</sup> koloni/g	SNI ISO 21527-1
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 <sup>2</sup> koloni/g	SNI ISO 21527-1

Kategori Pangan	Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis**
04.2.2.6 Bahan Baku dan Bubur ( <i>Pulp</i> ) Sayur, Kacang Dan Bijih-Bijian (Misalnya Makanan Pencuci Mulut dan Saus Sayur, Sayur Bergula) Tidak Termasuk Produk dari Kategori 04.2.2.5		<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
04.2.2.7 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 <sup>2</sup> an & kue berbasis sayur, umbi-umbian dan kacang <sup>2</sup> an	ALT	5	2	10 <sup>3</sup> koloni/g	10 <sup>4</sup> koloni/g	ISO 4833-1
		Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 <sup>2</sup> koloni/g	ISO 21528-2
		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579
		<i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	10 <sup>2</sup> koloni/g	2x10 <sup>2</sup> koloni/g	SNI ISO 6888-1

Kategori Pangan	Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis**
<b>05.0</b>	<b>KEMBANG GULA/PERMEN DAN COKELAT</b>						
05.1.1	Kakao Bubuk dan Kakao Massa/Keik Kakao	ALT Enterobacteriaceae <i>Salmonella</i>	5	2	5x10 <sup>3</sup> koloni/g 10 koloni/g negatif/25 g	10 <sup>5</sup> koloni 10 <sup>2</sup> koloni/g NA	ISO 4833-1 ISO 21528-2 ISO 6579
05.1.2	Sirup Campuran Kakao/ <i>Cocoa Mixes (Syrups)</i>	Kapang dan khamir Kapang dan khamir	5	2	5x10 koloni/g 5x10 koloni/g	10 <sup>2</sup> koloni/g 10 <sup>2</sup> koloni/g	SNI ISO 21527-2 SNI ISO 21527-1
05.1.3	Olesan Berbasis Kakao, Termasuk Isian ( <i>Filling</i> )	<i>Salmonella</i> Kapang dan khamir	5	0	negatif/25 g 5x10 koloni/g	NA 10 <sup>2</sup> koloni/g	ISO 6579 SNI ISO 21527-1
05.1.4	Produk Kakao dan Cokelat	ALT Enterobacteriaceae <i>Salmonella</i> Kapang dan khamir	5	2	5x10 <sup>3</sup> koloni/g 10 koloni/g negatif/25 g	10 <sup>6</sup> koloni/g 10 <sup>2</sup> koloni/g NA	ISO 4833-1 ISO 21528-2 ISO 6579
05.1.5	Cokelat Imitasi, Produk Pengganti Cokelat	ALT Enterobacteriaceae <i>Salmonella</i> Kapang dan khamir	5	2	5x10 koloni/g 5x10 <sup>3</sup> koloni/g 10 koloni/g negatif/25 g	10 <sup>2</sup> koloni/g 10 <sup>6</sup> koloni/g 10 <sup>2</sup> koloni/g NA	SNI ISO 21527-1 ISO 4833-1 ISO 21528-2 ISO 6579
	Minuman Cokelat Paduan (bubuk dan konsentrat)	ALT Enterobacteriaceae	5	2	5x10 <sup>3</sup> koloni/g atau 5x10 <sup>3</sup> koloni/ml 10 koloni/g atau 10 koloni/ml	10 <sup>2</sup> koloni/g 10 <sup>6</sup> koloni/g atau 10 <sup>6</sup> koloni/ml	SNI ISO 21527-1 ISO 4833-1
		Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g atau 10 koloni/ml	10 <sup>2</sup> koloni/g atau 10 <sup>2</sup> koloni/ml	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 atau negatif/25 ml	NA	ISO 6579
		Kapang dan khamir	5	2	5x10 koloni/g atau 5x10 koloni/ml	10 <sup>2</sup> koloni/g atau 10 <sup>2</sup> koloni/ml	SNI ISO 21527-1
05.2.1	Minuman coklat paduan (siap minum)	ALT	5	2	10 <sup>2</sup> koloni/ml	10 <sup>3</sup> 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
		ALT	5	2	10 <sup>2</sup> koloni/g	10 <sup>4</sup> koloni/g	ISO 4833-1
		Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 <sup>2</sup> 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 <sup>2</sup> koloni/g	SNI ISO 21527-2
		ALT	5	2	10 <sup>2</sup> koloni/g	10 <sup>4</sup> koloni/g	ISO 4833-1
05.2.2	Kembang Gula/Permen Lunak (bukan jeli)	Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 <sup>2</sup> 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 <sup>2</sup> koloni/g	SNI ISO 21527-1
		ALT	5	2	10 <sup>4</sup> koloni/g	10 <sup>5</sup> koloni/g	ISO 4833-1
05.2.3	Nougat dan Marzipan	Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 <sup>2</sup> 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 <sup>2</sup> koloni/g	SNI ISO 21527-1
		ALT	5	2	10 <sup>4</sup> koloni/g	10 <sup>5</sup> koloni/g	ISO 4833-1
		Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 <sup>2</sup> 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 <sup>2</sup> koloni/g	SNI ISO 21527-1
		ALT	5	2	10 <sup>4</sup> koloni/g	10 <sup>5</sup> koloni/g	ISO 4833-1
		Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 <sup>2</sup> 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 <sup>2</sup> koloni/g	SNI ISO 21527-1
		ALT	5	2	10 <sup>4</sup> koloni/g	10 <sup>5</sup> koloni/g	ISO 4833-1
		Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 <sup>2</sup> 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 <sup>2</sup> koloni/g	SNI ISO 21527-1
		ALT	5	2	10 <sup>4</sup> koloni/g	10 <sup>5</sup> koloni/g	ISO 4833-1
		Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 <sup>2</sup> koloni/g	ISO 21528-2
		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579
		Kapang dan khamir	5	1	10 <sup>2</sup> koloni/g	2x10 <sup>2</sup> koloni/g	SNI ISO 21527-1

