

KEPUTUSAN KEPALA BADAN PENYELENGGARA JAMINAN PRODUK HALAL
NOMOR 387 TAHUN 2026
TENTANG
JENIS PRODUK YANG WAJIB BERSERTIFIKAT HALAL

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

KEPALA BADAN PENYELENGGARA JAMINAN PRODUK HALAL
REPUBLIK INDONESIA,

Menimbang : a. bahwa untuk memberikan pedoman dan kepastian hukum mengenai jenis produk yang wajib bersertifikat halal serta mewujudkan tertib administrasi dalam penyelenggaraan jaminan produk halal, perlu ditetapkan jenis produk yang wajib bersertifikat halal;

b. bahwa berdasarkan pertimbangan sebagaimana dimaksud dalam huruf a, perlu menetapkan Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk tentang Jenis Produk yang Wajib Bersertifikat Halal;

Mengingat : 1. Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2014 Nomor 295, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5604); sebagaimana telah beberapa kali diubah terakhir dengan Undang-Undang Nomor 6 Tahun 2023 tentang Penetapan Peraturan Pemerintah Nomor 2 Tahun 2022 tentang Cipta Kerja menjadi Undang-Undang (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2023 Nomor 41, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 6856);

2. Peraturan Pemerintah Nomor 42 Tahun 2024 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2024 Nomor 229, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 6998);

3. Peraturan Presiden Nomor 153 Tahun 2024 tentang Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2024 Nomor 349);

4. Peraturan Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 1 Tahun 2024 tentang Organisasi dan Tata Kerja

Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2024 Nomor 933);

MEMUTUSKAN:

Menetapkan : KEPUTUSAN KEPALA BADAN PENYELENGGARA JAMINAN PRODUK HALAL TENTANG JENIS PRODUK YANG WAJIB BERSERTIFIKAT HALAL.

KESATU : Menetapkan Jenis Produk yang Wajib Bersertifikat Halal sebagaimana tercantum dalam Lampiran yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Keputusan ini.

KEDUA : Jenis produk sebagaimana dimaksud dalam diktum KESATU diklasifikasikan berdasarkan ciri tertentu dari setiap jenis produknya berdasarkan komposisi bahan penyusunnya dan/atau proses produksinya berdasarkan kategori :

a. Makanan dan minuman;
b. obat;
c. kosmetik;
d. produk kimiawi
e. produk biologi
f. produk rekayasa genetik
g. barang gunaan;
h. jasa penyembelihan;
i. jasa pengolahan;
j. jasa penyimpanan;
k. jasa pengemasan;
l. jasa pendistribusian;
m. jasa penjualan; dan
n. jasa penyajian.

KETIGA : Produk yang wajib bersertifikat halal sebagaimana dimaksud dalam Diktum KESATU adalah produk yang memenuhi kriteria sebagai berikut:

a. merupakan produk akhir (*end product*) yang dikonsumsi, digunakan, dan/atau dimanfaatkan secara langsung oleh konsumen akhir (*business to consumer*), dan diperdagangkan di wilayah Indonesia dan/atau
b. merupakan bahan baku, bahan tambahan/bahan penolong yang masih akan diproses lebih lanjut oleh pelaku usaha lain (business to business); memiliki titik kritis kehalalan, yang ditandai dengan salah satu atau lebih kondisi berikut:

1. bahan baku, Bahan tambahan pangan, dan Bahan penolong untuk Produk makanan dan minuman;
2. memanfaatkan, mengandung, dan/atau menggunakan unsur hewan sembelihan atau turunannya sebagai bahan baku, bahan tambahan, atau bahan penolong;
3. diproduksi dengan proses kimiawi yang harus dapat dipastikan ketertelusuran kehalalannya.

c. merupakan setiap layanan dan unjuk kerja berbentuk pekerjaan atau hasil kerja yang dicapai, disediakan oleh satu pihak ke pihak lain dalam masyarakat untuk dimanfaatkan oleh konsumen atau Pelaku Usaha terkait makanan, minuman, obat dan kosmetik; dan/atau

KEEMPAT : Dalam hal terdapat usulan perubahan baik penambahan maupun pengurangan terhadap Produk yang terdapat dalam Lampiran sebagaimana dimaksud dalam diktum KESATU, maka berlaku ketentuan:

a. dapat diusulkan oleh para pemangku kepentingan kepada Deputi Bidang Kemitraan dan Standardisasi Halal Cq. Direktorat Standardisasi Halal dengan menyertakan dokumen pendukung sebagai berikut:
   1. alur proses produksi;
   2. komposisi;
   3. *certificate of analysis* atau sejenisnya; dan
   4. dokumen pendukung lainnya.
b. usulan harus mempertimbangkan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi serta ketentuan peraturan perundang-undangan.
c. penetapan usulan perubahan ditetapkan oleh kepala BPJPH dan dipublikasikan secara luas di media yang dapat diakses secara mudah dan luas oleh pelaku usaha, lembaga pemeriksa halal, dan masyarakat.

KELIMA : Klasifikasi dan/ rincian jenis produk yang belum tercantum dalam Lampiran Keputusan ini atau mengalami perubahan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan, tetap dapat diajukan permohonan sertifikat halalnya oleh pelaku usaha sesuai dengan peraturan perundang-undangan.

KEENAM : Produk yang telah mendapatkan sertifikat Halal dengan ruang lingkup pemeriksaan sebelum berlakunya keputusan ini tetap diakui.

KETUJUH : Ciri tertentu sebagaimana dimaksud dalam Diktum KEDUA dijadikan sebagai pedoman bagi:

a. Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal, dalam:
   1. menentukan jenis produk yang wajib diajukan permohonan sertifikat halalnya oleh pelaku usaha;
   2. menghitung dan menetapkan tarif sertifikasi halal yang harus dibayarkan oleh pelaku usaha; dan
   3. menerbitkan sertifikat halal.

b. Komisi Fatwa Majelis Ulama Indonesia dalam:
   1. mengidentifikasi jenis produk yang diajukan dalam proses penetapan kehalalan produk; dan
   2. menetapkan kehalalan produk berdasarkan hasil pemeriksaan dan/atau pengujian kehalalan produk sesuai dengan klasifikasinya sebagaimana tercantum dalam lampiran keputusan ini;

c. Lembaga Pemeriksa Halal, dalam:
   1. mengetahui jenis dan rincian jenis produk yang diajukan pelaku usaha untuk dilakukan pemeriksaan dan/atau pengujian; dan
   2. mengidentifikasi bahan baku/bahan tambahan/bahan penolong yang wajib bersertifikat halal sebagaimana tercantum dalam lampiran keputusan ini;
   3. menghitung tarif atas pemeriksaan dan/atau pengujian atas produk dan barang gunaan yang diajukan sertifikasi halalnya.

d. Kementerian/Lembaga, dalam:
   1. melaksanakan tugas dan fungsinya terkait penyelenggaraan jaminan produk halal sesuai dengan kewenanganannya;
   2. mendapatkan informasi terkait jenis produk yang wajib diajukan permohonan sertifikat halalnya oleh pelaku usaha; dan
   3. pelaksanaan program fasilitasi jaminan produk halal bagi pelaku usaha mikro dan kecil.

e. Pelaku Usaha dan Masyarakat, dalam:
   1. mengetahui rincian jenis produk yang dikenakan kewajiban sertifikasi halalnya;
   2. mengajukan permohonan sertifikasi halal kepada Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal atau Lembaga Halal Luar Negeri;

3. menentukan jumlah formulir pendaftaran yang harus diajukan sesuai dengan jumlah jenis produk yang didaftarkan; dan
4. menghitung besaran pembiayaan sertifikasi halal berdasarkan jumlah jenis produk yang didaftarkan sertifikasi halalnya.

KEDELAPAN : Keputusan ini mulai berlaku tanggal 18 Oktober 2026.

Ditetapkan di Jakarta
pada tanggal 15 Oktober 2026
KEPALA BADAN PENYELENGGARA JAMINAN PRODUK HALAL REPUBLIK INDONESIA,

ttd.

AHMAD HAIKAL HASAN

Salinan sesuai dengan aslinya
BADAN PENYELENGGARA JAMINAN PRODUK HALAL REPUBLIK INDONESIA
Kepala Biro Hukum, Sumber Daya Manusia dan Hubungan Masyarakat

Beny Cahyadie
NIP. 198204102000121001

LAMPIRAN
KEPUTUSAN KEPALA BADAN PENYELENGGARA JAMINAN PRODUK HALAL
REPUBLIK INDONESIA
NOMOR 387 TAHUN 2026
TENTANG
JENIS PRODUK YANG WAJIB BERSERTIFIKAT HALAL

A. Makanan dan Minuman

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
1	Susu dan Analognya Susu adalah cairan dari ambing sapi, kerbau, kuda, domba, dan hewan ternak halal penghasil susu lainnya baik segar maupun yang dipanaskan melalui proses pasteurisasi, *Ultra High Temperature* (UHT) atau sterilisasi. Analog adalah produk yang sebagian atau seluruh lemak susu diganti dengan lemak atau minyak nabati Termasuk semua jenis produk susu yang diperoleh dari susu hewan halal penghasil susu (contohnya sapi, kerbau, kuda, kambing, domba, dan lain-lain). Tidak termasuk produk susu formula dari klasifikasi produk 13.1 dan 13.3.	1.1	Susu Cair dan Produk Susu Termasuk semua susu cair *plain* (tidak ditambah sesuatu yang menimbulkan rasa dan/atau aroma, buah, sayur, atau komponen bukan susu lainnya, kecuali yang diperbolehkan oleh peraturan perundang-undangan terkait) dan berperisa atau rasa dalam bentuk susu skim, susu skim sebagian, dan susu lemak penuh (*fullcream*), tidak termasuk produk fermentasi (*plain*) produk susu rennet (*plain*) yang termasuk klasifikasi produk 1.2. Susu cair adalah produk susu yang diperoleh dari pengolahan susu. Susu segar tidak boleh mengandung bahan tambahan pangan	1.1.1	Susu Cair (*plain*) Susu Cair (*plain*) adalah susu yang diperoleh dari proses pemerahan dari ambing sapi, kambing, domba, kerbau, kuda, dan hewan ternak halal penghasil susu lainnya yang sehat yang diperoleh dengan cara pemerahan yang benar, yang telah diproses. Termasuk susu pasteurisasi, susu UHT, susu steril, dihomogenisasi, atau yang disesuaikan kadar lemaknya (dengan lemak susu). Pada kategori ini tidak diperbolehkan penambahan bahan pangan lain. Termasuk, tapi tidak terbatas pada susu skim, skim sebagian, dan susu lemak penuh (*full cream*).	
					a	Susu Skim Susu skim adalah produk susu cair yang sebagian besar lemaknya telah dihilangkan, dan dipasteurisasi atau disterilisasi atau diproses secara UHT (*Ultra High Temperature*). Karakteristik dasar:

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						• Kadar lemak susu tidak lebih dari 0,5%; • Kadar protein tidak kurang dari 2,7%.
					b	Susu Skim Sebagian Susu skim sebagian adalah produk susu cair yang sebagian lemaknya telah dihilangkan, dan dipasteurisasi atau disterilisasi atau diproses secara UHT (*Ultra High Temperature*). Karakteristik dasar: • Kadar lemak susu 0,6% sampai kurang dari 2,9%; • Kadar protein tidak kurang dari 2,7%.
					c	Susu Lemak Penuh (*Full cream*) Susu Lemak Penuh (*full cream*) adalah produk susu cair yang diperoleh dari susu segar yang tidak dikurangi lemaknya, dipasteurisasi atau disterilisasi atau diproses secara UHT (*Ultra High Temperature*). Produk ini dapat diikuti dengan prosesnya, contohnya susu lemak penuh (*full cream*) pasteurisasi, susu pasteurisasi. Karakteristik dasar: • Kadar lemak susu tidak kurang dari 3%; • Total padatan susu bukan-lemak tidak kurang dari 7,8%; • Kadar protein tidak kurang dari 2,7%.

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
				1.1.2	Susu Cair Lain (*plain*) Termasuk semua susu cair *plain*, tidak termasuk rincian jenis produk 1.1.1 Susu Cair (*plain*), 1.1.3 Buttermilk cair (*plain*), dan klasifikasi produk 1.2 Produk Susu Fermentasi dan Susu Rennet (*plain*). Termasuk, namun tidak terbatas pada, susu cair rekombinasi *plain*, susu cair rekonstitusi *plain*, susu komposit *plain*, susu cair yang difortifikasi dengan vitamin dan mineral (*plain*), susu yang disesuaikan kadar proteinnya, susu rendah laktosa, dan minuman berbasis susu *plain*. Pada kategori ini, produk *plain* tidak mengandung bahan pangan lain yang memberikan rasa, namun dapat mengandung bahan lain bukan susu.
					a.	Susu Lemak Penuh Rekombinasi (*Recombined Full cream Milk*) Susu Lemak Penuh Rekombinasi (*Recombined Full cream Milk*) adalah produk susu yang tidak dikurangi lemaknya yang dihasilkan dari penggabungan lemak susu dan padatan susu bukan-lemak dengan atau tanpa penambahan air untuk mendapatkan komposisi susu yang sesuai, dan dipasteurisasi atau disterilisasi atau diproses secara UHT (*Ultra High Temperature*). Karakteristik dasar: • Kadar lemak susu tidak kurang dari 3%; • Total padatan susu bukan-lemak tidak kurang dari 7,8%; • Kadar protein tidak kurang dari 2,7%.

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
				b.	Susu Lemak Penuh Rekonstitusi (*Reconstituted Full cream Milk*) Susu Lemak Penuh Rekonstitusi (*Reconstituted Full cream Milk*) adalah produk susu yang tidak dikurangi lemaknya yang dihasilkan dari penambahan air pada susu bubuk kering atau produk susu evaporasi untuk mengembalikan rasio air terhadap padatan yang sesuai, dan dipasteurisasi atau disterilisasi atau diproses secara UHT (*Ultra High Temperature*). Karakteristik dasar: • Kadar lemak susu tidak kurang dari 3%; • Total padatan susu bukan-lemak tidak kurang dari 7,8%; • Kadar protein tidak kurang dari 2,7%.
				c.	Susu Skim Rekonstitusi Susu skim rekonstitusi adalah produk susu cair hasil penambahan air pada susu bubuk skim atau susu skim evaporasi, dan dipasteurisasi atau disterilisasi atau diproses secara UHT (*Ultra High Temperature*). Karakteristik dasar: • Kadar lemak susu tidak lebih dari 0,5%; • Kadar protein tidak kurang dari 2,7%.
				d.	Susu Skim Sebagian Rekonstitusi Susu skim sebagian rekonstitusi adalah produk susu cair hasil penambahan air pada susu bubuk skim sebagian atau susu skim sebagian evaporasi untuk mendapatkan

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						komposisi susu skim sebagian yang sesuai, dan dipasteurisasi atau disterilisasi atau diproses secara UHT (*Ultra High Temperature*) Karakteristik dasar: • Kadar lemak susu 0,6% sampai kurang dari 2,9%; • Kadar protein tidak kurang dari 2,7%.
					e.	Susu Skim Sebagian Rekombinasi Susu skim sebagian rekombinasi adalah produk susu cair yang dihasilkan dari penggabungan lemak susu dan padatan susu bukan-lemak dengan atau tanpa penambahan air untuk mendapatkan komposisi susu skim sebagian yang sesuai, dan dipasteurisasi atau disterilisasi atau diproses secara UHT (*Ultra High Temperature*). Karakteristik dasar: • Kadar lemak susu 0,6% sampai kurang dari 2,9%; • Kadar protein tidak kurang dari 2,7%.
					f.	Susu Lemak Nabati/Susu Minyak Nabati (*Filled Milk*) Susu lemak nabati/susu minyak nabati (*filled milk*) adalah produk susu cair yang diperoleh dengan cara menggantikan sebagian atau seluruh lemak susu dengan minyak atau lemak nabati, atau campurannya dalam jumlah yang setara. Produk ini mempunyai komposisi umum,

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						penampakan, dan penggunaan yang mirip dengan susu segar. Karakteristik dasar: • Kadar lemak total tidak kurang dari 3%; • Total padatan susu bukan-lemak tidak kurang dari 7,8%; • Kadar protein tidak kurang dari 2,7%.
					g.	Minuman Susu Minuman susu adalah minuman berbahan dasar susu segar, susu rekonstitusi atau susu rekombinasi, dapat ditambahkan bahan pangan lain dan disterilisasi atau dipasteurisasi. Karakteristik dasar: • Kadar lemak susu 1,2% sampai kurang dari 2%; • Total padatan susu bukan-lemak tidak kurang dari 4,4%; • Kadar protein tidak kurang dari 1%.
					h.	Minuman Mengandung Susu Minuman mengandung susu adalah minuman yang dibuat dengan menggunakan susu segar, susu rekonstitusi atau susu rekombinasi, dapat ditambahkan bahan pangan lain dan disterilisasi atau dipasteurisasi. Karakteristik dasar: • Kadar lemak susu tidak kurang dari 0,3%; • Total padatan susu bukan-lemak tidak kurang dari 0,78%;

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk	
					• Kadar protein tidak kurang dari 0,27%.
				1.1.3	*Buttermilk* Cair (*plain*) *Buttermilk* cair adalah cairan yang hampir bebas lemak susu yang diperoleh dari proses pembuatan mentega (yaitu mengocok susu dan krim fermentasi atau tidak difermentasi). *Buttermilk* cair juga diproduksi dengan fermentasi susu skim cair, baik dengan pengasaman spontan melalui aktivitas bakteri asam laktat atau bakteri pembentuk aroma, atau dengan inokulasi susu yang dipanaskan dengan kultur bakteri murni (*buttermilk* terfermentasi). *Buttermilk* cair dapat dipasteurisasi atau disterilisasi. Bakteri asam laktat yang digunakan untuk fermentasi antara lain *Lactococcus spp*, *Lactobacillus spp*, *Leuconostoc spp*, *Streptococcus thermophilus*, baik tunggal maupun kombinasi, dengan atau tanpa penambahan *Bifidobacterium spp*
				1.1.4	Minuman Susu Cair Rasa/Berperisa Termasuk semua minuman berbasis susu yang difermentasi atau tidak, dalam bentuk cair atau siap minum, dengan penambahan perisa dan/atau bahan pangan yang memberikan rasa, tidak termasuk campuran untuk kakao (campuran bubuk kakao-gula, rincian jenis produk 5.1.1). Contoh, namun tidak terbatas pada, susu coklat, minuman susu coklat malt, minuman yogurt rasa stroberi, minuman susu fermentasi bakteri asam laktat, minuman berbasis *whey*, dan lassi

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
					a.	Susu (Rasa) Lemak Penuh (*Full cream Milk*) Susu (rasa) Lemak Penuh (*Full cream Milk*) adalah minuman berbahan dasar susu segar, susu rekonstitusi atau susu rekombinasi yang tidak dikurangi lemaknya, dengan penambahan bahan/ekstrak alami yang menimbulkan rasa, dengan atau tanpa penambahan perisa, dapat ditambahkan gula, bahan pangan lain dan disterilisasi atau dipasteurisasi. Contoh susu coklat, susu stroberi. Karakteristik dasar: • Kadar lemak susu tidak kurang dari 2%; • Total padatan susu bukan-lemak tidak kurang dari 5,2%; • Kadar protein tidak kurang dari 2%; • Kadar bahan/ekstrak alami tidak kurang dari 0,5%.
					b.	Susu Berperisa/Susu Rasa Susu berperisa/susu rasa adalah minuman berbahan dasar susu segar, susu rekonstitusi atau susu rekombinasi dengan penambahan perisa, dapat ditambahkan gula, bahan pangan lain dan disterilisasi atau dipasteurisasi. Contoh susu rasa coklat/susu berperisa coklat, susu rasa stroberi/susu berperisa stroberi. Karakteristik dasar: • Kadar lemak susu tidak kurang dari 2%; • Total padatan susu bukan-lemak tidak kurang dari 5,2%; • Kadar protein tidak kurang dari 2%.

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
					c.	Minuman Susu Berperisa/Rasa Minuman susu adalah minuman berbahan dasar susu segar, susu rekonstitusi atau susu rekombinasi dengan bahan tambahan pangan perisa atau rasa, dapat ditambahkan gula, bahan pangan lain dan disterilisasi atau dipasteurisasi. Karakteristik dasar: • Kadar lemak susu 1,2% sampai kurang dari 2%; • Total padatan susu bukan-lemak tidak kurang dari 4,4%; • Kadar protein tidak kurang dari 1%.
					d.	Minuman Mengandung Susu Berperisa/Rasa Minuman mengandung susu adalah minuman yang dibuat dengan menggunakan susu segar, susu rekonstitusi atau susu rekombinasi dengan bahan tambahan pangan perisa atau rasa, dapat ditambahkan gula, bahan pangan lain dan disterilisasi atau dipasteurisasi. Karakteristik dasar: • Kadar lemak susu tidak kurang dari 0,26%; • Kadar protein tidak kurang dari 0,23%; • Total padatan susu bukan-lemak tidak kurang dari 0,66%.

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
				e.	Minuman Susu Fermentasi Berperisa/Rasa Minuman susu fermentasi berperisa/rasa adalah minuman berbahan dasar susu fermentasi dengan penambahan perisa atau rasa, dapat ditambahkan gula, bahan pangan lain dengan atau tanpa proses pemanasan. Karakteristik dasar: • Total padatan susu bukan-lemak tidak kurang dari 2,6%; • Kadar protein susu tidak kurang dari 0,92%.
				f.	Minuman Kefir Berperisa/Rasa Minuman kefir berperisa/rasa adalah minuman berbahan dasar kefir dengan penambahan perisa atau rasa, dapat ditambahkan gula, bahan pangan lain dengan atau tanpa proses pemanasan. Karakteristik dasar: • Total padatan susu bukan-lemak tidak kurang dari 2,6%; • Kadar protein susu tidak kurang dari 0,92%.
				g.	Minuman Kumys Berperisa/Rasa Minuman kumys berperisa/rasa adalah minuman berbahan dasar kumys, dengan penambahan perisa atau rasa, dapat ditambahkan gula, bahan pangan lain dengan atau tanpa proses pemanasan.

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						Karakteristik dasar: • Total padatan susu bukan-lemak tidak kurang dari 2,6%; • Kadar protein susu tidak kurang dari 0,92%.
					h.	Minuman Yogurt Berperisa/Rasa Minuman yogurt berperisa/rasa adalah minuman berbahan dasar yogurt dengan penambahan perisa atau rasa, dapat ditambahkan gula, bahan pangan lain dengan atau tanpa proses pemanasan. Karakteristik dasar: • Total padatan susu bukan-lemak tidak kurang dari 2,6%; • Kadar protein susu tidak kurang dari 0,92%.
					i.	Lassi Berperisa/Rasa Lassi berperisa atau rasa adalah minuman yang diperoleh dari susu yang difermentasi dengan bakteri asam laktat (antara lain *Lactococcus spp.*, *Lactobacillus spp.*, *Leuconostoc spp.*, *Streptococcus salivarius subsp. thermophilus*) baik tunggal maupun kombinasi, dengan atau tanpa penambahan *Bifidobacterium spp.*, dengan penambahan perisa/rasa, sampai terbentuk curd (gumpalan protein susu) kemudian dikocok.
					j.	Minuman Berbasis *Whey* Minuman berbasis *whey* adalah minuman berbahan dasar *whey*, dapat ditambahkan

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						gula, bahan pangan lain, dalam bentuk bubuk atau cair. Contoh minuman berbasis *whey* rasa coklat.
					k.	Susu Bubuk (Rasa) Susu bubuk (rasa) adalah susu bubuk yang ditambah dengan bahan pangan berupa bubuk kakao, ekstrak stroberi, ekstrak vanilla dan atau bahan lain yang sesuai, dapat ditambah gula dan atau perisa. Nama jenis produk ini susu bubuk coklat, susu bubuk stroberi, susu bubuk vanilla, susu bubuk madu, dan lain-lain. Karakteristik dasar: • Kadar air tidak lebih dari 5%; • Kadar protein tidak kurang dari 11%; • Kadar gula dihitung sebagai sakarosa tidak lebih dari 42%.
					l.	Susu Bubuk Skim (Rasa) Susu bubuk skim (rasa) adalah susu bubuk skim yang ditambah dengan bahan pangan berupa bubuk kakao, ekstrak stroberi, ekstrak vanilla dan/atau bahan lain yang sesuai, dapat ditambah gula dan atau perisa. Nama jenis produk ini susu bubuk skim coklat, susu bubuk skim stroberi, susu bubuk skim vanilla, susu bubuk skim madu, dan lain-lain. Karakteristik dasar: • Kadar lemak susu tidak lebih dari 1,5%; • Kadar air tidak lebih dari 5%; • Kadar protein tidak kurang dari 11%;

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						• Kadar gula dihitung sebagai sakarosa tidak lebih dari 42%.
					b.	Susu Berperisa/Susu Rasa Susu berperisa/susu rasa adalah minuman berbahan dasar susu segar, susu rekonstitusi atau susu rekombinasi dengan penambahan perisa, dapat ditambahkan gula, bahan pangan lain dan disterilisasi atau dipasteurisasi. Contoh susu rasa coklat/susu berperisa coklat, susu rasa stroberi/susu berperisa stroberi. Karakteristik dasar: • Kadar lemak susu tidak kurang dari 2%; • Total padatan susu bukan-lemak tidak kurang dari 5,2%; • Kadar protein tidak kurang dari 2%.
					n.	Susu Bubuk Rasa/Berperisa Susu bubuk rasa/berperisa adalah susu bubuk yang ditambah dengan bahan tambahan pangan perisa atau rasa, dan dapat ditambah gula. Nama jenis produk ini susu bubuk rasa coklat, susu bubuk rasa stroberi, susu bubuk rasa vanilla, susu bubuk rasa madu, dan lain-lain. Karakteristik dasar: • Kadar air tidak lebih dari 5%; • Kadar protein tidak kurang dari 11%; • Kadar gula dihitung sebagai sakarosa tidak lebih dari 42%.

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
				o.	Susu Bubuk Skim Rasa/Berperisa Susu bubuk skim rasa/berperisa adalah susu bubuk skim yang ditambah dengan bahan tambahan pangan perisa atau rasa, dan dapat ditambah gula. Nama jenis produk ini susu bubuk skim rasa coklat, susu bubuk skim rasa stroberi, susu bubuk skim rasa vanilla, susu bubuk skim rasa madu, dan lain-lain. Karakteristik dasar: • Kadar air tidak lebih dari 5%; • Kadar protein tidak kurang dari 11%; • Kadar gula dihitung sebagai sakarosa tidak lebih dari 42%.
				p.	Susu Bubuk Skim Sebagian Rasa/Berperisa Susu bubuk skim sebagian rasa/berperisa adalah susu bubuk skim sebagian yang ditambah dengan bahan tambahan pangan perisa atau rasa, dan dapat ditambah gula. Nama jenis produk ini susu bubuk skim sebagian rasa coklat, susu bubuk skim sebagian rasa stroberi, susu bubuk skim sebagian rasa vanilla, susu bubuk skim sebagian rasa madu, dan lain-lain. Karakteristik dasar: • Kadar air tidak lebih dari 5%; • Kadar protein tidak kurang dari 11%; • Kadar gula dihitung sebagai sakarosa tidak lebih dari 42%.

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
					q.	Susu Bubuk Lemak Nabati/Susu Bubuk Minyak Nabati Rasa/ Berperisa Susu bubuk lemak nabati/susu bubuk minyak nabati rasa/berperisa adalah produk susu berbentuk bubuk yang sebagian lemaknya telah dihilangkan dan digantikan dengan minyak nabati/lemak nabati dalam jumlah yang setara yang ditambah dengan bahan tambahan pangan perisa atau rasa, dan dapat ditambah gula atau bahan pangan lain. Karakteristik dasar: • Kadar air tidak lebih dari 5%; • Kadar lemak total tidak kurang dari 26%; • Kadar protein tidak kurang dari 11%; • Kadar gula dihitung sebagai sakarosa tidak lebih dari 42%.
					r.	Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa Campuran susu dan krim bubuk berperisa atau (dengan) rasa adalah produk susu berbentuk bubuk, dibuat dari susu bubuk dengan penambahan gula dan perisa dalam bentuk kakao bubuk atau kopi bubuk dan lain-lain
					s.	Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa) Minuman mengandung susu bubuk berperisa atau dengan (rasa) adalah minuman yang dibuat dengan menggunakan susu, susu rekonstitusi atau susu

Jenis Produk		Klasifikasi Produk			Rincian Jenis Produk			
								rekombinasi dengan tambahan perisa atau rasa, dapat ditambahkan gula.
		1.2	Susu Fermentasi dan Produk Susu Hasil Koagulasi Enzim Renin (*Plain*) Termasuk semua produk *plain* (tidak ditambah sesuatu yang menimbulkan rasa dan/atau aroma, buah, sayur, atau komponen bukan susu lainnya, kecuali yang diperbolehkan oleh peraturan perundang-undangan terkait) yang berbahan dasar susu, susu skim, susu skim-sebagian, dan susu berlemak yang difermentasi atau diberi rennet, tidak termasuk rincian jenis produk 1.1.4 dan klasifikasi produk 1.7.		1.2.1	Susu Fermentasi (*Plain*) Termasuk semua produk *plain* dari susu fermentasi, susu diasamkan, dan susu berkultur (*cultured milk*). Yogurt *plain* dan minuman berbasis susu fermentasi *plain* yang tidak mengandung perisa atau pewarna termasuk rincian jenis produk 1.2.1 tergantung pada apakah telah dipanaskan atau tidak setelah fermentasi.	
			a.	Dadih dengan pengolahan dan penambahan bahan lain Dadih adalah produk susu yang diperoleh dari proses fermentasi spontan bakteri asam laktat pada susu kerbau. Produk ini menjadi wajib bersertifikat halal apabila dalam prosesnya mengalami pengolahan dan penambahan bahan lain.		a.	Produk Susu Fermentasi (*Plain*) Tanpa Pemanasan Termasuk semua produk *plain* bentuk cair dan tidak cair, seperti yogurt dan minuman berbasis susu fermentasi *plain*. Produk tidak disterilisasi atau dipasteurisasi setelah proses fermentasi.	
							1)	Susu Diasamkan Susu diasamkan adalah produk susu yang diperoleh dari susu segar atau susu pasteurisasi atau susu rekonstitusi atau susu rekombinasi yang diasamkan, dengan atau tanpa penambahan bakteri, vitamin dan bahan pangan lain, tanpa dipanaskan. Jenis asam yang dapat digunakan sesuai dengan ketentuan. Bakteri asam laktat yang digunakan untuk fermentasi antara lain *Lactococcus spp*,

Jenis Produk		Klasifikasi Produk			Rincian Jenis Produk			
								Lactobacillus spp, *Leuconostoc spp*, *Streptococcus salivarius subsp. thermophilus*, baik tunggal maupun kombinasi, dengan atau tanpa penambahan *Bifidobacterium spp*. Karakteristik dasar: Total padatan susu bukan-lemak tidak kurang dari 6,6%.
							2)	Susu Asidofilus (*Acidophilus Milk*) Susu asidofilus adalah produk susu yang diperoleh dari fermentasi susu dengan menggunakan bakteri asam laktat *Lactobacillus acidophilus*, dapat ditambahkan bakteri lain yang sesuai. Karakteristik dasar: • Total padatan susu bukan-lemak tidak kurang dari 6,6%; • Kadar asam laktat tidak kurang dari 0,5%.
							3)	Yogurt Yogurt adalah produk susu yang diperoleh dari fermentasi susu dengan menggunakan bakteri asam laktat *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* dan *Streptococcus salivarius subsp. thermophilus*, dapat ditambahkan bakteri lain yang sesuai, tanpa dipanaskan. Bakteri lain yang dapat ditambahkan adalah bakteri asam laktat (antara lain *Lactococcus spp*, *Lactobacillus spp*, *Leuconostoc spp*, *Streptococcus salivarius subsp*.

Jenis Produk		Klasifikasi Produk			Rincian Jenis Produk			
								thermophilus), baik tunggal maupun kombinasi, dengan atau tanpa penambahan *Bifidobacterium spp*. Karakteristik dasar: • Total padatan susu bukan-lemak tidak kurang dari 6,6%; • Kadar protein susu tidak kurang dari 2,3%; • Kadar asam laktat tidak kurang dari 0,5%.
							4)	Minuman Yogurt Minuman yogurt adalah minuman berbahan dasar yogurt, dapat ditambahkan bahan pangan lain dan tanpa dipanaskan Karakteristik dasar: • Total padatan susu bukan-lemak tidak kurang dari 2,6%; • Kadar protein susu tidak kurang dari 0,92%.
							5)	Yogurt Kultur Lain (*Alternate Culture Yogurt*) Yogurt kultur lain adalah produk susu yang diperoleh dari fermentasi susu dengan menggunakan bakteri asam laktat *Streptococcus salivarius subsp. thermophilus* dan *spesies Lactobacillus*, dapat ditambahkan bakteri lain yang sesuai, tanpa dipanaskan. Penamaan produk mengikuti ketentuan Standar Codex untuk Susu Fermentasi. Bakteri

Jenis Produk		Klasifikasi Produk			Rincian Jenis Produk			
								lain yang dapat ditambahkan adalah bakteri asam laktat (antara lain *Lactococcus spp*, *Lactobacillus spp*, *Leuconostoc spp*, *Streptococcus salivarius subsp. thermophilus*), baik tunggal maupun kombinasi, dengan atau tanpa penambahan *Bifidobacterium spp*. Karakteristik dasar: • Total padatan susu bukan-lemak tidak kurang dari 6,6%; • Kadar protein susu tidak kurang dari 2,3%; • Kadar asam laktat tidak kurang dari 0,5%.
							6)	Kefir Kefir adalah produk susu yang diperoleh dari fermentasi susu dengan menggunakan kultur starter yang dibuat dari biji kefir, dan tanpa dipanaskan. Biji kefir mengandung *Lactobacillus kefiri*, spesies dari genus *Leuconostoc*, *Lactococcus* dan/atau *Acetobacter* yang tumbuh saling sinergi, khamir yang mampu memfermentasi laktosa (*Kluyveromyces marxianus*, *Debaryomyces hansenii*) dan khamir yang tidak mampu memfermentasi laktosa (*Saccharomyces unisporus*, *Saccharomyces cerevisiae* dan *Saccharomyces exiguus*). Karakteristik dasar:

Jenis Produk		Klasifikasi Produk			Rincian Jenis Produk			
								• Total padatan susu bukan-lemak tidak kurang dari 6,6%; • Kadar protein susu tidak kurang dari 2,3%; • Kadar asam laktat tidak kurang dari 0,6%.
							7)	Minuman Kefir Minuman kefir adalah minuman berbahan dasar kefir, dapat ditambahkan bahan pangan lain dan tanpa dipanaskan. Karakteristik dasar: • Total padatan susu bukan-lemak tidak kurang dari 2,6%; • Kadar protein susu tidak kurang dari 0,92%
							8)	Minuman Kumys Minuman kumys adalah minuman berbahan dasar kumys, dapat ditambahkan bahan pangan lain dan tanpa dipanaskan. Karakteristik dasar: • Total padatan susu bukan-lemak tidak kurang dari 2,6%; • Kadar protein susu tidak kurang dari 0,92%.
							9)	Susu Fermentasi atau Susu Berkultur (*Cultured milk*) Susu fermentasi atau susu berkultur

Jenis Produk		Klasifikasi Produk			Rincian Jenis Produk			
								(*cultured milk*) adalah produk susu yang dihasilkan dari fermentasi susu segar, susu rekonstitusi atau susu rekombinasi yang diperoleh dari fermentasi dengan bakteri asam laktat (antara lain *Lactococcus spp.*, *Lactobacillus spp.*, *Leuconostoc spp.*, *Streptococcus salivarius subsp. thermophilus*) baik tunggal maupun kombinasi, dan tanpa dipanaskan, dengan atau tanpa penambahan *Bifidobacterium spp*. Karakteristik dasar: • Total padatan susu bukan-lemak tidak kurang dari 6,6%; • Kadar protein susu tidak kurang dari 2,3%; • Kadar asam laktat tidak kurang dari 0,5%.
							10)	Minuman Susu Fermentasi Minuman susu fermentasi adalah minuman berbahan dasar susu fermentasi, dapat ditambahkan bahan pangan lain dan tanpa dipanaskan. Karakteristik dasar: • Total padatan susu bukan-lemak tidak kurang dari 2,6%; • Kadar protein susu tidak kurang dari 0,92%.
							11)	Lassi Lassi adalah minuman yang diperoleh

Jenis Produk		Klasifikasi Produk			Rincian Jenis Produk			
								dari susu yang difermentasi dengan bakteri asam laktat (antara lain *Lactococcus spp.*, *Lactobacillus spp.*, *Leuconostoc spp.*, *Streptococcus salivarius subsp. thermophilus*) baik tunggal maupun kombinasi, sampai terbentuk curd (gumpalan protein susu) kemudian dikocok dan tanpa dipanaskan, dengan atau tanpa penambahan *Bifidobacterium spp.*
						b		Produk Susu Fermentasi (*Plain*) Dengan Pemanasan Susu fermentasi (*plain*) yang dipanaskan adalah produk susu fermentasi yang disterilisasi atau dipasteurisasi setelah proses fermentasi
							1)	Susu Diasamkan Susu diasamkan adalah produk susu yang diperoleh dari susu segar atau susu pasteurisasi atau susu rekonstitusi atau susu rekombinasi yang diasamkan, dengan atau tanpa penambahan bakteri, vitamin dan bahan pangan lain, dan dipanaskan. Jenis asam yang dapat digunakan sesuai dengan ketentuan. Bakteri asam laktat yang digunakan untuk fermentasi antara lain *Lactococcus spp*, *Lactobacillus spp*, *Leuconostoc spp*, *Streptococcus salivarius subsp. thermophilus*, baik tunggal maupun kombinasi, dengan atau tanpa penambahan *Bifidobacterium spp.*

Jenis Produk		Klasifikasi Produk			Rincian Jenis Produk			
								Karakteristik dasar: Total padatan susu bukan-lemak tidak kurang dari 6,6%.
							2)	Susu Asidofilus (*Acidophilus Milk*) Susu asidofilus adalah produk susu yang diperoleh dari fermentasi susu dengan menggunakan bakteri asam laktat *Lactobacillus acidophilus*, dapat ditambahkan bakteri lain yang sesuai. Karakteristik dasar: • Total padatan susu bukan-lemak tidak kurang dari 6,6%; • Kadar asam laktat tidak kurang dari 0,5%.
							3)	Yogurt Yogurt adalah produk susu yang diperoleh dari fermentasi susu dengan menggunakan bakteri asam laktat *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* dan *Streptococcus salivarius subsp. thermophilus*, dapat ditambahkan bakteri lain yang sesuai, dan dipanaskan. Bakteri lain yang dapat ditambahkan adalah bakteri asam laktat (antara lain *Lactococcus spp*, *Lactobacillus spp*, *Leuconostoc spp*, *Streptococcus salivarius subsp. thermophilus*), baik tunggal maupun kombinasi, dengan atau tanpa penambahan *Bifidobacterium spp*. Karakteristik dasar:

Jenis Produk		Klasifikasi Produk			Rincian Jenis Produk			
								• Total padatan susu bukan-lemak tidak kurang dari 6,6%; • Kadar protein susu tidak kurang dari 2,3%; • Kadar asam laktat tidak kurang dari 0,5%.
							4)	Minuman Yogurt Minuman yogurt adalah minuman berbahan dasar yogurt, dapat ditambahkan bahan pangan lain dan dipanaskan. Karakteristik Dasar: • Total padatan susu bukan-lemak tidak kurang dari 2,6%; • Kadar protein susu tidak kurang dari 0,92%.
							5)	Yogurt Kultur Lain (*Alternate Culture Yogurt*) Yogurt kultur lain adalah produk susu yang diperoleh dari fermentasi susu dengan menggunakan bakteri asam laktat *Streptococcus salivarius subsp. thermophilus* dan spesies *Lactobacillus*, dapat ditambahkan bakteri lain yang sesuai, dan dipanaskan. Penamaan produk mengikuti ketentuan Standar Codex untuk Susu Fermentasi. Bakteri lain yang dapat ditambahkan adalah bakteri asam laktat (antara *lain Lactococcus spp, Lactobacillus spp, Leuconostoc spp, Streptococcus salivarius subsp. thermophilus*), baik

Jenis Produk		Klasifikasi Produk			Rincian Jenis Produk			
								tunggal maupun kombinasi, dengan atau tanpa penambahan *Bifidobacterium spp*. Karakteristik dasar: • Total padatan susu bukan-lemak tidak kurang dari 6,6%; • Kadar protein susu tidak kurang dari 2,3%; • Kadar asam laktat tidak kurang dari 0,5%.
							6)	Kefir Kefir adalah produk susu yang diperoleh dari fermentasi susu dengan menggunakan kultur starter yang dibuat dari biji kefir, dan dipanaskan. Biji kefir mengandung *Lactobacillus kefiri*, spesies dari genus *Leuconostoc*, *Lactococcus* dan/atau *Acetobacter* yang tumbuh saling sinergi, khamir yang mampu memfermentasi laktosa (*Kluyveromyces marxianus*, *Debaryomyces hansenii*) dan khamir yang tidak mampu memfermentasi laktosa (*Saccharomyces unisporus*, *Saccharomyces cerevisiae* dan *Saccharomyces exiguus*). Karakteristik dasar: • Total padatan susu bukan-lemak tidak kurang dari 6,6%; • Kadar protein susu tidak kurang dari 2,3%;

Jenis Produk		Klasifikasi Produk			Rincian Jenis Produk			
								• Kadar asam laktat tidak kurang dari 0,6%.
							7)	Minuman Kefir Minuman kefir adalah minuman berbahan dasar kefir, dapat ditambahkan bahan pangan lain dan dipanaskan. Karakteristik Dasar: • Total padatan susu bukan-lemak tidak kurang dari 2,6%; • Kadar protein susu tidak kurang dari 0,92%
							10)	Minuman Kumys Minuman kumys adalah minuman berbahan dasar kumys, dapat ditambahkan bahan pangan lain dan dipanaskan. Karakteristik Dasar: • Total padatan susu bukan-lemak tidak kurang dari 2,6%; • Kadar protein susu tidak kurang dari 0,92%.
							11)	Susu Fermentasi atau Susu Berkultur (*Cultured milk*) Susu fermentasi atau susu berkultur (*cultured milk*) adalah produk susu yang dihasilkan dari fermentasi susu segar, susu rekonstitusi atau susu rekombinasi yang diperoleh dari

Jenis Produk		Klasifikasi Produk			Rincian Jenis Produk			
								fermentasi dengan bakteri asam laktat (antara lain *Lactococcus spp.*, *Lactobacillus spp.*, *Leuconostoc spp.*, *Streptococcus salivarius subsp. thermophilus*) baik tunggal maupun kombinasi, dan dipanaskan, dengan atau tanpa penambahan *Bifidobacterium spp.* Karakteristik dasar: • Total padatan susu bukan-lemak tidak kurang dari 6,6%; • Kadar protein susu tidak kurang dari 2,3%; • Kadar asam laktat tidak kurang dari 0,5%.
							12)	Minuman Susu Fermentasi Minuman susu fermentasi adalah minuman berbahan dasar susu fermentasi, dapat ditambahkan bahan pangan lain dan dipanaskan. Karakteristik Dasar: • Total padatan susu bukan-lemak tidak kurang dari 2,6%; • Kadar protein susu tidak kurang dari 0,92%.
							13)	Lassi Lassi adalah minuman yang diperoleh dari susu yang difermentasi dengan bakteri asam laktat (antara lain *Lactococcus spp.*, *Lactobacillus spp.*, *Leuconostoc spp.*, *Streptococcus*

Jenis Produk		Klasifikasi Produk			Rincian Jenis Produk			
								salivarius subsp. thermophilus) baik tunggal maupun kombinasi, sampai terbentuk curd (gumpalan protein susu) kemudian dikocok dan dipanaskan, dengan atau tanpa penambahan *Bifidobacterium spp.*
					1.2.2	Susu yang Digumpalkan dengan Rennet (*Plain*) Susu yang digumpalkan dengan rennet (*Plain*) adalah susu yang digumpalkan dengan enzim penggumpal susu termasuk renin/rennet. Produk susu rennet berperisa termasuk klasifikasi produk 1.7 Karakteristik dasar: Total padatan susu bukan-lemak tidak kurang dari 7,8%.		
		1.3	Susu Kental dan Analognya Termasuk produk susu kental, susu evaporasi dan analognya (produk yang sebagian atau seluruh lemak susu diganti dengan lemak atau minyak nabati) termasuk krimer minuman baik yang *plain* (tidak ditambah sesuatu yang menimbulkan rasa dan/atau aroma, buah, sayur, atau komponen bukan susu lainnya, kecuali yang diperbolehkan oleh peraturan perundang-undangan terkait) maupun yang manis. Termasuk produk yang berbahan dasar susu, susu skim, susu skim-sebagian, campuran dari susu skim evaporasi dengan lemak nabati, dan campuran dari susu skim kental manis dengan lemak nabati.	1.3.1	Susu Kental Susu kental adalah produk susu yang diperoleh dengan cara menghilangkan sebagian air dari susu dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Termasuk susu yang sebagian airnya dihilangkan, susu evaporasi, susu kental manis dan khoa.		
						a.	Susu Evaporasi Susu evaporasi adalah produk susu cair yang diperoleh dengan cara menghilangkan sebagian air dari susu segar atau susu rekonstitusi atau susu rekombinasi, dengan menggunakan proses evaporasi atau proses lain sehingga diperoleh tingkat kepekatan tertentu.

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						Karakteristik dasar: • Kadar lemak susu tidak kurang dari 7,5%; • Total padatan susu tidak kurang dari 25%; • Kadar protein tidak kurang dari 5,5%.
					b.	Susu Skim Evaporasi Susu skim evaporasi adalah produk susu cair yang diperoleh dengan cara menghilangkan sebagian air dari susu skim atau susu skim hasil rekonstitusi, dengan menggunakan proses evaporasi atau proses lain sehingga diperoleh tingkat kepekatan tertentu. Karakteristik dasar: • Kadar lemak susu tidak lebih dari 1%; • Total padatan susu tidak kurang dari 20%; • Kadar protein tidak kurang dari 6%.
					c.	Susu Skim Sebagian Evaporasi Susu skim sebagian evaporasi adalah produk susu cair yang diperoleh dengan cara menghilangkan sebagian air dari susu skim sebagian atau susu skim sebagian hasil rekonstitusi, dengan menggunakan proses evaporasi atau proses lain sehingga diperoleh tingkat kepekatan tertentu. Karakteristik dasar: • Kadar lemak susu lebih dari 1% dan kurang dari 7,5%; • Total padatan susu tidak kurang dari 20%; • Kadar protein antara 4% sampai 6%.

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
					d.	Susu Kental Manis Susu kental manis adalah produk susu berbentuk cairan kental yang diperoleh dengan menghilangkan sebagian air dari campuran susu dan gula atau susu rekonstitusi dan gula, atau dengan proses lain sehingga mencapai tingkat kepekatan tertentu, dengan atau tanpa penambahan bahan lain. Gula yang ditambahkan harus dapat mencegah kerusakan produk. Karakteristik dasar: • Kadar lemak susu tidak kurang dari 8%; • Kadar protein tidak kurang dari 6,5%.
					e.	Susu Skim Kental Manis Susu skim kental manis adalah produk susu yang berbentuk cairan kental, yang diperoleh dengan menghilangkan sebagian air dari susu skim yang telah ditambahkan gula hingga mencapai kepekatan tertentu; atau merupakan hasil rekonstitusi susu skim bubuk dengan penambahan gula, dengan atau tanpa penambahan bahan lain. Gula yang ditambahkan harus dapat mencegah kerusakan produk. Karakteristik dasar: • Kadar lemak susu tidak lebih dari 1%. • Kadar protein susu tidak kurang dari 7%.
					f.	Krim Kental Manis Krim kental manis adalah produk susu yang berbentuk cairan kental yang diperoleh

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						dengan merekonstitusi krim dengan penambahan gula hingga mencapai kepekatan tertentu. Gula yang ditambahkan harus dapat mencegah kerusakan produk. Karakteristik dasar: • Kadar lemak susu tidak kurang dari 45%; • Total padatan tidak kurang dari 65%.
					g.	Khoa Khoa adalah produk susu yang diperoleh dari susu sapi atau kerbau yang dikentalkan dengan proses perebusan
				1.3.2.	Krimer Minuman Termasuk analog susu kental, campuran dari susu skim evaporasi dengan lemak nabati dan campuran susu skim kental manis dengan lemak nabati.	
					a.	Susu Lemak Nabati Evaporasi/ Susu Minyak Nabati Evaporasi Susu lemak nabati evaporasi / susu minyak nabati evaporasi adalah produk susu berbentuk cair yang diperoleh dengan cara menghilangkan sebagian air dari susu segar, susu rekombinasi, atau susu rekonstitusi yang lemaknya sebagian atau seluruhnya diganti dengan lemak nabati hingga diperoleh tingkat kepekatan tertentu. Karakteristik dasar: • Kadar lemak tidak kurang dari 6%; • Total padatan tidak kurang dari 23,5%.

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
					b.	Susu Kental Manis Lemak Nabati/ Susu Kental Manis Minyak Nabati Susu kental manis lemak nabati / susu kental manis minyak nabati adalah produk susu berbentuk cairan kental yang diperoleh dari susu segar, susu rekombinasi, atau susu rekonstitusi yang lemaknya sebagian atau seluruhnya diganti dengan lemak nabati, dengan penambahan gula hingga mencapai kepekatan tertentu dengan atau tanpa penambahan bahan lain. Gula yang ditambahkan harus dapat mencegah kerusakan produk. Karakteristik dasar: • Kadar lemak total tidak kurang dari 8%; • Kadar protein total tidak kurang dari 2%.
					c.	Krimer Kental Manis Krimer kental manis adalah produk susu yang berbentuk cairan kental, yang diperoleh dari susu yang telah ditambahkan gula dan lemak nabati yang kemudian sebagian air dihilangkan hingga mencapai kepekatan tertentu, atau merupakan hasil rekonstitusi susu bubuk dengan penambahan gula dan lemak nabati/minyak nabati dan bahan lain. Gula yang ditambahkan harus dapat mencegah kerusakan produk. Karakteristik dasar: • Kadar protein tidak kurang dari 1%; • Kadar lemak total tidak kurang dari 8%.

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
					d.	Krimer Minuman Krimer minuman adalah produk pengganti susu atau krim yang merupakan produk emulsi lemak dalam air, yang dibuat dari minyak nabati yang dihidrogenasi. Produk dapat berupa cairan atau bubuk dan digunakan untuk minuman seperti kopi dan teh. Karakteristik dasar: • Produk cair: mengandung lemak tidak kurang dari 3,25% dan total padatan tidak lebih dari 8,25%; • Produk bubuk: mengandung lemak tidak kurang dari 26% dan kadar air tidak lebih dari 5%.
					e.	Krimer Minuman Penghasil Buih Krimer minuman penghasil buih adalah produk pengganti susu atau krim, berbentuk bubuk, yang dibuat dari emulsi lemak nabati dalam air, dapat menghasilkan buih ketika ditambahkan pada minuman seperti kopi atau minuman lainnya. Karakteristik dasar: Kadar lemak total tidak kurang dari 16%
		1.4	Krim (*Plain*) dan Sejenisnya Termasuk semua krim atau krim analog (produk yang sebagian atau seluruh lemak susu diganti dengan lemak atau minyak nabati) berbentuk cair, semi cair, atau semi padat.	1.4.1	Krim Pasteurisasi (*Plain*) Termasuk krim susu dan *half and half*.	

Jenis Produk		Klasifikasi Produk			Rincian Jenis Produk		
			a	Krim Krim adalah produk susu kaya lemak susu yang diperoleh dengan proses pemisahan yang memisahkan lemak susu dari komponen susu lainnya.		a.	Krim Pasteurisasi (*Plain*) Krim pasteurisasi (*plain*) adalah krim yang telah mengalami proses pemanasan untuk membunuh cemaran mikroba patogen Karakteristik dasar: Kadar lemak susu tidak kurang dari 10%.
						b.	*Half and Half* *Half and half* adalah produk susu yang terdiri dari campuran susu dan tidak kurang dari 10,5% krim, dengan kadar lemak susu tidak kurang dari 18%. Produk ini dipasteurisasi atau ultra pasteurisasi dan dapat dihomogenisasi, dengan atau tanpa penambahan gula Karakteristik dasar: Kadar lemak susu tidak kurang dari 18% dan tidak lebih dari 34%.
					1.4.2	Krim yang Disterilkan atau secara UHT, Krim "*Whipping*", krim "*Whipped*", dan Krim Rendah Lemak (*Plain*)	
						a.	Krim sterilisasi Krim sterilisasi adalah krim yang telah mengalami proses sterilisasi untuk membunuh cemaran mikroba patogen. Karakteristik dasar: Kadar lemak susu tidak kurang dari 10%.

Jenis Produk		Klasifikasi Produk			Rincian Jenis Produk		
						b.	*Whipping cream* Whipping cream adalah produk krim, krim rekonstitusi dan/atau krim kombinasi yang khusus digunakan untuk tujuan whipping. Karakteristik dasar: Kadar lemak susu tidak kurang dari 10%.
						c.	*Whipped Cream* *Whipped cream* adalah produk krim, krim rekonstitusi dan/atau krim kombinasi yang disertai udara atau gas inert tanpa mempengaruhi lemak dalam emulsi susu skim. Karakteristik dasar: Kadar lemak susu tidak kurang dari 10%.
					1.4.3	Krim yang Digumpalkan (*Plain*) Krim kental yang dibuat dari krim yang ditambah enzim penggumpal susu atau krim yang diasamkan melalui proses fermentasi asam laktat atau krim yang ditambah bahan pengasam.	
						a.	Krim yang Digumpalkan Dengan Enzim Krim yang digumpalkan dengan enzim adalah krim yang digumpalkan dengan enzim rennet.
						b.	Krim Asam Krim asam adalah produk susu yang diperoleh dari proses pengasaman krim yang telah dipasteurisasi, dengan menggunakan

Jenis Produk		Klasifikasi Produk			Rincian Jenis Produk		
							bakteri asam laktat (antara lain *Lactococcus spp.*, *Lactobacillus spp.*, *Leuconostoc spp.*, *Streptococcus salivarius subsp. thermophilus*) baik tunggal maupun kombinasi, dengan atau tanpa penambahan *Bifidobacterium spp.* Karakteristik dasar: Kadar lemak susu tidak kurang dari 10%.
						c.	Krim yang Diasamkan Krim yang diasamkan adalah produk susu yang diperoleh dari proses pengasaman krim yang telah dipasteurisasi, dengan menggunakan asam yang sesuai. Karakteristik dasar: Kadar lemak susu tidak kurang dari 18%.
					1.4.4	Krim Analog Krim yang diganti sebagian atau seluruh lemaknya dengan lemak nabati, berbentuk cairan emulsi lemak dalam air atau bubuk, yang digunakan selain untuk krimer minuman (rincian jenis produk 1.3.2). termasuk produk topping krim *whipped* instan dan pengganti krim asam.		
						a.	Pengganti Krim Pengganti krim adalah produk krim susu yang lemak susunya sebagian atau seluruhnya diganti dengan lemak nabati yang digunakan sebagai pengganti krim, berbentuk bubuk atau semi padat. Karakteristik dasar:

Jenis Produk		Klasifikasi Produk			Rincian Jenis Produk		
							Kadar lemak: • tidak kurang dari 10% (bentuk semi padat) • tidak kurang dari 20% (bentuk bubuk)
		1.5	Susu Bubuk dan Krim Bubuk dan Bubuk Analog Termasuk susu bubuk *plain*, bubuk krim atau kombinasi keduanya serta produk analognya. Produk dapat diperoleh dari susu, susu skim dan susu skim-sebagian.	1.5.1	Susu Bubuk dan Krim Bubuk (*Plain*) Susu bubuk dan krim bubuk (*plain*) adalah produk yang diperoleh dengan penghilangan air dari susu dan krim dalam bentuk bubuk. Termasuk kasein, kaseinat. Tidak termasuk susu bubuk diet diabetes dari klasifikasi produk 13.3.	
					a.	Susu Bubuk Lemak Penuh (*Full cream*) Susu bubuk lemak penuh (*full cream*) adalah produk susu berbentuk bubuk yang tidak dikurangi lemaknya, yang diperoleh dari susu cair; atau susu hasil pencampuran susu cair dengan susu kental atau krim bubuk; atau susu hasil pencampuran susu cair dengan susu kental atau susu bubuk, yang telah dipasteurisasi dan melalui proses pengeringan. Nama jenis untuk produk ini susu bubuk *full cream*. Karakteristik dasar: • Kadar lemak susu tidak kurang dari 26%; • Kadar air tidak lebih dari 5%; • Kadar protein tidak kurang 32% dari padatan susu bukan lemak.

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
					b.	Susu Bubuk Lemak Penuh (*Full cream*) Instan Susu bubuk lemak penuh (*full cream*) instan adalah susu bubuk yang tidak dikurangi lemaknya, yang mengalami proses instanisasi. Nama jenis untuk produk ini susu bubuk *full cream* instan. Karakteristik dasar: • Kadar lemak susu tidak kurang dari 26%; • Kadar air tidak lebih dari 5%; • Kadar protein tidak kurang 32% dari padatan susu bukan lemak.
					c.	Susu Bubuk Skim Sebagian Susu bubuk skim sebagian adalah produk susu berbentuk bubuk yang diperoleh dengan proses pengeringan susu yang sebelumnya telah dipisahkan sebagian lemak susunya dengan alat pemisah krim (*cream separator*) atau susu hasil pencampuran susu cair dengan susu kental atau susu skim bubuk. Karakteristik dasar: • Kadar lemak susu lebih dari 1,5% dan kurang dari 26%; • Kadar air tidak lebih dari 5%; • Kadar protein tidak kurang 32% dari padatan susu bukan lemak.
					d.	Susu Bubuk Skim Susu bubuk skim adalah produk susu berbentuk bubuk yang diperoleh dengan

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						proses pengeringan susu skim pasteurisasi. Karakteristik dasar: • Kadar lemak susu tidak lebih dari 1,5%; • Kadar air tidak lebih dari 5%; • Kadar protein tidak kurang 32% dari padatan susu bukan lemak.
					e.	Campuran Susu dan Krim Bubuk (*Plain*) Campuran susu dan krim bubuk (*plain*) adalah produk susu berbentuk bubuk yang diperoleh dengan proses pengeringan susu yang telah dipasteurisasi; atau susu hasil pencampuran susu cair dengan susu kental atau krim bubuk; atau susu hasil pencampuran susu cair dengan susu kental atau susu bubuk; atau rekombinasi susu bubuk dan krim bubuk Karakteristik dasar: • Kadar lemak susu tidak kurang dari 26%; • Kadar air tidak lebih dari 5%.
					f.	Krim Bubuk Krim bubuk adalah produk susu berbentuk bubuk yang diperoleh dengan menghilangkan sebagian besar air dari krim susu melalui proses pengeringan Karakteristik dasar: • Kadar lemak susu tidak kurang dari 42%; • Kadar air tidak lebih dari 5%; • Kadar protein tidak kurang 32% dari padatan susu bukan lemak.

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
					g.	Bubuk *Buttermilk* Bubuk *buttermilk* adalah produk yang diperoleh dari buttermilk cair yang dikeringkan.
					h.	Minuman Mengandung Susu Bubuk (*plain*) Minuman mengandung susu bubuk (*plain*) adalah minuman yang dibuat dengan menggunakan susu, susu rekonstitusi atau susu rekombinasi, dapat ditambahkan gula. Karakteristik dasar: • Kadar lemak susu tidak kurang dari 2,6%; • Kadar air tidak lebih dari 5%; • Kadar protein tidak kurang 3,2% dari padatan susu bukan lemak.
				1.5.2		Susu dan Krim Bubuk Analog Susu bubuk dan krim bubuk yang diganti sebagian atau seluruh lemak susu dengan lemak nabati. Produk ini dapat dibuat melalui proses pengeringan dan atau pencampuran kering dari susu bubuk skim dan lemak nabati dalam bentuk bubuk, dapat ditambahkan bahan pangan lain. Produk digunakan untuk tujuan selain krimer minuman pada rincian jenis produk 1.3.2.
					a.	Susu Bubuk Lemak Nabati/Susu Bubuk Minyak Nabati Susu bubuk lemak nabati/susu bubuk minyak nabati adalah produk susu berbentuk bubuk yang sebagian lemaknya telah dihilangkan dan digantikan dengan minyak nabati/lemak nabati dalam jumlah

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						yang setara. Karakteristik dasar: • Kadar air tidak lebih dari 5%; • Kadar lemak total tidak kurang dari 26%; • Kadar protein tidak kurang 32% dari padatan susu bukan lemak.
		1.6	Keju dan Analognya Termasuk produk-produk keju dan analognya (produk yang sebagian atau seluruh lemak susu diganti dengan lemak atau minyak nabati) yang berbasis emulsi minyak dalam air. Meliputi produk-produk keju dan analognya. Keju dan analognya merupakan produk koagulasi protein susu yang mengandung air dan lemak. Tidak termasuk saus keju (rincian jenis produk 12.6.2), makanan ringan beraroma keju (klasifikasi produk 14.1) atau pun komposit yang mengandung keju yang digunakan sebagai *Ingredient* (seperti makaroni dan keju pada jenis produk 15). Keju dapat berupa produk segar atau hasil pemeraman berbentuk padat atau semi padat yang diperoleh dengan cara menggumpalkan susu, krim, susu skim, susu skim sebagian, susu rekombinasi, susu rekonstitusi, *whey* krim atau *buttermilk*, atau campurannya, dengan *rennet* atau enzim penggumpal (asal hewan, tanaman atau mikroba) atau asam dengan	1.6.1	Keju Tanpa Pemeraman (Keju Mentah) Keju tanpa pemeraman (keju mentah) adalah keju yang tidak diperam (dimatangkan) yang siap santap, termasuk diantaranya keju cottage, keju cottage yang ditambah krim, keju krim, mozzarella.
					a.	Keju Cottage (*Cottage Cheese*) Keju cottage (*cottage cheese*) adalah keju lunak tanpa pemeraman yang dibuat dari susu segar atau susu segar yang dihilangkan lemaknya atau susu rekombinasi. Karakteristik dasar: Padatan susu bukan-lemak tidak kurang dari 18%.
					b.	Keju Cottage yang Ditambah Krim (*Creamed Cottage Cheese*) Keju cottage yang ditambah krim (*creamed cottage cheese*) adalah keju cottage yang ditambah krim (*creamed cottage cheese*) adalah keju lunak tanpa pemeraman yang dibuat dari susu segar atau susu segar yang dihilangkan lemaknya atau susu rekombinasi dan ditambahkan krim.

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
			persyaratan kadar lemak susu dan kadar air yang tergantung dari jenisnya dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Berdasarkan teksturnya, keju dibedakan menjadi keju lunak, keju agak keras (*semi-hard*) dan keju keras (*hard*) serta sangat keras (*very hard*). Keju lunak mengandung air lebih dari 67% dihitung berdasarkan padatan tanpa lemak (PTL). Keju agak keras mengandung 54% hingga 69% PTL, keju keras mengandung 49% hingga 56% PTL, dan keju sangat keras mengandung kurang dari 51% PTL. Analog keju merupakan produk keju yang sebagian atau seluruh lemak susunya digantikan dengan lemak lain. Pada pembuatan keju dapat ditambahkan kultur mikroorganisme yang sesuai dengan jenis keju (pada nama jenis keju di bawah) atau menggunakan mikroba yang diizinkan pada jenis produk 1 (produk susu dan analognya).	c.	Keju Krim (*Cream Cheese*) Keju krim (*cream cheese*) adalah keju lunak tanpa pemeraman yang dibuat dari krim atau susu yang ditambah dengan krim dengan penambahan kultur bakteri asam laktat dan enzim penggumpal (rennet, atau enzim penggumpal lainnya). Bakteri asam laktat yang digunakan antara lain *Lactococcus spp*, *Lactobacillus spp*, *Leuconostoc spp*, *Streptococcuss salivarius subsp. thermophilus*, baik tunggal maupun kombinasi. Karakteristik dasar: • Lemak susu dari total padatan tidak kurang dari 25%; • Kadar air terhadap bahan tanpa lemak tidak kurang dari 67%; • Total padatan tidak kurang dari 22%.
				d.	Keju Mozzarella Keju mozzarella adalah keju tanpa pemeraman bertekstur lunak atau semi keras/keras yang dibuat dari susu dan/atau produk susu dengan atau tanpa penggunaan starter *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* dan/atau *Streptococcus salivarius subsp. thermophilus* dan/atau bakteri asam laktat lainnya yang sesuai, dengan atau tanpa bakteri penghasil rasa, digumpalkan dengan penggunaan rennet atau enzim koagulasi lainnya, melalui proses "pasta filata" atau teknik pemrosesan lain yang sesuai, dengan/atau tanpa penambahan

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						bahan pangan lain. Bakteri asam laktat yang digunakan antara lain *Lactococcus spp*, *Lactobacillus spp*, *Leuconostoc spp*, *Streptococcus salivarius subsp. thermophilus*, baik tunggal maupun kombinasi. Proses pasta filata adalah proses yang terdiri dari memanaskan gumpalan protein dengan nilai pH yang sesuai (4,5-5,8), diaduk dan diuleni sampai gumpalan protein halus. Dalam keadaan hangat gumpalan protein dipotong dan dicetak, kemudian dikencangkan dengan pendinginan. Karakteristik dasar: Lemak susu dihitung terhadap bahan kering tidak kurang dari 20% (dengan kelembaban tinggi), tidak kurang dari 18% (dengan kelembaban rendah).
					e.	Keju *Bocconcini* Keju *bocconcini* adalah keju lunak, segar, yang tidak mudah putus (stretch curd), plastis, dengan rasa sedikit ringan dan aroma segar.
				1.6.2	Keju Peram Termasuk keju dalam larutan garam, yaitu keju peram semi-keras sampai keju peram lunak, dengan warna putih sampai kekuningan dengan tekstur yang kompak dan tanpa kulit yang diperam dalam larutan garam sampai siap dikonsumsi.	

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk			
					a.	Keju Peram Total, Termasuk Kulit Kejunya Keju peram total adalah keju yang diperam secara keseluruhan, termasuk kulit atau bagian-bagian dari keju peram, baik yang dalam bentuk potongan, parutan, parutan kasar (*grated*) atau irisan	
						1)	Keju Cheddar Keju peram total adalah keju yang diperam secara keseluruhan, termasuk kulit atau bagian-bagian dari keju peram, baik yang dalam bentuk potongan, parutan, parutan kasar (*grated*) atau irisan Karakteristik dasar: Lemak susu dihitung terhadap bahan kering tidak kurang dari 22%.
						2)	Keju Edam Keju edam adalah keju semi keras khas Belanda. Keju edam juga dibuat di berbagai negara. Tekstur keju ini elastis, liat, lebih lembut dari keju gouda. Lubang gasnya (*gas holes*) sedikit Karakteristik dasar: Lemak susu dihitung terhadap bahan kering tidak kurang dari 30%.
						3)	Keju *Camembert* Keju *camembert* adalah keju lunak yang diperam dengan bakteri asam laktat dan/atau bakteri penghasil aroma, dan

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk			
							mikroorganisme lainnya, termasuk *Geotrichum candidum* dan *Brevibacterium linens*. Bakteri asam laktat yang digunakan antara lain *Lactococcus spp*, *Lactobacillus spp*, *Leuconostoc spp*, *Streptococcus salivarius subsp. thermophilus*, baik tunggal maupun kombinasi. Karakteristik dasar: Lemak susu dihitung terhadap bahan kering tidak kurang dari 30%.
						4)	Keju *Bath* Keju *bath* adalah keju lunak khas Inggris. Keju ini dibuat dari susu sapi yang tidak dipasteurisasi.
						5)	Keju *Bondard* Keju *bondard* adalah keju khas Perancis. Keju ini dibuat dari susu sapi yang tidak dipasteurisasi.
						6)	Keju *Bougon* Keju *bougon* adalah keju lunak khas Perancis. Keju ini dibuat dari susu kambing.
						7)	Keju *Bouquet des moines* Keju *bouquet des moines* adalah keju khas Belgia. Dibuat dari susu sapi.

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk			
						8)	Keju Biru (*Blue Cheese*) Keju biru (*blue cheese*) adalah keju keras yang dibuat dengan starter bakteri asam laktat, diperam dengan *Penicillium roqueforti* tidak kurang dari 60 hari, ditandai dengan adanya kapang hijau kebiruan di seluruh bagian keju. Keju biru dapat juga diproses pada suhu dan lama pemeraman yang berbeda, tergantung dari teknologi yang dipakai. Bakteri asam laktat yang digunakan antara lain *Lactococcus spp*, *Lactobacillus spp*, *Leuconostoc spp*, *Streptococcus salivarius subsp. thermophilus*, baik tunggal maupun kombinasi
						9)	Keju Bata (*Brick Cheese*) Keju bata (*brick cheese*) adalah keju keras yang diperoleh dari susu dan *Ingredient* lainnya, jika dibuat dari susu segar maka pemeraman dilakukan pada suhu tidak kurang dari 1,7°C dan waktu tidak kurang dari 60 hari. Keju bata dapat juga diproses pada suhu dan lama pemeraman yang berbeda, tergantung dari teknologi yang dipakai.
						10)	Keju *Gouda* Keju *gouda* adalah keju khas Belanda, yang dibuat dengan starter bakteri asam laktat yang sesuai, tergolong keju agak keras (*semi hard*) dengan kulit

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk			
							keras dan dilapisi lilin atau bahan lainnya. Karakteristik dasar: Lemak susu dihitung terhadap bahan kering tidak kurang dari 30%.
						11)	Keju *Havarti* Keju *havarti* adalah keju agak keras (*semi hard*), dengan atau tanpa kulit hasil penggumpalan bakteri asam laktat, *rennet* atau penggumpal lainnya dan difermentasi dengan bakteri asam laktat dan/atau bakteri penghasil aroma dan mikroorganisme lainnya. Produk memiliki warna mendekati putih sampai kuning muda atau kuning, mudah dipotong dan memiliki lubang gas (*gas holes*). Bakteri asam laktat yang digunakan antara lain *Lactococcus spp*, *Lactobacillus spp*, *Leuconostoc spp*, *Streptococcus salivarius subsp. thermophilus*, baik tunggal maupun kombinasi. Karakteristik dasar: Lemak susu dihitung terhadap bahan kering tidak kurang dari 30%
						12)	Keju *Brie* Keju *brie* adalah keju yang dihasilkan dengan starter bakteri asam laktat, dan diperam dengan kapang, khamir, bakteri lain yang sesuai.

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk			
							Bakteri asam laktat yang digunakan antara lain *Lactococcus spp*, *Lactobacillus spp*, *Leuconostoc spp*, *Streptococcus salivarius subsp. thermophilus*, baik tunggal maupun kombinasi. Bakteri lain yang sesuai yang digunakan antara lain *Geotrichum candidum* dan *Brevibacterium linens*. Kapang yang digunakan antara lain *Penicillium candidum*, dan/atau *Penicillium camemberti* dan *Penicillium caseicolum* Karakteristik dasar: Lemak susu dihitung terhadap bahan kering tidak kurang dari 40%
						13)	Keju *Emmental*/Keju Swiss Keju *Emmental*/Keju Swiss adalah keju keras yang diperam berwarna putih gading sampai kuning pucat atau kekuning-kuningan, bentuk elastis, dapat dipotong tetapi tekstur tidak lengket, dengan lubang gas (*gas holes*). Keju *Emmental*/Keju Swiss diperoleh dari fermentasi bakteri asam laktat termofilik dan dilanjutkan fermentasi dengan bakteri asam propionate. Bakteri asam laktat yang digunakan antara lain *Lactococcus spp*, *Lactobacillus spp*, *Leuconostoc spp*,

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk			
							Streptococcus salivarius subsp. thermophilus, baik tunggal maupun kombinasi. Bakteri asam propionate yang digunakan antara lain *Propionibacterium freudenreichii spp.shermanii*.
						14)	Keju Parmesan Keju parmesan adalah keju khas Italia (Parma) yang diperoleh dari susu yang dipanaskan dan digumpalkan sebelum semua krim dipisahkan. Gumpalan dipotong dan dipanaskan pada suhu 52°C, dimasak sampai suhu 55°C, dibentuk lalu diperam dalam air garam. Keju parmesan dapat juga diproses pada suhu dan lama pemeraman yang berbeda, tergantung dari teknologi yang dipakai.
						15)	Keju Peram Lainnya Keju peram lainnya adalah keju peram yang tidak termasuk keju peram di atas, misalnya keju feta.
					b.		Kulit Keju Peram Kulit keju peram adalah kulit keju yang telah mengalami proses pemeraman dan perendaman dalam larutan garam. Kulit keju adalah bagian terluar dari keju yang dapat saja memiliki komposisi yang sama dari bagian dalam keju, namun dapat kering setelah proses pemeraman dan perendaman dalam larutan garam. Beberapa jenis keju menggunakan pelapis lilin untuk kulit yang

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						mungkin ditambah pewarna yang diizinkan untuk melindungi keju
					c	Keju Bubuk (Untuk Rekonstitusi Contohnya Dalam Pembuatan Saus Keju) Keju bubuk adalah hasil pengeringan dari aneka jenis keju olahan. Keju bubuk direkonstitusi dengan air atau susu untuk pembuatan saus, atau digunakan sebagai *Ingredient* (misalnya untuk makaroni dan keju), termasuk keju yang diproses dengan pengering semprot.
				1.6.3	Keju *Whey* Keju *whey* adalah produk padat atau semi padat yang diperoleh dari pemekatan *whey* dengan atau tanpa penambahan susu, krim susu atau komponen susu lainnya dan dibentuk. Termasuk didalamnya adalah keju *whey* berkrim, keju *whey*, dan keju *whey* berskim.	
				1.6.4	Keju Olahan Produk diperoleh dengan melelehkan dan mengemulsi keju. Termasuk produk yang dibuat dengan pemanasan dan mengemulsi campuran keju, lemak susu, protein susu, susu bubuk, dan air dalam jumlah berbeda. Produk dapat mengandung bahan pangan lain seperti perisa, bumbu, buah, sayur, dan/atau daging. Produk dapat berbentuk oles, lembaran, dan potongan. Istilah “olahan” tidak berarti memotong, memarut keju, atau lainnya. Keju dengan perlakuan fisik tersebut termasuk dalam rincian jenis produk 1.6.2 Keju Peram. Contoh produk meliputi keju cheddar olahan, keju *gouda* olahan.	

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
					a.	Keju Olahan *Plain* Keju olahan *plain* adalah produk olahan keju tanpa penambahan perisa, bumbu, buah, sayur atau daging. Contoh meliputi *American cheese*, *requeson*.
					b.	Keju Olahan Berperisa, Keju Olahan dengan Tambahan Buah, Sayur dan atau Daging Keju olahan berperisa adalah produk olahan keju yang ditambahkan perisa, bumbu, buah, sayur dan/atau daging. Contoh meliputi *neufchatel cheese* spread dengan sayur, *pepper jack cheese*, dan *cheese balls* (keju olahan salut kacang, herba atau bumbu).
				1.6.5	Analog Keju (Keju lemak nabati) Keju analog adalah produk serupa keju yang sebagian atau seluruh lemak susunya digantikan dengan lemak lain. Termasuk didalamnya adalah keju analog, campuran keju analog dan bubuk keju analog.	
				1.6.6	Keju Protein *Whey* Keju protein *whey* adalah keju yang dibuat dari protein yang diekstrak dari *whey*. Produk ini pada prinsipnya dibuat dari koagulasi protein *whey*. Contohnya adalah keju *ricotta*. Tidak sama dengan keju *whey* (rincian jenis produk 1.6.3).	
		1.7	Makanan Pencuci Mulut Berbahan Dasar Susu (Misalnya Puding, Yogurt Berperisa/rasa atau Yogurt dengan Buah)			

Jenis Produk		Klasifikasi Produk			Rincian Jenis Produk
			Termasuk produk pencuci mulut berbasis susu dan bubuk instan pencuci mulut, confectionery susu beku, bahan isian berbasis susu, yogurt berperisa/rasa. Produk ini berbeda dari jenis produk 3 (es yang dapat dimakan, termasuk *sherbet* dan *sorbet*), dimana produk pada klasifikasi produk 1.7 (Makanan Pencuci Mulut Berbahan Dasar Susu (Misalnya Puding, Yogurt Berperisa/rasa atau Yogurt dengan Buah) adalah berbasis susu sementara pada jenis produk 3 berbasis air dan tidak mengandung susu		
			a.	Es Krim Susu (*Dairy Ice Cream*) Es krim susu (*Dairy Ice Cream*) adalah produk beku yang diperoleh dari susu atau produk susu atau campurannya, tanpa penambahan lemak selain lemak susu, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain Karakteristik dasar: • Kadar protein susu tidak kurang dari 2,7%; • Kadar lemak susu tidak kurang dari 5%;Total padatan tidak kurang dari 31%.	
			b.	Es Krim Es krim adalah produk beku yang diperoleh dari susu atau produk susu atau campurannya yang sebagian lemak susu diganti dengan lemak nabati, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.	

Jenis Produk		Klasifikasi Produk			Rincian Jenis Produk
				Karakteristik dasar: • Kadar lemak total tidak kurang dari 5%; • Total padatan susu tidak kurang dari 5%; • Total padatan tidak kurang dari 31%.	
			c.	Es Susu Es susu adalah produk beku yang dibuat dari campuran susu dan/atau produk susu dengan air, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Karakteristik dasar: Kadar protein susu tidak kurang dari 1%.	
			d.	Premiks Es Krim Premiks es krim adalah produk berbentuk bubuk atau cair dengan bahan dasar susu atau produk susu atau campurannya dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain yang dapat ditambahkan air sebelum diolah lebih lanjut menjadi es krim Karakteristik dasar: Bentuk Bubuk • Kadar lemak total tidak kurang dari 15%; • Total padatan susu tidak kurang dari 15%; • Kadar air tidak lebih dari 5%. Bentuk Cair:	

Jenis Produk		Klasifikasi Produk			Rincian Jenis Produk
				• Kadar lemak total tidak kurang dari 5%; • Total padatan susu tidak kurang dari 5%; • Total padatan tidak kurang dari 31%.	
			e.	Premiks Es Susu Premiks es susu adalah produk berbentuk bubuk atau cair dengan bahan dasar susu atau produk susu atau campurannya dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain yang dapat ditambahkan air sebelum diolah lebih lanjut menjadi es susu. Karakteristik dasar: Bentuk Bubuk: Kadar protein susu tidak kurang dari 3%. Bentuk Cair: Kadar protein susu tidak kurang dari 1%.	
			f.	Yogurt Berperisa/Rasa Yogurt berperisa/rasa adalah produk susu yang diperoleh dari fermentasi susu dengan menggunakan bakteri asam laktat *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* dan *Streptococcus salivarius subsp. thermophilus*, dapat ditambahkan bakteri lain yang sesuai, dengan penambahan perisa/rasa. Bakteri lain yang dapat ditambahkan adalah bakteri asam laktat (antara lain *Lactococcus spp*, *Lactobacillus spp*,	

Jenis Produk		Klasifikasi Produk			Rincian Jenis Produk
				Leuconostoc spp, *Streptococcus salivarius subsp. thermophilus*), baik tunggal maupun kombinasi, dengan atau tanpa penambahan *Bifidobacterium spp*. Karakteristik dasar: • Total padatan susu bukan-lemak tidak kurang dari 4,6%; • Kadar protein susu tidak kurang dari 1,6%; • Kadar asam laktat tidak kurang dari 0,5%.	
			g.	Yogurt Kultur Lain (*Alternate Culture Yogurt*) Berperisa/Rasa Yogurt kultur lain berperisa/rasa adalah produk susu yang diperoleh dari fermentasi susu dengan menggunakan bakteri asam laktat Streptococcus salivarius subsp. thermophilus dan spesies Lactobacillus, dapat ditambahkan bakteri lain yang sesuai. Penamaan produk mengikuti ketentuan Standar Codex untuk Susu Fermentasi, dengan penambahan perisa/rasa. Bakteri lain yang dapat ditambahkan adalah bakteri asam laktat (antara lain *Lactococcus spp*, *Lactobacillus spp*, *Leuconostoc spp*, *Streptococcus salivarius subsp. thermophilus*), baik tunggal maupun kombinasi, dengan atau tanpa penambahan *Bifidobacterium spp*.	

