



PERATURAN BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
NOMOR 3 TAHUN 2026
TENTANG
PERUBAHAN ATAS 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 masyarakat perlu dilindungi dari pangan olahan yang mengandung cemaran mikroba yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan;
- b. bahwa Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 13 Tahun 2019 tentang Batas Maksimal Cemaran Mikroba dalam Pangan Olahan belum mengatur persyaratan batas maksimal cemaran mikroba untuk jenis pangan olahan berupa olahan tepung/pati siap konsumsi pada kategori pangan 06.4.3 serta sosis dan bakso daging dengan proses pasteurisasi pada kategori pangan 08.3.2;
- c. bahwa pengaturan persyaratan batas maksimal cemaran mikroba untuk jenis pangan olahan berupa minuman serbuk berperisa yang dalam komposisinya mengandung susu atau produk olahannya atau krimer atau cokelat pada kategori pangan 14.1.4.3 serta teh kering, teh bubuk, dan teh celup pada kategori pangan 14.1.5 sebagaimana telah diatur dalam Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 13 Tahun 2019 tentang Batas Maksimal Cemaran Mikroba dalam Pangan Olahan sudah tidak sesuai dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi di bidang pangan olahan, sehingga perlu diubah;
- d. bahwa berdasarkan pertimbangan sebagaimana dimaksud dalam huruf a, huruf b, dan huruf c, perlu menetapkan Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan tentang Perubahan atas Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 13 Tahun 2019 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 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan (Lembaran Negara Republik Indonesia

- Tahun 2019 Nomor 249, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 6442) sebagaimana telah diubah dengan Peraturan Pemerintah Nomor 1 Tahun 2026 tentang Perubahan atas Peraturan Pemerintah Nomor 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2026 Nomor 2, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 7154);
3. Peraturan Presiden Nomor 80 Tahun 2017 tentang Badan Pengawas Obat dan Makanan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2017 Nomor 180);
 4. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 13 Tahun 2019 tentang Batas Maksimal Cemaran Mikroba dalam Pangan Olahan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2019 Nomor 751);
 5. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 21 Tahun 2020 tentang Organisasi dan Tata Kerja Badan Pengawas Obat dan Makanan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2020 Nomor 1002) sebagaimana telah diubah dengan Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 13 Tahun 2022 tentang Perubahan atas Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 21 Tahun 2020 tentang Organisasi dan Tata Kerja Badan Pengawas Obat dan Makanan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2022 Nomor 629);
 6. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 19 Tahun 2023 tentang Organisasi dan Tata Kerja Unit Pelaksana Teknis pada Badan Pengawas Obat dan Makanan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2023 Nomor 611) sebagaimana telah beberapa kali diubah terakhir dengan Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 1 Tahun 2026 tentang Perubahan Kedua atas Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 19 Tahun 2023 tentang Organisasi dan Tata Kerja Unit Pelaksana Teknis pada Badan Pengawas Obat dan Makanan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2026 Nomor 61);

MEMUTUSKAN:

Menetapkan : PERATURAN BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN TENTANG PERUBAHAN ATAS PERATURAN BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN NOMOR 13 TAHUN 2019 TENTANG BATAS MAKSIMAL CEMARAN MIKROBA DALAM PANGAN OLAHAN.

Pasal I

Ketentuan mengenai kriteria mikrobiologi dalam pangan olahan pada Lampiran Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 13 Tahun 2019 tentang Batas Maksimal Cemaran Mikroba dalam Pangan Olahan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2019 Nomor 751) diubah, sehingga menjadi sebagaimana tercantum dalam Lampiran yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Badan ini.