Kategori Pangan	Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis**
05.3	Kembang Gula Karet /Permen Karet	ALT	5	2	10 <sup>2</sup> koloni/g	10 <sup>4</sup> koloni/g	ISO 4833-1
		Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 <sup>2</sup> koloni/g	ISO 21528-2
		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579
05.4	Dekorasi (Misalnya Untuk Bakery), Topping (Non-Buah) dan Saus Manis	Kapang dan khamir	5	2	10 koloni/g	10 <sup>2</sup> koloni/g	SNI ISO 21527-1
		ALT	5	2	10 <sup>4</sup> koloni/g	10 <sup>5</sup> koloni/g	ISO 4833-1
		Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 <sup>2</sup> koloni/g	ISO 21528-2
		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579
06.0	Sereal dan Produk Sereal yang Merupakan Produk Turunan dari Biji Sereal, 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	Kapang dan khamir	5	2	5x10 koloni/g	10 <sup>2</sup> koloni/g	SNI ISO 21527-1
		ALT	5	2	10 <sup>5</sup> koloni/g	10 <sup>6</sup> koloni/g	ISO 4833-1
06.2	Tepung dan Pati	<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
06.3	Sereal Untuk Sarapan, Termasuk Rolled Oats	<i>Bacillus cereus</i>	5	2	10 <sup>3</sup> koloni/g	10 <sup>4</sup> koloni/g	SNI ISO 7932
		Kapang dan khamir	5	2	10 <sup>3</sup> koloni/g	10 <sup>4</sup> koloni/g	SNI ISO 21527-2
		ALT	5	2	10 <sup>3</sup> koloni/g	10 <sup>4</sup> koloni/g	ISO 4833-1
		Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 <sup>2</sup> 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 <sup>3</sup> koloni/g	SNI ISO 7932
06.3	Sereal untuk sarapan (tanpa susu dan dengan susu)	Kapang dan khamir	5	2	10 <sup>2</sup> koloni/g	10 <sup>3</sup> koloni/g	SNI ISO 21527-2
		ALT	5	2	10 <sup>5</sup> koloni/g	10 <sup>6</sup> koloni/g	ISO 4833-1



Kategori Pangan	Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis**
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 <sup>5</sup> koloni/g	10 <sup>6</sup> 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 <sup>2</sup> koloni/g	10 <sup>3</sup> koloni/g	SNI ISO 6888-1
		Kapang dan khamir	5	2	10 <sup>3</sup> koloni/g	10 <sup>4</sup> 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 <sup>3</sup> koloni/g	10 <sup>4</sup> 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 <sup>3</sup> koloni/g	SNI ISO 21527-2
		ALT	5	2	10 <sup>5</sup> koloni/g	10 <sup>6</sup> 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
06.4.3 Pasta dan Mi Pra-Masak Serta Produk Sejenis	Mie yang telah mengalami perlakuan (misalnya dipanaskan, direbus, dikukus, dimasak, di-pragelatinisasi, atau dibekukan)	<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579
		<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10 koloni/g	10 <sup>3</sup> koloni/g	SNI ISO 6888-1
		Kapang dan khamir	5	2	10 <sup>3</sup> koloni/g	10 <sup>4</sup> koloni/g	SNI ISO 21527-2
		ALT	5	2	10 <sup>5</sup> koloni/g	10 <sup>6</sup> 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



Kategori Pangan	Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis**
	dalam bentuk basah basah (misal : udon, mie beku)						
	Mie yang telah mengalami perlakuan (misalnya dipanaskan, direbus, dikukus, dimasak, di-pragelatinisasi, atau dibekukan) dalam bentuk kering (misal: mie instan)	ALT <i>Escherichia coli</i> <i>Salmonella</i> Kapang dan khamir	5 5 5 5	2 0 0 2	10 <sup>5</sup> koloni/g 3 APM/g negatif/25 g 10 koloni/g	10 <sup>6</sup> koloni/g NA NA 10 <sup>3</sup> koloni/g	ISO 4833-1 SNI ISO 7251; SNI ISO 16649-3; SNI ISO 7218 ISO 6579 SNI ISO 21527-2
06.5	Makanan Pencuci Mulut Berbasis Serealia dan Pati (Misalnya Puding Nasi, Puding Tapioka)	ALT <i>Bacillus cereus</i> <i>Salmonella</i> <i>Staphylococcus aureus</i>	5 5 5 5	2 1 0 2	10 <sup>4</sup> koloni/g 10 <sup>2</sup> koloni/g negatif/25 g 10 koloni/g	10 <sup>5</sup> koloni/g 10 <sup>3</sup> koloni/g NA 10 <sup>3</sup> koloni/g	ISO 4833-1 SNI ISO 7932 ISO 6579 SNI ISO 6888-1
06.6	Tepung Untuk Adonan (Misalnya Untuk Melapisi Permukaan Ikan atau Daging Ayam)	ALT Enterobacteriaceae <i>Bacillus cereus</i> Kapang dan khamir <i>Salmonella</i>	5 5 5 5 5	2 2 1 2 0	5x10 <sup>5</sup> koloni/g 10 <sup>3</sup> koloni/g 10 <sup>3</sup> koloni/g 5x10 <sup>3</sup> koloni/g negatif/25 g	10 <sup>6</sup> koloni/g 10 <sup>4</sup> koloni/g 10 <sup>4</sup> koloni/g 10 <sup>4</sup> koloni/g NA	ISO 4833-1 ISO 21528-2 SNI ISO 7932 SNI ISO 21527-2 ISO 6579