Jenis Produk		Klasifikasi Produk			Rincian Jenis Produk
				Karakteristik dasar: • Total padatan susu bukan-lemak tidak kurang dari 4,6%; • Kadar protein susu tidak kurang dari 1,6%; • Kadar asam laktat tidak kurang dari 0,5%.	
			h.	Kefir Beperisa/Rasa Kefir berperisa/rasa adalah produk susu yang diperoleh dari fermentasi susu dengan menggunakan kultur starter yang dibuat dari biji kefir dengan penambahan perisa/rasa. Biji kefir mengandung *Lactobacillus kefiri*, spesies dari genus *Leuconostoc*, *Lactococcus* dan/atau *Acetobacter* yang tumbuh saling sinergi, khamir yang mampu memfermentasi laktosa (*Kluyveromyces marxianus*, *Debaryomyces hansenii*) dan khamir yang tidak mampu memfermentasi laktosa (*Saccharomyces unisporus*, *Saccharomyces cerevisiae* dan *Saccharomyces exiguus*) Karakteristik dasar: • Total padatan susu bukan-lemak tidak kurang dari 4,6%; • Kadar protein susu tidak kurang dari 1,6%; • Kadar asam laktat tidak kurang dari 0,6%.	
			i.	Susu Fermentasi atau Susu Berkultur Berperisa/Rasa	

Jenis Produk		Klasifikasi Produk			Rincian Jenis Produk
				Susu fermentasi atau susu berkultur berperisa/rasa adalah produk susu yang dihasilkan dari fermentasi susu segar dengan atau tanpa pasteurisasi, susu rekonstitusi atau susu rekombinasi yang diperoleh dari fermentasi dengan bakteri yang sesuai, dengan penambahan perisa/rasa. Bakteri asam laktat yang digunakan untuk fermentasi antara lain *Lactococcus spp*, *Lactobacillus spp*, *Leuconostoc spp*, *Streptococcus salivarius subsp. thermophilus*, baik tunggal maupun kombinasi, dengan atau tanpa penambahan *Bifidobacterium spp*. Karakteristik dasar: • Total padatan susu bukan-lemak tidak kurang dari 4,6%; • Kadar protein susu tidak kurang dari 1,6%; • Kadar asam laktat tidak kurang dari 0,5%.	
			j.	Junket Junket adalah makanan pencuci mulut seperti custard manis yang dibuat dari susu berperisa yang digumpalkan dengan rennet.	
			k.	*Dulce de leche* *Dulce de leche* adalah susu yang telah dimasak dengan gula dan bahan pangan lain seperti kelapa atau coklat.	

Jenis Produk		Klasifikasi Produk			Rincian Jenis Produk
			l.	Puding *Butterscotch*/Puding Susu Puding *butterscotch*/puding susu adalah makanan pencuci mulut berbentuk padat lunak yang terbuat dari susu segar atau produk susu atau campurannya yang ditambah dengan pati atau bahan pembentuk gel dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Karakteristik dasar: • Total kadar lemak susu tidak kurang dari 1.5%; • Kadar padatan susu bukan-lemak tidak kurang dari 3.9%; • Kadar protein susu tidak kurang dari 1.4%.	
			m.	Bubuk Puding *Butterscotch*/Puding Susu Bubuk puding *butterscotch*/puding susu adalah makanan pencuci mulut berbentuk bubuk yang terbuat dari susu segar atau produk susu atau campurannya yang ditambah dengan pati atau bahan pembentuk gel dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain dan harus ditambahkan air sebelum diolah lebih lanjut menjadi puding. Karakteristik dasar: Kandungan padatan susu dan atau	

Jenis Produk		Klasifikasi Produk			Rincian Jenis Produk
				turunannya tidak kurang dari 5%.	
			n.	Kembang Gula / Permen Susu Produk berbentuk padat yang bertekstur keras atau lunak yang terbuat dari sukrosa dan/atau gula lainnya dan/atau poliol, susu, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Karakteristik dasar: • Kandungan protein susu tidak kurang dari 0,135% atau kandungan lemak susu tidak kurang dari 0,15% • Kadar air permen bertekstur keras tidak lebih dari 3,5% • Kadar air permen bertekstur lunak tidak lebih dari 7,5% • Kadar air permen bertekstur lunak jeli tidak lebih dari 20%.	
			o.	Makanan pencuci mulut berbasis susu Makanan pencuci mulut berbasis susu adalah makanan pencuci mulut berbentuk semi padat terbuat dari susu segar atau produk susu atau campurannya yang ditambah dengan pati atau bahan pembentuk gel dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Karakteristik dasar:	

Jenis Produk		Klasifikasi Produk			Rincian Jenis Produk	
				Kandungan susu dan atau produk susu tidak kurang dari 30%.		
			p.	Bola-bola Keju dalam Sirup Gula (*Rasgulla/ Rasagola/ Roshogolla/ Rasogolla*) Bola-bola keju dalam sirup gula (*Rasgulla/ Rasagola/ Roshogolla/ Rasogolla*) adalah pangan olahan berbahan dasar susu, yang dibuat dari bola-bola *chhena/ chhana/ chhanna/ channa/ chana* (hasil penggumpalan susu melalui proses pemanasan dan penambahan asam antara lain asam sitrat, asam laktat, dan asam malat), dimasak dengan sirup gula.		
			q.	Bola-Bola Keju Goreng dalam Sirup Gula (*Gulab jamun/ gulab ki janu*) Bola-bola keju goreng dalam sirup gula (*Gulab jamun/ gulab jamun/ gulab ki janu*) adalah pangan olahan berbahan dasar susu, yang dibuat dari *chhena/ chhana/ chhanna/ channa/ chana* (hasil penggumpalan susu melalui proses pemanasan dan penambahan asam antara lain asam sitrat, asam laktat, asam malat) dan padatan susu dibentuk bola lalu digoreng, dan dimasak atau direndam dalam sirup gula, dengan/atau tanpa penambahan bahan pangan lain.		
		1.8	*Whey* dan Produk *Whey*, Kecuali Keju *Whey*		1.8.1	Cairan *Whey* dan Produknya, Kecuali Keju *Whey*

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
			Termasuk berbagai produk berbahan dasar *whey* dalam bentuk cairan dan bubuk.		a.	*Whey* *Whey* adalah cairan yang dipisahkan dari susu setelah penggumpalan susu, krim, susu skim atau buttermilk dengan rennet atau enzim lainnya dalam pembuatan keju, kasein dan produk lain yang sejenis.
					b.	*Whey* Asam *Whey* asam adalah cairan yang dipisahkan setelah penggumpalan susu dengan asam, khususnya dalam pembuatan keju mentah (tanpa pemeraman).
				1.8.2	Bubuk *Whey* dan Produknya, Kecuali Keju *Whey*	
					a.	Bubuk *Whey* Bubuk *whey* adalah produk whey yang diperoleh dari pengeringan (baik oleh pengering semprot atau drum) *whey* atau *whey* asam yang sebagian besar lemaknya telah diambil.
					b.	Bubuk *whey* yang telah didemineralisasi Bubuk *whey* yang telah didemineralisasi adalah produk *whey* yang diperoleh dari pengeringan (baik pengering semprot atau drum) *whey* atau *whey* asam yang sebagian besar lemaknya telah diambil dan telah dilakukan pengurangan pada kandungan mineralnya sesuai dengan kebutuhan.
					c.	Bubuk *whey permeate* Bubuk *whey permeate* adalah produk *whey*

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						yang diperoleh dari pengeringan *whey* yang telah dipisahkan proteinnya
2	Lemak, Minyak Dan Emulsi Minyak Merupakan produk pangan berbasis lemak yang diperoleh dari tanaman (nabati), hewan halal atau hasil laut, dan produk campurannya.	2.1	Lemak dan Minyak (*Edible*) yang Tidak Mengandung Air Lemak dan minyak (*edible*) adalah produk pangan yang komposisi utamanya terdiri dari trigliserida asam lemak yang diperoleh dari tanaman (nabati), hewan halal atau hasil laut.	2.1.1	Lemak Susu Anhidrat (AMF), Minyak Mentega, dan Ghee Lemak susu anhidrat (AMF), minyak mentega (*butter oil*) adalah produk lemak dan minyak yang diperoleh secara khusus dari susu, krim, atau mentega melalui proses pengolahan untuk menghilangkan air dan padatan bukan-lemak sampai hampir sempurna.	
					a.	Lemak Susu Anhidrat (AMF), Minyak Mentega (*butter oil*) Lemak susu anhidrat (AMF), minyak mentega (*butter oil*) adalah produk lemak dan minyak yang diperoleh secara khusus dari susu, krim, atau mentega melalui proses pengolahan untuk menghilangkan air dan padatan bukan-lemak sampai hampir sempurna. Karakteristik dasar: • Lemak susu anhidrat: Kadar lemak susu tidak kurang dari 99,8%; • Minyak mentega anhidrat: Kadar lemak susu tidak kurang dari 99,8%; • Minyak mentega: Kadar lemak susu tidak kurang dari 99,3%.
					b.	*Ghee* *Ghee* adalah produk khusus dari susu, krim atau mentega yang diperoleh melalui proses pengolahan untuk menghilangkan air dan padatan bukan-lemak sampai hampir sempurna, serta mempunyai aroma dan

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						tekstur yang khas. Karakteristik dasar: • Kadar air tidak lebih dari 0,1%; • Kadar asam lemak bebas (sebagai asam oleat) tidak lebih dari 0,4%.
				2.1.2	Lemak dan Minyak Nabati	
					a.	Lemak dan Minyak Nabati Lemak dan minyak nabati adalah lemak dan minyak yang diperoleh dari tanaman. Produk lemak dan minyak ini dapat berasal dari sumber tunggal atau campuran, dan dipasarkan dengan istilah minyak makan, minyak masak atau minyak sayur, minyak goreng, minyak meja atau minyak salad, minyak nabati dan lemak nabati. Karakteristik dasar: • Lemak dan Minyak yang telah dimurnikan/rafinasi (*refined oil*) a. Kadar air tidak lebih dari 0,15%; b. Kadar asam lemak bebas tidak lebih dari 0,3%. • Minyak mentah (crude oil) a. Kadar air tidak lebih dari 0,5%; b. Kadar asam lemak bebas tidak lebih dari 5%.
					b.	*Virgin Oil* *Virgin oil* adalah produk minyak yang diperoleh secara mekanis (contohnya dengan pengepresan atau dikempa) tanpa pemanasan atau dengan pemanasan api kecil

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						pada suhu kurang dari 60°C dan tanpa penggunaan bahan kimia. Minyak dapat dimurnikan dengan pencucian menggunakan air, pengendapan, penyaringan dan atau sentrifugasi. *Virgin oil* dapat berasal dari berbagai bahan (zaitun, kelapa, wijen, dan lain-lain) Karakteristik dasar: Bilangan peroksida tidak lebih dari 10 mek O2/kg;
					c.	*Extra Virgin Olive Oil* *Extra virgin olive oil* adalah *virgin olive oil* dengan kadar asam lemak bebas sebagai asam oleat tidak lebih dari 0,8 gram per 100 gram.
					d.	*Virgin Olive Oil* *Virgin olive oil* adalah *virgin olive oil* dengan kadar asam lemak bebas sebagai asam oleat tidak lebih dari 2 gram per 100 gram.
					e.	Minyak Kelapa Virgin (VCO) dengan Bahan Pangan Lain Minyak yang diperoleh dari daging buah kelapa (*Cocos nucifera L.*) tua yang segar yang diproses mekanis secara kering atau basah, dengan atau tanpa pemanasan pada suhu kurang dari 60°C, ditambahkan bahan pangan lain pada saat produksinya. Karakteristik dasar: • Air dan senyawa yang menguap tidak lebih dari 0,2 %;

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						• Bilangan Peroksida tidak lebih dari 2,0 meq/kg minyak.
					f.	*Ordinary Virgin Olive Oil* *Ordinary virgin olive oil* adalah *virgin olive oil* dengan kadar asam lemak bebas sebagai asam oleat tidak lebih dari 3,3 gram per 100 gram.
					g.	*Cold Pressed Oils* *Cold pressed oils* adalah produk minyak yang diperoleh secara mekanis tanpa pemanasan. Minyak dapat dimurnikan dengan pencucian menggunakan air, pengendapan, penyaringan dan atau sentrifugasi. Contoh : minyak zaitun, minyak biji kapas, minyak kacang tanah, minyak kelapa, dan minyak inti sawit.
					h.	Minyak Goreng (*Frying oil*) Minyak Goreng (*Frying oil*) adalah bahan pangan dengan komposisi utama trigliserida berasal dari bahan nabati kecuali kelapa sawit, dengan atau tanpa perubahan kimiawi, termasuk hidrogenasi, pendinginan dan telah melalui proses rafinasi/pemurnian yang digunakan untuk menggoreng. Karakteristik dasar: • Kadar air tidak lebih dari 0,15%; • Bilangan asam tidak lebih dari 0,6%; • Bilangan peroksida tidak lebih dari 10 mek O2/kg;

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						• Kadar asam lemak linolenat tidak lebih dari 2%; • Kadar asam lemak trans 0%.
					i.	Minyak Goreng Padat (*Frying Fat*) Minyak goreng padat adalah minyak goreng yang dalam suhu ruang berbentuk padat atau semi padat atau semi liquid yang berasal dari minyak sawit dan atau dicampur dengan minyak nabati lainnya, dengan atau tanpa perubahan kimiawi, hidrogenasi penuh, pendinginan dan telah melalui proses pemurnian. Karakteristik dasar: • Kadar air tidak lebih dari 0,1%; • Kadar asam lemak bebas sebagai asam palmitat tidak lebih dari 0.3%; • Bilangan peroksida tidak lebih dari 10 mek O2/kg; • Kadar asam lemak trans 0%.
					j.	Minyak Masak atau Minyak Sayur (*Cooking Oil*) Minyak masak atau minyak sayur (*cooking oil*) adalah minyak yang digunakan untuk memasak (seperti menumis atau *shallow frying/stir-fry/pan frying*), diperoleh dari proses rafinasi/ pemurnian minyak nabati, dapat berasal dari sumber tunggal atau campuran. Karakteristik dasar: • Kadar air tidak lebih dari 0,15%;

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						• Kadar asam lemak bebas tidak lebih dari 0,3%; • Bilangan peroksida tidak lebih dari 10 mek O2/kg.
					k.	Minyak Salad (*Salad Oil*) Minyak salad adalah minyak yang diperoleh dari proses rafinasi/pemurnian (*refining/purifying*) minyak nabati, digunakan untuk pembuatan mayonais, *salad dressing* dan saus. Karakteristik dasar: • Cair pada temperatur ruang; • Kadar air tidak lebih dari 0,15%; • Kadar asam lemak bebas tidak lebih dari 0,2%.
					l.	Serbuk Lemak Nabati (*Fat Powder*) Serbuk lemak adalah produk lemak nabati yang berbentuk serbuk dengan atau tanpa penambahan bahan pengisi. Contoh : Serbuk Lemak Kelapa Sawit, Serbuk Lemak Kelapa Virgin, dan Serbuk Lemak Kelapa.
					m.	Vanaspati atau Minyak Samin (*Vegetable Ghee*) Vanaspati atau minyak samin (*vegetable ghee*) adalah produk semi padat/padat yang diperoleh dari proses rafinasi/pemurnian minyak dan atau lemak nabati. Karakteristik dasar: • Kadar lemak nabati tidak kurang dari 97%;

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						• Tidak mengandung lemak atau minyak hewani; • Titik leleh/lebur 30oC hingga 48°C; • Kadar air tidak lebih dari 0,25%; • Kadar bahan tak tersabunkan tidak lebih dari 12,5 g/kg; • Kadar asam lemak bebas (sebagai asam oleat) tidak lebih dari 0,5%.
					n.	Lemak Reroti (*Shortening*) Lemak reroti (*shortening*) adalah produk hasil olahan lemak/minyak nabati dengan atau tanpa penambahan lemak hewani dan atau lemak susu yang berbentuk semi padat/padat. Karakteristik dasar: • Kadar air tidak lebih dari 0,15%; • Kadar asam lemak bebas (dihitung sebagai asam lemak dominan dari minyak nabati yang digunakan) tidak lebih dari 0,3%, yaitu: a. Jika berasal dari minyak sawit, asam lemak bebas dihitung sebagai asam palmitat; b. Jika berasal dari minyak kelapa atau minyak inti sawit, asam lemak bebas dihitung sebagai asam laurat; c. Jika berasal dari minyak nabati lainnya, asam lemak bebas dihitung sebagai asam oleat.
					o.	Pengganti Minyak Mentega (*Butter Oil Substitute*) Pengganti minyak mentega (*butter oil substitute*) adalah minyak nabati dengan atau

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						tanpa penambahan lemak hewani dan atau lemak susu yang digunakan sebagai pengganti minyak mentega dengan sifat fisik dan rasa seperti mentega. Karakteristik dasar: • Kadar air tidak lebih dari 0,15%; • Kadar asam lemak bebas (dihitung sebagai asam lemak dominan dari minyak nabati yang digunakan) tidak lebih dari 0,3%, yaitu: a. Jika berasal dari minyak sawit, asam lemak bebas dihitung sebagai asam *palmitate*; b. Jika berasal dari minyak kelapa atau minyak inti sawit, asam lemak bebas dihitung sebagai asam laurat; c. Jika berasal dari minyak nabati lainnya, asam lemak bebas dihitung sebagai asam oleat.
					p.	Minyak Inti Kelapa Sawit (*Refined Bleached Deodorized Palm Kernel Oil*/RBDPKO) Minyak inti kelapa sawit (*refined bleached deodorized palm kernel oil*/RBDPKO) adalah minyak yang diperoleh dari proses rafinasi/pemurnian minyak inti kelapa sawit mentah. Karakteristik dasar: • Bilangan penyabunan 230 mg KOH/g hingga 254 mg KOH/g; • Bilangan iod 14 g I2/100 g hingga 21 g I2/100 g; • Bilangan peroksida tidak lebih dari 10 mek O2/kg.

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
				q.	Minyak Kelapa Sawit (*Refined Bleached Deodorized Palm Oil*/RBDPO) Minyak kelapa sawit adalah minyak yang diperoleh dari proses penghilangan gum (*degumming*), pemucatan (*bleaching*), dan deodorisasi minyak kelapa sawit mentah. Karakteristik dasar: • Kadar air dan kotoran tidak lebih dari 0.1%; • Bilangan iod 50 g I2/100 g hingga 55 g I2/100 g; • Bilangan peroksida tidak lebih dari 10 mek O2/kg; • Kadar asam lemak bebas dihitung sebagai asam palmitat tidak lebih dari 0.1%.
				r.	Minyak Olein Kelapa Sawit (*Refined Bleached Deodorized Palm Olein*) Minyak olein kelapa sawit adalah fraksi cair minyak kelapa sawit dari hasil proses penghilangan gum (*degumming*), pemucatan (*bleaching*), dan deodorisasi minyak olein kelapa sawit mentah (*Crude Palm Olein*/CPOL) atau fraksinasi minyak kelapa sawit yang sudah dimurnikan (RBD *Palm Oil*/RBDPO). Karakteristik dasar: • Kadar air dan kotoran tidak lebih dari 0.1%; • Bilangan iod tidak kurang dari 56 g I2/100 g; • Bilangan peroksida tidak lebih dari 10 mek O2/kg;

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						• Kadar asam lemak bebas dihitung sebagai asam palmitat tidak lebih dari 0.1%;
					s.	Stearin Kelapa Sawit (*Refined Bleached Deodorized Palm Stearin*/ RBDPS) Stearin kelapa sawit adalah fraksi padat minyak kelapa sawit dari hasil proses penghilangan gum (*degumming*), pemucatan (*bleaching*), dan deodorisasi minyak stearin kelapa sawit mentah (*Crude Palm Stearin*/CPS) atau fraksinasi minyak kelapa sawit yang sudah dimurnikan (RBD *Palm Oil*/RBDPO). Karakteristik dasar: • Kadar air dan kotoran tidak lebih dari 0.15%; • Bilangan iod tidak lebih dari 48 g I2/100 g; • Bilangan peroksida tidak lebih dari 10 mek O2/kg; • Kadar asam lemak bebas dihitung sebagai asam palmitat tidak lebih dari 0.2%.
					t.	Minyak Goreng Sawit Minyak goreng sawit adalah bahan pangan dengan komposisi utama trigliserida berasal dari minyak kelapa sawit (*Refined Bleached Deodorized Palm Olein*/RBDPO), yang telah melalui proses fraksinasi, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, mengandung vitamin A dan/atau provitamin A. Karakteristik dasar: • Kadar air tidak lebih dari 0,1%;

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						• Asam lemak bebas (dihitung sebagai asam palmitat) tidak lebih dari 0,3%; • Bilangan peroksida tidak lebih dari 10 mek O2/kg; • Vitamin A (total) tidak kurang dari 45 IU/g (pengambilan contoh di pabrik).
					u.	Minyak Kelapa (*Refined Bleached Deodorized Coconut Oil*) Minyak kelapa adalah minyak yang diperoleh dari hasil proses rafinasi/pemurnian dari minyak kelapa mentah (*crude coconut oil*). Karakteristik dasar: • Bilangan penyabunan 248 mg KOH/g hingga 265 mg KOH/g; • Bilangan iod 6.3 g I2/100 g hingga 10.6 g I2/100 g; • Bilangan peroksida tidak lebih dari 10 mek O2/kg.
					v.	Minyak Kacang Tanah (*Refined Bleached Deodorized Peanut Oil/ Refined Bleached Deodorized Groundnut Oil*) Minyak kacang tanah adalah minyak makan yang diperoleh dari biji kacang tanah (*Arachis hypogea L.*) dan telah mengalami proses rafinasi/pemurnian. Karakteristik dasar: • Bilangan penyabunan 187 mg KOH/g hingga 196 mg KOH/g; • Bilangan iod 77 g I2/100 g hingga 107 g I2/100 g.

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
					w.	Minyak Jagung (*Refined Bleached Deodorized Corn Oil*) Minyak jagung adalah minyak makan yang diperoleh dari biji jagung (*Zea mays L.*) dan telah mengalami proses rafinasi/pemurnian. Karakteristik dasar: • Bilangan penyabunan187 mg KOH/g hingga 195 mg KOH/g; • Bilangan iod 103 g I2/100 g hingga 135 g I2/100 g; • Bilangan peroksida tidak lebih dari 10 mek O2/kg.
					x.	Minyak Kemiri (*Refined Bleached Deodorized Candlenut/ Lumbang Oil*) Minyak kemiri adalah minyak yang diperoleh dari biji kemiri (*Aleurites moluccana Wild*) dan telah mengalami proses rafinasi/pemurnian. Karakteristik dasar: • Bilangan penyabunan 184 mg KOH/g hingga 202 mg KOH/g; • Bilangan iod 136 g I2/100 g hingga 167 g I2/100 g.
					y.	Minyak Kedelai (*Refined Bleached Deodorized Soybean Oil*) Minyak kedelai adalah minyak makan yang diperoleh dari biji kedelai (*Glycine max (L) Merr.*) dan telah mengalami proses rafinasi/pemurnian. Karakteristik dasar:

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						• Bilangan penyabunan 189 mg KOH/g hingga 195 mg KOH/g; • Bilangan iod 124 g I2/100 g hingga 139 g I2/100 g; • Bilangan peroksida tidak lebih dari 10 mek O2/kg; • Asam lemak bebas dihitung sebagai asam oleat tidak lebih dari 0.15%.
					z.	Minyak Wijen (*Sesame oil*, *sesameseed oil*; *gingelly oil*; *benne oil*; *ben oil*; *till oil*; *tillie oil*) Minyak wijen adalah minyak yang diperoleh dari biji wijen (*Sesamum indicum L*) dengan atau tanpa mengalami proses sangrai (*roasted*). Karakteristik dasar: • Bilangan penyabunan 186 mg KOH/g hingga 195 mg KOH/g; • Bilangan iod 104 g I2/100 g hingga 120 g I2/100 g.
					aa.	Minyak Zaitun (*Refined Bleached Deodorized Olive Oil*) Minyak zaitun adalah minyak yang diperoleh dari buah Zaitun (*Olea europaea L.*) dan telah mengalami proses rafinasi/pemurnian. Karakteristik dasar: • Bilangan penyabunan 184 mg KOH/g hingga 196 mg KOH/g; • Bilangan iod 75 g I2/100 g hingga 94 g I2/100 g.
					ab.	Minyak Safflower (*Refined Bleached Deodorized Safflower Oil*)

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						Minyak safflower (*safflower oil*; *carthamus oil*; *kurdee oil*) adalah minyak makan yang diperoleh dari biji *Carthamus tinctorious L.* dan telah mengalami proses rafinasi/pemurnian. Karakteristik dasar: • Bilangan penyabunan 186 mg KOH/g hingga 198 mg KOH/g; • Bilangan iod 136 g I2/100 g hingga 148 g I2/100 g.
					ac.	Minyak Biji Bunga Matahari (*Refined Bleached Deodorized Sunflower Oil*) Minyak biji bunga matahari adalah minyak makan yang diperoleh dari biji bunga matahari (*Helianthus annuus L.*) dan telah mengalami proses rafinasi/pemurnian. Karakteristik dasar: • Bilangan penyabunan 188 mg KOH/g hingga 194 mg KOH/g; • Bilangan iod 118 g I2/100 g hingga 141 g I2/100 g.
					ad.	Minyak Dedak atau Minyak Bekatul atau Minyak Katul (*Refined Bleached Deodorized Rice Bran Oil*) Minyak dedak atau minyak bekatul atau minyak katul adalah minyak dari katul beras pecah kulit tanaman padi (*Oryza sativa*) dan telah mengalami proses rafinasi/pemurnian. Karakteristik dasar:

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						• Bilangan penyabunan 180 mg KOH/g hingga 199 mg KOH/g; • Bilangan iod 90 g I2/100 g hingga 115 g I2/100 g.
					ae.	Minyak Biji Kapas (*Refined Bleached Deodorized Cottonseed Oil*) Minyak biji kapas adalah minyak yang diperoleh dari biji kapas (*Gossypium sp.*) dan telah mengalami proses rafinasi/pemurnian. Karakteristik dasar: • Bilangan penyabunan 189 mg KOH/g hingga 198 mg KOH/g; • Bilangan iod 100 g I2/100 g hingga 123 g I2/100 g.
					af.	*Rapeseed oil* (*turnip rape oil/ colza oil/ ravison oil/ sarson oil/ toria oil*) *Rapeseed oil* adalah minyak yang dihasilkan dari biji *Brassica napus L.*, *Brassica rapa L.*, *Brassica juncea L.* dan *Brassica tournefortii Gouan.* Karakteristik dasar: • Bilangan penyabunan 168 mg KOH/g hingga 181 mg KOH/g; • Bilangan iod 94 g I2/100 g hingga 120 g I2/100 g.
					ag.	*Rapeseed oil - low erucic acid* (*low erucic acid turnip rape oil/ low erucic acid colza oil/ canola oil*) *Rapeseed oil–low erucic acid* adalah minyak yang dihasilkan dari minyak rendah asam

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						erusat biji *Brassica napus L.*, *Brassica rapa L.* and *Brassica juncea L.* Karakteristik dasar: • Kadar asam erusat tidak lebih dari 2%; • Bilangan penyabunan 182 mg KOH/g hingga 193 mg KOH/g; • Bilangan iod 105 g I2/100 g hingga 126 g I2/100 g.
					ah.	*Mustardseed Oil* (*Refined Bleached Deodorized Mustardseed Oil*) *Mustardseed oil* adalah minyak yang diperoleh dari biji *white mustard* (*Sinapis alba L.* or *Brassica hirta Moench*), *brown and yellow mustard* (*Brassica juncea* (*L.*) *Czernajew and Cossen*), dan *black mustard* (*Brassica nigra* (*L.*) *Koch*) dan telah mengalami proses rafinasi/pemurnian.
					ai.	Minyak Biji rami (*flaxseed oil/flax oil/linseed oil*) Minyak biji rami/*flaxseed oil/linseed oil* merupakan minyak yang diperoleh dari biji tanaman *Linum usitatissimum*. Karakteristik dasar: Bilangan asam (*acid value*) untuk produk minyak sebagai berikut: • Lemak dan minyak yang dimurnikan (refined *fats and oils*), *acid value* tidak lebih dari 0,6 mg KOH/g lemak atau minyak; • Lemak dan minyak *cold pressed* (*cold pressed fats and oils*), *acid*

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						value tidak lebih dari 4,0 mg KOH/g lemak atau minyak. Bilangan peroksida (*peroxide value*) untuk produk minyak sebagai berikut: • Lemak dan minyak lainnya (*Other fats and oils*), bilangan peroksida tidak lebih dari 10 mek O2/kg minyak.
					aj.	Minyak Blondo Kelapa Minyak blondo kelapa adalah minyak yang diperoleh dari blondo kelapa (ampas yang diperoleh dari pembuatan minyak kelapa) yang dalam proses pemanasannya dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, lalu dilakukan proses penyaringan. Pemberian nama jenis produk dapat berupa minyak blondo kelapa, minyak blondo kelapa dengan daun kelor. Kararakteristik Dasar: • Bilangan penyabunan 248 mg KOH/g hingga 265 mg KOH/g; • Bilangan iod 7 g I2/100 g hingga 13 g I2/100 g; • Bilangan peroksida tidak lebih dari 10 mek O2/kg.
					ak.	Minyak Makan Merah/ *Red Edible Oil* Minyak makan merah/ *red edible oil* adalah adalah minyak yang diperoleh dari rafinasi tanpa pemucatan (*bleaching*) dan deodorisasi, dan melalui proses fraksinasi minyak kelapa sawit mentah (*crude palm oil*/ CPO).

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						Kararakteristik Dasar: • Kadar air tidak lebih dari 0,15% • Bilangan iod tidak kurang dari 56 g I2/100 g; • Bilangan peroksida tidak lebih dari 10 mek O2/kg; • Asam lemak bebas (dihitung sebagai asam palmitat) tidak lebih dari 0,5%.
					al.	Stearin Inti Kelapa Sawit Stearin inti kelapa sawit (*palm kernel stearin*) adalah fraksi padat yang diperoleh dari fraksinasi minyak inti kelapa sawit. Karakteristik dasar: • Bilangan penyabunan 244 mg KOH/g hingga 255 mg KOH/g; • Bilangan iod 4 g I2/100 g hingga 8.5 g I2/100 g.
				2.1.3	Lemak Sapi, Lemak Domba, Minyak Ikan dan Lemak Hewani Halal Lain Termasuk didalamnya adalah, *prime beef fat*, *edible beef fat*, *secunda beef fat*, dan *fish oil* (minyak ikan).	
					a.	Lemak Hewani Lemak hewani adalah lemak yang diperoleh dari hewan halal sesuai syariah Islam dan aman untuk dikonsumsi manusia. Produk ini termasuk hewan sembelihan dan wajib disembelih secara syariat Islam.
					b.	Lemak Sapi Utama (*Prime Beef Fat* (*Premier Jus* atau *Oleo Stock*))

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						Lemak sapi utama atau *prime beef fat* (*premier jus* atau *oleo stock*) adalah lemak yang diperoleh dari pelelehan pada suhu rendah (50°C-55°C), lemak ini disayat dari jantung, caul, ginjal, *mesentary* yang diperoleh dari sapi yang sehat pada saat disembelih dan aman untuk dikonsumsi manusia. Karakteristik dasar: • Berat jenis 0,893 hingga 0,904 (40°C/air pada 20°C); • Indeks bias 1,448 hingga 1,460 (pada suhu 40°C); • Bilangan penyabunan 190 mg KOH/g hingga 200 mg KOH/g; • Bilangan iod 36 g I2/100 g hingga 47 g I2/100 g; • Bilangan asam tidak lebih dari 2,0 mg KOH/g; • Bilangan peroksida tidak lebih dari 10 mek O2/kg; • Kadar bahan tak tersabunkan tidak lebih dari 10 g/kg.
					c.	Lemak Sapi (*Edible Beef Fat*) Lemak sapi adalah lemak yang diperoleh dari pelelehan jaringan lemak sapi, bagian perut dan sekitar ginjal dan jantung serta bagian jaringan lemak lain yang utuh dari sapi yang sehat pada saat disembelih dan aman untuk dikonsumsi manusia. Karakteristik dasar:

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						• Berat jenis 0,893 hingga 0,904 (40°C/air pada 20°C); • Indeks bias 1,448 hingga 1,460 (pada suhu 40°C); • Bilangan penyabunan 190 mg KOH/g hingga 202 mg KOH/g; • Bilangan iod 32 g I2/100 g hingga 50 g I2/100 g; • Bilangan asam tidak lebih dari 2,5 mg KOH/g; • Bilangan peroksida tidak lebih dari 10 mek O2/kg; • Kadar bahan tak tersabunkan tidak lebih dari 12 g/kg.
					d.	*Dripping* atau *Edible Tallow* *Dripping* atau *edible tallow* adalah lemak yang diperoleh dari pelelehan jaringan lemak sapi, domba atau kambing atau campurannya yang sehat pada saat disembelih dan aman untuk dikonsumsi manusia. Karakteristik dasar: • Bilangan penyabunan 190 mg KOH/g hingga 202 mg KOH/g; • Bilangan iod 40 g I2/100 g hingga 53 g I2/100 g.
					e.	*Secunda Beef Fat* *Secunda beef fat* adalah lemak yang memiliki bau dan rasa khas lemak sapi yang diperoleh dari pelelehan pada suhu 60°C-65°C dan penyaringan/pemisahan.

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
					f.	Suet Suet adalah lemak yang diperoleh dari pelelehan jaringan lemak bagian ginjal, atau daging daerah pinggang atau caul dari sapi, kambing atau domba atau campurannya yang sehat pada saat disembelih dan aman untuk dikonsumsi manusia. Karakteristik dasar: • Berat jenis 0,893 hingga 0,904 (40°C/air pada 20°C); • Indeks bias 1,448 hingga 1,460 (pada suhu 40°C); • Bilangan penyabunan 190 mg KOH/g hingga 200 mg KOH/g; • Bilangan iod 32 g I2/100 g hingga 47 g I2/100 g; • Bilangan asam tidak lebih dari 2 mg KOH/g; • Bilangan peroksida tidak lebih dari 20 mek O2/kg; • Kadar bahan tak tersabunkan tidak lebih dari 10 g/kg.
					g.	Minyak Ikan Minyak ikan adalah minyak yang diperoleh dari ikan segar yang sesuai seperti ikan herring, sarden/tuna, sprat dan teri.
					h.	Minyak Krill Minyak Krill adalah minyak yang dihasilkan oleh minyak yang dihasilkan oleh hewan krill (*Eupasia superba*), sejenis udang-udangan dengan ukuran yang sangat kecil dari Antartika. Komponen utama minyak Krill adalah trigliserida dan fosfolipid

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						Karakteristik dasar: • Bilangan asam tidak lebih dari 45 mg KOH/g; • Bilangan peroksida tidak lebih dari 5 miliekivalen oksigen aktif/kg minyak.
					i.	Serbuk Lemak Hewani (*Fat Powder*) Serbuk lemak hewani adalah produk lemak hewani yang berbentuk serbuk dengan atau tanpa penambahan bahan pengisi. Contoh: Serbuk Minyak Ikan.
					j.	Minyak hewani lainnya kecuali yang berasal dari hewan yang dilindungi berdasarkan aturan perundang-undangan Minyak yang diperoleh dari sumber hewani kecuali dari hewan yang dilindungi berdasarkan aturan perundang-undangan
		2.2	Emulsi Lemak Terutama Tipe Emulsi Air Dalam Minyak Termasuk semua produk emulsi lemak kecuali emulsi lemak susu dan makanan penutup berbasis susu dari klasifikasi produk 1.7 Makanan Pencuci Mulut Berbahan Dasar Susu (Misalnya Puding, Yogurt Berperisa/rasa atau Yogurt dengan Buah)	2.2.1	Mentega	
					a.	Mentega dan Konsentrat Mentega Mentega dan konsentrat mentega adalah produk lemak berbentuk emulsi air dalam minyak
					b.	Mentega (*butter*) Mentega adalah produk emulsi lemak berbentuk padat atau semi padat yang dibuat dari susu atau krim susu atau campurannya, dapat ditambahkan bakteri asam laktat dan/atau bakteri penghasil aroma. Bakteri asam laktat yang digunakan antara lain *Lactococcus spp*, *Lactobacillus spp*,

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						Leuconostoc spp, Streptococcus salivarius subsp. thermophilus), baik tunggal maupun kombinasi. Karakteristik dasar: • Kadar lemak susu tidak kurang dari 80%; • Kadar air tidak lebih dari 16%.
					c.	Mentega Rekombinasi Mentega rekombinasi adalah produk emulsi lemak yang dibuat dari lemak susu anhidrat (AMF), air dan padatan susu atau susu skim, dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain seperti garam. Karakteristik dasar: • Kadar lemak susu tidak kurang dari 80%; • Kadar air tidak lebih dari 16%.
				2.2.2	Lemak Oles, Lemak Oles dari Lemak Susu dan Campurannya	
					a.	Margarin dan Produk Sejenis Margarin dan produk sejenis adalah produk lemak yang dapat dioles atau cairan emulsi air dalam minyak yang komponen utamanya minyak dan lemak makan bukan dari susu.
					b.	Margarin Margarin adalah produk emulsi lemak berbentuk padat atau semi padat atau cair, yang dibuat dari minyak atau lemak nabati dan air, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain seperti garam. Contoh : margarin meja, margarin dapur,

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						margarin industri. Karakteristik dasar : • Kandungan lemak tidak kurang dari 80%; • Kadar air tidak lebih dari 18%; • Untuk margarin meja harus ditambahkan vitamin A berkisar 2500 IU/100 g hingga 3500 IU/100 g dan vitamin D berkisar 250 IU/100 g hingga 350 IU/100 g.
					c.	Campuran Margarin dan Mentega (*Blends of butter and margarine*) Campuran margarin dan mentega adalah produk emulsi lemak berbentuk padat atau semi padat atau cair yang dibuat dari campuran minyak atau lemak nabati dan lemak susu anhidrat (AMF) atau minyak mentega (*butter oil*) dan air, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain seperti garam. Karakteristik dasar: • Kadar lemak tidak kurang dari 80%; • Kadar air tidak lebih dari 18%; • Untuk margarin meja harus ditambahkan vitamin A berkisar 2500 IU/100g hingga 3500 IU/100g dan vitamin D berkisar 250 IU/100g hingga 350 IU/100g.
					d.	Margarin Krim, Margarin Oles (*Fat Spread*), *Margarine Compound*, B*read Compound* dan *Bakery Compound* Margarin krim, fat spread (*margarin oles*), *margarine compound*, *bread compound* dan *bakery compound* adalah produk emulsi lemak berbentuk padat atau semi padat

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						dibuat dari minyak atau lemak dan air dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain seperti garam. Karakteristik dasar: Kadar lemak tidak lebih dari 80%.
					e.	*Minarin* atau *Halvarine* *Minarin* atau *halvarine* adalah produk emulsi lemak berbentuk padat atau semi padat dibuat dari minyak atau lemak dan air dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain seperti garam. Karakteristik dasar: • Kadar lemak 39 – 41%; • Minarin meja harus ditambahkan vitamin A berkisar 2500 IU/100g hingga 3500 IU/100g dan vitamin D berkisar 250 IU/100g hingga 350 IU/100g.
					f.	Lemak Oles Loyang (*Pan Release*) Lemak oles loyang adalah produk emulsi lemak dan atau minyak yang bersifat dapat dioles atau disemprot pada loyang, berbentuk emulsi air dalam minyak dan atau lemak, dapat digunakan untuk melepaskan roti dan kue dari loyang, dengan atau tanpa penambahan bakteri asam laktat. Bakteri asam laktat yang digunakan antara lain *Lactococcus spp*, *Lactobacillus spp*, *Leuconostoc spp*, *Streptococcus salivarius subsp. thermophilus*), baik tunggal maupun kombinasi.

Jenis Produk		Klasifikasi Produk			Rincian Jenis Produk
		2.3	Emulsi Lemak Tipe Emulsi Minyak dalam Air, termasuk Produk Campuran Emulsi Lemak dengan atau tanpa Berperisa Produk emulsi lemak berbentuk semi padat dibuat dari air, lemak bukan berasal dari susu, dan atau tanpa bahan makanan lainnya seperti garam. Contohnya adalah pengganti lemak susu yang dihasilkan dari padatan susu tanpa lemak dengan penambahan lemak nabati, seperti minyak atau lemak (sawit, kelapa, jagung, *safflower*, bunga matahari); *Non-Dairy Whipped Cream*, *Non-Dairy Toppings*, dan lemak krim. Tidak termasuk mayonais dari rincian jenis produk 12.6.1.		
			a.	Krim Nabati (*Vegetable Cream*) Krim nabati (*vegetable cream*) adalah produk emulsi lemak yang terbuat dari minyak nabati, berbentuk bubuk atau semi padat yang digunakan pada produk makanan dan minuman. Bahan yang digunakan tidak berasal dari susu. Karakteristik dasar: Kadar lemak: • tidak lebih dari 40% (bentuk semi padat) • tidak lebih dari 80% (bentuk bubuk)	
			b.	*Non-Dairy Toppings, Fillings*, *Frostings* *Non-dairy toppings*, *fillings*, *frostings* adalah produk emulsi lemak berbentuk semi padat atau cair yang terbuat dari	

Jenis Produk		Klasifikasi Produk			Rincian Jenis Produk
				minyak nabati yang digunakan untuk *topping*, *filling*, dan *frosting* pada produk makanan dan minuman. Karakteristik dasar: Kadar lemak tidak lebih dari 40%.	
			c.	*Non-Dairy Whipped Cream* *Non-dairy whipped cream* adalah produk emulsi lemak yang terbuat dari minyak tumbuhan berbentuk semi padat/semi cair, yang siap dipakai atau dapat mengembang setelah dikocok. Karakteristik dasar: Kadar lemak tidak lebih dari 40%.	
			d.	Emusi lemak tipe emulsi minyak dalam air, termasuk produk campuran emulsi lemak dengan atau berperisa lainnya	
		2.4	Makanan Pencuci Mulut Berbasis Lemak tidak Termasuk Makanan Pencuci Mulut Berbasis Susu dari klasifikasi produk 1.7 (Makanan Pencuci Mulut Berbahan Dasar Susu (Misalnya Puding, Yogurt Berperisa/rasa atau Yogurt dengan Buah)) Termasuk produk siap santap dan produk campurannya termasuk juga *non-dairy filling*, seperti produk sejenis es krim yang berbasis lemak nabati.		
			a.	*Melorin* atau *Non-Dairy Ice Cream* *Melorin* atau *non-dairy ice cream* adalah	

Jenis Produk		Klasifikasi Produk			Rincian Jenis Produk
				produk sejenis es krim yang dibuat dari minyak atau lemak makan nabati. Karakteristik dasar: Kadar lemak tidak kurang dari 5%.	
			b.	*Non-Dairy Mousse* *Non-dairy mousse* adalah produk mousse yang dibuat dari minyak atau lemak nabati. Karakteristik dasar: Kadar lemak tidak kurang dari 9%.	
			c.	Makanan pencuci mulut berbasis lemak tidak termasuk makanan pencuci mulut berbasis susu lainnya	
3	Es Untuk Dimakan (*Edible Ice*), Termasuk Sherbet dan Sorbet Kategori ini mencakup pangan beku pencuci mulut berbasis air, manis (*confections*) dan pangan beku lain (*frozen novelties*), misalnya sorbet buah, es ala “Italia” dan es berperisa. Tidak termasuk makanan beku pencuci mulut yang unsur utamanya berbasis susu dari klasifikasi produk 1.7 (Makanan Pencuci Mulut Berbahan Dasar Susu (Misalnya Puding, Yogurt Berperisa/rasa atau Yogurt dengan Buah). Penggunaan susu pada jenis produk ini hanya sebagai penambah rasa.					

Jenis Produk			Klasifikasi Produk	Rincian Jenis Produk
	a.	Es batu untuk konsumsi Es batu untuk konsumsi adalah massa padat hasil pembekuan air minum, tanpa bahan pangan lain, dikemas, serta aman untuk dikonsumsi. Es batu dapat dalam bentuk kubus, tabung, keping, pelat, serut, atau bentuk lain		
	b.	*Water Ices* *Water ices* adalah pangan beku yang dibuat dari campuran air dan gula, dengan atau tanpa bahan pangan lain.		
	c.	Es Mambo Es mambo adalah produk beku yang dibuat dari campuran air dan gula, dengan atau tanpa bahan pangan lain, dikemas, berbentuk kecil panjang atau bentuk lain.		
	d.	Es Stik (*Ice Stick*) atau Es Loli Es stik (*ice stick*) atau es loli adalah produk beku yang dibuat dari bahan utama air dan gula, dengan atau tanpa bahan pangan lain dan dilengkapi dengan gagang (stik).		

Jenis Produk			Klasifikasi Produk	Rincian Jenis Produk
	e.	Es Buah (*Fruit Ice*) Es buah (*fruit ice*) adalah produk beku yang dibuat dari campuran air, sari buah/bubur buah/puree buah/potongan buah, gula, dengan atau tanpa bahan pangan lain.		
	f.	Es Puter Es puter adalah produk beku yang dibuat dari pati dan/atau tepung, air, gula, santan, dengan atau tanpa bahan pangan lain yang proses pembekuannya sambil diaduk atau diputar sehingga teksturnya menyerupai es krim.		
	g.	Es Lilin Es lilin adalah produk beku yang dibuat dari campuran air, santan, gula, dengan atau tanpa bahan pangan lain yang dicetak dan dikemas.		
	h.	Es Kue Es kue adalah produk beku yang dibuat dari pati kacang hijau atau pati lain yang dimasak dengan gula, dengan atau tanpa bahan pangan lain, dicetak dan dikemas.		

Jenis Produk			Klasifikasi Produk	Rincian Jenis Produk
	i.	Sorbet Produk beku yang dibuat dari campuran air, sari buah/sayur dan/atau bubur buah/sayur (*puree* buah/sayur), gula, dengan atau tanpa bahan pangan lain, melalui proses pembekuan sambil diaduk atau diputar sehingga memiliki tekstur seperti es krim.		
	j.	Sherbet Produk beku yang dibuat dari campuran air, sari buah/sayur dan/atau bubur buah/sayur (*puree* buah/sayur), gula, dan susu atau produk susu, dengan atau tanpa bahan pangan lain, melalui proses pembekuan sambil diaduk atau diputar sehingga memiliki tekstur seperti es krim.		
	k.	Es Mengandung Susu Es mengandung susu adalah produk beku yang dibuat dari campuran air, susu dan/atau produk susu, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Karakteristik dasar: Kadar protein susu 0,3% sampai kurang dari 1%.		

Jenis Produk			Klasifikasi Produk	Rincian Jenis Produk
	l.	Es Rasa Susu Es rasa susu adalah produk beku yang dibuat dari campuran air, susu dan/atau produk susu, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Karakteristik dasar: Kadar protein susu kurang dari 0,3%.		
	m.	Premiks Es Bentuk Bubuk Premiks es bentuk bubuk adalah produk berbentuk bubuk yang digunakan untuk membuat produk es dengan jenis produk 3 (Es Untuk Dimakan (*Edible Ice*), Termasuk Sherbet dan Sorbet)		
	n.	Premiks Es Bentuk Cair Premiks es bentuk cair adalah produk berbentuk cair yang digunakan untuk membuat produk es jenis produk 3 (Es Untuk Dimakan (*Edible Ice*), Termasuk Sherbet dan Sorbet)		
	o.	Sediaan Cair Yang Akan Dikonsumsi Dalam Keadaan Beku Sediaan cair yang akan dikonsumsi dalam keadaan beku adalah sediaan cair dari		

Jenis Produk			Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk			
		produk es jenis produk 3 yang akan dikonsumsi dalam keadaan beku.						
4	Buah dan Sayur dengan pengolahan dan penambahan bahan tambahan pangan		4.1	Buah dengan pengolahan dan penambahan bahan tambahan pangan buah olahan yang mengalami pengolahan dan penambahan bahan tambahan pangan	4.1.1	Buah Segar Utuh Dengan Permukaan Diberi Perlakuan Buah segar utuh dengan permukaan diberi perlakuan adalah buah segar yang disalut (dilapisi) dengan lilin atau bahan pelapis lainnya yang berfungsi sebagai pelindung dan/atau membantu mempertahankan kesegaran dan mutu buah.		
					4.1.2	Buah Olahan Termasuk semua buah olahan selain buah segar kupas, potong dan buah segar yang dilapis permukaannya.		
						a.	Buah Beku Buah beku adalah produk buah utuh atau potongan yang dibekukan, diperoleh dari buah segar, bersih, dan kematangan sesuai tujuan penggunaan, dengan atau tanpa melalui proses blansir, dengan penambahan sari buah atau sirup gula atau bahan pangan lain.	
						b.	Buah Kering	
							1)	Buah Kering Buah kering adalah produk buah yang diperoleh dari buah yang segar dan bersih yang dikeringkan dengan pengeringan alami atau pengering buatan untuk mencegah terjadinya pertumbuhan mikroba, dengan

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk			
							penambahan bahan pangan lain misal gula, glukosa, lemak dan minyak makan
						2)	Buah Kering Campur Buah kering campur adalah produk buah yang diperoleh dari campuran dua jenis atau lebih buah kering dengan penambahan bahan pangan lain.
						3)	Santan Bubuk Santan bubuk adalah produk berbentuk bubuk yang diperoleh dari pengeringan santan encer, santan, krim kelapa, dan/atau konsentrat krim kelapa.
						4)	Tepung Buah Tepung buah adalah produk tepung yang diperoleh dari proses pengeringan dan penggilingan atau penumbukan buah. Nama produk untuk kategori ini misal tepung kelapa.
					c.	Buah dalam Cuka, Minyak dan Larutan Garam	
						1)	Buah Asin Buah asin adalah produk buah yang diperoleh dari proses penggaraman buah atau perendaman buah dalam larutan garam.
						2)	Asinan Buah Asinan buah adalah produk buah yang

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk			
							diperoleh dari satu jenis atau lebih buah segar dan/atau manisan buah, dengan atau tanpa bahan pangan yang diberi kuah yang dibuat dari gula, cuka dan bahan pangan lain.
					d.	Buah dalam kemasan (Pasteurisasi/Sterilisasi)	
						1)	Buah Dalam Kemasan Buah dalam kemasan adalah produk buah yang diperoleh dari satu jenis atau lebih buah yang bersih, baik yang berbentuk utuh atau potongan, dengan medium yang sesuai (seperti air, campuran air dan jus buah, atau jus buah), dengan atau tanpa penambahan gula yang dikemas secara kedap (hermetis) dan diproses (pasteurisasi/ sterilisasi). Nama jenis untuk kategori ini mengacu pada jenis buah yang digunakan. Karakteristik dasar: Bobot tuntas tidak kurang dari 40%.
						2)	Koktil Buah Dalam Kemasan Koktil buah dalam kemasan adalah produk buah yang diperoleh dari dua jenis atau lebih buah yang bersih, baik yang berbentuk utuh atau potongan, dengan medium yang sesuai (seperti air, campuran air dan jus buah, atau jus buah), dengan atau tanpa penambahan gula, yang dikemas secara kedap (hermetis) dan diproses dengan pasteurisasi/sterilisasi.

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk			
							Karakteristik dasar: Bobot tuntas tidak kurang dari 40%.
					e.	Jem, Jeli dan Marmalad	
						1)	Jem Buah atau Selai Buah Jem buah atau selai buah adalah produk buah yang kental dan dapat dioles, dibuat dari pendidihan satu jenis atau lebih buah utuh, potongan buah, bubur atau *puree* buah dengan tambahan gula dan/atau pemanis lain, dengan atau tanpa penambahan pektin. Termasuk dalam kategori ini *preserve* dan *conserve*." Karakteristik dasar: Kandungan buah tidak kurang dari 35%.
						2)	Jeli Buah Jeli buah adalah produk buah berbentuk jel yang dapat dioles yang diperoleh dari pendidihan satu jenis buah atau lebih sari buah atau ekstrak air dari buah, dengan tambahan gula dan/atau pemanis lain, dengan atau tanpa penambahan pektin.
						3)	Marmalad Marmalad adalah produk bubur buah kental dan dapat dioles yang diperoleh dari pendidihan buah utuh, bubur buah atau puree buah dengan gula untuk mengentalkan. Dapat ditambahkan pektin, irisan buah dan irisan kulit buah. Termasuk dalam

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk			
							kategori ini marmalad sitrus dan jeli marmalad.
					f.		Produk oles berbasis buah (Misalnya *Chutney*) Termasuk semua produk oles berbasis buah dan produk buah yang mengandung kondimen. Tidak termasuk produk pada rincian jenis produk 4.1.2.e
						1)	*Chutney* Buah *Chutney* buah adalah produk buah yang diperoleh dari buah yang bersih, yang telah dikupas, dipotong, dirajang, diiris atau dihancurkan dengan penambahan bahan lain dan dipanaskan sebelum atau sesudah penutupan pengemas. Bahan lain terdiri dari gula, madu, buah lain dan sayur, garam, dan kondimen (seperti cuka, bawang putih, bawang bombay, jahe, dan lain-lain). Karakteristik dasar: • Kandungan buah mangga tidak kurang dari 40%; • Total padatan terlarut tidak kurang dari 50%; • Produk harus memiliki flavor chutney mangga.
						2)	Produk Buah Oles Produk buah oles adalah produk yang diperoleh dari pencampuran hasil olahan buah dengan bahan pangan lain, dan diolah menjadi produk yang

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk			
							dapat dioles. Nama jenis produk ini misal olesan berbasis kelapa.
					g.	Buah Bergula Termasuk buah bersalut, buah bergula, dan buah berkristal.	
						1)	Buah Bersalut Buah bersalut adalah buah yang diperoleh dengan memperlakukan buah (antara lain dicelupkan, direndam, disemprot) dalam larutan gula dan dikeringkan.
						2)	Buah Bergula Buah bergula adalah buah bersalut yang dicelupkan dalam larutan gula dan dikeringkan sehingga buah tertutupi lapisan seperti permen.
						3)	Buah Berkristal Buah berkristal adalah buah yang dilumuri dengan tepung gula atau gula kristal dan dikeringkan sehingga permukaannya terdapat kristal gula.
						4)	Kulit Buah Bergula Kulit buah bergula adalah kulit buah yang diperoleh dengan memperlakukan (antara lain dicelupkan, direndam, disemprot) kulit buah dalam larutan gula dan dikeringkan.
						5)	Bunga Bergula

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk			
							Bunga bergula adalah bunga bersalut yang dicelupkan dalam larutan gula dan dikeringkan sehingga bunga tertutupi lapisan seperti permen. Nama jenis yang dapat digunakan misalnya bunga rosella bergula.
					h.		Bahan Baku Berbasis Buah, Meliputi Bubur Buah, Puree, Topping Buah dan Santan Kelapa Produk ini merupakan bubur buah encer yang dikukus dan masih memiliki karakter buah segar. Puree buah diperoleh dari cara yang sama dengan bubur buah tetapi memiliki tekstur yang lebih halus dan dapat digunakan untuk isi pastri, namun penggunaannya tidak terbatas untuk pastri saja. Saus buah diperoleh dari bubur buah yang direbus dan dapat mengandung irisan buah.
						1)	Bubur Buah (*Fruit Pulp*) Bubur buah (*fruit pulp*) adalah produk buah yang diperoleh dari buah segar yang dihancurkan tanpa mengekstrak jusnya. Karakteristik dasar: Total padatan tidak kurang dari 12%.
						2)	Puree Buah Puree buah adalah produk buah yang diperoleh dari buah segar atau buah yang didinginkan atau dibekukan dengan kematangan yang cukup yang dihancurkan tanpa mengekstrak sari

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk			
							buahnya. Karakteristik dasar: Total padatan tidak kurang dari 25%.
						3)	Pasta Buah Pasta buah adalah produk buah yang dibuat dari puree buah yang telah mengalami pemekatan. Karakteristik dasar: Total padatan tidak kurang dari 25%.
						4)	Saus Buah Saus buah adalah produk buah yang diperoleh dari pendidihan bubur buah dengan atau tanpa penambahan gula dan dapat mengandung potongan buah. Saus buah dapat digunakan sebagai topping untuk produk roti dan es krim sundaes.
						5)	Topping Buah Topping buah adalah produk buah yang diperoleh dari pendidihan bubur buah, lebih encer dari pada saus buah dan dapat digunakan sebagai topping panekuk.
						6)	Santan kemasan Santan adalah produk emulsi yang diperoleh dari ekstraksi daging buah kelapa (*Cocos nucifera*) yang cukup tua dan segar; atau rekonstitusi krim kelapa bubuk dengan air; atau dispersi

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk			
							endosperm kelapa kering halus dengan air; atau kombinasi ekstraksi daging buah kelapa yang cukup tua dan segar dengan dispersi endosperm kelapa kering halus dengan air. Bahan baku santan dapat terdiri dari krim kelapa bubuk, endosperm kelapa (*Cocos nucifera*), dan air. Karakteristik dasar: • Santan encer : kadar lemak kelapa tidak kurang dari 5%; total padatan 6,6-12,6%; • Santan : kadar lemak kelapa tidak kurang dari 10%; total padatan 12,7-25,3%; • Krim kelapa : kadar lemak kelapa tidak kurang dari 20%; total padatan 25,4-37,3%; • Konsentrat krim kelapa: kadar lemak kelapa tidak kurang dari 29%, total padatan tidak kurang dari 37,4%; • Untuk produk bubuk, kadar air tidak lebih dari 5%.
						7)	Nata Nata merupakan selulosa mikrobia yang dihasilkan oleh bakteri asam asetat (*Acetobacter xylinum*) dari hasil fermentasi air kelapa, santan kelapa dan/atau bahan lainnya.
						8)	Konsentrat Asam Jawa/Tamarin Konsentrat asam jawa/tamarin adalah produk tamarin yang diperoleh dari

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk			
							ekstrak bersih buah tamarin dengan total padatan terlarut tidak kurang dari 65%.
						9)	Bubuk Asam Jawa/Tamarin Bubuk asam jawa/tamarin adalah produk tamarin yang diperoleh dari pasta tamarin yang dicampur dengan pati.
						10)	Bars Buah Bars buah adalah produk buah yang diperoleh dari hancuran buah-buahan (mangga, nanas atau jambu) yang dicampur dengan gula, lalu dikeringkan sampai berbentuk lembaran.
					i	Makanan Pencuci Mulut (*Dessert*) Berbasis Buah dan/atau Sayur Termasuk Makanan Pencuci Mulut Berbasis Air Berflavor Buah dan/atau Sayur Termasuk di dalamnya adalah produk siap makan dan produk instan, misalnya gelatin berflavor buah, *nata de coco*, agar jeli berperisa buah, jeli agar dengan irisan buah. Tidak termasuk dalam kategori ini adalah produk bakeri istimewa dengan buah (rincian jenis produk 07.2.1 dan 07.2.2), es berperisa buah (jenis produk 3), atau makanan pencuci mulut berbahan dasar susu dalam kondisi beku yang mengandung buah (klasifikasi produk 01.7).	
						1)	Manisan Buah Manisan buah adalah produk buah

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk			
							yang diperoleh dari potongan buah atau buah utuh segar yang sehat dengan penambahan gula. Selain itu dapat ditambahkan bahan pangan lain. Manisan buah dapat dikeringkan ataupun tidak. Karakteristik dasar: • Kadar air tidak lebih dari 44%; • Kadar gula (sebagai sakarosa) tidak kurang dari 25%.
						2)	Nata Dalam Kemasan Nata dalam kemasan adalah produk nata bertekstur kenyal yang dikemas dalam medium air dengan atau tanpa penambahan gula dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, kemudian dilakukan proses pasteurisasi atau sterilisasi. Termasuk dalam kategori ini *nata de coco* dalam sirup. Karakteristik dasar: Bobot tuntas tidak kurang dari 50%.
						3)	Jeli Agar Jeli agar adalah produk gel buah yang diperoleh dari ekstrak atau sari rumput laut dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.
						4)	Bubuk Agar (Agar-Agar Tepung/Tepung Agar-Agar) Bubuk agar (agar-agar tepung/tepung agar-agar) adalah polisakarida berupa

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk			
							tepung yang diperoleh dari ekstraksi rumput laut alga merah *Agarophyte*, bersifat koloid bila dilarutkan dalam air mendidih dan menjedal bila didinginkan (*reversible*).
						5)	Agar-Agar Kertas Agar-agar kertas adalah produk olahan hasil perikanan dengan bahan baku rumput laut kering *Gracilaria spp*. atau *Gelidium spp*. yang mengalami perebusan, penyaringan, penjendalan, pemotongan, pengepresan, dan pengeringan.
						6)	Tepung Gelatin (Bubuk Gelatin) Tepung gelatin adalah tepung pembentuk gel yang dibuat dari gelatin.
						7)	Tepung Karagenan (Bubuk Karagenan) Tepung karagenan (bubuk karagenan) adalah produk bubuk pembentuk gel yang dibuat dari karagenan.
						8)	Jeli Agar Bubuk Jeli agar bubuk adalah produk bubuk pembentuk gel yang dibuat dari rumput laut dengan campuran bahan pembentuk gel lainnya.
						9)	Puding Rasa/Berperisa Puding rasa/berperisa adalah produk gel siap konsumsi yang dibuat dari bahan pembentuk gel selain tepung

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk			
							atau pati, dan dapat ditambahkan bahan pangan lain.
						10)	Bubuk Puding Rasa/Berperisa Bubuk puding rasa/berperisa adalah produk bubuk yang dibuat dari bahan pembentuk gel selain tepung atau pati, dapat ditambahkan bahan pangan lain, dan digunakan untuk membuat puding rasa atau berperisa.
						11)	*Mitsumame* *Mitsumame* adalah produk makanan pencuci mulut yang berbentuk jeli agar serupa gelatin dengan potongan buah dan sirup.
						12)	Sale Pisang Sale pisang adalah produk buah semi basah yang diperoleh dari buah pisang segar dengan cara pengeringan dan atau pengasapan dan dikemas secara kedap (hermetis).
						13)	Cincau Hijau Cincau hijau adalah produk gel buah tradisional yang diperoleh dari ekstrak atau sari daun tanaman jenis *Premna oblongifolia*, *Cyclea* barbata, *Melastoma polyanthum* dan *Stephania harmandifolia*. Gel cincau hijau terbentuk dalam kondisi dingin dan tidak membutuhkan komponen pati. Cincau hijau dikonsumsi sebagai

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk			
							makanan atau minuman pencuci mulut.
						14)	Cincau Hitam Cincau hitam adalah produk gel buah tradisional yang diperoleh dari ekstrak tanaman janggelan (*Mesona palustris*, Mesona *sinensis*). Gel cincau hitam terbentuk melalui proses panas dan membutuhkan komponen pati. Cincau hitam dikonsumsi sebagai makanan atau minuman pencuci mulut.
						15)	Siwalan Siwalan adalah daging buah tanaman *palma Borassus flabellifer*. Buah dapat diolah menjadi daging buah siwalan dalam kaleng dengan medium sirup atau air yang mengandung gula dan mengikuti kaidah proses pengalengan.
						16)	Makanan Pencuci Mulut/ Hidangan Penutup Berbahan Dasar Kelapa Makanan pencuci mulut/hidangan penutup berbahan dasar kelapa adalah makanan pencuci mulut atau hidangan penutup yang dibuat dengan menggunakan bahan baku kelapa dan difermentasi.
					j	Produk Buah Fermentasi	
						1)	Pikel Buah Pikel buah adalah produk buah yang diperoleh dari buah yang dikupas, dan dibersihkan, dalam bentuk utuh, diiris,

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk			
							atau potongan, diberi larutan dan difermentasi dengan bakteri asam laktat.
						2)	Tempoyak/Pakasam Tempoyak/pakasam adalah produk buah yang diperoleh dari daging buah durian yang melalui proses fermentasi asam laktat secara alami.
					k.		Produk Buah Untuk Isi Pastri Termasuk produk siap makan dan produk instan, tetapi tidak termasuk *puree*. Produk buah ini umumnya termasuk buah utuh atau potongan buah. Contohnya adalah isian pie dari ceri (*cherry*), isian kismis untuk kukis oatmeal, dan isian untuk produk bakeri lainnya.
					l.		Buah yang dimasak
						1)	Keripik Buah Keripik buah adalah produk buah yang diperoleh dari buah yang digoreng secara vakum atau *freeze drying* atau proses lain, dengan atau tanpa penambahan bahan lain.
						2)	Keripik Buah Simulasi Keripik buah simulasi adalah produk buah yang diperoleh dari buah yang dibuat tepung dan digoreng, dengan atau tanpa penambahan bahan lain.

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk			
						3)	Dodol atau Lempok Buah Dodol atau lempok buah adalah produk buah yang diperoleh dari daging buah matang yang dihancurkan dan dimasak dengan atau tanpa penambahan gula. Karakteristik dasar: • Kadar air tidak lebih dari 20%; • Kadar gula (sebagai sukrosa) tidak kurang dari 35%; • Kadar serat kasar tidak lebih 2,5%.
						4)	Wajit Buah Wajit buah adalah produk buah yang diperoleh dari campuran buah, tepung ketan, kelapa parut dan gula.
						5)	Geplak Geplak adalah produk buah yang diperoleh dari campuran kelapa parut dan gula yang dikeringkan. Karakteristik dasar: • Kadar air tidak lebih dari 14%; • Kadar gula (sebagai sakarosa) tidak kurang dari 68%; • Kadar serat kasar tidak lebih dari 2,5%.
		4.2	Sayur (Termasuk Jamur, Akar, Umbi, Polong-polongan dan *Aloe Vera*), Rumput Laut, Kacang serta Biji-Bijian. Kategori ini mencakup sayur segar yang diberi perlakuan dan sayur olahan	4.2.1	Sayur segar (Termasuk Jamur, Akar, Umbi, Polong -polongan, dan *Aloe Vera*), Rumput Laut, Kacang serta Biji-Bijian Sayur segar umumnya bebas dari bahan tambahan pangan, namun sayuran segar yang dilapisi atau		

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk			
					telah dikupas atau dipotong sebelum disajikan dapat mengandung bahan tambahan pangan.		
					a.	Sayur (Termasuk Jamur, Akar dan Umbi, Polong-polongan, dan *Aloe Vera*), Rumput Laut, Kacang Serta Biji-Bijian Segar yang Diberi Perlakuan Permukaan sayur segar dilapisi dengan glasir atau lilin atau diberi perlakuan yang berfungsi sebagai lapisan pelindung dan/atau untuk membantu mempertahankan mutu dan kesegaran sayur. Contoh ketimun, paprika hijau, dan kacang pistachio.	
				4.2.2	Sayur (Termasuk Jamur, Akar dan Umbi, Polong-polongan, dan *Aloe Vera*), Rumput Laut, Kacang Serta Biji-Bijian Olahan Meliputi semua jenis sayur segar yang mengalami pengolahan selain pengupasan, pemotongan dan perlakuan pada permukaan.		
					a.	Sayur (Termasuk Jamur, Akar dan Umbi, Polong-polongan, dan *Aloe Vera*), Rumput Laut, Kacang Serta Biji-Bijian Beku Sayur segar beku biasanya mengalami proses blansir dan pembekuan. Contohnya adalah sayur yang dibekukan cepat. Pembekuan cepat dianggap selesai apabila suhu pusat telah mencapai -18°C.	
						1)	Sayur Beku Sayur beku adalah produk sayur yang diperoleh dari sayur segar, sehat dan

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk			
							bersih, disimpan dalam keadaan beku dengan suhu di bawah -18oC dan tidak dicairkan (thawing) sebelum dijual. Sebelum pembekuan, dilakukan blansir secukupnya untuk mempertahankan warna dan flavor, dan ditiriskan. Produk dapat mengandung kondimen, daun atau minyak mint, garam, dan bahan lain. Pengemasan ulang produk beku diperbolehkan pada kondisi yang terkontrol.
						2)	Kentang Goreng Beku (*Frozen French Fries*) Kentang goreng beku atau *frozen french fries* adalah produk sayur beku yang diperoleh dari kentang (*Solanum tuberosum L.*) yang bersih, tua dan sehat. Kentang telah mengalami pemilihan, pencucian, pengupasan dan pengirisan menjadi berbentuk batang dan diberi perlakuan untuk mempertahankan warna dan digoreng dalam minyak atau lemak makan. Proses pengolahan awal dan penggorengan harus mempertahankan warna dan flavor. Dapat ditambahkan gula, garam dan rempah-rempah. Karakteristik dasar: • Ketebalan irisan: - *Shoestring* : 5 hingga 8 mm - *Medium* : 8 hingga 12 mm - *Thick cut* : 12 hingga 16 mm - *Extra large* : lebih dari 16 mm • Kadar air produk untuk jenis

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk			
							shoestring, *medium* dan *thick cut* tidak lebih dari 76%, kadar air untuk *extra large* tidak lebih dari 78% • Warna dan ukuran seragam • Bebas dari kerusakan karena penggorengan, misalnya gosong.
						3)	Perkedel Kentang Beku Perkedel kentang beku adalah produk kentang beku yang diperoleh dari kentang (*Solanum tuberosum L.*), yang telah mengalami pengolahan (pengukusan/perebusan/penggorengan) dan penghancuran dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain dan dibekukan secara cepat.
						4)	Olahan Sayur Beku Olahan sayur beku merupakan produk yang dibuat dari sayuran dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, melalui proses pengecilan ukuran (seperti penggilingan/pengirisan), pencetakan, pemanasan (seperti pengukusan/perebusan/penggorengan), dan pembekuan. Nama jenis produk ini misalnya bola sayur beku.
					b.		Sayur (Termasuk Jamur, Akar dan Umbi, Polong-polongan, dan *Aloe Vera*), Rumput Laut, Kacang Serta Biji-Bijian Kering Sayur, rumput laut, kacang, dan biji-bijian kering adalah produk yang diperoleh dari proses pengeringan sampai titik kritis untuk pertumbuhan mikroba tanpa mempengaruhi

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk			
							zat gizi esensialnya. Produk dapat atau tidak dapat direhidrasi sebelum dikonsumsi. Termasuk bubuk sayur yang diperoleh dari pengeringan sarinya, seperti bubuk tomat dan bubuk bit. Contoh produk kering adalah adalah *sea tangle* kering (*Kelp/ kombu*), s*ea tangle* kering dengan bumbu (*Shio-kombu*). rumput laut kering (*Tororo-kombu*), labu (manis) kupas kering (*Kampyo*), dan laminariales kering (*Wakame*).
						1)	Sayur Kering Sayur kering adalah produk sayur yang diperoleh dari proses pengeringan sayur, dengan-penambahan bahan pangan lain. Produk dapat direhidrasi atau tidak sebelum dikonsumsi.
						2)	Nori berperisa Nori adalah produk hasil perikanan yang dibuat dari rumput laut jenis *Pyropia* yang mengalami perlakukan pengeringan, dan setelah dikeringkan produk akan dipanggang dan/atau diberi penambahan bumbu. Bentuk produk akhir meliputi: serpihan, lembaran, lembar gulungan, gumpalan bulat. Jenis produk antara lain: nori kering, nori panggang, nori bumbu.
						3)	Sayur Asin Kering Sayur asin kering adalah produk sayur yang diperoleh dari bagian sayur yang diberi garam dan dikeringkan dengan pengeringan alami atau buatan.

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk			
							Karakteristik dasar: Kadar air tidak lebih dari 8%.
						4)	Kacang Kering dan Polong Kacang Kering dengan pengolahan dan penambahan bahan lain Kacang kering dan polong kacang kering adalah produk kering dari tanaman leguminosa dengan kadar lemak relatif rendah. Polong-polongan ini berbeda dengan biji leguminosa sumber minyak yang memiliki kadar lemak lebih tinggi.
						5)	Kuaci Kuaci adalah produk kering yang diperoleh dari biji semangka, biji labu parang, biji bunga matahari yang telah dikeringkan dan ditambah garam.
						6)	Kentang Kering Serpih (*Flakes*) Kentang kering serpih (*flakes*) adalah produk kering yang diperoleh dari potongan kentang atau mashed potato (*puree* kentang) yang dikeringkan.
						7)	Tepung Tomat/Bubur Tomat Kering/Pasta Tomat Kering Tepung tomat/bubur tomat kering/pasta tomat kering adalah produk tepung yang diperoleh dari buah tomat yang dihancurkan/dihaluskan dengan atau tanpa serangkaian proses ekstraksi untuk memperoleh sari tomat, pemekatan, penghilangan busa (*defoaming*), pengeringan, dan

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk			
							pengemasan. Selama proses dapat ditambahkan bahan lain yang sesuai.
						8)	Tepung Bit Tepung bit adalah produk tepung bit berwarna merah gelap yang diperoleh dari proses pengeringan umbi bit yang sehat, masak dan bermutu baik.
						9)	Tepung daun kelor dengan bahan tambahan pangan Tepung daun kelor adalah produk tepung daun kelor yang diperoleh dari proses pengeringan daun kelor yang sehat, masak dan bermutu baik.
					c.		Sayur dan rumput laut dalam cuka, minyak, larutan garam atau kecap kedelai Produk yang diperoleh dari penambahan cuka, atau minyak, atau larutan garam, atau kecap kedelai pada sayur segar. Tidak termasuk dalam kategori ini adalah sayur terfermentasi rincian jenis produk 4.2.2.g, produk kedelai terfermentasi (6.8.6, 6.8.7, 12.9.1, 12.9.2.a, dan 12.9.2.c)
						1)	Jamur Dalam Minyak Zaitun atau Jamur Dalam Minyak Nabati Lain Jamur dalam minyak zaitun atau jamur dalam minyak nabati lain adalah produk jamur yang diperoleh dari jamur segar, ataupun dari jamur yang telah diasinkan, baik bentuk utuh maupun irisan, dimasukkan dalam minyak zaitun atau minyak nabati lain, dikemas secara kedap (hermetis), disterilisasi dengan pemanasan untuk

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk			
							mencegah kerusakan. Karakteristik dasar: Kadar garam tidak lebih dari 1%.
						2)	Sayur Asin Sayur asin adalah produk sayur yang diperoleh dari sayur yang diberi garam.
						3)	Jamur Asin Jamur asin adalah produk jamur yang diperoleh dari satu jenis jamur segar, berbentuk utuh atau irisan, yang dibersihkan, dicuci, diblansir dan diawetkan dalam air garam.
						4)	Acar (*Sweet Pickle*) Acar adalah produk acar yang diperoleh dari sayur yang dibersihkan, dicuci, diblansir, dan diawetkan dalam larutan cuka dengan atau tanpa penambahan garam, rempah-rempah, gula, minyak makan, asam asetat, asam laktat, asam sitrat atau asam askorbat, dapat dipanaskan atau dipasteurisasi. Contohnya adalah acar jamur, acar timun, acar bawang putih, acar jahe, acar cabe, dan acar lobak.
						5)	Asinan Jahe Asinan jahe adalah produk jahe (*Zingiber officinale* atau *Zingiber officinale var Rubrum*) yang diperoleh dari proses pengawetan jahe dengan penambahan garam dan larutan cuka

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk			
							atau larutan asam sitrat, atau asam lain yang sesuai. Dapat ditambahkan gula atau bahan pangan lain.
					d.		Sayur (Termasuk Jamur, Akar dan Umbi, Polong-polongan, dan *Aloe Vera*) Dalam Kemasan, Botol atau dalam *Retort Pouch* Sayur dalam kemasan (kaleng, botol atau *retort pouch*) adalah produk sayur yang dibersihkan, diblansir, dan ditempatkan dalam kemasan dengan penambahan air dan dipasteurisasi atau disterilisasi dengan pemanasan.
						1)	Sayur Dalam Kemasan Sayur dalam kemasan adalah produk sayur yang diperoleh dari sayur yang telah disterilisasi atau dipasteurisasi dan dikemas secara kedap (hermetis).
						2)	Tomat Dalam Kemasan Tomat dalam kemasan adalah produk tomat yang diperoleh dari tomat matang yang bersih dan sehat yang dicuci, dimasukkan ke dalam medium dan bahan lain yang sesuai, diproses dengan pemanasan sebelum atau sesudah kemasan ditutup untuk mencegah pembusukan. Medium yang digunakan dapat berupa air, jus tomat, puree atau bubur tomat dan pasta tomat. Bahan lain yang ditambahkan adalah rempah-rempah, minyak dan pati.

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk			
						3)	Jagung Manis Dalam Kemasan Jagung manis dalam kemasan adalah produk jagung yang diperoleh dari pipilan jagung manis (*Zea mays L.*) yang bersih, dimasukkan ke dalam medium yang sesuai dan diproses dengan pemanasan sebelum atau sesudah kemasan ditutup untuk mencegah pembusukan. Medium yang digunakan dapat berupa larutan yang mengandung pati jagung, gula, bumbu dan bahan lain yang sesuai.
						4)	Wortel Dalam Kemasan Wortel dalam kemasan adalah produk wortel yang diperoleh dari wortel (*Daucus carota Linn.*) yang bersih, sehat, daun dan bagian atas yang hijau telah dihilangkan, dikupas, dan dimasukkan ke dalam air atau medium yang sesuai, diproses dengan pemanasan sebelum atau setelah penutupan pengemas untuk mencegah pembusukan. Medium yang digunakan adalah air, bumbu dan bahan lain yang sesuai dengan produk. Jika ditambahkan mentega atau minyak dan lemak nabati atau lemak hewani maka kadarnya tidak kurang dari 3% berat produk akhir.
						5)	Jamur Dalam Kemasan Jamur dalam kemasan adalah produk jamur yang diperoleh dari jamur sehat

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk			
							yang dapat dimakan yang dibersihkan dalam keadaan utuh atau diiris, serpihan, dan akar, diblansir, dimasukkan ke dalam medium dengan penambahan bumbu yang sesuai, diproses dengan pemanasan sebelum dan sesudah penutupan pengemas untuk mencegah pembusukan. Medium yang digunakan dapat berupa air, larutan garam, jus jamur, mentega, saus krim, vinegar, dan minyak.
						6)	Buncis Dalam Kemasan Jamur dalam kemasan adalah produk jamur yang diperoleh dari jamur sehat yang dapat dimakan yang dibersihkan dalam keadaan utuh atau diiris, serpihan, dan akar, diblansir, dimasukkan ke dalam medium dengan penambahan bumbu yang sesuai, diproses dengan pemanasan sebelum dan sesudah penutupan pengemas untuk mencegah pembusukan. Medium yang digunakan dapat berupa air, larutan garam, jus jamur, mentega, saus krim, vinegar, dan minyak.
						7)	Asparagus Dalam Kemasan Asparagus dalam kemasan adalah produk asparagus yang diperoleh dari batang tanaman asparagus (*Asparagus officinales L*) dengan atau tanpa dikupas yang dimasukkan ke dalam air atau medium cair lain yang cocok, dikemas secara kedap (hermetis) dan diproses dengan panas untuk mencegah

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk			
							kerusakan. Karakteristik dasar: • Batang panjang (*long shoots*): terdiri dari tunas dan batangnya dengan panjang antara 15 cm hingga 18 cm; • Batang atau potongan (*shoots or spears*): terdiri dari tunas dan batangnya dengan panjang antara 10,5 cm hingga 15 cm; • Pucuk tunas (*tips or points*): terdiri dari pucuk dan batangnya dengan panjang antara 4 cm hingga 10,5 cm; • Untuk jenis batang panjang, batang dan pucuk tunas: tidak kurang dari 75% batang dengan panjang lebih kurang 1 cm dari panjang yang dominan dan tidak lebih dari 95% potongan dengan panjang lebih kurang 2 cm dari panjang yang dominan; • Potongan (*cuts*) dan heads atau potongan batang (*cut spears*): terdiri dari batang yang dipotong dengan atau tanpa heads dengan panjang antara 2 cm hingga 6 cm. Paling tidak 20% potongan dengan *heads*, kecuali jika batang dipotong dengan panjang 3 cm atau kurang maka 10% potongan harus berpucuk; • Potongan (*cuts*): terdiri dari batang yang dipotong dengan panjang tidak kurang dari 6 cm. Potongan dengan pucuk bisa terdapat dalam produk; • Untuk jenis potongan dan heads atau potongan batang atau potongan: tidak kurang dari 75% batang dengan

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk			
							panjang lebih kurang 1 cm dari panjang yang dominan dan tidak kurang dari 90% potongan dengan panjang lebih kurang 2 cm dari Panjang yang dominan; • Jenis putih: putih, krem, krem kekuningan; tidak lebih dari 20% potongan memiliki pucuk berwarna biru, hijau atau hijau kekuningan; • Pucuk putih dan biru; Pucuk putih dan hijau: batang panjang, batang dan pucuk: pucuk berwarna putih, krem atau putih kekuningan, yang boleh memiliki pucuk biru, hijau, hijau terang dan hijau kekuningan tidak lebih dari 25%; • Jenis hijau: berwarna hijau, hijau terang, hijau kekuningan; maksimum 20% potongan memiliki warna putih, krem atau putih kekuningan pada bagian bawah batang; • Jenis campuran: campuran putih, krem, putih kekuningan, biru, hijau, hijau terang atau hijau kekuningan.
						8)	Rebung Bambu Dalam Kemasan Rebung bambu dalam kemasan adalah produk rebung bambu yang diperoleh dari irisan rebung bambu (*Bambusa*, *Dendroclamus*, *Gigantochola* dan *Phyllostachys*) yang dimasukkan ke dalam air atau medium yang sesuai, dikemas secara kedap (hermetis) dan disterilisasi dengan pemanasan. Medium yang digunakan adalah air, atau larutan garam.