Pasal II

1. Minuman serbuk berperisa yang dalam komposisinya mengandung susu atau produk olahannya atau krimer atau coklat yang telah mendapatkan perizinan berusaha untuk menunjang kegiatan usaha sebelum Peraturan Badan ini berlaku wajib menyesuaikan dengan ketentuan dalam Peraturan Badan ini paling lama 12 (dua belas) bulan terhitung sejak Peraturan Badan ini diundangkan.
2. Minuman serbuk berperisa yang dalam komposisinya mengandung susu atau produk olahannya atau krimer atau coklat yang sedang dalam proses penerbitan perizinan berusaha untuk menunjang kegiatan usaha tetap diproses sesuai dengan ketentuan Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan yang menjadi dasar pengajuannya dan wajib menyesuaikan dengan ketentuan dalam Peraturan Badan ini paling lama 12 (dua belas) bulan sejak Peraturan Badan ini diundangkan.
3. Perizinan berusaha untuk menunjang kegiatan usaha sebagaimana dimaksud dalam angka 1 dan angka 2 merupakan legalitas untuk mengedarkan Pangan Olahan di wilayah Indonesia, termasuk pangan olahan produksi industri rumah tangga pangan.
4. 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 18 Februari 2026

KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN,

TARUNA IKRAR

Diundangkan di Jakarta
pada tanggal

DIREKTUR JENDERAL
PERATURAN PERUNDANG-UNDANGAN
KEMENTERIAN HUKUM REPUBLIK INDONESIA,

DHAHANA PUTRA

BERITA NEGARA REPUBLIK INDONESIA TAHUN 2026 NOMOR



LAMPIRAN
PERATURAN BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
NOMOR 3 TAHUN 2026
TENTANG
PERUBAHAN ATAS PERATURAN BADAN PENGAWAS OBAT
DAN MAKANAN NOMOR 13 TAHUN 2019 TENTANG BATAS
MAKSIMAL CEMARAN MIKROBA DALAM PANGAN OLAHAN

KRITERIA MIKROBIOLOGI DALAM PANGAN OLAHAN

No.	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								
1	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
2	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
3	01.1.2	Minuman Berbasis Susu yang Berperisa dan atau Difermentasi (Contohnya Susu Coklat,	a. 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
			b. Minuman susu fermentasi berperisa,	Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/ml	10 ² koloni/ml	ISO 21528-2
				<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25ml	NA	ISO 6579;

No.	Kategori Pangan		Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis**
		<i>Eggnog</i> , Minuman Yogurt, Minuman Berbasis Whey)	minuman yogurt berperisa, lassi						SNI 2897
4	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
5	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
6	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
7	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;

No.	Kategori Pangan		Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis**
									SNI 2897
8	01.4.3	Krim yang Digumpalkan (<i>Plain</i>)	a. Krim yang Digumpalkan (<i>Plain</i>), 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
			b. 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
9	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

No.	Kategori Pangan		Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis**
10	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
11	01.6.1	Keju Tanpa Pemeraman (Keju Mentah)	a. 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 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
			b. 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
12	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

No.	Kategori Pangan		Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis**
13	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
14	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
15	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
16	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
17	01.6.6	Keju Protein Whey		<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	negatif/25g	NA	SNI ISO 11290-1

No.	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 ⁴ koloni/g	SNI ISO 6888-1; SNI 2897
18	01.7	Makanan Pencuci Mulut Berbahan Dasar Susu (Misalnya Puding, Yogurt Berperisa/rasa atau Yogurt dengan Buah)	a. 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
			b. Yogurt	Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 21528-2
				<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25g	NA	ISO 6579
			c. Es susu, Puding susu (puding <i>butterscotch</i>)	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
19	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
20	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

No.	Kategori Pangan		Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis**
				<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									
21	02.1.2	Lemak dan Minyak Nabati	a. Lemak Reroti (<i>Shortening</i>)	ALT	5	1	10 ² koloni/g	10 ³ koloni/g	ISO 4833-1; SNI 2897
				Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 21528-2
			b. <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
			c. 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
22	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

No.	Kategori Pangan		Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis**
				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
23	02.3	Emulsi Lemak Tipe Emulsi Minyak dalam Air, termasuk Produk Campuran Emulsi Lemak dengan atau Berperisa		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
24	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

