

LAMPIRAN I
 PERATURAN KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN REPUBLIK INDONESIA
 NOMOR 7 TAHUN 2013
 TENTANG BATAS MAKSIMUM PENGGUNAAN BAHAN TAMBAHAN PANGAN PERLAKUAN
 TEPUNG

BATAS MAKSIMUM PENGGUNAAN BTP PERLAKUAN TEPUNG

1. L-Amonium laktat (*L-Ammonium lactate*)

INS. 328

ADI : Tidak dinyatakan (*not limited*)

Sinonim : -

Fungsi lain : Pengatur keasaman

No. Kategori Pangan	Kategori Pangan	Batas Maksimum (mg/kg)
06.3	Serealia untuk sarapan, termasuk <i>rolled oats</i>	CPPB
06.4.3	Pasta dan mi pra-masak serta produk sejenis	CPPB
06.5	Makanan pencuci mulut berbasis serealia dan pati (misalnya puding nasi, puding tapioka)	CPPB
06.6	Tepung bumbu (misalnya untuk melapisi permukaan ikan atau daging ayam)	CPPB
06.7	Kue beras	CPPB
07.0	Produk bakeri	CPPB

2. Natrium stearoil-2-laktilat (*Sodium stearyl-2-lactylate*)

INS. 481(i)

ADI : 0-20 mg/kg berat badan

Sinonim : *Sodium stearyl lactylate; sodium stearyl lactate*

Fungsi lain : Pengemulsi

No. Kategori Pangan	Kategori Pangan	Batas Maksimum (mg/kg)
06.2.1	Tepung	4500 (hanya untuk tepung terigu <i>self raising</i>)
06.3	Serealia untuk sarapan, termasuk <i>rolled oats</i>	4500
06.5	Makanan pencuci mulut berbasis serealia dan pati (misalnya puding nasi, puding tapioka)	4500
06.7	Kue beras	4000
07.0	Produk bakeri	4500

3. Amonium klorida (*Ammonium chloride*)

INS. 510

ADI : Tidak dinyatakan (*not limited*)Sinonim : *Ammonium muriate; sal ammoniac*

Fungsi lain : -

No. Kategori Pangan	Kategori Pangan	Batas Maksimum (mg/kg)
06.3	Serealia untuk sarapan, termasuk <i>rolled oats</i>	CPPB
06.4.3	Pasta dan mi pra-masak serta produk sejenis	CPPB
06.5	Makanan pencuci mulut berbasis serealia dan pati (misalnya puding nasi, puding tapioka)	CPPB
06.6	Tepung bumbu (misalnya untuk melapisi permukaan ikan atau daging ayam)	CPPB
06.7	Kue beras	CPPB
07.0	Produk bakeri	CPPB

4. Kalsium sulfat (*Calcium sulphate*)

INS. 516

ADI : Tidak dinyatakan (*not limited*)

Sinonim : -

Fungsi lain : Peningkat volume, pengatur keasaman, pengeras, pengental, penstabil

No. Kategori Pangan	Kategori Pangan	Batas Maksimum (mg/kg)
06.2.1	Tepung	CPPB
06.3	Serealia untuk sarapan, termasuk <i>rolled oats</i>	CPPB
06.4.2	Pasta dan mi serta produk sejenis pasta	CPPB
06.4.3	Pasta dan mi pra-masak serta produk sejenis	CPPB
06.5	Makanan pencuci mulut berbasis serealia dan pati (misalnya puding nasi, puding tapioka)	CPPB
06.6	Tepung bumbu (misalnya untuk melapisi permukaan ikan atau daging ayam)	CPPB

No. Kategori Pangan	Kategori Pangan	Batas Maksimum (mg/kg)
06.7	Kue beras	CPPB
07.0	Produk bakeri	CPPB

5. Kalsium oksida (*Calcium oxide*)

INS. 529

ADI : Tidak dinyatakan (*not limited*)

Sinonim : *Lime*

Fungsi lain : Pengatur keasaman

No. Kategori Pangan	Kategori Pangan	Batas Maksimum (mg/kg)
06.3	Serealia untuk sarapan, termasuk <i>rolled oats</i>	CPPB
06.4.3	Pasta dan mi pra-masak serta produk sejenis	CPPB
06.5	Makanan pencuci mulut berbasis serealia dan pati (misalnya puding nasi, puding tapioka)	CPPB
06.6	Tepung bumbu (misalnya untuk melapisi permukaan ikan atau daging ayam)	CPPB
06.7	Kue beras	CPPB
07.0	Produk bakeri	CPPB