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk			
							Karakteristik dasar: • Produk memiliki warna, bau, tekstur dan bentuk khas rebung; • Bobot tuntas tidak kurang dari 50%.
						9)	Kacang Kapri (*Green Peas*) dalam Kemasan Kacang kapri (*green peas*) dalam kemasan adalah produk kacang kapri yang diperoleh dari kacang kapri (*Pisum sativum L.*) tetapi tidak meliputi *subsp. Macrocarpum*, yang telah dikupas, bersih, dimasukkan ke dalam medium yang sesuai, dikemas secara kedap (hermetis) dan disterilkan dengan pemanasan. Medium yang digunakan adalah air atau medium lain yang sesuai. Dapat ditambahkan gula, bumbu dan bahan lain yang sesuai dengan produk.
						10)	Akar/Umbi/Polong-polongan Dalam Kemasan Akar/umbi/polong-polongan dalam kemasan adalah produk akar/umbi/polong-polongan yang diperoleh dari akar/umbi/polong-polongan sehat yang dapat dimakan yang dibersihkan dalam keadaan utuh atau diiris, serpihan, dan akar, diblansir, dimasukkan ke dalam medium dengan penambahan bumbu yang sesuai, diproses dengan pemanasan sebelum dan sesudah penutupan pengemas untuk mencegah

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk			
							pembusukan. Medium yang digunakan dapat berupa air, larutan garam, jus jamur, mentega, saus krim, vinegar dan minyak. Contohnya *chestnut* dalam kaleng, *puree chestnut* dalam kaleng, *pink beans* yang telah dimasak dalam kaleng.
						11)	Manisan Rumput Laut dalam Kemasan Manisan rumput laut dalam kemasan adalah produk rumput laut jenis *Euchema sp* yang ditambahkan larutan gula serta dikemas secara kedap (hermetis) dan dipasteurisasi. Karakteristik dasar: Bobot tuntas tidak kurang dari 17%.
						12)	Lidah Buaya dalam Kemasan Lidah buaya dalam kemasan adalah produk pangan yang diperoleh dari daun lidah buaya (*Aloe vera*) dengan medium sirup atau air atau larutan garam dengan asidulan. Dikemas secara kedap (hermetis) dan dipasteurisasi atau disterilisasi.
					e.	Puree dan produk oles sayur, kacang, dan biji-bijian. Puree sayur adalah produk bubur lembut yang diperoleh dari pemekatan bubur (*slurries*) sayuran yang telah mengalami pemanasan. Bubur lembut (*puree*) tersebut dapat disaring dahulu sebelum dikemas. *Puree* mempunyai padatan lebih rendah dibandingkan pasta. Untuk produk selai		

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk			
							kacang yang mengandung coklat ataupun olesan cokelat yang termasuk rincian jenis produk 5.1.3.
						1)	*Puree* Tomat *Puree* tomat adalah produk tomat yang diperoleh dari proses penguapan air dari sari tomat yang diperoleh dari tomat bersih, sehat dan matang yang biji dan kulitnya telah dihilangkan. Produk dikemas dalam kemasan kedap (hermetis) dan diproses dengan pemanasan.
						2)	Selai Kacang Selai kacang adalah produk kacang tanah atau kacang lainnya yang diperoleh dari penggilingan kacang kupas yang bersih dan bermutu baik, disangrai dan/atau digoreng dan/atau dipanggang, serta dihilangkan lembaganya. Dapat ditambahkan bahan pangan lain. Produk dapat digunakan sebagai olesan atau isian pangan lainnya. Nama jenis mengikuti sumber kacangnya seperti selai kacang (*peanut butter*), selai kacang mede (*cashew butter*), selai almond (*almond butter*), selai kacang tanah dan almond.
						3)	Olesan Kacang Olesan kacang adalah produk olesan yang diperoleh dari penggilingan satu jenis kacang atau lebih yang dikupas,

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk			
							bersih dan bermutu baik, direbus dan/atau dikukus dan/atau disangrai dan/atau digoreng dan/atau dipanggang (oven). Dapat ditambahkan bahan pangan lain. Produk dapat digunakan sebagai olesan atau isian pangan lainnya. Nama jenis produk ini misal olesan kacang mede (*cashew spread*), olesan kacang merah, olesan (kacang) almond (*almond spread*), olesan (kacang) kenari, olesan kacang tanah dan mede. Karakteristik dasar: Kandungan total kacang tidak kurang dari 40%.
						4)	Olesan Mengandung Kacang Olesan mengandung kacang adalah produk olesan yang diperoleh dari pencampuran bahan pangan dan kacang. Produk dapat digunakan sebagai olesan atau isian pangan lainnya. Nama jenis produk ini misalnya olesan mengandung kacang mede, olesan mengandung kacang tanah, olesan mengandung almond, olesan mengandung kacang tanah dan kacang mede. Karakteristik dasar: Kandungan total kacang tidak kurang dari 15%.

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk			
						5)	Selai sayur Selai sayur adalah produk yang diperoleh dari proses penghancuran satu atau lebih jenis sayur yang bersih dan bermutu baik, dan diolah sehingga bisa dioles. Dapat ditambahkan bahan pangan lain. Contohnya selai labu (*pumpkin butter*).
					f.		Bahan baku dan bubur (pulp) sayur, kacang dan biji-bijian (misalnya makanan pencuci mulut dan saus sayur, sayur bergula) Pasta dan bubur sayur diperoleh dengan cara yang sama dengan proses pembuatan *puree* sayur, tetapi mempunyai kandungan padatan lebih tinggi daripada puree dan digunakan sebagai bahan baku untuk jenis makanan lain.
						1)	Pasta Tomat Pasta tomat adalah produk tomat yang diperoleh dari proses pemekatan sari buah tomat atau bubur buah tomat dapat ditambahkan bahan pangan lain yang sesuai. Karakteristik dasar: • Produk harus bebas dari biji, kulit dan bahan-bahan lain yang kasar dan keras; • Total padatan terlarut tidak kurang dari 24%.
						2)	Pasta Umbi

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk			
							Pasta umbi adalah produk berbentuk pasta yang dibuat dari umbi yang direbus atau dikukus atau proses lain yang sesuai, kemudian dihancurkan, dapat ditambahkan bahan pangan lain yang sesuai. Nama produk untuk kategori ini misal pasta talas, pasta wortel, dan pasta ubi.
						3)	Bubur (Pulp) Sayur Bubur sayur adalah produk sayur yang diperoleh dari sayur yang sudah dibersihkan, dihancurkan dan diolah lebih lanjut seperti pemanasan, pemekatan dan/atau pengeringan.
						4)	Produk Jeli Tidak Siap Konsumsi Produk jeli tidak siap konsumsi adalah produk jeli berupa lembaran atau bentuk lainnya yang dibuat dari bahan hidrokoloid dan masih harus diolah untuk menjadi produk siap konsumsi. Contoh produk ini jeli dari iles iles.
					g.	Produk fermentasi sayur dan rumput laut Produk fermentasi sayur adalah produk sayur sejenis pikel yang diperoleh dari fermentasi sayur oleh bakteri asam laktat, biasanya dilakukan dengan penambahan garam.	
						1)	Pikel (fermentasi) Pikel adalah produk sayur yang diperoleh dari sayur yang difermentasi dalam larutan garam, dengan atau

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk			
							tanpa penambahan gula dan rempah-rempah, dapat dilakukan pasteurisasi atau proses pemanasan. Contohnya pikel mentimun (*Cucumis sativus L.*), jahe, dan zaitun.
						2)	Sawi Asin Sawi asin adalah produk sayur yang diperoleh dari daun sawi yang difermentasi oleh bakteri asam laktat dalam larutan garam.
						3)	Jamur Fermentasi Jamur fermentasi adalah produk sayur yang diperoleh dari jamur segar yang dapat dimakan, berbentuk utuh atau irisan yang dibersihkan, dicuci, dan difermentasi oleh bakteri asam laktat dalam larutan garam.
						4)	Kimchi Kimchi adalah produk sayur yang diperoleh dari kubis cina yang difermentasi dan dicampur dengan sayur atau bahan lain.
						5)	*Gochujang* *Gochujang* adalah pangan fermentasi berbentuk pasta yang berwarna merah atau merah gelap yang dihasilkan melalui fermentasi terhadap campuran bahan hasil sakarifikasi dengan garam, bubuk cabe merah, dan bahan pangan lain, yang dikemas secara kedap (hermetis) dan diproses dengan

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk			
							pemanasan atau proses lain yang sesuai untuk mencegah kebusukan. Bahan hasil sakarifikasi dihasilkan melalui sakarifikasi pati dengan malt atau dengan menumbuhkan *Aspergillus sp.* (yang tidak patogen dan tidak menghasilkan toksin) pada biji-bijian.
						6)	Tempe Selain Kedelai Tempe selain kedelai adalah produk yang diperoleh dari fermentasi polong-polongan (*leguminosae*) dengan menggunakan ragi tempe, produk ini berbentuk padatan kompak dan berbau khas serta berwarna putih atau sedikit keabu-abuan. Nama jenis produk disesuaikan dengan jenis polong-polongan (*leguminosae*) yang digunakan, misalnya tempe koro. Karakteristik dasar: Kadar air maksimal 65%.
					h.		Sayur dan rumput laut yang dimasak Sayur dan rumput laut yang dimasak adalah sayur dan rumput laut yang dikukus, dipanggang, direbus atau digoreng dengan atau tanpa penambahan penyalut (pelapis).
						1)	Keripik Bayam Keripik bayam adalah produk keripik yang diperoleh dari daun bayam yang bersih dan bermutu baik, yang dilapis dengan adonan encer tepung berbumbu, kemudian digoreng.

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk			
						2)	Keripik Jamur Kancing Keripik jamur kancing adalah produk keripik yang diperoleh dari jamur kancing genus *Agaricus* (*A. bisforus*, *A.campesfris*, *A. biforqis*) yang dikukus, diiris tipis sehingga berbentuk lempeng, diberi bumbu, kemudian digoreng dengan atau tanpa penambahan tepung.
						3)	Getuk Singkong Getuk singkong adalah produk singkong semi basah yang diperoleh dari singkong yang dikukus, dicampur dengan gula, digiling/dilumatkan kemudian dibentuk dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.
						4)	*Vegetable Tsukudani* *Vegetable tsukudani* adalah produk sayur yang diperoleh dari sayur yang direbus dalam saus kedelai.
						5)	Kerupuk Jengkol Kerupuk jengkol adalah produk yang diperoleh dari buah jengkol segar yang dicampur dengan adonan tepung, dikukus, dibentuk, dan dikeringkan.
						6)	Dodol Rumput Laut Dodol rumput laut adalah produk olahan dengan bahan baku rumput laut kering atau bahan baku setengah jadi, dicampur gula dengan atau tanpa

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk			
							santan, dengan atau tanpa tepung beras ketan dan bahan lainnya yang selanjutnya mengalami pemasakan, pencetakan, pemotongan, dan pengeringan. Termasuk jenang rumput laut, gelamai rumput laut, lempok rumput laut, dan produk rumput laut sejenis lainnya.
						7)	Keripik Bonggol Pisang Keripik bonggol pisang adalah produk keripik yang dibuat dari bonggol pohon pisang yang bersih dan bermutu baik, melalui proses pengolahan tertentu (misal: pengirisan, pencucian, perendaman), dengan atau tanpa pelapisan tepung dan/atau bumbu, kemudian digoreng sampai kering.
5	Kembang Gula/Permen dan Cokelat Meliputi semua produk kakao dan cokelat, produk kembang gula/*confectionary* yang mengandung atau tidak mengandung produk kakao (*cocoa*), permen karet (*chewing gum*) dan dekorasi serta icing atau produk pangan lain yang dihasilkan dari kombinasi produk dari klasifikasi produk/rincian jenis produk yang ada.	5.1	Produk Kakao dan Cokelat Termasuk Produk Pengganti Cokelat Produk Kakao dan Cokelat Termasuk Produk Pengganti Cokelat.	5.1.1	Kakao Bubuk, Keik Kakao dan Kakao Massa Meliputi variasi produk yang digunakan dalam pengolahan produk cokelat lain atau pada penyiapan minuman berbasis kakao. Sebagian besar produk-produk kakao berasal dari kakao nib (biji kakao yang telah dibersihkan yang bebas dari kulit/*shell*).		
					a.		Kakao Bubuk Kakao bubuk adalah produk yang dihasilkan dari pengurangan lemak yang terkandung pada kakao massa (*cocoa liquor*) dan pencetakan menjadi keik kakao. Keik kakao (*cocoa cake*) dihancurkan dan dihaluskan menjadi kakao bubuk. Karakteristik dasar :

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						• Kadar air tidak lebih dari 5%; • Kadar lemak tidak kurang dari 10%; • Kehalusan: tidak kurang dari 99,5% (b/b) lolos ayakan 20 mesh; • Kandungan kulit (*shell*) tidak lebih dari 1,75% (b/b) dihitung dari alkali *free* nib (nib bebas alkali).
					b.	Debu kakao (*cocoa dust*)/fraksi biji kakao dari proses pengupasan dan pemisahan kulit biji kakao Debu kakao (*Cocoa Dust*) adalah fraksi dari biji kakao yang didapatkan dari proses pengupasan dan pemisahan kulit biji kakao (*winnowing*).
					c.	Bubuk Minuman Kakao (*Drinking Cocoa Mixes*) Bubuk minuman kakao (*drinking cocoa mixes*) adalah produk minuman dalam bentuk bubuk yang dibuat dari kakao bubuk dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Karakteristik dasar: Kandungan kakao (total *cocoa solids*) tidak kurang dari 10% dihitung sebagai berat kering.
					d.	Bubuk Minuman Cokelat (*Drinking Chocolate*) Bubuk minuman cokelat (*drinking chocolate*) adalah produk minuman dalam bentuk bubuk yang dibuat dari kakao bubuk

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						dengan/atau tanpa penambahan kakao massa, lemak kakao, dapat ditambahkan bahan pangan lain. Karakteristik dasar: Kandungan kakao (total *cocoa solids*) tidak kurang dari 20% dihitung sebagai berat kering.
					e.	Kakao Instan Kakao instan adalah produk minuman dalam bentuk bubuk yang dibuat dari kakao bubuk yang diproses sedemikian rupa sehingga mudah larut air, dengan atau tanpa penambahan gula atau bahan pangan lain Karakteristik dasar: Kandungan kakao (total *cocoa solids*) tidak kurang dari 10% dihitung sebagai berat kering.
					f.	Cokelat Instan Cokelat instan adalah produk minuman dalam bentuk bubuk yang dibuat dari kakao bubuk dengan/atau tanpa penambahan kakao massa, yang diproses sedemikian rupa sehingga mudah larut air, dengan atau tanpa penambahan gula atau bahan pangan lain Karakteristik dasar: Kandungan kakao (total *cocoa solids*) tidak kurang dari 20% dihitung sebagai berat kering
					g.	Cokelat Bubuk Cokelat bubuk adalah produk yang dibuat

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						dari campuran kakao bubuk dan gula. Karakteristik dasar: mengandung tidak kurang dari 32% kakao bubuk (29% dihitung terhadap basis kering)
				5.1.2	Sirup Campuran Kakao/*Cocoa Mixes* (*syrups*) Produk yang dapat dihasilkan dengan menambahkan *bacterial amylase* pada cairan kental (*liquor*) kakao. Enzim tersebut mencegah pengentalan atau pengendapan sirup dengan pelarutan dan dekstrinisasi pati kakao. Termasuk dalam kategori ini adalah sirup cokelat yang digunakan untuk mempersiapkan minuman cokelat susu atau cokelat panas. Sirup cokelat berbeda dengan *fudge sauce* (seperti yang ditemui pada es krim sundaes), dari klasifikasi produk 5.4.	
					a.	Sirup Cokelat Sirup cokelat adalah produk yang terbuat dari campuran gula dengan atau tanpa bahan pemanis lainnya, satu atau lebih produk kakao, dengan atau tanpa penambahan air dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Karakteristik dasar: Kandungan kakao (total *cocoa solids*) tidak kurang dari 8%.
				5.1.3	Olesan Berbasis Kakao, Termasuk Isian (*Filling*) Produk dimana kakao dicampur dengan bahan lain (biasanya berbasis lemak) untuk menyiapkan pasta yang dapat dioleskan yang digunakan untuk mengoles roti atau sebagai bahan pengisi roti. Contoh meliputi isian untuk bonbon dan cokelat,	

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
					isian pie cokelat dan olesan untuk roti berbasis kacang-cokelat (*nut-chocolate based spread*).	
					a.	Cokelat Pasta (Berbasis Minyak) Cokelat pasta (berbasis minyak) adalah produk yang berbentuk pasta berbasis lemak yang dibuat dari campuran satu atau lebih produk kakao dengan atau tanpa bahan pangan lain. Produk tersebut dapat digunakan sebagai olesan atau isian, misalnya olesan kakao-kacang, olesan kakao-susu. Karakteristik dasar: • Kadar air tidak lebih dari 2%; • Kadar lemak tidak kurang dari 25%.
					b	Cokelat Pasta (Berbasis Air) Cokelat pasta (berbasis air) adalah produk yang berbentuk pasta, berbasis air, yang dibuat dari campuran satu atau lebih produk kakao dengan atau tanpa bahan pangan lain.
				5.1.4	Produk Kakao dan Cokelat Cokelat merupakan produk homogen yang dihasilkan melalui proses pencampuran produk kakao (kakao massa dan atau lemak kakao dan atau kakao bubuk) dengan atau tanpa penambahan susu, dan gula. Dalam membuat produk-produk cokelat tidak boleh ditambahkan tepung, pati dan lemak hewan selain lemak susu. Penggunaan lemak nabati pada cokelat di samping lemak kakao diperbolehkan dengan jumlah tidak lebih dari 5% dari komponen cokelat dalam suatu	

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
					produk. Komponen cokelat yang dihitung adalah komposisi yang menjadi bagian cokelatnya saja (tidak termasuk isian, taburan, dan lain-lain). Penggunaan lemak nabati tidak boleh mengurangi persyaratan minimum lemak kakao maupun padatan kakao total dalam produk cokelat	
					a.	Cokelat Hitam (*Dark Chocolate*, *Semisweet Chocolate*, *Bittersweet Chocolate*) Cokelat hitam (*dark chocolate*, *semisweet chocolate*, *bittersweet chocolate*) adalah produk yang diperhitungkan dalam kondisi tanpa kandungan air, mengandung tidak kurang dari 35% padatan kakao, tidak kurang dari 18% lemak kakao, dan tidak kurang dari 14% padatan kakao tanpa lemak.
					b.	Cokelat Hitam Manis (*Sweet Chocolate*) Cokelat hitam manis (*sweet chocolate*) adalah produk yang diperhitungkan dalam kondisi tanpa kandungan air, mengandung tidak kurang dari 30% padatan kakao, tidak kurang dari 18% lemak kakao, dan tidak kurang dari 12% padatan kakao tanpa lemak.
					c.	Cokelat Hitam Kovertur (*Dark Chocolate Couverture*) Cokelat hitam kovertur (*dark chocolate couverture*) adalah produk yang diperhitungkan dalam kondisi tanpa kandungan air, mengandung tidak kurang dari 35% padatan kakao, tidak kurang dari

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						31% lemak kakao, dan tidak kurang dari 2,5% padatan kakao tanpa lemak.
					d.	Cokelat Susu (*Milk Chocolate*) Cokelat susu (*milk chocolate*) adalah produk yang diperhitungkan dalam kondisi tanpa kandungan air, mengandung tidak kurang dari 25% padatan kakao, tidak kurang dari 2,5% padatan kakao tanpa lemak, dan tidak kurang dari 12% padatan susu.
					e.	Cokelat Susu Kovertur (*Milk Chocolate Couverture*) Cokelat susu kovertur (*milk chocolate couverture*) adalah produk yang diperhitungkan dalam kondisi tanpa kandungan air, mengandung tidak kurang dari 25% padatan kakao, tidak kurang dari 15% lemak kakao, tidak kurang dari 2,5% padatan kakao tanpa lemak, tidak kurang dari 12% padatan susu, dan tidak kurang dari 31% total lemak.
					f.	Cokelat Putih (*White Chocolate*) Cokelat putih (*white chocolate*) adalah produk yang diperhitungkan dalam kondisi tanpa kandungan air, mengandung tidak kurang dari 20% lemak kakao, dan tidak kurang dari 14% padatan susu.
					g.	Cokelat Putih Kovertur (*White Chocolate Couverture*) Cokelat putih kovertur (*white chocolate couverture*) adalah produk yang diperhitungkan dalam kondisi tanpa

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						kandungan air, mengandung tidak kurang dari 20% lemak kakao, tidak kurang dari 14% padatan susu dan tidak kurang dari 25% total lemak.
					i.	Meses/Cokelat Butir/Cokelat *Vermicelli* /*Streusel* Meses/cokelat butir/cokelat *vermicelli*/*streusel* adalah butiran atau kepingan dari salah satu atau campuran dari kakao massa, kakao bubuk termasuk kakao bubuk yang dikurangi lemaknya dengan atau tanpa penambahan lemak kakao, dan bahan pangan lain. Karakteristik dasar: • Kadar lemak kakao tidak kurang dari 12%; • Padatan kakao tanpa lemak tidak kurang dari 14%; • Total padatan kakao tidak kurang dari 32%.
					j.	Meses Susu/Cokelat Susu Butir/Cokelat Susu *Vermicelli* Meses susu/cokelat susu butir/cokelat susu *vermicelli* adalah butiran atau kepingan dari salah satu atau campuran dari kakao massa, kakao bubuk termasuk kakao bubuk yang dikurangi lemaknya dengan atau tanpa penambahan lemak kakao, susu, dan bahan pangan lain. Karakteristik dasar: • Padatan kakao tanpa lemak tidak kurang dari 2.5%;

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						• Total padatan kakao tidak kurang dari 20%; • Padatan susu tidak kurang dari 12%.
					k.	Bonbon Cokelat /Permen Isi Cokelat Bonbon coklat/permen coklat adalah produk permen yang bagian dalamnya lunak dan terbuat dari campuran cairan kental (*liquor*) kakao, susu dan sirup gula. Karakteristik dasar: Kandungan susu tidak lebih dari 5%.
					l.	Praline Praline adalah produk cokelat dengan ukuran satu suapan penuh, dimana dapat berupa cokelat isi (*filled chocolate*), atau kombinasi dari berbagai tipe cokelat dengan bahan pangan lain. Karakteristik dasar: Kandungan cokelat tidak kurang dari 25%.
					m.	*Truffles* *Truffles* adalah produk cokelat yang dibuat dari campuran cokelat hitam atau cokelat susu dengan lemak kakao, minyak nabati dan bahan pangan lain, umumnya berbentuk bulat, kerucut, atau lengkungan, dimana dapat berupa cokelat isi (*filled chocolate*).
					n.	Cokelat Isi (*filled chocolate*) Cokelat isi (*filled chocolate*) adalah produk yang dilapisi dengan satu atau lebih lapisan cokelat dan cokelat berperisa dimana bagian

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						tengah dapat dibedakan dengan lapisan luarnya. Cokelat isi tidak termasuk produk tepung *confectionery*, pastri dan biskuit.
					o.	Cokelat Berperisa Cokelat berperisa adalah produk cokelat yang ditambahkan senyawa perisa.
					p.	Cokelat Aerasi Cokelat aerasi adalah produk cokelat yang mengalami proses aerasi sehingga terbentuk rongga-rongga kecil di dalamnya.
					q.	Cokelat Laminasi Cokelat laminasi adalah produk cokelat yang berlapis-lapis dibuat dengan menggunakan roller dan dalam kondisi plastis dipotong-potong menjadi batangan atau serpihan.
					r.	Cokelat Komposit Cokelat komposit adalah produk cokelat berperisa yang ditambah dengan bahan lain yang dapat dimakan tidak termasuk tepung, pati dan lemak kecuali jika telah ada di dalam *Ingredient* yang digunakan.
				5.1.5	Cokelat Imitasi, Produk Pengganti Cokelat Meliputi produk serupa cokelat yaitu produk yang tidak berbasis cokelat tetapi memiliki karakteristik organoleptik yang sama. Contohnya *carobchips*.	
					a.	Cokelat Paduan/Cokelat *Compound* Cokelat paduan/cokelat *compound* adalah produk cokelat dimana sebagian atau

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						seluruh lemak kakaonya diganti dengan lemak nabati.
					b.	Cokelat Paduan/Cokelat *Compound* Butir Cokelat paduan/cokelat *compound* butir adalah cokelat paduan/cokelat *compound* yang dibentuk menjadi butiran.
					c.	Minuman Cokelat Paduan Minuman cokelat paduan adalah produk yang dibuat dari kakao bubuk dan/atau padatan kakao dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Produk dapat berbentuk cair siap minum, konsentrat cair, serbuk/bubuk, blok/kubus, atau bentuk lain.
					d.	Cokelat Imitasi Cokelat imitasi adalah produk serupa cokelat paduan/cokelat *compound* dimana karakteristik dasarnya tidak memenuhi karakteristik dasar cokelat paduan/cokelat *compound*.
					e.	*Cocoa Butter Equivalent* *Cocoa butter equivalent* adalah lemak yang memiliki seluruh sifat fisik dan kimia lemak kakao tetapi komponen gliserida penyusunnya diturunkan dari sumber selain biji kakao. Karakter flavor tidak harus sama dengan lemak kakao. Produk ini terbuat dari lemak bukan laurat.
					f.	Pengganti Lemak Kakao Laurat (*Lauric Cocoa Butter Replacer/ Substitute* = CBS *Lauric*)

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						Pengganti lemak kakao laurat (*lauric cocoa butter replacer/ substitute* = CBS *lauric*) adalah lemak yang memiliki sifat mirip dengan lemak kakao, tetapi tidak sama dengan lemak kakao. Produk ini terutama berbasis minyak sawit dan minyak inti sawit.
					g.	Pengganti Lemak Kakao Non-Laurat (*Non-lauric Cocoa Butter Replacer/ Substitute* = CBS *Non-Lauric*) Pengganti lemak kakao non-laurat (*nonlauric cocoa butter replacer/ substitute* = CBS *non-lauric*) adalah lemak yang dengan kesetaraan fase lemak antara 20% sampai 25% lemak kakao. Teksturnya menyerupai lilin (*waxy*).
					h.	*Carob Coatings* *Carob coatings* adalah produk pengganti lemak cokelat yang berasal dari sejenis kacang (*locus bean*) dengan dominasi kandungan karbohidrat tetapi tidak mengandung kafein dan teobromin.
					i.	Coating Dari Lembaga Gandum Bebas Lemak (*Deffated Wheat Germ Coating*) Coating dari lembaga gandum bebas lemak (*deffated wheat germ coating*) adalah pengganti lemak cokelat dari lembaga gandum bebas lemak yang melalui proses penyangraian dan proses spesifik lainnya.
		5.2	Kembang gula/permen meliputi kembang gula keras dan lunak/permen keras dan lunak, *nougats*, dan lain-lain	5.2.1	Kembang Gula Keras/Permen Keras Produk-produk yang diperoleh dari air dan atau gula (*simple syrup*), dengan atau tanpa	

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
			Meliputi semua produk yang mengandung gula dan atau pemanis lain. Meliputi kembang gula keras/permen keras (5.2.1), kembang gula lunak/permen lunak (5.2.2), dan *nougat* dan marzipan (5.2.3), tidak termasuk kembang gula susu/permen susu dari jenis produk 1.0. Contohnya meliputi : *Licorice*; kembang gula keras/permen keras yang terbuat dari air dan gula (*simple syrup*), karamel (mengandung sirup gula, lemak); kembang gula/permen berbasis jelly (contoh *jelly beans*, *jelly fruit* pasta dilapis dalam gula yang terbuat dari gula, gelatin, pektin); pastiles dan *lozenges* (*rolled*, *shaped* dan *filled* permen berbasis gula); nougat (hancuran kacang sangrai, gula, kakao; juga digunakan sebagai filler untuk produk cokelat); dan marzipan (pasta almond dan gula). Produk-produk tersebut dicelupkan ke pelapis cokelat atau gula; bahan pelapis ini termasuk dalam klasifikasi produk 5.4. juga meliputi produk-produk spesifik oriental, seperti *jelly sweet bean* (yokan) dan jelly agar untuk *mitsumame*.		penambahan pemanis lain, dengan atau tanpa bahan pengisi. Termasuk diantaranya *pastilles* dan *lozenges*.
					a.	Kembang Gula Keras/Permen Keras/*Hard Candy*/*Boiled Sweet* Kembang gula keras/permen keras/*hard candy*/*boiled sweet* adalah produk berbentuk padat yang terbuat dari gula/ gula lain dengan atau tanpa penambahan pemanis lain, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Produk ini bertekstur keras dan tidak menjadi lunak apabila dikunyah. Karakteristik dasar: Kadar air tidak lebih dari 3,5%
					b.	*Pastiles* *Pastiles* adalah produk *confectionery* yang mengikutsertakan gelatin selain gom arab dan sirup glukosa yang lebih banyak sehingga berpengaruh pada tekstur permen yang lebih lunak. Pastiles biasanya berlapis granula atau tepung gula.
					c.	*Pressed Candy*/*Lozenges* *Pressed candy*/*lozenges* adalah sejenis permen yang terbuat dari tepung gula yang dibentuk menjadi pasta dapat ditambahkan gom, larutan gelatin atau keduanya.
					d.	Kembang Gula Keras Rasa Susu/Permen Keras Rasa Susu Kembang gula keras rasa susu/permen keras rasa susu adalah produk berbentuk padat

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						yang terbuat dari dari sukrosa dan/atau gula lainnya dan/atau poliol, susu dan/atau perisa susu, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Produk ini bertekstur keras dan tidak menjadi lunak apabila dikunyah. Karakteristik dasar: • Kandungan protein susu kurang dari 0,135% atau kandungan lemak susu kurang dari 0,15%; • Kadar air tidak lebih dari 3,5%.
				5.2.2		Kembang Gula Lunak/Permen Lunak Termasuk produk kembang gula lunak/permen lunak, kembang gula *chewy*/permen *chewy* seperti karamel (mengandung sirup gula, lemak), kembang gula/permen berbasis jeli (contohnya *jellybean*, paste buah jeli yang dilapisi gula, dibuat dari gula atau pemanis, gelatin, pektin); dan *licorice*. Termasuk pula produk oriental seperti yokan (jeli kedelai manis) dan jeli agar untuk *mitsumame*. Dengan penambahan pangan lain.
					a	Kembang Gula Lunak/Permen Lunak Kembang gula lunak/permen lunak adalah kembang gula/permen yang bertekstur lunak apabila dikunyah. Dapat dilapisi dengan pelapis gula atau cokelat atau bahan lainnya. Karakteristik dasar: • Kadar air permen lunak tidak lebih dari 7,5%;

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						• Kadar air permen lunak jeli tidak lebih dari 20%.
					b	Kembang Gula Karamel/Permen Karamel Kembang gula karamel/permen karamel adalah kembang gula/permen yang terbuat dengan tambahan susu lemak penuh dan sumber lemak lain dari lemak nabati atau hewani dan terjadi reaksi pencoklatan (reaksi maillard) pada produk. Dari teksturnya dibedakan menjadi tiga jenis yaitu lunak, medium dan keras tergantung dari suhu pendidihan. Karamel lunak biasanya digunakan untuk pelapisan *confectionery* batangan dan untuk pelapisan dengan ekstrusi.
					c.	*Fudge* *Fudge* adalah kembang gula karamel/permen karamel yang memiliki tekstur lebih berpasir akibat proses kristalisasi karena kandungan gula yang lebih tinggi dari kembang gula karamel/permen karamel.
					d	*Butterscotch* *Butterscotch* adalah kembang gula karamel/permen karamel yang hanya menggunakan butter sebagai sumber lemak diluar bahan dasar gula dan glukosa.
					e	*Licorice* *Licorice* adalah kembang gula lunak/ permen lunak yang dibuat dari ekstrak tanaman *licorice* (*leguminous weed*), tepung terigu, gula, sirup glukosa, gelatin, serta air. Proses

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						utama adalah pemanasan sampai tergelatinisasi sempurna dengan kadar air rendah, pencetakan dengan ekstruder dan pengeringan.
					f	*Toffee* *Toffee* adalah kembang gula/permen dengan tekstur yang keras dan agak keyal yang dibuat dari campuran gula, susu, mentega atau lemak lain, garam, lesitin dengan atau tanpa penambahan kacang. Kandungan lemak dari permen toffee lebih rendah dari permen karamel.
					g	*Krokant/ Brittles* *Krokant/ brittles* adalah kembang gula/permen sejenis *toffee* menggunakan susu dalam formulasinya dan didominasi oleh rasa kacang (almond, hazelnut atau kacang tanah) yang ditambahkan pada adonan dalam bentuk hancuran agak kasar (*chopped*).
					h	*Marshmallow* *Marshmallow* adalah kembang gula/permen lunak dan beraerasi yang dibuat dari gelatin/pektin/agar/gom arab, albumin telur, gula, glukosa dan gula invert.
					i	Kembang Gula Jeli Pati (*Starch Jelly*) Kembang gula jeli pati (*starch jelly*) adalah kembang gula jeli/permen jeli yang menggunakan pati (pati jagung, pati gandum atau pati lainnya) sebagai salah satu bahan selain bahan-bahan lain yang biasa

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						digunakan untuk produk *confectionery*. Karakteristik dasar: Kadar air tidak lebih dari 20%.
					j	Kembang Gula Jeli Agar dan Gelatin Kembang gula jeli agar dan gelatin adalah kembang gula jeli/permen jeli yang dibuat dari bahan dasar agar, gelatin atau pektin sehingga merupakan produk gel yang kenyal. Jeli agar lebih keras dan menyerupai karet (*rubbery*) dari jeli gelatin tetapi tekstur jeli gelatin tergantung dari jumlah gelatin yang digunakan. Jeli pektin lebih lunak dan lebih mudah terdispersi di dalam mulut.
					k	Gula Kapas (*Cotton Candy*)/Arumanis Gula kapas (*cotton candy*)/arumanis adalah kembang gula/permen yang terbuat dari 100% gula yang dilelehkan dan diputar dengan mesin pemutar (*spin*) dimana cairan gula dilewatkan pada lubang kecil yang berputar sehingga membentuk massa seperti kapas.
					l	Gulali Gulali adalah produk yang terbuat dari gula dan air yang dipanaskan membentuk adonan pasta atau semi plastis dan dicetak menjadi berbagai macam bentuk.
					m	Kembang Gula Lunak Rasa Susu/Permen Lunak Rasa Susu Kembang gula lunak rasa susu/permen lunak rasa susu adalah produk bertekstur

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						lunak yang terbuat dari dari sukrosa dan/atau gula lainnya dan/atau poliol, susu dan/atau perisa susu, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Karakteristik dasar: • Kandungan protein susu kurang dari 0,135% atau kandungan lemak susu kurang dari 0,15%; • Kadar air permen bertekstur lunak tidak lebih dari 7,5%; • Kadar air permen bertekstur lunak jeli tidak lebih dari 20%.
				5.2.3		*Nougat* dan Marzipan *Nougat* adalah produk yang berbahan dasar gula dan *whipping agent* atau putih telur, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain misalnya madu, kakao, kacang-kacangan, buah kering, yang dibentuk untuk langsung dikonsumsi, atau dapat digunakan sebagai bahan pengisi untuk produk cokelat. Nougat dapat bertekstur keras atau lunak. Marzipan adalah produk yang terdiri dari pasta almon dan gula yang dapat dibentuk untuk langsung dikonsumsi, atau dapat digunakan sebagai bahan pengisi untuk produk cokelat.
					a	Permen Enting-Enting atau *Nut Brittles* Permen enting-enting atau *nut brittles* adalah permen keras dengan kandungan lemak dan susu lebih rendah dari karamel yang terbuat dari gula, mentega dan hancuran kacang-kacangan.

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
					b	*Raw Marzipan*, *Base Almond Paste* *Raw marzipan*, *base almond paste* adalah massa yang diproduksi dari almond yang diblansir, mengandung tidak lebih dari 17% air dan 35% gula, dan 10% dari keseluruhan massa adalah gula *invert*. Kadar minyak almond tidak kurang dari 28%, mengandung tidak lebih dari 12% komponen pahit dari almond. Tanpa penghilangan rasa pahit.
					c.	Marzipan, *Almond Paste* Marzipan, *almond paste* adalah campuran dari *raw marzipan* dengan komposisi tidak melebihi proporsi gula. Gula dapat digantikan dengan sirup glukosa hingga 3,5% dan/atau larutan sorbitol 70% hingga 5% dari total berat marzipan.
				5.2.4		Kembang gula/permen meliputi kembang gula keras dan lunak/permen keras dan lunak, *nougats*, dan produk sejenis lainnya Kembang gula/permen meliputi kembang gula keras dan lunak/permen keras dan lunak, *nougats* yang tidak termasuk rincian jenis produk 5.2.1 sampai dengan 5.2.3
		5.3	Kembang Gula Karet / Permen Karet Produk yang terbuat dari bahan dasar gom alami atau gom sintetis dan bahan pangan lain. Meliputi permen karet dan produk gom yang memberikan sensasi menyegarkan pernafasan.			
			a. Kembang Gula Karet/Permen Karet			

Jenis Produk		Klasifikasi Produk			Rincian Jenis Produk
				Kembang gula karet/permen karet adalah produk yang terbuat dari bahan dasar gom alami atau sintetis, pemanis, dan bahan pangan lain. Karakteristik dasar: • Kadar air tidak lebih dari 5%; • Gom tidak kurang dari 12%.	
			b.	Kembang Gula Karet Rasa Susu/Permen Karet Rasa Susu Kembang gula karet rasa susu/permen karet rasa susu adalah produk yang terbuat dari bahan dasar gom alami atau sintetis, sukrosa dan/atau gula lainnya dan/atau poliol, susu dan/atau perisa susu, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Karakteristik dasar: • Kandungan protein susu kurang dari 0,135% atau kandungan lemak susu kurang dari 0,15%; • Kadar air tidak lebih dari 5%; • Gom tidak kurang dari 12%.	
		5.4		Gula dekorasi Meliputi *icing* dan *frosting* siap santap untuk kue, kukis dan pie dan roti dan *flour confectionery*, dapat juga dicampur dalam produk tersebut. Termasuk juga *sugar*- and *chocolate-based coating* untuk permen, *confections* dan *bakery*, es krim, seperti *coating* cokelat untuk bonbon dan *nougat*, dan *coating* gula untuk *pastilles*. Saus manis dan topping meliputi saus *butterscotch*	

Jenis Produk		Klasifikasi Produk			Rincian Jenis Produk
			untuk digunakan misalnya dalam es krim sundaes. Saus manis ini berbeda dengan sirup (contohnya maple, karamel dan sirup berperisa untuk *fine bakerywares and ices*) dari klasifikasi produk 11.4, topping berbasis buah dari rincian jenis produk 4.1.2.h dan sirup cokelat dari rincian jenis produk 5.1.2.		
			a.	*Icing* *Icing* adalah bahan pelapis kue atau kukis yang terbuat dari bahan dasar gula, dan bahan lain dan lapisan membentuk massa yang keras setelah beberapa saat setelah dilapiskan.	
			b.	*Frosting* *Frosting* adalah bahan pelapis berbentuk krim untuk kue yang terbuat dari bahan dasar gula, susu, lemak dan bahan lain.	
			c.	Saus *Butterscotch* Saus *butterscotch* adalah sejenis sirup untuk dekorasi puding, baking product dan es krim yang terbuat dari gula, gula merah, cokelat, sirup jagung, margarin.	
			d.	Saus/Topping/Olesan Cokelat Saus/topping/olesan cokelat adalah produk yang terbuat dari campuran gula, air dan atau minyak/lemak, satu atau lebih produk kakao, dengan atau tanpa bahan pangan lain, yang	

Jenis Produk		Klasifikasi Produk			Rincian Jenis Produk
				digunakan sebagai topping atau dekorasi.	
			e.	Saus/Topping/Olesan Manis Saus/topping/olesan manis adalah produk yang terbuat dari campuran gula dan/atau pemanis lain, air dan atau minyak/lemak, dengan atau tanpa bahan pangan lain, yang digunakan sebagai topping atau dekorasi.	
			f.	Saus/Topping/Olesan (non buah) Saus/topping/olesan (non buah) adalah produk untuk dekorasi/topping makanan atau minuman yang dibuat dengan gula dan/atau pemanis lain, dan bahan pangan lain. Topping (non buah) tidak termasuk *non-dairy topping* dari klasifikasi produk 2.3, topping buah dari rincian jenis produk 4.1.2.h, dan sirup cokelat dari klasifikasi produk 5.1.2.	
			g.	Taburan Berbasis Gula Taburan berbasis gula adalah produk pangan berbentuk butiran atau kepingan dibuat dari gula dan lemak dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, digunakan sebagai dekorasi atau topping es krim, kue, atau pangan lain.	
6	Serealia dan Produk Serealia yang Merupakan Produk Turunan Dari Biji Serealia, Akar dan Umbi,	6.1	Biji bijian utuh, patahan atau serpihan termasuk beras		

Jenis Produk		Klasifikasi Produk			Rincian Jenis Produk
	Kacang-kacangan dan Empulur (Bagian dalam Batang Tanaman) dengan pengolahan dan penambahan bahan tambahan pangan. Meliputi berbagai bentuk serealia dan produk berbasis serealia yang telah diolah dan tidak termasuk jenis produk 7 (produk bakeri)		meilputi biji-bijian dan serealia utuh, berkulit serta kacang-kacangan dan umbi yang belum diproses menjadi produk jadi dengan penambahan bahan tambahan pangan		
			a.	Nasi Instan Berbumbu Nasi instan adalah nasi yang diperoleh dari beras sosoh yang direndam dalam air dan dipanaskan hingga patinya tergelatinisasi sempurna lalu dikeringkan yang ditambahkan bumbu dan bahan pangan lain. Karakteristik dasar: Kadar air tidak lebih dari 14%.	
			b.	Bubur Instan Bubur instan adalah produk bubur yang dibuat dari serealia, kacang-kacangan, atau umbi-umbian, yang mengalami proses pemasakan dan pengeringan dengan penambahan bumbu dan bahan pangan lain. Karakteristik dasar: Kadar air tidak lebih dari 14%.	
			c.	Emping Beras Emping beras adalah produk beras ketan yang diperoleh dari beras ketan sosoh yang direndam dalam air dan dipanaskan hingga patinya tergelatinisasi sempurna, lalu dipipihkan dan dikeringkan dengan penambahan bumbu dan bahan	

Jenis Produk		Klasifikasi Produk			Rincian Jenis Produk		
				pangan lain. Karakteristik dasar: Kadar air tidak lebih dari 14%.			
		6.2	Tepung dan pati dengan penambahan bahan tambahan pangan Tepung dan pati adalah produk dasar dari biji serealia, akar, umbi, kacang atau polong kacang serta empulur batang tanaman yang diperoleh dari proses penggilingan/penumbukan yang digunakan sebagai bahan baku/*ingredient* (contohnya bahan untuk roti). Termasuk *Quinoa*, *Flax seed*, tepung *chia*, dan lainnya.	6.2.1	Tepung Tepung adalah produk halus dan bersih yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan biji-bijian, serealia, umbi, empulur batang tanaman. Meliputi tepung untuk produk *confectionery*, tepung untuk roti, pastri, mi dan pasta, serta campuran berbagai jenis tepung asal serealia.	
						a.	Tepung beras Tepung beras adalah tepung yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan beras (*Oryza sativa L*) yang telah maupun belum disosoh. Karakteristik dasar: • Kadar air tidak lebih dari 13%; • Kehalusan: tidak kurang dari 90% lolos ayakan 80 mesh.
						b.	Tepung beras ketan Tepung beras ketan adalah tepung yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan beras ketan. Pati beras ketan hampir seluruhnya terdiri dari amilopektin. Karakteristik dasar: • Kadar air tidak lebih dari 13%; • Kehalusan: tidak kurang dari 90% lolos ayakan 80 mesh.
						c.	Tepung jagung

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						Tepung jagung adalah tepung yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan biji jagung (*Zea mays Linn*) dari berbagai varietas. Termasuk tepung jagung putih dan tepung jagung kuning. Karakteristik dasar: • Kadar air tidak lebih dari 14%; • Kehalusan: tidak kurang dari 99% lolos ayakan 60 mesh, tidak kurang dari 70% lolos ayakan 80 mesh.
					d.	Tepung kacang hijau tanpa kulit Tepung kacang hijau tanpa kulit adalah tepung yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan biji tanaman kacang hijau (*Phaseolus radiatus L.*) yang sudah dihilangkan kulitnya. Karakteristik dasar: • Kadar air tidak lebih dari 10%; • Kehalusan: 100% tepung lolos ayakan 40 mesh, 95% lolos ayakan 60 mesh.
					e	Tepung kacang hijau utuh Tepung kacang hijau utuh adalah tepung yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan biji tanaman kacang hijau (*Phaseolus radiatus L.*) yang belum dihilangkan kulitnya. Karakteristik dasar: • Kadar air tidak lebih dari 10%; • Kehalusan: 100% lolos ayakan 40 mesh, 95% lolos ayakan 60 mesh.

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
					f	Tepung kacang merah Tepung kacang merah adalah tepung yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan biji tanaman kacang merah yang sudah dihilangkan kulitnya. Karakteristik dasar: • Kadar air tidak lebih dari 10%; • Kehalusan: 100% lolos ayakan 40 mesh, 95% lolos ayakan 60 mesh.
					g	Tepung kedelai lemak penuh/ tepung kedelai (*soybean flour*) Tepung kedelai lemak penuh atau tepung kedelai adalah tepung yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan kedelai (*Glycine max L.*) tanpa penambahan bahan pangan lain. Karakteristik dasar: • Kadar air tidak lebih dari 10%; • Kadar protein tidak kurang dari 35%.
					h	Tepung kedelai yang telah dipisahkan lemaknya (*defatted soy flour*) Tepung kedelai yang telah dipisahkan lemaknya adalah tepung yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan kedelai (*Glycine max L*) kemudian dipisahkan lemaknya tanpa penambahan bahan pangan lain. Karakteristik dasar: • Kadar air tidak lebih dari 10%; • Kadar protein tidak kurang dari 50%;

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						• Kadar lemak tidak lebih dari 4,5%.
					i	Semolina Gandum Durum Semolina gandum durum adalah semolina yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan biji gandum durum (*Triticum durum Desf*) yang bersih, bebas dari kulit ari dan lembaga. Karakteristik dasar: • Kadar air tidak lebih dari 14,5 %; • Kadar protein tidak kurang dari 10,5%; • Kehalusan: tidak lebih dari 79% lolos ayakan 45 mesh.
					j	Tepung Gandum Durum Tepung gandum durum adalah tepung yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan biji gandum durum (*Triticum durum Desf*) yang bersih, bebas dari kulit ari dan lembaga. Karakteristik dasar: • Kadar protein tidak kurang dari 11%; • Kehalusan: tidak kurang dari 80% lolos ayakan 45 mesh.
					k	Semolina Gandum Durum Utuh dan Tepung Gandum Durum Utuh Semolina gandum durum utuh dan tepung gandum durum utuh adalah tepung yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan biji gandum durum (*Triticum durum Desf*) yang bersih, tetapi masih mengandung kulit ari dan lembaga.

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						Karakteristik dasar: • Kadar air tidak lebih dari 14,5%; • Untuk semolina gandum durum utuh kadar abu tidak lebih dari 2,1%; • Kadar protein tidak kurang dari 11,5%.
					l	Tepung *Jewawut* (*Pearl Millet Flour*) Tepung *jewawut* (*pearl millet flour*) adalah tepung yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan endosperm biji *pearl millet* (*Pennisetum americanum L.*) yang telah dikupas dan dipisahkan dari lembaganya. Karakteristik dasar: • Kadar air tidak lebih dari 13%; • Kehalusan: tepung halus 100% lolos ayakan 32 mesh dan tepung dengan kehalusan medium 100% lolos ayakan 16 mesh.
					m	Tepung Sorgum Tepung sorgum adalah tepung yang diperoleh dari hasil penggilingan atau penumbukan endosperm biji *Shorgum bicolor* (*L.*) *Moench* yang telah dikupas dan dipisahkan dari lembaganya. Karakteristik dasar: • Kadar air tidak lebih dari 14,5%; • Kadar tanin tidak lebih dari 0,3% bk; • Kehalusan: tepung halus 100% lolos ayakan 32 mesh dan tepung dengan kehalusan medium 100% ayakan 16 mesh.
					n	Tepung Terigu

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						Tepung terigu adalah tepung yang dibuat dari hasil penggilingan atau penumbukan endosperma biji gandum *Triticum aestivum L* (*club wheat*) dan/atau Triticum compactum Host atau campuran keduanya dengan penambahan Fe, Zn, vitamin B1, vitamin B2, dan asam folat sebagai fortifikan. Karakteristik dasar: • Kadar air tidak lebih dari 14,5%; • Kehalusan tepung: tidak kurang dari 95% lolos ayakan 70 mesh; • Kandungan zat besi besi (Fe) tidak kurang dari 50 mg/kg, seng (Zn) tidak kurang dari 30 mg/kg, vitamin B1 tidak kurang dari 2,5 mg/kg, vitamin B2 tidak kurang dari 4 mg/kg, asam folat tidak kurang dari 2 mg/kg; • Kadar protein tidak kurang dari 7%.
					o	Tepung Terigu *Self-Raising* Tepung terigu *self-raising* adalah tepung terigu dengan bahan pengembang kue/*leavening agent* atau *ingredient* lain maupun kombinasinya. Karakteristik dasar: • Bila dibasahi dan dipanaskan, harus melepaskan tidak kurang dari 0,64% karbondioksida; • Tidak boleh mengandung lebih dari 0,6% sulfat sebagai kalsium sulfat; • Mengandung bahan pengembang kue tidak kurang dari 0,5%; • Kadar air tidak lebih dari 14,5%;

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						• Kehalusan tepung: tidak kurang dari 95 lolos ayakan 70 mesh; • Kandungan zat besi besi (Fe) tidak kurang dari 50 mg/kg, seng (Zn) tidak kurang dari 30 mg/kg, vitamin B1 tidak kurang dari 2,5 mg/kg, vitamin B2 tidak kurang dari 4 mg/kg, asam folat tidak kurang dari 2 mg/kg; • Kadar protein tidak kurang dari 7
					p	Tepung Terigu Termodifikasi Tepung terigu termodifikasi adalah tepung terigu yang telah mengalami proses modifikasi baik fisik dan/atau kimia dan digunakan sebagai tepung terigu. Karakteristik dasar: • Kadar air tidak lebih dari 14,5%; • Kehalusan tepung tidak kurang dari 40% lolos ayakan 70 mesh; • Kadar protein tidak kurang dari 7%.
					q	Tepung Gluten Terigu (*Wheat Gluten Powder*) Tepung gluten terigu adalah tepung yang diperoleh dari tepung terigu yang telah mengalami pemisahan sebagian besar patinya. Karakteristik dasar: • Kadar air tidak lebih dari 10%; • Kadar pati tidak lebih dari 44% (bk); • Kadar protein tidak kurang dari 60% (bk).
					r	Tepung Terigu dengan Penambahan Protein Tepung terigu dengan penambahan protein

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						adalah tepung yang diperoleh dari tepung terigu dengan penambahan protein hingga kandungan nitrogen tidak kurang dari 2,7% (bk).
					s	Tepung Terigu Utuh (*Wholemeal Wheat Flour*) Tepung terigu utuh (*wholemeal wheat flour*) adalah tepung yang bersih dan baik, diperoleh dari gandum utuh yang bersih dan baik yang telah digiling. Karakteristik dasar: • Kadar serat kasar tidak kurang dari 2% (bk); • Kadar air tidak lebih dari 14,5%; • Kehalusan tepung: tidak kurang dari 95 lolos ayakan 70 mesh; • Kadar protein tidak kurang dari 7%.
					t	Tepung Kulit Ari (*Fine Bran*) Tepung kulit ari (*fine bran*) adalah tepung yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan kulit ari biji-bijian seperti beras, gandum, oats, dan lain-lain yang terpisah dari endospermanya dan dalam keadaan bersih dan baik, dengan tingkat kehalusan tertentu.
					u	Tepung Singkong Tepung singkong adalah tepung yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan umbi singkong (*Manihot sp.*). Umbi singkong yang digunakan adalah yang aman dikonsumsi.

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						Karakteristik dasar: • Kadar air tidak lebih dari 12%; • Kehalusan: tidak kurang dari 90% lolos ayakan 80 mesh.
					v	Tepung Mokaf Tepung mokaf adalah tepung yang diperoleh dari ubi kayu (*Manihot sp.*) dengan proses fermentasi bakteri asam laktat (antara lain *Lactococcus spp*, *Lactobacillus spp*, *Leuconostoc spp*, *Streptococcuss salivarius subsp. thermophilus*), baik tunggal maupun kombinasi, dengan atau tanpa penambahan *Bifidobacterium spp*. Karakteristik dasar: • Kadar air tidak lebih dari 13%; • Kehalusan: tidak kurang dari 90% lolos ayakan 100 mesh, dan 100% lolos ayakan 80 mesh.
					w	Tepung Gaplek Tepung gaplek adalah tepung yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan gaplek (umbi singkong kering utuh atau dipotong-potong). Umbi singkong yang digunakan adalah yang aman dikonsumsi.
					x	Tepung Umbi Lainnya (Tepung Kentang, Tepung Ubi Jalar, Tepung Garut, Tepung Ganyong dan lain-lain.) Tepung umbi lainnya (tepung kentang, tepung ubi jalar, tepung garut, tepung ganyong dan lain-lain) adalah tepung yang diperoleh dari penggilingan atau

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						penumbukan umbi. Umbi yang digunakan adalah yang aman dikonsumsi.
					y	Tepung Aren Tepung aren adalah tepung yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan empulur pohon aren (*Arenga pinnata Merr*). Karakteristik dasar: • Kadar air tidak lebih dari 13%; • Kehalusan: 95% lolos ayakan 80 mesh
					z	*Kinako* *Kinako* adalah tepung kedelai panggang.
					aa	Tepung Glukomanan/ Tepung *Konjac*/ *Konjac Flour* Tepung glukomanan/ tepung *konjac*/ *konjac flour* adalah polisakarida hidrokoloid larut air yang diperoleh dari hasil ekstraksi umbi spesies *Amorphophallus* yang mengandung glukomanan.
					ab	*Maida* *Maida* adalah tepung gandum hasil rafinasi dan pemutihan baik secara alami maupun kimiawi.
					ac	Tepung *Iles-iles* atau Tepung Porang Tepung *iles-iles* atau tepung porang adalah tepung yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan umbi tanaman *Amorphophallus muelleri* atau *Amorphophallus oncophyllus* atau *Amorphophallus burmanicus*.

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
					ad	Tepung Campur Tepung campur adalah produk campuran 2 (dua) atau lebih jenis tepung dan/atau pati.
					ae	Tepung Pragelatinisasi Tepung pragelatinisasi adalah tepung yang telah mengalami perlakuan gelatinisasi pati yang terkandung di dalamnya, baik secara parsial atau menyeluruh melalui proses pemanasan dengan ketersediaan air yang sesuai. Termasuk dalam kategori pangan ini misal tepung singkong pragelatinisasi. Karakteristik dasar: • Kadar air tidak lebih dari 12%; • Kehalusan: tidak kurang dari 90% lolos ayakan 80 mesh.
				6.2.2	Pati Pati adalah polimer glukosa yang berada dalam bentuk granular pada bagian-bagian berbeda dari spesies tanaman tertentu, terutama biji-bijian dan umbi-umbian yang baik, bersih, dan sehat. Polimer tersebut mengandung unit *anhidro-a-D-glukosa*. Pati alami dipisahkan dengan proses yang spesifik untuk setiap jenis bahan baku. Produk ini memiliki bau, warna, dan rasa normal. Termasuk pati gandum.	
					a.	Pati Garut Pati garut adalah pati yang diperoleh dari sari umbi garut (*Maranta arundinaceace L*). Karakteristik dasar:

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						• Kadar air tidak lebih dari 16%; • Kehalusan: tidak kurang dari 95% lolos ayakan 100 mesh.
					b	Pati Jagung atau Maizena Pati jagung atau maizena adalah pati yang diperoleh dari biji jagung (*Zea mays Linn*) berbagai varietas. Karakteristik dasar: Kadar air tidak lebih dari 14%.
					c	Pati Sagu Pati sagu adalah pati yang diperoleh dari pengolahan empulur pohon sagu (*Metroxylon sp*) yang bersih dan baik. Karakteristik dasar: Kadar air tidak lebih dari 13%.
					d	Pati Kacang Hijau/*Hunkwe* Pati kacang hijau atau *hunkwe* adalah pati yang diperoleh dari kacang hijau (*Phaseolusradiatus*). Karakteristik dasar: Kadar air tidak lebih dari 14%.
					e	Tapioka/Pati Singkong/Pati Ubi Kayu Tapioka/pati singkong/pati ubi kayu adalah pati yang diperoleh dari singkong/ubi kayu (*Manihot sp.*) Karakteristik dasar:

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						Kadar air tidak lebih dari 14%.
					f	*Dekstrin* *Dekstrin* adalah produk pati yang diperoleh dari pati yang dihidrolisis dengan pemanasan kering, perlakuan asam atau enzimatik. Karakteristik dasar: Kadar protein tidak lebih dari 1,0%.
					g	Pati Termodifikasi Pati termodifikasi adalah pati yang diperoleh dari modifikasi molekuler pati baik secara fisik, kimia, enzimatis maupun genetis untuk memperoleh sifat fungsional pati yang unggul.
					h	Pati Pragelatinisasi Pati pragelatinisasi adalah pati yang diperoleh dari bubur pati yang dimasak, dikeringkan dan digiling. Proses pengolahan ini membuat pati pragelatinisasi dapat mengembang di dalam air dingin.
		6.3	Serealia Untuk Sarapan, Termasuk Rolled Oats Termasuk semua jenis produk sereal siap santap, instan dan sereal panas, termasuk rolled sereal. Contoh granola sereal, oatmeal instan, farina, corn flakes, puffed gandum atau beras, mueslis, produk sereal dari kedelai dan produk sereal dari tepung	6.3.1	Bulgur Bulgur adalah gandum pratanak yang masih mengandung lembaga dan kulit ari, yang dapat direkonstitusi dengan pemasakan atau perendaman dalam air.	
				6.3.2	Keping Jagung (*Corn Flake*) Keping jagung (*corn flake*) adalah produk jagung yang diperoleh dari proses gelatinisasi pati jagung	

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk	
			serealia dengan menggunakan proses ekstrusi.		dengan berbagai teknik misalnya ekstrusi, lalu dikeringkan.
				6.3.3	*Meal* *Meal* adalah produk serealia yang diperoleh dari penggilingan serealia. Produk ini dapat berupa campuran serealia.
				6.3.4	Meal Lembaga Gandum (*Wheat Germ Meal*) Meal lembaga gandum (*wheat germ meal*) adalah produk meal yang diperoleh dari lembaga atau embrio biji gandum, bersama dengan kulit ari dan bagian lain.
				6.3.5	*Oatmeal* *Oatmeal* adalah produk meal yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan biji oat dan telah dipisahkan dari kulitnya. Karakteristik dasar: Kandungan lemak tidak kurang dari 5%.
				6.3.6	*Whole Maize* (*Corn*) *Meal* *Whole maize* (*corn*) *meal* adalah produk meal yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan biji jagung (*Zea mays L.*) yang telah tua, belum berkecambah, sampai tingkat kehalusan tertentu. Pada persiapan penggilingan, partikel kasar dapat dipisahkan, digiling ulang, dan dikombinasi kembali dengan bahan asalnya. Karakteristik dasar: • Kadar air tidak lebih dari 15%;

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk	
					• Kehalusan: tidak kurang dari 95% lolos ayakan 10 mesh dan 45% lolos ayakan 24 mesh dan tidak kurang dari 35% lolos ayakan 65 mesh.
				6.3.7	*Degermed Maize* (*Corn*) *Meal* *Degermed maize* (*corn*) *meal* adalah produk meal yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan biji jagung (*Zea mays L.*) yang telah tua, bersih dari jamur, bersih dari biji gulma dan bersih dari serealia lain, sampai tingkat kehalusan tertentu dan selanjutnya dipisahkan lembaga dan kulit ari. Pada persiapan penggilingan, partikel kasar dapat dipisahkan, digiling ulang, dan dikombinasi kembali dengan bahan asalnya. Karakteristik dasar: • Kadar air tidak lebih dari 15%; • Kehalusan: tidak kurang dari 95% lolos ayakan 0,85 mm dan tidak kurang dari 45% lolos ayakan 24 mesh dan tidak kurang dari 25% lolos ayakan 65 mesh.
				6.3.8	Nasi Jagung Nasi jagung adalah produk jagung yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan kasar jagung pipil yang kemudian diolah lebih lanjut seperti memasak nasi.
				6.3.9	Sereal Siap Santap Sereal siap santap adalah produk siap santap yang berasal dari serealia yang diperoleh dari satu atau campuran beberapa jenis serealia dengan ditambahkan bahan lain seperti gula, malt, madu, garam, dan bahan pangan lain. Produk biasa dikonsumsi untuk sarapan dan/atau untuk tujuan

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk	
					lain. Bentuk produk dapat berupa flake, keping, batang, dan bubur. Karakteristik dasar: Kandungan serealia tidak kurang dari 50%.
				6.3.10	Sereal Siap Santap dengan Serealia Utuh (*Whole Grain Ready To Eat Cereal*) Sereal siap santap dengan serealia utuh (*whole grain ready to eat cereal*) adalah produk sereal siap santap yang diperoleh dari serealia sebagai bahan baku utama dimana sebagian atau keseluruhannya adalah serealia utuh dan dapat dicampur beberapa serealia yang belum dimasak, telah dimasak sebagian, atau dimasak sempurna dengan ditambahkan bahan lain seperti: gula, malt, madu, garam, dan bahan pangan lain, dimana produk akhirnya dapat berbentuk flake, keping, batang, atau bubur. Karakteristik dasar: • Kandungan serealia utuh tidak kurang dari 25%; • Kadar serat pangan tidak kurang dari 3g/100g.
				6.3.11	Serbuk minuman sereal Serbuk minuman sereal adalah produk serealia dalam bentuk serbuk yang diperoleh dari satu atau lebih serealia dengan atau tanpa tambahan bahan pangan lain. Karakteristik dasar: Kandungan serealia tidak kurang dari 25%
				6.3.12	Tiwul

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk	
					Tiwul adalah produk yang diperoleh dari tepung gaplek kemudian direndam dalam air dan dikukus.
				6.3.13	*Degermed Maize* (*Corn*) *Grits* *Degermed maize* (*corn*) *grits* adalah produk jagung yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukan biji jagung (*Zea mays L.*) yang telah tua, bersih dari jamur, bersih dari biji gulma dan bersih dari serealia lain; sampai tingkat kehalusan tertentu dan selanjutnya dipisahkan seluruh lembaga dan kulit ari. Karakteristik dasar: • Kadar air tidak lebih dari 15%; • Kehalusan: tidak kurang dari 95% lolos ayakan 9 mesh dan tidak kurang dari 20% lolos ayakan 24 mesh.
				6.3.14	Gari Gari adalah produk ubi kayu/singkong yang diperoleh dari pengolahan ubi kayu/singkong (*Manihot sp.*). Proses pengolahan meliputi pengupasan, pencucian, dan pemarutan, dilanjutkan dengan fermentasi, pengepresan, fragmentasi, granulasi, pengeringan bila perlu, pengayakan dan perlakuan panas yang sesuai. Gari berbentuk tepung atau granula dengan ukuran yang bervariasi. Karakteristik dasar: Kadar air tidak lebih dari 12%.
				6.3.15	Granola Granola adalah produk sereal yang merupakan campuran gandum, kacang-kacangan, madu, buah

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						kering dan dapat ditambahkan dengan ingredient lainnya. Produk ini dapat dikonsumsi dengan susu maupun yoghurt.
				6.3.16		Serealia untuk sarapan, termasuk *rolled oats* lainnya Serealia untuk sarapan, termasuk *rolled oats* yang tidak termasuk dalam rincian jenis produk 6.3.1 sampai dengan 6.3.16
		6.4	Pasta dan Mi Serta Produk Sejenisnya (Misalnya *Rice Paper*, Vermiseli Beras/Bihun, Pasta Kedelai dan Mi Kedelai)	6.4.1		Pasta dan Mi Mentah Serta Produk Sejenisnya Produk tanpa perlakuan (misalnya tanpa dipanaskan, direbus, dikukus, dimasak, di-pragelatinisasi, atau dibekukan) dan tidak dikeringkan. Produk ini ditujukan untuk dikonsumsi segera setelah proses pembuatan.
					a	Mi Basah Mentah Mi basah mentah adalah produk pangan yang diperoleh dari tepung terigu dengan atau tanpa penambahan bahan lain, berbentuk khas mi yang diperoleh melalui proses *sheeting*, *slitting*, atau proses lain yang sesuai (belum dipanaskan, direbus, dikukus, dimasak, di-pragelatinisasi). Karakteristik dasar: • Kadar air tidak kurang dari 20% dan tidak lebih dari 40%; • Kadar protein tidak kurang dari 5%.
					b	Mi Basah Mentah lainnya Mi basah mentah lainnya adalah mi basah mentah yang dibuat dari selain tepung

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						terigu. Nama jenis untuk kategori ini misalnya mi basah mentah jagung.
					c	Kulit Pangsit/Risol/Lumpia/siomay/dimsum Kulit pangsit adalah produk tepung yang diperoleh dari adonan tepung dengan air dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Produk ini berbentuk lembaran tipis, dan dapat digunakan sebagai pembungkus pangsit, risol, lumpia, siomay, atau dimsum. Termasuk dalam kategori ini adalah produk lain yang sejenis. Karakteristik dasar: Kadar air tidak kurang dari 20% dan tidak lebih dari 35%.
					d	Pangsit/Pastel/Lumpia/Risol/Samosa Mentah Pangsit/pastel/lumpia/risol/samosa mentah adalah produk yang dibuat dari adonan tepung dengan air dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dan belum dimasak. Produk ini dapat diisi dengan daging, ikan, sayuran, atau bahan pangan lain. Termasuk dalam kategori ini adalah produk lain yang sejenis.
				6.4.2	Pasta dan Mi Kering Serta Produk Sejenisnya Produk tanpa perlakuan (misalnya tanpa dipanaskan, direbus, dikukus, dimasak, di-pragelatinisasi, atau dibekukan) tetapi dikeringkan. Contohnya adalah spagheti kering, sohun, bihun, makaroni, mi beras.	

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
					a	Kuetiaw Kering Kuetiaw kering adalah produk pangan kering yang diperoleh dari tepung beras, berbentuk khas kuetiaw.
					b	Pasta Pasta adalah produk yang dibuat dari semolina atau tepung gandum durum atau campurannya sebagai bahan baku utama dan dapat mengandung pangan sumber karbohidrat lain, tepung, telur, garam, dan bahan pangan lain, yang diperoleh melalui ekstrusi, dicetak dalam bantuk tertentu/spesifik dan dikeringkan. Untuk produk pasta susu dalam pembuatan adonannya digunakan susu sebagai pengganti air, baik sebagian maupun seluruhnya. Termasuk makaroni, spaghetti, fettuccini, penne, farfale, fusilli, ravioli, lasagna, cannelloni, rigatoni. Karakteristik dasar: • Kadar air tidak lebih dari 12,5%; • Kadar protein tidak kurang dari 10%; • Untuk produk pasta susu, mengandung total padatan susu tidak kurang dari 3,8%.
					c	Pasta Gandum Utuh Pasta gandum utuh adalah pasta yang diperoleh dari tepung gandum utuh atau tepung gandum durum utuh, dan dapat ditambahkan bahan pangan lain. Karakteristik dasar: • Kadar air tidak lebih dari 12,5%;

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						• Kadar protein tidak kurang dari 10%.
					d	Produk Pasta Gandum dan Kedelai Produk pasta gandum dan kedelai adalah pasta yang diberi tambahan tepung kedelai, dan dapat ditambahkan bahan pangan lain. Karakteristik dasar: • Penambahan tepung kedelai tidak kurang dari 12,5%; • Kadar protein tidak kurang dari 13%.
					e	Produk Pasta Sayur Produk pasta sayur adalah pasta yang diberi tambahan sayur seperti tomat, artichoke (*Cynara cardunculus*), bit, wortel, atau bayam, dan dapat ditambahkan bahan pangan lain. Karakteristik dasar: • Penambahan sayur tidak kurang dari 3% (dihitung sebagai bahan segar); • Kadar protein tidak kurang dari 9%.
					f	Pasta Lainnya Pasta lainnya adalah produk pasta yang dibuat dari selain gandum sebagai bahan utama dan bahan pangan lain, yang diperoleh melalui ekstrusi atau pencetakan adonan. Nama jenis untuk kategori ini misalnya pasta jagung. Karakteristik dasar: Kadar air tidak lebih dari 12,5%;

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
					g	Produk Mi Gandum dan Kedelai Produk mi gandum dan kedelai adalah mi dari tepung gandum dengan penambahan tepung kedelai. Karakteristik dasar: • Penambahan tepung kedelai tidak kurang dari 12,5%; • Kadar protein tidak kurang dari 13%.
					h	Produk Mi Sayur Produk mi sayur adalah mi yang diberi tambahan sayur seperti tomat, artichoke, bit, wortel, bayam atau sayur lainnya. Sayur yang ditambahkan dapat berupa sayuran segar, kering, tepung, hancuran, ekstrak, atau konsentrat. Karakteristik dasar: Sayur yang ditambahkan tidak kurang dari 3% dihitung sebagai sayuran segar
				6.4.3	Pasta dan Mi Pra-Masak Serta Produk Sejenis Produk yang telah mengalami perlakuan (misalnya dipanaskan, direbus, dikukus, dimasak, di-pragelatinisasi, atau dibekukan). Termasuk dalam kategori ini adalah cilok, cireng dan cireng isi, serta kerupuk.	
					a	Sohun Sohun adalah produk berbentuk untaian kering yang diperoleh dari pati kacang hijau (hunkwee).

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						Karakteristik dasar: Kadar air tidak lebih dari 13%.
					b	Sohun Lainnya Sohun lainnya adalah produk berbentuk mi kering yang diperoleh dari pati sagu, pati aren, pati jagung (maizena), dan pati lainnya. Karakteristik dasar: Kadar air tidak lebih dari 13%.
					c	Bihun Bihun adalah produk pangan kering yang diperoleh dari tepung beras dengan atau tanpa bahan lain. Karakteristik dasar: Kadar air tidak lebih dari 13%.
					d	Bihun Lainnya Bihun lainnya adalah bihun yang dibuat dari tepung selain dari tepung beras dengan atau tanpa bahan lain. Nama jenis untuk produk ini misalnya bihun jagung. Karakteristik dasar: Kadar air tidak lebih dari 13%.
					e	Pasta Instan Pasta instan adalah produk pasta yang telah dimasak lalu dikeringkan dan dapat ditambah bumbu. Karakteristik dasar: • Kadar air tidak lebih dari 12,5%;

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						• Kadar protein tidak kurang dari 10%.
					f	Pasta Instan Lainnya Pasta instan lainnya adalah produk pasta yang dibuat dari selain gandum sebagai bahan utama dan bahan pangan lain, melalui proses pemasakan (gelatinisasi pati) dan pengeringan. Nama jenis untuk kategori ini misalnya makaroni jagung dan makaroni ubi jalar. Karakteristik dasar: Kadar air tidak lebih dari 12,5%.
					g	Pasta Basah Pasta basah adalah produk makanan yang dibuat dari semolina gandum dan/atau tepung terigu dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, yang mengalami pemanasan dengan atau tanpa proses pengeringan. Karakteristik dasar: Kadar air tidak kurang dari 20% dan tidak lebih dari 60%.
					h	Pasta Basah Lainnya Pasta basah lainnya adalah produk makanan yang dibuat selain dari tepung terigu (misalnya tepung umbi), dengan penambahan tepung terigu dan bahan pangan lain, yang mengalami pemanasan dengan atau tanpa proses pengeringan. Termasuk dalam kategori pangan ini misalnya *gnocchi*.

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						Karakteristik dasar: Kadar air tidak kurang dari 20% dan tidak lebih dari 60%
					i	Mi Kering Mi kering adalah produk mi kering yang diperoleh dari tepung terigu dengan penambahan bahan lain dan telah mengalami pengeringan atau penggorengan. Produk mi kering gandum mengandung tidak kurang dari 60% bahan dari gandum. Karakteristik dasar: • Kadar air tidak lebih dari 11%; • Kadar protein tidak kurang dari 6%.
					j	Mi Kering Lainnya Mi kering lainnya adalah produk mi kering yang diperoleh dari bahan selain tepung terigu seperti tepung jagung, ubi jalar dan lain-lain, dengan penambahan bahan lain dan telah mengalami pengeringan atau penggorengan. Nama jenis untuk kategori ini misalnya mi kering jagung dan mi kering ubi jalar. Karakteristik dasar: Kadar air tidak lebih dari 10%;
					k	Bihun Instan Bihun instan adalah produk bihun kering yang matang setelah dimasak atau diseduh menggunakan air mendidih atau air panas dalam waktu singkat beserta bumbu dengan atau tanpa pelengkapnya yang terdapat

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						dalam kemasan. Karakteristik dasar: Kadar air tidak lebih dari 13%.
					l	Kuetiaw Instan Kuetiaw instan adalah kuetiaw kering yang sebelumnya telah mengalami proses pemasakan sehingga patinya tergelatinisasi. Kuetiaw instan akan matang setelah dimasak atau diseduh dengan air mendidih dalam waktu 4 menit.
					m	Makaroni Instan Makaroni instan adalah makaroni kering yang sebelumnya telah mengalami proses pemasakan sehingga patinya tergelatinisasi. Makaroni instan akan matang setelah dimasak atau diseduh dengan air mendidih dalam waktu 4 menit.
					n	Mi Basah Matang Mi basah matang adalah produk makanan yang dibuat dari tepung terigu dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, yang telah mengalami pengukusan atau perebusan. Karakteristik dasar: Kadar air tidak kurang dari 20% dan tidak lebih dari 60%.
					o	Mi Basah Matang Lainnya Mi basah matang lainnya adalah mi basah matang yang dibuat selain dari tepung terigu

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						seperti tepung jagung, ubi jalar, iles-iles, dan lainnya, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, yang telah mengalami pengukusan atau perebusan.
					p	Mi Instan Mi instan adalah produk yang dibuat dari bahan baku utama tepung terigu dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dikukus, dan digoreng atau dikeringkan, dan matang setelah dimasak atau diseduh menggunakan air mendidih atau air panas dalam waktu singkat beserta bumbu dan atau tanpa pelengkapnya yang terdapat dalam kemasan. Karakteristik dasar: • Kadar air keping mi tidak lebih dari 10% jika diolah dengan proses penggorengan; • Kadar air keping mi tidak lebih dari 14% jika diolah dengan proses pengeringan.
					q	Mi Instan Lainnya Mi instan lainnya adalah produk yang diperoleh dari selain tepung terigu seperti tepung jagung, dan lainnya, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dengan atau tanpa dikukus, digoreng atau dikeringkan, dan matang setelah dimasak atau diseduh dengan air mendidih atau air panas dalam waktu singkat beserta bumbu dan atau tanpa pelengkap pangan yang terdapat dalam kemasan.
					r	Mi Soa

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						Mi soa adalah mi kering dengan diameter untaian yang kecil dibuat dari tepung terigu dengan penambahan atau tanpa bahan pangan lain dan berwarna putih.
					s	Pangsit/Pastel/Lumpia/Risol/Samosa Pramasak Pangsit/pastel/lumpia/risol/samosa pramasak adalah produk yang dibuat dari adonan tepung dengan air dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dan dimasak. Produk ini dapat diisi dengan daging, ikan, sayuran, atau bahan pangan lain. Termasuk dalam kategori ini adalah produk lain yang sejenis.
					t	Kerupuk Mentah Kerupuk mentah adalah produk berbahan baku pati/tepung atau campurannya, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, melalui proses pengadukan, pencetakan, pengukusan atau perebusan, pendinginan, pengirisan, dan pengeringan. Nama jenis untuk kategori ini diantaranya kerupuk bawang, kerupuk aci mentah, kerupuk gendar mentah, kerupuk singkong mentah. Karakteristik dasar: Kadar air tidak lebih dari 14,5%
					u	Butiran Tepung dan/atau Pati Butiran tepung dan/atau pati adalah produk berbentuk butiran yang dibuat dari tepung dan/atau pati melalui proses pencampuran, pemanasan dan/atau pencetakan dan pengeringan, dengan atau tanpa pengayakan.