No.	Kategori Pangan		Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis**
	03.0 ES UNTUK DIMAKAN (EDIBLE ICE), TERMASUK SHERBET DAN SORBET								
25	03.0	Es Untuk Dimakan (<i>Edible Ice</i>), 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								
26	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
27	04.1.2.2	Buah Kering	a. 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	NA	ISO 6579
				Kapang dan khamir	5	3	10 koloni/g	10 ² koloni/g	SNI ISO 21527-2
			b. Selain jenis pangan pada huruf a	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
28	04.1.2.3	Buah Dalam Cuka, Minyak		<i>Escherichia coli</i>	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 16649-1;

No.	Kategori Pangan		Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis**
		dan Larutan Garam							ISO 16649-2
				<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579
29	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
30	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
31	04.1.2.6	Produk Oles Berbasis Buah (Misalnya Chutney) Tidak Termasuk Produk Pada Kategori 04.1.2.5	a. 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
			b. 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

No.	Kategori Pangan		Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis**
32	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
33	04.1.2.8	Bahan Baku Berbasis Buah, Meliputi Bubur Buah, Puree, Topping Buah dan Santan Kelapa	a. 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
			b. Bubur buah, Puree, Topping Buah dan Santan Kelapa (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
34	04.1.2.9	Makanan Pencuci Mulut (<i>Dessert</i>) Berbasis Buah Termasuk Makanan Pencuci Mulut Berbasis Air Berflavor Buah	a. 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
			b. 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

No.	Kategori Pangan		Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis**
			c. 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
			d. 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
			e. 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
			f. 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
			g. 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 SNI

No.	Kategori Pangan		Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis**
									ISO 7218
				Kapang dan khamir	5	3	10 koloni/g	10 ² koloni/g	SNI ISO 21527-1 SNI ISO 21527-2
35	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
36	04.1.2.11	Produk Buah Untuk Isi Pastri		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
37	04.1.2.12	Buah Yang Dimasak	a. 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
			b. 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
				Kapang dan khamir	5	3	10 koloni/g	10 ² koloni/g	SNI ISO

No.	Kategori Pangan		Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis**
									21527-2
38	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
39	04.2.2.2	Sayur, Rumput Laut, Kacang, dan Biji-Bijian Kering	Sayuran Kering	ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	ISO 4833-1
				<i>Escherichia coli</i> (untuk produk sayuran kering yang masih harus diolah)	5	2	10 koloni/g	10 ² 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 ² koloni/g	SNI ISO 21527-2
40	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

No.	Kategori Pangan		Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis**
41	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
42	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 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
43	04.2.2.7	Produk Fermentasi Sayur (Termasuk Jamur, Akar		<i>Escherichia coli</i>	5	0	3 APM/g	NA	SNI ISO 7251; SNI ISO 16649-3; SNI ISO 7218

No.	Kategori Pangan		Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis**
		dan Umbi, Kacang Dan Aloe Vera) dan Rumput Laut, Tidak Termasuk Kategori Pangan 12.10		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579
44	04.2.2.8	Sayur dan Rumput Laut Yang Dimasak	keripik berbasis sayur, umbi-umbian dan kacang-kacangan dan kue berbasis sayur, umbi-umbian dan kacang-kacangan	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									
45	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
46	05.1.2	Sirup Campuran Kakao/ <i>Cocoa Mixes (Syrups)</i>		Kapang dan khamir	5	2	5x10 koloni/g	10 ² koloni/g	SNI ISO 21527-1
47	05.1.3	Olesan Berbasis		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579

No.	Kategori Pangan		Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis**
		Kakao, Termasuk Isian (<i>Filling</i>)		Kapang dan khamir	5	2	5x10 koloni/g	10 ² koloni/g	SNI ISO 21527-1
48	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
49	05.1.5	Cokelat Imitasi, Produk Pengganti Cokelat	a. 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
			b. 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
			c. Selain jenis pangan pada huruf a-b	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

No.	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
				Kapang dan khamir	5	2	5x10 koloni/g	10 ² koloni/g	SNI ISO 21527-1
50	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
51	05.2.2	Kembang Gula Lunak/ Permen Lunak	a. 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
			b. 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
52	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
53	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	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	SNI ISO

