

Persetujuan Penggunaan Bahan Tambah Pangan

NOMOR : T-SD.03.08.1.5.04.21.106

Berdasarkan Peraturan Pemerintah Nomor 86 tahun 2019 tentang Keamanan Pangan dan Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 11 Tahun 2019 tentang Bahan Tambah Pangan, dan berdasarkan hasil kajian yang dilakukan terhadap cairan formulasi garam dengan buah dan/atau sayur baik kajian efektivitas, keamanan dan mutu, bahan tersebut di bawah ini **dapat diizinkan** digunakan sebagai bahan tambahan pangan.

Nama Bahan Tambah Pangan		INS	Kategori Pangan	Batas Maksimal
Bahasa Indonesia	Bahasa Inggris			
Cairan formulasi garam dengan buah dan/atau sayur	-	-	09.1.1 Ikan Segar	CPPB

Cairan formulasi garam dengan buah dan/atau sayur yang digunakan sebagai bahan tambahan pangan (BTP) harus memenuhi persyaratan keamanan dan mutu sebagaimana tercantum dalam lembar persyaratan keamanan dan mutu cairan formulasi garam dengan buah dan/atau sayur nomor: T-SD.03.08.1.5.04.21.107 sebagaimana terlampir.

Fungsi/tujuan penggunaan : **BTP Pengawet**

Selain hal tersebut di atas, pencantuman BTP pada label harus mengikuti ketentuan Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan dan Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 31 Tahun 2018 tentang Label Pangan Olahan.

Persetujuan ini dapat ditinjau kembali apabila berdasarkan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi ditemukan hal-hal yang tidak sesuai lagi.

Jakarta, 15 April 2021

Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan



Dr. Penny K. Lukito, MCP

Tembusan

1. Deputi Bidang Pengawasan Pangan Olahan
2. Kepala Balai Besar Pengawasan Obat dan Makanan di Bandung
3. Direktur Standardisasi Pangan Olahan
4. Direktur Registrasi Pangan Olahan
5. Direktur Pengawasan Produksi Pangan Olahan
6. Direktur Pengawasan Peredaran Pangan Olahan
7. Direktur Pemberdayaan Masyarakat dan Pelaku Usaha Pangan Olahan

Persyaratan Keamanan dan Mutu Bahan Tambahan Pangan Cairan Formulasi Garam dengan Buah dan/atau Sayur

NOMOR : T-SD.03.08.1.5.04.21.107

Definisi:

Cairan formulasi garam dengan buah dan/atau sayur adalah hasil formulasi dari garam yang ditambahkan dengan hasil fermentasi buah atau sayur, atau campuran keduanya.

Pemerian:

Cairan jernih atau transparan berwarna kecoklatan, tidak mengandung endapan.

Penggunaan:

BTP pengawet untuk ikan segar (kategori pangan 09.1.1 Ikan Segar)

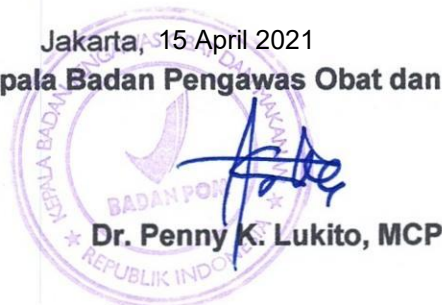
Persyaratan Keamanan dan Mutu:

No.	Kriteria	Persyaratan
1.	Sisa alcohol	maksimal 0,5%
2.	Formalin	tidak terdeteksi (menggunakan metode terbaru)
3.	Boraks	tidak terdeteksi (menggunakan metode terbaru)
4.	Kadar NaCl	tidak kurang dari 10%
5.	pH	tidak lebih dari 5,5
Cemaran logam berat		
1.	Timbal (Pb)	tidak lebih dari 1 mg/kg
2.	Kadmium (Cd)	tidak lebih dari 0,5 mg/kg
Cemaran mikroba		
1.	Angka lempeng total (ALT)	tidak lebih dari 10^4 koloni /ml

Persyaratan ini dapat ditinjau kembali apabila berdasarkan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi ditemukan hal-hal yang tidak sesuai lagi.

Jakarta, 15 April 2021

Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan



Dr. Penny K. Lukito, MCP

Tembusan

1. Deputi Bidang Pengawasan Pangan Olahan
2. Kepala Balai Besar Pengawasan Obat dan Makanan di Bandung
3. Direktur Standarisasi Pangan Olahan
4. Direktur Registrasi Pangan Olahan
5. Direktur Pengawasan Produksi Pangan Olahan
6. Direktur Pengawasan Peredaran Pangan Olahan
7. Direktur Pemberdayaan Masyarakat dan Pelaku Usaha Pangan Olahan