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						Karakteristik dasar: Kadar air butiran tepung dan/atau pati tidak lebih dari 13%
					v	Olahan Tepung/Pati Olahan tepung/pati adalah produk yang dibuat dari tepung atau pati, dan bahan pangan lain, melalui proses pengukusan atau perebusan, dan/atau penggorengan. Termasuk dalam kategori pangan ini adalah cilok, cireng, cimol, pempek dos (tanpa ikan). Tidak termasuk dalam kategori pangan ini produk bakeri di kategori 07 (misalnya roti, biskuit, donat dan sejenisnya).
				6.4.4	Pasta dan mie serta produk sejenisnya (misalnya *rice paper*, vermiseli beras/bihun, pasta kedelai dan mi kedelai) lainnya Pasta dan mie serta produk sejenisnya (misalnya *rice paper*, vermiseli beras/bihun, pasta kedelai dan mi kedelai) lainnya adalah Pasta dan mie serta produk sejenisnya (misalnya rice paper, vermiseli beras/bihun, pasta kedelai dan mi kedelai) yang tidak termasuk rincian jenis produk 6.4.1 sampai dengan 6.4.3	
		6.5	Makanan Pencuci Mulut Berbasis Serealia dan Pati (Misalnya Puding Nasi, Puding Tapioka) Produk makanan pencuci mulut mengandung serealia, pati atau biji-bijian sebagai *Ingredient* utama. Juga termasuk bahan pengisi untuk makanan pencuci mulut yang berbasis serealia atau pati.			

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk
		a.	Tepung Custard Tanpa Telur (*Eggless Custard*) Tepung custard tanpa telur (*eggless custard*) adalah tepung yang dibuat dari campuran tapioka, pati jagung atau pati sagu, dengan maupun tanpa bahan lain.	
		b.	Sagu/Pati Mutiara Sagu/pati mutiara adalah produk dengan tekstur kenyal terbuat dari tepung sagu atau tepung serealia atau pati dengan campuran bahan pangan lain.	
		c.	Premiks Untuk Makanan Pencuci Mulut Berbasis Serealia dan Pati Premiks untuk makanan pencuci mulut berbasis serealia dan pati adalah produk berbentuk bubuk dengan bahan dasar tepung serealia atau pati atau campurannya dengan penambahan gula dan bahan pangan lain. Dalam penyiapannya harus ditambahkan air atau susu dan/atau krim sebelum diolah lebih lanjut menjadi makanan pencuci mulut.	
		d.	Makanan pencuci mulut berbasis serealia dan pati (misalnya tepung puding nasi, tepung puding tapioka) lainnya Makanan pencuci mulut berbasis serealia dan pati (misalnya tepung puding nasi, tepung puding tapioka)	

Jenis Produk		Klasifikasi Produk			Rincian Jenis Produk
				yang tidak termasuk dalam huruf a sampai dengan huruf c	
		6.6	Tepung Untuk Adonan (Misalnya Untuk Melapisi Permukaan Ikan atau Daging Ayam)		
			a.	Tepung Pelapis Tepung pelapis adalah campuran tepung, serpihan atau hancuran serealia atau biji-bijian, yang dapat dikombinasikan dengan bahan lain (seperti telur, air, susu) dapat digunakan sebagai pelapis bahan pangan hewani (daging sapi, daging unggas, daging ikan atau hasil laut lainnya (udang, cumi, dan lainnya), dan bahan pangan nabati (pisang, umbi-umbian, sayur-sayuran). Karakteristik dasar: Kadar air tidak lebih dari 12%.	
			b.	Tepung Bumbu Tepung Bumbu adalah campuran tepung, serpihan atau hancuran serealia atau biji-bijian, mengandung dua atau lebih herba atau rempah, yang dapat dikombinasikan dengan bahan lain (seperti telur, air, susu) dapat digunakan sebagai pelapis bahan pangan hewani (daging sapi, daging unggas, daging ikan atau hasil laut lainnya (udang, cumi, dan lainnya), dan bahan pangan nabati (pisang, umbi-umbian, sayur-sayuran).	

Jenis Produk		Klasifikasi Produk			Rincian Jenis Produk
				Tidak termasuk adonan (contohnya untuk produk bakeri) dari rincian jenis produk 7.1.4 dan premiks untuk roti dari 7.1.6 atau premiks untuk kue dari 7.2.3. Karakteristik dasar : Kadar air tidak lebih dari 12%.	
			c.	Tepung Bakwan Tepung bakwan adalah campuran tepung (dapat berupa tepung gandum atau tepung tapioka) dengan bahan pangan lain. Digunakan untuk membuat bakwan dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain seperti telur, air, sayuran (wortel, tauge, kubis, dan lainnya).	
			d.	Tepung Bakso Tepung bakso adalah campuran tepung (dapat berupa tepung gandum atau pati tapioka) dengan atau penambahan bahan pangan lain. Digunakan untuk membuat adonan bakso dengan penambahan daging giling.	
		6.7	Produk Olahan Beras Produk yang dibuat dari beras termasuk beras ketan yang mengalami proses pengolahan misalnya perebusan, pengukusan, penggorengan, dan pemanggangan dan dibentuk menjadi bentuk kue atau bentuk lainnya. Termasuk klasifikasi produk 6.7 adalah		

Jenis Produk		Klasifikasi Produk			Rincian Jenis Produk
			olahan beras dan produk beras diperkaya, seperti produk pra-masak yang dijual dalam kemasan kaleng, didinginkan atau dibekukan, dan produk olahan beras yang dijual dalam *retort pouches*. *snack renyah* yang dibuat dari beras termasuk jenis produk 14 (makanan ringan siap santap) dan pencuci mulut sejenis dari beras termasuk klasifikasi produk 6.5		
			a.	Dodol/Jenang/Gelamai Dodol/jenang/gelamai adalah produk pangan yang diperoleh dari tepung beras ketan, santan kelapa dan gula dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain dimasak hingga mencapai tekstur yang diinginkan. Karakteristik dasar: Kadar air tidak lebih dari 20%.	
			b.	Wajik/Wajit Wajik/wajit adalah produk pangan semi basah hasil pengolahan beras ketan, gula dan santan kelapa. Karakteristik dasar: • Kadar air tidak lebih dari 30%; • Kadar gula (dihitung sebagai sukrosa) tidak kurang dari 15%.	
			c.	Kue Mochi Kue mochi adalah produk khas Jepang yang terbuat dari tepung beras ketan,	

Jenis Produk		Klasifikasi Produk			Rincian Jenis Produk
				dibentuk, dan ditaburi dengan tepung maizena atau wijen.	
			d.	Kue Teuck/Tteok Kue teuck/tteok adalah kue khas Korea yang dibuat dari serealia terutama beras atau beras ketan.	
			e.	Nagasari/Kue Pisang Nagasari/kue pisang adalah produk pangan berbahan dasar tepung beras yang dimasak dengan santan, gula pasir, daun pandan dan bahan lainnya hingga membentuk adonan kental. Adonan kemudian diisi dengan sepotong pisang, dibungkus dengan daun pisang atau lainnya dan dikukus hingga matang.	
			f.	Putu Ayu Putu ayu adalah produk pangan berbahan dasar tepung beras yang dimasak dengan air, air daun suji, gula merah, dan bahan lainnya hingga membentuk adonan kemudian disaring dengan saringan kawat sehingga menjadi bentuk butiran dan dicampur kelapa parut serta garam. Campuran tersebut kemudian dicetak dan dikukus hingga matang.	
			g.	Kue Mangkok Kue mangkok adalah produk pangan berbahan dasar tepung beras yang dimasak dengan cara dikukus;	

Jenis Produk		Klasifikasi Produk			Rincian Jenis Produk
				berbentuk mangkok yang terlebih dahulu difermentasi dengan ragi roti atau air soda atau tape.	
			h.	Jongkong Kelapa Muda Jongkong kelapa muda adalah produk pangan berbahan dasar tepung beras dalam bentuk adonan, dimasak, dibungkus bersama daun pandan, gula merah, daging buah kelapa dan santan dengan daun pisang atau lainnya dan dikukus hingga matang.	
			i.	Talam Ebi Talam ebi adalah produk pangan berbahan dasar tepung beras yang dimasak dengan santan, gula dan bahan lainnya; terdiri dari 2 lapisan, dicetak, dikukus dan diberi taburan ebi diatasnya.	
			j.	Kue Lapis Beras Kue lapis beras adalah produk pangan berbahan dasar tepung beras yang dimasak dengan tepung sagu, santan, gula pasir, dan bahan lainnya. Selanjutnya dibagi menjadi beberapa bagian dan diberi warna berbeda, dicetak di dalam loyang, dikukus dengan beberapa tahap pelapisan.	
			k.	Juadah Kering/Mayang Papan Juadah kering/mayang papan adalah produk pangan berbahan dasar tepung beras yang telah disangrai dan	

Jenis Produk		Klasifikasi Produk			Rincian Jenis Produk
				digoreng hingga matang. Pelapis juadah dibuat dari campuran air, gula merah/gula palem, gula pasir, vanili, durian dan bahan lainnya yang dimasak sampai kental. Juadah kemudian dimasukkan ke dalamnya, diaduk cepat sampai gula menempel pada juadah.	
			l.	Petah Petah adalah produk pangan berbahan dasar tepung beras yang dimasak dengan air, campuran air daun suji dan air kapur sirih dan bahan lainnya hingga matang dan kental. Adonan kemudian dituang dalam loyang, dikukus hingga matang dan dipotong menurut selera. Petah disajikan dengan saus yang dibuat dari santan yang direbus sampai matang.	
			m.	Amparan Tatak Pisang Amparan tatak pisang adalah produk pangan berbahan dasar tepung beras yang dibuat dari pencampuran dengan santan, gula, garam dan pisang yang telah dipotong-potong kemudian dikukus. Pada lapisan atasnya dituang campuran tepung beras, santan kental, gula, garam dan vanili dan dikukus kembali hingga matang.	
			n.	Lampu-Lampu Lampu-lampu adalah produk pangan berbahan dasar tepung beras yang dimasak dengan air daun suji dan	

Jenis Produk		Klasifikasi Produk			Rincian Jenis Produk
				daun pandan, santan kental hingga menjadi adonan. Gula dan air dididihkan dan dimasukkan dalam takir, dituangi dengan adonan dan dikukus sampai matang.	
			o.	Pisang Hijau Pisang hijau adalah produk pangan berbahan dasar tepung beras yang dimasak dengan santan, gula, air dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.	
			p.	Temo Coe Temo coe adalah produk pangan berbahan dasar tepung ketan yang dimasak dengan santan, gula dan wijen.	
			q.	Lemper Ayam Lemper ayam adalah produk berbahan dasar beras ketan putih yang dikukus kemudian dibentuk pipih, diisi dengan irisan halus daging ayam, dan dibungkus dengan daun pisang atau lainnya. Dapat disajikan langsung, dipanggang atau dikukus kembali.	
			r.	Semar Mendem Semar mendem adalah produk berbahan dasar beras ketan putih yang dikukus kemudian dibentuk pipih, diisi dengan irisan halus daging ayam	

Jenis Produk		Klasifikasi Produk			Rincian Jenis Produk
				dan dibungkus dengan selembar dadar telur tipis.	
			s.	Jadah Manten Jadah manten adalah produk berbahan dasar beras ketan putih yang dikukus kemudian dibentuk pipih, diisi dengan irisan halus daging ayam, dibentuk bulat telur,dibungkus dengan selembar dadar telur tipis dan dipanggang diatas bara api sambil dioles dengan santan kental.	
			t.	Lepet Ketan Lepet ketan adalah produk pangan berbahan dasar beras ketan putih yang direndam dalam air, ditiriskan dan dicampur dengan kelapa parut, kacang tolo serta bahan lainnya. Campuran tersebut kemudian dimasukkan dalam helai daun kelapa yang telah digulung membentuk cerobong, ditutup rapat, diikat dengan tali dan dimasak dalam air mendidih sampai matang. Setelah ditiriskan, tali pengikat dapat dibuka.	
			u.	Kue Ku Kue ku adalah produk pangan berbahan dasar tepung beras ketan putih yang dimasak dengan santan, gula pasir dan bahan lainnya hingga membentuk adonan, dibentuk menjadi kulit tipis yang di dalamnya diisi dengan kacang hijau, kentang atau	

Jenis Produk		Klasifikasi Produk			Rincian Jenis Produk
				bahan pangan lain kemudian dicetak dan dikukus hingga matang.	
			v.	Legondo Legondo adalah produk pangan berbahan dasar beras ketan putih yang dimasak dengan gula pasir, santan, pandan dan bahan pangan lain hingga membentuk adonan. Adonan kemudian diisi dengan potongan pisang, dibungkus dengan daun pisang, diikat dan dikukus hingga matang.	
			w.	Onde-Onde Onde-onde adalah produk pangan berbahan dasar tepung ketan putih yang dimasak dengan gula, tepung sagu, santan dan bahan lainnya hingga membentuk adonan. Adonan dibentuk bulat dengan isian kacang hijau atau bahan lainya, ditaburi wijen pada kulitnya dan digoreng hingga matang.	
			x.	Seri Muka Seri muka adalah produk pangan berbahan dasar beras ketan putih yang dikukus bersama dengan santan, gula pasir dan bahan lainnya, dicetak kedalam loyang dan diatasnya ditambahkan adonan putih telur, gula pasir, air daun suji dan santan kemudian dikukus kembali.	

Jenis Produk		Klasifikasi Produk			Rincian Jenis Produk
			y.	Kekicak/Gegicak Kekicak/gegicak adalah produk pangan berbahan dasar tepung ketan putih yang dimasak dengan air kapur sirih hingga membentuk adonan licin, dibentuk bulatan kecil, dalam loyang, bagian tengah dilubangi kemudian dikukus hingga matang. Kekicak disajikan dengan taburan parutan kelapa muda dan saus gula merah.	
			z.	Lalampa Lalampa adalah produk pangan berbahan dasar beras ketan putih yang dikukus bersama santan hingga matang kemudian dibungkus dengan daun pisang atau lainnya dengan isian ikan tongkol kemudian dipanggang hingga matang.	
			aa.	Katrisolo Katrisolo adalah produk pangan berbahan dasar beras ketan putih yang dikukus dengan santan kental, daun pandan, garam dan bahan lainnya. Setelah beras ketan putih dalam loyang cukup panas, tuangkan kocokan tepung, gula, tepung beras dan dikukus hingga matang. Dapat dipotong sesuai selera.	
			ab.	Lapek Bugis Lapek bugis adalah produk pangan berbahan dasar tepung beras ketan hitam dan tepung ketan hitam yang	

Jenis Produk		Klasifikasi Produk			Rincian Jenis Produk
				dimasak dengan santan sebagai adonan utama. Adonan isi dibuat dari kelapa parut, gula pasir,vanili dan bahan lainnya yang dimasak sampai kelapa matang. Adonan utama yang telah diisi dengan adonan isi, diberi kuah santan kelapa matang, dibungkus dengan daun pisang atau lainnya dan dikukus.	
			ac.	Lamang Lamang adalah kue berbahan dasar beras dengan penambahan santan, garam dengan atau tanpa bahan lain, dimasukkan kedalam bambu yang berlapis daun pisang muda dan dibakar.	
			ad.	Ombus-ombus Ombus-ombus adalah produk pangan berbahan dasar tepung beras putih yang dicampur dengan kelapa parut dan gula merah/gula putih. Campuran tersebut kemudian dimasukkan dalam helai daun pisang membentuk kerucut dan dikukus hingga matang.	
			ae.	Legomoro Legomoro adalah produk pangan berbahan dasar beras ketan putih yang dimasak dengan santan dan bahan pangan lain hingga membentuk adonan. Adonan kemudian diisi dengan daging cincang, dibungkus	

Jenis Produk		Klasifikasi Produk			Rincian Jenis Produk
				dengan daun pisang, diikat dan dikukus hingga matang.	
			af.	Kue Berbahan Dasar Beras Lainnya Kue berbahan dasar beras lainnya adalah kue yang berbahan dasar beras dan beras ketan baik dalam bentuk utuh maupun tepung. Contohnya : uli, buras, lontong, arem-arem, lupis, gendar, wingko, yangko, krasikan, timpan, dan lainnya.	
			ag.	Tape Ketan Tape ketan adalah produk fermentasi yang dibuat dari beras ketan yang dikukus dan setelah dingin difermentasi dengan ragi tape selama semalam/beberapa hari, mempunyai rasa manis asam.	
			ah.	Brem Padat Brem padat adalah makanan berbentuk padat yang dibuat dari air tape ketan yang dipekatkan dengan pemanasan dan pengadukan lalu dicetak	
			ai.	Nasi Siap konsumsi/Siap Santap/Siap Saji Nasi siap konsumsi/siap santap/siap saji adalah nasi yang diperoleh dari beras yang telah mengalami pemasakan dan dapat dikonsumsi langsung. Termasuk dalam rincian jenis produk ini adalah nasi putih, nasi	

Jenis Produk		Klasifikasi Produk			Rincian Jenis Produk	
				uduk, nasi kuning. Dalam hal nasi ditambah dengan sayur dan/atau lauk dan/atau pelengkap lainnya maka termasuk jenis produk 15 (Pangan Siap Saji)		
			aj.	Bubur Beras Siap Konsumsi/Siap Santap/Siap Saji Bubur beras siap konsumsi/ siap santap/siap saji adalah bubur yang diperoleh dari beras yang telah mengalami pemasakan, bertekstur lunak, dan dapat dikonsumsi langsung. Termasuk dalam rincian jenis produk ini adalah bubur beras merah, bubur beras ketan. Dalam hal bubur beras ditambah dengan sayur dan/atau lauk dan/atau pelengkap lainnya maka termasuk jenis produk 15 (Pangan Siap Saji).		
		6.8	Produk-Produk Kedelai Termasuk produk kedelai yang dikeringkan, dimasak, digoreng, atau difermentasi, dan produk gumpalan protein kedelai (*curd*). Tidak termasuk produk kedelai dari klasifikasi produk 12.9 (bumbu dan kondimen dari kedelai)		6.8.1	Minuman Kedelai Produk dibuat dari kedelai kering yang direndam dalam air, digiling, ditambahkan air, direbus dan disaring. Minuman kedelai dapat dikonsumsi langsung atau digunakan sebagai bahan untuk membuat produk kedelai lainnya seperti lapisan tipis cairan kedelai dari rincian jenis produk 6.8.2 dan tahu dari Rincian jenis produk 6.8.3, 6.8.4, dan 6.8.5 Termasuk juga produk kedelai seperti serbuk minuman kedelai atau produk campuran yang mengandung koagulan yang dapat direkonstitusi oleh konsumen untuk membuat tahu rumahan.

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
					a.	Sari Kedelai bubuk Sari kedelai bubuk adalah produk yang diekstrak dari kedelai yang telah direbus dan digiling
					b.	Serbuk Minuman Kedelai Serbuk minuman kedelai adalah produk berbentuk bubuk berbahan baku kedelai dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, yang digunakan untuk minuman. Karakteristik dasar: Kadar protein (N x 5,71) tidak kurang dari 0,8g/100g.
					c.	Konsentrat Sari Kedelai Produk konsentrat dari emulsi yang diekstrak dari kedelai yang telah direbus dan digiling dengan penambahan air dan/atau penambahan bahan pangan lain. Cara mengkonsumsinya adalah cukup ditambahkan air.
				6.8.2	Lapisan Tipis Cairan Kedelai Lapisan terbentuk pada permukaan cairan kedelai yang direbus, lapisan diangkat kemudian dikeringkan. Dapat digoreng menggunakan minyak banyak (*deep frying*) atau dilembutkan dalam air sebelum digunakan pada sup atau produk pangan direbus (*poached*). Dikenal sebagai fuzhu, yuba, atau kembang tahu.	
				6.8.3	Tahu	

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
					Tahu adalah produk berupa padatan yang dibuat dari ekstrak kedelai melalui proses penggumpalan protein dengan penambahan koagulan. Tahu dapat memiliki tekstur yang beragam (seperti lembut, semi keras dan keras). Dapat ditambahkan bahan pangan lain. Karakteristik dasar: Kadar protein tidak kurang dari 9%.	
				6.8.4	Tahu Semi-Kering Tahu yang telah dipres selama proses pencetakan sehingga sebagian airnya telah dikeluarkan, namun tidak sepenuhnya kering (sebagaimana pada rincian jenis produk 6.8.5). Tahu semi-kering umumnya memiliki kadar air 62% dan memiliki tekstur yang kenyal.	
					a.	Tahu Semi-Kering yang Diolah Dengan Saus Kental Tahu semi kering yang dimasak (ditumis) dengan saus kental (misal saus miso). Tahu semi kering ini menyerap saus, sehingga memiliki tekstur seperti aslinya.
					b.	Tahu Semi-Kering yang Digoreng Dengan Minyak Banyak (*Deep-Fried*) Tahu semi kering yang digoreng dengan minyak banyak (*deep fried*). Tahu ini dapat langsung dikonsumsi atau dimasak lagi (contohnya dengan direndam dalam saus) setelah penggorengan. Termasuk dalam kategori ini tahu Sumedang dan tahu yang digunakan untuk pembuatan tahu isi.

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
					c.	Tahu Semi-Kering Lainnya Tahu Semi-Kering Lainnya adalah tahu semi kering yang disiapkan selain dengan merendam dalam saus kental (contohnya miso) atau dengan proses penggorengan minyak banyak (*deep frying*). Termasuk dalam kategori ini produk yang dipanggang dan produk yang dihancurkan yang dapat dikombinasikan dengan ingredient lain (contohnya untuk membuat *patty* atau *loaf*). Termasuk dalam kategori pangan ini adalah tahu isi sayuran, tahu goreng lapis tepung, tidak termasuk tahu bakso.
				6.8.5	Tahu Kering	
					a.	Tahu Kering Tahu yang sebagian besar kandungan airnya telah dikeluarkan. Dapat direkonstitusi dengan air atau saus untuk dapat dikonsumsi, atau dapat digunakan secara langsung dalam sebuah masakan. Selain itu dapat pula digoreng deep fried atau direndam dalam saus. Karakteristik dasar: Kadar air tidak lebih dari 12%.
				6.8.6	Kedelai Fermentasi Produk yang diolah dari kedelai yang telah direbus dan difermentasi dengan starter khusus (jenis kapang atau bakteri). Produk memiliki aroma dan cita rasa yang khas. Termasuk dalam kategori ini adalah *dou chi*, natto, dan tempe.	

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
					a.	*Dou chi* *Dou chi* adalah produk yang dibuat dari fermentasi dan penggaraman kedelai hitam dengan rasa dan aroma yang khas.
					b.	*Natto* *Natto* adalah produk yang diperoleh dari fermentasi kedelai dengan kultur natto (*Bacillus subtilis*) yang memiliki penampakan berlendir, lengket dengan aroma khas.
					c.	Tempe Tempe adalah produk yang diperoleh dari fermentasi kedelai dengan menggunakan ragi tempe, produk ini berbentuk padatan kompak dan berbau khas serta berwarna putih atau sedikit keabu-abuan.
					d	Abon Tempe Abon tempe adalah produk dengan bahan baku tempe yang mengalami perlakuan pemasakan dan penambahan bumbu.
					e.	Oncom Merah Oncom merah adalah produk berbahan baku bungkil/ampas tahu yang difermentasi menggunakan ragi oncom merah.
				6.8.7	Tahu Fermentasi Produk ini dibuat dari gumpalan protein kedelai (*curd*) dengan proses fermentasi hingga terbentuk massa yang lembut, memiliki rasa dan aroma khas,	

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
					bisa berwarna merah, kekuningan atau hijau abu-abu.	
				6.8.8	Produk protein kedelai lainnya Produk kedelai lainnya dengan komposisi utama adalah protein kedelai seperti produk protein kedelai yang diekstrusi, diteksturisasi, dikonsentrasikan, dan diisolasi. Termasuk produk olahan gluten.	
					a.	Produk Protein Kedelai Produk protein kedelai adalah produk yang diperoleh dari proses pengurangan atau penghilangan komponen-komponen utama non-protein (air, minyak, pati dan karbohidrat lain) dari kacang kedelai untuk mencapai kadar protein (N × 5,71): (1) Tepung protein kedelai 50% hingga 65%; (2) Konsentrat protein kedelai 65% hingga 90%; (3) Isolat protein 90% atau lebih; Kadar protein dihitung terhadap bobot kering tanpa vitamin dan mineral yang ditambahkan. *Ingredient* yang dapat digunakan adalah karbohidrat termasuk gula, lemak dan minyak makan, produk protein lain, vitamin dan mineral, garam, herbal dan rempah.
					b.	*Texturized Vegetable Protein* (TVP) *Texturized vegetable protein* (TVP) adalah produk yang dibuat dari tepung protein kedelai, konsentrat protein kedelai, atau isolat protein kedelai melalui proses ekstrusi

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk			
						untuk menghasilkan tekstur mirip seperti daging.	
7	Produk Bakeri Produk bakeri termasuk roti dan produk bakeri tawar dari klasifikasi produk 7.1 (Roti dan Produk Bakeri Tawar dan Premiks) dan produk bakeri istimewa yang manis, asin maupun gurih dari klasifikasi produk 7.2 (produk bakeri istimewa (manis, asin, gurih)).	7.1	Roti dan Produk Bakeri Tawar dan Premiks Termasuk semua jenis produk bakeri tawar dan produk turunan roti.	7.1.1	Roti dan Roti Kadet (*Roll*) Termasuk roti dan roti khusus yang difermentasi dengan ragi (kamir) sebagai senyawa pengembang. Contohnya meliputi roti putih, roti rye, roti pumpernickel, roti kismis, roti malt, roll burger, roll gandum utuh, roll susu dan roti soda		
					a.	Roti Yang Dikembangkan Dengan Kamir dan Roti Istimewa Termasuk semua jenis produk roti dan produk turunan roti. Contohnya meliputi roti tawar, roti tawar dengan *chocochips*, roti tawar dengan kismis, roti rye, roti pumpernickel, roti gandum (*whole wheat bread*), roti perancis (*pain courant francais*), roti malt, roti kadet, roti kadet gandum, dan roti kadet susu	
						1)	Roti Tawar Roti tawar adalah produk roti yang adonannya terbuat dari tepung terigu dan/atau tepung lainnya, lemak, gula dan air yang mengalami fermentasi dengan ragi roti sebagai bahan pengembang. Nama jenis untuk kategori ini misalnya roti tawar gandum. Karakteristik dasar: Kadar gula total tidak lebih dari 5%.
						2)	Roti Tawar Dengan atau tanpa Penambahan Bahan Pangan Lain

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk			
							Roti tawar dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain adalah produk roti yang adonannya terbuat dari tepung terigu dan/atau tepung lainnya, lemak, gula dan air yang mengalami fermentasi dengan ragi roti sebagai bahan pengembang dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Karakteristik dasar: • Kadar gula total tidak lebih dari 5%; • Bahan pangan lain yang ditambahkan tidak lebih dari 10%.
						3)	Roti Tawar Kupas Roti tawar kupas adalah roti tawar yang dikupas seluruh kulit luarnya
						4)	Roti *Rye* Roti *rye* adalah produk roti yang adonannya terbuat dari campuran tepung *rye* dan tepung terigu, lemak dan air yang mengalami fermentasi dengan ragi roti sebagai bahan pengembang dan atau bahan pengembang lain. Tepung *rye* tidak lebih dari 70% tepung terigu.
						5)	Roti *Pumpernickel* Roti *pumpernickel* adalah produk roti yang yang adonannya terbuat dari campuran tepung terigu, tepung cornmeal, tepung *rye*, dan/atau tepung lain dengan penambahan rempah fennel

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk			
							atau biji jinten (*caraway*), lemak dan air yang mengalami fermentasi oleh ragi roti dan atau bahan pengembang lain
						6)	Roti Buah/Roti Kismis/Roti *Chocochips* Roti buah/roti kismis/roti *chocochips* adalah produk roti dengan atau tanpa rempah, dengan penambahan buah kering, misalnya kismis, dan chocochips. Mengandung buah kering atau kismis tidak kurang dari 10% jumlah adonan.
						7)	Roti Gandum Utuh (*Whole Wheat*) Roti gandum utuh (*whole wheat*) adalah produk roti yang adonannya terbuat dari tepung gandum utuh, lemak, gula, dan air yang mengalami fermentasi oleh ragi roti sebagai bahan pengembang. Karakteristik dasar: • Kadar gula total tidak lebih dari 5%; • Kadar tepung gandum utuh tidak kurang dari 10% dari total tepung.
						8)	Roti Campuran Tepung Terigu dan Kulit Gandum/Roti dengan Kulit Gandum (*Fine Bran*) Roti campuran tepung terigu dan kulit gandum/roti dengan kulit gandum adalah produk roti yang adonannya terbuat dari campuran tepung terigu, kulit gandum (*fine bran*), lemak, gula, dan air yang mengalami fermentasi oleh ragi roti sebagai bahan pengembang.

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk			
							Karakteristik dasar: • Kadar gula total tidak lebih dari 5%; • Kulit gandum yang ditambahkan tidak kurang dari 2% dari total tepung.
						9)	Roti Perancis (*Baguette/pain courant francais*) Roti Perancis (*Baguette/pain courant francais*) adalah produk roti berbentuk memanjang dengan tekstur keras yang adonannya terbuat dari tepung terigu atau terigu yang dicampur dengan kulit gandum, lemak, gula dan air yang mengalami fermentasi oleh ragi roti sebagai bahan pengembang Karakteristik dasar: Kadar gula total tidak lebih dari 5%.
						10)	Roti Malt Roti malt adalah produk roti yang adonannya terbuat dari tepung gandum, ekstrak malt, lemak, gula dan air yang mengalami fermentasi oleh ragi roti sebagai bahan pengembang.
						11)	Roti Kadet Roti kadet adalah produk roti yang dibuat untuk membuat roti lapis (*sandwich*) atau untuk membuat roti isi (*burger*, *hotdog*, atau sosis).
						12)	Roti Kadet Gandum Roti kadet gandum adalah produk roti kadet yang dibuat dari tepung gandum

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk			
							utuh atau campuran tepung terigu dan kulit gandum (*fine bran*).
						13)	Roti Kadet Susu Roti kadet susu adalah produk roti yang adonannya terbuat dari tepung terigu atau tepung terigu utuh, atau campurannya, padatan susu bukan-lemak, lemak dan air yang mengalami fermentasi oleh ragi roti sebagai bahan pengembang dan atau bahan pengembang lain. Karakteristik dasar: Mengandung padatan susu bukan-lemak tidak kurang dari 4% dari jumlah terigu.
						14)	Roti *Wheat-Germ* Roti *wheat-germ* adalah produk roti yang adonannya terbuat dari tepung terigu atau tepung terigu utuh atau campurannya, lemak, *wheat germ* (lembaga gandum), air dan yang mengalami fermentasi oleh ragi roti sebagai bahan pengembang dan atau bahan pengembang lain. Karakteristik dasar: Kandungan *wheat germ* tidak kurang dari 5% dari total tepung.
						15)	Roti Meal Roti meal adalah produk roti yang adonannya terbuat dari tepung serealia (*meal*) atau campuran tepung meal atau

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk			
							tepung terigu yang mengandung tidak kurang dari 60% tepung meal, lemak dan air yang mengalami fermentasi oleh ragi roti sebagai bahan pengembang dan atau bahan pengembang lain.
						16)	Roti Meal Utuh (*Whole Meal*) Roti meal utuh (*whole meal*) adalah produk roti yang adonannya terbuat dari tepung serealia (*meal*) utuh, lemak dan air yang mengalami fermentasi oleh ragi roti sebagai bahan pengembang dan atau bahan pengembang lain.
						17)	Roti Lainnya Roti lainnya adalah produk roti yang dibuat dari selain tepung terigu dan gandum sebagai bahan utama dan dapat ditambah bahan pangan lain, yang difermentasi dengan ragi roti sebagai bahan pengembang. Nama jenis untuk kategori ini misalnya roti sagu.
					b.	Roti Soda Roti soda adalah produk roti yang dibuat dengan bahan pengembang selain ragi (kamir) yaitu senyawa pengembang kimia seperti *baking powder* atau baking soda, juga disebut sebagai *quickbread*	
				7.1.2	Krekers, Tidak Temasuk Krekers Manis Istilah krekers digunakan untuk produk bakeri tipis, renyah yang dibuat dari adonan yang tidak manis. Tidak termasuk krekers yang berperisa		

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
				(misalnya krekers keju) yang dikonsumsi sebagai makanan ringan dari klasifikasi produk 14.1		
				a.	Krekers Krekers adalah jenis biskuit yang dalam pembuatannya memerlukan proses fermentasi dengan ragi roti atau tanpa fermentasi, serta melalui proses laminasi sehingga menghasilkan bentuk pipih dan bila dipatahkan penampangnya tampak berlapis-lapis. Karakteristik dasar: Kadar air tidak lebih dari 5%.
				b.	Krekers Krim Krekers krim adalah jenis krekers fermentasi dengan ragi roti yang pada proses laminasinya menggunakan cracker dust di antara lapisan-lapisannya. Karakteristik dasar: Kadar air tidak lebih dari 5%.
				c.	*Water Biscuit* *Water biscuit* adalah jenis krekers non-fermentasi yang pada proses laminasinya tidak menggunakan *cracker dust*, lemak atau pengisi apapun di antara lapisan-lapisannya.
				d.	Krekers Soda Krekers soda adalah produk bakeri tipis, renyah dan tidak manis yang adonannya terbuat dari tepung terigu dan air yang dibuat dengan bahan pengembang selain ragi

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						(kamir) yaitu senyawa pengembang kimia seperti baking powder atau baking soda, dan melalui proses laminasi berlapis-lapis lalu dipanggang sehingga ada rongga di dalamnya. Karakteristik dasar: Kadar air tidak lebih dari 5%.
				7.1.3	Produk Bakeri Tawar Lainnya (Misalnya Bagel, Pita, Muffin Inggris) Termasuk semua produk bakeri tawar lainnya seperti roti tepung jagung, tepung garut atau tepung lain dan shortened bread.	
					a.	*Shortened Bread* *Shortened bread* atau *quickbread* adalah produk sejenis biskuit yang adonannya terbuat dari tepung terigu, mentega/margarin, telur, susu dan sedikit gula pasir, dibuat dengan baking powder atau baking soda, berukuran kecil, ringan, berserpih (*flaky*) dengan *crust* (kulit) berwarna emas.
					b.	Bagel Bagel adalah sejenis roti berbentuk cincin dengan tekstur liat dan padat dengan rasa tawar yang adonannya dapat dibuat dari tepung terigu atau rye. Bagel juga dapat ditambah antara lain kismis dan buah kecil atau kacang, sayur, bawang, dan sebagainya.
					c.	Roti Pita Roti pita adalah roti berbentuk lingkaran

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						atau oval dan relatif tipis (pipih), lembut, dan bagian tengahnya berongga.
					d.	Muffin Inggris (*English Muffin*) Muffin Inggris (*english muffin*) adalah sejenis roti yang menggunakan kamir sebagai bahan pengembang, dibentuk bulat dimasak diatas pemanggang lalu dibelah dua. Permukaannya datar dengan warna kecoklatan di bagian luar dan berpori di dalamnya.
					e.	Roti Canai/Roti Cane/Roti Kane/Roti Kanai/Roti Maryam Roti canai/roti cane/roti kane/roti kanai/roti maryam adalah roti berbentuk lingkaran, tipis (pipih), lembut, dibuat dengan cara diputar hingga tipis, atau bisa pula dengan menebarkan adonan setipis mungkin di atas panggangan, dapat dilipat, dipanggang dengan sedikit minyak atau margarin. Roti ini biasanya dikonsumsi dengan kari atau dikonsumsi langsung dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain seperti cokelat, stroberi, keju, dan lain-lain.
					f.	Roti Jala Roti jala adalah roti yang dibuat dengan cara menyemprotkan adonan membentuk jala atau renda, dipanggang dengan sedikit minyak atau margarin, dilipat, digulung, atau dibentuk lain. Roti ini biasanya dikonsumsi dengan kari atau masakan lain.
					g.	Roti Tortila/ Kulit Tortila/ Tortilla Wraps Roti tortila/ kulit tortila/ tortilla wraps

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						adalah roti berbentuk lembaran yang dibuat dari adonan tepung, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dengan atau tanpa proses pengembangan, kemudian dipipihkan dan dipanggang, biasa dikonsumsi sebagai pembungkus makanan lain.
				7.1.4	Produk Serupa Roti Termasuk Roti Untuk Isi (Stuffing) dan Tepung Roti, Tepung Panir Termasuk produk berbasis roti seperti "*crouton*", roti untuk *stuffing*, dan premiks *stuffing* serta adonan biskuit. Premiks untuk roti tidak termasuk di sini.	
					a.	*Crouton* *Crouton* adalah potongan roti tawar berbentuk kubus atau bentuk lain,dapat dioles mentega atau bahan pangan lain, lalu dipanggang hingga kering. Pada umumnya disajikan bersama sup.
					b.	Tepung Panir Tepung panir adalah produk yang diperoleh dari roti tawar yang dikeringkan dengan oven lalu digiling. Umumnya digunakan untuk menyalut bahan pangan lain untuk digoreng.
					c.	Tepung Roti/*Bread Crumb* Tepung roti/*bread crumb* adalah roti tawar yang dihancurkan menjadi serpihan lalu dikeringkan, berukuran kasar (lebih kasar dari tepung panir) untuk menyalut bahan

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						pangan lain dengan formulasi yang sesuai peruntukannya
					d.	Roti Untuk *Stuffing* Roti untuk *stuffing* adalah semacam *crouton* yang digunakan untuk mengisi karkas kalkun/karkas unggas atau karkas lain untuk dipanggang.
					e.	Premiks Untuk Stuffing Premiks untuk stuffing adalah campuran tepung dan bahan pangan lain untuk pembuatan roti untuk stuffing.
					f.	Adonan *Shortened Bread* Adonan *shortened bread* adalah adonan siap panggang untuk membuat *shortened bread* seperti dimaksud dalam rincian jenis produk 7.1.3
				7.1.5	Roti dan Bun Kukus (*Steamed Bun*) Produk roti oriental/bergaya Asia yang diperoleh dengan cara pengukusan adonan beras atau terigu yang dikembangkan, dengan isi atau tanpa isi.	
					a.	Mantao Mantao adalah produk roti kukus tanpa isi.
					b.	Bakpao/Pao Bakpao/pao adalah produk roti kukus yang diisi dengan daging, kacang, atau bahan pangan lain.
					c.	Apem

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						Apem adalah roti kukus yang dibuat dari tepung beras dan gula dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, yang terlebih dahulu difermentasi dengan ragi tape.
					d.	Kue Mangkok Kue mangkok adalah produk bakeri kukus berbentuk mangkok yang dibuat dari tepung terigu dengan penambahan bahan pengembang.
					e.	Bun Kukus Bun kukus adalah roti oriental yang diperoleh dari dari tepung terigu atau tepung beras yang diolah dengan pengukusan. Dengan atau tanpa isi (misalnya daging, selai).
				7.1.6	Premiks Untuk Roti Tawar Dan Produk Bakeri Tawar Termasuk semua campuran bahan kering yang bisa ditambahkan dengan *ingredient* basah (seperti air, susu, minyak, mentega, telur) untuk membuat adonan untuk produk bakeri dari rincian jenis produk 7.1.1 sampai dengan 7.1.5	
					a.	Premiks Untuk Roti Tawar dan Produk Bakeri Tawar Premiks untuk roti dan produk bakeri tawar adalah campuran bahan kering yang bisa ditambahkan dengan *ingredient* basah (seperti air, susu, minyak, mentega, telur) untuk membuat adonan untuk produk

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						bakeri dari rincian jenis produk 7.1.1 sampai dengan 7.1.5
		7.2	Produk Bakeri Istimewa (Manis, Asin, Gurih)	7.2.1	Keik, Kukis dan Pai (Isi Buah atau *Custard*, Vla) Keik, kukis dan pai (isi buah atau *custard*, vla) adalah produk yang serupa kukis yang dapat digunakan sebagai hidangan penutup atau pencuci mulut. Termasuk diantaranya : keik mentega, keik keju, biskuit bar sereal isi, keik pound, keik moist (*namagashi*), keik western, keik bulan, keik spons, keik isi buah (misalnya pai apel), kukis oatmeal, kukis gula, dan biskuit British.	
					a.	Keik (*Cake*) Keik (*cake*) adalah produk bakeri manis yang dibuat dari adonan yang terdiri dari tepung terigu, gula, telur, dan bahan pangan lain. Adonan umumnya dituang ke dalam cetakan untuk dipanggang atau dikukus
					b.	Keik Mentega (*Butter Cake*) Keik mentega (*butter cake*) adalah keik yang mengandung mentega atau lemak lainnya (margarin, *shortening*), berperisa, dengan tekstur dan volume yang baik. Keik mentega merupakan bentuk pengembangan dari *pound cake*. Keik mentega dapat juga ditambah dengan taburan gula, *frosting* (*icing*), kacang dan sebagainya.
					c.	Keik Keju (*Cheese Cake*) Keik keju (*cheese cake*) adalah keik yang dibuat dengan keju, keju krim (*cream cheese*), keju cottage atau keju ricotta yang dicampur dengan telur, gula, dan bahan

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						pangan lain. Kulitnya dapat dibuat dari gilingan krekers, kacang atau pastri.
					d.	Keik Pound (*Pound Cake* atau *Quatre Quarts*) Keik pound (*pound cake* atau *quatre quarts*) adalah keik yang dibuat dari 1 pound (lbs = 454 g) tepung terigu, 1 pound gula, 1 pound mentega dan 1 pound telur.
					e.	*Brownies* *Brownies* adalah jenis keik yang dibuat dari adonan tepung terigu atau tepung lainnya, gula, telur, cokelat, dan bahan pangan lain. Adonan dipanggang atau dikukus.
					f.	Biskuit Biskuit adalah produk bakeri kering yang dibuat dengan cara memanggang adonan yang terbuat dari tepung terigu dengan atau tanpa substitusinya, minyak/lemak, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Karakteristik dasar: Kadar air tidak lebih dari 5%.
					g.	Biskuit Non Terigu Biskuit non terigu adalah produk bakeri kering yang dibuat dengan cara memanggang adonan yang terbuat dari non terigu, minyak/lemak, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Nama jenis untuk produk ini, misalnya biskuit beras, biskuit jagung, dan lain-lain.

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						Karakteristik dasar: Kadar air tidak lebih dari 5%.
					h.	Biskuit Marie Biskuit marie adalah sejenis biskuit manis dengan penambahan perisa khas marie, dibuat dari tepung terigu, air atau susu, dan dapat ditambahkan bahan pangan lain. Karakteristik dasar: Kadar air tidak lebih dari 5%.
					i.	Biskuit Marie Salut Biskuit marie salut adalah biskuit marie yang diberi salutan coklat atau bahan pangan lain di bagian luarnya.
					j.	Biskuit Lapis/Biskuit *Sandwich* Biskuit lapis/biskuit *sandwich* adalah biskuit yang terdiri dari 2 lapis atau lebih dan diantara lapisan diberi isi. Jika produknya disalut, nama jenisnya adalah biskuit lapis salut. Contoh dari produk ini biskuit lapis salut cokelat.
					k.	Biskuit Colek Biskuit colek adalah biskuit yang dilengkapi dengan krim cokelat atau krim lainnya yang dikonsumsi dengan cara dicolek.
					l.	Kukis Kukis adalah jenis biskuit yang terbuat dari adonan lunak, renyah dan bila dipatahkan penampangnya tampak bertekstur kurang

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						padat. Karakteristik dasar: Kadar air tidak lebih dari 5%.
					m.	Kukis Lunak (*Soft Cookies*) Kukis lunak (*Soft Cookies*) adalah jenis kukis yang bertekstur lunak. Karakteristik dasar: Kadar air tidak lebih dari 14,5%.
					n.	Kukis Gula Kukis gula adalah jenis biskuit manis yang terbuat dari adonan lunak, renyah dan bila dipatahkan penampang potongannya bertekstur kurang padat serta pada permukaan terdapat taburan gula. Karakteristik dasar: Kadar air tidak lebih dari 5%.
					o.	Kukis *Oatmeal* Kukis *oatmeal* adalah jenis kukis dengan salah satu bahan utamanya adalah oat. Karakteristik dasar: Kadar air tidak lebih dari 5%.
					p.	Nastar Nastar adalah jenis kukis yang berbentuk bulat atau bentuk lainnya dan diisi dengan selai nanas atau bahan pangan lain. Karakteristik dasar:

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						Kadar air berkisar lebih dari 5% dan tidak lebih dari 10%.
					q.	Kastengel Kastengel adalah jenis kukis yang dibuat dengan penambahan keju, baik dalam adonannya atau ditaburkan. Karakteristik dasar: Kadar air tidak lebih dari 10%.
					r.	Wafer Wafer adalah jenis biskuit yang dibuat dari adonan cair, berpori-pori kasar, renyah, dan bila dipatahkan penampangnya tampak berongga. Karakteristik dasar: Kadar air tidak lebih dari 5%.
					s.	Wafer *Roll*/Wafer *Stick* Wafer *roll*/wafer *stick* adalah sejenis biskuit manis yang dibuat dari adonan cair, berbentuk roll dengan atau tanpa isi, dan renyah.
					t.	Wafer Salut Wafer salut adalah sejenis wafer yang diberi salutan cokelat atau bahan pangan lain di bagian luarnya.
					u.	Pai Pai adalah jenis biskuit berserpih (*flaky*) yang dibuat dari adonan dilapis dengan lemak

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						padat atau emulsi lemak, sehinga mengembang selama pemanggangan dan bila dipatahkan penampangnya tampak berlapis-lapis. Yang termasuk pai adalah puff. Karakteristik dasar: Kadar air tidak lebih dari 5%.
					v.	Pai Isi Pai isi adalah jenis pai yang diisi dengan selai, cokelat atau bahan pangan lain. Karakteristik dasar: Kadar air berkisar lebih dari 5%.
					w.	Bolu Kukus Bolu kukus adalah produk bakeri kukus berbentuk mangkok, ataubentuk lainnya yang dibuat dari tepung terigu dengan penambahan bahan pengembang.
					x.	Bika Ambon Bika ambon adalah sejenis kue yang dibuat dari pati sagu atau tapioka dan tepung terigu serta santan yang difermentasi dengan ragi roti atau bahan lain melalui proses pemanggangan.
					y.	*Egg Roll* *Egg roll* adalah jenis kukis gulung dengan kadar telur tidak kurang dari 35%.
					z.	Biskuit Bar Sereal Isi Biskuit bar sereal isi adalah sejenis biskuit

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						manis berbentuk bar yang diisi dengan hasil olahan buah, cokelat, kacang atau lainnya.
					aa.	*Crepes* *Crepes* adalah produk sejenis panekuk tipis, dapat digulung atau dilipat, terbuat dari terigu, renyah, diberi isi atau tidak.
					ab.	Roti Bagelen Roti bagelen adalah roti yang dipanggang setelah dioles dengan lemak dan gula atau krim, dan dapat ditambahkan bahan pangan lain. Karakteristik dasar: Kadar air tidak lebih dari 5%.
				7.2.2	Produk Bakeri Istimewa Lainnya (Misalnya Donat, Roll Manis, *Scones*, dan Muffin) Termasuk produk roti yang mempunyai rasa dan penampilan yang khas dapat dikonsumsi sebagai hidangan pencuci mulut atau untuk sarapan. Kategori pangan ini juga meliputi nama jenis remahan biskuit.	
					a.	Pastri Pastri adalah produk roti yang ringan dan berserpih (*flaky*) yang dibuat dari adonan dilapis dengan mentega atau lemak padat lainnya secara berulang-ulang sehingga mengembang selama pemanggangan di oven.
					b.	Roti Manis

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						Roti manis adalah produk roti yang memiliki rasa manis, adonannya terbuat dari tepung terigu dan/atau tepung lainnya, lemak, gula, dan garam yang mengalami fermentasi oleh ragi roti sebagai bahan pengembang.
					c.	Roti Isi Roti isi adalah produk roti yang diisi dengan bahan lain seperti keju, cokelat, selai, krim, dan lain lain.
					d.	*Scone* *Scone* adalah produk bakeri istimewa yang adonannya mengandung lebih banyak gula.
					e.	Donat Donat adalah kue berbentuk cincin atau bentuk bulat lainnya yang adonannya difermentasi dengan ragi roti atau bahan pengembang lainnya kemudian digoreng.sage
					f.	Muffin Amerika (*American Muffin*) Muffin Amerika (*american muffin*) atau muffin (di Indonesia) adalah sejenis quickbread berbentuk mangkok.
					g.	Roti Buaya Roti buaya adalah produk roti khas Betawi yang berbentuk seperti buaya.
					h.	Kue Tambang Kue tambang adalah kue berbentuk seperti

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						untaian tali yang dibuat dari adonan terigu yang digoreng.
					i.	Wafel Wafel adalah kue yang dibuat dari adonan terigu yang dicetak diantara dua plat logam yang umumnya bermotif persegi.
					j.	*Stroopwafel* *Stroopwafel* adalah sejenis wafel yang terdiri dari dua lapisan tipis berisi sirup karamel.
					k.	Cone untuk Es Krim (18) Cone untuk es krim adalah sejenis wafer yang berbentuk corong digunakan sebagai wadah es krim.
					l.	Panekuk Panekuk adalah kue berbentuk bundar tipis yang umumnya dibuat dari tepung terigu, gula, telur, susu, dan dipanaskan pada permukaan yang panas.
					m.	Bakpia Produk bakeri yang adonannya dibuat dari tepung terigu, air, lemak/minyak, dan isinya terbuat dari campuran gula dan kacang hijau yang dihaluskan, lalu dipanggang. Isi bakpia dapat diganti dengan cokelat, selai buah, atau bahan pangan lain.
					n.	Bolu Emprit Bolu emprit adalah kue kering tradisional yang terbuat dari adonan tapioka, gula pasir,

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						kelapa parut dan pengembang yang dicetak dan dipanggang.
					o.	Remahan Biskuit Remahan biskuit adalah produk sejenis biskuit yang dihasilkan dari adonan yang terbuat dari tepung terigu dengan atau tanpa substitusinya, minyak/lemak, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, berbentuk serpihan atau hancuran, dapat digunakan untuk dekorasi/topping.
				7.2.3	Premiks Untuk Produk Bakeri Istimewa (Misalnya Keik, Panekuk) Premiks untuk produk bakeri istimewa (misalnya keik, panekuk) adalah campuran bahan kering yang dapat ditambahkan dengan *Ingredient* basah (seperti air, susu, minyak, mentega, telur) untuk membuat adonan untuk pembuatan produk bakeri. Termasuk diantaranya adalah premiks roti, premiks keik, premiks *flour confectionery*, premiks panekuk, dan premiks wafel.	
					a.	Premiks Untuk Produk Bakeri Istimewa Premiks untuk produk bakeri istimewa adalah campuran bahan kering yang dapat ditambahkan dengan *Ingredient* basah (seperti air, susu, minyak, mentega, telur) untuk membuat adonan untuk pembuatan produk bakeri.
8	Daging dan Produk Daging Kategori ini meliputi semua jenis produk daging, daging unggas dan	8.1	Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Halal Segar	8.1.1.	Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Halal Segar, Dalam Bentuk Utuh atau Potongan Daging, daging unggas dan daging hewan halal	

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk	
	daging hewan halal, dalam bentuk bagian-bagian dan potongan atau yang dihaluskan, sesuai klasifikasi produk 8.1 (Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Halal Segar) maupun klasifikasi produk 8.2 (Produk Olahan Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Halal Dalam Bentuk Utuh atau Potongan), dan klasifikasi produk 8.3 (Produk-Produk Olahan Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Halal yang Dihaluskan). Daging hewan halal adalah daging yang berasal dari hewan halal disembelih dengan tata cara yang sesuai syariat Islam. Produk ini tidak termasuk hewan yang dilindungi berdasarkan aturan perundang-undangan		Produk-produk segar pada umumnya bebas bahan tambahan pangan. Tetapi pada kondisi tertentu, bahan tambahan pangan perlu dipergunakan. Sebagai contohnya pewarna digunakan untuk memberi cap sertifikasi pada permukaan potongan daging segar dan hal ini telah dinyatakan dalam *Food Category System*/FCS (Sistem Kategori Pangan) dengan notasi untuk "pemberian cap, tanda atau merek pada produk". Selain itu, pelapisan, seperti dengan glaze (lapisan tipis es) dan pelapisan dengan rempah-rempah, dapat diterapkan pada produk daging sebelum dipasarkan ke konsumen (contohnya: daging yang dilapisi tipis es, dan ayam barbeku Pada FCS, hal ini dinyatakan dengan notasi untuk "digunakan sebagai pelapis atau pembungkus (perlakuan pada permukaan)". Perlu diperhatikan bahwa bahan pelapis yang dipasarkan tersendiri dari rincian jenis produk 4.1.2.h (pelapis berbasis buah, seperti Bahan Baku Berbasis Buah, Meliputi Bubur Buah, Puree, Topping Buah dan Santan Kelapa dan rempah-rempah pelapis, sesuai klasifikasi produk 12.2 (Herba, Rempah, Bumbu dan Kondimen)		segar tanpa perlakuan dalam bentuk karkas dan potongan, termasuk jeroan dan kulit.
				a.	Karkas Hewan Mamalia Halal Karkas hewan mamalia halal adalah bagian tubuh hewan mamalia halal yang telah disembelih sesuai syariat Islam, utuh, atau dibelah sepanjang tulang belakang, dimana hanya kepala, kaki, kulit, dan organ bagian dalam (jeroan) dan ekor yang dipisahkan. Hewan mamalia halal yang disembelih dan biasa dijadikan karkas adalah sapi, kerbau, kambing, domba, kuda, rusa/kijang, unta, dan lain-lain.
				b.	Karkas Sapi Karkas merupakan bagian dari tubuh ternak sapi sehat yang telah disembelih sesuai syariat Islam, dikuliti, dikeluarkan jeroan, dipisahkan kepala, kaki mulai dari tarsus/karpus ke bawah, organ reproduksi dan ambing, ekor serta lemak yang berlebih, dapat berupa karkas segar hangat (*hot carcass*), segar dingin (*chilled carcass*) atau karkas beku (*frozen carcass*).
				c.	Karkas Paruh Sapi (*Half Carcass*) Karkas paruh sapi adalah karkas yang diperoleh dengan membelah karkas sepanjang tulang belakang dan sternum menjadi dua bagian, yaitu karkas paruh kiri dan karkas paruh kanan.
				d.	Karkas Perempat Sapi

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						Karkas perempat sapi adalah bagian yang diperoleh dengan membelah karkas paruh antara tulang rusuk ke-12 dan ke-13 menjadi dua bagian yaitu karkas perempat depan dan karkas perempat belakang.
					e.	Seperempat Karkas Bagian Belakang/Karkas Bagian Paha (*Hind Quarter*/*Leg Quarter*) Seperempat karkas bagian belakang/karkas bagian paha (*hind quarter*/*leg quarter*) adalah bagian belakang dari separuh karkas yang dipisahkan dari seperempat karkas bagian depan.
					f.	*Forequarter* *Forequarter* adalah potongan daging dari seperempat bagian depan yang berisi sekurang kurangnya 2 (dua) dari primal cut berikut: *chuck*, leher, *blade*. Spesifikasi ditentukan dengan CL (*Chemical Lean*), umumnya CL 60 atau 65, CL 80 atau 85 dan CL 90.
					g.	*Hindquarter* *Hindquarter* adalah potongan daging dari seperempat bagian belakang yang sekurang-kurangnya berisi prime cut tertentu dari salah satu *tenderloin*, *hind shank* atau *flank steak*.
					h.	*Forequarter* dan *Hindquarter* *Forequarter* dan *hindquarter* adalah campuran dari *forequarter* dan *hindquarter* berisi *prime cut* tertentu yang berkaitan

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						dengan trimmingnya, dapat mengandung *prime cut* Group A, tetapi harus mengandung sekurang-kurangnya dua prime cut Group B, *chuck*, leher, *blade* dan 2 dari *prime cut* belakang Group C, *rump*, *striploin*, *knuckle*, *out side*. *Forequarter* dan *Hindquarter* berisi *prime cut* tertentu yang berkaitan dengan trimming-nya, tidak harus memiliki *prime cut* Group A, tetapi harus mengandung sekurang-kurangnya dua *prime cut* Group B, dua *prime cut* Group C. Spesifikasi yang dipersyaratkan : - Dengan *Primal Cut* dan *Thin Flank*/ *Thin Flank Meat* - Tanpa diafragma dan *intercostals* Prime cut Group A *Rib Eye Roll*, *Chuck Tender*, *Shin*/ *Shank*, *Tenderloin*, *Flank Steak* *Prime cut* Group B *Topside*, *Silverside*, *Thick Flank* (*Knuckle*), *Rump*, *Striploin* *Prime cut* Group C *Chuck*, *Neck*, *Blade*
					i.	Tulang Iga Pendek (*Short Ribs*) Tulang iga pendek (*short ribs*) adalah bagian bawah tulang iga dan dada belakang (*plate*) yang diperoleh dengan membuat potongan lurus sejajar dan berbatasan dengan potongan yang memisahkan tulang iga dari dada belakang serta tidak mengandung tulang rawan iga (*ribcostal cartilage*).

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
					j.	Tulang Iga Utama (*Prime Rib*) Tulang iga utama (*prime rib*) adalah bagian dari tulang iga dan merupakan bagian yang mengandung 6 tulang iga belakang (mulai dari tulang iga ke-7 sampai ke-12).
					k.	Karkas Kerbau Karkas merupakan bagian dari tubuh ternak kerbau sehat yang telah disembelih sesuai syariat Islam, dikuliti, dikeluarkan jeroan, dipisahkan kepala, kaki mulai dari tarsus/karpus ke bawah, organ reproduksi dan ambing, ekor serta lemak yang berlebih, dapat berupa karkas segar hangat (*hot carcass*), segar dingin (*chilled carcass*) atau karkas beku (*frozen carcass*).
					l.	Karkas Kambing/Domba Karkas merupakan bagian dari tubuh ternak kambing/domba sehat yang telah disembelih sesuai syariat Islam, dikuliti, dikeluarkan jeroan, dipisahkan kepala, kaki mulai dari tarsus/karpus ke bawah, organ reproduksi dan ambing, ekor serta lemak yang berlebih, dapat berupa karkas segar hangat (*hot carcass*), segar dingin (*chilled carcass*) atau karkas beku (*frozen carcass*)
					m.	Karkas Paruh Depan dan Karkas Paruh Belakang Kambing/Domba. Karkas paruh depan dan karkas paruh belakang kambing/domba adalah karkas yang diperoleh dengan membelah karkas

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						kambing/domba antara tulang rusuk ke 12 dan ke-13.
					n.	Karkas Paruh Kiri dan Karkas Paruh Kanan Kambing/Domba. Karkas paruh kiri dan karkas paruh kanan kambing/domba adalah karkas yang diperoleh dengan membelah karkas kambing/domba sepanjang tulang belakang dan *sternum*.
					o.	Karkas Perempat Kambing/Domba Karkas perempat kambing/domba adalah bagian yang diperoleh dengan memisahkan karkas paruh belakang dengan loin antara lumbo sacral terakhir dan *flank*.
					p.	*Leg* kambing/Domba. *Leg* kambing/domba adalah bagian yang diperoleh dengan memisahkan karkas paruh belakang dengan loin antara lumbo sacral terakhir dan *flank*.
					q.	*Shoulder* Kambing/Domba. *Shoulder* kambing/domba diperoleh dengan memotong karkas paruh depan di antara rusuk ke-5/ke-6.
					r.	Bagian Mamalia Halal Non Karkas Bagian mamalia Halal non karkas adalah bagian tubuh hewan mamalia selain karkas yang layak dimakan seperti kepala, (terdiri dari otak, lidah, hidung/cingur, telinga dan tetelan kepala), kulit, kikil, ekor, tulang, kaki

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						dan jeroan, setelah diberi perlakuan pembersihan yang cukup sehingga layak digunakan sebagai bahan pangan.
					s.	Jeroan Jeroan adalah organ tubuh hewan mamalia halal yang lazim dan layak dimakan, terdiri dari bagian hati, jantung, ginjal, lambung (babat), limpa, pankreas, usus (iso), paru-paru, organ reproduksi kecuali yang telah diawetkan dengan cara lain dari pada pendinginan.
					t.	*Rack* *Rack* merupakan potongan yang diperoleh dari potongan bagian depan antara rusuk ke-5 / ke-6 dan rusuk ke-12 / ke-13.
					u.	*Breast* *Breast* merupakan potongan yang diperoleh dari pertautan rusuk pertama dan sternum ke belakang hingga rusuk ke-11.
					v.	*Foreshank* Domba *Foreshank* domba merupakan potongan yang diperoleh dengan memisahkan pangkal humerus dengan karkas bagian depan.
					w.	Karkas Unggas Karkas unggas adalah bagian tubuh unggas setelah dilakukan penyembelihan sesuai Syariah Islam, pencabutan bulu, dan pengeluaran jeroan baik disertakan atau tanpa kepala-leher, dan/atau kaki mulai dari

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						tarsus, dan/atau paru-paru dan ginjal. (SNI 99002)
					x.	Separuh Karkas (*Half Poultry*) Separuh karkas (*half poultry*) adalah satu dari dua bagian yang sama dari karkas unggas yang telah dibersihkan yang diperoleh dengan memotong melalui tulang punggung, tulang panggul dan tulang keel sepanjang garis tengah.
					y.	Seperempat Karkas Bagian Depan/Karkas Bagian Dada (*Front Quarter*/*Breast Quarter*) Seperempat karkas bagian depan/karkas bagian dada (*front quarter*/*breast quarter*) adalah bagian depan/atas dari separuh karkas yang diperoleh dengan memotong langsung di bawah dan paralel dengan tulang iga (arah belakang/*posterior*) pada tulang punggung thoracic ke-7, tulang iga ke-7 dan memotong tulang dada (*sternum*).
					z.	Seperempat Karkas Bagian Belakang/Karkas Bagian Paha (*Hind Quarter*/ *Leg Quarter*) Seperempat karkas bagian belakang /karkas bagian paha (*hind quarter*/*leg quarter*) adalah bagian belakang dari separuh karkas yang dipisahkan dari seperempat karkas bagian depan.
					aa.	Punggung Utuh (*Whole Back*) Punggung utuh (*whole back*) adalah bagian dari karkas utuh (*whole poultry*) yang dipisahkan dari bagian dada. Mencakup tulang punggung thoracic, tulang pelvic dan

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						ekor. Dapat mencakup bagian-bagian dari tulang iga vertebral.
					ab.	Ekor (*Brutu*) Ekor (*brutu*) adalah bagian ekor karkas utuh yang dipisahkan dari punggung utuh (*whole back*).
					ac.	Punggung (*Back*) Punggung (*back*) adalah bagian dari punggung utuh (*whole back*) dengan memotong di sekitar sendi bahu (kira-kira melalui tulang punggung cervical ke-12). Mencakup tulang punggung thoracic, tulang panggul dan ekor, kulit dan daging yang melekat. Tulang iga vertebral dan atau scapula dapat dipisahkan.
					ad.	Punggung Terkupas (*Stripped Back*) Punggung terkupas (*stripped back*) adalah bagian punggung dimana daging yang melekat ke tulang panggul telah dipisahkan.
					ae.	Dada Utuh (*Full Breast*) Dada utuh (*full breast*) adalah bagian dari karkas unggas utuh (*whole poultry*) yang dipisahkan dari sayap (*wing*) dengan memotong melalui sendi bahu, dengan memotong kira-kira melalui tulang punggung cervical ke-12, dari punggung dengan memotong melalui tulang iga pada sambungan antara tulang iga vertebral dan punggung, serta dari seperempat karkas bagian belakang (*hind quarter*) dengan memotong langsung bagian bawah tulang iga

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						(tulang iga ke-7 dan *sternum*). Dada utuh mencakup bagian ujung tulang iga berbentuk huruf Y. Dada utuh (*breast*) dapat dibagi menjadi 2 bagian yang kira-kira sama (separuh dada/*halfbreast*) atau menjadi 3 bagian dengan pertama-tama memisahkan bagian dada depan, lalu dengan memotong tulang dada sepanjang garis tengah. Untuk keperluan penentuan berat yang tetap, bagian ini dapat disesuaikan untuk menjadi potongan yang lebih ringan atau lebih berat, dan kemasan dapat berisi 2 atau lebih bagian tersebut tanpa mempengaruhi kesesuaian deskripsi produk sebagai dada utuh.
					af.	Dada Depan (*Wishbone*) Dada depan (*wishbone*) adalah bagian depan dari dada utuh yang diperoleh dengan memotong melalui urat hypocledial yang terletak di antara ujung dada depan (*hypocledium*) dan bagian depan dari tulang dada (*carinalapex* dari *sternum*), dan di antara dada depan (*clavicle*) dan coracoid, hingga titik dimana dada depan tersambung dengan bahu.
					ag.	Dada Hasil *Trimming* (*Trimmed Breast*) Dada hasil *trimming* (*trimmed breast*) adalah bagian dari dada utuh yang diperoleh dengan memotong sepanjang sambungan dari tulang iga vertebral dan sternal, yang telah dipisahkan dari kulit, daging-daging kecil dan lemak. Tulang iga sternal dapat dipisahkan.

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						Dada hasil *trimming* (*trimmed breast*) dapat dibagi menjadi 2 bagian yang kira-kira sama (separuh dada hasil trimming) atau menjadi 3 bagian dengan pertama-tama memisahkan bagian dada depan, lalu dengan memotong tulang dada sepanjang garis tengah. Untuk keperluan penentuan berat yang tetap, bagian ini dapat disesuaikan untuk menjadi potongan yang lebih ringan atau lebih berat, dan kemasan dapat berisi 2 atau lebih bagian tersebut tanpa mempengaruhi kesesuaian deskripsi produk sebagai dada hasil *trimming*
					ah.	Separuh Dada Hasil *Trimming* (*Half Trimmed Breast*) Separuh dada hasil *trimming* (*half trimmed breast*) adalah satu dari dua bagian yang kira-kira sama dari dada hasil trimming yang diperoleh dengan memotong melalui tulang dada sepanjang garis tengah.
					ai.	Sayap (*Wing*) Sayap (*wing*) adalah bagian karkas unggas utuh yang diperoleh dengan memotong sendi bahu. Terdiri dari bagian sayap atas (*wing drummette*), sayap bawah (*winglet*), dan dapat termasuk ujung sayap (*wing tip*).
					aj.	Sayap Atas (*Wing Drumette*) Sayap atas adalah bagian atas (*proximal*) dari sayap yang dipisahkan dari karkas unggas utuh dengan memotong sendi bahu, dan dari sayap bawah dengan memotong melalui sendi siku.

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
					ak.	Sayap Bawah (*Winglet* atau *V-Wing*) Sayap bawah adalah bagian bawah (distal) dari sayap yang diperoleh dengan memotong melalui sendi siku. Bagian ujung sayap dapat dipisahkan.
					al.	Paha (*Leg*) Unggas Paha (*leg*) unggas adalah bagian dari karkas hewan yang diperoleh dengan memotong pada sendi pinggang. Terdiri atas paha atas (*thigh*) dan paha bawah (*drumstick*) baik tersambung maupun tidak, dan dapat mencakup daging panggul. Tidak termasuk tulang-tulang panggul, kulit punggung, kulit perut dan kelebihan lemak.
					am.	Paha Atas (*Thigh*) Paha atas (*thigh*) adalah bagian atas paha yang dipisahkan dari karkas unggas utuh dengan memotong sendi pinggang, dan dari paha bawah (*drumstick*) dengan memotong lurus melalui sendi lutut. Dapat mencakup daging panggul tetapi tidak mencakup tulang panggul, kulit punggung, kulit perut dan kelebihan lemak.
					an.	Paha Bawah (*Drumstick*) Paha bawah (*drumstick*) adalah bagian bawah dari paha yang dipisahkan dari paha atas dengan memotong lurus melalui sendi lutut.
					ao.	Bagian Unggas Non Karkas Bagian unggas non karkas adalah bagian tubuh unggas selain karkas yang lazim dan

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						layak dimakan seperti kepala, leher, kaki, dan jeroan.
					ap.	Kepala Kepala adalah bagian yang dipisahkan dari tubuh hewan untuk menghasilkan karkas utuh, dengan memotong pada sambungan antara tulang kepala dan leher, tidak termasuk leher.
					aq.	Leher Leher adalah bagian atas tubuh hewan yang diperoleh dengan memotong di dekat sambungan bahu (kira-kira melalui tulang punggung cervical ke-12 untuk unggas). Dapat termasuk kulit.
					ar.	Kaki atau Cakar Kaki atau cakar adalah bagian yang dipisahkan dari tubuh hewan untuk menghasilkan karkas utuh dengan memotong pada sendi tarsal.
					as.	Jeroan Unggas (*Poultry Giblets*) Jeroan unggas (*poultry giblets*) adalah bagian hati, jantung, ampela, usus, dan bakal telur maupun kombinasinya yang diperoleh dari karkas unggas yang telah dibersihkan.
					at.	Daging Daging adalah otot yang melekat pada kerangka dari hewan, kecuali otot bagian bibir, hidung dan telinga, yang berasal dari hewan yang sehat dan cukup umur dan telah

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						disembelih. Hewan yang dapat menjadi sumber daging adalah mamalia halal (sapi, kerbau, kambing, domba, kuda, rusa/kijang, unta, kelinci dan lain-lain); dan unggas (ayam ras dan buras, bebek, itik, angsa, kalkun, burung dara, burung unta, dan lain-lain). Mengandung lemak yang terdapat di dalam daging, serta bagian-bagian tulang, kulit, urat, pembuluh saraf dan darah yang secara normal terdapat di dalam daging, dan tidak dipisahkan saat trimming.
					au.	Daging Dingin Daging dingin adalah daging hewan halal yang dipertahankan dalam keadaan baik dengan penyimpanan pada suhu 00C sampai 40C, termasuk daging beku yang telah dicairkan pada suhu tidak lebih dari 40C
					av.	Daging Beku Daging beku adalah karkas segar yang telah mengalami proses pembekuan di dalam *blast freezer* dengan temperatur bagian dalam daging minimum suhu -180C dan daging yang telah di thawing tidak boleh dijual lagi setelah dibekukan lagi.
					aw.	Steik (*Steaks*) Daging Sapi Beku Steik (*steaks*) daging sapi beku adalah potongan daging dengan atau tanpa tulang yang dipotong untuk diolah menjadi steik (daging panggang), yang dibekukan dan

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						dijual dalam keadaan beku pada suhu di bawah -180C
					ax.	Daging Sapi/Kerbau Daging sapi/kerbau adalah otot daging yang melekat pada kerangka, kecuali otot bagian bibir, hidung dan telinga yang berasal dari sapi/kerbau yang sehat waktu dipotong.
					ay.	Daging Kambing/Domba Daging kambing/domba adalah otot daging yang melekat pada kerangka kecuali urat daging dari bagian bibir, hidung dan telinga yang berasal dari kambing /domba yang sehat waktu dipotong.
					az.	Daging Iga (*Rib Meat*) Daging iga diambil dari paha depan yaitu dari sela-sela tulang rusuk. Lapisan membran yang melapisi dan lemak sekitarnya dibersihkan
					ba.	Jenis Potongan Bagian Daging Jenis potongan bagian daging adalah bagian otot tanpa tulang yang diperoleh dengan memotong bagian-bagian tertentu dari karkas hewan mamalia. Contohnya adalah lamusir, sandung lamur, sengkel, dan lain-lain.
					bb.	Lamusir (*Rib Eye*) Lamusir (*rib eye*) adalah bagian tanpa tulang iga berupa otot besar berbentuk bulat (longissimus dorsi) yang terletak pada ujung

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						vertebral dari iga. Dapat mengandung otot yang berbatasan (*spinalis dorsi*). Istilah iga tanpa tulang harus digunakan bila terdapat bagian otot lain.
					bc.	Lamusir (*Cuberoll*) Lamusir (*cuberoll*) merupakan bagian yang diperoleh dari dorsal iga utuh, potongan bagian depan dimulai dari rusuk ke-4 sampai rusuk terakhir sealur belahan karkas.
					bd.	Sandung Lamur (*Brisket*) Sandung lamur diperoleh dengan melakukan potongan lurus dari pertemuan antara tulang rusuk pertama dan tulang sternum pertama menuju bagian belakang sampai rusuk ke-12.
					be.	Sengkel (*Shin* dan *Shank*) Sengkel diperoleh dari paha depan atau belakang yang merupakan kelompok otot *flexor extensor*.
					bf.	Sengkel (*Shank/Foreshank*) Sengkel (*shank/foreshank*) adalah bagian dari seperempat karkas bagian depan yang dipisahkan dari punuk dengan memotong melalui suatu titik sedikit di atas dari sendi siku (jarak terjauh dari humerus) dan dari bagian sandung lamur dengan memotong mengikuti sambungan alami dari tulang siku.
					bg.	*Thin Flank*

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						Thin Flank adalah potongan berbentuk seperti kipas, merupakan potongan bagian ventral dari abdomen.
					bh.	*Flank* *Flank* adalah potongan yang diperoleh dari rusuk ke-11 hingga mencapai linglinguinalis.
					bi.	Has Dalam (*Tenderloin*) Has dalam (*tenderloin*) adalah daging yang diperoleh dengan melakukan pemotongan yang mengikuti lengkung pada tulang pelvis, selanjutnya dipisahkan dari tulang ilium dengan cara menarik otot tersebut. Lapisan lemak pada bagian atas dan bawah dibersihkan. Bagian lemak di antara musculus illiacus dan musculus psoas major dipertahankan.
					bj.	Has Luar (*Striploin*/*Sirloin*) Has luar (*striploin*/*sirloin*) adalah daging yang diperoleh dengan menghilangkan samcan terlebih dahulu pada jarak tertentu dari musculus longissimus dorsi yaitu pada bagian belakang 0 cm. Potongan bagian belakang dimulai dari lumbosacral junction dan diteruskan ke bagian depan dari ilium dilanjutkan ke bagian bawah samcan serta dipisahkan
					bk.	Has (*Tenderloin*) Kambing/Domba dengan melakukan pemotongan yang mengikuti lengkung pada tulang pelvis, selanjutnya dipisahkan dari tulang ilium dengan cara menarik otot tersebut. Lapisan

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						lemak pada bagian atas dan bawah dibersihkan. Bagian lemak di antara musculus iliacus dan musculus psoas major dipertahankan.
					bl.	Loin Kambing/Domba. Loin kambing/domba adalah daging yang diperoleh dengan memotong karkas bagian depan di antara rusuk ke-12 dan ke-13 dan pada bagian belakang pada kaki di daerah pertautan antara lumbo sacral terakhir dan flank.
					bm.	Penutup (*Top side*) Penutup (*top side*) adalah daging yang diperoleh dari paha bagian medial pada bagian lateral berbatasan dengan pendasar
					bn.	Pendasar (*Riverside*) Pendasar (*riverside*) merupakan potongan paha bagian caudo-lateral, pada bagian medial berbatasan dengan penutup.
					bo.	Gandik (*Eye Round*) Gandik (*eye round*) merupakan potongan yang diperoleh dengan memisahkan *m. semitendinosus* dari pendasar.
					bp.	Tanjung (*Rump*) Tanjung (*rump*) merupakan potongan yang diperoleh dari tanjung penuh dengan menghilangkan *tensor faciae latae* pada lapisan yang berbatasan dengan *Muskulus*

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						gluteus medius, dan juga menghilangkan tulang *coxae*.
					bq.	Kelapa (*Round*) Kelapa (*round*) merupakan potongan bagian belakang berbatasan dengan pendasar dan penutup. Bagian depan berbatasan dengan samcan.
					br.	Kijen (*Chuck Tender*) Kijen (*chuck tender*) merupakan bagian yang terletak pada tulang scapula dan dipotong dari lapisan tulang scapula bagian depan.
					bs.	Sampil Besar (*Chuck*) Sampil besar (*chuck*) merupakan bagian yang diperoleh dengan melakukan potongan perempat karkas depan pada tulang rusuk ke-5 dan ke-6 ke depan termasuk bagian leher, setelah dipisahkan dari potongan punuk dan sandung lamur.
					bt.	Sampil Kecil (*Blade*) Sampil kecil (*blade*) merupakan bagian yang diperoleh dengan melakukan potongan mengikuti lapisan otot antara bagian atas m. latissimus dorsi dan trapecius serta bagian bawah m. serratus ventralis.
					bu.	Daging Tanpa Tulang yang Dijual dalam Bentuk Kemasan Besar (*Bulk Pack*) Daging tanpa tulang yang dijual dalam bentuk kemasan besar (*bulk pack*). Bentuk daging dalam kemasan besar, memilki

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						kandungan daging (*chemical lean*) tertentu dan harus disebutkan sebagai % CL (*chemical lean*).
					bv.	Tetelan Tetelan adalah bagian daging, lemak, dan urat yang yang diperoleh selama trimming daging dalam pembuatan prime cut atau dari tulang setelah daging (*prime cut*) diperoleh.
					bw.	Potongan Daging Unggas Potongan daging unggas adalah bagian otot tanpa tulang yang diperoleh dengan memotong bagian-bagian tertentu dari karkas unggas.
					bx.	Filet Dada (*Breast Fillet*) Filet dada (*breast fillet*) adalah daging berbentuk bulat, *elongated fusiform* (*supracoracoid muscle* atau *deep pectoral*) yang terdapat pada tiap sisi tulang *keel*.
					by.	Lemak Lemak adalah jaringan tubuh yang diperoleh dari pemisahan daging dari bagian tubuh hewan tetapi tidak termasuk lemak dari jeroan
				8.1.2		Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Halal Segar yang Dihaluskan Daging, daging unggas dan daging hewan halal segar yang dihaluskan atau dilepaskan dari tulangnya (*mechanically deboned meat*) tanpa perlakuan (seperti *curing*, *pickling*, *salting*, dan

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
					drying). Contohnya: *patties*, *boerewors*, sosis sarapan mentah, *gehakt* (daging cincang), *loganiza* (sosis mentah tanpa fermentasi), bakso mentah, potongan daging unggas dan daging hewan buruan yang dilepaskan dari tulangnya, digiling mekanik dan dibentuk (dengan atau tanpa pelapisan); dan sosis mentah (contoh: daging sapi). Daging yang dihaluskan adalah daging yang telah mengalami pengecilan ukuran (dipotong kecil-kecil, dicincang, digiling, dan lain-lain), dan telah dibentuk kembali menjadi suatu bentuk produk yang baru, misal bentuk bulat, selongsong atau bentuk lainnya.
				a.	Patties Patties adalah produk yang terbuat dari hasil pencincangan daging mamalia halal dan atau unggas dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain (seperti tepung, air, bumbu dan rempah). Campuran dicetak atau diisikan dalam selongsong plastik dan didinginkan atau dibekukan sebagian sebelum diiris membentuk bulat atau bentuk lainnya.
				b.	Sosis Mentah Sosis mentah adalah sosis yang dibuat dari hasil penghalusan daging mamalia halal dan atau unggas, dengan penambahan garam dan rempah-rempah antara lain : sosis breakfast mentah.
				c.	Daging Cincang Daging cincang adalah daging mentah yang

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk			
							telah dikecilkan ukurannya dengan dicincang atau dicacah.
					d.		Daging Giling Daging giling adalah daging yang dikecilkan ukurannya dengan alat grinder/mincer.
					e.		Daging Murni Giling Tanpa Lemak Daging murni giling tanpa lemak adalah daging murni (*lean meat*) yang dikecilkan ukurannya dengan alat grinder/mincer. Daging cincang atau daging giling yang dinyatakan sebagai daging murni giling tanpa lemak tidak boleh mengandung total lemak lebih dari 7%. Misal *Breakfast Sausage*
					f		Daging Slice, Daging *Meltic Cube*
					g		Potongan Daging Unggas dan Daging Hewan Halal yang Dilepaskan dari Tulangnya, Digiling Mekanik dan Dibentuk (Dengan atau Tanpa Pembaluran atau Pelapisan)
						1)	*Mechanically Deboned Meat* (MDM) *Mechanically Deboned Meat* (MDM) adalah daging yang dihasilkan dari pemisahan daging yang menempel pada tulang dengan perlakuan mekanis.
						2)	*Desinewed Minced Meat* (DMM) *Desinewed Minced Meat* (DMM) adalah daging yang dihasilkan dari pemisahan daging yang menempel pada tulang dengan perlakuan mekanis,

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk			
							menghasilkan produk yang lebih kasar dari MDM.
		8.2	Produk Olahan Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Halal Dalam Bentuk Utuh atau Potongan Meliputi berbagai perlakuan terhadap potongan daging tanpa perlakuan panas dari rincian jenis produk 8.2.1,Produk Daging, Daging Unggas Dan Daging Hewan Halal, Dalam Bentuk Utuh Atau Potongan yang Diolah Dengan Perlakuan Panas dari rincian jenis produk 8.2.2, dan potongan daging yang dibekukan dari rincian jenis produk 08.2.3. Daging dalam bentuk potongan adalah daging yang telah mengalami proses pemotongan menjadi potongan-potongan utama (*primal cuts*) atau potongan lain yang lebih kecil, tetapi tidak mengubah bentuk daging aslinya.	8.2.1.	Produk Olahan Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Halal Dalam Bentuk Utuh atau Potongan Tanpa Perlakuan Panas rincian jenis produk ini menguraikan beberapa metode perlakuan (misalnya *curing*, penggaraman, pengeringan, pengasaman (*pickling*)) yang dapat mengawetkan dan memperpanjang umur simpan produk.	
					a.	Produk Olahan Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Halal, Dalam Bentuk Utuh atau Potongan yang Di-*curing* (Termasuk Penggaraman) Tanpa Perlakuan Panas Produk hasil penggaraman diberi perlakuan dengan natrium klorida. Produk yang di-curing kering dibuat dengan cara membalur garam secara langsung pada permukaan daging. Produk yang di-curing basah dibuat dengan cara merendam daging di dalam larutan garam. Dapat ditambah nitrat /nitrit. Produk yang di curing secara injeksi dibuat dengan cara menginjeksikan larutan garam ke dalam daging dan/atau natrium nitrit. Produk asap juga termasuk disini.	
						1)	*Cured Meat* *Cured Meat* sapi adalah produk olahan daging sapi yang dilakukan curing, pengasapan yang berasal dari bagian sandung lamur (*brisket*) sapi, dapat diasap maupun tidak diasap.