6. α -amilase (karbohidrase) dari *Bacillus licheniformis* (*Alpha-amylase from Bacillus licheniformis (carbohydraz)*)

INS. 1100

ADI : Tidak dinyatakan (*not specified*)

Sinonim : *1,4-alpha-d-glucan glucanohydrolase (ec 3.2.1.1); diastase; ptyalin; glycogenase*

Fungsi lain : -

No. Kategori Pangan	Kategori Pangan	Batas Maksimum (mg/kg)
06.3	Serealia untuk sarapan, termasuk <i>rolled oats</i>	CPPB
06.4.3	Pasta dan mi pra-masak serta produk sejenis	CPPB
06.5	Makanan pencuci mulut berbasis serealia dan pati (misalnya puding nasi, puding tapioka)	CPPB
06.6	Tepung bumbu (misalnya untuk melapisi permukaan ikan atau daging ayam)	CPPB
06.7	Kue beras	CPPB
07.0	Produk bakeri	CPPB

7. α - Amilase dari *Aspergillus oryzae*, var (*alpha-Amylase from Aspergillus oryzae, var.*)

INS. 1100

ADI : Tidak dinyatakan (*acceptable*)

Sinonim : *1,4-alpha-d-glucan glucanohydrolase (ec 3.2.1.1); diastase; ptyalin; glycogenase*

Fungsi lain : -

No. Kategori Pangan	Kategori Pangan	Batas Maksimum (mg/kg)
06.2	Tepung dan pati	CPPB
06.3	Serealia untuk sarapan, termasuk <i>rolled oats</i>	CPPB
06.4.3	Pasta dan mi pra-masak serta produk sejenis	CPPB
06.5	Makanan pencuci mulut berbasis serealia dan pati (misalnya puding nasi, puding tapioka)	CPPB
06.6	Tepung bumbu (misalnya untuk melapisi permukaan ikan atau daging ayam)	CPPB
06.7	Kue beras	CPPB
07.0	Produk bakeri	CPPB

8. α -amilase dari *Bacillus stearothermophilus* (*Alpha-amylase from Bacillus stearothermophilus*)

INS. 1100

ADI : Tidak dinyatakan (*not specified*)

Sinonim : *1,4-alpha-d-glucan glucanohydrolase (ec 3.2.1.1); glycogenase*

Fungsi lain : -

No. Kategori Pangan	Kategori Pangan	Batas Maksimum (mg/kg)
06.3	Serealia untuk sarapan, termasuk <i>rolled oats</i>	CPPB
06.4.3	Pasta dan mi pra-masak serta produk sejenis	CPPB
06.5	Makanan pencuci mulut berbasis serealia dan pati (misalnya puding nasi, puding tapioka)	CPPB
06.6	Tepung bumbu (misalnya untuk melapisi	CPPB

No. Kategori Pangan	Kategori Pangan	Batas Maksimum (mg/kg)
	permukaan ikan atau daging ayam)	
06.7	Kue beras	CPPB
07.0	Produk bakeri	CPPB

9. α -amilase dari *Bacillus stearothermophilus* yang dinyatakan dalam *Bacillus subtilis* (*alpha-amylase from Bacillus stearothermophilus expressed in Bacillus subtilis*)

INS. 1100

ADI : Tidak dinyatakan (*not specified*)

Sinonim : *1,4-alpha-d-glucan glucanohydrolase (ec 3.2.1.1); glycogenase*

Fungsi lain : -

No. Kategori Pangan	Kategori Pangan	Batas Maksimum (mg/kg)
06.3	Serealia untuk sarapan, termasuk <i>rolled oats</i>	CPPB
06.4.3	Pasta dan mi pra-masak serta produk sejenis	CPPB
06.5	Makanan pencuci mulut berbasis serealia dan pati (misalnya puding nasi, puding tapioka)	CPPB
06.6	Tepung bumbu (misalnya untuk melapisi permukaan ikan atau daging ayam)	CPPB
06.7	Kue beras	CPPB
07.0	Produk bakeri	CPPB

10. α -amilase dari *Bacillus subtilis* (*Alpha-amylase from Bacillus subtilis*)

INS. 1100

ADI : Tidak dinyatakan (*not specified*)Sinonim : *1,4-alpha-d-glucan glucanohydrolase (ec 3.2.1.1); glycogenase*