No.	Kategori Pangan		Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis**
				khamir					21527-1
54	05.4	Dekorasi (Misalnya Untuk Bakery), <i>Topping</i> (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								
55	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
				<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
56	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
57	06.4.1	Pasta dan Mi	Semua mie tanpa	ALT	5	2	10 ⁵ koloni/g	10 ⁶ koloni/g	ISO 4833-1

No.	Kategori Pangan		Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis**
		Mentah Serta Produk Sejenisnya	perlakuan basah(misalnya tanpa dipanaskan, direbus, dikukus, dimasak, di-pragelatinisasi, atau dibekukan) dan tidak dikeringkan (misal: mi basah, pasta mentah)	<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
58	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
59	06.4.3	Pasta dan Mi Pra-Masak Serta Produk Sejenis	a. Mie yang telah mengalami perlakuan (misalnya dipanaskan, direbus, dikukus, dimasak, di-pragelatinisasi, atau dibekukan) dalam bentuk basah basah	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
				<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10 koloni/g	10 ³ koloni/g	SNI ISO 6888-1
				Kapang dan	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	SNI ISO

No.	Kategori Pangan		Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis**
			(misal : udon, mie beku)	khamir					21527-2
			b. 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
			c. Olahan Tepung/Pati Siap Konsumsi	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/25g	NA	ISO 6579
				<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10 koloni/g	10 ³ 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
60	06.5	Makanan Pencuci Mulut Berbasis Sereal dan Pati (Misalnya Puding Nasi,		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

No.	Kategori Pangan		Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis**
		Puding Tapioka)							
61	06.6	Tepung Untuk Adonan (Misalnya Untuk Melapisi Permukaan Ikan atau Daging Ayam)		ALT	5	2	5x10 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>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
62	06.7	Produk Olahan Beras	a. 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
			b. 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
				<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10 koloni/g	10 ³ koloni/g	SNI ISO 6888-1
63	06.8.1	Minuman Kedelai	a. 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
			b. Minuman serbuk	ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	ISO 4833-1

No.	Kategori Pangan		Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis**
			kedelai	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
64	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
65	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
				<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
66	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
67	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
68	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
69	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								
70	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

No.	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
				Kapang dan khamir	5	2	5x10 ² koloni/g	10 ⁴ koloni/g	SNI ISO 21527-2
71	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
72	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
73	07.1.4	Produk Serupa Roti Termasuk Roti Untuk Isi (<i>Stuffing</i>) dan Tepung Roti, Tepung Panir	a. 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
			b. Selain jenis pangan pada huruf a	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
74	07.1.5	Roti dan <i>Bun</i> Kukus		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

No.	Kategori Pangan		Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis**
		(Steamed Bun)		<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
75	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
76	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
77	07.2.3	Premiks Untuk Produk Bakeri Istimewa (Misalnya Keik, Panekuk)	a. Adonan Beku Untuk Bakery	ALT	5	2	10 ² koloni/g	10 ⁷ koloni/g	ISO 4833; 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	10 ² koloni/g	10 ⁴ koloni/g	SNI ISO 21527-1
			b. 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
			c. Selain jenis pangan pada huruf a-b	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

No.	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
				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
08.0 DAGING DAN PRODUK DAGING, TERMASUK DAGING UNGGAS DAN DAGING HEWAN BURUAN									
78	08.2.1.1	Produk Olahan Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan dalam Bentuk Utuh atau Potongan Yang Di- curing (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
79	08.2.1.2	Produk Daging, Daging Unggas Dan Daging Hewan Buruan Dalam Bentuk Utuh Atau Potongan Yang		<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

No.	Kategori Pangan		Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis**
		Dikuring (Termasuk Penggaraman) dan Dikeringkan Tanpa Perlakuan Panas		<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
80	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
81	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