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk			
						2)	Daging Marinasi Daging marinasi adalah potongan daging yang berasal dari mamalia halal dan unggas dengan atau tanpa tulang yang dimarinasi dengan bumbu seperti garam dan rempah-rempah. Proses marinasi dilakukan dengan cara perendaman, pengadukan atau injeksi. Contohnya : sayap ayam marinasi, steik sapi marinasi, sate ayam marinasi.
						3)	Daging Sapi yang Dimarinasi Daging sapi yang dimarinasi adalah potongan daging sapi yang direndam/dimarinasi dengan bumbu seperti garam dan rempah-rempah dengan cara perendaman, pengadukan atau injeksi.
						4)	Daging Ayam yang Dimarinasi Daging ayam yang dimarinasi adalah potongan daging ayam dengan atau tanpa tulang yang direndam/dimarinasi dengan bumbu seperti garam dan rempah-rempah dengan cara perendaman, pengadukan atau injeksi. Termasuk yang ditusuk sate.
						5)	Daging Asap Daging asap adalah produk yang diperoleh dengan mengasapi daging dan/atau daging curing atau olahannya dengan sumber asap yang diizinkan (batangan kayu, serbuk gergaji, atau berupa pelet kayu dan lainnya, cairan

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk			
							asap natural) yang bebas dari cat atau bahan pengawet kayu. Produk yang diasapkan juga dapat terbuat dari bagian selain daging, misalnya lidah sapi.
						6)	Daging Sei Daging sei adalah produk olahan daging sapi tradisional khas Kupang, Nusa Tenggara Timur yang diolah dengan cara dicuring dan dilanjutkan dengan pengasapan menggunakan bahan bakar kayu kusambi (*Schleichera oleosa*, *Merr*).
					b.		Produk Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Halal dalam Bentuk Utuh Atau Potongan yang Di-curing (Termasuk Penggaraman) dan Dikeringkan Tanpa Perlakuan Panas Potongan daging dapat di-*curing* atau digarami , yang selanjutnya dikeringkan, atau hanya mengalami proses pengeringan saja. Pengeringan dilakukan dengan menggunakan udara panas atau vakum atau dengan penjemuran.
						1)	Dendeng Daging Dendeng daging adalah produk makanan yang berbentuk lempengan terbuat dari irisan atau gilingan daging segar yang berasal dari hewan halal dan sehat yang telah diberi bumbu dan dikeringkan. Daging yang dapat diolah

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk			
							menjadi dendeng dapat berupa daging sapi, daging kerbau, daging rusa, daging ayam dan lain-lain. Karakteristik dasar: • Warna dan bau khas dendeng; • Kadar air tidak lebih dari 10%.
					c.		Produk Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Halal, dalam Bentuk Utuh atau Potongan yang Difermentasi Tanpa Perlakuan Panas Produk Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Halal, dalam Bentuk Utuh atau Potongan yang Difermentasi Tanpa Perlakuan Panas
						1)	Daging Sapi yang Difermentasi Dalam Wadah Keramik (*Potted Beef*) Daging sapi yang difermentasi dalam keramik (*potted beef*) adalah daging yang dicacah kasar, dimasukkan ke dalam wadah keramik dan difermentasi.
						2)	Daging Cangkuk Daging cangkuk adalah produk olahan daging tradisional khas Jambi berupa daging sapi atau kerbau yang difermentasi bersama garam dan rebung, didalam suatu wadah bambu yang tertutup rapat selama tujuh hari, sehingga terjadi fermentasi spontan.
				8.2.2	Produk Daging, Daging Unggas Dan Daging Hewan Halal, Dalam Bentuk Utuh Atau Potongan yang Diolah Dengan Perlakuan Panas		

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
					Produk daging utuh atau potongan baik di-curing maupun tidak, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dimasukkan dalam casing/selongsong maupun tidak, dan dipanaskan, didinginkan (*chilled* atau *frozen*) maupun tidak. Contohnya daging dada ayam asap, daging sapi asap, dan lain-lain.	
					a.	daging paha sapi curing matang daging paha sapi curing matang adalah produk yang diolah dari daging paha sapi belakang -dibelah melintang dari sisa bagian sisi pada suatu titik yang tidak lebih ke depan (arah anterior) dari ujung tulang pinggang. Semua tulang dan tulang rawan, urat dan jaringan ikat harus dibuang. Kulit dan lemak dapat dibuang atau tidak. Daging harus dicuring dan dapat diasap, diberi bumbu dan atau perisa.
					b.	Bahu Sapi Curing Matang Bahu sapi curing matang adalah produk yang terbuat dari daging kaki depan sapi. Tidak mengandung tulang dan urat, dapat mengandung kulit dan lemak. Daging dicuring dan diasap, serta dapat dibumbui.
					c.	Daging Olahan Berbumbu Daging olahan berbumbu adalah berbagai jenis olahan dengan bahan utama berupa daging berbentuk utuh atau potongan yang dimasak hingga matang, dengan maupun tanpa penambahan bahan pangan dan bumbu-bumbu lainnya, dengan maupun tanpa kuah/saus.

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						Contohnya adalah rendang daging, gulai ayam, gepuk daging sapi, sate ayam, sate kambing, ayam bumbu sukabumi, ayam bumbu gudeg, ayam bakakak, ayam goreng rica-rica, sambal goreng hati, ayam betutu, pepes ayam, daging sie reuboh, ayam *bolognes*, daging sapi saus lada hitam, daging ayam saus barbekyu dan lain lain.
					d.	Daging Kuah dalam Kemasan Daging kuah dalam kemasan adalah hasil olahan daging yang berbentuk potongan atau irisan dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain, bumbu, dikemas secara kedap (hermetis) dalam kemasan kaleng, aluminium foil atau pengemas lain yang sesuai dan disterilkan. Daging kuah dalam kemasan dapat berupa daging sapi,daging ayam, dan lain-lain.
					e.	Daging dalam Kaleng Daging dalam kaleng adalah daging segar atau daging asap yang dikemas dalam wadah bersih, yang ditutup secara kedap (hermetis), dan diproses panas untuk menjamin keawetannya. Dapat mengandung garam dan air/saus/minyak. Daging dalam kemasan dapat berupa daging sapi, daging ayam dan lain lain.
					f.	Abon Daging Abon daging adalah makanan kering berbentuk khas dibuat dari daging, direbus,

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						disayat-sayat, dibumbui, digoreng dan dapat juga dipres. Abon terbuat dari daging berbagai jenis hewan seperti sapi, ayam, dan lain-lain. Karakteristik dasar: • Bau, rasa dan warna normal; • Kadar air tidak lebih dari 7%.
					g.	Kerupuk Kulit/Rambak Kerupuk kulit/rambak adalah makanan kering yang dibuat dari kulit hewan melalui tahap pembuangan bulu, pengembangan kulit, perebusan, pengeringan, dan dikukus untuk kerupuk kulit mentah atau dilanjutkan dengan penggorengan untuk kerupuk kulit siap konsumsi.
					h.	Keripik Paru Keripik paru adalah makanan kering yang dibuat dari paru hewan yang diolah dengan cara perebusan, diiris tipis sehingga berbentuk lempeng, diberi bumbu kemudian digoreng dengan atau tanpa penambahan tepung Keripik paru dapat dibuat dari paru beberapa jenis hewan seperti sapi, kerbau, dan lain-lain.
					i.	Kerupuk Berbasis Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Halal Kerupuk berbasis daging, daging unggas dan daging hewan Halal adalah makanan kering yang terbuat dari bagian yang diperoleh dari

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						hewan mamalia maupun unggas, yang kering dan renyah setelah proses penggorengan, dengan atau tanpa penambahan tepung. Contohnya adalah kerupuk usus, kerupuk ceker ayam, dan lain-lain.
					j.	Usus Ayam Goreng Usus ayam goreng adalah usus ayam yang dipotong-potong, dicampur bumbu, kemudian digoreng dengan atau tanpa tepung pelapis
					k.	*Foie Gras* and *Pates* *Foie gras* and *pates* adalah pasta daging yang dapat dioles Karakteristik dasar: Kadar daging tidak kurang dari 70%.
				8.2.3		Produk Olahan Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Halal Dalam Bentuk Utuh Maupun Potongan yang Dibekukan (Diproses, Disimpan Maupun Diperdagangkan Dalam Bentuk Beku) Potongan daging mentah dan matang yang dibekukan, dengan atau tanpa penyalut (*coating*), dengan atau tanpa marinasi. Misalnya: ayam utuh beku, potongan ayam beku, dan sayatan daging sapi steik (*steaks*) beku. Potongan daging dengan atau tanpa tulang yang dimarinasi, dengan atau tanpa dilapisi dengan bread crumb/tepung panir/tepung roti atau breader (tepung pelapis seperti terigu dan maizena), atau batter, lalu dibekukan.

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
				a.	Ayam Katsu (*Chicken Katsu*) Ayam katsu (*chicken katsu*) adalah dada ayam dengan atau tanpa marinasi, dengan atau tanpa tepung pelapis (*predust*), kemudian dilapis batter dan bread crumb/tepung panir/tepung roti, digoreng dan dibekukan
				b.	Ayam *Karage* (*Chicken Karage*) Ayam *karage* (chicken karage) adalah dada ayam atau paha ayam dengan atau tanpa marinasi, dengan atau tanpa tepung pelapis (*predust*), kemudian dilapis batter dan breader (tepung pelapis seperti terigu dan maizena), digoreng dan dibekukan.
				c.	Ayam Goreng Ayam goreng adalah potongan ayam dengan atau tanpa marinasi, dengan atau tanpa melalui proses pelapisan (*breading*), digoreng dan dibekukan. Contohnya paha bawah (*drumstick*), popcorn chicken, dan lain-lain.
				d.	*Chicken Strip* Beku *Chicken strip* beku adalah daging ayam tanpa tulang yang dipotong-potong memanjang, dimarinasi, di-coating dan digoreng sebelum dibekukan.
				e.	Ayam *Cordon Bleu* (*Chicken Cordon Bleu*) Ayam *cordon bleu* (*Chicken Cordon Bleu*) adalah daging ayam tanpa tulang yang utuh dari dada, dimarinasi dan diberi isi (*filling*) dengan keju dan irisan daging ayam asap

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						atau daging sapi asap. Produk ini kemudian melalui proses pelapisan (*breading*) dan digoreng sebelum dibekukan.
					f.	Kulit Ayam Goreng Kulit ayam goreng adalah kulit ayam yang dipotong-potong, dicampur bumbu bumbu, kemudian digoreng dengan atau tanpa tepung pelapis, dibekukan dan dikemas.
					g.	Potongan Daging dengan Saus dalam Kemasan yang Dibekukan Potongan daging dengan saus dalam kemasan yang dibekukan adalah hasil olahan potongan daging, daging unggas maupun daging hewan buruan yang ditambah saus dengan atau tanpa penambahan rempah-rempah dan atau bumbu-bumbu, dimasak dengan perlakuan panas, dikemas secara kedap atau hermetis dalam kemasan kaleng, alumunium foil atau pengemas lain yang sesuai dan dibekukan. Contoh: potongan daging sapi dengan saus *Bolognese*, potongan daging ayam dengan saus carbonara, potongan daging sapi dengan saus *blackpepper*, potongan daging ayam dengan saus *barbeque*, potongan daging dada asap dengan bumbu nasi goreng.
					h.	Daging Olahan Berbumbu Beku Daging olahan berbumbu beku adalah berbagai jenis olahan/masakan khas dengan bahan utama daging hewan halal, daging unggas maupun daging hewan halal lainnya,

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						berbentuk potongan yang dimasak dengan suhu tinggi hingga matang, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan dan bumbu-bumbu lainnya, dengan atau tanpa kuah dikemas secara aseptik; kemudian dibekukan. Contohnya adalah rendang daging, gulai ayam, gepuk daging sapi, sate ayam, sate kambing, ayam bumbu sukabumi, ayam bumbu gudeg, ayam bakakak, ayam goreng rica-rica, sambal goreng hati, ayam betutu, pepes ayam, daging sie reuboh, ayam bolognes, daging sapi saus lada hitam, daging ayam saus barbekyu, dan lain lain.
					i.	Produk Olahan Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Halal Dalam Bentuk Utuh Maupun Potongan yang Dibekukan (Diproses, Disimpan Maupun Diperdagangkan Dalam Bentuk Beku) Lainnya Produk Olahan Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Halal Dalam Bentuk Utuh Maupun Potongan yang Dibekukan (Diproses, Disimpan Maupun Diperdagangkan Dalam Bentuk Beku) adalah Produk Olahan Daging yang tidak termasuk dalam huruf a sampai dengan huruf i
		8.3	Produk-Produk Olahan Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Halal yang Dihaluskan Meliputi berbagai perlakuan untuk produk tanpa perlakuan panas (8.3.1) dan produk dengan perlakuan panas (8.3.2), dan produk	8.3.1	Produk Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Halal yang Dihaluskan, Tanpa Perlakuan Panas Kategori ini menguraikan beberapa metode perlakuan (misalnya *curing*, penggaraman, pengeringan, pengasaman) yang dapat mengawetkan dan memperpanjang umur simpan	

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk			
			yang diolah dan dibekukan (8.3.3). Daging yang dihaluskan adalah daging yang telah mengalami pengecilan ukuran (dipotong kecil-kecil, dicincang, digiling, dan lainnya), dan telah dibentuk kembali menjadi suatu bentuk produk yang baru, misal bentuk bulat, selongsong atau bentuk lainnya.		produk daging yang dihaluskan, serta produk daging yang dilepaskan dari tulangnya.		
					a.	Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan yang Dihaluskan yang Di-*curing* (Termasuk Penggaraman) Tanpa Perlakuan Panas Produk hasil penggaraman diberi perlakuan dengan natrium klorida. Produk yang di-*curing* kering dibuat dengan cara membalur garam secara langsung pada permukaan daging. Produk yang dicuring basah dibuat dengan cara merendam daging di dalam larutan garam. Produk yang dicuring secara pemompaan dibuat dengan cara menginjeksikan larutan garam ke dalam daging. Produk asap juga termasuk disini.	
						1)	Sosis Asap Sosis asap adalah sosis yang mengalami pengasapan dalam ruang asap (*smoked house*) untuk menghasilkan cita rasa asap yang khas. Karakteristik dasar: • Kadar protein sosis asap tidak kurang dari 13% dan sosis asap kombinasi tidak kurang dari 8%; • Kadar lemak tidak lebih dari 20%.
						2)	Sosis Daging Sosis daging adalah produk berbahan baku daging yang dihaluskan dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain dan dimasukkan ke dalam

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk			
							selongsong sosis. Daging yang digunakan dapat berupa daging sapi, kerbau, kambing, domba, ayam, atau daging hewan ternak lainnya yang layak dimakan, dan atau hewan unggas, dengan menyebut jenis dagingnya. Klasifikasi dan karakteristik dasar mengacu pada Klasifikasi dan Karakteristik dasar Sosis Mentah (rincian jenis produk 8.1.2)
						3)	Kornet Daging Non Sterilisasi Kornet daging non sterilisasi adalah produk yang dibuat dari potongan daging ternak atau unggas dan atau campurannya tanpa tulang, segar atau beku, dapat dicampur dengan daging bagian kepala dan atau jantung, dengan proses curing, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, diproses tanpa sterilisasi dan dikemas dalam wadah tertutup Karakteristik dasar: • Kadar protein kornet daging tidak kurang dari 17%; • Kadar protein kornet daging kombinasi tidak kurang dari 10%; • Kadar protein unggas tidak kurang dari 12%; • Kadar protein unggas kombinasi tidak kurang dari 8%;

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk			
							• Kadar lemak keduanya tidak lebih dari 12 %.
					b.	Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Halal yang Dihaluskan, yang Di-*curing* (termasuk Penggaraman) dan Dikeringkan Tanpa Perlakuan Panas Produk daging yang dihaluskan atau yang dilepaskan dari tulangnya lalu dikeringkan, dapat di-curing atau digarami lalu dikeringkan. Pengeringan dilakukan dengan menggunakan udara panas atau vakum dan penjemuran.	
					c.	Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Halal, yang Dihaluskan, Difermentasi Tanpa Perlakuan Panas Produk fermentasi adalah suatu jenis produk pikel yang diperoleh melalui aktivitas bakteri asam laktat, dengan bantuan garam. Beberapa jenis sosis dapat difermentasi.	
				8.3.2.	Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Halal, yang Dihaluskan, dan Diolah dengan Perlakuan Panas Produk daging yang dihaluskan baik dengan dikuring maupun tidak, dimasukkan dalam casing/selongsong maupun tidak, dan dipanaskan, baik didinginkan maupun tidak. Misalnya: *luncheon*, *frankfurter*, *wiener*, *hotdog*, *bratwurst*, *bockwurst*, *herb and garlic barbeque*, *currywurst*, *knacker*, *bologna*, *meat loaf*, *tomato onion sausage*, *Mexican chilli sausage*, bakso, sosis *breakfast*, sosis pasta (pate daging).		

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
					a.	Pate Daging Pate daging adalah daging direbus, digiling, dimasukkan hati segar halus, digiling lagi, dimasukkan selongsong/kaleng/jar, dan dipanaskan. Contohnya pate angsa.
					b.	Bakso Daging Bakso daging adalah produk olahan daging yang dibuat dari daging hewan ternak yang dicampur pati dan bumbu-bumbu, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, yang berbentuk bulat atau bentuk lainnya dan dimatangkan. Karakteristik dasar: • Kadar protein bakso daging tidak kurang dari 11% dan bakso daging kombinasi tidak kurang dari 8 %; • Kadar lemak tidak lebih dari 10%.
					c.	Daging Cincang Olahan Berbumbu Daging cincang olahan berbumbu adalah berbagai jenis olahan dengan bahan utama berupa daging cincang atau daging giling yang dimasak hingga matang, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan dan bumbu-bumbu lainnya, dengan atau tanpa kuah/saus, dikemas secara aseptis dan disterilkan. Contoh : daging ayam dengan saus Bolognese, daging ayam dengan saus carbonara, daging sapi dengan saus *blackpepper*, daging ayam dengan saus barbekyu, daging curing cacahan matang

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						Karakteristik dasar: Kandungan daging tidak kurang dari 30%.
					d.	Patties Daging Panggang Setengah Matang Patties daging panggang setengah matang adalah produk yang terbuat dari hasil pencincangan daging mamalia halal maupun unggas, dengan bahan pangan lain berupa tepung serealia, bahan pengikat, air, bumbu, dan bawang. Daging dicampur dengan bahan lain, dan campuran dicetak membentuk patties atau diisikan dalam selongsong plastik dan didinginkan atau dibekukan sebagian sebelum diiris membentuk patties. Patties kemudian dipanggang setengah matang.
					e.	*Brawn and Head Cheese* *Brawn and head cheese* adalah produk yang dibuat dengan merebus tulang-tulang, kulit, tulang rawan, daging dari bagian kepala, telinga, kaki, serta tetelan lain yang banyak mengandung jaringan ikat tetapi rendah lemak. Dapat mengandung daging matang, rusk, dan lainnya, dapat dijernihkan dengan putih telur/plasma darah untuk membentuk jelly yang jernih.
					f.	Kornet Daging Sterilisasi Kornet daging sterilisasi adalah produk yang dibuat dari potongan daging ternak atau unggas dan atau campurannya tanpa tulang, segar atau beku, dapat dicampur dengan daging bagian kepala dan atau jantung, dengan proses curing, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dikemas dalam wadah tertutup, kedap udara atau

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						secara hermetis dan diproses dengan sterilisasi. Klasifikasi dan karakteristik dasar mengacu pada Klasifikasi dan Karakteristik dasar Kornet daging non sterilisasi (Poin 08.3.1.a) Contoh: Kornet daging ayam
					g.	Pasta Daging Pasta daging adalah daging yang dihaluskan menyerupai pasta dengan tekstur sedang. Dapat mengandung bagian non daging seperti rusk, air, atau bahan pengisi lain yang sesuai seperti konsentrat kedelai/Na-kaseinat.
					h.	*Pepperoni* Matang *Pepperoni* matang adalah produk daging giling, difermentasi dengan starter kultur, kemudian dimasak hingga matang. Pepperoni matang dan produk sejenisnya adalah daging giling yang ditambah rempah-rempah dan memiliki rasa yang kuat, sudah dimasak.
					i.	Sosis Daging Sosis daging adalah produk berbahan baku daging yang dihaluskan dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain dan dimasukkan ke dalam selongsong sosis dengan proses pemasakan Daging yang digunakan dapat berupa daging sapi, kerbau, kambing, domba, ayam, atau daging hewan ternak lainnya yang layak dan halal dimakan, dan atau hewan unggas, dengan menyebut jenis dagingnya.

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						Karakteristik dasar: • Kadar protein sosis daging tidak kurang dari 13% dan sosis daging kombinasi tidak kurang dari 8 %; • Kadar lemak tidak lebih dari 20%.
					j.	Sosis Daging Non Casing Sosis daging non casing adalah produk dari campuran daging halus yang diemulsikan, dengan penambahan tepung atau pati dengan atau tanpa penambahan bumbu dan bahan pangan lain yang diizinkan dan dicetak berbentuk sosis. Klasifikasi dan Karakteristik dasar mengacu pada Klasifikasi dan Karakteristik dasar Sosis Mentah (rincian jenis produk 8.1.2)
					k.	Sosis Daging Siap Makan Sosis daging siap makan adalah produk dari campuran daging halus yang diemulsikan, dengan tambahan tepung atau pati dengan atau tanpa penambahan bumbu dan bahan pangan lain dan dimasukkan ke dalam kemasan yang kedap udaradan dilakukan sterilisasi, dapat dimakan langsung tanpa dimasak.
					l.	*Terrines* (Campuran Cacahan Daging Matang) *Terrines* (campuran cacahan daging matang) adalah campuran daging cacahan yang dimasak di dalam wadah (vessel) dari tanah liat.
					m.	Rolade Daging Rolade daging adalah produk dari lumatan

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						daging atau daging giling dapat ditambah sayur, jamur diberi bumbu-bumbu, digulung dengan telur dadar atau bahan lainnya. Dimasak dan dapat diiris.
					n.	Daging Halus Olahan Berbumbu Daging halus olahan berbumbu adalah berbagai jenis olahan dengan bahan utama berupa daging, daging unggas maupun daging hewan buruan, yang dihaluskan yang dimasak dengan suhu tinggi hingga matang, dengan maupun tanpa penambahan bahan makanan dan bumbu-bumbu lainnya. Contohnya adalah perkedel daging, sambal goreng cincang.
					o.	Potongan Daging/Daging Cincang/Daging Giling dengan Saus dalam Kemasan Potongan daging/daging cincang/daging giling dengan saus dalam kemasan adalah hasil olahan potongan daging, daging cincang atau daging giling yang ditambah saus dengan atau tanpa penambahan rempah-rempah dan dengan atau tanpa penambahan bumbu-bumbu, dimasak dengan perlakuan panas, dikemas secara kedap atau hermetis dalam kemasan kaleng, alumunium foil atau pengemas lain yang sesuai dan disterilkan. Contoh: saus *Bolognese* untuk spaghetti, saus carbonara, daging sapi saus *blackpepper*, daging ayam saus barbeque. Karakteristik dasar: Kadar daging tidak kurang dari 30 %.
					p.	Dendeng Daging

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						Dendeng daging adalah produk dari lumatan daging, diberi bumbu dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dicetak dan dimasak. Daging yang dapat diolah menjadi dendeng dapat berupa daging sapi, daging kerbau, daging rusa, daging ayam. Karakteristik dasar: Kadar daging tidak kurang dari 10%
					q.	*Pepperoni* *Pepperoni* adalah daging giling yang ditambah rempah-rempah dan memiliki rasa yang kuat, sudah dimasak yang mempunyai karakter khas *Pepperoni*.
					r.	Tahu Bakso Tahu bakso adalah produk terbuat dari tahu yang diisi adonan bakso daging hewan ternak, dengan proses pengukusan atau perebusan.
				8.3.3.	Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Halal yang Dihaluskan, Diolah dan Dibekukan Meliputi produk daging yang dihaluskan atau dilepaskan dari tulangnya dalam bentuk mentah, setengah matang atau matang penuh baik yang melalui proses curing maupun tidak, dengan atau tanpa campuran berbagai bahan termasuk hasil perikanan atau bahan lainnya, dengan atau tanpa pelapis atau pembungkus di bagian luarnya, dan kemudian dibekukan.	
					a.	Burger Daging Burger Daging adalah produk yang terbuat

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						dari daging giling, dengan penambahan air, bumbu, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, kemudian dicetak, dilapisi (*breading*), dimasak, dan didinginkan.
					b.	Naget Ayam Naget ayam adalah produk olahan ayam yang dicetak, dimasak dan dibekukan, dibuat dari campuran daging ayam giling yang diberi bahan pelapis dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain dengan atau tanpa isi di bagian tengahnya. Karakteristik dasar: • Kadar protein naget daging ayam tidak kurang dari 12% dan naget daging ayam kombinasi tidak kurang dari 9 %. • Kadar lemak tidak lebih dari 20%.
					c.	Kornet Daging Kornet daging adalah produk yang dibuat dari potongan daging ternak atau unggas dan atau campurannya tanpa tulang, segar atau beku, dapat dicampur dengan daging bagian kepala dan atau jantung, dengan proses *curing*, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, diproses, dikemas dalam wadah tertutup dan dibekukan. Karakteristik dasar: • Kadar protein kornet daging tidak kurang dari 17%; • Kadar protein kornet daging kombinasi tidak kurang dari 10%; • Kadar protein unggas tidak kurang dari 12%;

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						• Kadar protein unggas kombinasi tidak kurang dari 8%; • Kadar lemak keduanya tidak lebih dari 12 %.
					d.	Naget Daging Naget daging adalah produk olahan daging sapi yang dicetak dalam berbagai bentuk, dimasak, dan dibekukan, dibuat dari campuran dagingsapi giling yang diberi bahan pelapis dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain; dengan atau tanpa isi di bagian tengahnya. Karakteristik dasar: • Kadar protein naget daging sapi tidak kurang dari 12% dan naget daging sapi kombinasi tidak kurang dari 9 %; • Kadar lemak tidak lebih dari 20%.
					e.	*Smoked Chicken Breast* (Daging Dada Ayam Asap) *Smoked Chicken Breast* (Daging Dada Ayam Asap) adalah produk yang terbuat dari hasil daging dada ayam, baik yang tidak dihaluskan maupun dihaluskan, dengan bahan pangan lain berupa berbagai bumbu dan melalui proses curing; diisikan ke dalam selongsong plastik dan dimasak dengan pengasapan, didinginkan sebelum diiris membentuk potongan, lembaran atau gelondongan dan dibekukan
					f.	Siomay Daging Siomay daging adalah produk yang terbuat dari daging unggas atau ruminansia yang

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						dihaluskan, dicampur dengan atau tanpa hasil perikanan yang dihaluskan atau potongan, bumbu-bumbu, dan bahan pangan lain, dilapis dengan kulit yang terbuat dari adonan terigu dan air dan dibentuk, dimasak, dikemas, dan dibekukan. Karakteristik dasar: Kandungan daging tidak kurang dari 30%.
					g.	*Gyoza* *Gyoza* adalah produk yang terbuat dari daging ayam, sapi, dan/atau daging hewan ternak lainnya yang dihaluskan, dengan atau tanpa hasil perikanan yang dihaluskan atau potongan, bumbu-bumbu, dan bahan pangan lain, dilapis dengan kulit yang terbuat dari adonan terigu dan air dan dibentuk, dimasak, dikemas, dan dibekukan. Jenis *gyoza* diantaranya *Gyoza* Ayam, *Gyoza* Daging, *Gyoza* Ayam dan Sayuran. Karakteristik dasar: Kandungan daging tidak kurang dari 15%.
					h.	Swikiau/Kuotieh Daging Swikiau/kuotieh daging adalah produk yang terbuat dari daging yang dihaluskan, dicampur dengan hasil perikanan yang dihaluskan atau potongan, sayuran, bumbu-bumbu, dan bahan pangan lain, dilapis dengan kulit yang terbuat dari adonan terigu dan air dan dibentuk, dimasak, dikemas, dan dibekukan. Persyaratan *meat content* tidak kurang dari

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						30% (dengan kadar daging >50%, kadar ikan <50%).
					i.	Ebi Katsu Ebi katsu adalah produk yang terbuat dari daging ayam yang dihaluskan, dicampur dengan hasil perikanan yang dihaluskan atau potongan, bumbu-bumbu, dan bahan pangan lain, dicetak, diberi tepung pelapis, dimasak, dan dibekukan
					j.	*Keecho*/*Heecho* *Keecho*/*heecho* adalah produk yang terbuat dari daging ayam yang dihaluskan, dicampur dengan hasil perikanan yang dihaluskan atau potongan, bumbu-bumbu, sayuran, dan bahan pangan lain, dilapis dengan kulit tahu, dimasak, dikemas, dan dibekukan
					k.	Telur Bungkus Daging Telur bungkus daging adalah produk yang terbuat dari daging ayam yang dihaluskan, dicampur maupun tidak dengan hasil perikanan yang dihaluskan atau potongan, bumbu-bumbu, sayuran, dan bahan pangan lain, dibentuk bulat seperti bakso dengan bagian tengahnya berisi telur; dilapis dengan kulit tahu, dimasak, dikemas, dan dibekukan.
					l.	Bakso Goreng Bakso goreng adalah produk yang terbuat dari daging yang dihaluskan, dapat dicampur dengan hasil perikanan yang dihaluskan atau potongan, bumbu-bumbu dan bahan pangan lain, lalu dibentuk bulat atau bentuk

Jenis Produk		Klasifikasi Produk			Rincian Jenis Produk		
							lainnya, digoreng, dibekukan, dikemas dan disimpan beku.
						m.	Tahu Bakso Beku Tahu bakso beku adalah produk terbuat dari tahu yang diisi adonan bakso hewan ternak, dengan proses pengukusan atau perebusan, dan dibekukan. Karakteristik dasar: Kadar daging tidak kurang dari 10%
		8.4	Selongsong Sosis Kemasan atau selongsong terbuat dari kolagen, campuran kolagen dengan selulosa maupun bahan sintetik yang termasuk pangan, atau yang berasal dari sumber-sumber alami (contohnya usus domba), selongsong plastik yang akan diisi adonan sosis atau makanan lain.				
				a.	Selongsong Sosis Kolagen Selongsong sosis kolagen adalah selongsong sosis yang terbuat dari kulit/material kolagen lain dengan melarutkan dalam asam dan diekstrusi ke dalam larutan garam pekat untuk mengendapkan protein dalam bentuk selongsong panjang. Dapat menggunakan selulosa, turunan selulosa, gliserol, dan lain-lain. Selongsong lalu dikeringkan dan digulung. Umum digunakan untuk sosis kering untuk melindungi sosis selama pengeringan.		
				b.	Selongsong Sosis Dari Kolagen Ko-Ekstrusi		

Jenis Produk		Klasifikasi Produk			Rincian Jenis Produk
				Selongsong sosis dari kolagen ko-ekstrusi adalah selongsong yang dilapiskan secara bersamaan pada tahap pengisian sosis. Daging sosis diekstrusi melalui tabung pengisi yang secara simultan dihubungkan dengan annulus dari larutan kolagen di sekelilingnya. Kolagen membentuk selongsong kaku di permukaan produk sosis.	
			c.	Selongsong Sosis Alami Selongsong sosis alami adalah selongsong sosis yang terbuat dari saluran pencernaan hewan halal(sapi, domba/kambing) yang telah dibersihkan, berasal dari saluran usus halus, usus dua belas jari, bungs dan usus besar. Selongsong sapi dapat berasal dari esofagus, usus kecil, usus besar bagian tengan, caecum dan kandung kencing. Selongsong dari domba dan kambing umumnya berasal dari usus kecil.	
		8.5	Produk hasil samping olahan industri daging		
			a.	Kolagen	
			b.	Kondroitin	
			c.	Tepung Tulang	
			d.	Tepung daging	
			e.	Ekstrak daging	
			f.	Gelatin	

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
9	Ikan dan Produk Perikanan Termasuk Moluska, Krustase dan Ekinodermata dengan pengolahan dan penambahan bahan tambahan pangan jenis produk ini terdiri dari berbagai produk ikan sesuai klasifikasi produk 9.1 sampai dengan 9.3. Hasil perikanan meliputi biota perairan bertulang belakang (*aquatic vertebrates*), biota perairan tidak bertulang belakang (*aquatic avertebrates*) termasuk ubur-ubur, moluska (kekerangan, siput laut, *cephalopoda*: cumi-cumi, gurita dan sotong), krustase (udang, kepiting, lobster, rajungan, undur-undur laut), ekinodermata (landak laut, teripang/ketimun laut) dengan pengolahan dan penambahan bahan tambahan pangan. Produk ini tidak termasuk hewan yang dilindungi berdasarkan aturan perundang-undangan	9.1	Ikan dan Produk Perikanan Lainnya Termasuk Moluska, Krustase, dan Ekinodermata, yang Telah Mengalami Pengolahan Produk perikanan yang dibekukan dan dapat dimasak lebih lanjut, maupun produk yang siap dikonsumsi yang sudah dimasak, diasap, dikeringkan, difermentasi, atau digarami.	9.1.1	Ikan, filet ikan dan Produk Perikanan Termasuk Moluska, Krustase, dan Ekinodermata yang Dibekukan dan terdapat penambahan bahan tambahan pangan Ikan, filet ikan dan produk perikanan lainnya termasuk moluska, krustase, ekinodermata yang telah mengalami pemasakan pendahuluan, yang selanjutnya mengalami proses pembekuan. Contohnya meliputi kekerangan, fillet ikan, kepiting, ikan bersirip, ikan haddock, ikan hake, lobster, daging ikan lumat, dan udang dalam bentuk beku; telur ikan beku; surimi beku; bakso ikan beku; bakso udang beku; dan lain-lain". Dikecualikan terhadap ikan dan produk perikanan yang mengalami proses pembekuan ikan utuh atau potongan (*fillet*, *steak*, dll) tanpa menggunakan bahan tambahan pangan dan perebusan atau pengukusan hasil perikanan yang menggunakan air sumur dan garam krosok.	
					a.	Sidat Panggang Beku Sidat panggang beku adalah produk perikanan dengan bahan baku sidat (Anguilla spp.) yang mengalami perlakuan menjadi fillet, pemanggangan, pengukusan, dan pemanggangan kembali dengan atau tanpa penambahan bahan peningkat aroma dan rasa, dan dibekukan.
					b.	Pempek Ikan Rebus Beku Pempek ikan rebus beku adalah produk perikanan dengan bahan baku lumatan daging ikan segar dan/atau surimi dengan penambahan tepung, air, garam, dengan atau tanpa bahan pangan lain, yang

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						mengalami perlakuan perebusan dan pembekuan.
					c.	Bakso Ikan Beku Bakso ikan beku adalah produk ikan yang menggunakan lumatan daging ikan atau surimi dicampur tepung, dan bahan pangan lain bila diperlukan, yang mengalami pembentukan, perebusan, dan pembekuan. Bahan baku ikan yang digunakan dapat berupa semua jenis ikan dari kelas Pisces hasil penangkapan atau budidaya. Karakteristik dasar: Kandungan lumatan daging ikan atau surimi tidak kurang dari 40%.
					d.	Tahu Bakso Ikan Beku Tahu bakso ikan beku adalah produk terbuat dari tahu yang diisi adonan bakso ikan dengan proses pengukusan atau perebusan, dan dibekukan.
				9.1.2	Ikan dan Hasil Perikanan Termasuk Moluska, Krustase, dan Ekinodermata Berlapis Tepung yang Dibekukan Produk yang tidak dimasak, yang disiapkan dari ikan atau bagian ikan, dengan dilapisi telur dan tepung roti atau batter (tepung yang ditambahkan air dan bisa ditambah bahan pangan lain), kemudian dibekukan.	
					a.	Stik, Filet,dan Lumatan Daging Ikan Berlapis Tepung Beku Stik, filet, dan lumatan daging ikan berlapis tepung beku adalah produk perikanan

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						dengan bahan baku stik, filet, dan lumatan daging ikan yang dicelupkan dalam batter dan/atau pelapisan dengan tepung roti atau tepung lain serta dibekukan. Nama jenis produk ini diantaranya karaage ikan.
					b.	Udang Berlapis Tepung (Breaded) Beku Udang berlapis tepung (breaded) beku adalah produk olahan beku dengan bahan baku udang segar atau beku dari genus Penaeus dan lainnya, tanpa kulit dan kepala serta berlapis tepung roti.
					c.	Naget Ikan/Udang/Cumi/Kerang Beku Naget ikan/udang/cumi/kerang beku adalah produk perikanan dengan menggunakan lumatan daging ikan/udang/cumi/kerang dan/atau surimi, dicampur tepung dan bahan pangan lain, dikukus, dicetak, dibaluri dengan tepung pengikat {predust/ bahan pelapis (terigu, maizena, sagu dengan atau tanpa bumbu)} sebelum dicelupkan ke dalam adonan.), dimasukkan dalam adonan batter, kemudian dilapisi tepung roti/parutan kelapa kering, dengan atau tanpa penggorengan, dan dibekukan. Bahan baku yang digunakan meliputi ikan segar; udang segar; ikan beku; udang beku; lumatan daging ikan; surimi dengan mutu sesuai spesifikasi. Nama jenis produk ini diantaranya naget ikan, naget udang, naget ikan dan udang, kroket udang. Karakteristik dasar: Lumatan daging ikan/udang/cumi/kerang

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk			
							dan atau surimi tidak kurang dari 30%
				9.1.3	Produk Hancuran Ikan (Minced) dengan Krim, termasuk Moluska, Krustase, dan Ekinodermata yang Dibekukan Produk yang tidak dimasak, disiapkan dari hancuran ikan dalam saus berbentuk krim.		
				9.1.4	Ikan dan Produk Perikanan Termasuk Moluska, Krustase, dan Ekinodermata yang Dimasak dan/atau Digoreng Termasuk semua produk siap konsumsi seperti yang dijelaskan pada subkategori berikut.		
					a.	Ikan dan Produk Ikan yang Telah Dimasak Produk yang diperoleh dari hasil pengukusan, perebusan atau metode lainnya kecuali penggorengan. Ikan dapat berupa ikan utuh, bagian ikan, ataupun hancuran daging ikan. Contoh produk meliputi sosis ikan, ikan yang dimasak dalam kecap (tsukudani), produk surimi masak (kamaboko/produk gel ikan), telur ikan masak, produk kamaboko berperisa kepiting (kanikama), surimi masak berbentuk tabung (chikuwa), dan produk sejenis surimi masak. Pasta ikan (tipe Oriental) termasuk rincian jenis produk 9.2.4.	
						1)	Ikan dan Produk Ikan Kukus atau Rebus Ikan dan produk ikan kukus atau rebus adalah ikan dan produk ikan yang dimasak dengan cara pengukusan atau perebusan.

Jenis Produk	Klasifikasi Produk	Rincian Jenis Produk	
		2)	Ikan Pindang Air Garam Ikan pindang air garam adalah produk ikan dengan bahan baku ikan yang mengalami perlakuan perebusan dengan air garam.
		3)	Ikan Pindang Garam Ikan pindang garam adalah produk ikan dengan bahan baku ikan yang mengalami perlakuan pengukusan dan setiap lapisannya ditaburi garam.
		4)	Ikan Presto Ikan presto adalah produk ikan dengan bahan baku ikan utuh yang mengalami perlakuan perendaman dalam larutan garam atau bumbu dan pengukusan dengan tekanan tinggi.
		5)	Kue Ikan/Kamaboko/Fish Cake (rebus atau kukus) Kue ikan/kamaboko/fish cake (rebus atau kukus) adalah produk ikan dari surimi yang mengalami proses pencucian; pengadonan dengan garam, tepung, bumbu, dengan atau tanpa bahan pangan lain; pencetakan (forming); dan perebusan atau pengukusan sehingga membentuk tekstur yang kenyal (gel). Jenis kamaboko: itatsuki kamaboko, chikuwa kukus/rebus. Karakteristik dasar: Kandungan surimi tidak kurang dari 30%.

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk			
						6)	Bakwan Ikan (Rebus Atau Kukus) Bakwan ikan (rebus atau kukus) adalah produk ikan dari daging ikan atau dari surimi yang mengalami proses pencucian; pengadonan dengan garam, tepung, bumbu, dengan atau tanpa bahan pangan lain; pencetakan (forming); dan perebusan atau pengukusan. Karakteristik dasar: Kandungan daging ikan atau surimi tidak kurang dari 10%.
						7)	Stik Kepiting Analog atau Imitation Crab Stick Stik kepiting analog atau imitation crab stick adalah produk berbahan baku surimi dengan warna pada permukaan atas menyerupai warna kepiting yang direbus, dan putih di bagian dalam, mempunyai tekstur berfilamen seperti daging kepiting, beraroma dan rasa khas kepiting. Karakteristik dasar: Kandungan surimi tidak kurang dari 30%.
						8)	Bakso Ikan Bakso ikan adalah produk ikan yang menggunakan lumatan daging ikan atau surimi dicampur tepung dan bahan pangan lain bila diperlukan, yang mengalami pembentukan dan perebusan. Bahan baku ikan yang

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk			
							digunakan dapat berupa semua jenis ikan dari kelas Pisces hasil penangkapan atau budidaya. Karakteristik dasar: Kandungan lumatan daging ikan atau surimi tidak kurang dari 40%.
						9)	Otak-Otak Ikan Otak-otak ikan adalah produk perikanan yang menggunakan lumatan daging ikan dan/atau surimi dicampur tepung/pati dengan atau tanpa bahan pangan lain, yang mengalami pembentukan, dengan atau tanpa dibungkus daun atau bahan lain yang sesuai, dan pemasakan. Bahan baku yang digunakan ikan segar; ikan beku; lumatan daging ikan; surimi dengan mutu sesuai spesifikasi. Karakteristik dasar: Kandungan daging ikan dan/atau surimi tidak kurang dari 30%.
						10)	Bandeng Isi Bandeng isi adalah produk perikanan dengan bahan baku ikan bandeng (Chanos chanos) yang diolah dari lumatan daging berbumbu dan diisikan kembali ke dalam selubung (selongsong) kulit bandeng dengan atau tanpa pelapisan daging berbumbu. Nama lain: otak-otak bandeng.
						11)	Dimsum Ikan

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk			
							Dimsum ikan adalah produk perikanan dengan menggunakan lumatan daging ikan dan/atau surimi, cacahan dan/atau potongan daging ikan, tepung dan bahan pangan lain, dibentuk dan dibungkus dengan kulit pangsit atau bahan pangan lain yang dapat dimakan yang mengalami perlakuan pengukusan. Termasuk dalam produk ini adalah siomay ikan, pangsit ikan, pastel ikan, samosa ikan, gyoza, dan produk sejenis lainnya. Karakeristik dasar: Kandungan lumatan daging ikan dan/atau surimi, cacahan dan/atau potongan daging ikan tidak kurang dari 30%.
						12)	Pempek Ikan (Rebus) Pempek ikan (rebus) adalah produk perikanan dengan bahan baku lumatan daging ikan segar dan/atau surimi dengan penambahan tepung, air, garam, dengan atau tanpa bahan pangan lain, yang mengalami perlakuan perebusan. Karakeristik dasar: Kandungan lumatan daging ikan segar dan/atau surimi tidak kurang dari 30%.
						13)	Tekwan Ikan Tekwan ikan adalah produk perikanan dengan bahan baku lumatan daging ikan segar dan/atau surimi dengan

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk			
							penambahan tepung, air, garam, dengan atau tanpa bahan pangan lain, yang dicampur dan dibentuk potongan kecil-kecil dan mengalami perlakuan perebusan. Karakeristik dasar: Kandungan lumatan daging ikan segar dan/atau surimi tidak kurang dari 30%.
						14)	Pepes Ikan Pepes ikan adalah produk perikanan dengan bahan baku ikan/teri/udang segar utuh yang telah mengalami penyiangan dan pembersihan, pelumuran bumbu-bumbu, dan pengemasan serta mengalami pengukusan, penirisan, dengan atau tanpa pemanggangan.
						15)	Sosis Ikan Sosis ikan adalah produk perikanan dengan bahan baku lumatan daging ikan atau surimi, dicampur tepung dan bahan pangan lain, pengisian ke dalam selongsong sosis dan mengalami perebusan atau pengukusan. Karakteristik dasar: Kandungan lumatan daging ikan atau surimi tidak kurang dari 50%.
						16)	Sosis Ikan Kombinasi Sosis ikan kombinasi adalah produk perikanan dengan bahan baku lumatan

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk			
							daging ikan atau surimi, dicampur tepung dan bahan pangan lain, pengisian ke dalam selongsong sosis dan mengalami perebusan atau pengukusan. Karakeristik dasar: Kandungan lumatan daging ikan atau surimi tidak kurang dari 20%.
						17)	Rolade Ikan Rolade ikan adalah produk perikanan dengan bahan baku lumatan daging ikan atau surimi dengan penambahan tepung, bumbu, garam, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dicetak, ditambahkan pelapis lalu digulung dan dikukus. Karakeristik dasar: Kandungan lumatan daging ikan dan/atau surimi tidak kurang dari 30%.
						18)	Burger Ikan Burger ikan adalah produk perikanan yang dibuat dari daging ikan yang telah dilumatkan dan ditambah dengan tepung, bumbu, garam, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Karakeristik dasar: Kandungan lumatan daging ikan tidak kurang dari 30%.
						19)	Tsukudani

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk			
							Tsukudani adalah produk perikanan yang diperoleh dengan cara perebusan dalam kecap atau bahan pangan lain, kemudian dikeringkan dengan dioven atau cara lain untuk mengurangi kadar airnya.
						20)	Telur Ikan Masak Telur ikan masak adalah produk perikanan dengan bahan baku telur ikan segar melalui proses perebusan atau pengukusan.
						21)	Olahan Ikan Berbumbu Olahan ikan berbumbu adalah berbagai jenis olahan ikan dengan bahan utama berupa daging ikan berbentuk potongan atau hancuran dengan bumbu, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dimasak, dan dikemas. Karakteristik dasar: Kandungan daging ikan tidak kurang dari 30%.
						22)	Tahu Bakso Ikan Tahu bakso ikan adalah produk terbuat dari tahu yang diisi adonan bakso ikan dengan proses pengukusan atau perebusan. Karakteristik dasar: Kadar lumatan daging ikan atau surimi tidak kurang dari 15%

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk			
					b.	Moluska, Krustase, dan Ekinodermata Matang Moluska (kerang, bekicot, tiram atau siput laut), krustase (udang, kepiting, lobster dan rajungan) dan ekinodermata (teripang) matang yang dimasak dengan cara pengukusan, perebusan dan cara pemasakan lain kecuali penggorengan. Contoh produk meliputi udang rebus, kerang rebus, rajungan rebus, produk gel meliputi bakso udang, dimsum (contoh: siomay, dumpling, gyoza, hakau), lumpia udang. Dikecualikan terhadap Moluska, Krustase, dan Ekinodermata yang mengalami proses perebusan atau pengukusan hasil perikanan yang menggunakan air sumur dan garam krosok.	
						1)	Kue Cumi/Sotong/Udang Kukus Kue cumi/sotong/udang kukus adalah produk olahan dari bahan baku lumatan daging cumi/sotong/udang yang telah mengalami pengukusan, dapat diberi potongan sayuran atau bahan pangan lain.
						2)	Dimsum Udang Dimsum udang adalah produk perikanan yang menggunakan udang kupas utuh, lumatan, cacahan dan/atau potongan, tepung dan bahan pangan lain, dibentuk dan dibungkus dengan kulit pangsit atau bahan pangan lain yang dapat dimakan yang mengalami perlakuan pengukusan.

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk			
							Termasuk dalam produk ini adalah siomay udang, pangsit udang, pastel udang, gyoza, hakau, dan produk sejenis lainnya. Karakeristik dasar: Kandungan udang kupas utuh, lumatan, cacahan dan/atau potongan tidak kurang dari 30%
						3)	Bakso Moluska/Krustase/Ekinodermata Bakso moluska/krustase/ekinodermata adalah produk perikanan yang menggunakan lumatan daging moluska/krustase/ ekinodermata dicampur tepung dan bahan pangan lain bila diperlukan, yang mengalami pembentukan dan perebusan. Contohnya meliputi bakso cumi, bakso udang. Karakteristik dasar: Kandungan lumatan daging moluska/krustase/ekinodermata tidak kurang dari 30%.
						4)	Sosis Udang Sosis udang adalah produk perikanan dengan bahan baku lumatan daging udang, dicampur tepung dan bahan pangan lain, pengisian ke dalam selongsong sosis dan mengalami perebusan atau pengukusan. Bahan baku yang digunakan adalah udang segar; udang beku; dan lumatan daging udang sesuai dengan spesifikasi.

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk			
							Karakeristik dasar: Kandungan lumatan daging udang tidak kurang dari 50%.
						5)	Daging Rajungan Rebus Dingin Daging rajungan rebus dingin adalah produk perikanan dari rajungan segar yang mengalami perlakuan pencucian, pengukusan, pengupasan dan pendinginan dengan penambahan bahan tambahan pangan.
					c.	Ikan dan Produk Perikanan Termasuk Moluska, Krustase, Ekinodermata Goreng atau Panggang Produk siap konsumsi yang diperoleh dari ikan atau bagian ikan, dengan atau tanpa proses pelumuran ke dalam telur dan tepung roti atau kelapa parut kering atau tepung bumbu, yang digoreng, dipanggang, atau dibakar dan dikemas atau dikalengkan dengan atau tanpa saus atau minyak. Contoh: surimi goreng siap konsumsi, calamari goreng, kepiting soka goreng, undur-undur laut goreng, jingking goreng, dan cireng seafood.	
						1)	Udang Popcorn Udang popcorn adalah makanan terbuat dari udang yang dikupas kulitnya dalam bentuk potongan kecil, yang direndam atau dibalur dengan bumbu halus kemudian dilapisi tepung dan digoreng.

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk			
						2)	Bakso Ikan/Moluska/Krustase/Ekinodermata (Kering) Bakso ikan/ moluska/ krustase/ ekinodermata (kering) adalah produk perikanan yang menggunakan lumatan daging ikan/ moluska/ krustase/ ekinodermata atau surimi, dicampur tepung, dan bahan pangan lainnya bila diperlukan, yang mengalami pembentukan, perebusan, dan penggorengan atau proses pengeringan lainnya. Bahan baku ikan yang digunakan adalah semua jenis ikan dari kelas Pisces hasil penangkapan atau budidaya. Contohnya meliputi bakso ikan kering, bakso cumi kering, bakso udang kering. Karakteristik dasar: • Kandungan lumatan daging ikan atau surimi tidak kurang dari 40% (untuk bakso ikan kering); • Kandungan lumatan daging moluska/ krustase/ ekinodermata tidak kurang dari 30% (untuk bakso moluska/ krustase/ ekinodermata kering).
						3)	Kue Ikan/Kamaboko/Fish Cake (goreng atau panggang) Kue ikan/kamaboko/fish cake (goreng atau panggang) adalah produk perikanan yang menggunakan daging ikan atau surimi yang mengalami proses pencucian; pengadonan dengan

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk			
							garam, tepung, dan bumbu; pencetakan (forming); dengan atau tanpa pengukusan, kemudian digoreng atau dipanggang sehingga membentuk tekstur yang kenyal (gel). Jenis kamaboko: kamaboko goreng, chikuwa panggang. Karakteristik dasar: Kandungan surimi tidak kurang dari 30%.
						4)	Sambal Goreng Udang Sambal goreng udang adalah makanan yang dibuat dengan mengolah udang, cabai, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Bau, rasa dan warna normal khas udang. Karakteristik dasar: Kandungan udang tidak kurang dari 50%.
						5)	Sambal Goreng Ikan Sambal goreng ikan adalah produk perikanan berupa makanan kering yang dibuat dengan mengolah ikan yang dihaluskan dengan cabai dan atau bumbu-bumbu dan digoreng. Contoh produk diantaranya sambal goreng ikan roa. Karakteristik dasar: Kandungan ikan tidak kurang dari 30%.
						6)	Keripik Kulit Ikan Goreng Keripik kulit ikan goreng adalah

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk			
							produk perikanan yang dibuat dari kulit ikan segar yang mengalami proses pencucian, blansir, perendaman dalam larutan garam, penjemuran, dan penggorengan.
						7)	Abon Ikan Abon ikan adalah produk perikanan dengan bahan baku ikan segar yang mengalami perlakuan perebusan atau pengukusan, pencabikan, penambahan bumbu, dan pemasakan/penggorengan. Karakeristik dasar: Kandungan daging ikan tidak kurang dari 40%.
						8)	Pempek Ikan (Goreng atau Panggang) Pempek ikan (goreng atau panggang) adalah produk perikanan dengan bahan baku lumatan daging ikan segar dan/atau surimi dengan penambahan tepung, air, garam, dengan atau tanpa bahan pangan lain, yang mengalami perlakuan perebusan dan penggorengan atau pemanggangan. Karakeristik dasar: Kandungan lumatan daging ikan segar dan/atau surimi tidak kurang dari 30%.
						9)	Ikan Renyah Ikan renyah adalah produk perikanan dengan bahan baku ikan yang mengalami penambahan bumbu dengan dan atau tanpa tepung dan digoreng

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk			
							hingga renyah. Bahan baku adalah semua jenis ikan utuh segar. Contoh produk adalah ikan wader goreng, ikan bilis goreng.
						10)	Keripik Ikan Keripik ikan adalah produk perikanan dengan bahan baku ikan hidup atau bagian ikan yang mengalami perlakuan penambahan bumbu, dengan atau tanpa penambahan tepung dan digoreng. Produk sejenis lainnya antara lain keripik ikan teri, keripik kulit ikan, keripik lele, keripik patin, dan produk sejenis lainnya.
						11)	Keripik Belut Keripik belut adalah produk perikanan dengan bahan baku belut (Monopterus albus) hidup yang mengalami perlakuan penambahan bumbu, dengan atau tanpa penambahan tepung dan digoreng.
						12)	Tortila Ikan Tortila ikan adalah produk perikanan dengan bahan baku ikan, dengan penambahan tepung, bumbu, pencetakan, dan digoreng.
						13)	Rendang Ikan Tuna Rendang ikan tuna adalah produk perikanan dengan bahan baku ikan tuna yang dimasak dalam santan dan bumbu rendang dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk			
						14)	Rendang Kerang Rendang kerang adalah produk perikanan dengan bahan baku kerang lokan (Polymesoda expansa) yang dimasak dalam santan dan bumbu rendang dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.
				9.1.5	Ikan dan Produk Perikanan Termasuk Moluska, Krustase dan Ekinodermata yang Diasap, Dikeringkan, Difermentasi, dan/atau Digarami dengan bahan tambahan pangan Ikan asap umumnya dihasilkan dari ikan beku yang dikeringkan secara langsung atau dikeringkan setelah direbus, dengan atau tanpa penggaraman, dan diasap. Ikan kering dihasilkan dari pengeringan ikan; ikan dapat digarami sebelum dikeringkan. Ikan yang digarami dapat dihasilkan dari penggaraman kering (dilumuri garam) atau penggaraman basah (dicelup dalam larutan garam). Proses ini berbeda dengan yang dimaksudkan dalam klasifikasi produk 9.3 untuk ikan yang dimarinasi dan dibuat pickle. Ikan yang di-curing dihasilkan dengan penggaraman kemudian pengasapan. Contohnya meliputi ikan teri, udang, dan ikan shad yang digarami; chub, cumi-cumi, dan gurita yang diasap; fish ham; spesies dari Gadidaespecies yang dikeringkan dan digarami; pasta ikan dan telur ikan yang diasap atau digarami; sablefish, ikan shad, dan salmon yang di-kuring dan diasap; shellfish yang dikeringkan, bonito kering (katsuobushi), dan ikan yang direbus dan dikeringkan (niboshi). Dikecualikan terhadap ikan dan produk perikanan yang mengalami proses pengasapan ikan tanpa		

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
				bahan tambahan, dan pengasinan atau pengeringan yang hanya menggunakan garam krosok.		
				a.	Ikan Asap Ikan asap adalah ikan segar yang mengalami perlakuan penyiangan, pencucian dengan atau tanpa perendaman dalam larutan garam, penirisan, dengan atau tanpa pemberian rempah dengan penambahan bahan tambahan pangan dan pengasapan panas yang dilakukan dalam ruang pengasapan dengan menggunakan kayu, sabut, atau tempurung kelapa.
				b.	Ikan Kayu Ikan kayu adalah ikan yang mengalami kombinasi proses perebusan, pengeringan dan pengasapan sehingga memiliki tekstur yang keras dengan karakteristik sensori ikan asap. Bahan baku berupa ikan segar dan ikan beku yang terdiri dari ikan cakalang (Katsuwonus pelamis), ikan tongkol (Auxis sp), ikan tuna (Thunnus sp.), ikan layang (Decapterus sp.), ikan lemuru (Sardinella sp.) dan ikan lainnya yang aman untuk dikonsumsi manusia.
				c.	Ikan Kering Ikan kering adalah produk perikanan dengan bahan baku ikan yang telah mengalami perlakuan dengan perebusan, dan pengeringan dengan atau penambahan bahan tambahan pangan
				d.	Ikan Asin Kering Ikan asin kering adalah produk perikanan

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						dengan bahan baku ikan yang telah mengalami perlakuan penggaraman dengan penambahan bahan tambahan pangan dengan atau tanpa perebusan, dan pengeringan. Bentuk produk akhir mencakup: utuh (ikan asin kering utuh), belah dengan atau tanpa kepala, tanpa tulang belakang (ikan asin kering bentuk belah), daging (potongan daging ikan asin kering), dan bentuk lain selain bentuk di atas. Karakteristik dasar: Kadar garam minimum 12% dari berat ikan pada produk akhir.
					e.	Teri Asin Kering Teri asin kering adalah produk perikanan dengan bahan baku ikan teri utuh segar yang mengalami perlakuan pencucian, penggaraman, pencucian, pengeringan dengan penambahan bahan tambahan pangan. Karakteristik dasar: Kadar air tidak lebih dari 20%.
					f.	Teri Nasi Setengah Kering Teri nasi setengah kering adalah produk olahan hasil perikanan dengan bahan baku teri nasi (Stolephorus spp.) utuh segar yang mengalami perlakuan perebusan dalam air garam dengan penambahan bahan tambahan pangan dan pengeringan setengah kering. Karakteristik dasar:

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						Kadar air tidak kurang dari 20% dan tidak lebih dari 60%.
					g.	Kerupuk Ikan, Udang, Moluska (Mentah) Kerupuk ikan, udang dan moluska (mentah) adalah produk tradisional berbahan baku ikan atau daging lumat (minced fish), udang dan moluska (cumi cumi, sotong dan kekerangan) segar dan atau beku yang diolah dari campuran semua bahan melalui proses pengadukan, pencetakan, pengukusan atau perebusan, pendinginan, pengirisan, dan pengeringan. Karakteristik dasar: Kandungan ikan atau daging lumat (minced fish), udang dan moluska tidak kurang dari 15%.
					h.	Kerupuk Kulit Ikan Mentah Kerupuk kulit ikan mentah adalah produk perikanan yang dibuat dari kulit ikan segar yang mengalami proses pencucian, blansir, perendaman dalam larutan garam, dan pengeringan.
					i.	Dendeng Ikan Dendeng ikan adalah produk perikanan dengan bahan baku ikan segar yang mengalami perlakukan penambahan bumbu-bumbu dengan rasa yang khas dan pengeringan.
					j.	Belut Kering Belut kering adalah produk olahan belut dengan perlakuan penyiangan, pencucian, pengeringan dengan cara pengasapan

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						dan/atau penjemuran dengan penambahan bahan tambahan pangan.
					k.	Udang Kering Tanpa Kulit (Ebi) Udang kering tanpa kulit (ebi) adalah produk perikanan dengan bahan baku udang segar melalui proses penanganan, dengan pengupasan kulit dan pengolahan dengan pengeringan dengan penambahan bahan tambahan pangan.
					l.	Ebi Bubuk Ebi bubuk adalah produk perikanan dengan bahan baku udang kering tanpa kulit yang digiling menjadi bentuk bubuk dengan penambahan bahan tambahan pangan
					m.	Cumi dan Sotong Kering Cumi dan sotong kering adalah produk perikanan dari bahan baku cumi-cumi (Loligo spp) dan sotong (Sephia spp) dengan karakteristik produk akhir yang kering, rasa asin atau tawar, dan aroma spesifik dengan penambahan bahan tambahan pangan
					n.	Ubur-Ubur Asin Ubur-ubur asin adalah produk perikanan dengan bahan baku ubur-ubur segar dari jenis Aurelia sp dan Rhopilema sp. yang melalui proses penggaraman dan pengeringan dengan penambahan bahan tambahan pangan.
					o.	Teripang Kering Teripang kering adalah produk perikanan dengan bahan baku teripang segar yang mengalami perlakuan penanganan dan

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						pengeringan dengan penambahan bahan tambahan pangan
					p.	Daging Kerang Abalon Kering Daging kerang abalon kering adalah produk perikanan dengan bahan baku daging abalon (Haliotis spp) segar yang mengalami perlakuan penanganan dan pengeringan dengan penambahan bahan tambahan pangan.
					q.	Sirip Hiu Kering Sirip hiu kering adalah produk perikanan yang diolah dari bahan baku sirip ikan hiu segar atau kering melalui proses perebusan, dengan atau tanpa penghilangan kulit dan daging, perapihan dan pengeringan dengan penambahan bahan tambahan pangan. Bahan baku yang digunakan adalah sirip ikan hiu dari jenis hiu yang tidak dilarang untuk ditangkap dan diolah sesuai dengan peraturan perundangan yang berlaku. Bentuk produk akhir meliputi utuh dengan kulit dan daging serta tanpa kulit dan daging.
					r.	Telur Ikan Terbang Kering Telur ikan terbang kering adalah produk perikanan dengan bahan baku semua jenis telur ikan terbang segar melalui proses penanganan dan pengeringan dengan penambahan bahan tambahan panga
					s.	Terasi Ikan/Udang Terasi ikan/udang adalah produk perikanan dengan bahan baku ikan/rebon atau udang segar, atau kering atau campurannya yang

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						difermentasi. Bentuk produk akhir: terasi pasta (terasi yang berkarakteristik semi padat), terasi kering padat blok (terasi yang berkarakteristik kering berbentuk blok padat), terasi kering serbuk dan granula (terasi yang berkarakteristik kering berbentuk serbuk dan butiran/granula.
					t.	Pasta Ikan Pasta ikan adalah produk bentuk pasta yang diperoleh dari fermentasi ikan.
					u.	Ikan Asin Jambal Roti Ikan asin jambal roti adalah produk perikanan hasil fermentasi dari bahan baku ikan manyung (genus Arius sp., Perciformes sp.) sehingga produk akhir mempunyai tekstur masir (berlapis berbutir-butir) dan aroma yang spesifik. Bentuk produk akhir: belah dengan atau tanpa kepala, dengan atau tanpa tulang belakang potongan daging, serta bentuk lain selain bentuk di atas.
					v.	Ikan Peda Ikan peda adalah produk perikanan dari bahan baku ikan kembung (genus Rastrelliger) yang mengalami penggaraman dan fermentasi.
					w.	Bekasam/Bekasang Bekasam/bekasang adalah produk perikanan yang dibuat dari ikan atau jeroan ikan melalui proses fermentasi dengan penambahan karbohidrat. Dapat mengandung bumbu dan bahan lain untuk mendapatkan flavor yang diinginkan.

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
					x.	Rusip Rusip adalah produk perikanan yang dibuat dari ikan teri melalui proses fermentasi dengan atau tanpa penambahan karbohidrat. Dapat mengandung bumbu dan bahan pangan lain untuk mendapatkan flavor yang diinginkan. Rusip berfungsi sebagai kondimen.
					y.	Masin Masin adalah produk perikanan yang diperoleh dari hasil fermentasi udang kecil segar atau rebon dari spesies Acetes dengan atau penambahan nasi atau karbohidrat lain (gula) serta bumbu.
					z.	Tepung Ikan Tepung ikan adalah produk perikanan dengan bahan baku ikan utuh dan atau bagian-bagian ikan segar, yang dijadikan tepung melalui proses perebusan atau pengukusan, pengepresan, pengeringan dan penggilingan.
					aa.	Pasta Gonad Landak Laut Pasta gonad Landak Laut adalah produk perikanan berupa pasta yang diperoleh dari hasil fermentasi gonad atau telur bulu babi (baik jantan maupun betina) dengan penambahan garam 30% hingga 34%.
					ab.	Rebon Rebon adalah produk perikanan dengan bahan baku udang (Acetes sp.) yang telah mengalami perlakuan dengan atau tanpa perebusan atau pengukusan, dan

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						pengeringan dengan penambahan bahan tambahan pangan.
		9.2.	Ikan dan Produk Perikanan Termasuk Moluska, Krustase dan Ekinodermata yang Semi Awet Meliputi produk ikan dan perikanan yang diberi perlakuan seperti perendaman dalam bumbu (marinasi), pengolahan menjadi pikel dan pemasakan parsial yang memiliki umur simpan terbatas.	9.2.1	Ikan dan Produk Perikanan Termasuk Moluska, Krustase, dan Ekinodermata yang Direndam Dalam Bumbu (Marinasi) dan/atau Di Dalam Jelly Produk rendaman (marinasi) yang dibuat dengan merendam ikan di dalam larutan asam atau cairan lain yang sesuai, dengan atau tanpa penambahan garam dan rempah-rempah. Produk tersebut dikemas dan mempunyai masa simpan tertentu. Produk yang direndam dalam jeli dapat dibuat dengan melembutkan produk perikanan dengan proses pemasakan atau pengukusan, dengan penambahan vinegar atau cuka, garam, pengawet dan dipadatkan dalam jeli.
					a.	Rollmops Rollmops adalah suatu jenis ikan herring atau ikan tembang (Clupea harengus) yang direndam dalam bumbu.
					b.	Gel Ikan (Sea Gel) Sea gel adalah dogfish (Squalidae) dalam jeli.
					c.	Aspic Ikan Aspic ikan adalah ikan dalam kaldu dan jeli.
				9.2.2	Ikan dan Produk Perikanan Termasuk Moluska, Krustase, dan Ekinodermata yang Diolah Menjadi Pikel dan/atau Direndam Dalam Larutan Garam Produk pikel umumnya dianggap sebagai produk yang direndam dalam larutan garam dan vinegar. Termasuk dalam kategori ini koji-pickled fish (koji-zuke), lees-pickled fish (kasu-zuke), miso-pickled fish (miso-zuke), soy sauce-pickled fish (shoyu-	

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						zuke), vinegar-pickled fish (su-zuke); pikel ikan sprat, dan pikel ikan herring.
				9.2.3		Pengganti Telur Salmon, Caviar, dan Produk Telur Ikan Lainnya Telur ikan umumnya dihasilkan dari proses pencucian, penggaraman, dan dibiarkan sampai matang hingga transparan/bening. Telur ikan selanjutnya dikemas dalam wadah kaca atau wadah lainnya. Istilah 'caviar' hanya digunakan untuk telur ikan sturgeon (contohnya beluga). Pengganti caviar dibuat dari berbagai ikan laut dan ikan air tawar (contohnya kod dan herring) yang digarami, dan/atau diberi rempah. Contohnya meliputi telur ikan salmon yang digarami (sujiko), telur ikan salmon yang mengalami pemrosesan dan penggaraman (ikura), telur ikan kod, telur ikan kod yang digarami (tarako), dan lumpfish caviar. Telur ikan dapat dipasteurisasi. Dalam hal ini, produk tersebut termasuk klasifikasi produk 9.3 karena merupakan produk yang sepenuhnya diawetkan. Produk telur ikan yang dibekukan, dimasak, atau diasap, masing-masing termasuk rincian jenis produk 9.1.1 dan 9.1.4.a dan 9.1.5
					a.	Caviar Caviar adalah telur ikan sturgeon dari Famili Acipenseridae (4 genus Acipenser, Huso, Pseudoscaphirhynchus dan Scaphirhynchus serta hibrid dari jenis yang sama). Ukuran telur sama dan warna telur sesuai dengan jenis ikan yang digunakan. Warna beragam dari abu-abu terang sampai hitam atau dari kuning terang sampai kuning keabu-abuan. Produk dibuat dengan penambahan garam.
					b.	Red Caviar

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						Red caviar adalah telur ikan salmon yang diawetkan dengan penggaraman. Telur ikan ini berwarna oranye-pucat sampai dengan merah-gelap. Ukurannya lebih besar dari pada golden caviar.
					c.	Golden Caviar Golden caviar adalah telur dari “whitefish”. Telur ikan ini lembut, berwarna kuning-pucat sampai dengan keemasan.
					d.	Pengganti Kaviar (Caviar Substitute) Pengganti kaviar (caviar substitute) adalah telur ikan selain Sturgeon (misalnya cod, herring, salmon, lumpfish) yang diberi garam, rempah-rempah, dan memiliki karakteristik serupa kaviar.
					e.	Telur Ikan Telur ikan dihasilkan dari pencucian, penggaraman atau penambahan bumbu, dan pemeraman. Nama jenis untuk produk ini antara lain telur ikan terbang.
				9.2.4		Ikan dan Produk Perikanan Termasuk Moluska, Krustase dan Ekinodermata Semi Awet (Contohnya adalah Pasta Ikan), tidak termasuk produk pada rincian jenis produk 9.2.1 sampai 9.2.3 Contoh produk meliputi paté ikan atau krustase dan pasta ikan tradisional tipe Oriental. Produk pasta ini diolah dari ikan segar atau hasil samping pengolahan kecap ikan, yang dikombinasikan dengan berbagai bahan pangan seperti tepung terigu, bekatul, beras atau kedelai. Produk selanjutnya dapat difermentasi. Pasta ikan atau krustase yang dimasak (produk menyerupai

Jenis Produk		Klasifikasi Produk			Rincian Jenis Produk		
							surimi), masing-masing termasuk rincian jenis produk 9.1.4.a dan 9.1.4.b.
						a.	Petis Udang Petis udang adalah produk perikanan dengan bahan baku air rebusan (ekstraksi) yang berasal dari udang, kepala udang dan atau kulit udang yang ditambahkan gula, garam dan mengalami pemekatan.
		9.3	Ikan dan Produk Perikanan yang Diawetkan, Termasuk Ikan dan Produk Perikanan yang Dikalengkan atau Difermentasi, Termasuk Moluska, Krustase dan Ekinodermata Produk yang memiliki umur simpan lama, dibuat melalui proses pasteurisasi atau sterilisasi komersial dan dikemas secara hermetis untuk menjamin sterilitasnya. Produk pada umumnya dikemas dalam kaleng atau kemasan lainnya, dengan media cair atau media lain yang sesuai. Produk dapat dikemas dalam media berupa sari produk perikanannya sendiri atau dalam media minyak, saus, atau air garam. Contohnya meliputi tuna, kekerangan, kepiting, telur ikan, sarden, gefilte fish balls, dan surimi (pasteurisasi) yang dikalengkan. klasifikasi produk ini tidak termasuk dalam produk masak (lihat rincian jenis produk 9.1.4).				
				a.	Sosis Ikan/Moluska/Krustase/Ekinodermata Siap Santap Sosis ikan/moluska/krustase/ekinodermata siap santap adalah produk dari		

Jenis Produk		Klasifikasi Produk			Rincian Jenis Produk
				lumatan daging ikan/moluska/krustase/ ekinodermata atau surimi, dengan tambahan tepung atau pati, dengan atau tanpa penambahan bumbu dan bahan pangan lain dan dimasukkan ke dalam selongsong sosis yang kedap udara dan dilakukan sterilisasi, dapat dimakan langsung tanpa dimasak. Karakteristik dasar: Kandungan lumatan daging ikan/moluska/krustase/ ekinodermata atau surimi tidak kurang dari 30%.	
			b.	Otak-Otak Ikan/Moluska/Krustase/Ekinodermata Siap Santap Otak-otak ikan/moluska/krustase/ekinodermata siap santap adalah produk perikanan yang menggunakan lumatan daging ikan/moluska/krustase/ekinodermata dicampur tepung/pati dengan atau tanpa bahan pangan lain, dikemas dengan bahan yang sesuai, dan dilakukan sterilisasi, dapat dimakan langsung tanpa dimasak. Karakteristik dasar: Kandungan daging ikan/moluska/krustase/ekinodermata tidak kurang dari 30%.	
			c.	Tuna dalam Kemasan Tuna dalam kemasan adalah produk yang terdiri dari daging yang diolah dari jenis tuna	

Jenis Produk		Klasifikasi Produk			Rincian Jenis Produk
				(Thunnus spp.), tongkol (Euthynnus spp., Auxis spp.), cakalang (Katsuwonnus spp.), dan bonito (Sarda spp.) yang dikemas secara hermetis dan menerima perlakuan proses yang cukup untuk menjamin sterilitas komersial. Karakteristik dasar: Bobot tuntas tidak kurang dari 50%.	
			d.	Udang Dalam Kemasan Udang dalam kemasan adalah produk perikanan dengan bahan baku udang segar yang mengalami perlakuan, pemotongan kepala, pengupasan, pembuangan usus, perebusan, pengisian udang ke dalam kaleng, pengisian media, penutupan kaleng secara hermetis, dan sterilisasi. Karakteristik dasar: Bobot tuntas tidak kurang dari 50%.	
			e.	Kerang Dalam Kemasan Kerang dalam kemasan adalah produk perikanan dengan bahan baku kerang segar yang mengalami perlakuan perebusan, pemisahan daging, perendaman dalam larutan garam, memasukkan dalam kemasan, pengisian media, penutupan kemasan secara hermetis, sterilisasi. Bahan baku yang digunakan: kerang bulu (Anadara antiquata); kerang darah (Anadara granosa); simping (Placuna placenta); tapis-tapis (Pinctada	

Jenis Produk		Klasifikasi Produk			Rincian Jenis Produk
				margaritifera); tiram nakan (Plicatula plicata) dll. Karakteristik dasar: Bobot tuntas tidak kurang dari 50%.	
			f.	Daging Rajungan Sterilisasi dalam Kemasan Daging rajungan sterilisasi dalam kemasan adalah produk perikanan dengan bahan baku rajungan yang dikemas dalam suatu wadah hermetis yang mengalami perlakuan pengolahan untuk menjamin sterilitas komersial. Karakteristik dasar: Bobot tuntas tidak kurang dari 90%.	
			g.	Daging Rajungan Pasteurisasi Dalam Kemasan Daging rajungan pasteurisasi dalam kemasan adalah produk perikanan dengan bahan baku rajungan yang terdiri dari satu bagian atau kombinasi dari bagian daging: badan, bahu, lengan dan capit yang telah dikupas kulitnya dari jenis rajungan dan dikemas dalam suatu wadah hermetis yang mengalami perlakuan pasteurisasi. Karakteristik dasar: Bobot tuntas tidak kurang dari 90%.	
			h.	Tiram Dalam Kemasan Tiram dalam kemasan adalah produk yang diperoleh dari satu atau	

Jenis Produk		Klasifikasi Produk			Rincian Jenis Produk
				campuran dari dua atau lebih bentuk tiram (utuh, potongan dan irisan) yang diberi medium air, cairan sari tiram yang diperoleh sebelum atau selama pengolahan, atau campuran keduanya dan ditambah garam, kemudian dikemas secara kedap (hermetis) dan disterilisasi dengan pemanasan. Karakteristik dasar: Bobot tuntas tidak kurang dari 50%.	
			i.	Salmon Dalam Kemasan Salmon dalam kemasan adalah produk yang dihasilkan dari ikan Salmo salar, Oncorhynchus nerka, Oncorhynchus kisutch, Oncorhynchus tshawytscha, Oncorhynchus gorbuscha, Oncorhynchus keta, dan Oncorhynchus masou tanpa kepala, sirip dan ekor yang ditambah dengan media, dikemas secara kedap (hermetis) dan disterilisasi dengan pemanasan. Bentuk yang dikalengkan bisa reguler (stik irisan transversal dan diisikan secara vertikal); tanpa kulit dan tulang belakang dipisahkan; irisan kecil atau hancuran salmon (minced salmon). Karakteristik dasar: Bobot tuntas tidak kurang dari 50%.	
			j.	Sarden Dan Makarel Dalam Kemasan Kaleng Sarden dan makarel dalam kemasan kaleng adalah sarden dan makarel	

Jenis Produk		Klasifikasi Produk			Rincian Jenis Produk
				dalam kemasan kaleng diolah dari ikan segar atau beku dari genus Sardinella spp., Clupea spp., Scomber spp., dan Decapterus spp. Produk dikemas dalam kaleng yang ditutup secara hermetis dan menerima perlakuan proses yang cukup untuk menjamin sterilitas komersial. Produk ini berlaku untuk jenis ikan sarden dan makarel dalam medium air atau minyak atau medium lain yang sesuai yang dikemas dalam kaleng. Karakteristik dasar: Bobot tuntas tidak kurang dari 50%	
			k.	Cumi-cumi Dalam Kemasan Cumi-cumi dalam kemasan adalah produk perikanan dengan bahan baku cumi (Loligo spp.) yang dikemas dalam suatu wadah hermetis yang mengalami perlakuan pengolahan untuk menjamin sterilitas komersial. Karakteristik dasar: Bobot tuntas tidak kurang dari 50%.	
			l.	Sotong Dalam Kemasan Sotong dalam kemasan adalah produk perikanan dengan bahan baku sotong segar yang mengalami perlakuan perebusan, perendaman dalam air dingin, pengisian dan penimbangan, pengisian media, penutupan kaleng secara hermetis, dan sterilisasi.	