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

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

Kategori Pangan	Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis**
		<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10 <sup>2</sup> koloni/g	10 <sup>4</sup> koloni/g	SNI ISO 6888-1
		Kapang dan khamir	5	2	10 <sup>2</sup> koloni/g	10 <sup>4</sup> 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 <sup>2</sup> koloni/g	10 <sup>4</sup> koloni/g	SNI ISO 6888-1
<b>08.0</b>	<b>DAGING DAN PRODUK DAGING, TERMASUK DAGING UNGGAS DAN DAGING HEWAN BURUAN</b>						
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 <sup>2</sup> koloni/g	ISO 16649-1; ISO 16649-2
		<i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	2.5x 10 <sup>2</sup> koloni/g	10 <sup>4</sup> 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 <sup>2</sup> koloni/g	ISO 16649-1; ISO 16649-2
		<i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	10 <sup>2</sup> koloni/g	10 <sup>4</sup> koloni/g	SNI ISO 6888-1; SNI 2897
		<i>Clostridium perfringens</i>	5	1	10 <sup>2</sup> koloni/g	10 <sup>4</sup> 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 <sup>2</sup> koloni/g	10 <sup>3</sup> koloni/g	ISO 16649-1; ISO 16649-2
		<i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	2.5x 10 <sup>2</sup> koloni/g	10 <sup>4</sup> 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 kering (termasuk abon, krupuk kulit, kripik usus	<i>Escherichia coli</i>	5	2	10 koloni/g	10 <sup>2</sup> koloni/g	ISO 16649-1; ISO 16649-2
		<i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	10 <sup>2</sup> koloni/g	10 <sup>4</sup> 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 <sup>2</sup> koloni/g	10 <sup>4</sup> 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	ALT	5	3	10 <sup>4</sup> koloni/g	10 <sup>6</sup> koloni/g	ISO 4833-1; SNI 2897
		Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 <sup>2</sup> 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 <sup>2</sup> koloni/g	2x10 <sup>2</sup> koloni/g	SNI ISO 6888-1; SNI 2897
		<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**
08.3.1	Diperdagangkan Dalam Bentuk Beku) 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 2897 SNI ISO 7251; SNI ISO 16649-3; SNI ISO 7218
			5	1	10 <sup>3</sup> koloni/g	10 <sup>4</sup> koloni/g	SNI ISO 6888-1; SNI 2897
			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 <sup>4</sup> koloni/g	10 <sup>6</sup> koloni/g	ISO 4833-1; SNI 2897
			5	2	10 koloni/g	10 <sup>2</sup> koloni/g	ISO 21528-2
			5	1	10 <sup>2</sup> koloni/g	2x10 <sup>2</sup> koloni/g	SNI ISO 6888-1; SNI 2897
08.3.3	Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan Yang Dihaluskan, Diolah dan Dibekukan	<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579; SNI 2897
			5	3	10 <sup>4</sup> koloni/g	10 <sup>6</sup> koloni/g	ISO 4833-1; SNI 2897
			5	2	10 koloni/g	10 <sup>2</sup> koloni/g	ISO 21528-2
08.3.3	Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan Yang Dihaluskan, Diolah dan Dibekukan	<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579; SNI 2897
			5	1	10 <sup>2</sup> koloni/g	2x10 <sup>2</sup> koloni/g	SNI ISO 6888-1; SNI 2897
			5	0	negatif/25 g	NA	SNI ISO 6888-1; SNI 2897
08.3.3	Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan Yang Dihaluskan, Diolah dan Dibekukan	ALT	5	3	10 <sup>4</sup> koloni/g	10 <sup>6</sup> koloni/g	ISO 4833-1; SNI 2897
			5	2	10 koloni/g	10 <sup>2</sup> koloni/g	ISO 21528-2
			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	<i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	10 <sup>2</sup> koloni/g	2x10 <sup>2</sup> koloni/g	SNI ISO 6888-1; SNI 2897
			5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579; SNI 2897
			5	0	negatif/25 g	NA	SNI ISO 6888-1; SNI 2897
08.3.3	Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan Yang Dihaluskan, Diolah dan Dibekukan	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	negatif/25 g	NA	SNI ISO 11290-1; SNI 2897
			5	0	negatif/25 g	NA	SNI ISO 11290-1; SNI 2897
			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**
08.4	Selongsong Sosis	ALT	5	1	10 <sup>3</sup> koloni/g	5x10 <sup>4</sup> koloni/g	ISO 4833-1; SNI 2897
		Kapang dan khamir	5	2	10 koloni/g	10 <sup>2</sup> koloni/g	SNI ISO 21527-1
		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579; SNI 2897
<b>09.0</b>	<b>IKAN DAN PRODUK PERIKANAN TERMASUK MOLUSKA, KRUSTASE DAN EKINODERMATA SERTA AMFIBI DAN REPTIL</b>						
09.2.1	Ikan, Filet Ikan dan Produk Perikanan Meliputi Moluska, Krustase dan Ekinodermata yang Dibekukan	ALT	5	2	10 <sup>5</sup> koloni/g	10 <sup>6</sup> koloni/g	ISO 4833-1; SNI 2332-3
	Ikan Air Tawar (Utuh, Fillet); Ikan Air Laut Scromboid (Ikan Tuna, Cakalang, Tongkol, Kembung, Layang, Scromboid Lainnya) (Utuh, Loin, Stik, Fillet, Blok); Ikan air laut finfish (bersirip), non scromboid, payau (bandeng) (tutuh, 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
		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579; SNI 2332-2
	Krustase (Udang Laut, Lobster, Kepiting, Rajungan); Moluska Laut (Cumi, Gurita,	ALT	5	2	10 <sup>5</sup> koloni/g	10 <sup>6</sup> 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



Kategori Pangan	Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis**
	Sotong; Kekerangan (Scallop, Tiram, Abalon, Kerang Hijau, Kerang Darah, Kerang Bulu, Kerang Tahu, Samping, 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
09.2.2	Ikan, Filet Ikan dan Hasil Perikanan Termasuk Moluska, Krustase dan Ekinodermata Berlapis Tepung yang Dibekukan	ALT	5	2	10 <sup>5</sup> koloni/g	10 <sup>6</sup> 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 <sup>4</sup> koloni/g	10 <sup>5</sup> koloni/g	ISO 4833-1; SNI 2332-3
		<i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	10 <sup>2</sup> koloni/g	10 <sup>3</sup> koloni/g	SNI ISO 6888-1; SNI 2332-9
09.2.3	Hancuran (Minced) dan Sari (Cream) Ikan Termasuk Moluska, Krustase dan	ALT	5	2	10 <sup>5</sup> koloni/g	10 <sup>6</sup> 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