No.	Kategori Pangan		Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis**
82	08.2.3	Produk Olahan Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan dalam Bentuk Utuh Maupun Potongan yang Dibekukan (Diproses, Disimpan Maupun Diperdagangkan Dalam Bentuk Beku)		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
83	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
84	08.3.2	Daging, Daging Unggas Dan Daging Hewan Buruan, yang	a. Sosis dan Bakso Daging dengan Proses Pasteurisasi	ALT	5	3	10 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>Staphylococcus</i>	5	1	10 ² koloni/g	2x10 ²	SNI ISO

No.	Kategori Pangan		Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis**
		Dihaluskan, dan Diolah dengan Perlakuan Panas		<i>aureus</i>				koloni/g	6888-1; SNI 2897
				<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579; SNI 2897
				<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	negatif/25 g	NA	SNI ISO 11290-1; SNI 2897
			b. Selain jenis pangan pada huruf a	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
85	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
86	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

No.	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; SNI 2897
	09.0 IKAN DAN PRODUK PERIKANAN TERMASUK MOLUSKA, KRUSTASE DAN EKinODERMATA SERTA AMFIBI DAN REPTIL								
87	09.2.1	Ikan, Filet Ikan dan Produk Perikanan Meliputi Moluska, Krustase dan Ekinodermata yang Dibekukan	a. 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) (utuh, loin, stik, fillet, blok)	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
			b. Krustase (Udang Laut, Lobster, Kepiting, Rajungan); Moluska Laut (Cumi, Gurita, Sotong); Kekerangan (Scallop, Tiram,	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
				<i>Vibrio</i>	5	0	3 APM/g	NA	SNI 2332-5;

No.	Kategori Pangan		Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis**
			Abalon, Kerang Hijau, Kerang Darah, Kerang Bulu, Kerang Tahu, Simping, Kerang Lainnya)	<i>parahaemolyticus</i>					SNI ISO 21872-2
88	09.2.2	Ikan, Filet Ikan dan Hasil Perikanan Termasuk Moluska, Krustase dan Ekinodermata Berlapis Tepung yang Dibekukan	a. 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
			b. 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
89	09.2.3	Hancuran (<i>Minced</i>) dan Sari (<i>Cream</i>) Ikan Termasuk Moluska, Krustase dan Ekinodermata		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

No.	Kategori Pangan		Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis**
		yang Dibekukan							
90	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
91	09.2.4.2	Moluska, Krustase dan Ekinodermata Rebus atau Kukus	a. 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
			b. 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
92	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

No.	Kategori Pangan		Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis**
93	09.2.5	Ikan dan Produk Perikanan Termasuk Moluska, Krustase dan Ekinodermata yang	a. 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
			b. 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
			c. 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
94	09.3.1	Ikan dan Produk Perikanan Termasuk Moluska, Krustase, dan Ekinodermata yang Direndam Dalam Bumbu (Marinasi) dan atau Di Dalam Jelly		<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
95	09.3.2	Ikan dan Produk Perikanan Termasuk		<i>Escherichia coli</i>	5	2	1 APM/g	10 APM/g	SNI ISO 7251; SNI ISO 16649-3; SNI ISO 7218

No.	Kategori Pangan		Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis**
96	09.3.3	Moluska, Krustase dan Ekinodermata yang Diolah Menjadi Pikel dan atau Direndam Dalam Larutan Garam		<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
		Pengganti Salmon, Caviar dan Produk Telur Ikan Lainnya	a. 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
			b. 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
				<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	negatif/25 g	NA	SNI ISO 11290-1
			c. 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
			d. Telur ikan dan kaviar yang diasap	ALT	5	2	10^4 koloni/g	10^5 koloni/g	ISO 4833-1; SNI 2332-3

No.	Kategori Pangan		Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis**
97	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
98	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								
99	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

No.	Kategori Pangan		Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis**
									6579; SNI 2897
100	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
101	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 (khusus produk beku)</i>	5	0	negatif/25 g	NA	SNI ISO 11290-1; SNI 2897
	12.0 GARAM, REMPAH, SUP, SAUS, SALAD, PRODUK PROTEIN								
102	12.2.1	Herba dan Rempah	a. Semua Herba kering (termasuk bentuk utuh dan	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