Jenis Produk		Klasifikasi Produk			Rincian Jenis Produk
				Karakteristik dasar: Bobot tuntas tidak kurang dari 50%.	
			m.	Ikan Dalam Kemasan Ikan dalam kemasan adalah produk perikanan yang dikemas secara hermetis (misalnya plastik/laminat autoclavable/retortable) dalam media air garam, minyak, atau media lain yang sesuai, dan menerima perlakuan proses yang cukup untuk menjamin sterilitas komersial. Kategori ini mencakup semua produk ikan dalam kemasan yang tidak termasuk kategori di atas. Karakteristik dasar: Bobot tuntas tidak kurang dari 50%.	
			n.	Olahan Ikan Dalam Kemasan Olahan ikan dalam kemasan adalah berbagai jenis olahan ikan dengan bahan utama berupa daging ikan/ moluska/ krustase/ ekinodermata yang berbentuk potongan atau hancuran, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dikemas dalam kaleng atau kemasan lain secara hermetis (misalnya plastik/laminat autoclavable/retortable) dan diproses dengan perlakuan panas yang cukup untuk menjamin stabilitas dan keamanan produk, dengan bentuk akhir padat atau semi-padat. Jenis produk untuk kategori ini antara lain tuna dalam mayonaise, tuna	

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
			berbumbu, kornet tuna. Karakteristik dasar: Kandungan daging ikan tidak kurang dari 30%.			
10	Telur olahan dan Produk-produk Telur hasil olahan Produk olahan telur dengan pengolahan dan penambahan bahan pangan	10.1	Produk telur olahan Produk telur olahan adalah produk yang diperoleh dari telur segar melalui proses: (i) pengocokan atau tanpa pengocokan dan penyaringan isi telur utuh (kuning telur dan putih telur); atau (ii) pemisahan putih telur dan kuning telur, masing-masing diproses dengan atau tanpa pengocokan kemudian disaring. Isi telur utuh, putih telur atau kuning telur selanjutnya diproses untuk menghasilkan produk telur cair, beku, atau kering.	10.1.1	Produk Telur Cair Produk telur cair adalah produk isi telur utuh, kuning telur atau putih telur yang telah disaring, kemudian dipasteurisasi dan/atau diawetkan secara kimiawi (misalnya dengan penambahan garam).	
					a.	Telur Cair Utuh Telur cair utuh adalah telur utuh yang diperoleh dari telur segar yang dipisahkan dari kerabang/cangkangnya. Telur cair utuh dapat dikocok dan disaring serta dipasteurisasi atau diberi perlakuan lain untuk membunuh seluruh bakteri patogen. Karakteristik dasar: • Total padatan tidak kurang dari 22%; • Kadar protein tidak kurang dari 10,5%; • Kadar lemak tidak kurang dari 9,8%.
					b.	Putih Telur Cair Putih telur cair adalah produk telur yang diperoleh dari bagian putih telur dan dipisahkan dari bagian kuning telurnya. Putih telur cair dapat dikocok dan disaring serta dipasteurisasi atau diberi perlakuan lain untuk membunuh bakteri patogen. Karakteristik dasar:

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						• Total padatan tidak kurang dari 10.5%; • Kadar protein tidak kurang dari 10,0%.
					c.	Kuning telur cair Kuning telur cair adalah produk telur yang diperoleh dari bagian kuning telur dan dipisahkan dari bagian putih telurnya. Kuning telur cair dapat dikocok dan disaring serta dipasteurisasi atau diberi perlakuan lain untuk membunuh bakteri patogen. Karakteristik dasar: • Total padatan tidak kurang dari 40%; • Kadar protein tidak kurang dari 15,0%; • Kadar lemak tidak kurang dari 25,0%.
					d.	Telur Cair Campuran /Premiks Telur Cair Telur cair campuran/premiks telur cair adalah produk dengan bahan utama telur cair (telur utuh, putih telur, kuning telur, atau campurannya) atau tepung telur (utuh, putih telur, atau kuning telur) dan ditambah bahan pangan lain. Nama jenis produk antara lain telur cair utuh campuran, putih telur cair campuran, kuning telur cair campuran. Karakteristik dasar: Kandungan telur tidak kurang dari 50% dihitung sebagai telur cair atau tidak kurang dari 11,5% dihitung sebagai tepung telur.
				10.1.2		Produk Telur Beku Produk telur beku adalah produk telur yang diperoleh dari telur utuh, kuning telur atau putih

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
					telur yang telah disaring, kemudian dipasteurisasi dan dibekukan.	
					a.	Telur Beku Utuh Telur beku utuh adalah produk telur yang diperoleh dari proses pembekuan telur cair utuh dengan penambahan bahan tambahan pangan. Karakteristik dasar: • Total padatan tidak kurang dari 22%; • Kadar protein tidak kurang dari 10,5%; • Kadar lemak tidak kurang dari 9,8%.
					b.	Putih Telur Beku Putih telur beku adalah produk telur yang diperoleh dari proses pembekuan putih telur cair dengan penambahan bahan tambahan pangan. Karakteristik dasar: • Total padatan tidak kurang dari 10.5%; • Kadar protein tidak kurang dari 10,0%.
					c.	Kuning Telur Beku Kuning telur beku adalah produk telur yang diperoleh dari proses pembekuan kuning telur cair dengan penambahan bahan tambahan pangan. Karakteristik dasar: • Total padatan tidak kurang dari 40%; • Kadar protein tidak kurang dari 15,0%; • Kadar lemak tidak kurang dari 25,0%.

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
					d.	Telur Campuran Beku/Premiks Telur Beku Telur campuran beku/premiks telur beku adalah produk dengan bahan utama telur cair (telur utuh, putih telur, kuning telur, atau campurannya) atau tepung telur (utuh, putih telur, atau kuning telur) ditambah bahan pangan lain, kemudian dibekukan. Nama jenis produk antara lain telur utuh campuran beku, putih telur campuran beku, kuning telur campuran beku. Karakteristik dasar: Kandungan telur tidak kurang dari 50% dihitung sebagai telur cair atau tidak kurang dari 11,5% dihitung sebagai tepung telur.
				10.1.3	Produk-Produk Telur yang Dikeringkan dan/atau Dipanaskan Hingga Terkoagulasi Kandungan gula telur sudah dihilangkan baik dari telur utuh, kuning telur atau putih telur yang telah disaring, kemudian dipasteurisasi dan dikeringkan.	
					a.	Tepung Telur Utuh Tepung telur utuh adalah produk telur yang diperoleh dari proses pengeringan telur utuh cair menjadi bentuk tepung atau granula. Karakteristik dasar: • Total padatan tidak kurang dari 95,0%; • Kadar protein tidak kurang dari 45,0%; • Kadar lemak tidak kurang dari 39,0%.
					b.	Tepung Putih Telur Tepung putih telur adalah produk telur yang

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						diperoleh dari proses pengeringan putih telur cair menjadi bentuk tepung atau granula. Karakteristik dasar: • Total padatan tidak kurang dari 92%; • Kadar protein tidak kurang dari 75,0%.
					c.	Tepung Kuning Telur Tepung kuning telur adalah produk telur yang diperoleh dari proses pengeringan kuning telur cair menjadi bentuk tepung atau granula. Karakteristik dasar: • Total padatan tidak kurang dari 95%; • Kadar protein tidak kurang dari 33,0%; • Kadar lemak tidak kurang dari 55,0%.
					d.	Telur Pindang Telur pindang adalah produk telur yang diperoleh dari pengolahan telur secara tradisional dengan cara perebusan dalam air yang ditambahkan daun jambu biji/daun jati/daun teh, kulit bawang merah dan daun salam. Telur direbus dalam larutan yang ditambahkan garam untuk rasa gurih. Telur pindang dengan/atau tanpa kerabang berwarna coklat kehitaman/kemerahan.
					e.	Tepung Telur Campuran/Premiks Tepung Telur Tepung telur campuran/premiks tepung telur adalah produk dengan bahan utama tepung telur (utuh, putih telur, atau kuning telur) dan bahan pangan lain. Nama jenis produk antara lain tepung telur utuh campuran,

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						tepung putih telur campuran, tepung kuning telur campuran. Karakteristik dasar: Kandungan tepung telur tidak kurang dari 11,5%.
					f.	Rendang Telur Rendang telur adalah produk telur yang diperoleh dengan mencampurkan telur utuh atau telur dadar dengan bumbu rendang dan santan, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dimasak sampai berminyak dan kering. Produk ini berwarna coklat kehitaman.
		10.2	Telur yang Diawetkan, Termasuk Produk Tradisional Telur Yang Diawetkan, Termasuk Dengan Cara Dibasakan, Diasinkan dan Dikalengkan Termasuk produk Oriental yang diawetkan seperti telur bebek asin (hueidan) dan telur yang diberi perlakuan secara alkali ”telur seribu tahun” (pidan).	10.2.1	Telur Asin Mentah Telur asin mentah adalah produk telur yang diperoleh dari telur itik/bebek yang telah diasinkan dengan proses tertentu, dan belum dimasak. Telur asin mentah dapat juga dibuat dari telur ayam atau telur entok.	
				10.2.2	Telur Asin Matang Telur asin matang adalah produk telur yang diperoleh dari telur itik/bebek yang telah diasinkan dengan proses tertentu, dan dimasak. Telur asin matang dapat juga dibuat dari telur ayam atau telur entok.	
				10.2.3	Telur Olahan Steril Telur olahan steril adalah produk telur dengan atau tanpa kerabang, dengan atau tanpa bumbu, dikemas secara kedap (hermetis), dan diawetkan melalui proses sterilisasi. Contoh produk meliputi	

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk	
					telur gulai steril, telur pindang steril, telur balado steril, telur asin steril.
				10.2.4	Telur Hitam (Pidan/Pitan/Bitan) Telur hitam (Pidan/Pitan/Bitan) adalah produk telur yang diperoleh dari proses pengawetan telur dengan cara diperam dalam adonan yang mengandung garam dan/atau alkali dengan atau tanpa bahan lain (seperti abu kayu, air teh). Putih telur berbentuk seperti jeli berwarna coklat kehitaman, kuning telur berwarna abu-abu kehijauan. Telur ini beraroma seperti amonia dan berasa seperti kapur.
				10.2.5	*Hulidan* *Hulidan* adalah produk telur yang diperoleh dari proses pengawetan telur dengan cara pembungkusan telur dalam campuran tanah liat atau abu atau serbuk gergaji dan garam, yang menyebabkan kuning telur berwarna lebih gelap dan berbentuk semi-padat, dan telur berasa asin.
		10.3	Makanan Pencuci Mulut Berbahan Dasar Telur (Misalnya Custard) Termasuk produk siap makan dan produk yang disiapkan dari campuran kering. Contoh produk meliputi flan and egg custard, custard filling untuk produk bakeri (seperti pie).	10.3.1	Selai Kaya Selai kaya adalah produk olahan telur yang diperoleh dari pengolahan campuran telur, santan, gula, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.
				10.3.2	*Custard* *Custard* adalah produk telur yang diperoleh dari campuran telur, susu dan lemak/minyak nabati, dengan atau tanpa bahan pangan lain, konsistensinya kental, disajikan langsung maupun

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						digunakan sebagai topping dan pengisi, dapat berasa manis maupun asin.
				10.3.3		Tepung *Custard* Tepung *custard* adalah produk tepung yang diperoleh dari *custard* yang dikeringkan.
				10.3.4		Martabak Telur Martabak telur adalah produk telur yang dibuat dari campuran telur ayam atau bebek dengan atau tanpa bahan pangan lain, yang dibungkus dalam lapisan adonan tepung kemudian digoreng.
11	Gula dan Pemanis, Termasuk Madu Meliputi semua gula yang terstandardisasi dari klasifikasi produk 11.1, produk yang tidak terstandardisasi (misal klasifikasi produk 11.2, 11.3, 11.4 dan 11.6), dan pemanis alami (klasifikasi produk 11.5 – madu).	11.1	Gula Mentah dan Gula Dimurnikan (Rafinasi) Gula dan pemanis yang mempunyai nutrisi, seperti sukrosa (hasil pemurnian sempurna atau sebagian yang diperoleh dari bit atau tebu), glukosa (diperoleh dari pati), atau fruktosa	11.1.1		Gula Putih, Dekstrosa Anhidrat, Dekstrosa Monohidrat, Fruktosa Gula putih adalah sukrosa yang dimurnikan dan dikristalkan dengan derajat polarisasi tidak kurang dari 99,7^{0}Z. Dekstrosa anhidrat adalah D-glukosa yang dimurnikan dan dikristalkan tanpa air kristal. Dekstrosa monohidrat (Dextrose monohydrates) adalah D-glukosa yang dimurnikan dan dikristalkan dengan satu molekul air kristal. Fruktosa adalah D-fruktosa yang dimurnikan dan dikristalkan.
					a.	Gula Kristal Rafinasi Gula kristal rafinasi adalah gula kristal sukrosa yang diproduksi dari gula kristal mentah atau gula kristal yang dibuat dari umbi bit melalui proses klarifikasi dengan cara karbonatasi dan/atau fosfatasi.
					b.	Dekstrosa Anhidrat Dekstrosa anhidrat adalah D-glukosa yang

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						dimurnikan dan dikristalkan tanpa kristalisasi air, mengandung D-glukosa tidak kurang dari 99,5% dan kadar total padatan tidak kurang dari 98%.
					c.	Dekstrosa Monohidrat Dekstrosa monohidrat adalah D-glukosa yang dimurnikan dan dikristalkan dengan kristalisasi satu molekul air, mengandung D-glukosa tidak kurang dari 99,5% dan kadar total padatan tidak kurang dari 90%.
					d.	Fruktosa Fruktosa adalah D-fruktosa yang dimurnikan dan dikristalkan, mengandung D-fruktosa tidak kurang dari 95% dan glukosa tidak lebih dari 0,5%.
				11.1.2	Gula Serbuk, Dekstrosa Serbuk	
					a.	Gula Serbuk (*Icing Sugar*) Gula serbuk (*icing sugar*) adalah gula putih yang digiling sampai halus dengan atau tanpa penambahan antikempal.
					b.	Dektrosa Serbuk (*Icing Dextrose*) Dektrosa serbuk (*icing dextrose*) adalah dekstrosa anhidrat atau dekstrosa monohidrat, atau campuran keduanya yang digiling sampai halus, dengan atau tanpa penambahan antikempal.
				11.1.3	Gula Putih Lembab (*Soft White Sugar*), Gula Merah Lembab (*Soft Brown Sugar*), Sirup Glukosa, Sirup Glukosa Kering (*Dried Glucose Syrup*)	

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
				a.	Gula Putih Lembab atau *Soft White Sugar* Gula putih lembab atau *soft white sugar* adalah gula kristal halus yang dimurnikan, lembab, dan berwarna putih.
				b.	Gula Merah Lembab atau *Soft Brown Sugar* Gula merah lembab atau *soft brown sugar* adalah gula kristal halus yang telah dimurnikan dan berwarna coklat muda hingga coklat.
				c.	Glukosa Glukosa adalah padatan yang diperoleh dari proses hidrolisis pati. Mengandung gula pereduksi tidak kurang dari 70% yang dihitung sebagai dekstrosa anhidrat.
				d.	Sirup Glukosa Kering Sirup glukosa kering adalah produk yang dibuat dari sirup glukosa yang dihilangkan sebagian airnya sehingga kandungan total padatannya tidak kurang dari 93%.
				e.	Sirup Jagung Terfermentasi Kering Sirup jagung yang difermentasi menggunakan kultur Starter Propionibacterium shermanii, Streptococcuss salivarius subsp. thermophilus, dan Lactobacillus helveticus. kemudian dikeringkan. Karakteristik dasar: Total padatan tidak kurang dari 93%.

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
					f.	Sirup glukosa Sirup glukosa adalah cairan gula kental yang murni dari sakarida yang mempunyai nutrisi dibuat dari pati dan/atau inulin.
				11.1.4	Laktosa	
					a.	Laktosa Laktosa adalah gula alami yang terdapat dalam susu dan umumnya diperoleh dari whey, dapat berbentuk anhidrat atau monohidrat atau campuran keduanya. Karakteristik dasar: Kandungan laktosa tidak kurang dari 99%.
				11.1.5	Gula Kristal Putih Merupakan hasil pemurnian kristal sukrosa dengan polarisasi tidak kurang dari 99,5oZ.	
					a.	Gula Kristal Putih atau Gula Pasir Gula kristal putih atau gula pasir adalah gula kristal sukrosa yang dibuat dari tebu dan/atau gula kristal mentah melalui proses defikasi/sulfitasi/karbonatasi/fosfatasi dan/atau kombinasi dari proses tersebut sehingga langsung dapat dikonsumsi
		11.2	Larutan Gula dan Sirup, juga Gula Invert (Sebagian), Termasuk Treacle dan Molases (Tetes Tebu), Tidak Termasuk Produk Dari rincian jenis produk 11.1.3 Termasuk hasil ikutan dari proses pemurnian gula (seperti tetes tebu dan molases), gula invert (campuran equimolar			

Jenis Produk		Klasifikasi Produk			Rincian Jenis Produk
			mixture dari glukosa dan fruktosa yang diperoleh dari hidrolisis sukrosa), dan larutan gula lainnya, seperti high fructose syrup dan sirup jagung.		
			a.	Tetes Tebu atau Molases Tetes tebu atau molases adalah hasil ikutan pabrik gula berupa cairan kental berwarna coklat kehitaman, berbau khas, memiliki rasa sepat manis sebagai produk dari proses pemisahan terakhir gula kristal dari masakan tebu (*Saccharum officinarum L*) tanpa penambahan air dan bahan lainnya.	
			b.	Gula Invert Gula invert adalah campuran glukosa dan fruktosa dalam konsentrasi ekimolar yang sama dan merupakan hasil hidrolisis sukrosa.	
			c.	Sirup Fruktosa (*High Fructose Syrup*/HFS) Sirup fruktosa (*high fructose syrup*/HFS) adalah cairan kental jernih dengan kadar fruktosa tinggi, umumnya diperoleh dengan proses enzimatik pati. Karakteristik dasar: • HFS 42 mengandung fruktosa 42%; • HFS 55 mengandung fruktosa 55%;	

Jenis Produk		Klasifikasi Produk			Rincian Jenis Produk
				• HFS 42 mengandung dekstrosa tidak kurang dari 50% dan tidak lebih dari 53%; • HFS 55 mengandung dekstrosa tidak kurang dari 39% dan tidak lebih dari 42%.	
			d.	Sirup Fruktosa-Glukosa (*High Fructose Glucose Syrup*) Sirup fruktosa-glukosa atau *high fructose glucose syrup* adalah sirup dengan penampakan cerah, jernih, kental dan tidak berwarna yang dihasilkan dari proses hidrolisis pati yang terkendali dan selanjutnya dilakukan isomerisasi. Karakteristik dasar: Mengandung tidak kurang dari 40% fruktosa, 50% dekstrosa anhidrat, dan 5% oligosakarida.	
			e.	Sirup Jagung Sirup jagung adalah cairan gula kental yang dibuat dari hidrolisis pati jagung.	
			f.	Sirup Tebu (*Cane Syrup*) Sirup tebu (*cane syr*up) adalah produk cair yang diperoleh dengan proses pemekatan dan pemanasan sari tebu (*Saccharum officinarum L.*) atau dari pelarutan pekatan gula tebu yang terbuat dari sari tebu.	
			g.	Gula Sukrosa Cair	

Jenis Produk		Klasifikasi Produk			Rincian Jenis Produk
				Gula sukrosa cair adalah produk gula berupa cairan jernih mengandung sukrosa yang diperoleh melalui proses pemekatan cairan dari tebu atau umbi bit, atau proses pelarutan gula pasir dalam air. Gula pasir (kristal sukrosa) dapat berupa gula kristal mentah, gula kristal putih, atau gula kristal rafinasi. Karakteristik dasar: Kadar sukrosa minimal 65% ° Brix.	
		11.3	Gula dan Sirup Lainnya (Misal Xilosa, Sirup Maple, Gula Hias). Termasuk semua jenis sirup meja (misal sirup maple), sirup untuk hiasan produk bakeri dan es (sirup karamel, sirup beraroma), gula untuk hiasan kue (contohnya kristal gula berwarna untuk kukis), dan sirup gula campuran.		
			a.	Sirup Maple (*Maple Syrup*) Sirup maple (*maple syrup*) adalah produk cairan yang diperoleh dengan proses pemekatan cairan eksudat (sap) pohon maple (*Acer*) atau larutan gula maple (*maple concrete*) yang dibuat dari cairan sap.	
			b.	Sirup Sorgum (*Shorgum Syrup*) Sirup sorgum atau shorgum syrup adalah produk cair yang diperoleh dengan proses pemekatan dan pemanasan sari sorgum (*Shorgum vulgare*).	

Jenis Produk		Klasifikasi Produk			Rincian Jenis Produk
			c.	Sirup/Sirup Meja (*Table Syrup*) Sirup meja (*table syrup*) adalah larutan 65% gula (sakarosa, gula invert dan fruktosa), umumnya digunakan sebagai topping atau pelengkap sajian.	
			d.	Gula Hias Gula hias adalah gula untuk hiasan kue (contohnya kristal gula berwarna untuk kukis).	
			e.	Sirup Agave Sirup Agave adalah sirup yang diperoleh dari tanaman Agave.	
			f.	Gula Palma Cair Gula palma cair adalah produk yang diperoleh dari pengolahan nira pohon palma yaitu aren (*Arenga pinata Merr*), kelapa (*Cocos nucifera*), siwalan (*Barassus flabellifer L*) atau jenis palma lainnya, berbentuk cair. Contoh nama jenis gula aren cair atau gula kelapa cair.	
		11.4	Madu		

Jenis Produk		Klasifikasi Produk			Rincian Jenis Produk
			a.	Madu Madu adalah cairan alami yang umumnya mempunyai rasa manis yang dihasilkan oleh lebah madu (Apis sp.) dari sari bunga tanaman (floral nektar) atau bagian lain dari tanaman (ekstra floral). Karakteristik dasar: • Kadar hidroksimetil furfural tidak lebih dari 50 mg/kg; • Aktivitas enzim diastase madu hutan dan madu lebah tanpa sengat tidak kurang dari 1 DN, madu budidaya tidak kurang dari 3 DN.	
			b.	Madu Serbuk Madu serbuk adalah produk yang diperoleh dari proses pengeringan madu dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.	
			c.	Madu Sarang (*Comb Honey*) Madu sarang (*comb honey*) adalah madu yang disimpan dalam sarang madu (*honeycomb*) yang diproduksi oleh lebah dan belum mengalami pengolahan apapun untuk memisahkan madu dari lilin madu (*beeswax*). Madu sarang (*comb honey*) harus bebas dari lebah atau potongannya (cemaran fisik). Karakteristik Dasar: • Kadar hidroksimetil furfural tidak lebih dari 50 mg/kg;	

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
			• Aktivitas enzim distase madu hutan dan madu lebah tanpa sengat tidak kurang dari 1 DN, madu budidaya tidak kurang daei 3 DN; • Mengandung bakteri asam laktat.			
		11.5	Pemanis, Termasuk Pemanis Buatan (*Table Top Sweeteners*, Termasuk yang Mengandung Pemanis dengan Intensitas Tinggi) Termasuk produk yang merupakan pemanis intensitas tinggi (contohnya *asesulfam potassium*) dan atau golongan poliol (contohnya sorbitol, silitol, maltitol, manitol, laktitol) yang dapat mengandung bahan pangan seperti karbohidrat. Produk-produk ini dijual kepada konsumen akhir dalam bentuk serbuk, padatan (misal tablet atau kubus), atau bentuk cairan.			
12	Garam, Rempah, Sup, Saus, Salad, serta Produk Protein jenis produk ini termasuk bahan-bahan yang ditambahkan ke dalam pangan untuk meningkatkan aroma dan rasa. tidak mencakup produk oles berbasis cokelat dan kacang dari rincian jenis produk 4.2.2.e dan 5.1.3, dan produk yang sebagian bahannya berasal dari turunan kedelai atau sumber lainnya (contoh: susu, sereal atau sayur)	12.1	Garam dan Pengganti Garam Termasuk garam dari rincian jenis produk 12.1.1 dan pengganti garam dari rincian jenis produk 12.1.2 yang digunakan sebagai bumbu pada produk pangan.	12.1.1	Garam Terutama garam natrium klorida untuk pangan. Termasuk garam beriodium dan garam industri.	
					a.	Garam Konsumsi Beriodium Garam konsumsi beriodium adalah produk pangan yang berbentuk padat dengan komponen utamanya natrium klorida (NaCl) dengan penambahan/fortifikasi kalium iodat (KIO3). Jumlah iodium dihitung sebagai KIO3 tidak kurang dari 30 mg/kg. Sumber iodium lain yang dapat ditambahkan selain kalium iodat adalah kalium iodida, natrium iodida atau natrium iodat. Contoh

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						nya adalah garam meja. Karakteristik dasar: • Kadar natrium klorida tidak kurang dari 94 %; • Kadar air tidak lebih dari 7%; • Bagian yang tidak larut dalam air tidak lebih dari 0,5%.
					b.	Garam Konsumsi Cair Beriodium Garam konsumsi cair beriodium adalah produk pangan berbentuk cair yang komponen utamanya natrium (NaCl) dan air (H2O) dengan penambahan kalium iodat (KIO3). Jumlah iodium dihitung sebagai KIO3 tidak kurang dari 30 mg/kg. Karakteristik dasar: Kadar NaCl 23% - 25%.
					c.	Garam Gurih Garam gurih adalah garam konsumsi, dengan komponen utama natrium klorida (NaCl) dan telah ditambahkan senyawa iodium serta penguat rasa mononatrium L-glutamat (MSG). Karakteristik dasar: • Kadar NaCl tidak kurang dari 87%; • Penyedap rasa dihitung sebagai *mononatrium L-glutamat* (MSG) 9-12%; • Iodium, dihitung sebagai kalium iodat (KIO3) 30-80 mg/kg.
					d.	Garam Industri Aneka Pangan Garam industri aneka pangan adalah garam

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						beriodium yang digunakan sebagai bahan baku untuk industri aneka pangan. Karakteristik dasar: • Kadar NaCl tidak kurang dari 97% (basis kering); • Kadar iodium dihitung sebagai KIO3 tidak kurang dari 30 mg/kg.
					e.	Garam Diet Garam diet adalah garam beriodium yang mengandung natrium klorida (NaCl) yang disesuaikan dengan keperluan. Karakteristik dasar: • Kadar natrium klorida (NaCl) adbk (atas dasar bahan kering) tidak lebih dari 60%; • Kadar klorida (KCl) adbk tidak lebih dari 40%; • Kadar iodium sebagai KIO3 tidak kurang dari 30 mg/kg.
					f.	Garam Kurang Natrium Karakteristik dasar: • Kadar natrium klorida (NaCl) tidak lebih dari 25g/100g; • Kadar iodium sebagai KIO3 tidak kurang dari 30 mg/kg. • Komponen lain yang dapat digunakan adalah garam kalium; garam kalsium; garam magnesium; garam amonium; atau campurannya
					g.	Garam Bahan Baku Untuk Garam Konsumsi Beriodium Garam bahan baku untuk garam konsumsi

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						beriodium adalah garam yang komponen utamanya natrium klorida (NaCl) yang digunakan sebagai bahan baku untuk garam konsumsi beriodium. Karakteristik dasar: • Natrium klorida (NaCl), adbk Kualitas K1 lebih dari 94 %; • Natrium klorida (NaCl), adbb Kualitas K1 lebih dari 87 %; • Natrium klorida (NaCl), adbk Kualitas K2 lebih dari 90 %; • Natrium klorida (NaCl), adbb Kualitas K2 lebih dari 83 %; • Natrium klorida (NaCl), adbk Kualitas K3 lebih dari 85 %; • Natrium klorida (NaCl), adbb Kualitas K3 lebih dari 75 %.
					h.	Garam Campuran Garam campuran adalah campuran garam dengan bahan pangan lain. Produk garam campuran dapat mengandung monosodium glutamat (MSG). Nama jenis produk diantaranya garam campur gula, garam campur MSG. Karakteristik dasar: • Kadar NaCl tidak kurang dari 50%; • Kadar iodium dihitung sebagai KIO3 tidak kurang dari 15,95 mg/kg.
					i.	Garam Berbumbu Garam berbumbu adalah campuran garam

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk	
					dengan rempah, dengan atau bahan pangan lain.
				12.1.2	Pengganti Garam Pengganti garam adalah produk bahan makanan dengan kandungan natrium yang dikurangi dan digunakan untuk menggantikan garam. Pengganti garam meliputi: (a) kalium sulfat, garam kalium, kalsium atau amonium dari adipat, glutamat, karbonat, suksinat, laktat, tartrat, sitrat, asetat, hidroklorat atau asam ortofosforik; dan/atau (b) garam magnesium adipat, glutamat, karbonat, sitrat, suksinat, asetat, tartrat, laktat, hidroklorat atau asam ortofosforik; dan/atau (c) garam kolin dari asetat, karbonat, laktat, tartrat, sitrat atau asam hidroklorida, campuran dengan garam pengganti bebas kolin sesuai daftar (a), (b), dan (d); dan/atau, (d) asam adipat, glutamat, sitrat, laktat, atau malat. Karakteristik dasar: • Kandungan natrium tidak lebih dari 0,12g/100g produk pengganti garam; • Kadar iodium dalam KIO3 minimal 30 mg/kg.
		12.2	Herba, Rempah, Bumbu dan Kondimen Termasuk dalam kategori ini adalah semua jenis produk yang digunakan untuk meningkatkan aroma dan rasa dalam pangan.	12.2.1	Herba dan Rempah bubuk Herba adalah bagian tanaman yang biasa digunakan untuk memberi aroma dan rasa pada pangan, dapat berbentuk utuh, irisan, bubuk, pasta, baik segar maupun yang sudah dikeringkan, tunggal atau campuran dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Rempah adalah bagian tanaman yang dapat berupa biji, buah, bunga, kulit batang dan rimpang untuk memberi aroma dan rasa pada pangan atau dapat

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
					mewarnai dan digunakan untuk meningkatkan selera makan; dapat berbentuk utuh, irisan, bubuk, pasta, baik segar maupun yang sudah dikeringkan, tunggal atau campuran dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.	
					a.	Rempah Bubuk Rempah bubuk adalah bagian tanaman yang dapat berupa biji, buah, bunga, kulit batang dan rimpang untuk memberi aroma dan rasa pada pangan atau dapat mewarnai dan digunakan untuk meningkatkan selera makan, yang berbentuk bubuk dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Karakteristik dasar: Kadar air tidak lebih dari 12%.
					b.	Adas Bubuk Adas bubuk adalah produk bubuk yang diperoleh dengan cara menggiling buah masak dan kering dari tanaman Foeniculum vulgare. Karakteristik dasar: • Kadar air tidak lebih dari 12%; • Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 4% v/b.
					c.	Akar *chicory*
					d.	*allspice/Pimento* Allspice adalah produk rempah berbentuk serbuk yang diperoleh dari buah *Pimmento dioica (L) Merr* yang belum matang dan dikeringkan.

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						Karakteristik dasar: • *Kadar air tidak lebih dari 12%;* • *Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 2,4% v/b.*
					e.	Basilla Basilla adalah herba berbentuk bubuk yang diperoleh dari daun *Deimun basilicum* yang dikeringkan. Karakteristik dasar: • Kadar air tidak lebih dari 9%; • Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 0,3% v/b.
					f.	*Bay Leaves* Bay leaves adalah herba berbentuk bubuk yang diperoleh dari daun Lurus nobilis L yang dikeringkan. Karakteristik dasar: • Kadar air tidak lebih dari 7%; • Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 1% v/b.
					g.	Bawang Putih Bawang putih adalah umbi dari tanaman Allium sativum. Bisa dalam bentuk pasta, kering, irisan kering, irisan yang digoreng, bubuk dengan campuran garam.
					h.	Bawang Merah Bawang merah (*shallot*) adalah umbi dari tanaman *Allium cepa L.* atau *Allium*

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						ascalonicum. Bisa dalam bentuk kering, bubuk, atau irisan yang digoreng.
					i.	Bawang Daun Bawang daun adalah daun tanaman onion (*Allium cepa*) yang belum terbentuk umbinya (*green onion*) atau umbi baru terbentuk sedikit (*spring onion*) dan tanaman *Allium porrum* (*leek*). Bisa dalam bentuk bubuk, atau irisan.
					j.	Biji sawi bubuk atau biji mustard bubuk Biji sawi atau biji mustard bubuk adalah produk bubuk yang diperoleh dari beberapa biji-bijian kering spesies *Brassica*. Karakteristik dasar: • Kadar air tidak lebih dari 7%; • Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 2,5% v/b.
					k.	Bubur Cabe Bubur cabe adalah produk bubur yang diperoleh dari proses penggilingan buah cabe (*Capsicum annum* atau *C. fructessen*) segar atau buah kering yang baik dengan penambahan air bersih. Dapat mengandung garam dan *vinegar*. Karakteristik dasar: Kandungan cabai tidak kurang dari 15%.
					l.	Cabe Bubuk Cabe bubuk adalah produk bubuk yang diperoleh dari proses penggilingan buah cabe

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						(*Capsicum annum* atau *C. fructessen*) kering yang baik. Karakteristik dasar: Kadar air tidak lebih dari 12%.
					m.	Cengkeh Bubuk Cengkeh bubuk adalah produk bubuk yang diperoleh dari bunga yang belum mekar dari tanaman cengkeh *Syzygium obtusifolium* atau *Eugenia caryopyllus* famili *Myrtaceae*, yang telah dikeringkan dan digiling. Karakteristik dasar: • Kadar air tidak lebih dari 12%; • Minyak atsiri tidak kurang dari 15% v/b.
					n.	Fenugreek Bubuk, Kelabat Bubuk, Kelabet Bubuk, Klabat Bubuk Fenugreek bubuk, kelabat bubuk, kelabet bubuk, klabat bubuk adalah produk bubuk yang diperoleh dengan cara menggiling biji matang dan kering dari tanaman *Trigonella foenum-graecum*. Karakteristik dasar: Kadar air tidak lebih dari 10%.
					o.	Fuli Bubuk Fuli bubuk adalah produk bubuk yang diperoleh dari arillus biji tanaman *Myristica fragrans Hout* yang telah dikeringkan dan digiling. Karakteristik dasar:

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						• Kadar air tidak lebih dari 10%; • Minyak atsiri tidak kurang dari 7% v/b.
					p.	Bubur Jahe Bubur jahe adalah produk bubur yang diperoleh dari proses penggilingan rimpang dari tanaman jahe (*Zingiber officinale*) segar atau kering yang baik dengan penambahan air bersih. Dapat mengandung garam dan vinegar.
					q.	Jahe Bubuk Jahe bubuk adalah produk bubuk yang diperoleh dari rimpang bersih tanaman *Zingiber officinale* yang telah dikeringkan. Karakteristik dasar: • Kadar air tidak lebih dari 13%; • Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 1% v/b.
					r.	Jintan Bubuk Jintan bubuk adalah produk rempah-rempah yang diperoleh dari biji tanaman *Carum carvi* yang bersih, kering dan telah digiling. Karakteristik dasar: • Kadar air tidak lebih dari 10%; • Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 3% v/b.
					s.	Jintan Hitam Bubuk Jintan hitam bubuk adalah produk bubuk yang diperoleh dengan menggilling biji kering

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						yang bersih dari tanaman *Nigella sativa*. Karakteristik dasar: • Kadar air tidak lebih dari 12%; • Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 0,5% v/b.
					t.	Jintan Putih Bubuk Jintan putih bubuk adalah produk bubuk yang diperoleh dari proses penggilingan biji kering tanaman *Cuminum cyminum*. Karakteristik dasar: • Kadar air tidak lebih dari 12%; • Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 2% v/b.
					u.	Kapulaga Bubuk Kapulaga bubuk adalah produk bubuk yang diperoleh dari penggilingan biji kering bersih *Elettaria cardamomum* yang telah dipisahkan dari kapsulnya. Karakteristik dasar: Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 3% v/b.
					v.	Kapulaga (*Cardamom*) *Amomum* Bubuk Kapulaga (*cardamom*) *amomum* bubuk adalah produk bubuk yang diperoleh dari penggilingan biji *Amomum subulatum* yang telah dipisahkan dari kapsulnya dan dikeringkan. Karakteristik dasar: • Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 1%;

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						• Bebas dari biji *Argemone moxicana*.
					w.	Kayu Manis Bubuk Kayu manis bubuk adalah produk bubuk yang diperoleh dari proses penggilingan kulit kayu bagian dalam tanaman *Cinnamomum zeylanicum* atau *C. cassia* atau *C. burmanii* atau *C. sintok BI* atau *Cassia vera* yang telah dikeringkan. Karakteristik dasar: • Kadar air tidak lebih dari 12%; • Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 0,5%.
					x.	Kencur Bubuk Kencur bubuk adalah produk bubuk yang diperoleh dari rimpang tanaman kencur yang telah dikeringkan.
					y.	Ketumbar Bubuk Ketumbar bubuk adalah produk bubuk yang diperoleh dari proses penggilingan buah kering tanaman *Coriandrum sativum Linn.* yang dibersihkan Karakteristik dasar: • Kadar air tidak lebih dari 12%; • Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 1% v/b.
					z.	Kunyit Bubuk Kunyit bubuk adalah produk bubuk yang diperoleh dari proses penggilingan rimpang

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						kering *Curcuma longa* atau *Curcuma domestica*, *Val*. Karakteristik dasar: • Kadar air tidak lebih dari 13%; • Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 4% v/b.
					aa.	Lada Hitam Bubuk Lada hitam bubuk adalah produk rempah yang diperoleh dari proses penggilingan lada hitam. Karakteristik dasar: • Kadar air tidak lebih dari 14%; • Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 1%.
					ab.	Lada Putih Bubuk Lada putih bubuk adalah produk rempah yang diperoleh dari lada putih yang telah digiling. Karakteristik dasar: Bau, rasa dan warna normal.
					ac.	Lada Bubuk Campuran Lada bubuk campuran adalah produk rempah yang diperoleh dari campuran lada bubuk hitam dan lada bubuk putih. Karakteristik dasar: • Kadar air tidak lebih dari 14%; • Kadar minyak atsiri tidak kurang dari 0,7% v/b.

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
					ad.	Lengkuas/Laos Bubuk Lengkuas/laos bubuk adalah produk bubuk yang diperoleh dari rimpang bersih tanaman lengkuas yang telah dikeringkan.
					ae.	Marjoram bubuk Marjoram adalah produk berbentuk bubuk yang diperoleh dari daun *Marjoram hortensis Moench* yang dikeringkan, dengan atau tanpa pucuk bunga.
					af.	Oregano bubuk Oregano bubuk adalah produk herba berbentuk bubuk yang diperoleh dari daun *Origantum vulgare sp.* yang telah dikeringkan.
					ag.	Pala Bubuk Pala bubuk adalah produk bubuk yang diperoleh dari biji kering tanaman *Myristica fragrans*.
					ah.	Parsley Parsley adalah daun dari tanaman Petroselinum hortense yang telah dikeringkan. Daun berwarna hijau terang.
					ai.	Paprika Bubuk Paprika bubuk adalah produk rempah yang diperoleh dari buah matang tanaman *Capsicum annuum* yang telah dibersihkan, dikeringkan dan digiling.

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						Karakteristik dasar: Kadar air tidak lebih dari 14%.
					aj.	Sweet Paprika Bubuk Sweet paprika bubuk adalah produk rempah yang diperoleh dari campuran buah matang tanaman *Capsicum annuum* dan *Capsicum longum* yang telah dibersihkan, dikeringkan dan digiling.
					ak.	Wasabi Wasabi adalah produk yang diperoleh dari rimpang tanaman *Wasabia japonica*.
					al.	Thymi/Thyme bubuk Thymi/thyme adalah herba yang diperoleh dari daun pucuk kering thymi dari tanaman *Thymus serpyllum L.* atau *Thymus vulgaris* atau *Thymus zugis L.* baik dalam bentuk bubuk.
				12.2.2	Bumbu dan Kondimen Bumbu merupakan campuran bahan pangan yang ditambahkan untuk menguatkan rasa dan aroma makanan. Bumbu terdiri dari satu jenis rempah atau lebih dan/atau bahan pangan lain yang memberikan rasa dan/atau aroma selain gula dan garam. Kondimen merupakan bumbu yang ditambahkan pada makanan sebelum atau pada saat akan dikonsumsi	
					a.	Bubuk Ngohyang Bubuk ngohyang adalah campuran dari lima

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						macam rempah antara lain bunga lawang, kayu manis, lada hitam, jintan dan cengkeh.
					b.	Bumbu Siap Pakai Bumbu siap pakai adalah produk bumbu yang diperoleh dari campuran rempah dengan atau tanpa penambahan minyak untuk membuat masakan tertentu. Produk dapat ditambahkan bahan pangan lain. Produk dapat dikemas dalam kemasan plastik atau botol plastik atau botol kaca atau kemasan lainnya dan dapat diawetkan dengan pemanasan. Bumbu siap pakai dapat berbentuk basah (pasta) atau kering (bubuk atau blok). Penamaan jenis produk yang berbentuk basah (pasta) hasil proses pemanasan misalnya bumbu instan soto, bumbu instan nasi goreng. Penamaan jenis produk yang berbentuk kering (bubuk atau blok) atau pasta hasil proses tanpa pemanasan misalnya bumbu soto, bumbu nasi goreng.
					c.	Bumbu Ekstrak Daging Sapi Bumbu ekstrak daging sapi adalah produk bumbu yang mengandung ekstrak daging sapi, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain dalam bentuk bubuk atau blok/kubus. Karakteristik dasar: • Kadar air tidak lebih dari 4%; • Kadar protein tidak kurang dari 7%.

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
				d.	Bumbu Ekstrak Daging Ayam Bumbu ekstrak daging ayam adalah produk bumbu yang mengandung ekstrak daging ayam baik dalam bentuk bubuk atau blok/kubus Karakteristik dasar: • Kadar air tidak lebih dari 4%; • Kadar protein tidak kurang dari 6%.
				e.	Bumbu Ekstrak Udang Bumbu ekstrak udang adalah produk bumbu yang mengandung udang baik dalam bentuk bubuk atau blok/kubus. Karakteristik dasar: • Kadar air tidak lebih dari 4%; • Kadar udang tidak kurang dari 15%.
				f.	Bumbu Ekstrak Cumi Bumbu ekstrak cumi adalah produk bumbu yang mengandung cumi dalam bentuk bubuk atau blok/kubus. Karakteristik dasar: • Kadar air tidak lebih dari 4%; • Kadar cumi tidak kurang dari 15%.
				g.	Bumbu Pasta Ekstrak Daging (Misalnya Bumbu Pasta Ekstrak Daging Sapi dan Daging Ayam) Bumbu pasta ekstrak daging adalah produk bumbu yang mengandung ekstrak daging dalam bentuk pasta.

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						Karakteristik dasar: Kadar air tidak lebih dari 12,5%.
					h.	Bumbu Rasa Bumbu rasa adalah produk bumbu yang mengandung perisa ayam/sapi/udang/ikan/jamur baik dalam bentuk bubuk atau blok/kubus. Contoh: bumbu rasa ayam atau bumbu rasa ikan.
					i.	Bubuk/Blok/Kubus/Pasta Ekstrak Ayam/Sapi/Udang/Keju Bubuk/blok/kubus/pasta ekstrak ayam/sapi/udang/keju adalah produk yang mengandung ayam/sapi/udang/keju baik dalam bentuk bubuk/blok/kubus/pasta dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Produk ini tanpa penambahan rempah.
					j.	Bumbu penyedap rasa lainnya
					k.	Ragi Kering (Tidak Aktif) Ragi kering (tidak aktif) adalah produk yang dibuat dengan cara membiakkan kamir jenis *Saccharomyces cerevisiae, Saccharomyces fragilis*, dan *Candida utilis* dalam media serealia atau bahan lain yang sesuai, dalam keadaan bersih, kering, tidak aktif serta berfungsi sebagai bumbu dan kondimen. Karakteristik dasar: Kadar air tidak lebih dari 7%.

Jenis Produk		Klasifikasi Produk			Rincian Jenis Produk		
					l.	Bawang hitam (*Black Garlic*) Bawang hitam adalah produk yang diperoleh dari bawang putih segar (*Allium sativum L.*) yang dipanaskan pada suhu umumnya 60-90°C dan kelembaban tinggi dalam waktu kurang lebih 1 bulan sehingga dihasilkan siung bawang dengan warna gelap/hitam, rasa manis, dan tekstur yang kenyal. Karakteristik dasar: Kadar air tidak lebih dari 50%
					m.	Bumbu Tabur Bumbu tabur adalah produk bumbu yang diperoleh dari campuran bahan pangan yang memberikan rasa dan/atau aroma, yang penggunaannya ditaburkan langsung pada makanan
		12.3	Cuka Makan			
			a.	Cuka Fermentasi (*Vinegar*) Cuka fermentasi (*vinegar*) adalah produk cair yang mengandung asam asetat, yang diperoleh melalui proses fermentasi bahan-bahan yang mengandung karbohidrat atau alkohol. Contoh: cuka apel, cuka anggur. Karakteristik dasar: Total asam tidak kurang dari 4 g/100 ml.	
			b.	Cuka Hasil Pengenceran Asam Asetat Glasial		

Jenis Produk		Klasifikasi Produk			Rincian Jenis Produk	
				Cuka hasil pengenceran asam asetat glasial adalah produk cair yang diperoleh dari pengenceran asam asetat glasial (untuk makanan dan farmasi) dengan air minum. Contoh: Cuka makan Karakteristik dasar: • Bentuk cairan encer, jernih, tidak berwarna, bau khas asam asetat; • Cuka dapur: kadar asam asetat tidak kurang dari 12,5 % v/b; • Cuka meja: kadar asam asetat tidak kurang dari 4% dan tidak lebih dari 12,5 % v/b.		
		12.4	Mustard Mustard/saus mustard adalah produk kondimen yang disiapkan dari biji mustard yang ditumbuk, umumnya dari biji mustard yang telah ditumbuk dan dihilangkan minyaknya, yang dicampur/diolah dengan menambahkan air, vinegar/cuka, garam, dan rempah-rempah menjadi saus/pasta yang berwarna kuning cerah sampai kecoklatan. Contoh: mustard Dijon dan mustard pedas (*hot mustard*) yang diperoleh dari biji dan kulit mustard.			
		12.5	Sup dan kaldu Sup siap saji dan campurannya. Produk akhirnya dapat berbasis air (contohnya konsome) atau susu (contohnya chowder).	12.5.1	Sup Siap Saji dan Kaldu, Termasuk Kalengan, Botol dan Beku Produk-produk berbasis air atau susu yang mengandung dengan atau tanpa sayuran, kaldu	

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk	
				daging atau ikan dengan atau tanpa bahan pangan lain.	
				a.	Sup Siap Konsumsi Sup siap konsumsi adalah produk pangan olahan berbasis air atau susu yang dibuat dari sayuran, daging, ikan, unggas, atau kaldunya, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lainnya, dan dipanaskan. Produk dapat dikemas secara hermetis atau dibekukan.
				b.	Sari Pati Ayam Sari pati ayam adalah ekstrak karkas ayam pedaging dengan atau tanpa penambahan garam, sari simplisia, dalam bentuk siap dikonsumsi Karakteristik dasar: • Bentuk cairan jernih; • Kadar protein tidak kurang dari 7,7%.
				c.	Kaldu dan Konsome Kaldu dan konsome adalah produk yang diperoleh dari daging sapi, daging unggas, atau daging lainnya dengan cara memasak bahan kaya protein atau sarinya dan atau hidrolisatnya dengan air dengan atau tanpa penambahan bumbu dan atau bahan penyedap, lemak yang dapat dimakan, natrium klorida, rempah-rempah dan sari-sari alami atau destilatnya atau bahan makanan lain untuk meningkatkan rasa, atau dengan rekonstitusi dari campuran komponen kering yang sesuai dengan

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						petunjuk penggunaan. Karakteristik dasar: Nitrogen total untuk kaldu daging: kaldu daging unggas tidak kurang dari 100 mg/l, untuk konsome daging sapi tidak kurang dari 160 mg/l, untuk kaldu daging lainnya tidak kurang dari 350 mg/l; nitrogen amino tidak kurang dari 210 mg/l untuk kaldu daging lainnya; natrium klorida tidak lebih dari 12,5 g/l; lemak tidak kurang dari 3 g/l untuk kaldu daging berlemak.
				12.5.2	Bubuk atau Campuran Untuk Sup dan Kaldu Konsentrat sup untuk direkonstitusi dengan air atau susu dengan atau tanpa penambahan *Ingredient* lain.	
					a.	Sup Instan Sup instan adalah produk pangan olahan kering instan yang dapat dibuat dari daging, ikan, sayuran, serealia atau campurannya, yang siap dikonsumsi setelah diseduh dengan air mendidih. Dapat ditambahkan bahan pangan lain. Karakteristik dasar: • Bau dan rasa khas; • Kadar air tidak lebih dari 7%.
					b.	Sup Pasta Instan (Misalnya Sup Makaroni Instan) Sup pasta instan adalah produk pangan olahan instan berbentuk pasta yang dapat dibuat dari daging, ikan, sayuran, serealia

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						atau campurannya, yang siap dikonsumsi setelah dipanaskan. Dapat ditambahkan bahan pangan lain. Karakteristik dasar: Kadar air tidak lebih dari 12,5%.
					c.	Sup Krim Instan Sup krim instan adalah produk pangan olahan kering instan yang dibuat dari tepung nabati dan atau hewani, yang siap dikonsumsi setelah diseduh dengan air mendidih menjadi larutan kental. Dapat ditambahkan bahan pangan lain. Karakteristik dasar: Kadar air tidak lebih dari 8%.
					d.	Sup Krim Pasta Instan (Misalnya Sup Krim Makaroni Instan) Sup krim pasta instan adalah produk pangan olahan instan berbentuk pasta yang dibuat dari tepung nabati dan atau hewani, yang siap dikonsumsi setelah dipanaskan. Dapat ditambahkan bahan pangan lain. Karakteristik dasar: Kadar air tidak lebih dari 12,5%.
		12.6	Saus dan Produk Sejenis Saus, gravies, dan dressing, dalam bentuk yang siap dikonsumsi ataupun campuran yang perlu dilarutkan terlebih dahulu sebelum dikonsumsi.	12.6.1	Saus Teremulsi (Misalnya *Mayonais*, *Salad Dressing*, *Onion Dips*) Produk saus, *gravies* dan *dressing*, yang minimal sebagian, berbasis pada emulsi minyak atau lemak di dalam air. Termasuk dalam kategori ini adalah *salad dressing*, *sandwich spread* berbasis minyak/lemak (misalnya *mayonais* dengan	

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
					mustard), *salad cream*, *fatty sauces* dan *snack dips* (misalnya *bacon and cheddar dip*, *onion dip*).	
					a.	*Mayonais*, *Mayonnaise* *Mayonais* adalah saus kondimen yang diperoleh dengan cara mengemulsikan minyak nabati dalam fase air yang mengandung *vinegar* atau asam cuka atau pengasam lainnya dengan penambahan telur dalam bentuk segar, cair, bubuk, atau beku untuk menghasilkan emulsi, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Bahan pangan lain yang dapat digunakan antara lain gula, garam, kondimen, rempah-rempah dan herba, buah dan sayuran termasuk jus buah dan jus sayuran, biji sawi/mustard, produk-produk susu, air. Karakteristik dasar: Kadar lemak total tidak kurang dari 65%.
					b.	Mayones/*Mayonais* Tanpa Telur (*Eggless Mayonnaise*/*Eggfree Mayonnaise*) Mayones/*Mayonais* Tanpa Telur (*Eggless Mayonnaise*/*Eggfree Mayonnaise*) adalah saus kondimen yang diperoleh dengan cara mengemulsikan minyak nabati dalam fase air yang mengandung *vinegar* atau asam cuka atau pengasam lainnya untuk menghasilkan emulsi, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Bahan pangan lain yang dapat digunakan antara lain gula, garam, kondimen, rempah-rempah dan herba, buah dan sayuran termasuk jus buah dan jus sayuran, biji sawi/mustard, produk-produk

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						susu, air. Karakteristik dasar: Kadar lemak total tidak kurang dari 65%.
					c.	*Salad Dressing* (Misalnya *Thousand Island*, *Blue Cheese*, *Burger Dressing*, Saus Siram *Caesar*) *Salad dressing* (misalnya *thousand island*, *blue cheese*, *burger dressing*, saus siram *caesar*) adalah saus kondimen yang merupakan produk emulsi semi solid yang dibuat dari minyak nabati dengan penambahan *vinegar* atau asam cuka atau pengasam lainnya, telur dalam bentuk segar, cair, bubuk, atau beku, dan pati dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Bahan pangan lain yang dapat digunakan antara lain garam, gula, rempah, kecuali safron atau kunyit. Karakteristik dasar: Kadar lemak total tidak kurang dari 20%.
					d.	Saus Tar Tar (*Tar Tar Sauce*) Saus tar tar adalah saus yang berasal dari mayonais yang ditambahkan bawang bombay dan acar mentimun, dengan atau tanpa penambahan mentimun segar. Karakteristik dasar: Kadar lemak total tidak kurang dari 50%.
					e.	*French Dressing* (*Italian Dressing*, *Greek Dressing*, *Ranch Style Dressing*) *French dressing* (*italian dressing*, *greek*

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						dressing, *ranch style dressing*) adalah saus kondimen yang merupakan produk cairan yang dapat dipisahkan atau emulsi cairan yang dibuat dari minyak makan dan satu atau lebih pengasam. *Ingredient* yang dapat digunakan adalah *vinegar* atau vinegar encer atau *vinegar*, jus lemon dan atau jus jeruk nipis, garam, pemanis nutritif rempah atau perisa alami, pasta tomat, puree tomat, saus tomat, *sherrywine*, telur. Karakteristik dasar: Kadar lemak total tidak kurang dari 35%.
					f.	*Sandwich Spread* *Sandwich spread* adalah produk oles *sandwich* berbasis minyak/lemak yang dibuat dari mayonais sebagai bahan dasar dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain seperti paprika, acar mentimun, atau tuna.
				12.6.2	Saus Non-Emulsi (Misalnya Saus Tomat, Saus Keju, Saus Krim, Gravi Coklat) Termasuk saus berbasis air, susu, santan, *gravy dan dressing*. Contohnya termasuk saus barbekue, saus tomat, saus keju, saus *Worcestershire*, saus *Worcestershire oriental* kental (saus tonkatsu), saus cabai, saus celup asam manis, saus putih (basis krim), dan saus tinta cumi.	
					a.	Sambal Sambal adalah produk siap konsumsi yang dibuat dari bahan utama cabe (*Capsicum sp*) dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, berbentuk semi padat, dan telah

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						mengalami proses pemasakan atau pengawetan lain. Meliputi semua jenis sambal antara lain sambal terasi, sambal bajak, sambal petai, sambal cabai hijau, tidak termasuk cabe bubuk, cabe giling,
					b.	Saus Cabe Saus cabe adalah produk saus siap konsumsi yang dibuat dari cabe (*Capsicum sp*) atau turunannya, berbentuk cairan kental homogen, yang telah mengalami proses pemanasan.
					c.	Bumbu Kacang Bumbu kacang adalah bumbu yang terbuat dari kacang tanah yang telah digoreng atau disangrai dan dihaluskan dengan penambahan garam, gula atau bahan pangan lain dan rempah-rempah tertentu yang sesuai, dan langsung digunakan tanpa ditambah air terlebih dahulu. Nama jenis untuk produk ini antara lain bumbu gado-gado, bumbu pecel, bumbu sate, bumbu siomay, dan bumbu batagor.
					d.	Saus Keju (*Cheese Sauce*) Saus keju adalah produk saus yang diperoleh dari keju dengan penambahan garam, mustard dan bumbu.
					e.	Saus Lobak Saus lobak adalah produk saus yang diperoleh dari lobak yang diiris atau dihancurkan, dicampur dengan jus orange,

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						air jeruk nipis, cilantro, minyak, garam dan lada.
					f.	Saus Panggang/Saus Barbekue (*BBQ Sauce*) Saus panggang/saus barbekue (*BBQ sauce*) adalah produk saus yang diperoleh dari campuran vinegar, gula, garam, saus *Worchester* dan rempah-rempah seperti bawang putih, onion, paprika dan lada hitam dengan atau tanpa saus tomat atau pasta tomat, bahan pangan lain.
					g.	Saus Pizza Saus pizza adalah produk saus yang diperoleh dari pasta tomat, saus tomat yang diberi garam dan rempah-rempah seperti biji anis, lada, bubuk bawang putih, oregano dan parsley. Karakteristik dasar: • Total nitrogen tidak kurang dari 2,75%; • Garam tidak kurang dari 10%.
					h.	Saus Spagheti (*Spaghetti Sauce*) Saus spagheti (*spaghetti sauce*) adalah produk saus yang diperoleh campuran rempah-rempah seperti bawang putih, bawang bombay, lada hitam, daun basil, oregano, thymi, gula, garam, *vinegar* dengan atau tanpa saus tomat atau pasta tomat, dan bahan pangan lain.
					i.	Saus Tiram Saus tiram adalah produk cairan kental berwarna coklat sampai coklat kehitam-

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						hitaman, diperoleh dari hasil olahan daging tiram (*Crassostrea calculata sp.*) dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.
					j.	Saus Perendam/Saus Marinasi (*Marinated Sauce*) Saus perendam/saus marinasi adalah produk saus yang digunakan untuk merendam ikan, daging, ayam, atau bahan pangan lain untuk memberi rasa dan aroma tertentu sebelum diolah lebih lanjut.
					k.	Saus Tomat Saus tomat adalah produk saus yang diperoleh dari buah segar, bubur tomat, pasta tomat, puree tomat atau padatan tomat, yang dicampur dengan gula, bahan pengasam, garam dan dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Karakteristik dasar: Bau, rasa dan warna khas.
					l.	Saus Asam Manis Saus asam manis adalah produk saus yang terbuat dari tomat dan atau buah lain, gula dan bahan pengasam, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Produk ini mempunyai rasa asam dan manis.
					m.	Kecap Inggris, Saus *Worchester* Kecap Inggris, saus *Worchester* adalah produk saus yang terdiri dari air, *vinegar*, garam dan rempah atau bahan pangan lain.

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						Digunakan untuk memberi flavor dan saus barbekue serta saus asam manis.
					n.	Saus Teriyaki Saus teriyaki adalah produk saus yang diperoleh dari campuran kecap dengan bahan pangan yang sesuai.
					o.	Saus Topping/Saus Siram Saus topping/saus siram adalah produk saus yang diperoleh dari campuran rempah-rempah dengan atau tanpa penambahan saus tomat atau pasta tomat dan dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain untuk digunakan sebagai topping atau siram pada masakan dengan atau tanpa dimasak terlebih dahulu. Misalnya: saus jamur, saus wijen sangrai, dan saus lainnya.
					p.	Saus Salsa Saus salsa adalah saus yang mengandung cacahan tomat dan cabe, serta dapat ditambahkan bahan pangan lain.
					q.	Saus Putih (Berbasis Krim) Saus putih (berbasis krim) adalah saus yang mengandung bahan utama susu atau krim dengan sedikit penambahan lemak dan tepung dengan atau tanpa bumbu atau rempah.
					r.	Kecap Air Kelapa

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						Kecap air kelapa adalah produk cair yang dibuat dari air kelapa dan dipanaskan bersama bumbu deng
					s.	Kecap Gula Aren Kecap gula aren adalah produk cair/kental yang dibuat dari gula aren dan dipanaskan bersama bumbu dengan atau tanpa bahan lain untuk menimbulkan cita rasa tertentu.
				12.6.3		Campuran Untuk Saus, *Gravies*, dan *Dressing* Produk konsentrat, biasanya berbentuk bubuk, untuk nantinya dicampurkan dengan air, susu, minyak ataupun cairan lain untuk menghasilkan produk siap saji berupa saus, gravies dan dressing. Termasuk di dalamnya konsentrat dari saus teremulsi ataupun saus non emulsi. Termasuk dalam kategori ini antara lain bumbu kacang yang harus ditambah air sebelum digunakan.
				12.6.4		Saus Bening (Misalnya Kecap Ikan) Termasuk di dalamnya saus non emulsi, tidak kental, biasanya berbasis air. Saus-saus ini lebih banyak digunakan sebagai bumbu atau kondimen dibandingkan sebagai saus yang siap dikonsumsi.
					a.	Kecap Ikan Kecap ikan adalah produk cair yang diperoleh dari hasil fermentasi ikan atau hidrolisis dengan penambahan pangan lain.
					b.	Saus Tiram Bening Saus tiram bening adalah produk cairan bening, diperoleh dari hasil olahan daging

Jenis Produk		Klasifikasi Produk			Rincian Jenis Produk		
							tiram (*Crassostrea calculata sp.*) dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.
		12.7	Produk Oles Untuk Salad (Misalnya Salad Makaroni, Salad Kentang) dan *Sandwich*, Tidak Mencakup Produk Oles Berbasis Cokelat dan Kacang Dari rincian jenis produk 4.2.2.e dan 5.1.3 Termasuk bahan-bahan salad, produk oles *sandwich* berbasis susu, produk oles *sandwich* menyerupai *mayonais*, dan *dressing* untuk *coleslaw* (salad kubis), olesan roti rasa pedas, saus rasa bawang (*French onion dip*), saus untuk salad (*guacamole style dip*), saus *savoury*.				
			a.	Olesan/Saus Olesan/saus adalah produk berupa emulsi atau non emulsi yang tidak termasuk klasifikasi produk 12.6, mempunyai rasa savoury (gurih manis), pedas, asam, atau rasa lain dan digunakan untuk olesan atau cocolan/dip. Olesan/saus dapat memiliki tekstur seperti mayonais. Karakteristik dasar: Kadar lemak total tidak lebih dari 65%.		
		12.8	Ragi dan Produk Sejenisnya Dalam kategori ini termasuk ragi roti dan pengembang roti, ragi tape, ragi tempe. Juga termasuk produk oriental seperti koji				
			a.	Ragi Roti Kering			

Jenis Produk		Klasifikasi Produk			Rincian Jenis Produk
				Ragi roti kering adalah produk yang dibuat dengan cara membiakkan kamir jenis *Saccharomyces cereviceae* dalam media serealia atau bahan lain yang sesuai, dalam keadaan bersih, kering dan mempunyai kemampuan meragikan adonan tepung terigu dengan atau tanpa campuran tepung lain pada pembuatan roti dan kue. Ragi roti kering berbentuk serbuk atau butiran, berwarna kekuningan sampai kecoklatan. Karakteristik dasar: Kadar air tidak lebih dari 5%.	
			b.	Ragi Roti Semi Kering Ragi roti semi kering adalah produk yang dibuat dengan cara membiakkan kamir jenis *Saccharomyces cereviceae* dalam media serealia atau bahan lain yang sesuai, dalam keadaan bersih, semi kering dan mempunyai kemampuan meragikan adonan tepung terigu dengan atau tanpa campuran tepung lain pada pembuatan roti dan kue. Ragi roti semi kering berbentuk serbuk atau butiran, berwarna kekuningan sampai kecoklatan. Karakteristik dasar: Kadar air lebih dari 5% sampai dengan 20%.	
			c.	Ragi Roti Cair (*cream yeast*) Ragi roti cair adalah produk yang	

Jenis Produk		Klasifikasi Produk			Rincian Jenis Produk
				dibuat dengan cara membiakkan kamir jenis *Saccharomyces cereviceae* dalam media serealia atau bahan lain yang sesuai, dalam keadaan bersih, berbentuk cairan kental dan mempunyai kemampuan meragikan adonan tepung terigu dengan atau tanpa campuran tepung lain pada pembuatan roti dan kue. Ragi roti cair berwarna kekuningan sampai kecoklatan. Karakteristik dasar: Kadar air lebih dari 70% sampai dengan 80%.	
			d.	Ragi Roti Padat (*Compressed Yeast*) Ragi roti padat (*compressed yeast*) adalah produk yang dibuat dengan cara membiakkan kamir jenis *Saccharomyces cereviceae* dalam media serealia atau bahan lain yang sesuai, dalam keadaan bersih, berbentuk padat dan mempunyai kemampuan meragikan adonan tepung terigu dengan atau tanpa campuran tepung lain pada pembuatan roti dan kue. Ragi roti padat berwarna kekuningan sampai kecoklatan. Karakteristik dasa: Kadar air 63% - 70%.	
			e.	Ragi Tape Ragi tape adalah produk yang dibuat dari tepung beras yang telah dicampur	

Jenis Produk		Klasifikasi Produk			Rincian Jenis Produk
				dengan beberapa rempah-rempah untuk menstimulir pertumbuhan kapang, kamir, dan bakteri, dikeringkan dan digunakan dalam pembuatan tape. Ragi tape dapat mengandung mikroorganisme yang terdiri dari kapang (antara lain *Mucor*, *Rhizopus*, *Amylomyces rouxii*), Khamir (antara lain *Saccharomyces*, *Hansenula*, *Candida*, *Endomycopsis*, *Saccharomycopsis fibuligera*, *Hyphopichia*), bakteri asam laktat (antara lain *Lactobacillus*, *Pediococcus*, *Weisella*) dan bakteri asam asetat (antara lain *Acetobacter*).	
			f.	Ragi Tempe Ragi tempe adalah produk yang dibuat dari bahan sumber karbohidrat (pati) yang mengandung kapang *Rhizopus spp*. (*R. oligosporus*, *R. oryzae*, *R. stolonifer*, dan/atau *R. arrhizus*), yang telah dikeringkan dan digunakan dalam pembuatan tempe.	
			g.	Koji atau Ragi Tauco atau Ragi Kecap atau Ragi Miso Koji atau ragi tauco atau ragi kecap atau ragi miso adalah produk yang dibuat dari serealia yang ditumbuhi *Aspergillus oryzae* atau *Aspergillus soyae*, yang telah dikeringkan dan digunakan untuk pembuatan kecap/tauco/miso.	

Jenis Produk		Klasifikasi Produk			Rincian Jenis Produk		
			h.	Ragi Oncom Merah Ragi yang dibuat dengan cara membiakkan *Neurospora sitophila* pada media yang sesuai kemudian dikeringkan.			
			i.	Ragi Oncom Hitam Ragi yang dibuat dengan cara membiakkan *Rhizopus spp* (*R. oligosporus*, *R. oryzae*, dan/atau R. *stolonifera*) pada media yang sesuai kemudian dikeringkan.			
		12.9	Bumbu dan Kondimen dari Kedelai Termasuk produk yang sebagian besar terdiri dari kedelai dan *Ingredient* lainnya yang digunakan untuk bumbu dan kondimen seperti pasta kedelai fermentasi dan saus kedelai.		12.9.1	Pasta Kedelai Fermentasi Kategori ini mencakup produk yang dibuat dari kedelai, garam, air dan *Ingredient* lainnya dengan proses fermentasi yang dapat digunakan dalam persiapan sup, *dressing* atau bumbu. Contohnya adalah doujiang, doenjang, miso.	
						a.	Miso Miso adalah produk yang dibuat dari kedelai, beras/barley/koji, garam, air, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dengan proses fermentasi dengan ragi miso dan menghasilkan tekstur pasta yang halus, serta rasa, warna, aroma khas miso. Dapat digunakan untuk *soup base*, kondimen, maupun penyedap rasa.
						b.	Tauco Tauco adalah produk yang diperoleh dari fermentasi kedelai dengan ragi tauco dan dilanjutkan dengan fermentasi dalam larutan

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk			
						garam, berbau khas, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.	
				12.9.2	Saus Kedelai Bumbu yang berbentuk cairan yang dihasilkan dari proses fermentasi kedelai dan atau non-fermentasi atau dengan proses hidrolisis protein sayuran.		
					a.	Susu Kedelai Fermentasi Saus yang jernih, dengan bahan dasar kedelai, bukan emulsi, dengan campuran serealia, garam dan air melalui proses fermentasi.	
						1)	Kecap Kedelai Asin (*Salty Soy Sauce*) Kecap kedelai asin (*salty soy sauce*) adalah produk berbentuk cair yang diperoleh dari hasil fermentasi kacang kedelai (*Glycine max L.*) atau bungkil kedelai dengan ragi kecap, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Karakteristik dasar: • Bau dan rasa khas; • Kadar protein (N x 5,71) tidak kurang dari 4,0%.
					b.	Saus Kedelai Non-Fermentasi Saus kedelai non-fermentasi, yang sering disebut juga sebagai saus *nonbrewed*, dapat dibuat dari protein sayuran, seperti kedelai non-fermentasi yang dihidrolisis dengan asam (misalnya asam hidroklorat), dinetralkan (contohnya dengan natrium karbonat), dan disaring.		

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk			
						1)	Kecap Kedelai Asin Non Fermentasi/Hidrolisat Kecap kedelai asin non fermentasi/hidrolisat adalah produk cair yang diperoleh dari hasil pengolahan dan atau cara kimia (hidrolisis) kacang kedelai (*Glycine max L.*) dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Karakteristik dasar: Kadar protein (N x 5,71) tidak kurang dari 4,0%.
						2)	Saus Protein Nabati Terhidrolisis Saus protein nabati terhidolisis adalah produk saus yang diperoleh dari protein nabati terhidrolisis. Karakteristik dasar: • Total nitrogen tidak kurang dari 2,75%; • Kadar garam tidak kurang dari 10%.
					c.		Saus Kedelai Lainnya Saus kedelai lainnya adalah saus yang bukan emulsi, dibuat dengan saus kedelai fermentasi dengan ragi kecap atau tanpa fermentasi, dengan atau tanpa penambahan gula, dengan atau tanpa proses karamelisasi, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.
						1)	Kecap Kedelai Manis (*Sweet Soy Sauce*)

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk			
							Kecap kedelai manis adalah produk berbentuk cair yang diperoleh dari hasil fermentasi kacang kedelai (*Glycine max L.*) atau bungkil kedelai ditambah gula dan/atau pemanis dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.
						2)	Kecap yang Dikeringkan/Bubuk Kecap (*Fermented Soy Sauce Powder*) Kecap yang dikeringkan/bubuk kecap (*fermented soy sauce powder*) adalah produk kering yang diperoleh dari pengeringan hasil fermentasi kedelai. Dapat mengandung bahan pangan lain. Karakteristik dasar: • Kadar air tidak lebih dari 7%; • Kadar NaCl tidak kurang dari 32% dan tidak lebih dari 36%.
						3)	Kecap Pedas Kecap pedas adalah produk campuran kecap manis dengan cabe dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.
						4)	Kecap Bumbu Kecap bumbu adalah produk campuran kecap dan rempah-rempah dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.
						5)	Saus Campuran Protein Nabati Terhidrolisis Saus campuran protein nabati terhidrolisis adalah produk saus yang diperoleh dari campuran protein nabati

Jenis Produk		Klasifikasi Produk			Rincian Jenis Produk			
								terhidrolisis dengan cairan bening yang diperoleh dari fermentasi kacang kedelai (*Glycine max*) dan serealia atau tepung. Karakteristik dasar: • Total nitrogen tidak kurang dari 0,3%; • Kadar garam tidak kurang dari 3%.
		12.10	Protein Produk Termasuk protein susu, protein sereal, dan protein sayur analog dariproduk standar, seperti daging, ikan atau susu. Contohnya adalah analog protein sayur, fu (campuran gluten sayuran dan tepung, yang dijual kering atau mentah dan digunakan sebagai ingredien, misalnya didalam sup miso), *paneer* (protein susu yang dikoagulasikan dengan penambahan asam sitrat dari jeruk nipis atau asam laktat dari *whey* yang disaring dan diambil padatannya, dan digunakan untuk makanan vegetarian misalnya *burger vegetarian*), substitusi protein daging dan ikan dan kaseinat (kasein asam yang dapat dimakan).					
			a.	Produk Protein Gandum Produk protein gandum adalah produk yang diperoleh dengan cara pengurangan atau penghilangan komponen-komponen utama non-protein (air, minyak, pati dan karbohidrat lain) dari gandum atau tepung gandum. *Ingredient* yang dapat digunakan adalah karbohidrat termasuk gula, lemak dan minyak makan, produk protein lain, vitamin			

Jenis Produk		Klasifikasi Produk			Rincian Jenis Produk		
				dan mineral, garam, herba dan rempah.			
			b.	*Hydrolised Vegetable Protein* (HVP) *Hydrolised vegetable protein* (HVP) adalah produk protein mengandung asam amino yang diperoleh dari hidrolisis protein kedelai atau lainnya, dapat berbentuk cair atau bubuk.			
			c.	Produk Olahan Gluten Produk olahan gluten adalah produk protein yang diperoleh dari ekstraksi/isolasi protein gandum, rye, barley, dan triticale atau lainnya, dapat berbentuk cair atau padat.			
13	Pangan Olahan Untuk Keperluan Gizi Khusus Pangan Olahan untuk Keperluan Gizi Khusus (PKGK) adalah pangan olahan yang diproses atau diformulasi secara khusus untuk memenuhi kebutuhan gizi tertentu karena kondisi fisik/fisiologis dan/atau penyakit/gangguan tertentu. Komposisi pangan tersebut harus berbeda dengan pangan yang serupa. PKGK dikelompokkan menjadi Pangan Diet Khusus (PDK) dan Pangan Keperluan Medis Khusus (PKMK). Pangan Diet Khusus adalah Pangan Olahan yang diproses atau diformulasi secara khusus untuk	13.1	Formula Bayi, Formula Lanjutan dan Formula Pertumbuhan, serta Formula Bayi untuk keperluan Medis Khusus Pangan yang ditujukan bagi bayi dan anak seperti didefinisikan dalam rincian jenis produk 13.1.1, 13.1.2, dan 13.1.3		13.1.1	Formula Bayi	
						a.	Formula Bayi Formula bayi adalah formula sebagai pengganti Air Susu ibu (ASI) untuk bayi sampai umur 6 (enam) bulan yang secara khusus diformulasikan untuk menjadi satu-satunya sumber gizi dalam bulan-bulan pertama kehidupannya sampai bayi diperkenalkan dengan Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI).
					13.1.2	Formula Lanjutan dan Formula Pertumbuhan	
						a.	Formula Lanjutan Formula lanjutan adalah formula yang diperoleh dari susu sapi atau susu hewan halal lain dan/atau bahan yang berasal dari hewan halal dan/atau yang berasal dari

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
	memenuhi kebutuhan gizi tertentu karena kondisi fisik atau fisiologis tertentu. PKMK adalah pangan olahan yang diproses atau diformulasi secara khusus untuk manajemen diet bagi orang dengan penyakit/gangguan tertentu.					tumbuh-tumbuhan yang semuanya telah dibuktikan sesuai untuk bayi usia 6 (enam) sampai 12 (dua belas) bulan.
					b.	Formula Pertumbuhan Formula pertumbuhan adalah formula yang diperoleh dari susu sapi atau susu hewan lain dan/atau bahan yang berasal dari hewan dan/atau yang berasal dari tumbuh-tumbuhan yang semuanya telah dibuktikan sesuai untuk anak usia lebih dari 12 (dua belas) bulan sampai dengan 36 (tiga puluh enam) bulan.
				13.1.3	Pangan Olahan Untuk Keperluan Medis Khusus Untuk Bayi dan Anak	
					a.	PKMK untuk Pasien Kelainan Metabolik (*Inborn Errors of Metabolism*) PKMK untuk pasien kelainan metabolik adalah pangan yang diformulasikan secara khusus bagi pasien dengan penyakit kelainan genetik yang menyebabkan gangguan metabolik (*inborn errors of metabolism*).
					b.	PKMK untuk Pasien Kelainan Metabolik *Isovaleric Acidemia* PKMK untuk pasien kelainan metabolik *isovaleric acidemia* adalah pangan yang diformulasikan secara khusus bagi pasien dengan penyakit kelainan genetik dimana tubuh mempunyai keterbatasan dalam melakukan metabolisme asam amino leusin.
					c.	PKMK untuk Pasien Kelainan Metabolik *Tyrosinemia*

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						PKMK untuk pasien kelainan metabolik *tyrosinemia* adalah pangan yang diformulasikan secara khusus bagi pasien dengan penyakit kelainan genetik dimana tubuh mempunyai keterbatasan dalam melakukan metabolisme asam amino fenilalanin dan tirosin.
					d.	PKMK untuk Pasien Kelainan Metabolik *Phenylketonuria* (PKU) PKMK untuk pasien kelainan metabolik *phenylketonuria* (PKU) adalah pangan yang diformulasikan secara khusus bagi pasien dengan penyakit kelainan genetik dimana tubuh mempunyai keterbatasan dalam metabolisme asam amino fenilalanin.
					e.	PKMK untuk Pasien Kelainan Metabolik *Maple Syrup Urine Disease* (MSUD) PKMK untuk pasien kelainan metabolik *maple syrup urine disease* (MSUD) hanya dapat digunakan untuk pasien dengan penyakit kelainan genetik dimana tubuh mempunyai keterbatasan dalam melakukan metabolisme asam amino leusin, isoleusin, dan valin.
					f.	PKMK untuk Dukungan Nutrisi bagi Anak Berisiko Gagal Tumbuh, Gizi Kurang atau Gizi Buruk PKMK untuk dukungan nutrisi bagi anak berisiko gagal tumbuh, gizi kurang atau gizi buruk adalah pangan yang diformulasikan secara khusus bagi anak berisiko atau penderita gagal tumbuh, gizi kurang atau gizi

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						buruk, dapat digunakan sebagai makanan pengganti ataupun makanan tambahan, dengan memperhitungkan kebutuhan dan asupan gizi per hari.
					g.	PKMK untuk Bayi Prematur PKMK untuk bayi prematur diformulasi secara khusus dan disajikan sebagai tata laksana diet pasien bayi sehingga secara tunggal dapat memenuhi kebutuhan gizi pada bayi prematur dan/atau bayi berat lahir rendah.
					h.	PKMK untuk Pelengkap Gizi Air Susu Ibu (Human Milk Fortifier/HMF) PKMK untuk pelengkap gizi ASI adalah pangan yang diformulasi bagi bayi secara khusus yang ditambahkan pada air susu ibu yang bertujuan sebagai pelengkap kebutuhan zat gizi bagi bayi prematur dan/atau bayi berat lahir sangat rendah.
					i.	PKMK untuk Pasien Alergi Protein Susu Sapi PKMK untuk pasien alergi protein susu sapi diformulasi secara khusus sebagai tata laksana diet sehingga dapat memenuhi kebutuhan gizi pada pada bayi/anak alergi protein susu sapi.
					j.	PKMK untuk Diet Ketogenik PKMK untuk PKMK Diet Ketogenik adalah pangan yang diformulasikan secara khusus bagi pasien yang membutuhkan sumber energi utama yang berasal dari lemak.