Kategori Pangan	Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis**
Ekinodermata yang Dibekukan							
09.2.4.1	Ikan dan Produk Perikanan Kukus atau Rebus	ALT	5	2	10 <sup>4</sup> koloni/g	10 <sup>5</sup> koloni/g	ISO 4833-1; SNI 2332-3
		<i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	10 <sup>2</sup> koloni/g	10 <sup>3</sup> koloni/g	SNI ISO 6888-1; SNI 2332-9
09.2.4.2	Moluska, Krustase dan Ekinodermata Rebus atau Kukus	<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579; SNI 2332-2
	Yang disimpan suhu dingin	<i>Staphylococcus aureus</i>	5	0	10 <sup>3</sup> koloni/g	NA	SNI ISO 6888-1; SNI 2332-9
	Yang disimpan suhu beku	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	negatif/25 g	NA	SNI ISO 11290-1
		ALT	5	2	10 <sup>4</sup> koloni/g	10 <sup>5</sup> koloni/g	ISO 4833-1; SNI 2332-3
		<i>Staphylococcus aureus</i>	5	0	10 <sup>3</sup> 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 <sup>4</sup> koloni/g	10 <sup>5</sup> koloni/g	ISO 4833-1; SNI 2332-3
		<i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	10 <sup>2</sup> koloni/g	10 <sup>3</sup> koloni/g	SNI ISO 6888-1; SNI 2332-9
09.2.5	Ikan dan Produk Perikanan Termasuk Moluska,	ALT	5	2	10 <sup>5</sup> koloni/g	10 <sup>6</sup> koloni/g	ISO 4833-1; SNI 2332-3
	Dikeringkan; Diasap tidak siap makan	<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	SNI 2332-2; ISO 6579

Kategori Pangan	Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis**
Krustase dan Ekinodermata yang	Diasap siap makan	ALT	5	2	10 <sup>4</sup> koloni/g	10 <sup>5</sup> 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	
<i>Escherichia coli</i>		5	2	1 APM/g	10 APM/g	SNI ISO 7251; SNI ISO 16649-3; SNI ISO 7218	
09.3.1 Ikan dan Produk Perikanan Termasuk Moluska, Krustase, dan Ekinodermata yang Direndam Dalam Bumbu (Marinasi) dan atau Di Dalam Jelly		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579; SNI 2332-2
		<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
09.3.2 Ikan dan Produk Perikanan Termasuk Moluska, Krustase dan Ekinodermata yang Diolah Menjadi Pikel dan atau Direndam		<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

Kategori Pangan	Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis**
09.3.3 Dalam Larutan Garam Pengganti Salmon, Caviar dan Produk Telur Ikan Lainnya	Telur ikan dan kaviar yang dibekukan  Telur ikan dan kaviar yang dipasteurisasi  Telur ikan dan kaviar yang dimasak Telur ikan dan kaviar yang diasap	ALT	5	2	10 <sup>5</sup> koloni/g	10 <sup>6</sup> 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
		ALT	5	2	10 <sup>4</sup> koloni/g	10 <sup>5</sup> 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
		<i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	10 <sup>2</sup> koloni/g	10 <sup>3</sup> koloni/g	SNI ISO 6888-1; SNI 2332-9
		ALT	5	2	10 <sup>4</sup> koloni/g	10 <sup>5</sup> koloni/g	ISO 4833-1; SNI 2332-3
		<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
09.3.4 Ikan dan Produk Perikanan Termasuk Moluska, Krustase dan Ekinodermata Semi Awet (Contohnya adalah Pasta Ikan)							

Kategori Pangan	Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis**
09.4	Ikan dan Produk Perikanan Awet, Meliputi Ikan dan Produk Perikanan yang Dikalengkan atau Difermentasi, Termasuk Moluska, Krustasea dan Ekinodermata	ALT	5	2	10 <sup>4</sup> koloni/g	10 <sup>5</sup> 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
<b>10.0</b>	<b>TELUR DAN PRODUK-PRODUK TELUR</b>						
10.2	Produk Telur	ALT	5	2	10 <sup>3</sup> koloni/g	10 <sup>4</sup> koloni/g	ISO 4833-1; SNI 2332-3
		Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 <sup>2</sup> koloni/g	ISO 21528-2
		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25g	NA	ISO 6579; 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 <sup>2</sup> koloni/g	ISO 21528-2
	Makanan Pencuci	<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25g	NA	ISO 6579; SNI 2897
10.4	Makanan Pencuci	ALT	5	2	10 <sup>3</sup> koloni/g	10 <sup>4</sup> koloni/g	ISO 4833-1; SNI 2332-3