Fungsi lain : -

No. Kategori Pangan	Kategori Pangan	Batas Maksimum (mg/kg)
06.3	Serealia untuk sarapan, termasuk <i>rolled oats</i>	CPPB
06.4.3	Pasta dan mi pra-masak serta produk sejenis	CPPB
06.5	Makanan pencuci mulut berbasis serealia dan pati (misalnya puding nasi, puding tapioka)	CPPB
06.6	Tepung bumbu (misalnya untuk melapisi permukaan ikan atau daging ayam)	CPPB
06.7	Kue beras	CPPB
07.0	Produk bakeri	CPPB

11. α -amilase dari *Bacillus megaterium* yang dinyatakan dalam *Bacillus subtilis* (*Alpha-amylase from Bacillus megaterium expressed in bacillus subtilis*)

INS. 1100

ADI : Tidak dinyatakan (*not specified*)Sinonim : *1,4-alpha-d-glucan glucanohydrolase (ec 3.2.1.1); glycogenase*

Fungsi lain : -

No. Kategori Pangan	Kategori Pangan	Batas Maksimum (mg/kg)
06.3	Serealia untuk sarapan, termasuk <i>rolled oats</i>	CPPB
06.4.3	Pasta dan mi pra-masak serta produk sejenis	CPPB
06.5	Makanan pencuci mulut berbasis serealia dan pati (misalnya puding nasi, puding tapioka)	CPPB
06.6	Tepung bumbu (misalnya untuk melapisi permukaan ikan atau daging ayam)	CPPB
06.7	Kue beras	CPPB
07.0	Produk bakeri	CPPB

12. Protease dari *Aspergillus oryzae*, var. (*Protease from Aspergillus oryzae*, var.)

INS.1101(i)

ADI : Tidak dinyatakan (*acceptable*)

Sinonim : *Aspergillus oryzae* var. *protease*; *proteinases* (*ec* 3.4.21; *ec* 3.4.23.18, *aspergillopepsin I*; *ec* 3.4.23.19, *aspergillopepsin II*)

Fungsi lain : -

No. Kategori Pangan	Kategori Pangan	Batas Maksimum (mg/kg)
06.3	Serealia untuk sarapan, termasuk <i>rolled oats</i>	CPPB
06.4.3	Pasta dan mi pra-masak serta produk sejenis	CPPB
06.5	Makanan pencuci mulut berbasis serealia dan pati (misalnya puding nasi, puding tapioka)	CPPB
06.6	Tepung bumbu (misalnya untuk melapisi permukaan ikan atau daging ayam)	CPPB

No. Kategori Pangan	Kategori Pangan	Batas Maksimum (mg/kg)
06.7	Kue beras	CPPB
07.0	Produk bakeri	CPPB

13. Papain (*Papain*)

INS.1101(ii)

ADI : Tidak dinyatakan (*not limited*)

Sinonim : *Papain* (*papaya peptidase I, cystein proteinase, ec 3.4.22.2*; *2. chymopapain (cystein proteinase, ec 3.4.22.6)*)

Fungsi lain : Penstabil

No. Kategori Pangan	Kategori Pangan	Batas Maksimum (mg/kg)
06.3	Serealia untuk sarapan, termasuk <i>rolled oats</i>	CPPB
06.4.3	Pasta dan mi pra-masak serta produk sejenis	CPPB
06.5	Makanan pencuci mulut berbasis serealia dan pati (misalnya puding nasi, puding tapioka)	CPPB
06.6	Tepung bumbu (misalnya untuk melapisi permukaan ikan atau daging ayam)	CPPB
06.7	Kue beras	CPPB
07.0	Produk bakeri	CPPB

14. Bromelain (*Bromelain*)

INS.1101(iii)

ADI : Tidak dinyatakan (*not limited*)Sinonim : *Bromelain (ec 3.4.22)*

Fungsi lain : Pengental, penstabil

No. Kategori Pangan	Kategori Pangan	Batas Maksimum (mg/kg)
06.3	Serealia untuk sarapan, termasuk <i>rolled oats</i>	CPPB
06.4.3	Pasta dan mi pra-masak serta produk sejenis	CPPB
06.5	Makanan pencuci mulut berbasis serealia dan pati (misalnya puding nasi, puding tapioka)	CPPB
06.6	Tepung bumbu (misalnya untuk melapisi permukaan ikan atau daging ayam)	CPPB
06.7	Kue beras	CPPB
07.0	Produk bakeri	CPPB

KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIC INDONESIA,

LUCKY S. SLAMET

LAMPIRAN II
 PERATURAN KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN REPUBLIK INDONESIA
 NOMOR 7 TAHUN 2013
 TENTANG BATAS MAKSIMUM PENGGUNAAN BAHAN TAMBAHAN PANGAN PERLAKUAN
 TEPUNG

