



**BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA**

PERATURAN KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA
NOMOR 16 TAHUN 2016
TENTANG
KRITERIA MIKROBIOLOGI DALAM PANGAN OLAHAN

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA,

- Menimbang : a. bahwa persyaratan mengenai cemaran mikroba dalam pangan olahan sebagaimana telah ditetapkan dalam Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor HK.00.06.1.52.4011 Tahun 2009 tentang Penetapan Batas Maksimum Cemaran Mikroba dan Kimia dalam Makanan perlu disesuaikan dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan kondisi terkini untuk melindungi kesehatan manusia;
- b. bahwa berdasarkan pertimbangan sebagaimana dimaksud dalam huruf a, perlu menetapkan Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan tentang Kriteria Mikrobiologi dalam Pangan Olahan;
- Mengingat : 1. Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1999 Nomor 42, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 3821);

2. Undang-Undang Nomor 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2009 Nomor 144, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5063);
3. Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2012 Nomor 227, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5360);
4. Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2004 Nomor 107, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4424);
5. Keputusan Presiden Nomor 103 Tahun 2001 tentang Kedudukan, Tugas, Fungsi, Kewenangan, Susunan Organisasi, dan Tata Kerja Lembaga Pemerintah Non Departemen sebagaimana telah beberapa kali diubah terakhir dengan Peraturan Presiden Nomor 145 Tahun 2015 tentang Perubahan Kedelapan Atas Keputusan Presiden Nomor 103 Tahun 2001 tentang Kedudukan, Tugas, Fungsi, Kewenangan, Susunan Organisasi, dan Tata Kerja Lembaga Pemerintah Non Kementerian;
6. Keputusan Presiden Nomor 110 Tahun 2001 tentang Unit Organisasi dan Tugas Eselon I Lembaga Pemerintah Non Departemen sebagaimana telah beberapa kali diubah terakhir dengan Peraturan Presiden Nomor 4 Tahun 2013 tentang Perubahan Kedelapan Atas Keputusan Presiden Nomor 110 Tahun 2001 tentang Unit Organisasi dan Tugas Eselon I Lembaga Pemerintah Non Kementerian;
7. Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 02001/SK/KBPOM Tahun 2001 tentang Organisasi dan Tata Kerja Badan Pengawas Obat dan Makanan sebagaimana telah diubah dengan Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor HK.00.05.21.4231 Tahun 2004 tentang Perubahan Atas Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 02001/SK/KBPOM Tahun 2001 tentang

Organisasi dan Tata Kerja Badan Pengawas Obat dan Makanan;

8. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor HK.00.06.1.52.4011 Tahun 2009 tentang Penetapan Batas Maksimum Cemaran Mikroba dan Kimia dalam Makanan;
9. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 14 Tahun 2014 tentang Organisasi dan Tata Kerja Unit Pelaksana Teknis di Lingkungan Badan Pengawas Obat dan Makanan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2014 Nomor 1714);
10. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 1 Tahun 2015 tentang Kategori Pangan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2015 Nomor 385);

MEMUTUSKAN:

Menetapkan : PERATURAN KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN TENTANG KRITERIA MIKROBIOLOGI DALAM PANGAN OLAHAN.

BAB I

KETENTUAN UMUM

Pasal 1

Dalam Peraturan Kepala Badan ini yang dimaksud dengan:

1. Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan, dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah, yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia termasuk Bahan Tambahan Pangan, bahan baku pangan, dan bahan lain yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan/atau pembuatan makanan atau minuman.
2. Pangan Olahan adalah makanan atau minuman hasil proses dengan cara atau metode tertentu dengan atau tanpa bahan tambahan.

3. Kriteria Mikrobiologi adalah ukuran manajemen risiko yang menunjukkan keberterimaan suatu pangan atau kinerja proses atau sistem keamanan pangan yang merupakan hasil dari pengambilan sampel dan pengujian mikroba, toksin atau metabolitnya atau penanda yang berhubungan dengan patogenisitas atau sifat lainnya pada titik tertentu dalam suatu rantai pangan.
4. Rencana Sampling adalah rencana penarikan jumlah sampel (n), batas mikroba (m dan/atau M), unit analisis, dan jumlah sampel yang diperbolehkan melewati batas mikroba (c) untuk menentukan keberterimaan suatu produk pangan.
5. Pangan Steril Komersial adalah pangan berasam rendah yang dikemas secara hermetis, disterilisasi komersial, dan disimpan pada suhu ruang.
6. Kepala Badan adalah Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan.