Kategori Pangan	Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis**
Mulut Berbahan Dasar Telur (Misalnya Custard)		Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 <sup>2</sup> 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
<b>12.0</b>	<b>GARAM, REMPAH, SUP, SAUS, SALAD, PRODUK PROTEIN</b>						
12.2.1 Herba dan Rempah	Semua Herba kering (termasuk bentuk utuh dan bubuk)	ALT	5	2	10 <sup>4</sup> koloni/g	10 <sup>5</sup> koloni/g	ISO 4833-1
		Enterobacteriaceae	5	2	10 <sup>3</sup> koloni/g	10 <sup>4</sup> koloni/g	ISO 21528-2
		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25g	NA	ISO 6579
		ALT	5	2	10 <sup>5</sup> koloni/g	10 <sup>6</sup> koloni/g	ISO 4833-1
		Enterobacteriaceae	5	2	10 <sup>3</sup> koloni/g	10 <sup>4</sup> koloni/g	ISO 21528-2
		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25g	NA	ISO 6579
		<i>Bacillus cereus</i>	5	2	10 <sup>4</sup> koloni/g	10 <sup>5</sup> koloni/g	SNI ISO 7932
		<i>Clostridium pefringens</i>	5	2	10 <sup>3</sup> koloni/g	10 <sup>4</sup> koloni/g	SNI ISO 7937
		Kapang dan khamir	5	2	10 <sup>3</sup> koloni/g	10 <sup>4</sup> koloni/g	SNI ISO 21527-1
		ALT	5	2	3x10 <sup>5</sup> koloni/g	10 <sup>6</sup> koloni/g	ISO 4833-1
12.2.2 Bumbu dan Kondimen	Bumbu dan kondimen siap pakai bubuk (kering)	Enterobacteriaceae	5	2	2x10 <sup>3</sup> koloni/g	10 <sup>4</sup> koloni/g	ISO 21528-2
		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25g	NA	ISO 6579
		<i>Bacillus cereus</i>	5	2	10 <sup>4</sup> koloni/g	10 <sup>5</sup> koloni/g	SNI ISO 7932
		<i>Clostridium pefringens</i>	5	2	10 <sup>3</sup> koloni/g	10 <sup>4</sup> koloni/g	SNI ISO 7937
		Kapang dan khamir	5	2	4x10 <sup>3</sup> koloni/g	10 <sup>4</sup> koloni/g	SNI ISO 21527-1
		ALT	5	2	10 <sup>3</sup> koloni/g	10 <sup>4</sup> koloni/g	ISO 4833-1
		Enterobacteriaceae	5	2	10 <sup>2</sup> koloni/g	10 <sup>3</sup> koloni/g	ISO 21528-2
		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25g	NA	ISO 6579
		<i>Clostridium pefringens</i>	5	2	10 <sup>2</sup> koloni/g	10 <sup>3</sup> koloni/g	SNI ISO 7937
		Kapang dan khamir	5	2	10 <sup>2</sup> koloni/g	10 <sup>3</sup> koloni/g	SNI ISO 21527-1
12.2.2 Bumbu dan Kondimen	Bumbu dan kondimen siap pakai pasta (basah)	ALT	5	2	10 <sup>3</sup> koloni/g	10 <sup>4</sup> koloni/g	ISO 4833-1
		Enterobacteriaceae	5	2	10 <sup>2</sup> koloni/g	10 <sup>3</sup> koloni/g	ISO 21528-2
		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25g	NA	ISO 6579
		<i>Clostridium pefringens</i>	5	2	10 <sup>2</sup> koloni/g	10 <sup>3</sup> koloni/g	SNI ISO 7937
		Kapang dan khamir	5	2	10 <sup>2</sup> koloni/g	10 <sup>3</sup> koloni/g	SNI ISO 21527-1
		ALT	5	2	10 <sup>2</sup> koloni/g	10 <sup>3</sup> koloni/g	ISO 4833-1
		Enterobacteriaceae	5	2	10 <sup>2</sup> koloni/g	10 <sup>3</sup> koloni/g	ISO 21528-2
		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25g	NA	ISO 6579
		<i>Clostridium pefringens</i>	5	2	10 <sup>2</sup> koloni/g	10 <sup>3</sup> koloni/g	SNI ISO 7937
		Kapang dan khamir	5	2	10 <sup>2</sup> koloni/g	10 <sup>3</sup> koloni/g	SNI ISO 21527-1

Kategori Pangan	Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis**
12.4	Mustard	ALT	5	2	10 <sup>3</sup> koloni/g	10 <sup>4</sup> koloni/g	ISO 4833-1
		Enterobacteriaceae	5	2	10 <sup>2</sup> koloni/g	10 <sup>3</sup> koloni/g	ISO 21528-2
		Salmonella	5	0	negatif/25g	NA	ISO 6579
12.5.2	Bubuk atau Campuran Untuk Sup dan Kaldu	Kapang dan khamir	5	2	10 <sup>2</sup> koloni/g	10 <sup>3</sup> koloni/g	SNI ISO 21527-1
		ALT	5	2	10 <sup>5</sup> koloni/g	10 <sup>6</sup> koloni/g	ISO 4833-1
		Enterobacteriaceae	5	2	10 <sup>3</sup> koloni/g	10 <sup>4</sup> koloni/g	ISO 21528-2
12.6.1	Saus Teremulsi (Misalnya Mayonais, Salad Dressing, Onion Dips)	Salmonella	5	0	negatif/25g	NA	ISO 6579
		Clostridium pefringens	5	2	10 <sup>3</sup> koloni/g	10 <sup>4</sup> koloni/g	SNI ISO 7937
		Kapang dan khamir	5	2	10 <sup>3</sup> koloni/g	10 <sup>4</sup> koloni/g	SNI ISO 21527-1
12.6.2	Saus Non-Emulsi (Misalnya Saus Tomat, Saus Keju, Saus Krim, Gravi Cokelat)	ALT	5	2	10 <sup>4</sup> koloni/g	10 <sup>5</sup> koloni/g	ISO 4833-1
		Enterobacteriaceae	5	2	10 <sup>3</sup> koloni/g	10 <sup>4</sup> koloni/g	ISO 21528-2
		Salmonella	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579
	Saus keju	Kapang dan khamir	5	2	10 <sup>2</sup> koloni/g	10 <sup>3</sup> koloni/g	SNI ISO 21527-1
		ALT	5	2	10 <sup>2</sup> koloni/g	10 <sup>3</sup> koloni/g	ISO 4833-1
		Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 <sup>2</sup> koloni/g	ISO 21528-2
	Saus cabe, saus tomat, Saus Lobak	Salmonella	5	0	negatif/25g	NA	ISO 6579
		Kapang dan khamir	5	2	10 <sup>2</sup> koloni/g	10 <sup>3</sup> koloni/g	SNI ISO 21527-1
		ALT	5	2	10 <sup>3</sup> koloni/g	10 <sup>4</sup> koloni/g	ISO 4833-1
	Sambal; Saus Gado-gado, saus sate	Kapang dan khamir	5	2	10 <sup>2</sup> koloni/g	10 <sup>3</sup> koloni/g	SNI ISO 21527-1