CONTOH FORMULIR PERMOHONAN PENGGUNAAN BTP

FORMULIR BTP 1

SURAT PERMOHONAN PENGGUNAAN BTP

Nama perusahaan/importir :
 Alamat perusahaan/importir :
 Nomor surat perusahaan/importir :
 Perihal :
 Lampiran :

Kepada Yth.
 Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan

Sesuai dengan ketentuan pasal (7 atau 8)* Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan, nomor...tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Perlakuan Tepung, dengan ini kami mengajukan permohonan untuk menggunakan BTP sebagai berikut:

- a. Jenis BTP dan INS** :
- b. Fungsi :
- c. Jenis pangan :
- d. Kategori pangan :

Demikian surat ini kami sampaikan, atas perhatian dan kerjasamanya kami ucapkan terimakasih.

TTD dan Cap Perusahaan

Nama Pemohon :
 Contact Person :
 Telp./Fax/E-mail :

* Pilih salah satu: Pasal 7 bila BTP Perlakuan Tepung Ikutan (*Carry over*) atau Pasal 8 bila BTP Perlakuan Tepung

** *International Numbering System*

FORMULIR BTP 2

DATA UMUM BAHAN TAMBAHAN PANGAN

1. Nama Dagang :

2. Nama Jenis :

3. Jenis Kemasan dan Netto :

4. Nama Pabrik/ Perusahaan :
 Alamat Pabrik/Perusahaan :
 Nomor Telepon :

5. Nama Pabrik Pengemas Kembali :
 Alamat Pabrik Pengemas Kembali :
 Nomor Telepon :
 Nama Pabrik Asal :
 Alamat Pabrik asal :

6. Jika Lisensi
 Nama Pabrik/Perusahaan :
 Alamat Pabrik/Perusahaan :
 Nomor Telepon :
 Nama Pabrik Pemberi Lisensi :
 Alamat Pabrik Pemberi Lisensi :

7. Jika diimpor
 Nama Pabrik :
 Alamat Pabrik :
 Nama Importir :
 Alamat Importir :
 Nomor Telepon :

FORMULIR BTP 3

Uraikan:

1. Nama kimia

.....

2. Kode Internasional (No. INS/CI/E number)

.....

3. Rumus kimia

....

4. Komposisi BTP

.....

5. Spesifikasi mutu bahan (deskripsi, sifat fisika dan kimia)

.....

FORMULIR BTP 4

Uraikan:

1. Komposisi produk pangan

....

2. Jumlah penggunaan BTP pada proses produksi pangan

....

3. Fungsi dan tujuan penggunaan BTP

....

4. Sertifikat analisis BTP pada produk pangan

....

5. Alur produksi produk pangan dan cara penggunaan produk pangan

....

FORMULIR BTP 5

Uraikan kepustakaan dari referensi yang dapat dipercaya yang menjelaskan bahwa BTP tersebut aman digunakan disertai dengan data, sekurang-kurangnya:

1. Sandingan/komparasi regulasi negara lain
2. Data keamanan BTP (untuk jenis BTP baru)
3. Metode pengujian BTP dalam produk pangan
4. Metode analisis yang digunakan untuk penetapan kadar dan kemurnian jenis BTP baru
5. Mekanisme kerja BTP sehingga efek fisik yang dikehendaki dalam produk pangan dapat dicapai dalam pangan.

FORMULIR BTP 6

TANDA TERIMA

Nomor...../...../20....

Nama Perusahaan :

Alamat :

Perihal :

Nomor Surat :

Jakarta,.....20.....

Penerima

.....

**KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA,****LUCKY S. SLAMET**

LAMPIRAN III
 PERATURAN KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN REPUBLIK INDONESIA
 NOMOR 7 TAHUN 2013
 TENTANG BATAS MAKSIMUM PENGGUNAAN BAHAN TAMBAHAN PANGAN PERLAKUAN
 TEPUNG

CONTOH PERHITUNGAN PENGGUNAAN CAMPURAN BTP

Contoh perhitungan penggunaan campuran BTP Bahan Perlakuan Tepung pada Kategori Pangan 07.0 Produk bakeri:

BTP	Batas Maksimum (mg/kg)	Penggunaan pada produk (mg/kg)	Perhitungan
Bahan Perlakuan Tepung A	x	m	m/x
Bahan Perlakuan Tepung B	y	n	n/y
			$(m/x) + (n/y) \leq 1$

KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
 REPUBLIK INDONESIA,

LUCKY S. SLAMET