No.	Kategori Pangan		Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis**
			bubuk)						
			b. 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
				Kapang dan khamir	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	SNI ISO 21521
103	12.2.2	Bumbu dan Kondimen	a. 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
			b. 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
				Kapang dan khamir	5	2	10 ² koloni/g	10 ³ koloni/g	SNI ISO 21527-1
104	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

No.	Kategori Pangan		Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis**
				<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
105	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
106	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
107	12.6.2	Saus Non-Emulsi (Misalnya Saus Tomat, Saus Keju, Saus Krim, Gravi Cokelat)	a. 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
			b. 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
			c. 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
			d. Saus Tiram,	ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	ISO 4833-1

No.	Kategori Pangan		Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis**
			saus/gravi coklat; Saus Panggang/Saus Barbekue (BBQ <i>Sauce</i>), Saus Perendam / Saus Marinasi (<i>Marinated Sauce</i>), Kecap Inggris/Saus Worcester	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
			e. Kecap Kelapa	Enterobacteriaceae	5	2	10 ² koloni/g	10 ³ koloni/g	ISO 21528-2
			f. Selain jenis pangan pada huruf a-e	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
				Kapang dan khamir	5	2	10 ² koloni/g	10 ³ koloni/g	SNI ISO 21527-1
108	12.6.3	Campuran untuk saus, gravies, dan dressing		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 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
109	12.6.4	Saus Bening (Misalnya Kecap Ikan)		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

No.	Kategori Pangan		Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis**
110	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
111	12.9.1	Pasta Kedelai Fermentasi		Enterobacteriaceae	5	2	10 ² koloni/g	10 ³ koloni/g	ISO 21528-2
112	12.9.2.1	Saus Kedelai Fermentasi		Enterobacteriaceae	5	2	10 ² koloni/g	10 ³ koloni/g	ISO 21528-2
113	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
114	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
115	12.10	Protein Produk		ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	ISO 4833-1

No.	Kategori Pangan		Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis**
	13.0 PRODUK PANGAN UNTUK KEPERLUAN GIZI KHUSUS								
116	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
117	13.1.2	Formula lanjutan	a. Formula Lanjutan (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/10g	NA	ISO 21528-1
				<i>Salmonella</i>	30	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579
			b. 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
118	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

No.	Kategori Pangan		Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis**
				<i>Bacillus cereus</i>	5	1	5x10 koloni/g	5x10 ² koloni/g	SNI ISO 7932
119	13.2	Makanan Bayi dan Anak Dalam Masa Pertumbuhan	a. 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
			b. 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
120	13.3	Makanan Diet Khusus Untuk Keperluan Kesehatan, Termasuk Untuk Bayi dan Anak-Anak (Kecuali Produk Kategori Pangan 13.1)	Selain untuk bayi	ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ 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 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
121	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;

No.	Kategori Pangan		Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis**
									SNI 2897
				Salmonella	10	0	negatif/25g	NA	ISO 6579; SNI 2897
122	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	a. 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
				Staphylococcus aureus	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	SNI ISO 6888-1; SNI 2897
				Salmonella	10	0	negatif/25g	NA	ISO 6579; SNI 2897
			b. 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
				Staphylococcus aureus	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	SNI ISO 6888-1; SNI 2897
				Salmonella	5	0	negatif/25g	NA	ISO 6579; SNI 2897
	14.0 MINUMAN TIDAK TERMASUK PRODUK SUSU								
123	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
				Escherichia coli	5	0	Tidak terdeteksi/ 250ml	NA	SNI 3554
				Bakteri anaerob pereduksi sulfit	5	0	Tidak terdeteksi/	NA	SNI 3554