Kategori Pangan	Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis**
	Saus Tiram, saus/gravi coklat; Saus Panggang/Saus Barbekue (BBQ Sauce), Saus Perendam / Saus Marinasi ( <i>Marmalade Sauce</i> ), Kecap Inggris/Saus Worcester Kecap Kelapa	ALT Enterobacteriaceae <i>Salmonella</i>	5 5 5	2 2 0	10 <sup>4</sup> koloni/g 10 <sup>3</sup> koloni/g negatif/25 g	10 <sup>5</sup> koloni/g 10 <sup>4</sup> koloni/g NA	ISO 4833-1 ISO 21528-2 ISO 6579
12.6.3	Campuran untuk saus, gravies, dan dressing	Enterobacteriaceae ALT Enterobacteriaceae <i>Salmonella</i> <i>Clostridium perfringens</i> Kapang dan khamir	5 5 5 5 5	2 2 2 0 2	10 <sup>2</sup> koloni/g 10 <sup>5</sup> koloni/g 10 <sup>3</sup> koloni/g negatif/25g 10 <sup>3</sup> koloni/g	10 <sup>3</sup> koloni/g 10 <sup>6</sup> koloni/g 10 <sup>4</sup> koloni/g NA 10 <sup>4</sup> koloni/g	ISO 21528-2 ISO 4833-1 ISO 21528-2 ISO 6579 SNI ISO 7937
12.6.4	Saus Bening (Misalnya Kecap Ikan)	Enterobacteriaceae <i>Salmonella</i>	5 5	2 0	10 <sup>3</sup> koloni/g negatif/25 g	10 <sup>4</sup> koloni/g NA	ISO 21528-2 ISO 6579
12.7	Produk Oles Untuk Salad (Misalnya Salad Makaroni, Salad Kentang) dan Sandwich, Tidak Mencakup Produk Oles Berbasis Cokelat	ALT <i>Salmonella</i> Kapang dan khamir	5 5 5	2 0 2	10 <sup>3</sup> koloni/g negatif/25g 10 <sup>2</sup> koloni/g	10 <sup>4</sup> koloni/g NA 10 <sup>3</sup> koloni/g	ISO 4833-1 ISO 6579 SNI ISO 21527-1



Kategori Pangan	Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis**
	dan Kacang Dari Kategori 04.2.2.5 Dan 05.1.3						
12.9.1	Pasta Kedelai Fermentasi	Enterobacteriaceae	5	2	10 <sup>2</sup> koloni/g	10 <sup>3</sup> koloni/g	ISO 21528-2
12.9.2.1	Saus Kedelai Fermentasi	Enterobacteriaceae	5	2	10 <sup>2</sup> koloni/g	10 <sup>3</sup> koloni/g	ISO 21528-2
12.9.2.2	Saus Kedelai Non- Fermentasi	ALT	5	2	10 <sup>4</sup> koloni/g	10 <sup>5</sup> koloni/g	ISO 4833-1
12.9.2.3	Saus Kedelai Lainnya	Enterobacteriaceae	5	2	10 <sup>2</sup> koloni/g	10 <sup>3</sup> koloni/g	ISO 21528-2
		Kapang dan khamir	5	2	10 <sup>2</sup> koloni/g	10 <sup>3</sup> koloni/g	SNI ISO 21527-1; SNI ISO 21527-2
12.10	Protein Produk	ALT	5	2	10 <sup>4</sup> koloni/g	10 <sup>5</sup> koloni/g	ISO 4833-1
<b>13.0 PRODUK PANGAN UNTUK KEPERLUAN GIZI KHUSUS</b>							
13.1.1	Formula bayi	ALT	5	2	5x10 <sup>2</sup> koloni/g	5x10 <sup>3</sup> koloni/g	ISO 4833-1
	(bentuk bubuk)	ALT*	5	2	5x10 <sup>2</sup> koloni/g	5x10 <sup>3</sup> 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	ALT	5	2	5x10 <sup>2</sup> koloni/g	5x10 <sup>3</sup> koloni/g	ISO 4833-1
	(bentuk bubuk)	ALT*	5	2	5x10 <sup>2</sup> koloni/g	5x10 <sup>3</sup> 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 <sup>4</sup> koloni/g	10 <sup>5</sup> koloni/g	ISO 4833-1
		ALT*	5	2	10 <sup>4</sup> koloni/g	10 <sup>5</sup> 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

Kategori Pangan	Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis**
13.1.3 Formula untuk Keperluan Medis Khusus Bagi Bayi	Untuk Bayi	ALT	5	2	5x10 <sup>2</sup> koloni/g	5x10 <sup>3</sup> koloni/g	ISO 4833-1
		ALT*	5	2	5x10 <sup>2</sup> koloni/g	5x10 <sup>3</sup> 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
13.2 Makanan Bayi dan Anak Dalam Masa Pertumbuhan	Makanan Pendamping ASI (MPASI) siap konsumsi (Bubuk Instan, Puding, Biskuit)	<i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	10 koloni/g	10 <sup>2</sup> koloni/g	SNI ISO 6888-1
		<i>Bacillus cereus</i>	5	1	5x10 koloni/g	5x10 <sup>2</sup> koloni/g	SNI ISO 7932
		ALT	5	2	3x10 <sup>3</sup> koloni/g	10 <sup>4</sup> koloni/g	ISO 4833-1
		ALT*	5	2	3x10 <sup>3</sup> koloni/g	10 <sup>4</sup> 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 <sup>2</sup> koloni/g	SNI ISO 6888-1
		ALT	5	3	10 <sup>4</sup> koloni/g	10 <sup>5</sup> koloni/g	ISO 4833-1
		Koliform	5	2	10 koloni/g	10 <sup>2</sup> koloni/g	ISO 4832
		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25g	NA	ISO 6579
13.3 Makanan Diet Khusus Untuk Keperluan Kesehatan, Termasuk Untuk Bayi dan Anak-Anak (Kecuali Produk Kategori	Selain untuk bayi	ALT	5	2	10 <sup>4</sup> koloni/g	10 <sup>5</sup> koloni/g	ISO 4833-1; SNI 2897
		Enterobacteriaceae	5	1	1 koloni/mL (cair)	10 koloni/mL (cair)	ISO 21528-2
			5	1	10 koloni/g (padat)	10 <sup>2</sup> koloni/g (padat)	ISO 21528-2
		<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10 koloni/g	10 <sup>2</sup> koloni/g	SNI ISO 6888-1; SNI 2897