Jenis Produk		Klasifikasi Produk			Rincian Jenis Produk		
					k.	PKMK untuk Bayi Intoleransi Laktosa PKMK untuk Bayi Intoleransi Laktosa adalah pangan yang diformulasikan secara khusus bagi bayi yang mengalami intoleransi laktosa (kondisi dimana bayi mengalami keterbatasan dalam metabolisme laktosa akibat kekurangan jumlah enzim laktase di dalam usus halus, baik karena bawaan, atau karena kondisi medis tertentu).
					l.	PKMK untuk Pasien Malabsorpsi
					m.	PKMK untuk Pasien Penyakit Hati Kronik
					n.	PKMK untuk Pasien *Inflammatory Bowel Diseases*
		13.2	Makanan Untuk Bayi dan Anak Dalam Masa Pertumbuhan			
			a.	Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) Makanan pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) adalah makanan bergizi yang diberikan disamping Air Susu Ibu kepada bayi berusia 6 (enam) bulan keatas sampai anak usia 24 (dua puluh empat) bulan atau di luar rentang usia tersebut berdasarkan indikasi medis, untuk mencapai kecukupan gizi.	
			b.	Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) Pokok Makanan pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) pokok adalah makanan bergizi yang diberikan disamping Air	

Jenis Produk		Klasifikasi Produk			Rincian Jenis Produk
				Susu Ibu yang diberikan pada waktu makan kepada bayi berusia 6 (enam) bulan ke atas sampai anak usia 24 (dua puluh empat) bulan atau di luar rentang usia tersebut berdasarkan indikasi medis, untuk mencapai kecukupan gizi.	
			c.	Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) Kudapan Makanan pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) kudapan adalah makanan bergizi yang diberikan disamping Air Susu Ibu dan MP-ASI pokok yang diberikan diantara dua waktu makan kepada bayi berusia 6 (enam) bulan keatas sampai anak usia 24 (dua puluh empat) bulan atau di luar rentang usia tersebut berdasarkan indikasi medis, untuk mencapai kecukupan gizi.	
			d.	Makanan Selingan Untuk Anak Makanan selingan untuk anak adalah makanan yang diberikan untuk anak usia 1 (satu) sampai usia 3 (tiga) tahun di antara 2 (dua) kali waktu makan dalam sehari dalam rangka pengenalan rasa dan tekstur.	
		13.3	Pangan Olahan Untuk Keperluan Medis Khusus Untuk Dewasa Pangan olahan untuk keperluan medis khusus (PKMK) adalah pangan olahan yang diproses atau diformulasi secara khusus		

Jenis Produk		Klasifikasi Produk			Rincian Jenis Produk
			untuk manajemen diet bagi orang dengan penyakit/gangguan tertentu.		
			a.	PKMK untuk Penyandang Diabetes PKMK untuk penyandang diabetes adalah pangan yang diformulasikan secara khusus bagi penyandang diabetes, dapat digunakan sebagai makanan pengganti ataupun makanan tambahan, dengan mempertimbangkan kebutuhan dan asupan gizi per hari penyandang diabetes.	
			b.	PKMK untuk Pasien Penyakit Ginjal Kronik PKMK untuk pasien penyakit ginjal kronik adalah pangan yang diformulasikan secara khusus bagi pasien penyakit ginjal kronik, dapat digunakan sebagai makanan pengganti ataupun makanan tambahan, dengan mempertimbangkan kebutuhan dan asupan gizi per hari pasien penyakit ginjal kronik.	
			c.	PKMK untuk Pasien Penyakit Hati Kronik PKMK untuk pasien penyakit hati kronik adalah pangan yang diformulasikan secara khusus bagi pasien penyakit hati kronik, antara lain sirosis, kanker hati baik dengan ensefalopati hepatik ataupun tidak, dan dapat digunakan sebagai makanan pengganti ataupun makanan tambahan, dengan memperhitungkan	

Jenis Produk		Klasifikasi Produk			Rincian Jenis Produk
				kebutuhan dan asupan gizi per hari pasien penyakit hati kronik.	
			d.	PKMK untuk Dukungan Nutrisi bagi Pasien Dewasa Malnutrisi PKMK Dukungan Nutrisi Bagi Pasien Dewasa Malnutrisi adalah pangan yang diformulasikan secara khusus bagi pasien dewasa malnutrisi, dapat digunakan sebagai makanan pengganti ataupun makanan tambahan, dengan memperhitungkan kebutuhan dan asupan gizi per hari.	
			e.	PKMK untuk Diet Ketogenik PKMK untuk PKMK Diet Ketogenik adalah pangan yang diformulasikan secara khusus bagi pasien yang membutuhkan sumber energi utama yang berasal dari lemak.	
			f.	PKMK untuk Pasien Kelainan Metabolik (*Inborn Errors of Metabolism*)	
		13.4	Pangan Olahan Diet untuk Kontrol Berat Badan Pangan olahan diet untuk kontrol berat badan ditujukan sebagai pengganti sebagian atau seluruh bagian dari total diet.		
		13.5	Pangan Olahan Diet Khusus yang Tidak Termasuk Produk dari klasifikasi produk 13.1, 13.2, 13.3, dan 13.4		
			a.	Minuman Khusus Ibu Hamil dan/atau Ibu Menyusui	

Jenis Produk		Klasifikasi Produk			Rincian Jenis Produk
				Minuman khusus ibu hamil dan/atau ibu menyusui adalah produk berbentuk bubuk maupun cair, khusus untuk ibu hamil dan/ atau ibu menyusui mengandung energi, protein, lemak, karbohidrat, vitamin dan mineral yang diperhitungkan berdasarkan tambahan kecukupan gizi yang dianjurkan untuk kelompok tersebut, dengan atau tanpa penambahan komponen bioaktif.	
			b.	Minuman Olahraga Minuman olahraga adalah minuman yang diperuntukkan bagi orang yang melakukan olahraga endurance dengan mempertimbangkan kandungan cairan, elektrolit, dan energi digunakan untuk secara cepat menggantikan cairan tubuh, elektrolit, dan energi, sehingga dapat meningkatkan, mempertahankan, dan memulihkan tenaga pada olahraga endurance.	
			c.	Pangan Tambahan Untuk Olahragawan Pangan tambahan untuk olahragawan adalah produk yang disajikan dalam bentuk makanan yang terbuat dari bahan-bahan yang telah terbukti secara ilmiah aman dan memenuhi kecukupan gizi untuk membantu olahragawan mencapai performa yang optimal. Pangan tambahan untuk olahragawan ditujukan untuk memenuhi kebutuhan energi dan kerja	

Jenis Produk		Klasifikasi Produk			Rincian Jenis Produk
				otot yang intensif karena berolahraga. Jenis pangan tambahan untuk olahragawan terdiri dari : Pangan tambahan untuk olahragawan berbasis karbohidrat; Pangan tambahan untuk olahragawan berbasis protein, dan Pangan tambahan untuk olahragawan tinggi energi protein.	
14	Makanan Ringan Siap Santap Termasuk semua jenis makanan ringan asin/gurih (*savoury*) atau rasa lainnya.	14.1	Makanan Ringan – Berbahan Dasar Kentang, Umbi, Serealia, Tepung atau Pati (dari Umbi dan Kacang) Termasuk semua jenis makanan ringan tawar dan gurih atau rasa lainnya, namun tidak termasuk krekers tawar dari rincian jenis produk 7.1.2. Sebagai contoh adalah keripik kentang, jagung berondong (*popcorn*), pretzel, krekers beras (*senbei*), dan krekers rasa (contoh: krekers rasa keju), bhujia (*namkeen*; sebuah makanan ringan terbuat dari campuran tepung, jagung, kentang, garam, buah kering, kacang, rempah, dan papad (terbuat dari tepung beras atau tepung black gram atau tepung kacang cow pea soaked (basah/rendam), dicampur dengan garam dan rempah, dan berbentuk bola atau lempengan).		
			a.	Keripik Kentang Keripik kentang adalah makanan ringan yang dibuat dari umbi kentang (*Solanum tuberosum*) berbentuk irisan tipis dari kentang utuh atau irisan dari kentang yang sudah dipotong dan diolah dengan proses penggorengan atau pemanggangan atau proses lain	

Jenis Produk		Klasifikasi Produk			Rincian Jenis Produk
				yang sesuai sehingga diperoleh produk bertekstur renyah siap konsumsi dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Karakteristik dasar: • Tekstur renyah; • Kadar air tidak lebih dari 3%. (*dusty*), tidak lebih dari 7% (salut).	
			b.	Keripik gadung Keripik gadung adalah makanan kering yang dibuat dari gadung (*Dioscorea hispida*) berbentuk irisan tipis yang digoreng dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Karakteristik dasar: • Tekstur renyah; • Kadar air tidak lebih dari 6%.	
			c.	Krekers Beras (*Senbei*) Kreker beras (*senbei*) adalah makanan ringan yang terbuat dari beras atau tepung beras dengan campuran bahan atau pati lain dan bahan pangan lain. Karakteristik dasar: Kadar air tidak lebih dari 3%.	
			d.	Keripik Singkong Keripik singkong adalah makanan ringan yang dibuat dari umbi singkong (*Manihot sp.*) berbentuk irisan tipis dari singkong utuh atau irisan singkong	

Jenis Produk		Klasifikasi Produk			Rincian Jenis Produk
				yang sudah dipotong dan diolah dengan proses penggorengan atau pemanggangan atau proses lain yang sesuai, sehingga diperoleh produk bertekstur renyah siap konsumsi dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Karakteristik dasar: • Tekstur renyah; • Kadar air maksimal 6% (dusty), 7% (salut).	
			e.	Dakak-dakak Dakak-dakak adalah makanan ringan khas Sumatera Barat yang dibuat dari irisan singkong dengan campuran bumbu kunyit, bawang putih dan irisan daun seledri dan diproses dengan cara digoreng.	
			f.	Lanting/Karak Kaliang Lanting/karak kaliang adalah makanan ringan yang dibuat dari singkong dengan campuran bahan pangan lain, biasanya berbentuk angka delapan atau nol dan diproses dengan cara digoreng.	
			g.	Keripik Ubi Jalar Keripik ubi jalar adalah makanan kering yang dibuat dari ubi jalar (Ipomea batatas) berbentuk irisan tipis yang digoreng dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.	

Jenis Produk		Klasifikasi Produk			Rincian Jenis Produk
				Karakteristik dasar: • Tekstur renyah; • Kadar air tidak lebih dari 5%.	
			h.	Keripik Tempe Keripik tempe adalah makanan ringan yang dibuat dari tempe kedelai (*Glycine max*) berbentuk lempengan/irisan tipis dengan proses penggorengan atau pengeringan sehingga diperoleh produk bertekstur renyah dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Karakteristik dasar: • Tekstur renyah; • Kadar air tidak lebih dari 4%.	
			i.	Keripik oncom Keripik oncom adalah makanan khas dari Bandung yang umumnya terbuat dari oncom merah, yang merupakan hasil fermentasi bungkil kacang kedelai. Keripik oncom terbuat dari oncom yang diiris tipis-tipis, kemudian dilapisi dengan campuran tepung dan bahan pangan lain. Potongan oncom yang telah tertutupi oleh adonan tepung kemudian digoreng hingga renyah. Dapat juga menggunakan oncom hitam.	
			j.	Keripik Tahu/Keripik Produk Tahu/Keripik Kembang Tahu Keripik tahu/keripik produk tahu/keripik kembang tahu adalah	

Jenis Produk		Klasifikasi Produk			Rincian Jenis Produk
				makanan kering yang dibuat dari tahu atau produk olahan tahu dengan proses penggorengan atau pengeringan sehingga diperoleh produk bertekstur renyah dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.	
			k.	Keripik Talas Keripik talas adalah makanan ringan yang dibuat dari umbi talas (*Colocasia esculenta L*) berbentuk irisan tipis yang digoreng dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.	
			l.	Makanan Ringan Simulasi Makanan ringan simulasi adalah makanan ringan yang terbuat dari tepung dan/atau pati (serealia, umbi, kacang-kacangan) dengan pencampuran bahan lain, dibentuk atau dipotong, dijemur/dikeringkan atau langsung digoreng/dioven. Produk ini tidak termasuk keripik kentang, keripik singkong atau keripik umbi-umbian lainnya.	
			m.	Kecimpring Kecimpring adalah makanan ringan yang terbuat dari singkong (ubi kayu), bumbu. Pembuatan meliputi pemarutan singkong untuk dicampur dengan bumbu. Kemudian adonan dipres hingga tipis, dilanjutkan dengan pengukusan dan penjemuran. Setelah	

Jenis Produk		Klasifikasi Produk			Rincian Jenis Produk
				kering, cetakan (pelat pres) dilepas, dipotong dan digoreng.	
			n.	Opak Opak adalah makanan ringan yang terbuat dari tepung beras atau singkong atau umbi-umbi lainnya yang diparut dengan penambahan bahan lain, dibentuk dan dipanggang. Karakterstik dasar: Kadar air tidak lebih dari 3%.	
			o.	Simping Simping adalah makanan ringan khas Jawa Barat dengan rasa asin dan citarasa khas. Simping terbuat dari bahan tapioka, garam dan kencur halus yang dicampur menjadi adonan, kemudian dimasak pada cetakan khusus (dipres diantara dua pelat tebal) dan proses pemasakan melibatkan pembakaran kedua pelat tersebut pada api secara langsung.	
			p.	Slondok Slondok adalah makanan ringan terbuat dari tepung singkong atau tapioka dengan campuran bahan dan pati lain.	
			q.	Pilus Pilus adalah makanan ringan terbuat dari tepung singkong/tapioka dengan campuran bahan atau pati lain dan	

Jenis Produk		Klasifikasi Produk			Rincian Jenis Produk
				bumbu rempah; yang diproses dengan atau tanpa menggunakan mesin ekstrusi kemudian dipotong menjadi ukuran kecil dan digoreng atau dipanggang.	
			r.	Jagung Berondong Jagung berondong adalah makanan ringan terbuat dari jagung (*Zea mays*) *varietas popping corn*, diolah dengan pemanasan hingga menyebabkan peletupan dan pengembangan dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.	
			s.	Jagung Marning Jagung marning adalah makanan ringan yang dibuat dari biji jagung (*Zea mays*) tua, direbus, dikeringkan dan digoreng dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.	
			t.	Jipang Jagung Jipang jagung adalah makanan ringan dibuat dari jagung (*Zea mays*) yang diolah sampai mengembang dengan proses penggorengan atau pemanggangan atau *puffing*/ekstrusi atau terlebih dahulu dikukus, dikeringkan dan digoreng sampai mengembang, dicampur dengan gula, kemudian dicetak, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.	

Jenis Produk		Klasifikasi Produk			Rincian Jenis Produk
				Karakteristik dasar: Kadar air tidak lebih dari 7%.	
			u.	Jipang Beras Jipang beras adalah produk makanan ringan yang dibuat dari beras (*Oryza sativa L.*) dan/atau beras ketan (*Oryza sativa var. glutinosa*) yang diolah dengan proses penggorengan atau pemanggangan atau *puffing*/ekstrusi atau terlebih dahulu dikukus, dikeringkan dan digoreng sampai mengembang, dicampur dengan gula, kemudian dicetak, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Karakteristik dasar: Kadar air tidak lebih dari 8%.	
			v.	Jipang Melinjo Jipang melinjo adalah makanan ringan dibuat dari melinjo (*Gnetum gnemon*) yang diolah dengan proses penggorengan atau pemanggangan atau puffing/ekstrusi atau terlebih dahulu dikukus, dikeringkan dan digoreng sampai mengembang, dicampur dengan gula, kemudian dicetak, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Karakteristik dasar: Kadar air tidak lebih dari 8%.	
			w.	Kerupuk Beras Kerupuk beras adalah makanan ringan	

Jenis Produk		Klasifikasi Produk			Rincian Jenis Produk
				terbuat dari bahan tepung beras atau tepung beras ketan yang dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dibentuk, direbus/dikukus, dicetak lempengan tipis, dikeringkan dan digoreng.	
			x.	Kerupuk Karak Kerupuk karak adalah makanan ringan terbuat dari hasil pemasakan nasi, ditumbuk yang kemudian dikeringkan kembali untuk digoreng.	
			y.	Kerupuk Intip Kerupuk intip adalah makanan ringan terbuat dari bagian/lapisan yang diperoleh dari hasil pemasakan nasi yang menempel pada bagian dasar wadah, dikeringkan kembali untuk digoreng dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.	
			z.	Rengginang/Batiah Rengginang/batiah adalah makanan ringan terbuat dari beras ketan yang telah dimasak menjadi nasi ketan terlebih dahulu, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dibentuk, dijemur hingga kering dan digoreng.	
			aa	Patilo / Rengginang Singkong Patilo/rengginang singkong adalah makanan ringan sejenis rengginang yang terbuat dari singkong, dengan	

Jenis Produk		Klasifikasi Produk			Rincian Jenis Produk
				atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dibentuk, dijemur hingga kering dan digoreng.	
			ab.	Rempeyek Rempeyek adalah makanan ringan berbentuk tipis dan renyah, terbuat dari tepung beras dengan atau tanpa campuran tepung lain, dicampur dengan bahan pangan lain seperti kacang tanah, kacang kedelai, kacang hijau, ikan atau bahan pangan lain kemudian digoreng. Nama jenis untuk produk ini misalnya rempeyek kacang, rempeyek kacang kedelai.	
			ac.	Makanan Ringan Ekstrudat Makanan ringan siap makan yang dibuat dari bahan pangan sumber karbohidrat dan/atau protein melalui proses ekstrusi dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dengan atau tanpa melalui proses lainnya seperti penggorengan/ pemanggangan. Karakteristik dasar: Kadar air tidak lebih dari 4%.	
			ad.	Emping Melinjo Goreng Emping melinjo goreng adalah produk keripik yang diperoleh dari emping melinjo yang digoreng dengan atau tanpa penambahan bahan lain.	

Jenis Produk		Klasifikasi Produk			Rincian Jenis Produk
			ae.	Makanan Ringan Berbentuk Batang/Bar Makanan ringan terbuat dari campuran bahan sumber karbohidrat dan/atau protein, dengan atau tanpa penambahan gula, lemak, dan bahan pangan lain seperti cokelat, buah kering, serealia, dan dibentuk batang (bar).	
			af.	Krekers Rasa Krekers rasa adalah jenis krekers dari terigu dan/atau non terigu yang dalam pembuatannya memerlukan proses fermentasi dengan ragi roti atau tanpa fermentasi, serta melalui proses laminasi sehingga menghasilkan bentuk pipih dan bila dipatahkan penampangnya tampak berlapis-lapis, diberi bahan sebagai sumber rasa misalnya gula, keju, abon, cokelat. Nama jenis untuk kategori ini disesuaikan dengan bahan sumber rasanya, misalnya krekers abon, krekers cokelat, krekers manis, krekers gurih. Karakteristik dasar: Kadar air tidak lebih dari 5%	
			ag.	Krekers *Sandwich* Krekers *sandwich* adalah jenis krekers dari terigu dan/atau non terigu dengan menggunakan krim *filling* (rasa keju, rasa coklat, rasa buah, dan lain-lain)	

Jenis Produk		Klasifikasi Produk			Rincian Jenis Produk
				sedikitnya terdiri dari 2 (dua) keping krekers.	
			ah.	Malkist Malkist adalah jenis krekers dari terigu dan/atau non terigu fermentasi dengan ragi roti yang pada proses laminasinya menggunakan cracker dust di antara lapisan-lapisannya yang permukaannya disalut atau ditaburi gula. Karakteristik dasar: Kadar air tidak lebih dari 5%.	
		14.2	Olahan Kacang, Termasuk Kacang Terlapisi dan Campuran Kacang (Contoh Dengan Buah Kering) Termasuk semua jenis kacang utuh diolah dengan proses sangrai, pemanggangan, perendaman/marinasi atau perebusan, baik tanpa kulit maupun dengan kulit, bergaram ataupun tidak. Makanan ringan kacang berlapis yogurt, serealia, dan madu, makanan ringan dari serealia dengan buah kering dan kacang (contoh "*trail mixes*") juga tergolong dalam grup ini. Tidak temasuk kacang berlapis coklat dari rincian jenis produk 5.1.4, dan 5.1.5.		
			a.	Kacang Garing/Kacang Kulit Kacang garing/kacang kulit adalah kacang tanah atau kacang lainnya yang masih dalam kulitnya, direndam, direbus dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain,	

Jenis Produk		Klasifikasi Produk			Rincian Jenis Produk
				ditiriskan kemudian dipanggang/dioven. Karakteristik dasar: Kadar air tidak lebih dari 3%	
			b.	Kacang sangrai Kacang sangrai adalah kacang yang digoreng dengan menggunakan pasir dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Karakteristik dasar: Kadar air tidak lebih dari 3%	
			c.	Kacang Goreng Kacang goreng adalah kacang tanah dengan atau tanpa kulit ari, yang telah digoreng, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.	
			d.	Kacang Goreng Lainnya Kacang goreng lainnya adalah kacang selain kacang tanah dengan atau tanpa kulit ari, yang telah digoreng, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Nama jenis untuk produk ini misalnya kacang kedelai goreng, kacang koro goreng, kacang kapri goreng, kacang bogor goreng.	
			e.	Kacang Bawang / Kacang Tojin Kacang bawang/kacang tojin adalah kacang tanah yang dihilangkan kulit arinya, direndam dengan bawang putih	

Jenis Produk		Klasifikasi Produk			Rincian Jenis Produk
				dan garam, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, ditiriskan kemudian digoreng.	
			f.	Kacang Panggang Kacang panggang adalah kacang tanah yang telah dihilangkan kulit arinya, kemudian dipanggang/dioven. Dengan atau tanpa pelapisan bumbu. Nama jenis untuk produk ini misalnya kacang Bali.	
			g.	Kacang Panggang Lainnya Kacang panggang lainnya adalah kacang selain kacang tanah yang telah dihilangkan kulit arinya, kemudian dipanggang/dioven. Dengan atau tanpa pelapisan bumbu. Nama jenis untuk produk ini misalnya kacang mede panggang, kacang koro panggang.	
			h.	Kacang Atom/Sukro Kacang atom/sukro adalah makanan ringan yang terbuat dari kacang tanah dan disalut dengan adonan tepung dan/atau pati, dan digoreng atau dipanggang. Dapat ditambahkan bumbu atau bahan pangan lain. Karakteristik dasar: Kadar air tidak lebih dari 3%.	
			i.	Kacang Atom Lainnya Kacang atom lainnya adalah makanan	

Jenis Produk		Klasifikasi Produk			Rincian Jenis Produk
				ringan yang terbuat dari kacang selain kacang tanah dan disalut dengan adonan tepung dan/atau pati, dan digoreng atau dipanggang. Dapat ditambahkan bumbu atau bahan pangan lain. Nama jenis untuk produk ini misalnya kacang atom kedelai. Karakteristik dasar: Kadar air tidak lebih dari 3%.	
			j.	Kacang Telur Kacang telur adalah makanan ringan yang terbuat dari kacang tanah (Arachis hypogea L) dan disalut dengan adonan tepung dan/atau pati dan telur yang telah dibumbui dan digoreng.	
			k.	Kacang Goyang Kacang goyang adalah kacang tanah (*Arachis hypogea L*) yang telah dihilangkan kulit arinya, disalut dengan adonan bergula, kemudian diproses dengan penggoyangan secara panas. Karakteristik dasar: Kadar air tidak lebih dari 5%.	
			l.	Jipang/Kipang Kacang Jipang/kipang kacang adalah makanan ringan, dibuat dari kacang tanah (*Arachis hypogea L*) atau kacang lainnya, disangrai, dihilangkan kulit arinya, dicampur dengan gula, dengan atau tanpa penambahan bahan	

Jenis Produk		Klasifikasi Produk			Rincian Jenis Produk
				pangan lain. Karakteristik dasar: Kadar air tidak lebih dari 7%.	
			m.	Kacang Bersalut Kacang bersalut adalah makanan ringan, dibuat dari kacang yang dilapisi dengan tepung/pati, gula atau bahan lainnya. Kacang bersalut termasuk di dalamnya kacang atom/sukro, kacang telur, kacang goyang, dan lain-lain.	
			n.	Olahan kacang, termasuk kacang terlapisi dan campuran kacang (contoh dengan buah kering) lainnya	
		14.3	Makanan Ringan Berbasis Ikan klasifikasi produk ini menggambarkan makanan ringan (krekers) gurih yang terbuat dari ikan atau produk perikanan lainnya. Tidak termasuk ikan kering yang dikonsumsi sebagai makanan ringan dari rincian jenis produk 9.2.5, dan makanan ringan daging kering (contoh dendeng, paru) dari rincian jenis produk 8.1.2.		
			a.	Kerupuk Hasil Perikanan Kerupuk hasil perikanan adalah makanan ringan, dibuat dari adonan campuran pati dan/atau tepung, hasil perikanan, dengan atau tanpa bahan pangan lain, dikukus, dipotong/dibentuk, dikeringkan lalu	

Jenis Produk		Klasifikasi Produk			Rincian Jenis Produk
				digoreng atau proses lainnya. Nama jenis untuk produk ini misalnya kerupuk ikan tengiri, kerupuk Palembang, kemplang, kerupuk udang, kerupuk cumi, kerupuk kupang, getas Karakteristik dasar: Kadar air tidak lebih dari 3%.	
			b.	Rempeyek Ikan Rempeyek ikan adalah makanan ringan dibuat dari tepung beras dengan atau tanpa campuran pati lain, dicampur dengan bahan lain seperti teri, udang atau bahan pangan lain kemudian digoreng.	
			c.	Sumpia Udang Sumpia udang adalah makanan ringan yang berbentuk seperti lumpia dengan ukuran kecil yang dibuat dari adonan tepung terigu dan/atau tepung lainnya, diisi udang dengan atau tanpa bahan pangan lain dan digoreng.	
15	Pangan Siap Saji (Terkemas) Pangan siap saji (terkemas) adalah pangan yang tidak termasuk Jenis produk 1 sampai 14 dan terdiri dari minimal 2 (dua) campuran pangan penyusun dari jenis produk 1 sampai 14 yang berbeda. Masing-masing pangan penyusun dapat diidentifikasi/terlihat jelas sesuai jenis produk dan dapat dipisahkan,	15.1	Makanan Siap Saji Berbasis Nasi (Terkemas) Makanan cepat saji berbasis nasi, misalnya nasi goreng, nasi uduk, nasi kuning, nasi opor ayam, nasi rendang ayam, ketupat sayur, pecel lele, lontong sate ayam, bubur ayam.		
		15.2	Makanan Siap Saji Berbasis Mi/Bihun (Terkemas) Makanan cepat saji berbasis mi/bihun,		

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk
	serta penyiapannya membutuhkan persiapan minimal jika diperlukan. Apabila dilakukan pemanasan hanya untuk tujuan menghangatkan. Jika produk tidak termasuk ke dalam nama jenis yang tertera, maka produk dapat dikelompokkan dalam Makanan Siap Saji Berbasis Bahan Lain.		kecuali mi instan dengan bahan pelengkap/garnish yang kering. Misalnya mi/bihun goreng dengan ayam, mi/bihun ayam jamur, mi rendang, ramen ayam.	
		15.3	Makanan Siap Saji Berbasis Kentang (Terkemas) Makanan cepat saji berbasis kentang, misalnya kentang panggang dengan ikan.	
		15.4	Makanan Siap Saji Berbasis Pasta (Terkemas) Makanan cepat saji berbasis pasta, misalnya makaroni dan keju, lasagna, spaghetti marinara.	
		15.5	Makanan Siap Saji Berbasis Umbi (Terkemas) Makanan cepat saji berbasis umbi, seperti tiwul dengan lauk.	
		15.6	Makanan Siap Saji Berbasis Roti (Terkemas) Makanan cepat saji berbasis roti, seperti burger, kebab, panini, tortilla, roti canai dan kare.	
		15.7	Makanan Siap Saji Berbasis Kuah (Terkemas) Makanan cepat saji berkuah, misalnya soto bersantan, soto tanpa santan, rawon, sambal tumpang, dan brongkos.	
		15.8	Makanan Siap Saji Berbasis Sayuran (Terkemas) Makanan cepat saji berbasis sayuran,	

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk	
			misalnya pecel, lotek, cap cay, gado-gado, karedok, rujak cingur, sayur nangka, dan gudeg.		
17	Kelompok Bahan Lainnya	17.1	Hasil sembelihan yang digunakan sebagai bahan baku		-
		17.2	Bahan baku berasal dari hewan lainnya	17.2.1	Sarang Burung Walet
18	Penyediaan Makanan dan atau Minuman Dengan Pengolahan Golongan pokok ini mencakup kegiatan pelayanan makan minum yang menyediakan makanan atau minuman untuk dikonsumsi segera, baik restoran tradisional, restoran "*self service*" atau restoran "*take away*", baik di tempat tetap maupun sementara dengan atau tanpa tempat duduk. Yang dimaksud penyediaan makanan dan minuman adalah penyediaan makanan dan minuman untuk dikonsumsi segera berdasarkan pemesanan	18.1	Restoran dan Penyediaan Makanan Keliling klasifikasi produk ini mencakup kegiatan yang menyediakan jasa makanan untuk konsumen, baik dilayani maupun swalayan atau diantar. Termasuk penyiapan dan penyajian makanan untuk dikonsumsi segera dari restoran, kafetaria, restoran cepat saji, mobil es krim, penyedia jasa makanan dan minuman keliling dengan kendaraan bermotor atau tidak bermotor, dan penyediaan makanan dalam kedai pasar. Juga termasuk kegiatan restoran yang terdapat dalam sarana angkutan, bila dilaksanakan oleh unit ekonomi yang terpisah.	18.1.1	Restoran Rincian jenis produk ini mencakup produk dari jenis usaha jasa menyajikan makanan dan minuman untuk dikonsumsi di tempat usahanya, bertempat di sebagian atau seluruh bangunan permanen, dilengkapi dengan jasa pelayanan meliputi memasak dan menyajikan sesuai pesanan
				18.1.2	Rumah/Warung Makan Rincian jenis produk ini mencakup produk dari jenis usaha jasa penyediaan makanan dan minuman untuk dikonsumsi di tempat usahanya yang bertempat di sebagian atau seluruh bangunan tetap (tidak berpindah-pindah), yang menyajikan makanan dan minuman di tempat usahanya
				18.1.3	Kedai Makanan Rincian jenis produk ini mencakup produk dari usaha jasa pangan yang menjual dan menyajikan makanan siap dikonsumsi yang melalui proses pembuatan di tempat tetap yang dapat dipindah-pindahkan atau dibongkar pasang, biasanya dengan menggunakan tenda, seperti kedai seafood, pecel ayam dan lain-lain
				18.1.4	Penyediaan makanan Keliling/Tempat Tidak Tetap Rincian jenis produk ini mencakup produk dari

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk	
					usaha jasa pangan yang menjual dan menyajikan makanan siap dikonsumsi yang didahului dengan proses pembuatan dan biasanya dijual dengan cara berkeliling, seperti tukang bakso keliling, tukang gorengan keliling, tukang otak-otak keliling, tukang empek-empek keliling dan lain-lain.
				18.1.5	Restoran dan Penyediaan Makanan Keliling Lainnya Rincian jenis produk ini mencakup produk dari kegiatan yang menyediakan jasa menyajikan makanan lainnya yang belum termasuk dalam rincian jenis produk 16.1.1 sampai dengan 16.1.4, seperti penyediaan jasa makan siap saji di pasar, supermarket, di setiap lokasi umum atau berhubungan dengan angkutan dimana aktivitas utamanya berhubungan dengan menyajikan makanan dan minuman. Termasuk usaha cake dan bakery dengan jasa pelayanan, food court, food truck, food stall
		18.2	Jasa Boga utntuk Suatu Event tertentu (*Event Catering*) dan Penyediaan Jasa Boga Periode Tertentu klasifikasi produk ini mencakup kegiatan katering utnuk acara individu atau untuk acara pada periode waktu tertentu dan pelaksanaan jasa katering berdasarkan perjanjian, seperti pada fasilitasi olahraga atau sejenis	18.2.1	Jasa Boga untuk Suatu Event Tertentu (*Event Catering*) Rincian jenis produk ini mencakup produk dari kegiatan yang menyediakan jasa makanan atas dasar kontrak perjanjian dengan pelanggan, lokasi ditentukan oleh pelanggan untuk suatu event tertentu. Kelompok ini mencakup usaha jasa makanan jadi (siap dikonsumsi) yang terselenggara melalui pesanan-pesanan kantor, perayaan, pesta, seminar, rapat, dan sejenisnya. Biasanya makanan saji diantar ke tempat kerja, pesta, seminar, rapat, dan sejenisnya berikut pramusaji yang akan melayani tamu-tamu/peserta seminar atau rapat pada saat pesta, seminar/kegiatan acara berlangsung

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk	
				18.2.2	Penyediaan Jasa Boga Periode Tertentu Rincian jenis produk ini mencakup produk dari kegiatan yang menyediakan jasa boga/katering yaitu jasa penyediaan makanan atas dasar kontrak perjanjian dengan pelanggan, untuk periode waktu tertentu. Kegiatannya mencakup kontraktor jasa penyedia makanan (misalnya untuk perusahaan transportasi), jasa katering berdasarkan perjanjian di fasilitas olahraga dan fasilitas sejenis, seperti kantin atau kafetaria (misalnya untuk pabrik, perkantoran, rumah sakit, atau sekolah) atas dasar konsesi atau jasa katering yang melayani rumah tangga. Termasuk dalam kelompok ini jasa katering Industri yang melayani jangka panjang tempat pengeboran minyak dan lokasi tambang, rumah sakit, jasa angkutan.
		18.3	Penyediaan Minuman Klasifikasi Produk ini mencakup kegiatan menyiapkan dan menyajikan minuman halal untuk dikonsumsi di tempat sesuai pesanan, termasuk kedai minuman, kedai kopi, penjual minuman keliling dan sejenisnya	18.3.1	Rumah minum/Kafe Rincian jenis produk ini mencakup produk dari jenis usaha penyediaan utamanya minuman baik panas maupun dingin dikonsumsi di tempat usahanya, bertempat di sebagaian atau seluruh bangunan permanen, baik dilengkapi dengan peralatan/perlengkapan untuk proses pembuatan dan penyimpanan maupun tidak dan baik telah mendapatkan surat keputusan sebagai rumah minum dari instansi yang membinanya maupun belum

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk	
				18.3.2	Kedai Minuman Rincian jenis produk ini mencakup produk dari usaha penyediaan jasa pelayanan minum yang utamanya menyajikan minuman siap dikonsumsi yang melalui proses pembuatan di tempat tetap yang dapat dipindah-pindahkan atau dibongkar pasang, biasanya dengan menggunakan tenda, seperti kedai kopi, kedai jus dan minuman lainnya.
				18.3.3	Rumah/Kedai Obat Tradisional Rincian jenis produk ini mencakup produk dari jenis usaha yang bertempat di sebagian atau seluruh bangunan permanen yang menjual dan menyajikan minuman jamu atau obat tradisional untuk umum di tempat usahanya, baik dilengkapi dengan peralatan/perlengkapan untuk proses pembuatan dan penyimpanan maupun tidak dan baik telah mendapatkan surat keputusan sebagai rumah jamu dari instansi yang membinanya maupun belum. rincian jenis produk ini mencakup usaha penyediaan jasa pelayanan minum yang menyajikan minuman jamu siap dikonsumsi yang melalui proses pembuatan di tempat tetap yang dapat dipindah-pindahkan atau dibongkar pasang, biasanya dengan menggunakan tenda, seperti kedai jamu
				18.3.4	Penyediaan minuman keliling/tempat tidak tetap Rincian jenis produk ini mencakup produk dari usaha penyediaan jasa pelayanan minum yang menyajikan minuman siap dikonsumsi yang didahului dengan proses pembuatan dan biasanya dijual dengan cara berkeliling, seperti penyedia minuman es doger, penydia minuman es cincau, usaha jamu gendong dan lain-lain

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk			
19	Minuman dengan pengolahan, tidak termasuk produk susu Minuman (ringan) tidak beralkohol dari klasifikasi 1.1. Tidak termasuk minuman berbasis susu pada rincian jenis produk 1.1.4.	19.1.	Minuman (Ringan) Tidak Beralkohol Minuman ringan tidak beralkohol dibagi menjadi lima, yaitu air minum dan air berkarbonat dari kategori 1.1.1, sari buah dan sari sayur dari kategori 1.1.2, nektar buah dan nektar sayur dari kategori 1.1.3, minuman berbasis air berperisa dari kategori 1.1.4 dan minuman yang disiapkan dari penyeduhan atau perendaman seperti kopi dan teh dari kategori 1.1.5.	19.1.1	Air Minum Air minum adalah air yang aman untuk langsung diminum. Termasuk air minum dalam kemasan dari rincian jenis produk 1.1.1.a baik yang tidak berkarbonat maupun berkarbonat.		
					a.	Air Minum Olahan Air minum yang berasal sumber air lainnya yang tidak memenuhi persyaratan air mineral alami yang diperoleh langsung dari air sumber alami atau di bor dari sumur dalam dengan proses terkendali yang menghindari pencemar atau pengaruh luar atas sifat kimia, fisika, dan mikrobiologi air mineral alami. air minum olahan dapat dikarbonasi dengan penambahan karbondioksida, dapat ditambah oksigen dan dapat diproses dengan penyaringan, didisinfeksi atau perlakuan lain sejenis. Air minum ini dapat ditambahkan garam mineral. Sebagai contoh adalah air minum dalam kemasan (AMDK), air dimurnikan, air seltzer/soda, soda tawar, dan air berkarbonat (*sparkling water*). Termasuk dalam AMDK antara lain air mineral, air demineral, air minum embun. Tidak termasuk air minum yang berkarbonat atau tidak berkarbonat yang mengandung perisa pada rincian jenis produk 1.1.4.	
						1)	Air Mineral Air mineral adalah air minum dalam kemasan yang mengandung mineral dalam jumlah tertentu tanpa menambahkan mineral, dengan atau

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk			
							tanpa penambahan oksigen (O2) atau karbondioksida (CO2).
						2)	Air Demineral Air demineral adalah air minum dalam kemasan yang diperoleh melalui proses pemurnian secara destilasi, deionisasi, reverse osmosis, dan atau proses setara lainnya dan dapat ditambahkan oksigen (O2) atau karbondioksida (CO2).
						3)	Air Minum Embun Air minum embun adalah air minum yang diperoleh dari proses pengembunan terkendali dari udara lembab yang mengandung uap air dengan atau tanpa penambahan gas oksigen (O2) atau karbon dioksida (CO2)
						4)	Air Minum Embun/Mineral/Demineral Beroksigen Air yang dikemas di dalam botol atau bentuk kemasan lainnya dan ditambahkan gas oksigen. Air yang dikemas di dalam botol atau bentuk kemasan lainnya dan ditambahkan gas oksigen. Karakteristik dasar: • Kadar O2 terlarut di pabrik tidak kurang dari 40 mg/L; • Kadar O2 terlarut di pasaran tidak kurang dari 20 mg/L.

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk			
						5)	Air Minum Embun/Mineral/Demineral Berkarbonat Air yang dikemas di dalam botol atau bentuk kemasan lainnya dan ditambahkan gas karbondioksida.
						6)	Air Soda Air soda adalah air minum yang mengandung gas karbondioksida, tidak berwarna, tidak berbau. Karakteristik dasar: Kadar CO2 tidak kurang dari 5.890 mg/L
						7)	Air Minum pH Tinggi Air minum pH tinggi adalah air minum yang mengandung mineral dalam jumlah tertentu dengan atau tanpa penambahan mineral, dengan atau tanpa penambahan oksigen (O2) dan memiliki pH tinggi. Karakteristik dasar: • pH antara 8,6 – 9,5 • memenuhi persyaratan mutu air mineral (selain pH)
						8)	Air Minum Olahan dengan Penambahan Garam Mineral Air minum olahan dengan penambahan garam mineral adalah air minum dengan penambahan garam mineral, dengan atau tanpa penambahan

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk			
							karbondioksida atau oksigen. Jenis garam mineral yang ditambahkan sesuai dengan standar dan/atau ketentuan lainnya. Karakteristik dasar: Memenuhi persyaratan mutu air mineral.
				19.1.2	Sari buah dan sari sayuran klasifikasi produk ini hanya mencakup sari buah dan sari sayuran.		
					a.	Sari Buah Produk dapat berasal dari buah tunggal atau campuran buah. Sari buah tunggal dihasilkan dari satu jenis buah. Sari buah campuran dapat diperoleh dari campuran dua atau lebih sari buah atau sari buah dan pure, dari berbagai jenis buah. Contohnya adalah sari buah jeruk, sari buah apel, sari buah *blackcurrant*, sari buah lemon, dan sari buah jeruk-mangga.	
						1)	Sari Buah Sari buah adalah cairan yang diperoleh dari bagian buah yang dapat dimakan yang dicuci, dihancurkan, dijernihkan (jika dibutuhkan), dengan atau tanpa pasteurisasi dan dikemas untuk dapat dikonsumsi langsung. Sari buah diperoleh dari buah yang telah matang dan segar atau buah yang dipertahankan dalam kondisi yang baik dengan peralatan. Penambahan komponen alami mudah menguap ke

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk			
							dalam sari buah diizinkan sepanjang komponen tersebut berasal dari jenis buah yang sama. Sari buah dapat diperoleh dari proses pengempaan, penghancuran, penggilingan buah atau daging buah yang diawetkan secara fisik. Produk ini tidak difermentasi tetapi dapat terfermentasi dengan batasan mengandung kadar alkohol/etanol tidak lebih dari 0.5%, berisi hancuran buah, berwarna keruh atau jernih. Sari buah dapat dikonsentrasikan atau direkonstitusi dengan air yang sesuai dengan tujuan mempertahankan komposisi esensial dan faktor mutu dari sari buah. Sari buah dapat dihasilkan dengan merekonstitusi sari buah konsentrat dari rincian jenis produk 1.1.2.c dengan air, atau pada kondisi tertentu dengan ekstraksi air pada buah utuh (contohnya sari buah prune dari prune kering). Produk dapat dideaerasi dengan penghilangan/penarikan udara atau dengan memasukkan gas inert (gas murni yang tidak bereaksi dengan komponen pangan) seperti gas nitrogen atau karbondioksida. Sari buah tersebut dipersiapkan melalui proses yang sesuai, yang akan mempertahankan sifat fisik, kimia, dan organoleptik dan karakter nutrisi dari sari buah aslinya. Karakteristik Dasar:

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk			
							• Dapat ditambahkan konsentrat ke dalam sari buah dari jenis buah yang sama; • Dapat ditambahkan gula, tidak lebih dari 50 g/kg.
						2)	Sari Buah Campuran Sari buah campuran adalah produk buah yang diperoleh dari dua atau lebih jenis buah segar yang masak atau daging buah yang diawetkan secara fisik, tidak difermentasi tetapi dapat terfermentasi dengan batasan mengandung kadar alkohol/etanol tidak lebih dari 0.5%, berisi hancuran buah, keruh atau jernih, ditujukan untuk dikonsumsi langsung. Sari buah diperoleh dengan proses mekanik atau dapat diperoleh dari rekonstitusi sari buah konsentrat. Sari buah dapat dipekatkan dan direkonstitusi dengan air untuk mempertahankan komposisi esensial dan faktor mutu dari sari buah.
						3)	Sari Buah dan Sari Sayur Sari buah dan sari sayur adalah produk yang terdiri dari campuran sari buah dan sari sayur. Kandungan sari buah lebih banyak daripada sari sayur.
						4)	Sari Jeruk Nipis (*Lime Juice*) Sari jeruk nipis adalah produk sari buah yang diperoleh dari jeruk nipis

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk			
							masak spesies Citrus aurantifolia atau varietas turunannya. Karakteristik dasar: • Total padatan tidak kurang dari 8 % (b/v); • Total asam (sebagai asam sitrat anhidrat) tidak kurang dari 6% (b/v); • Dengan level brix untuk sari buah rekonstitusi dan *puree* rekonstitusi tidak kurang dari 8,0°Brix (20°C).
						5)	Sari Buah Apel Sari buah apel adalah produk sari buah yang keruh atau jernih yang diperoleh dari buah apel (Pyrus malus L) masak tanpa fermentasi, diawetkan secara fisik. Sari buah apel juga dapat diperoleh dengan rekonstitusi konsentrat sari apel. Total asam (sebagai asam sitrat anhidrat) sesuai dengan ketentuan standar dan atau persyaratan yang berlaku. Karakteristik dasar: Total padatan tidak kurang dari 10% (b/v).
						6)	Sari Buah Jeruk Bali Sari buah jeruk Bali adalah produk sari buah yang diperoleh dari jeruk Bali masak spesies Citrus grandis dan varietasnya. Karakteristik dasar:

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk			
							• Total padatan tidak kurang dari 9,5% (b/v); • Total asam (sebagai asam sitrat anhidrat) 1 g hingga 2 g; • Total padatan terlarut tidak kurang dari 7 g untuk setiap gram asam yang dihitung sebagai asam sitrat anhidrat
						7)	Sari Buah Jeruk Orange, *Valencia* Sari buah jeruk orange, *Valencia* adalah produk sari buah yang diperoleh dari endokarp buah jeruk (*Citrus sinensis L Osbeck*) yang masak tanpa fermentasi, diawetkan secara fisik. Sari jeruk juga dapat diperoleh dengan rekonstitusi konsentrat sari buah jeruk. Karakteristik dasar: • Total padatan tidak kurang dari 10% • Jika sari buah diperoleh dari padatan sari buah yang diencerkan dengan air, maka total padatan tidak kurang dari 11% • Kadar etanol tidak lebih dari 0,3%
						8)	Sari Buah Jeruk Siam, *Tangerine*, Jeruk Pontianak Sari buah jeruk siam, tangerine adalah produk sari buah yang diperoleh dari endokarp buah jeruk tangerine (*Citrus reticulata Blanco*) yang masak, tanpa fermentasi, diawetkan secara fisik. Sari jeruk juga dapat diperoleh dengan rekonstitusi konsentrat sari buah jeruk. Karakteristik dasar:

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk			
							• Total padatan tidak kurang dari 10%; • Jika sari buah diperoleh dari padatan sari buah yang diencerkan dengan air, maka total padatan tidak kurang dari 11%; • Kadar etanol tidak lebih dari 0,3%.
						9)	Sari Buah Jeruk Garut Sari buah jeruk Garut adalah produk sari buah yang diperoleh dari endokarp buah jeruk Garut (*Citrus nobilis*) yang masak, tanpa fermentasi, diawetkan secara fisik. Sari jeruk juga dapat diperoleh dengan rekonstitusi konsentrat sari buah jeruk. Karakteristik dasar: • Total padatan tidak kurang dari 10%; • Jika sari buah diperoleh dari padatan sari buah yang diencerkan dengan air, maka total padatan tidak kurang dari 11%; • Kadar etanol tidak lebih dari 0,3%.
						10)	Sari Buah Jeruk Medan Sari buah jeruk Medan adalah produk sari buah yang diperoleh dari endokarp buah jeruk Medan (*Citrus sinensis (L)*) yang masak, tanpa fermentasi, diawetkan secara fisik. Sari jeruk juga dapat diperoleh dengan rekonstitusi konsentrat sari buah jeruk. Karakteristik dasar: • Total padatan tidak kurang dari 10%;

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk			
							• Jika sari buah diperoleh dari padatan sari buah yang diencerkan dengan air, maka total padatan tidak kurang dari 11%; • Kadar etanol tidak lebih dari 0,3%.
						11)	Sari Buah Nanas Sari buah nanas adalah produk sari buah yang diperoleh dari buah nanas (*Ananas comocsus L Merril*, *Ananas sativus L Lindii*) yang masak, tanpa fermentasi, diawetkan secara fisik. Sari nanas juga dapat diperoleh dengan rekonstitusi konsentrat sari nanas. Karakteristik dasar: • Total padatan tidak kurang dari 10%; • Jika sari buah diperoleh dari padatan sari buah yang diencerkan dengan air, total padatan tidak kurang dari 13,5%.
						12)	Sari Buah Lemon Sari buah lemon adalah produk sari buah yang diperoleh dari endokarp buah lemon (*Lemon burf*) yang masak, tanpa fermentasi, diawetkan secara fisik. Sari buah lemon juga dapat diperoleh dengan rekonstitusi konsentrat sari lemon. Karakteristik dasar: • Total padatan tidak kurang dari 6%; • Total asam tertitrasi (sebagai asam sitrat anhidrat) tidak kurang dari 4,5%.

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk			
						13)	Sari Buah Markisa Sari buah markisa adalah produk sari buah yang diperoleh dari buah markisa masak dari spesies *Passiflora sp*. Karakteristik dasar: • Total padatan tidak kurang dari 12% (b/v); • Total asam (sebagai asam sitrat anhidrat) 1,5% hingga 4,5% (b/v).
						14)	Sari Buah Anggur Sari buah anggur adalah sari buah yang diperoleh dari buah anggur (*Vitis sp*.) matang atau dari pengenceran konsentrat sari buah anggur, tanpa fermentasi, dan diawetkan. Karakteristik dasar: • pH tidak lebih dari 4; • Total padatan terlarut tidak kurang dari 15%.
						15)	Sari Buah Prune (*Prune Juice*) Sari buah prune adalah produk sari buah yang diperoleh dari ekstrak air buah prune (Prun*us domestica L. Subsp. domestica*) kering. Jumlah padatan terlarut dari buah prune dapat dicapai dengan pemekatan, pengenceran dari ekstrak buah atau rekonstitusi konsentrat. Karakteristik dasar:

Jenis Produk	Klasifikasi Produk	Rincian Jenis Produk	
			Total padatan terlarut tidak kurang dari 18,5%
		16)	Sari Buah *Blackcurrant* Sari buah *blackcurrant* adalah produk sari buah cair yang keruh atau jernih yang diperoleh dari buah *blackcurrant* (*Ribes nigrum L.*) yang masak tanpa fermentasi, diawetkan secara fisika Sari *blackcurrant* juga dapat diperoleh dengan rekonstitusi konsentrat sari *blackcurrant*. Karakteristik dasar: • Total padatan terlarut tidak kurang dari 11% yang diukur dengan refraktometer pada 20°C, dibaca sebagai °Brix dalam skala sukrosa internasional tanpa koreksi keasaman; • Kadar etanol tidak lebih dari 0,3%.
		17)	Sari Buah Mangga Sari buah mangga adalah produk sari buah yang diperoleh dari buah mangga (*Mangifera indica L.*). Karakteristik dasar: Level brix untuk sari buah rekonstitusi dan puree rekonstitusi tidak kurang dari 13,0.
		18)	Sari Buah Sirsak Sari buah sirsak adalah produk sari buah yang diperoleh dari buah sirsak (*Annona muricata L.*).

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk			
							Karakteristik dasar: Level brix untuk sari buah rekonstitusi dan puree rekonstitusi tidak kurang dari 12,0.
						19)	Sari Buah Belimbing Sari buah belimbing adalah produk sari buah yang diperoleh dari buah belimbing (*Averrhoa carambola L.*). Karakteristik dasar: Level brix untuk sari buah rekonstitusi dan puree rekonstitusi tidak kurang dari 7,5.
						20)	Sari Buah Plum Sari buah plum adalah produk sari buah yang diperoleh dari buah plum (*Prunus domestica L. Subsp. Domestica.*). Karakteristik dasar: Level brix untuk sari buah rekonstitusi dan *puree* rekonstitusi tidak kurang dari 12,0.
						21)	Sari Buah *Peach* Sari buah *peach* adalah produk sari buah yang diperoleh dari buah peach (*Prumus persica* (*L*) *Batch var. nucipersica*). Karakteristik dasar: Level brix untuk sari buah rekonstitusi dan *puree* rekonstitusi tidak kurang dari 10,5.
						22)	Sari Buah Jambu Biji

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk			
							Sari buah jambu biji adalah produk sari buah yang diperoleh dari buah jambu biji (*Psidium guajava L.*). Karakteristik dasar: Level brix untuk sari buah rekonstitusi dan puree rekonstitusi tidak kurang dari 7,5 untuk jambu biji merah dan 9,0 untuk jambu biji putih.
						23)	Sari Buah Delima Sari buah delima adalah produk sari buah yang diperoleh dari buah delima (*Punica sp.*). Karakteristik dasar: Level brix untuk sari buah rekonstitusi dan puree rekonstitusi tidak kurang dari 12,0.
						24)	Sari Buah Pir Sari buah pir adalah produk sari buah yang diperoleh dari buah pir (*Pyrus communis.*). Karakteristik dasar: Level brix untuk sari buah rekonstitusi dan puree rekonstitusi tidak kurang dari 12,0.
						25)	Sari Buah Redcurrant Sari buah redcurrant adalah produk sari buah yang diperoleh dari buah redcurrant (*Ribes rubrum*). Karakteristik dasar: Level brix untuk sari buah rekonstitusi

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk			
							dan puree rekonstitusi tidak kurang dari 10,0.
						26)	Sari Buah *Blackberry* Sari buah *blackberry* adalah produk sari buah yang diperoleh dari buah *blackberry* (*Rubus fruitcosus L.*). Karakteristik dasar: Level brix untuk sari buah rekonstitusi dan puree rekonstitusi tidak kurang dari 9,0.
						27)	Sari Buah *Raspberry* Sari buah *raspberry* adalah produk sari buah yang diperoleh dari buah raspberry (*Rubus occidentalis L.*). Karakteristik dasar: Level brix untuk sari buah rekonstitusi dan puree rekonstitusi tidak kurang dari 11,0.
						28)	Sari Buah Stroberi Sari buah stroberi adalah produk sari buah yang diperoleh dari buah stroberi (*Fragaria rosaceae*). Karakteristik dasar: Level brix untuk sari buah rekonstitusi dan puree rekonstitusi tidak kurang dari 7,0.
						29)	Sari Buah *Blueberry* Sari buah *blueberry* adalah produk sari

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk			
							buah yang diperoleh dari buah *blueberry* (*Vaccinium myrtillus L.* atau *Vaccinium corymbosum L.* atau *Vaccinium angustifolium L.*). Karakteristik dasar: Level brix untuk sari buah rekonstitusi dan puree rekonstitusi tidak kurang dari 10,0.
						30)	Sari Buah Manggis Sari buah manggis adalah produk sari buah yang diperoleh dari buah manggis (*Garcinia mangostana L*).
						31)	Sari Buah Terong Belanda Sari buah terong belanda adalah produk sari buah yang diperoleh dari buah terong belanda (*Solanum betaceum*).
						32)	Sari Buah Leci Sari buah leci adalah produk sari buah yang diperoleh dari buah leci (*Litchi chinensis Sonn.*). Karakteristik dasar: Level brix untuk sari buah rekonstitusi dan puree rekonstitusi tidak kurang dari 11,0.
						33)	Sari Buah Kiwi Sari buah kiwi adalah produk sari buah

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk			
							yang diperoleh dari buah kiwi (*Actinidia deliciosa*).
						34)	Sari Buah Naga Sari buah naga adalah produk sari buah yang diperoleh dari buah naga (*Hylocereus undatus*).
					b.	Sari Sayur Produk dapat terdiri dari sayur tunggal (contohnya wortel, tomat), atau campuran (contohnya wortel, tomat dan seledri).	
						1)	Sari Sayur Produk dapat terdiri dari sayur tunggal (contohnya wortel, tomat), atau campuran (contohnya wortel, tomat dan seledri). Karakteristik dasar: Mineral tidak larut dalam HCl 10% tidak lebih dari 100 mg/kg.
						2)	Sari Tomat Sari tomat adalah produk sari sayur yang diperoleh dari bagian yang dapat dimakan dari buah tomat (*Lycopersicum esculentum L.*) merah atau kemerahan, yang diawetkan secara fisik (tidak termasuk iradiasi), tidak difermentasi tetapi dapat terfermentasi, ditujukan untuk dapat dikonsumsi langsung. Sari tomat bebas dari kulit, biji dan bagian berupa partikel besar lain dari tomat.

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk			
							Karakteristik dasar: Total padatan terlarut tomat tidak kurang dari 4,5% yang diukur dengan refraktometer pada 20°C.
						3)	Sari Wortel Sari wortel adalah produk sari sayur yang diperoleh dari bagian yang dapat dimakan dari buah wortel (*Daucus carota L.*), yang diawetkan secara fisik (tidak termasuk iradiasi), tidak difermentasi tetapi dapat terfermentasi, ditujukan untuk dapat dikonsumsi langsung.
						4)	Sari Sayur Campuran Sari sayur campuran adalah produk sayur yang diperoleh dari dua atau lebih jenis sayur segar atau sayur yang diawetkan secara fisik, tidak difermentasi tetapi dapat terfermentasi, berisi hancuran sayur, berwarna keruh atau jernih, ditujukan untuk dikonsumsi langsung. Sari sayur diperoleh dengan proses mekanik. Sari sayur campuran dapat dipekatkan dan direkonstitusi dengan air yang untuk mempertahankan komposisi esensial dan faktor mutu dari sari sayur.
						5)	Sari Sayur dan Sari Buah Sari sayur dan sari buah adalah produk yang terdiri dari campuran sari sayur

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk			
							dan sari buah. Kandungan sari sayur lebih banyak daripada sari buah.
					c.		Konsentrat Sari Buah Konsentrat sari buah adalah produk buah yang dibuat dari sari buah atau puree buah yang berasal dari satu atau lebih jenis buah, yang dipekatkan dengan menghilangkan airnya sehingga diperoleh produk yang mempunyai jumlah padatan sekurang-kurangnya 50% lebih banyak daripada jumlah padatan sari buah asalnya Sari buah semula dapat disaring atau tidak, dengan atau tanpa penambahan gula. Konsentrat sari buah terdapat dalam bentuk serbuk, cairan, sirup dan bentuk beku sebagai bahan untuk tujuan persiapan dari sari buah siap minum dengan penambahan air.
						1)	Konsentrat Sari Buah Jeruk Orange, *Valencia* Konsentrat sari buah jeruk orange, valencia adalah produk yang belum difermentasi, dapat difermentasi setelah direkonstitusi, diawetkan secara fisik (tidak termasuk iradiasi), diperoleh melalui proses konsentrasi, yaitu penghilangan air hingga produk mempunyai total padatan tidak kurang dari 20% yang diukur dengan refraktometer pada suhu 20°C. Karakteristik dasar:

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk			
							Sari buah jeruk yang diperoleh setelah rekonstitusi konsentrat : • Memiliki karakteristik dasar yang sama dengan karakteristik dasar sari buah jeruk, kecuali total padatan sari jeruk tidak kurang dari 11% (diluar gula yang ditambahkan) yang diukur dengan refraktometer pada 20°C, dibaca sebagai °Brix dalam skala sukrosa internasional tanpa koreksi keasaman; • Penambahan gula tidak lebih dari 50 g/kg pada total padatan terlarut 11%.
						2)	Konsentrat Sari Buah Jeruk Siam, *Tangerine* Konsentrat sari buah jeruk siam, *tangerine* adalah produk buah yang belum difermentasi, dapat difermentasi setelah direkonstitusi, diawetkan secara fisik (tidak termasuk iradiasi), diperoleh melalui proses konsentrasi, yaitu penghilangan air hingga produk mempunyai total padatan tidak kurang dari dari 20% yang diukur dengan refraktometer pada suhu 20°C.
						3)	Konsentrat Sari Buah Apel Konsentrat sari buah apel adalah produk buah yang belum difermentasi, dapat difermentasi setelah direkonstitusi, diawetkan secara fisik (tidak termasuk iradiasi), diperoleh melalui proses konsentrasi yaitu penghilangan air hingga produk mempunyai total padatan tidak kurang

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk			
							dari 20% yang diukur dengan refraktometer pada suhu 20°C. Karakteristik dasar: Sari buah apel yang diperoleh setelah rekonstitusi konsentrat : Memiliki karakteristik dasar yang sama dengan karakteristik dasar sari buah apel.
						4)	Konsentrat Sari Buah Anggur Konsentrat sari buah anggur adalah produk buah yang belum difermentasi, dapat difermentasi setelah direkonstitusi, diawetkan secara fisik (tidak termasuk iradiasi), diperoleh melalui proses konsentrasi yaitu penghilangan air hingga produk mempunyai total padatan tidak kurang dari 20% yang diukur dengan refraktometer pada suhu 200C. Karakteristik dasar: Sari buah anggur yang diperoleh setelah rekonstitusi konsentrat: Memiliki karakteristik dasar yang sama dengan karakteristik dasar sari buah anggur
						5)	Konsentrat Sari Buah Anggur Manis Konsentrat sari buah anggur manis adalah produk konsentrat yang belum difermentasi, dapat difermentasi setelah direkonstitusi, diawetkan secara fisik (tidak termasuk iradiasi), diperoleh melalui proses konsentrasi yaitu

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk			
							penghilangan air hingga produk mempunyai total padatan tidak kurang dari 30% yang diukur dengan refraktometer pada suhu 20°C tanpa koreksi keasaman Karakteristik dasar: Sari buah anggur manis yang diperoleh setelah rekonstitusi konsentrat kental manis: • Total padatan terlarut dalam sari buah setelah rekonstitusi tidak kurang dari 15% (tanpa penambahan gula); • L-asam askorbat tidak lebih dari 400 mg/kg dalam produk akhir.
						6)	Konsentrat Sari Buah *Blackcurrant* Konsentrat sari buah *blackcurrant* adalah produk buah yang belum difermentasi, dapat difermentasi setelah direkonstitusi, diawetkan secara fisik (tidak termasuk iradiasi), diperoleh melalui proses konsentrasi yaitu penghilangan air hingga produk mempunyai total padatan tidak kurang dari 20% yang diukur dengan refraktometer pada suhu 20°C. Karakteristik dasar: Sari buah *blackcurrant* yang diperoleh setelah rekonstitusi konsentrat: Memiliki karakteristik dasar yang sama dengan sari buah *blackcurrant*.

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk			
						7)	Konsentrat Sari Buah Nanas Konsentrat sari buah nanas adalah produk buah yang belum difermentasi, dapat difermentasi setelah direkonstitusi, diawetkan secara fisik (tidak termasuk radiasi ionisasi), diperoleh melalui proses konsentrasi yaitu penghilangan air hingga produk mempunyai total padatan tidak kurang dari 40% yang diukur dengan refraktometer pada suhu 20°C. Karakteristik dasar: Sari buah nanas yang diperoleh setelah rekonstitusi konsentrat: Memiliki karakteristik dasar yang sama dengan karakteristik dasar sari buah nanas.
						8)	Konsentrat Minuman Buah Konsentrat minuman buah adalah sari buah atau campuran dua atau lebih sari buah yang dijadikan konsentrat dengan mengurangi kadar airnya, dengan penambahan gula dan bahan pangan lain. Konsentrat minuman buah dapat dikonsumsi setelah diencerkan. Setelah diencerkan mengandung tidak kurang dari 10% sari buah.
						9)	Konsentrat Sari Buah dan Sari Sayur Konsentrat sari buah dan sari sayur adalah konsentrat yang berasal dari campuran sari buah atau *puree* buah dan sari sayur.

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk			
					d.		Konsentrat Sari Sayur Konsentrat sari sayur adalah produk sayur yang dibuat dari sari sayur yang berasal dari satu atau lebih jenis sayur, yang dipekatkan dengan menghilangkan sebagian airnya. Konsentrat sari sayur terdapat dalam bentuk serbuk, cairan, sirup dan bentuk beku sebagai bahan untuk tujuan persiapan dari sari sayur siap minum dengan penambahan air. Contohnya adalah konsentrat sari tomat.
						1)	Konsentrat Sari Tomat Konsentrat sari tomat adalah produk yang diperoleh dari cairan tomat matang (Lycopersicum esculentum P. Will). Cairan tersebut dipisahkan dari kulit, biji dan bagian yang tidak diperlukan pada produk akhir. Garam dan bumbu-bumbu yang sesuai lainnya dapat ditambahkan, kecuali gula atau pemanis lainnya dan sari buah jeruk sebagai pengatur keasaman. Produk mengandung kadar 8% atau lebih buah tomat berupa padatan terlarut tetapi tidak dikeringkan menjadi suatu bubuk kering atau bentuk kepingan. Karakteristik dasar: Kandungan tomat: • Pasta tomat tidak kurang dari 24%; • Puree tomat 8% hingga 24%.
				19.1.3	Nektar Buah dan Nektar Sayur mengandung hancuran (*pulpy*) buah atau sayur, yang dibuat dari bubur, konsentrat sari buah atau		

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk			
					sayur utuh yang dihomogenisasi dengan air dan gula, madu, sirup dan atau pemanis.		
					a.	Nektar Buah Nektar buah adalah bubur buah yang mengandung hancuran buah (pulpy) yang dihomogenkan, dapat dipasteurisasi atau tidak, dan dikemas. Nektar buah dapat berasal dari satu atau campuran beberapa jenis buah. Nektar buah diperoleh dengan menambah air dengan atau tanpa penambahan gula, madu, sirup, dan pemanis pada sari buah, konsentrat sari buah, puree buah atau konsentrat puree buah atau campuran dari produk-produk tersebut. Pada nektar buah dapat ditambahkan komponen aromatik, komponen *flavor* yang volatil, hancuran dan sel buah yang berasal dari jenis buah yang sama dan diperoleh dari perlakuan yang sesuai. Contohnya termasuk nektar pir/pear dan nektar persik.
						1)	Nektar Buah Nektar buah adalah produk buah tanpa fermentasi tetapi dapat difermentasi, mengandung hancuran buah atau tidak, ditujukan untuk dikonsumsi langsung, diperoleh dengan mencampur sari buah dan atau hancuran bagian buah yang dapat dimakan dan atau hasil saringan hancuran buah dari buah masak, dengan atau tanpa pemekatan, dengan air, gula atau madu, dan diawetkan secara fisik. Pada buah yang mengandung gula tinggi,

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk			
							penambahan gula dapat diabaikan. Karakteristik dasar: Kandungan buah tidak kurang dari 20%.
						2)	Nektar Buah Kecil Nektar buah kecil adalah hancuran buah yang dibuat dari buah berries species atau turunan spesies: *bilberries* (*Vaccinium myrtillus L.*); bl*ackberries* (*Rubus procerus P.J. Muell., etc.*); *blackcurrants* (*Ribes nigrum L.*); *cloudberries* (*Rubus chamaemorus L.*); *cranberries* (*Vaccinium oxycoccus L., V. macrocarpon Ait.*); *redcurrants* dan *whitecurrants* (kultivar dari *Ribes rubrum L., R. pallidum, Otto, and Dietr., R. sylvestre* (*Lam.*) *Mert.* and *W.D.J. Kock*, etc.); *elderberries* (*Sambucus nigra*); *gooseberries* (Rib*es uva-crispa L.* dan hibridanya); *raspberries* (*Rubus idaeus L.*); *rose hips* (*Cynorrhoda of Rosa spp.*); *rowanberries* (*Sorbus aucuparia L.*); *sea buckthorn* (*Hippophaea rhamnoides L.*); strawberi (kultivar dan hibrida dari *Fragaria spp.*); *whortleberries* (*Vaccinium vitis idaea L.*). Produk hancuran buah tersebut, dapat dipasteurisasi atau tidak, dan ditujukan untuk dikonsumsi langsung, diperoleh dengan mencampur hasil saringan hancuran buah yang dapat dimakan atau hasil gilingan dan dihomogenisasi, produk berasal dari buah berri yang bersih, masak, dipekatkan, dengan air

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk			
							dan gula atau madu, diawetkan secara fisik. Karakteristik dasar: • Kandungan buah tunggal tidak kurang dari: - *sea buckthorn* 25%; - *blackcurrants* 30%; - *rowanberries* 30%; - *redcurrants* 30%; - *whitecurrants* 30%; - *gooseberries* 30%; - *blackberries* 30%; - *cloudberries* 30%; - *cranberries* 30%; - *whortleberries* 30%; - *raspberries* 40%; - strawberi 40%; - *bilberries* 40%; - *rose hips* 40%; - *elderberries* 50% atau yang setara itu yang diperoleh dari bahan konsentrat di dalam nektar hancuran buah; • Total padatan terlarut tidak lebih dari 20% yang diukur dengan refraktometer pada suhu 20°C; • Kandungan etanol tidak lebih dari 0,3%.
						3)	Nektar Buah Campuran Nektar buah campuran adalah produk buah yang dapat dipasteurisasi atau tidak, dan produk hancuran buah ditujukan untuk dikonsumsi langsung, diperoleh dengan mencampur hasil saringan hancuran buah yang dapat

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk			
							dimakan atau hasil gilingan dan dihomogenisasi, produk berasal dari dua atau lebih jenis buah yang masak, dengan atau tanpa pemekatan atau tidak, dengan air dan gula atau madu, diawetkan secara fisik. Pada buah yang mengandung gula tinggi, penambahan gula dapat diabaikan. Karakteristik dasar: • Kandungan buah tunggal tidak kurang dari 50% atau dalam jumlah yang setara dengan itu yang diperoleh dari bahan konsentrat, kecuali untuk produk atau buah dengan tingkat keasaman tinggi; • Mengandung hancuran buah (*pulpy*) tinggi, atau jika mengandung perisa tinggi, maka kandungannya dapat berkurang; • Kandungan buah tidak kurang dari 25%; • Total padatan terlarut tidak lebih dari 20% yang diukur dengan refraktometer pada suhu 20°C; • Kandungan etanol tidak lebih dari 0,3%.
						4)	Nektar Aprikot, Nektar *Peach* atau Nektar *Pear*/Pir Nektar aprikot, nektar *peach* atau nektar pir/*pear* adalah produk buah yang dapat dipasteurisasi atau tidak, dan produk hancuran buah ditujukan untuk dikonsumsi langsung, diperoleh dengan mencampur hasil saringan hancuran buah yang dapat dimakan

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk			
							atau hasil gilingan dan dihomogenisasi, produk berasal dari buah aprikot, *peach* atau pir/*pear* yang bersih, masak, dipekatkan, dengan air dan gula atau madu, diawetkan secara fisik. Karakteristik dasar: • Kandungan buah untuk nektar peach dan pir/pear tidak kurang dari 40%, dan untuk nektar aprikot tidak kurang dari 35%, buah tunggal atau yang setara dengan itu yang diperoleh dari bahan konsentrat; • Total padatan terlarut tidak lebih dari 20% yang diukur dengan refraktometer pada suhu 20 °C; • Kandungan etanol tidak lebih dari 0,3%.
						5)	Nektar *Blackcurrant* Nektar *blackcurrant* adalah produk buah yang dapat dipasteurisasi atau tidak, dan produk hancuran buah ditujukan untuk dikonsumsi langsung, diperoleh dengan mencampur hasil saringan hancuran buah yang dapat dimakan atau hasil gilingan dan dihomogenisasi, produk berasal dari buah blackcurrant yang bersih, masak, dipekatkan, dengan air dan gula atau madu, diawetkan secara fisik. Produk dapat keruh atau jernih. Karakteristik dasar: • Kandungan buah *blackcurrant* tidak kurang dari 30% atau yang setara

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk			
							dengan itu yang diperoleh dari bahan konsentrat *blackcurrant*; • Total padatan terlarut tidak lebih dari 20% yang diukur dengan refraktometer pada suhu 20°C; • Kadar etanol tidak lebih dari 0,2%.
						6)	Nektar Buah Citrus Nektar buah citrus adalah nektar hancuran buah yang dibuat dari buah spesies citrus *Orange* (*Citrus sinensis L. Osbeck*); *Mandarine*, *tangerine*, (*Citrus reticulata*) dan *Grapefruit* (*Citrus paradisi Mcfayden*) dan lain-lain. Dapat dipasteurisasi atau tidak, dan ditujukan untuk dikonsumsi langsung, diperoleh dengan mencampur hasil saringan hancuran endokarp buah atau hasil gilingan dan dihomogenisasi, produk berasal dari buah citrus masak, dipekatkan, dengan air dan gula atau madu, diawetkan secara fisik. Karakteristik dasar: • Kandungan buah tunggal tidak kurang dari 50% atau yang setara dengan itu yang diperoleh dari bahan konsentrat; • Penambahan 10% buah mandarin (*C. reticulata*) termasuk ke dalam kandungan total buah citrus; • Total padatan terlarut tidak lebih dari 12% yang diukur dengan refraktometer pada suhu 20 °C; • Kadar etanol tidak lebih dari 0,3%.

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk			
						7)	Nektar Jambu Biji Nektar jambu biji adalah produk buah yang dapat dipasteurisasi atau tidak, dan ditujukan untuk dikonsumsi langsung, diperoleh dengan mencampur hasil saringan hancuran endokarp buah atau hasil gilingan dan dihomogenisasi, produk berasal dari buah jambu biji (*Psidium guajava*), segar dan masak, dipekatkan atau tidak, dengan air dan gula atau madu, diawetkan secara fisik. Karakteristik dasar: • Kandungan buah tunggal tidak kurang dari 25% atau yang setara dengan itu yang diperoleh dari bahan konsentrat; • Total padatan terlarut tidak lebih dari 20% yang diukur dengan refraktometer pada suhu 20 °C; • Kadar etanol tidak lebih dari 0,3%.
						8)	Nektar Mangga Nektar mangga adalah bubur buah yang mengandung hancuran buah (*pulpy* atau *purée*) yang dapat dipasteurisasi atau tidak, dan ditujukan untuk dikonsumsi langsung, diperoleh dengan mencampur hasil saringan hancuran endokarp buah atau hasil gilingan dan dihomogenisasi, produk berasal dari buah mangga (*Mangifera indica L*), segar dan masak, dipekatkan atau tidak, dengan air dan gula atau madu, diawetkan secara fisik.

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk			
							Karakteristik dasar: • Kandungan *purée* buah mangga (%v/v) tidak kurang dari 25% atau yang setara dengan itu yang diperoleh dari bahan konsentrat; • Total padatan terlarut tidak lebih dari 20% yang diukur dengan refraktometer pada suhu 20 °C; minimum Brix Level untuk Sari Buah Rekonstitusi 13,5°Brix; • Kadar etanol tidak lebih dari 0,3%.
						9)	Nektar Sirsak Nektar Sirsak adalah bubur buah yang mengandung hancuran buah (*pulpy* atau *purée*) yang dapat dipasteurisasi atau tidak, dan ditujukan untuk dikonsumsi langsung, diperoleh dengan mencampur hasil saringan hancuran endokarp buah atau hasil gilingan dan dihomogenisasi, produk berasal dari buah Sirsak (*Annona muricata L.*), masak, dipekatkan atau tidak, dengan air dan gula atau madu, diawetkan secara fisik. Karakteristik dasar: • Kandungan purée buah sirsak (%v/v) tidak kurang dari 25% atau yang setara dengan itu yang diperoleh dari bahan konsentrat; • Total padatan terlarut tidak lebih dari 20% yang diukur dengan refraktometer pada suhu 20 °C; Minimum Brix Level untuk Sari Buah Rekonstitusi 14,5°Brix;

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk			
							• Kadar etanol tidak lebih dari 0,3%.
					b.	Nektar Sayur Nektar sayur diperoleh dengan menambahkan air pada sari sayur atau konsentrat sari sayur atau campuran dari produk-produk tersebut dengan atau tanpa penambahan gula, madu, sirup, pemanis. Nektar sayur dapat berasal dari satu jenis sayur atau campuran dari beberapa jenis sayur.	
						1)	Nektar Sayur Nektar sayur adalah produk bubur sayur yang berupa hancuran sayur (*pulpy*) homogen dapat dipasteurisasi atau tidak, dan dikemas untuk siap dijual. Dapat berasal dari satu jenis sayur atau campuran dari beberapa jenis sayur.
					c.	Konsentrat Nektar Buah Konsentrat nektar buah diperoleh dari penguapan atau pembekuan dari nektar buah atau bahan pembuatnya. Konsentrat nektar buah terdapat dalam bentuk tepung, cairan, sirup dan beku untuk tujuan persiapan dari nektar buah siap minum dengan penambahan air. Contohnya adalah konsentrat nektar pir/*pear* dan konsentrat nektar-persik.	
					d.	Konsentrat Nektar Sayur Konsentrat nektar sayur adalah konsentrat yang diperoleh dari penguapan atau	

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk			
							pembekuan dari nektar sayur atau bahan pembuatnya. Konsentrat nektar sayur terdapat dalam bentuk tepung, cairan, sirup dan beku untuk tujuan persiapan dari nektar sayur siap minum dengan penambahan air.
				19.1.4	Minuman berbasis air, berperisa, dan particulated drinks Mencakup minuman yang dikarbonasi maupun tidak dan konsentrat. Juga mencakup produk berbasis sari buah, sari sayur, kopi, teh dan minuman berbasis herbal.		
					a.	Minuman Berbasis Air Berperisa yang Berkarbonat Minuman berperisa berbasis air yang ditambah karbondioksida. Mencakup gaseosa (minuman berbasis air dengan penambahan karbondioksida, pemanis dan perisa), dan soda seperti minuman cola, *tipe pepper*, minuman sarsaparilla,emon-lime dan tipe citrus, baik diet atau tidak. Minuman ini boleh jernih, keruh, atau mengandung *particulated matter* (misalnya potongan-potongan buah). Tidak termasuk limun diet diabetes dari klasifikasi produk 13.3.	
						1)	Minuman Sari Buah Berkarbonat Minuman sari buah berkarbonat adalah minuman yang diperoleh dengan mencampur air minum; sari buah atau campuran sari buah yang tidak difermentasi, dengan bagian lain dari satu jenis buah atau lebih, yang

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk			
							ditambahkan karbondioksida. Total sari buah tidak kurang dari 35% (b/v).
						2)	Minuman Buah Berkarbonat Minuman buah berkarbonat adalah minuman yang terdiri dari satu atau lebih jenis buah, yang ditambahkan karbondioksida. Total sari buah 10% sampai 35% (b/v).
						3)	Minuman Berperisa Berkarbonat Minuman berperisa berkarbonat adalah produk minuman yang diperoleh dari pencampuran air minum dengan bahan perisa dan gula yang mengandung karbondioksida dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.
						4)	Minuman Rasa Susu Minuman rasa susu adalah produk minuman yang diperoleh dari pencampuran air minum dengan susu untuk memberikan rasa, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Karakteristik dasar: Kadar lemak susu kurang dari 0.3%.
						5)	*Ginger Ale* *Ginger ale* adalah minuman berkarbonat yang dibuat dari perisa ginger ale (konsentrat perisa dengan jahe sebagai komponen utama, dengan atau tanpa bahan pemberi aroma dan penyengat, minyak citrus, sari buah

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk			
							dan pewarna karamel), asam organik, air minum, dan sirup gula, dengan atau tanpa pewarna karamel. Karakteristik dasar: Kandungan tidak lebih dari 14° Brix.
						6)	Sarsaparilla Sarsaparilla adalah minuman berkarbonat yang diperoleh dari perisa sarsaparila (konsentrat perisa yang mengandung pengganti sassafras/sassafras substitute dan metil salisilat sebagai komponen utama, dengan atau tanpa bahan pemberi aroma dan penyengat, dan atau tanpa pewarna karamel); asam organik; air minum dan sirup gula dengan atau tanpa pewarna karamel. Karakteristik dasar: Kandungan tidak lebih dari 14° Brix.
						7)	Soda Krim (*Cream soda*) Soda krim (*cream soda*) adalah minuman berkarbonat yang diperoleh dari perisa cream soda water (konsentrat perisa vanila atau vanilin atau kombinasi keduanya sebagai komponen utama, dengan bahan pemberi aroma lain, dan atau tanpa pewarna karamel); asam organik; air minum; dan sirup gula dengan atau tanpa pewarna karamel.

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk			
							Karakteristik dasar: Kandungan tidak lebih dari 14° Brix.
						8)	Minuman Citrus Minuman citrus adalah minuman yang diperoleh dari sari buah citrus (konsentrasi 10 - 15%), atau perisa buah, asam organik, sirup gula dan pewarna. Karakteristik dasar: Kandungan tidak lebih dari 14° Brix.
						9)	Minuman *Citrus Comminutes* Minuman *citrus comminutes* adalah minuman ringan yang diperoleh dari proses yang melibatkan kelompok buah citrus utuh. Karakteristik dasar: • Kandungan buah dalam minuman 7% hingga 10% tergantung jenisnya sebelum diencerkan, dan 1,5% hingga 2% untuk minuman yang dikonsumsi tanpa pengenceran; • Dapat ditambahkan gula tidak lebih dari 100 g/kg.
						10)	Minuman Kola Minuman kola adalah minuman yang diperoleh dari bahan dasar sirup gula, kafein, ekstrak buah kola (cola nut extract), asam fosfat, dan pewarna karamel.