No.	Kategori Pangan		Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis**
				pembentuk spora			250ml		
				<i>Enterococci</i>	5	0	Tidak terdeteksi/ 250ml	NA	SNI 3554
				<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	5	0	Tidak terdeteksi/ 250ml	NA	SNI 3554
124	14.1.1.2	Air Minum Olahan	a. 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
			b. Air Soda	Kapang dan khamir	5	2	10 koloni/ml	10 ² koloni/ml	SNI ISO 21527-1
125	14.1.2	Sari Buah dan Sari Sayuran	a. 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
			b. 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
			c. 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
			d. Sari sayur	Kapang dan khamir	5	2	10 ² koloni/ml	10 ⁴ koloni/ml	SNI ISO

No.	Kategori Pangan		Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis**
									21527-1
126	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
127	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
128	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
129	14.1.4.2	Minuman Berbasis Air Berperisa Tidak Berkarbonat, Termasuk Punches dan Ades	a. Sirup berperisa	Kapang dan khamir	5	2	10 koloni/ml	10 ² koloni/ml	SNI ISO 21527-1
			b. 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
			c. 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

No.	Kategori Pangan		Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis**
									7251; SNI ISO 16649- 3; SNI ISO 7218
			d. 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
			e. 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 ml	NA	SNI ISO 7251; SNI ISO 16649- 3; SNI ISO 7218
			f. 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
			a. 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

No.	Kategori Pangan		Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis**
		Minuman Berbasis Air Berperisa	b. 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
			c. 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
			d. 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
			e. Minuman serbuk berperisa (yang dalam komposisinya mengandung susu atau produk olahannya atau krimer atau cokelat)	ALT	5	2	3x10 ³ koloni/g	5x10 ³ koloni/g	ISO 4833-1
				Kapang dan khamir	5	1	10 ² koloni/g	5x10 ² koloni/g	SNI ISO 21527-2
				<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579; SNI 2897
			f. 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

No.	Kategori Pangan		Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis**
									16649-3; SNI ISO 7218
			g. Minuman dasar elektrolit (bentuk bubuk)	ALT	5	2	5x10 ² koloni/g	5x10 ³ koloni/g	ISO 4833-1
				Kapang dan khamir	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	SNI ISO 21527-2
			h. 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
131	14.1.5	Kopi, Kopi Substitusi, Teh, Seduhan Herbal, dan Minuman Biji-Bijian dan Sereal Panas, kecuali Cokelat	a. 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	3	10 ⁴ koloni/g	10 ⁶ koloni/g	ISO 4833-1
				Kapang dan khamir	5	3	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	SNI ISO 21527-2
			b. Teh celup (termasuk teh hitam, teh hijau, teh putih, teh oolong, teh wangi)	ALT	5	3	10 ⁴ koloni/g	10 ⁶ koloni/g	ISO 4833-1
				Kapang dan khamir	5	3	5x10 ³ koloni/g	5x10 ⁴ koloni/g	SNI ISO 21527-2
			c. Konsentrat minuman teh	ALT	5	2	10 ² koloni/ml	10 ³ koloni/ml	ISO 4833-1

No.	Kategori Pangan		Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis**
				<i>Escherichia coli</i>	5	0	1,8 APM/100 ml	NA	SNI ISO 7251; SNI ISO 16649-3; SNI ISO 7218
			d. 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
			e. 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 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
			f. 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						
132	15.1	Makanan Ringan – Berbahan Dasar Kentang, Umbi, Sereal,ia,	a. 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

No.	Kategori Pangan		Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba/ Parameter Uji Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis**
		Tepung atau Pati (dari Umbi dan Kacang)	b. 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
133	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
134	15.3	Makanan Ringan Berbasis Ikan		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

CONTOH PENJELASAN KRITERIA MIKROBIOLOGI PADA KATEGORI PANGAN 01.1.1.1 SUSU PASTEURISASI

No	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								
1	01.1.1.1	Susu (Plain)	Susu Pasteurisasi	<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 Enterobacteriaceae lebih dari 1 sampai dengan 5 APM/ml, sedangkan 3 sampel yang lainnya harus memiliki jumlah Enterobacteriaceae kurang dari atau sama dengan 1 APM/ml. 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.

No	Kategori Pangan		Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis	Penjelasan
				<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.

TARUNA IKRAR