Kategori Pangan	Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis**	
Pangan 13.1)		<i>Salmonella</i>	10	0	negatif/25g	NA	ISO 6579; SNI 2897	
13.4	Pangan Diet untuk Pelangsing dan Penurunan Berat Badan	ALT	5	2	10 <sup>4</sup> koloni/g	10 <sup>5</sup> 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 <sup>2</sup> 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	ALT	5	2	10 <sup>4</sup> koloni/g	10 <sup>5</sup> 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 <sup>2</sup> koloni/g	SNI ISO 6888-1; SNI 2897	
		<i>Salmonella</i>	10	0	negatif/25g	NA	ISO 6579; SNI 2897	
14.0	Pangan selain untuk ibu hamil dan ibu menyusui	ALT	5	2	10 <sup>4</sup> koloni/g	10 <sup>5</sup> 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 <sup>2</sup> koloni/g	SNI ISO 6888-1; SNI 2897	
		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25g	NA	ISO 6579; SNI 2897	
14.1.1.1	Air Mineral Alami dan Sumbernya	<b>MINUMAN TIDAK TERMASUK PRODUK SUSU</b>						
		ALT	5	0	10 <sup>2</sup> koloni/ml	NA	SNI 3554	
		Koliiform	5	0	Tidak terdeteksi/ 250ml	NA	SNI 3554	
		<i>Escherichia coli</i>	5	0	Tidak terdeteksi/	NA	SNI 3554	

Kategori Pangan	Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis**
					250ml		
		Bakteri anaerob pereduksi sulfid pembentuk spora <i>Enterococci</i>	5	0	Tidak terdeteksi/ 250ml	NA	SNI 3554
		<i>Pseudomonas aeruginosa</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	ALT	5	2	10 <sup>3</sup> koloni/ml	10 <sup>5</sup> koloni/ml	SNI 3554
	Air demineral, Air minum beroksigen, air embun	Koliform	5	0	0/250 ml	NA	SNI 3554
	Air Soda	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	5	0	0/250 ml	NA	SNI 3554
14.1.2	Sari Buah dan Sari Sayuran	Kapang dan khamir	5	2	10 koloni/ml	10 <sup>2</sup> koloni/ml	SNI ISO 21527-1
	Sayuran yang tidak dipasteurisasi	<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 ml	NA	ISO 6579
	Sari Buah dan Sari Sayuran yang dipasteurisasi	<i>Escherichia coli</i>	5	2	10 <sup>2</sup> koloni/ml	10 <sup>3</sup> koloni/ml	ISO 16649-1; ISO 16649-2
	Konsentrat sari buah dan konsentrat Sari sayur	<i>Escherichia coli</i>	5	0	3 APM/ml	NA	SNI ISO 7251; SNI ISO 16649-3; SNI ISO 7218
		<i>Escherichia coli</i>	5	0	3 APM/ml	NA	SNI ISO 7251; SNI ISO 16649-3; SNI ISO 7218
14.1.3.1	Nektar Buah	Kapang dan khamir	5	2	10 <sup>2</sup> koloni/ml	10 <sup>4</sup> koloni/ml	SNI ISO 21527-1
		<i>Escherichia coli</i>	5	0	3 APM/g	NA	SNI ISO 7251; SNI ISO 16649-3; SNI ISO 7218
		Kapang dan khamir	5	2	10 <sup>2</sup> koloni/g	10 <sup>4</sup> koloni/g	SNI ISO 21527-1

<b>Kategori Pangan</b>	<b>Jenis Pangan Olahan</b>	<b>Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba</b>	<b>n</b>	<b>c</b>	<b>m</b>	<b>M</b>	<b>Metode Analisis**</b>
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
14.1.4.1 Minuman Berbasis Air Berperisa yang Berkarbonat		Kapang dan khamir Kapang dan khamir	5 5	2 2	10 <sup>2</sup> koloni/g 10 koloni/ml	10 <sup>4</sup> koloni/g 10 <sup>2</sup> koloni/ml	SNI ISO 21527-1 SNI ISO 21527-1
14.1.4.2 Minuman Berbasis Air Berperisa Tidak Berkarbonat, Termasuk Punches dan Ades	Sirup berperisa Minuman Sari Buah	Kapang dan khamir ALT <i>Escherichia coli</i>	5 5 5	2 1 0	10 koloni/ml 10 koloni/ml 3 APM/ml	10 <sup>2</sup> koloni/ml 10 <sup>2</sup> koloni/ml NA	SNI ISO 21527-1 ISO 4833-1 SNI ISO 7251; SNI ISO 16649-3; SNI ISO 7218
	Minuman Rasa Buah	ALT <i>Escherichia coli</i>	5 5	1 0	10 koloni/ml 3 APM/ml	10 <sup>2</sup> koloni/ml NA	ISO 4833-1 SNI ISO 7251; SNI ISO 16649-3; SNI ISO 7218
	Minuman Elektrolit Tidak Berkarbonat	ALT Koliiform	5 10	2 1	10 <sup>2</sup> koloni/ml 1,8 APM/100 ml	10 <sup>4</sup> koloni/ml 10 APM/100ml	ISO 4833-1 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 <i>Escherichia coli</i>	5 5	2 0	10 <sup>2</sup> koloni/ml 1,8 APM/100 ml	10 <sup>3</sup> koloni/ml NA	ISO 4833-1 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**
14.1.4.3	Minuman Kopi	ALT	5	2	10 <sup>2</sup> koloni/ml	10 <sup>3</sup> 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
	Konsentrat Lemonade Beku	<i>Escherichia coli</i>	5	2	10 koloni/g	10 <sup>2</sup> 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 <sup>2</sup> koloni/ml	SNI ISO 21527-1
	Squash, squash berperisa	ALT	5	2	10 <sup>2</sup> koloni/ml	10 <sup>3</sup> 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 <sup>2</sup> koloni/g	5x10 <sup>3</sup> koloni/g	ISO 4833-1
		Kapang dan khamir	5	1	5x10 <sup>1</sup> koloni/g	5x10 <sup>2</sup> koloni/g	SNI ISO 21527-2
		ALT	5	2	3x10 <sup>3</sup> koloni/g	5x10 <sup>3</sup> koloni/g	ISO 4833-1
		Kapang dan khamir	5	1	5x10 <sup>2</sup> koloni/g	5x10 <sup>2</sup> koloni/g	SNI ISO 21527-2
	Minuman serbuk berperisa (yang mengandung susu atau krimmer atau cokelat)	ALT	5	2	10 <sup>2</sup> koloni/ml	10 <sup>3</sup> 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