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk			
							Karakteristik dasar: Kandungan tidak lebih dari 14° Brix
						11)	Limun Limun adalah produk minuman berbasis air dengan ekstrak buah lemon dan/atau bagian lain dari buah lemon, gula, mengandung karbondioksida (CO2)
						12)	Minuman Fermentasi Berkarbonasi Minuman fermentasi berkarbonasi adalah minuman yang diperoleh dari proses fermentasi dengan bakteri asam laktat dengan penambahan mikroorganisme lain yang sesuai dan bahan pangan lain, dan ditambahkan karbondioksida. Ketentuan minuman fermentasi mengikuti ketentuan fatwa halal.
						13)	Minuman Teh Fermentasi (*Kombucha*) Berkarbonasi Minuman teh fermentasi (*Kombucha*) berkarbonasi adalah minuman teh (*Camellia sinensis L.*) yang diperoleh dari proses fermentasi dengan kultur bakteri dan khamir (*Symbiotic Culture of Bacteria and Yeast*/SCOBY), yang mengandung karbondioksida, dengan penambahan bahan pangan lain. Ketentuan minuman fermentasi mengikuti ketentuan fatwa halal.
					b.		Minuman Berbasis Air Berperisa Tidak Berkarbonat, Termasuk Punches dan Ades

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk			
							Minuman tidak berkarbonat, termasuk punches dan ades termasuk minuman berbasis sari buah dan sayur (misalnya minuman almond, *aniseed*, minuman berbasis kelapa, dan minuman ginseng), *ades* berperisa buah (misal lemonade, *orangeade*), *capile groselha*, minuman asam laktat, minuman kopi dan teh siap minum, minuman kapucino kaleng, dan minuman yang mengandung partikel. Dengan atau tanpa susu atau padatan susu. Produk boleh jernih atau mengandung particulated matter (misalnya potongan-potongan buah).
						1)	*Punches/Ades* *Punches/ades* adalah produk minuman yang diperoleh dari campuran sari buah dengan atau tanpa penambahan perisa.
						2)	*Crush* *Crush* adalah minuman ringan yang mengandung sari buah, bukan untuk minuman citrus *comminutes*, ditujukan untuk dikonsumsi tanpa diencerkan, termasuk cordial yang dikonsumsi tanpa pengenceran. Karakteristik dasar: Kandungan buah tidak kurang dari 3% dan tidak lebih dari 5% tergantung jenisnya.
						3)	Minuman Sari Buah Minuman sari buah adalah minuman yang diperoleh dengan mencampur air

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk			
							minum; sari buah atau campuran sari buah yang tidak difermentasi, dengan bagian lain dari satu jenis buah atau lebih, dengan atau tanpa penambahan gula. Total sari buah tidak kurang dari 35% (b/v).
						4)	Minuman Buah Minuman buah adalah minuman yang terdiri dari satu atau lebih jenis buah, dengan total sari buah 10% sampai 35% (b/v).
						5)	Minuman Rasa Buah Minuman berperisa/rasa buah adalah minuman yang terdiri dari satu atau lebih jenis buah, dengan total sari buah kurang dari 10% (b/v).
						6)	Minuman Berperisa Minuman berperisa adalah produk minuman yang diperoleh dari pencampuran air minum dengan bahan perisa dan gula dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain melalui proses pemanasan. Contohnya minuman sarang burung walet.
						7)	Minuman Jeli Minuman jeli adalah minuman yang menggunakan bahan baku berupa hidrokoloid sebagai komponen utama. Produk akhir berupa cairan semi liquid (gel) diperoleh dari proses pencampuran

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk			
							air, hidrokoloid dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.
						8)	Minuman Teh Minuman teh adalah minuman hasil seduhan daun teh (*Camellia sinensis L.*) dan/atau ekstrak teh dalam air dengan atau tanpa penambahan gula dan/atau bahan pangan lain, dan dikemas secara kedap (hermetis).
						9)	Minuman Kopi Minuman kopi adalah minuman yang dibuat dari kopi bubuk, kopi instan, dan/atau ekstrak kopi, air minum, dengan atau tanpa penambahan gula dan bahan pangan lain. Karakteristik dasar: Kadar kopi tidak kurang dari 4% (dihitung dari basis berat kering).
						10)	Kapucino Kapucino adalah minuman yang dibuat dari espresso dan susu, yang merupakan minuman khas Italia.
						11)	Minuman Rasa Susu Minuman rasa susu adalah produk minuman yang diperoleh dari pencampuran air minum dengan susu untuk memberikan rasa, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk			
							Karakteristik dasar: Kadar lemak susu kurang dari 0.3%.
						12)	Minuman *Citrus Comminutes* Minuman *citrus comminutes* adalah minuman ringan yang diperoleh dari proses yang melibatkan kelompok buah citrus utuh. Karakteristik dasar: • Kandungan buah dalam minuman 7% hingga 10% tergantung jenisnya sebelum diencerkan, dan 1,5% hingga 2% untuk minuman yang dikonsumsi tanpa pengenceran; • Dapat ditambahkan gula tidak lebih dari 100 g/kg.
						13)	Minuman Fermentasi Minuman fermentasi adalah minuman yang diperoleh dari proses fermentasi dengan bakteri asam laktat dengan penambahan mikroorganisme lain yang sesuai dan bahan pangan lain. Ketentuan minuman fermentasi mengikuti ketentuan fatwa halal.
						14)	Minuman Teh Fermentasi (*Kombucha*)

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk			
							Minuman teh fermentasi (*Kombucha*) adalah minuman teh (*Camellia sinensis L.*) yang diperoleh dari proses fermentasi dengan kultur bakteri dan khamir (*Symbiotic Culture of Bacteria and Yeast*/SCOBY), dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Ketentuan minuman fermentasi mengikuti ketentuan fatwa halal. Ketentuan minuman fermentasi mengikuti ketentuan fatwa halal.
						15)	Minuman dengan Penambahan Garam Mineral Minuman dengan penambahan garam mineral adalah minuman yang diperoleh dari sumber air minum dengan penambahan garam mineral dan ditambahkan bahan pangan lain.
						16)	Minuman dengan Larutan Mutiara Minuman dengan larutan mutiara adalah minuman yang diperoleh dari sumber air minum dengan penambahan larutan mutiara (berasal antara lain dari Pteria sp dan Pinctada sp) dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Karakteristik dasar: Memenuhi persyaratan mutu air mineral sesuai dengan SNI 3553:2015
						17	Minuman Kacang-Kacangan, Biji-bijian, dan Bahan Nabati Lainnya
					c.	Konsentrat (Cair atau Padat) Untuk Minuman Berbasis Air Berperisa	

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk			
							Mencakup konsentrat bentuk tepung, sirup, cairan dan beku untuk persiapan minuman ringan tidak beralkohol, berkarbonat atau tidak, dengan penambahan air atau air berkarbonat. Termasuk diantaranya sirup fountain (misalnya sirup cola), sirup buah untuk minuman ringan, konsentrat beku atau tepung untuk lemonade dan premiks iced tea.
						1)	Konsentrat Lemonade Beku Konsentrat lemonade beku adalah produk beku disiapkan dari satu atau dua sari buah jeruk lemon dengan satu atau lebih pemanis nutritif. Karakteristik dasar: • Total padatan terlarut (dihitung sebagai nilai sukrosa) tidak kurang dari 48% yang diukur dengan refraktometer; • Saat produk diencerkan mengikuti aturan label untuk membuat lemonade, keasaman lemonade (sebagai asam sitrat anhidrat) tidak kurang dari 0,77 % b/v, dan total padatan terlarut tidak kurang dari 10,5%; • Bahan sari buah lemon: sari buah lemon atau sari buah lemon beku atau campurannya; konsentrat sari buah lemon atau konsentrat sari buah lemon beku atau campurannya;

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk			
							• Sari buah lemon tidak diencerkan dan diperoleh dari buah masak dan dari jenis asam.
						2)	Konsentrat Minuman Rasa/Berperisa Konsentrat minuman rasa/berperisa adalah produk minuman dalam bentuk konsentrat (cair atau padat) yang diperoleh dari campuran bahan pangan, dengan atau tanpa perisa, dan dalam penggunaannya diencerkan dengan air Termasuk dalam nama jenis ini diantaranya minuman serbuk rasa, minuman serbuk berperisa.
						3)	Konsentrat Minuman Cuka/ Konsentrat Minuman Vinegar Konsentrat minuman cuka atau konsentrat minuman vinegar adalah produk yang dibuat dari vinegar (cuka fermentasi) yang diencerkan dengan air atau bahan pangan lain. Produk harus diencerkan sebelum dikonsumsi Karakteristik dasar: Kadar asam total dihitung sebagai asam asetat tidak lebih dari 3% (b/v)
						4)	Squash Squash adalah minuman yang diperoleh dari campuran sirup atau gula dan sari buah dengan atau tanpa bagian yang dapat dimakan dari satu jenis buah atau lebih dan dalam penggunaannya

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk			
							diencerkan dengan air. Karakteristik dasar: Kadar gula sebagai sakarosa 25% hingga 55%.
						5)	Squash Berperisa/Rasa Squash berperisa/rasa adalah produk yang diperoleh dari proses pencampuran sirup atau gula dan perisa dengan atau tanpa bagian yang dapat dimakan dari satu jenis buah-buahan atau lebih dan dalam penggunaannya harus diencerkan terlebih dahulu.
						6)	Sirup Buah Sirup buah adalah produk yang diperoleh dengan mencampur sirup dan sari buah dengan atau tanpa bagian yang dapat dimakan dari satu jenis buah atau lebih. Karakteristik dasar: • Kadar gula sebagai sakarosa tidak kurang dari 65%; • Kandungan sari buah atau bagian buah lain tidak kurang dari 25%.
						7)	Sirup Berperisa Sirup berperisa adalah produk minuman berupa larutan yang berperisa dengan kadar gula tidak kurang dari 65%. Dapat ditambahkan bahan pangan lain. Dalam penggunaannya diencerkan dengan air.

Jenis Produk	Klasifikasi Produk	Rincian Jenis Produk	
		8)	Sirup Encer Berperisa Sirup encer berperisa adalah produk minuman berupa larutan gula minimal 55 % dan tidak lebih dari 65% yang berperisa. Dapat ditambahkan bahan pangan lain. Dalam penggunaannya diencerkan dengan air.
		9)	Sirup Teh Sirup teh adalah produk minuman yang mengandung gula dan ekstrak teh (*Camellia sinensis*) dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Dalam penggunaannya diencerkan dengan air. Karakteristik dasar: • Kadar gula tidak kurang dari 40%; • Total padatan terlarut tidak kurang dari 40,12%; • Total tanin tidak kurang dari 0,12%.
		10)	Sirup Kopi Sirup kopi adalah produk minuman yang mengandung gula dan ekstrak kopi dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Karakteristik dasar: • Kadar gula minimal 45%; • Total padatan terlarut tidak kurang dari 65%.
		11)	Pengganti Sirup Berperisa Pengganti sirup berperisa adalah produk minuman berupa larutan kental

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk			
							yang berperisa dengan tingkat kemanisan setara minimal 65% sukrosa dan dalam penggunaannya diencerkan dengan air.
						12)	Pengganti Squash Berperisa Pengganti squash berperisa adalah produk minuman berupa larutan kental yang berperisa dengan tingkat kemanisan setara minimal 25% dan tidak lebih dari 55 % sukrosa dengan atau tanpa bagian yang dapat dimakan dari satu jenis buah-buahan atau lebih dan dalam penggunaannya harus diencerkan terlebih dahulu.
						13)	Pengganti Sirup Encer Berperisa Pengganti sirup encer berperisa adalah produk minuman berupa larutan kental yang berperisa dengan tingkat kemanisan setara minimal 55% dan tidak lebih dari 65% sukrosa dan dalam penggunaannya diencerkan dengan air.
				19.1.5	Kopi, Kopi Substitusi, Teh, Seduhan Herbal, dan Minuman Biji Bijian dan Sereal Panas, kecuali Cokelat Termasuk produk siap minum (misalnya dalam kaleng), premiks dan konsentrat. Contohnya adalah minuman panas berbasis *chicory* (postum), minuman berbasis beras, dan premiks untuk kopi panas dan minuman teh (misalnya kopi instan, bubuk untuk minuman kapucino panas). Biji kopi yang telah mengalami perlakuan untuk industri produk kopi juga termasuk dalam kategori ini. Minuman cokelat siap minum telah termasuk ke		

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
					dalam rincian jenis produk 1.1.2 dan premiks cokelat dalam rincian jenis produk 5.1.1	
					a.	Teh Hitam Teh hitam adalah teh kering hasil pengolahan pucuk dan daun muda termasuk tangkainya dari tanaman teh (*Camellia sinensis L.*) melalui proses fermentasi.
					b.	Teh Hijau Teh hijau adalah pucuk dan daun muda tanaman teh *Camellia sinensis* yang telah diolah tanpa melalui proses fermentasi.
					c.	Teh Putih Teh putih adalah produk teh yang dibuat dari daun teh yang memiliki buluh-buluh putih kecil pada daun mudanya.
					d.	Teh Wangi Teh wangi adalah teh yang telah mengalami pengolahan lebih lanjut, ditambah dengan bunga melati (*Jasminum sambac*), bunga melati gambir (*Jasminum officinale*), bunga culan (*Aglaia odorata*), atau bagian tanaman lain dalam bentuk bahan alaminya atau ekstraknya. Karakteristik dasar: Kadar air tidak lebih dari 8%.
					e.	Teh Olong atau Teh Semi Fermentasi Teh olong atau teh semi fermentasi adalah teh yang difermentasi dengan cepat, sesudah

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						dan sebelum penggulungan. Warna daunnya setengah coklat.
					f.	Teh Kering Teh kering adalah berbagai jenis teh kering (teh hitam, teh hijau, teh olong, teh wangi melati dan teh beraroma) yang dikemas dengan berat tertentu dan siap seduh. Karakteristik dasar: Kadar air tidak lebih dari 8%.
					g.	Teh Hitam Celup Teh hitam celup adalah teh kering hasil pengolahan pucuk daun muda dan daun muda dari tanaman teh (*Camellia sinensis L.*) yang telah melalui proses oksidasi enzimatis dan dikemas dalam kantong dengan atau tanpa tali maupun perekat untuk dicelup dengan atau tanpa bahan pangan lain. Karakteristik dasar: Kadar air tidak lebih dari 10%.
					h.	Teh Wangi Celup Teh wangi celup adalah teh wangi yang dikemas dalam kantong khusus untuk dicelup dengan atau tanpa bahan pangan lain.
					i.	Teh Hijau Celup Teh hijau celup adalah teh kering hasil pengolahan pucuk daun muda dan daun muda dari tanaman teh (*Camellia sinensis L.*) tanpa melalui proses oksidasi enzimatis dan

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						dikemas dalam kantong dengan atau tanpa tali maupun perekat untuk dicelup dengan atau tanpa bahan pangan lain.
					j.	Teh Instan Teh instan adalah teh berbentuk serbuk yang mudah larut dalam air diperoleh melalui proses ekstraksi teh (*Camellia sinensis L.*), penyaringan, pemekatan dan pengeringan dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dan dikemas secara kedap.
					k.	Teh Instan Dekafein Teh instan dekafein adalah teh instan yang sebagian besar kafeinnya telah dihilangkan. Karakteristik dasar: Mengandung tidak lebih dari 4 g/kg kafein anhidrat dihitung terhadap bobot kering.
					l.	Konsentrat Minuman Teh Produk yang dibuat dari ekstrak teh pekat atau ekstrak teh yang dipekatkan dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Cara mengonsumsinya adalah cukup ditambahkan air.
					m.	Minuman Serbuk Teh Minuman serbuk teh adalah produk minuman berbentuk serbuk yang dibuat dari teh bubuk, teh instan, dan/atau ekstrak teh, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
					n.	Minuman Teh Fermentasi (*Kombucha*) Serbuk Minuman teh fermentasi (*kombucha*) serbuk adalah minuman berbentuk serbuk yang diperoleh dari hasil pengeringan minuman teh fermentasi dengan kultur bakteri dan khamir (Sy*mbiotic Culture of Bacteria and Yeast*/SCOBY), dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain.
					o.	Biji Kopi Biji kopi adalah biji dari tanaman Coffea sp dalam bentuk utuh dan sudah disangrai. Karakteristik dasar: Kadar air tidak lebih dari 12%.
					p.	Kopi Bubuk Kopi bubuk adalah biji kopi yang disangrai kemudian digiling, kandungan kafein anhidrat tidak lebih dari 2.5%. Karakteristik dasar: Kadar air tidak lebih dari 7%.
					q.	Kopi Instan Kopi instan adalah produk kering mudah larut dalam air, kandungan kafein tidak kurang dari 2% dan tidak lebih dari 8%, diperoleh seluruhnya dengan cara mengekstrak dengan air dari biji kopi (*Coffea sp*) yang telah disangrai.
					r.	Kopi Campur Kopi campur adalah produk kopi giling

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						dicampur dengan gandum, jagung atau wijen, margarin atau gula. Karakteristik dasar: Kadar kopi tidak kurang dari 50%.
					s.	Minuman Berkafein Formulasi (*Formulated Caffeinated Beverages*) Minuman berkafein formulasi (*formulated caffeinated beverages*) adalah minuman berperisa tidak beralkohol berbasis air atau dalam bentuk serbuk yang mengandung kafein, dapat mengandung karbohidrat, asam amino, vitamin dan zat lain, termasuk bahan pangan lain.
					t.	Konsentrat Minuman Kopi Konsentrat minuman kopi adalah produk kopi yang diperoleh melalui proses penyeduhan kopi bubuk, kopi instan, dan/atau ekstrak kopi, dilanjutkan dengan pemekatan, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Cara mengonsumsinya adalah diencerkan dengan penambahan air. Produk ini dapat disimpan dan didistribusikan dalam bentuk beku atau tidak beku.
					u.	Kopi Celup Kopi celup adalah kopi bubuk hasil dari biji kopi yang disangrai kemudian digiling, dengan atau tanpa penambahan bahan lain dalam kadar tertentu yang tidak membahayakan kesehatan, dan dikemas dalam kantong khusus untuk dicelup.

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						Karakteristik dasar: Mutu I: mengandung sari kopi 20-36% b/b, sedangkan mutu II : mengandung sari kopi tidak lebih dari 60% b/b.
					v.	Kopi Dekafein Kopi dekafein adalah kopi yang sebagian besar kafeinnya telah dihilangkan. Karakteristik dasar: Mengandung tidak lebih dari 1 g/kg kafein anhidrat dihitung terhadap bobot kering.
					w.	Kopi Instan Dekafein Kopi instan dekafein adalah kopi instan yang sebagian besar kafeinnya telah dihilangkan. Karakteristik dasar: Mengandung tidak lebih dari 3 g/kg kafein anhidrat dihitung terhadap bobot kering.
					x.	Minuman Serbuk Kopi Susu Minuman serbuk kopi susu adalah produk berbentuk bubuk, yang terdiri dari campuran kopi bubuk dan atau kopi instan, susu, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain dan dikemas secara kedap. Karakteristik dasar: • Kadar kafein tidak kurang dari 1500 mg/kg;

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						• Kadar protein (N x 6,38) tidak kurang dari 2,0 % (b/b).
					y.	Minuman Serbuk Kopi Krimer Minuman serbuk kopi krimer adalah produk berbentuk bubuk, yang terdiri dari campuran kopi bubuk dan atau kopi instan, krimer, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain dan dikemas secara kedap. Karakteristik dasar: • Kadar kafein tidak kurang dari 1500 mg/kg; • Kadar lemak tidak kurang dari 6,0 % (b/b).
					z.	Minuman Serbuk Kopi Minuman serbuk kopi adalah produk berbentuk bubuk yang terdiri dari campuran kopi dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Karakteristik dasar: • Kadar kafein tidak kurang dari 1500 mg/kg; • Kandungan kopi tidak kurang dari 4% (dihitung dari basis berat kering).
					aa.	Minuman Botanikal/Minuman Rempah (Bentuk Padat atau Cair) Minuman botanikal/minuman rempah adalah produk minuman yang dibuat dari bagian tanaman (contoh daun, bunga, biji, akar, rimpang, batang) atau ekstraknya atau cairan yang berasal dari tanaman (contoh nira, air kelapa), dengan atau tanpa

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
						penambahan bahan pangan lain. Produk dapat berbentuk padat atau cair. Nama jenis produk disesuaikan dengan bahan baku yang digunakan, misalnya minuman chrysanthemum, minuman rosela, serbuk minuman jahe, serbuk bandrek, serbuk bajigur, nira kelapa. Karakteristik dasar: Jika mengandung kinina, kadar kinina tidak lebih dari 40 mg/kg
					ab.	Serbuk Sekoteng Serbuk sekoteng adalah produk minuman berbentuk serbuk atau granula yang diperoleh dari campuran gula dan rempah dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain (biji delima, buah kolang-kaling, kacang hijau, kacang tanah, roti tawar).
					ac.	Minuman Sari Kacang Hijau Minuman sari kacang hijau adalah minuman yang diperoleh dari sari kacang hijau dengan penambahan air, gula dan bahan pangan lain, melalui pemanasan dan dikemas secara kedap (hermetis).
					ad.	Serealia Celup Serealia celup adalah produk berbentuk serbuk yang diperoleh dari biji-bijian/serealia dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dan dikemas dalam kantong dengan atau tanpa tali maupun perekat untuk dicelup.

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk		
				ae.	Minuman Serbuk Biji Salak Minuman serbuk biji salak adalah produk berupa serbuk yang diperoleh dari biji salak melalui proses pengeringan, pemasana dan/atau penyangraian, dan penggilingan. Dapat ditambahkan bahan pangan lain. Karakteristik dasar: Kadar air tidak lebih dari 7%.
				af.	Minuman Serbuk Kulit Pisang Minuman serbuk kulit pisang (Musa sp.) adalah produk berupa serbuk yang diperoleh dari kulit pisang melalui proses pencucian, pemotongan, pengeringan, penggilingan, pengayakan, dan penyangraian. Dapat ditambahkan bahan pangan lain. Karakteristik dasar: Kadar air tidak lebih dari 7%.
				ag.	Minuman Mengandung Sereal/Minuman Mengandung Serealia Minuman mengandung sereal/ minuman mengandung serealia adalah produk minuman dalam bentuk bubuk atau cair yang diperoleh dari satu atau lebih serealia dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Karakteristik dasar: Kandungan serealia tidak kurang dari 5% (dalam bentuk serbuk) atau tidak kurang dari 1% (dalam bentuk cair)

B. Obat

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk
1.	Obat Obat adalah bahan, paduan bahan, termasuk produk biologi, yang digunakan untuk mempengaruhi atau menyelidiki sistem fisiologi atau keadaan patologi dalam rangka penetapan diagnosis, pencegahan, penyembuhan, pemulihan, peningkatan Kesehatan, dan kontrasepsi untuk manusia.	1.1	Obat Keras Obat yang mempunyai risiko dalam penggunaannya, memiliki potensi penyalahgunaan, dan/atau diberikan dengan cara tertentu	
		1.2	Obat Keras Tertentu Obat keras tertentu adalah obat keras yang memenuhi kriteria sebagai obat yang digunakan untuk pengobatan swamedikasi, obat untuk penyakit kronis pada resep ulangan atau obat topikal serta dapat diserahkan oleh apoteker dan/atau apoteker spesialis tanpa resep	
		1.3	Obat Bebas Obat Bebas adalah Obat dalam bentuk dan dosis yang aman, dapat diserahkan tanpa resep, dan dapat digunakan oleh masyarakat untuk mencegah, meringankan, atau mengobati gejala penyakit ringan	Semua obat bertanda hijau dengan tepian garis berwarna hitam
		1.4	Obat Bebas Terbatas Obat Bebas Terbatas adalah Obat keras yang memiliki rasio khasiat keamanan yang dapat digunakan untuk pengobatan sendiri, dapat diserahkan tanpa resep	Semua obat bertanda biru dengan tepian garis berwarna hitam

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk
			dalam jumlah terbatas, dan disertai dengan peringatan penggunaan.	
2.	Obat Bahan Alam Obat bahan alam adalah bahan, ramuan bahan, atau produk yang berasal dari sumber daya alam berupa tumbuhan, hewan, jasad renik, mineral, atau bahan lain dari sumber daya alam, atau campuran dari bahan tersebut yang telah digunakan secara turun temurun, atau sudah dibuktikan berkhasiat, aman, dan bermutu, digunakan untuk pemeliharaan Kesehatan, peningkatan Kesehatan, pencegahan penyakit, pengobatan, dan/atau pemulihan Kesehatan berdasarkan pembuktian secara empiris dan/ atau ilmiah.	2.1	Jamu Jamu adalah Obat Bahan Alam berupa bahan atau ramuan yang bersumber dari pengetahuan tradisional atau warisan budaya Indonesia yang digunakan untuk pemeliharaan Kesehatan, peningkatan Kesehatan, pencegahan penyakit, pengobatan, dan/ atau pemulihan Kesehatan.	
		2.2	Obat Herbal Terstandar Obat Herbal Terstandar adalah Obat Bahan Alam yang telah digunakan secara turun-temurun di Indonesia yang digunakan untuk pemeliharaan Kesehatan, peningkatan Kesehatan, pencegahan penyakit, pengobatan, dan/ atau pemulihan Kesehatan yang dibuktikan keamanan dan khasiatnya secara ilmiah dengan uji praklinik serta bahan baku yang telah distandardisasi.	
		2.3	Fitofarmaka Fitofarmaka adalah Obat Bahan Alam yang digunakan untuk pemeliharaan Kesehatan, peningkatan Kesehatan, pencegahan penyakit, pengobatan, dan/ atau pemulihan Kesehatan yang telah dibuktikan keamanan dan khasiatnya secara ilmiah dengan uji praklinik dan uji klinik serta bahan baku dan produk jadinya telah distandardisasi.	

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk	
		2.4	Obat Bahan Alam Lainnya Obat Bahan Alam Lainnya berupa produk Obat Bahan Alam inovasi baru, produk Obat Bahan Alam impor, dan produk Obat Bahan AIam lisensi sesuai dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi.	2.4.1	Obat Bahan Alam Impor Obat Bahan Alam Impor adalah Obat Bahan Alam yang seluruh proses pembuatan atau sebagian tahapan pembuatan sampai dengan pengemasan primer dilakukan oleh industri di luar negeri, yang dimasukkan dan diedarkan di wilayah Indonesia
				2.4.2	Obat Bahan Alam Lisensi Obat Bahan Alam Lisensi adalah Obat Bahan Alam yang seluruh tahapan pembuatan dilakukan oleh IOBA atau UKOBA di dalam negeri atas dasar lisensi.
				2.4.3	Obat Bahan Alam Lain Produksi Dalam Negeri Obat Bahan Alam Lain Produksi Dalam Negeri adalah Obat Bahan Alam yang tidak bersumber dari pengetahuan tradisional atau warisan budaya Indonesia yang keamanan dan khasiatnya dibuktikan secara empiris dan/atau ilmiah.
3	Obat Kuasi Obat Kuasi adalah bahan atau sediaan yang mengandung bahan aktif dengan efek farmakologi yang bersifat non sistemik atau lokal dan untuk mengatasi keluhan ringan.	3.1	Obat kuasi dalam negeri	3.1.1	Obat Kuasi yang dibuat secara mandiri oleh Pelaku Usaha
				3.1.2	Obat Kuasi yang dibuat berdasarkan kontrak
				3.1.3	Obat Kuasi yang dibuat berdasarkan lisensi
		3.2	Obat kuasi impor	3.2.1	Semua obat kuasi impor
4.	Suplemen Kesehatan Suplemen Kesehatan adalah bahan atau sediaan yang dimaksudkan untuk melengkapi kebutuhan zat gizi, memelihara, meningkatkan dan/atau memperbaiki fungsi kesehatan, mempunyai nilai gizi dan/atau efek fisiologis, mengandung satu atau lebih	4.1	Suplemen Kesehatan Dalam Negeri	4.1.1	Suplemen Kesehatan yang dibuat secara mandiri oleh Pelaku Usaha
				4.1.2	Suplemen Kesehatan yang dibuat berdasarkan kontrak
				4.1.3	Suplemen Kesehatan yang dibuat berdasarkan lisensi
		4.2	Suplemen Kesehatan Impor	Semua Suplemen Kesehatan Impor	

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk
	bahan berupa vitamin, mineral, asam amino dan/atau bahan lain bukan tumbuhan yang dapat dikombinasi dengan tumbuhan			

C. Kosmetik

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk	
1	Kosmetik Kosmetik adalah bahan atau sediaan yang dimaksudkan untuk digunakan pada bagian luar tubuh manusia seperti epidermis, rambut, kuku, bibir dan organ genital bagian luar, atau gigi dan membran mukosa mulut terutama untuk membersihkan, mewangikan, mengubah penampilan dan/atau memperbaiki bau badan atau melindungi atau memelihara tubuh pada kondisi baik	1.1	Krim, emulsi, cair, cairan kental, gel, minyak untuk kulit (wajah, tangan, kaki,dan lain-lain) *Creams, emulsions, lotions, gels and oils for skin (hands, face, feet, etc.)*	1.1.1	Minyak bayi (*Baby oil*) Kosmetik berupa minyak yang digunakan untuk merawat, membersihkan kulit, dan untuk pemijatan pada bayi dan anak di bawah usia 3 tahun.
				1.1.2	Losion bayi (*Baby lotion*) Kosmetik berbentuk losion yang digunakan untuk merawat, melembabkan dan melembutkan kulit pada bayi dan anak di bawah usia 3 tahun. Termasuk losion untuk ruam popok.
				1.1.3	Krim bayi (*Baby cream*) Kosmetik berbentuk krim yang digunakan untuk merawat, melembabkan dan melembutkan kulit pada bayi dan anak di bawah usia 3 tahun. Termasuk krim untuk ruam popok.
				1.1.4	Sediaan bayi lainnya Kosmetika Kosmetik yang digunakan untuk bayi dan anak

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk	
					di bawah usia 3 tahun dalam bentuk cairan, setengah padat, dan bentuk lainnya yang tidak termasuk dalam salah satu kategori Kosmetik yang digunakan untuk bayi dan anak di bawah usia 3 tahun sebagaimana tercantum dalam Lampiran keputusan ini.
				1.1.5	Perawatan kaki Kosmetik yang digunakan hanya untuk merawat kaki, tidak termasuk Kosmetik yang digunakan untuk pijat.
				1.1.6	Penyegar kulit Kosmetik yang digunakan untuk menyegarkan kulit
				1.1.7	Krim malam (*Night cream*) Kosmetik untuk perawatan kulit wajah dan/atau leher yang digunakan pada malam hari. Berbentuk cairan, setengah padat, dan bentuk lainnya.
				1.1.8	Penyejuk kulit (Skin Soothing Product) Kosmetik yang digunakan untuk memberikan rasa sejuk dan nyaman pada kulit.
				1.1.9	Krim siang (*Day cream*) Kosmetik untuk perawatan kulit

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk	
					wajah dan/atau leher yang digunakan pada siang hari. Berbentuk cairan, setengah padat, dan bentuk lainnya.
				1.1.10	Pelembab (*Moisturizer*) Kosmetik yang digunakan untuk melembabkan kulit wajah dan/atau leher.
				1.1.11	Sediaan untuk pijat Kosmetik yang digunakan untuk memudahkan pemijatan
				1.1.12	Sediaan untuk kulit berjerawat (*Acne skin product*) Kosmetik yang digunakan untuk perawatan pada kulit yang berjerawat.
				1.1.13	Perawatan kulit badan dan/atau tangan Kosmetik yang digunakan di seluruh badan dan/atau tangan untuk melindungi kulit supaya tetap halus, lembut dan tidak kering. Berbentuk cairan, setengah padat, dan bentuk lainnya.
				1.1.14	Pelembab untuk mata (*Eye moisturizer*) Kosmetik yang digunakan untuk

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk	
					melembabkan kulit di sekitar mata
				1.1.15	Sediaan perawatan mata lainnya Kosmetik yang digunakan untuk perawatan mata.
				1.1.16	Sediaan perawatan kulit payudara Kosmetik yang digunakan untuk perawatan kulit payudara
				1.1.17	Pengelupasan kulit secara kimiawi (*Chemical peeling*) Kosmetik yang mengandung bahan yang digunakan untuk mengangkat sel kulit mati pada wajah dan/atau leher secara kimiawi.
				1.1.18	Sediaan perawatan kulit lainnya Kosmetik yang digunakan untuk perawatan kulit yang tidak termasuk dalam salah satu kategori Kosmetik yang digunakan untuk perawatan kulit sebagaimana tercantum dalam Lampiran Keputusan ini.
		1.2	Masker wajah (kecuali produk chemical peeling/pengelupasan kulit secara kimiawi) *Face masks (with the exception of chemical peeling products)*	1.2.1	Masker Kosmetik yang digunakan untuk memberikan rasa kencang pada kulit wajah dan/atau leher, tidak

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk	
					termasuk Kosmetik yang khusus digunakan di sekitar mata.
				1.2.2	*Peeling* Kosmetik yang digunakan untuk mengangkat sel kulit mati pada wajah dan/atau leher, tidak mengandung bahan *chemical peeling*.
				1.2.3	Masker mata Kosmetik yang digunakan untuk memberikan rasa kencang pada kulit di daerah sekitar mata.
		1.3	Alas bedak (cairan kental, pasta, serbuk)	1.3.1	Dasar make up /Alas bedak (*Make up base/Foundation*) Kosmetik yang digunakan sebelum menggunakan Kosmetik rias wajah.
				1.3.2	Penyamar noda pada wajah dan area kulit lain (*Concealer*) Kosmetik yang digunakan khusus untuk menutupi kekurangan pada kulit wajah dan area kulit lainnya.
				1.3.3	Dasar make up / Alas bedak untuk mata (*Eye Foundation*) Kosmetik yang digunakan sebelum menggunakan Kosmetik rias mata.

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk	
		1.4	Bedak untuk rias wajah, bedak badan, bedak antiseptik dan lain lain	1.4.1	Bedak badan Kosmetik berbentuk serbuk atau serbuk padat yang digunakan untuk memberikan kesegaran pada badan dan membantu memberikan rasa kering dan lembut pada kulit.
				1.4.2	Bedak badan antiseptik Kosmetik berbentuk serbuk yang digunakan untuk memberikan kesegaran pada badan dan membantu memberikan rasa kering dan lembut pada kulit serta membantu melawan bakteri.
				1.4.3	Bedak bayi Kosmetik yang dimaksudkan untuk menyerap keringat, mengurangi gesekan kulit sehingga memberikan kenyamanan pada bayi dan anak di bawah usia 3 tahun.
				1.4.4	Bedak wajah serbuk (*Face powder*) Kosmetik berbentuk serbuk yang digunakan untuk memulas kulit wajah.
				1.4.5	Bedak wajah padat (Compact powder) Kosmetik berbentuk serbuk

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk	
					padat, lembut, homogen, mudah disapukan merata pada kulit.
				1.4.6	Bedak cair (*Liquid powder*) Kosmetik berbentuk suspensi yang dapat digunakan sebagai bedak.
				1.4.7	Bedak dingin Kosmetik tradisional yang digunakan untuk merawat, menyejukkan dan membuat kulit tampak cerah.
				1.4.8	Bedak perawatan kaki Kosmetik berbentuk serbuk yang digunakan hanya untuk merawat kulit kaki
		1.5	Sabun mandi, sabun mandi antiseptik, dan lain-lain *Toilet soaps, deodorant soaps, etc*	1.5.1	Sabun mandi bayi, padat Kosmetik berbentuk padat yang digunakan sewaktu mandi untuk membersihkan kulit bayi dan anak di bawah usia 3 tahun.
				1.5.2	Sabun cuci tangan, padat Kosmetik berbentuk padat yang digunakan untuk membersihkan kulit tangan.
				1.5.3	Sabun mandi, padat Kosmetik berbentuk padat yang digunakan sewaktu mandi untuk membersihkan kulit.

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk	
				1.5.4	Sabun mandi antiseptik, padat Kosmetik berbentuk padat yang digunakan sewaktu mandi untuk membersihkan serta membantu melawan bakteri di kulit.
				1.5.5	Pembersih rambut dan badan padat (*Hair and body wash*) Kosmetik berbentuk padat (sabun) yang digunakan untuk membersihkan kulit dan rambut.
				1.5.6	Pembersih rambut dan badan bayi padat (*Baby hair and body wash*) Kosmetik berbentuk padat (sabun) yang digunakan untuk membersihkan kulit dan rambut bayi dan anak di bawah usia 3 tahun.
		1.6	Sediaan wangi-wangian *Perfumes, toilet waters and eau de cologne*	1.6.1	Wangi-wangian untuk bayi Kosmetik yang digunakan untuk memberi keharuman pada bayi dan anak di bawah usia 3 tahun.
				1.6.2	Pewangi badan Kosmetik yang digunakan untuk memberikan keharuman pada tubuh dengan kadar bahan pewangi lebih rendah dari *eau de cologne*.

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk	
				1.6.3	*Eau de cologne* Kosmetik yang digunakan untuk memberikan keharuman pada tubuh dengan kadar bahan pewangi 2-5%.
				1.6.4	*Eau de toilette* Kosmetik yang digunakan untuk memberikan keharuman pada tubuh dengan kadar bahan pewangi 4-10%.
				1.6.5	*Eau de parfum* Kosmetik yang digunakan untuk memberikan keharuman pada tubuh dengan kadar bahan pewangi 7-15%.
				1.6.6	Parfum Kosmetik yang digunakan untuk memberikan keharuman pada tubuh dengan kadar bahan pewangi 15-30%.
				1.6.7	Sediaan wangi-wangian lainnya Kosmetik yang digunakan untuk wangi-wangian yang tidak termasuk dalam salah satu kategori Kosmetik yang digunakan untuk wangi-wangian sebagaimana tercantum dalam Lampiran Keputusan ini.

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk	
		1.7	Sediaan mandi (garam mandi, busa mandi, minyak, gel dan lain-lain) *Bath and shower preparations (salts, foams, oils. gels, etc.)*	1.7.1	Sabun mandi (cair) Kosmetik berbentuk cairan atau setengah padat yang digunakan untuk membersihkan kulit.
				1.7.2	Sabun cuci tangan (cair) Kosmetik berbentuk cairan atau setengah padat yang digunakan untuk membersihkan kulit tangan.
				1.7.3	Sabun mandi antiseptik (cair) Kosmetik berbentuk cairan atau setengah padat yang digunakan untuk membersihkan serta membantu melawan bakteri di kulit.
				1.7.4	Busa mandi Kosmetik yang digunakan dengan cara dimasukkan pada air mandi untuk berendam dan membersihkan badan dengan busa dan wangi yang menyegarkan.
				1.7.5	Minyak mandi (*Bath oil*) Kosmetik yang digunakan dengan cara dimasukkan pada air mandi untuk berendam, memberikan rasa segar dan harum pada kulit dengan atau tanpa emolien
				1.7.6	Garam mandi (*Bath salt*)

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk	
					Kosmetik yang mengandung garam digunakan dengan cara dimasukkan ke dalam air mandi untuk berendam, memberikan rasa segar dan wangi pada kulit.
				1.7.7	Serbuk untuk mandi (*Bath powder*) Kosmetik berbentuk serbuk yang digunakan dengan cara dimasukkan kedalam air mandi untuk berendam, memberikan rasa segar dan wangi pada kulit.
				1.7.8	Pembersih rambut dan badan (*Hair and body wash*) Kosmetik yang digunakan untuk membersihkan kulit dan rambut.
				1.7.9	Pembersih rambut dan badan bayi (*Baby hair and body wash*) Kosmetik yang digunakan untuk membersihkan kulit dan rambut bayi dan anak di bawah usia 3 tahun.
				1.7.10	Sediaan untuk mandi lainnya Kosmetik yang digunakan untuk mandi yang tidak termasuk dalam salah satu kategori Kosmetik yang digunakan untuk mandi sebagaimana tercantum dalam Lampiran Keputusan ini

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk	
				1.7.11	Sabun mandi bayi, cair Kosmetik berbentuk cairan atau setengah padat yang digunakan sewaktu mandi untuk membersihkan kulit bayi dan anak di bawah usia 3 tahun.
				1.7.12	Lulur/Mangir Kosmetik yang digunakan untuk membersihkan dan menghaluskan kulit serta mengangkat sel kulit mati
		1.8	Sediaan Depilatori *Depilatories*	1.8.1	Depilatori Kosmetik yang digunakan untuk menghilangkan rambut yang tidak diinginkan dari tubuh.
		1.9	Deodoran dan anti-perspiran *Deodorants and anti-perspirants*	1.9.1	Deodoran Kosmetik yang digunakan untuk membantu menutupi dan mengurangi bau badan atau seluruh bagian tubuh.
				1.9.2	Antiperspiran Kosmetik yang digunakan dengan cara mengecilkan pori sehingga membantu mengurangi keluarnya keringat.
				1.9.3	Deodoran-Antiperspiran Kosmetik yang digunakan untuk membantu mengurangi keluarnya

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk	
					keringat dan bau badan atau seluruh bagian tubuh.
		1.10	Sediaan Rambut *Hair care products*	1.10.1	Pewarna rambut Kosmetik yang digunakan untuk mewarnai rambut
				1.10.2	Pemudar warna rambut (*Hair lightene*r) Kosmetik yang digunakan untuk memudarkan warna rambut.
				1.10.3	Aktivator/ Developer Kosmetik yang digunakan untuk mengaktifkan proses kimia pada pelurus, pengeriting, dan pewarnaan rambut
				1.10.4	Tata rias rambut fantasi Kosmetik yang digunakan untuk menciptakan warna-warni rambut fantasi.
				1.10.5	Pengeriting rambut (*Permanent wave*) Kosmetik yang digunakan untuk mengubah bentuk rambut lurus menjadi ikal atau keriting.
				1.10.6	*Neutralizer* Kosmetik yang digunakan dalam proses pengikalan, pengeritingan, dan pelurusan rambut yang dimaksud untuk menetralkan

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk	
					aktivitas Kosmetik pengikal, pengeriting dan pelurus rambut.
				1.10.7	Pelurus rambut (*Hair straightener)* Kosmetik yang digunakan untuk mengubah bentuk rambut ikal atau keriting menjadi lurus.
				1.10.8	Penataan Rambut (*Hair styling*) Kosmetik yang digunakan dalam tata rias rambut, bertujuan untuk merapikan, memberi volume, membuat rambut dapat ditata sesuai dengan gaya yang diinginkan dan menjaga tata rias rambut tahan lama.
				1.10.9	Sampo Kosmetik yang digunakan untuk membersihkan rambut dan kulit kepala.
				1.10.10	*Dry Shampoo* Kosmetik yang digunakan untuk menyerap minyak berlebih pada rambut dan kulit kepala.
				1.10.11	Sampo ketombe Sampo yang digunakan untuk membersihkan rambut berketombe.
				1.10.12	*Hair dressing*

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk	
					Kosmetik yang digunakan untuk merapikan dan mengkilapkan rambut.
				1.10.13	Kondisioner Kosmetik yang digunakan untuk memperbaiki penampilan rambut, dengan memberikan kelembutan pada rambut agar tidak mudah kusut.
				1.10.14	*Hair creambath* Kosmetik yang digunakan dengan cara pemijatan dan dibiarkan beberapa saat sebelum dibilas untuk perawatan rambut dan kulit kepala
				1.10.15	*Hair Mask* Kosmetik yang digunakan tanpa pemijatan dan dibiarkan beberapa saat sebelum dibilas untuk perawatan rambut.
				1.10.16	Tonik rambut (*Hair tonic)* Kosmetik yang digunakan untuk merawat pertumbuhan dan kekuatan rambut
				1.10.17	Sampo bayi Kosmetik yang digunakan untuk membersihkan rambut bayi dan anak di bawah usia 3 tahun

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk	
				1.10.18	Sediaan rambut lainnya Kosmetik yang digunakan untuk rambut yang tidak termasuk dalam salah satu kategori kosmetik yang digunakan untuk rambut sebagaimana tercantum dalam Lampiran Keputusaan ini. Contoh: Vitamin untuk rambut
				1.10.19	Sediaan rambut bayi lainnya Kosmetik yang digunakan untuk rambut bayi dan anak di bawah usia 3 tahun dalam bentuk cairan, setengah padat, dan bentuk lainnya yang tidak termasuk dalam salah satu kategori Kosmetik yang digunakan untuk rambut bayi dan anak di bawah usia 3 tahun sebagaimana tercantum dalam Lampiran Keputusan ini.
		1.11	Sediaan cukur (krim, busa, cair, cairan kental, dan lain-lain) *Shaving products (creams, foams, lotions, etc.)*	1.11.1	Sediaan pra cukur Kosmetik yang digunakan untuk melembutkan kulit sebelum cukur.
				1.11.2	Sediaan cukur Kosmetik yang digunakan untuk memudahkan proses pencukuran.
				1.11.3	Sediaan pasca cukur Kosmetik yang digunakan untuk

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk	
					memberikan rasa nyaman setelah cukur.
				1.11.4	Sediaan cukur lainnya Kosmetik yang tidak termasuk dalam salah satu kategori sebagaimana tercantum dalam Lampiran Keputusan ini.
		1.12	Sediaan rias mata, rias wajah, sediaan pembersih rias wajah dan mata *Products for making-up and removing make-up from the face and the eyes*	1.12.1	Sediaan untuk alis Kosmetik yang dimaksudkan untuk memperindah bentuk dan merawat alis mata
				1.12.2	Bayangan mata (*Eye* shadow) Kosmetik yang dimaksudkan untuk memberikan warna pada kelopak mata.
				1.12.3	*Eye liner* Kosmetik yang digunakan untuk memperjelas garis mata.
				1.12.4	Mascara Kosmetik yang digunakan untuk memperindah dan/atau merawat bulu mata
				1.12.5	Lem bulu mata (*Eyelash Glue*) Kosmetik yang digunakan untuk menempelkan bulu mata palsu.
				1.12.6	Sediaan rias mata lainnya Kosmetik yang digunakan untuk

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk	
					rias mata yang tidak termasuk kategori dalam salah satu Kosmetik yang digunakan untuk rias mata sebagaimana tercantum dalam Lampiran Keputusan ini.
				1.12.7	Pembersih rias mata (*Eye makeup remover*) Kosmetik yang digunakan untuk membersihkan riasan mata.
				1.12.8	Perona pipi (*Blush on*) Kosmetik yang digunakan untuk memberikan warna pada pipi.
				1.12.9	Tata rias “panggung” Kosmetik yang digunakan untuk merias pemain, penari, dan lainlain dalam pementasan pertunjukan termasuk untuk merias pengantin.
				1.12.10	Sediaan rias wajah lainnya Kosmetik yang digunakan untuk rias wajah yang tidak termasuk kategori dalam salah satu Kosmetik yang digunakan untuk rias wajah sebagaimana tercantum dalam Lampiran Keputusan ini.
				1.12.11	Pembersih kulit muka Kosmetik yang digunakan untuk

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk	
					membersihkan kulit wajah dan/atau leher.
				1.12.12	Penyegar kulit muka Kosmetik yang digunakan untuk menyegarkan dan/atau menghilangkan sisa pembersih yang tertinggal pada kulit wajah dan/atau leher.
				1.12.13	Astringent Kosmetik yang digunakan untuk menyegarkan dan mengecilkan pori-pori kulit wajah.
		1.13	Sediaan perawatan dan rias bibir *Products intended for application to the lips*	1.13.1	*Lip color* Kosmetik yang digunakan untuk mewarnai bibir.
				1.13.2	*Lip liner* Kosmetik yang digunakan untuk memperindah dan mempertegas bentuk bibir.
				1.13.4	*Lip gloss* Kosmetik yang digunakan untuk memberikan kilau pada bibir.
				1.13.5	*Lip Care* Kosmetik yang digunakan untuk merawat bibir dan menjaga kelembaban bibir.
				1.13.6	*Lip make up remover*

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk	
					Kosmetik yang digunakan untuk membersihkan riasan bibir.
		1.14	Sediaan perawatan gigi dan mulut *Products for care of the teeth and the mouth*	1.14.1	Pasta gigi (Dentrifices) Sediaan Kosmetik yang digunakan untuk membersihkan gigi.
				1.14.2	*Mouth washes* Kosmetik yang digunakan untuk membersihkan dan menyegarkan mulut dengan cara berkumur.
				1.14.3	Penyegar Mulut (*Mouth Freshener*) Kosmetik yang digunakan untuk menjaga kesegaran mulut dan menutupi bau mulut.
				1.14.4	Sediaan pemutih gigi Kosmetik yang digunakan untuk membuat gigi tampak putih alami.
				1.14.5	Sediaan perawatan gigi dan mulut lainnya Kosmetik yang digunakan untuk perawatan gigi dan mulut yang tidak termasuk dalam salah satu kosmetik yang digunakan untuk perawatan gigi dan mulut sebagaimana tercantum dalam Lampiran keputusan ini.
		1.15		1.15.1	*Top Coat*

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk	
			Sediaan untuk perawatan dan rias kuku *Products for nail care and make-up*		Sediaan kuku yang digunakan setelah pewarnaan kuku agar tidak mudah retak dan terkelupas, termasuk *artificial nail system.*
				1.15.2	*Base Coat* Sediaan kuku yang digunakan sebelum mengaplikasikan pewarna kuku, termasuk *artificial nail system.*
				1.15.3	*Nail Dryer* Kosmetik yang mempercepat pengeringan pewarna kuku dan memberikan kesan kilau pada kuku, termasuk *artificial nail system.*
				1.15.4	*Nail Extender/Nail elongator* Kosmetik yang digunakan untuk memberikan kesan kuku tampak lebih panjang, termasuk *artificial nail system.*
				1.15.5	*Nail Strengthener* Kosmetik yang digunakan untuk membantu menguatkan kuku yang rapuh.
				1.15.6	Pewarna kuku (Nail color) Kosmetik yang digunakan untuk memberikan warna pada kuku, termasuk *artificial nail system.*

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk	
				1.15.7	Pembersih pewarna kuku (*Nail polish remover*) Kosmetik yang digunakan untuk menghilangkan pewarna kuku.
				1.15.8	*Cuticle remover/ softener* Kosmetik yang digunakan untuk melunakkan kutikel kuku sehingga mudah dibersihkan.
				1.15.9	Sediaan manikur dan pedikur Kosmetik yang digunakan untuk manikur dan pedikur.
				1.15.10	Sediaan kuku lainnya Kosmetik yang digunakan untuk kuku yang tidak termasuk dalam salah satu kategori Kosmetik yang digunakan untuk kuku sebagaimana tercantum dalam Lampiran Keputusan ini.
		1.16	Sediaan untuk organ intim bagian luar *Products for external intimate hygiene*	1.16.1	*External intimate hygiene* Kosmetik yang digunakan untuk menjaga kebersihan, kesegaran, perawatan organ genital bagian luar.
		1.17	Sediaan mandi surya dan tabir surya *Sunbathing products*	1.17.1	Sediaan Tabir Surya Kosmetik yang digunakan untuk melindungi kulit dari pengaruh sinar matahari.

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk	
				1.17.2	Sediaan Mandi Surya Kosmetik yang digunakan untuk membuat kulit menjadi kecoklatan dengan bantuan sinar matahari.
		1.18	Sediaan untuk menggelapkan kulit tanpa berjemur *Products for tanning without sun*	1.18.1	Sediaan untuk Menggelapkan Kulit Tanpa Berjemur Kosmetik yang digunakan untuk menggelapkan warna kulit tanpa perlu berjemur di bawah sinar matahari.
		1.19	Sediaan pencerah kulit *Skin-whitening products*	1.19.1	Krim pencerah kulit sekitar mata [(*Eye Cream (whitening*)] Kosmetik yang digunakan untuk mencerahkan kulit atau menyamarkan noda-noda hitam di sekitar mata.
				1.19.2	Pencerah Kulit (*Skin Lightener*) Kosmetik yang digunakan untuk mencerahkan dan menyamarkan noda-noda hitam pada kulit.
		1.20	Sediaan anti-wrinkle *Anti-wrinkle products*	1.20.1	*Wrinkle smoothing* Kosmetik yang digunakan untuk menyamarkan kerutan/garis halus pada wajah dan/atau leher.
				1.20.2	*Product for skin aging* Kosmetik yang digunakan untuk

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk	
					menyamarkan tanda-tanda penuaan dini.
				1.20.3	Penyamar kerut kulit sekitar mata (*Eye wrinkle product*) Kosmetik yang digunakan untuk menyamarkan kerutan di sekitar mata.

D. Produk Kimiawi

Produk kimiawi hanya yang terkait dengan kategori makanan, minuman, obat dan kosmetik

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk	
1	Kelompok Bahan Penolong	1.1	Bahan pemucat, pencuci, dan/atau pengelupas kulit		
		1.2	Bahan penjernih, penyaring, adsorben, dan/atau penghilang warna	1.2.1	Albumin
				1.2.2	Dimetildialkil-amonium klorida
				1.2.3	Kalium kaseinat
				1.2.4	Kasein
				1.2.5	Kaseinat
				1.2.6	Kitin
				1.2.7	Kalium tartrat
		1.3	Enzim	1.3.1	Renet (*rennet*)
				1.3.2	Glukosa oksidase (*glucose oxidase*)
				1.3.3	Heksosa oksidase (*hexose oxidase*)
				1.3.4	Katalase (*catalase*)
				1.3.5	Gliserol fosfolipid kolesterol asiltransferase (*glycerophospholipid cholesterol acyltransferase*)

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk	
				1.3.6	Transglutaminase (*transglutaminase*)
				1.3.7	Siklodekstrin glukotransferase (*cyclodextrin glucanotransferase*)
				1.3.8	1,4-α-glukan 6-α-glukosiltransferase (*1,4-alpha-glucan 6-alpha-glucosyltransferase*)
				1.3.9	Amilomaltase (*amylomaltase*)
				1.3.10	Karboksilesterase (*carboxylesterase*)
				1.3.11	Lipase triasilgliserol (*triacylglycerol lipase*)
				1.3.12	Fosfolipase A2 (*phospholipase A2*)
				1.3.13	Lisofosfolipase (*lysophospholipase*)
				1.3.14	Pektinesterase (*pectinesterase*)
				1.3.15	Tannase (*tannase*)
				1.3.16	Asilgliserol lipase (*acylglycerol lipase*)
				1.3.17	Fosfolipase A1 (*phospholipase A1*)
				1.3.18	3-Fitase (*3-phytase*)
				1.3.19	4-Fitase (*4-phytase*)
				1.3.20	Fosfolipase C (*phospholipase C*)
				1.3.21	Ribonuklease P (*ribonuclease P*)
				1.3.22	α–amilase (*alpha- amylase*)
				1.3.23	*α-amilase dan glukoamilase* (*alpha- amylase and glucoamylase*)
				1.3.24	β-amilase (*beta- amylase*)
				1.3.25	Glukan 1,4-α glukosidase (*glucan 1,4-alpha-glucosidase*)
				1.3.26	Selulase (*cellulase*)
				1.3.27	Endo-1,3(4)-β-glukanase (*endo 1,3(4)-beta-glucanase*)
				1.3.28	Inulinase (*Inulinase*)

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk	
				1.3.29	Endo-1,4-β-xilanase(*endo-1,4-beta-xylanase*)
				1.3.30	Dekstranase (*dextranase*)
				1.3.31	Poligalakturonase (*polygalacturonase*)
				1.3.32	A-glukosidase (*alpha-glucosidase*)
				1.3.33	B-glukosidase (*beta-glucosidase*)
				1.3.34	A-galaktosidase (*alpha-galactosidase*)
				1.3.35	B-galaktosidase (*beta-galactosidase*)
				1.3.36	B-fruktofuranosidase (*beta fructofuranosidase*)
				1.3.37	Hemiselulase endo- 1,3-β-xilanase (*hemicellulase endo- 1,3-beta-xylanase*)
				1.3.38	Pululanase (*pullulanase*)
				1.3.39	A–arabinofuranosidase (*alpha–arabinofuranosidase*)
				1.3.40	Glukan 1,3-β glukosidase (*glucan 1,3-beta-glucosidase*)
				1.3.41	Glukan 1,4-α-maltotetraohidrolase (*glucan 1,4-alphamaltotetraohydrov lase*)
				1.3.42	Isoamilase (*isoamylase*)
				1.3.43	Mannan endo-1,4-β- mannosidase (*mannan endo- 1,4-beta-mannosidase*)
				1.3.44	Endo-arabinase (*endo-arabinase*)
				1.3.45	Glukan 1,4-α- maltohidrolase (*glucan 1,4-alpha- maltohydrolase*)
				1.3.46	Aminopeptidase (*aminopeptidase*)
				1.3.47	Kimotripsin (*chymotrypsin*)
				1.3.48	Tripsin (*trypsin*)
				1.3.49	Serin proteinase (*serine proteinase*)
				1.3.50	Propyl oligopeptidase (*prolyl oligopeptidase*)
				1.3.51	Subtilisin (*subtilisin*)
				1.3.52	Papain (*papain*)

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk	
				1.3.53	Fikain (*ficain*)
				1.3.54	*Actinidin*
				1.3.55	*Stem bromelain*
				1.3.56	*Fruit bromelain*
				1.3.57	Pepsin (*pepsin*)
				1.3.58	Kimosin (*chymosin*)
				1.3.59	Karboksil proteinase (*carboxyl proteinase*)
				1.3.60	Aspergillopepsin I (*aspergillopepsin I*)
				1.3.61	Mukorpepsin (*mucorpepsin*)
				1.3.62	Bacillolisin (*bacillolysin*)
				1.3.63	Asparaginase (*asparaginase*)
				1.3.64	Urease (*urease*)
				1.3.65	A-asetolaktat dekarboksilase (*alpha-acetolactate decarboxylase*)
				1.3.66	Pektin liase (*pectin lyase*)
				1.3.67	Xilosa isomerase (*xylose isomerase*)
		1.4	Katalis		
		1.5	Nutrisi mikroba	1.6.1	Adenin (*adenine*) mina
				1.6.2	Adonitol (*adonitol*)
				1.6.3	Arginin (*arginine*)
				1.6.4	Asam aspartat (*aspartic acid*)
				1.6.5	Biotin (*biotin*)
				1.6.6	Kalsium pantoteanat (*calcium pantothenate*)
				1.6.7	Sistein monohidroklorida (*cysteine monohydrochloride*)
				1.6.8	Sistin (*cystine*)

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk	
				1.6.9	Dekstran (*dextran*)
				1.6.10	Glutamic acid
				1.6.11	Glycine
				1.6.12	Guanine
				1.6.13	Histidine
				1.6.14	*Hydroxyethyl starch*
				1.6.15	Inosine
				1.6.16	Inositol
				1.6.17	Niacin
				1.6.18	*Pantothenic acid*
				1.6.19	Pepton
				1.6.20	*Pyridoxine hydrochloride*
				1.6.21	Riboflavin
				1.6.22	Thiamin
				1.6.23	Threonine
				1.6.24	Uracil
				1.6.25	Xanthine
		1.6	Pengontrol pertumbuhan mikroorganisme		
		1.7	Penjerap enzim	1.8.1	Dietilaminoetil-selulosa (*diethylaminoethyl cellulose*)
				1.8.2	Polietilenimina (*polyethylenimine*)
		1.9	Resin penukar ion	1.9.1	*Counter ions untuk resin*
				1.9.2	Kopolimer asam metakrilat-divinilbenzena
				1.9.3	Kopolimer dari metil akrilat dan divinilbenzena yang terhidrolisis seluruhnya/ sempurna

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk	
				1.9.4	Terpolimer dari metil akrilat, divinilbenzena, dan akrilonitril yang terhidrolisis seluruhnya/sempurna
				1.9.5	Reaksi resin dari formaldehida aseton, dan tetraetilenpentamina
				1.9.6	Terpolimer metil akrilat-divinilbenzena-dietilen glikol divinil eter yang mengandung tidak kurang dari 7% (b/b) divinilbenzena dan tidak lebih dari 2,3% (b/b) dietilen glikol divinil eter teraminolisis dengan dimetilaminopropil-amina dan terkuarternasi dengan metil klorida
				1.9.7	Tetrapolimer tersulfonasi dari stirena, divinilbenzena, akrilonitril, dan metil akrilat (diturunkan dari campuran monomer yang mengandung tidak lebih dari 2% (b/b) akrilonitr'1.7 il dan metil akrilat)
2	Flavor dan Fragrance	2.1	*Flavour* Preparat konsentrat, dengan atau tanpa ajudan perisa (*Flavoring adjunct*) yang digunakan untuk memberi *Flavor* (rasa, aroma atau karakter tertentu)		
		2.2	*Fragrance* Campuran zat yang berasal dari bahan alami maupun sintetis, yang digunakan untuk memberikan atau menutupi aroma pada suatu produk		
3	Bahan Kimiawi Lainnya	3.1	Alfa-Siklodekstrin (*alpha-Cyclodextrin*)		
		3.2	Amonium fosfatidat (*Ammonium phosphatide*)		
		3.3	Asam 5'- inosinat (*5'-Inosinic acid*)		
		3.4	Asam 5'-guanilat (*5'-Guanylic acid*)		
		3.5	Beta-karoten dari Blakeslea trispora (*beta-Carotenes* (*Blakeslea trispora*))		
		3.6	Karmin dan ekstrak cochineal CI. No. 75470 (*Carmines and cochineal extract*):		

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk	
		3.7	Neotam (*Neotame*)		
		3.8	Nisin (*Nisin*)		
		3.9	Glukosamin (*Glucosamine*)		
		3.10	β-hydroxy-β- methylbutyrate (HMB)		
			Vitamin A		
		3.11	All trans retinol (Vitamin A, Akseroftol)		
		3.12	Retinil Asetat		
		3.13	Retinil Palmitat		
		3.14	Beta Karoten		
			Vitamin D		
		3.15	Vitamin D2 (*Ergocalciferol*)		
		3.16	Vitamin D3 (*Cholecalciferol*)		
			Vitamin B1		
		3.17	Tiamin Hidroklorida		
		3.18	Tiamin Mononitrat		
			Vitamin B2		
		3.19	Riboflavin		
		3.20	Riboflavin 5-Natrium Fosfat		
		3.21	**Premiks Vitamin**		

E. Produk Biologi

Jenis Produk		Klasifikasi Produk			Rincian Jenis Produk
1		1.1	Antibodi monoklonal		

	Produk Biologi (Peraturan Presiden Republik Indonesia Nomor 6 Tahun 2023 Tentang Sertifikasi Halal Obat, Produk Biologi, dan Alat Kesehatan). Produk Biologi adalah produk yang mengandung bahan biologi yang berasal dari manusia, hewan, atau mikroorganisme yang dibuat dengan cara konvensional atau melalui metode bioteknologi. Produk biologi hanya yang terkait dengan kategori makanan, minuman, obat dan kosmetik.	1.2	Hormon		
		1.3	Produk terapi gen		
		1.4	Vaksin		
		1.5	Imkounosera		
		1.6	Protein terapeutik		
		1.7	Asam amino		
		1.8	Peptida		
		1.9	Nukleotida		
		1.10	Asam nukleat		
		1.11	Kultur Mikroba		

F. Produk Rekayasa Genetik

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk
1	Produk Rekayasa Genetik Produk Rekayasa Genetik atau organisme hasil modifikasi yang selanjutnya disingkat PRG adalah organisme hidup, bagian-bagiannya dan/atau hasil olahannya yang mempunyai susunan genetik baru dari hasil penerapan bioteknologi moderen. Produk rekayasa genetik merupakan produk yang dihasilkan dari proses rekayasa genetik dan hanya terkait dengan makanan, minuman, obat dan kosmetik	1.1	Produk DNA rekombinan	
		1.2	Produk teknologi hibridoma (produk fusi sel)	
		1.3	Produk pengeditan genom	

G. Barang Gunaan

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk
1	Sandang dan penutup kepala Sandang dan penutup kepala adalah segala sesuatu yang digunakan manusia untuk menutupi, melindungi tubuh dan digunakan sehari-hari, terutama berupa pakaian, penutup kepala dan perlengkapannya.	1.1	Pakaian	
		1.2	Sarung tangan	
		1.3	Penutup kepala	
		1.4	Alas Kaki	
2	Aksesoris Aksesoris adalah barang-barang yang dipakai pada tubuh untuk menunjang fungsi, penampilan, atau kenyamanan.	2.1	Cincin	
		2.2	Tali Jam tangan	
		2.3	Anting	
		2.4	Gelang	
		2.5	Pengikat rambut	
		2.6	Ikat pinggang	
		2.7	Dompet	
		2.8	Tas	
		2.9	Bingkai kacamata	
		2.10	Bros	
		2.11	Kalung	
		2.12	Kancing	
		2.13	Gantungan Kunci	
		2.14	Liontin	
		2.15	Mahkota	
		2.16	Tusuk Konde	

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk	
3	Perlengkapan peribadatan bagi umat Islam Perlengkapan peribadatan bagi umat Islam adalah barang-barang yang digunakan dalam kegiatan peribadatan umat Islam.	3.1	Sajadah		
		3.2	Tasbih		
4	Alat tulis dan perlengkapan kantor (*stationery*) Alat tulis dan perlengkapan kantor adalah barang-barang yang dipakai untuk kebutuhan sekolah, administrasi perkantoran dan pengarsipan.	4.1	Cover buku kulit		
5	Peralatan Rumah Tangga (*houseware*) Peralatan Rumah Tangga adalah barang-barang yang dipakai/ditujukan untuk kegiatan kehidupan sehari-hari.	5.1	Cover atau jok kulit sofa		
		5.2	Karpet		
6	Peralatan Rumah Tangga *(tableware*) Peralatan Rumah Tangga adalah barang-barang yang dipakai/ditujukan untuk kegiatan kehidupan sehari-hari.	6.1	Tableware keramik	6.1.1	Sendok
				6.1.2	Garpu
				6.1.3	Piring
				6.1.4	Mangkok
				6.1.5	Wadah minum
				6.1.6	Teko
		6.2	Tableware logam dan plastik	6.2.1	Sendok
				6.2.2	Garpu
				6.2.3	Piring

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk			
				6.2.4	Mangkok		
				6.2.5	Wadah minum		
				6.2.6	Teko		
		6.3	Wadah makanan bersekat dari *stainless steel* (*food tray*)				
		6.4	Kuas untuk memasak				
		6.5	Peralatan memasak dengan pelapis anti lengket				
7	Kemasan produk Kemasan produk dalam keputusan ini adalah kemasan primer yang bersentuhan langsung dengan produk makanan, minuman, obat dan kosmetik.	7.1	Kemasan plastic				
		7.2	Kemasan kertas dan karton				
		7.3	Kemasan logam				
8	Barang Gunaan Lainnya	8.1	Tinta Pemilu				
9	Bahan penyusun barang gunaan	9.1	Tulang				
		9.2	*Bone ash* yang menjadi bahan penyusun bagian luar (*glasir*) produk yang bersentuhan langsung dengan makanan dan minuman				
10	Alat Kesehatan AIat Kesehatan adalah instrumen, aparatus, mesin, peralatan, implan, reagen dan kalibrator in Vitro, perangkat lunak, serta material atau	10.1	Kelas A	10.1.1	Peralatan Gigi		
					a	Peralatan gigi prostetik	
						1	*Ethylene oxide homopolymer and/or karaya denture adhesive (Homopolimer etilena*

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk			
	sejenisnya yang digunakan pada manusia untuk tujuan medis dan tidak mencapai kerja utama melalui proses farmakologi, imunologi, atau metabolisme. Daftar jenis produk alat kesehatan kelas risiko B, C, dan D selanjutnya akan mengikuti dan disesuaikan dengan masa penahapan kewajiban sertifikasi halal, sebagaimana diatur dalam peraturan perundang-undangan yang berlaku.						*oksida dan/atau perekat gigi karaya/denture adhesive)*
						2	*Ethylene oxide homopolymer and/or carboxymethylcellulose sodium denture adhesive* (Homopolimer etilena oksida dan/atau perekat natrium karboksimetilselulosa/deNture adhesive)
						3	*Carboxymethylcellulose sodium and/or polyvinylmethylether maleic acid calcium-sodium double salt denture adhesive* (Carboxymethylselulose sodium dan/atau polyvinylmethylether maleic acid kalsium-sodium double salt gigi tiruan perekat/denture adhesive)
						4	*Ethylene oxide homopolymer and/or carboxymethylcellulose sodium denture adhesive* (Homopolimer etilena oksida dan/atau perekat gigi karaya/denture adhesive)
						5	*Carboxymethylcellulose sodium and/or*

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk			
							polyvinylmethylether maleic acid calcium-sodium double salt denture adhesive (Carboxymethylselulose sodium dan/atau polyvinylmethylether maleic acid kalsium-sodium double salt gigi tiruan perekat/denture adhesive)
						6	OTC *denture cleanser* (Pembersih gigi OTC)
					b	Peralatan gigi terapetik	
						1	*Teething ring* (Teether tidak berisi air)
						2	*Orthodontic appliance and accessories* (Kawat gigi dan aksesori)
					c	Peralatan Gigi Lainnya	
						1	*Manual Tooth Brush* (Sikat Gigi Manual)
						2	*Dental floss* (benang gigi)
						3	*Massaging pick or tip for oral hygiene* (Tusuk gigi, gum massager; gum stimulator; rubber tip stimulator)
				10.1.2	Peralatan Gastroenterologi-Urologi		
					a	Peralatan Gastroenterologi-Urologi Terapetik	

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk			
						1	*Protective garment for incontinence* (Garmen proteksi untuk inkontinensi, popok dewasa, (*adult diaper*))
						2	*Hernia support* (Korset hernia)
				10.1.3	Peralatan Rumah Sakit Umum dan Perorangan		
					a	Peralatan rumah sakit umum dan perorangan terapetik	
						1	*Elastic bandage* (Plester elastis, perban elastis)
						2	*Nonpowered flotation therapy mattress* (Matras terapi flotasi)
						3	*Therapeutic medical binder* (Penyangga yang ditempatkan di bagian tubuh untuk tujuan medis)
						4	*Burn sheet* (Kasa penutup luka bakar)
						5	*Intravascular catheter securement device* (Alat pengaman kateter intravascular)
						6	*Medical adhesive tape and adhesive bandage, sterile* (Pita perekat medis dan perban perekat medis (steril)

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk			
						7	*Medical adhesive tape and adhesive bandage, non sterile* (Pita perekat medis dan perban perekat medis (non steril))
						8	*Medical support stocking* (Stoking medis)
						9	*Nipple shield* (Pelindung puting)
					b	Peralatan RSUP Lainnya	
						1	*Mattress cover for medical purposes* (Penutup matras medis)
						2	*Skin pressure protectors* (Pelindung tekanan kulit
				10.1.4	Peralatan Obstetrik dan Ginekologi		
					a	Peralatan Obstetrik dan Ginekologi Terapetik	
						1	*Scented or scented deodorized menstrual pad* (Pembalut wanita dengan parfum)
						2	*Unscented menstrual pad* (Pembalut wanita tanpa parfum)
				10.1.5	Peralatan Mata		
					a	Peralatan mata bedah	
						1	Ophthalmic eye shield (Alat pelindung mata)
				10.1.6	Peralatan ortopedi		

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk			
					a	Peralatan ortopedi bedah	
						1	*Cast component* (Komponen cast)
				10.1.7	Peralatan Kesehatan Fisik		
					a	Peralatan Kesehatan Fisik Prostetik	
						1	*Prosthetic and orthotic accessory* (Penunjang ortosis dan prosthesis)
						2	*External limb orthotic component* (Komponen ortosis eksternal anggota Gerak)
						3	*External limb prosthetic component* (Komponen prostesis eksternal anggota Gerak)
						4	*Limb orthosis* (Ortosis anggota gerak)
						5	*Truncal orthosis* (Ortosis badan)
						6	*Arm sling* (Mitela, penyangga tangan)
						7	*Denis Brown splint* (Denis Brown splint)
						8	*Hot or cold disposable pack* (Kompres panas atau dingin sekali pakai)
						9	*Mechanical wheelchair* (Kursi roda mekanis)

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk			
				10.1.8	Peralatan bedah umum dan bedah plastik		
					a	Peralatan bedah	
						1	*Hydrophilic wound dressing* (Pembalut luka hidrofilik)
						2	*Occlusive wound dressing* (Pembalut luka oklusif)
						3	*Silicone sheeting* (Lembaran Silikon)
						4	*Eye pad* (Pad mata / penutup mata)
						5	*Neonatal eye pad* (Penutup mata untuk neonates)
						6	*Nonresorbable gauze/sponge for external use, sterile* (Kasa, spons steril untuk penggunaan eksternal)
						7	*Nonresorbable gauze/sponge for external use, non sterile* (Kasa, spons non steril untuk penggunaan eksternal)
		10.1.2	Kelas B				
		10.1.3	Kelas C				
		10.1.4	Kelas D				
11.	Perbekalan kesehatan rumah tangga	11.1	Tisu dan kapas	11.1.1	Tisu Wajah		
				11.1.2	Tisu Toilet		

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk	
	Perbekalan Kesehatan Rumah Tangga yang selanjutnya disingkat PKRT adalah alat, bahan, atau campuran bahan untuk pemeliharaan dan perawatan untuk kesehatan manusia, yang ditujukan untuk penggunaan di rumah tangga dan fasilitas umum PKRT yang wajib hanya yang berasal dari hewan dan/atau mengandung unsur hewan, bersentuhan langsung dengan produk pangan dan/atau bahan produk pangan, dan digunakan dan berpengaruh terhadap syarat syahnya ibadah.			11.1.3	Tisu Makan
				11.1.4	Tisu Basah
		11.2	Sediaan untuk mencuci	11.2.1	Sabun cuci dalam bentuk batangan
				11.2.2	Sabun cuci dalam bentuk cream
				11.2.3	Enzim pencuci
				11.2.4	Deterjen dalam bentuk serbuk
				11.2.5	Deterjen dalam bentuk cair
				11.2.6	Deterjen dalam bentuk padat
				11.2.7	Pelembut, pewangi, dan/atau pelicin kain
				11.2.8	Pemutih Kain
		11.3	Pembersih	11.3.1	Pembersih peralatan dapur
				11.3.2	Pembersih lantai, porselin dan/atau keramik
				11.3.3	Pembersih karpet
				11.3.4	Penjernih Air
				11.3.5	Sabun cuci tangan
				11.3.6	Pembersih sayur dan buah
				11.3.7	Pembersih perlengkapan bayi
				11.3.8	Preparat untuk pencuci atau penghilang noda
				11.3.9	Pembersih multiguna/multipurpose
				11.3.10	Bubuk dan pasta penggosok peralatan dapur
		11.4	Produk perawatan bayi dan ibu	11.4.1	Botol susu dan/atau dot
				11.4.2	Wadah penyimpan ASI
				11.4.3	Penyerap ASI sekali pakai (kelas I)
		11.5	Antiseptika dan Disinfektan	11.5.1	Antiseptika

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk	
				11.5.2	Desinfektan
		11.6	Pestisida rumah tangga	11.6.1	Pencegah Serangga (*Repellant Lotion*/Cair)

H. Jasa Penyembelihan

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk
1	Jasa Penyembelihan Jasa Penyembelihan merupakan setiap layanan dan unjuk kerja berbentuk pekerjaan atau hasil kerja yang dicapai dalam menyembelih hewan ternak halal, disediakan oleh satu pihak ke pihak lain dalam masyarakat untuk dimanfaatkan oleh konsumen atau Pelaku Usaha	1.1	Rumah Potong Hewan (RPH)	
		1.2	Rumah Potong Unggas (RPU)	
		1.3	Tempat lainnya untuk pemotongan hewan	
		Rincian Jenis produk 1.1 sampai dengan 1.3 hanya yang terkait makanan, minuman, obat atau kosmetik		

I. Jasa Pengolahan

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk
1	Jasa Pengolahan	1.1.	Jasa Pengolahan terkait Makanan, minuman, obat dan/atau kosmetik	
	Jasa Pengolahan merupakan setiap layanan dan unjuk kerja berbentuk pekerjaan atau hasil kerja yang dicapai dalam mengolah makanan, minuman, obat dan kosmetik, disediakan oleh satu pihak ke pihak lain dalam masyarakat untuk dimanfaatkan oleh konsumen atau Pelaku Usaha			

J. Jasa Penyimpanan

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk
1	Jasa Penyimpanan Jasa Penyimpanan merupakan setiap layanan dan unjuk kerja berbentuk pekerjaan atau hasil kerja yang dicapai dalam menyimpan makanan, minuman, obat dan kosmetik, disediakan oleh satu pihak ke pihak lain dalam masyarakat untuk dimanfaatkan oleh konsumen atau Pelaku Usaha Rincian terkait 1.1 sampai dengan 1.4 menyesuaikan ruang lingkup pada peraturan terkait sistem jaminan produk halal pada jasa penyimpanan	1.1	Jasa Penyimpanan Terkait Makanan	
		1.2	Jasa Penyimpanan Terkait Minuman	
		1.3	Jasa Penyimpanan Terkait Obat	
		1.4	Jasa Penyimpanan Terkait Kosmetik	

K. Jasa Pengemasan

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk
1	Jasa Pengemasan Jasa Pengemasan merupakan setiap layanan dan unjuk kerja berbentuk pekerjaan atau hasil kerja yang dicapai dalam mengemas makanan, minuman, obat dan kosmetik, disediakan oleh satu pihak ke pihak lain dalam masyarakat untuk dimanfaatkan oleh konsumen atau Pelaku Usaha Rincian terkait 1.1 sampai dengan 1.4 menyesuaikan ruang lingkup pada peraturan terkait sistem jaminan produk halal pada jasa pengemasan	1.1	Jasa Pengemasan Terkait Makanan	-
		1.2	Jasa Pengemasan Terkait Minuman	-
		1.3	Jasa Pengemasan Terkait Obat	
		1.4	Jasa Pengemasan Terkait Kosmetik	

L. Jasa Pendistribusian

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk
1	Jasa Pendistribusian Jasa Pendistribusian merupakan setiap layanan dan unjuk kerja berbentuk pekerjaan atau hasil kerja yang dicapai dalam mendistribusikan makanan, minuman, obat dan kosmetik, disediakan oleh satu pihak ke pihak lain dalam masyarakat untuk dimanfaatkan oleh konsumen atau Pelaku Usaha Rincian terkait 1.1 sampai dengan 1.4 menyesuaikan ruang lingkup pada peraturan terkait sistem jaminan produk halal pada jasa pengemasan	1.1	Jasa Pendistribusian Terkait Makanan	
		1.2	Jasa Pendistribusian Terkait Minuman	
		1.3	Jasa Pendistribusian Terkait Obat	
		1.4	Jasa Pendistribusian Terkait Kosmetik	

M. Jasa Penjualan

Jenis Produk		Klasifikasi Produk	Rincian Jenis Produk
1	Jasa Penjualan	1.1	Swalayan (Minimarket, Supermarket, Hypermarket);
	Jasa Penjualan merupakan setiap layanan dan unjuk kerja berbentuk pekerjaan atau hasil kerja yang dicapai dalam menjual makanan, minuman, obat dan kosmetik, disediakan oleh satu pihak ke pihak lain dalam masyarakat untuk dimanfaatkan oleh konsumen atau Pelaku Usaha	1.2	Apotek/Toko Obat
		1.3	Penjual Parfum/Toko Parfum;
		1.4	Retail Kosmetik dan Produk Perawatan Diri (Drugstore/Health & Beauty Store)
		Rincian jenis produk 1.1 sampai dengan 1.4 hanya yang terkait makanan, minuman, obat, atau kosmetik	

N. Jasa Penyajian

Jenis Produk		Klasifikasi Produk		Rincian Jenis Produk
1	Jasa Penyajian Jasa Penyajian Makanan dan Minuman merupakan setiap layanan dan unjuk kerja berbentuk pekerjaan atau hasil kerja yang dicapai dalam menyajikan makanan dan minuman, disediakan oleh satu pihak ke pihak lain dalam masyarakat untuk dimanfaatkan oleh konsumen atau Pelaku Usaha	1.1	Jasa penyajian makanan dan minuman Produk segar asal hewan dan non hewan serta produk olahan asal hewan dan non hewan	

KEPALA BADAN PENYELENGGARA
JAMINAN PRODUK HALAL
REPUBLIK INDONESIA,

ttd.

AHMAD HAIKAL HASAN

Salinan sesuai dengan aslinya
BADAN PENYELENGGARA JAMINAN
PRODUK HALAL REPUBLIK INDONESIA
Kepala Biro Hukum, Sumber Daya Manusia
dan Hubungan Masyarakat

Beny Gahyadie
NIP. 198204102000121001