Kategori Pangan	Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis**	
14.1.5  Kopi, Kopi Substitusi, Teh, Seduhan Herbal, dan Minuman	Minuman dasar elektrolit (bentuk bubuk)	ALT	5	2	5x10 <sup>2</sup> koloni/g	5x10 <sup>3</sup> koloni/g	ISO 4833-1	
		Kapang dan khamir	5	2	10 koloni/g	10 <sup>2</sup> koloni/g	SNI ISO 21527-2	
	Minuman dasar elektrolit (bentuk cair)	ALT	5	2	10 <sup>2</sup> koloni/ml	10 <sup>3</sup> 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	
	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 <sup>3</sup> koloni/g	10 <sup>4</sup> koloni/g	ISO 4833-1	
		Kapang dan khamir	5	2	10 <sup>2</sup> koloni/g	10 <sup>3</sup> 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 <sup>2</sup> koloni/g	5x10 <sup>3</sup> koloni/g	ISO 4833-1
			Kapang dan khamir	5	2	10 <sup>2</sup> koloni/g	10 <sup>4</sup> koloni/g	SNI ISO 21527-2
		Konsentrat minuman teh	ALT	5	2	10 <sup>2</sup> koloni/ml	10 <sup>3</sup> 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 <sup>2</sup> koloni/ml	10 <sup>3</sup> koloni/ml	ISO 4833	
		<i>Escherichia coli</i>	5	0	1,8 APM/100 ml	NA	SNI ISO 7251	



Kategori Pangan	Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis**
	Kopi Bubuk; Kopi Campur, minuman serbuk kopi gula susu, minuman serbuk kopi gula krimer, minuman serbuk kopi gula, minuman tradisional, minuman botanical	ALT	5	2	10 <sup>5</sup> koloni/g	10 <sup>6</sup> koloni/g	ISO 4833-1
	Kopi Instan	ALT	5	2	3x10 <sup>3</sup> koloni/g	10 <sup>4</sup> koloni/g	ISO 4833-1
		Kapang dan khamir	5	2	10 <sup>2</sup> koloni/g	10 <sup>3</sup> koloni/g	SNI ISO 21527-2
<b>15.0</b>	<b>MAKANAN RINGAN SIAP SANTAP</b>						
15.1	Makanan Ringan - Berbasis Dasar Kentang, Umbi, Sereal, Tepung atau Pati (dari Umbi dan Kacang)	Tanpa isian	5	2	10 <sup>3</sup> koloni/g	10 <sup>4</sup> koloni/g	ISO 4833-1
		Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 <sup>2</sup> koloni/g	ISO 21528-2
		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579
		<i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	10 <sup>2</sup> koloni/g	2x10 <sup>2</sup> koloni/g	SNI ISO 6888-1
		ALT	5	2	5x10 <sup>3</sup> koloni/g	5x10 <sup>4</sup> koloni/g	ISO 4833-1
		Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 <sup>2</sup> koloni/g	ISO 21528-2
		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579
		<i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	10 <sup>2</sup> koloni/g	2x10 <sup>2</sup> koloni/g	SNI ISO 6888-1
		ALT	5	2	5x10 <sup>2</sup> koloni/g	5x10 <sup>3</sup> koloni/g	ISO 4833-1
15.2	Olahan Kacang, Termasuk Kacang Terlapisi dan	Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 <sup>2</sup> 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 <sup>2</sup> koloni/g	SNI ISO 21527-2



Kategori Pangan	Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis**
15.3	Campuran Kacang (Contoh Dengan Buah Kering) Makanan Ringan Berbasis Ikan	ALT	5	2	10 <sup>3</sup> koloni/g	10 <sup>4</sup> koloni/g	ISO 4833-1
		Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 <sup>2</sup> koloni/g	ISO 21528-2
		Salmonella	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579
		Staphylococcus aureus	5	1	10 <sup>2</sup> koloni/g	2x10 <sup>2</sup> 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
<b>01.0</b>	<b>PRODUK-PRODUK SUSU DAN ANALOGNYA, KECUALI YANG TERMASUK KATEGORI 02.0</b>							
01.1.1.1	Susu (Plain)	<i>Enterobacteriaceae</i>	5	2	1 APM/ml	5 APM/ml	SNI ISO 21528-1	Dari 5 sampel susu yang diambil dan diuji, hanya 2 sampel yang boleh mengandung jumlah <i>Enterobacteriaceae</i> antara 1 sampai 5 APM/ml, sedangkan 3 sampel yang lainnya jumlah <i>Enterobacteriaceae</i> harus kurang dari 1 APM/ml.
								Pengujian <i>Enterobacteriaceae</i> pada susu pasteurisasi menggunakan metode analisis SNI ISO 21528-1 Mikrobiologi Bahan Pangan dan Pakan – Metode Horizontal untuk Deteksi dan Enumerasi <i>Enterobacteriaceae</i> – Bagian 1: Deteksi dan Enumerasi Menggunakan Teknik APM dengan pra-pengayaan.
		<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