BAB II

KRITERIA MIKROBIOLOGI DALAM PANGAN OLAHAN

Pasal 2

- (1) Pangan Olahan yang diproduksi, diimpor dan diedarkan di wilayah Indonesia harus memenuhi persyaratan keamanan, mutu dan gizi pangan.
- (2) Persyaratan keamanan Pangan Olahan harus dipenuhi untuk mencegah Pangan Olahan dari kemungkinan adanya bahaya mikroba.

Pasal 3

- (1) Kriteria Mikrobiologi meliputi:
 - a. jenis Pangan Olahan;
 - b. jenis mikroba;
 - c. rencana sampling; dan
 - d. metode analisis.

- (2) Kriteria Mikrobiologi sebagaimana dimaksud pada ayat (1) tercantum dalam Lampiran yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Kepala Badan ini.
- (3) Selain menggunakan metode analisis sebagaimana dimaksud dalam Lampiran, pengujian mikrobiologi dapat menggunakan metode analisis lain yang setara dan tervalidasi atau terverifikasi.
- (4) Dikecualikan dari ketentuan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) untuk Pangan Steril Komersial.

BAB III PENGAWASAN

Pasal 4

- (1) Pengawasan terhadap Kriteria Mikrobiologi dalam Pangan Olahan dilakukan oleh Kepala Badan.
- (2) Pengawasan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) meliputi pengawasan sebelum Pangan Olahan diedarkan (*pre-market evaluation*) dan pengawasan setelah Pangan Olahan diedarkan (*post-market control*).

BAB IV SANKSI

Pasal 5

Pelanggaran terhadap ketentuan dalam Peraturan Kepala Badan ini dapat dikenai sanksi administratif berupa:

- a. peringatan secara tertulis;
- b. larangan mengedarkan untuk sementara waktu dan/atau perintah untuk penarikan kembali dari peredaran;
- c. perintah pemusnahan;
- d. penghentian sementara kegiatan produksi dan/atau peredaran; dan/atau
- e. pencabutan izin edar.

BAB V
KETENTUAN PERALIHAN

Pasal 6

Pangan Olahan yang beredar wajib menyesuaikan dengan ketentuan dalam Peraturan Kepala Badan ini paling lama 12 (dua belas) bulan sejak Peraturan Kepala Badan ini diundangkan.

BAB VI
KETENTUAN PENUTUP

Pasal 7

Pada saat Peraturan Kepala Badan ini mulai berlaku, maka Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor HK.00.06.1.52.4011 Tahun 2009 tentang Penetapan Batas Maksimum Cemaran Mikroba dan Kimia dalam Makanan sepanjang yang mengatur cemaran mikroba dalam makanan dicabut dan dinyatakan tidak berlaku.

Pasal 8

Peraturan Kepala Badan ini mulai berlaku pada tanggal diundangkan.

Agar setiap orang mengetahuinya, memerintahkan pengundangan Peraturan Kepala Badan ini dengan penempatannya dalam Berita Negara Republik Indonesia.

Ditetapkan di Jakarta
pada tanggal 24 Mei 2016

KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA,

ttd.

ROY A. SPARRINGA

Diundangkan di Jakarta
pada tanggal 4 Agustus 2016

DIREKTUR JENDERAL
PERATURAN PERUNDANG-UNDANGAN
KEMENTERIAN HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA
REPUBLIK INDONESIA,

ttd.

WIDODO EKATJAHJANA

BERITA NEGARA REPUBLIK INDONESIA TAHUN 2016 NOMOR 1139

LAMPIRAN
 PERATURAN KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
 REPUBLIK INDONESIA
 NOMOR 16 TAHUN 2016
 TENTANG
 KRITERIA MIKROBIOLOGI DALAM PANGAN OLAHAN

KRITERIA MIKROBIOLOGI DALAM PANGAN OLAHAN

Kategori Pangan	Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis	
01.0	PRODUK-PRODUK SUSU DAN ANALOGNYA, KECUALI YANG TERMASUK KATEGORI 02.0							
01.1.1.1	Susu (<i>Plain</i>)	Susu Pasteurisasi	ALT	5	1	10 ⁴ koloni/ml	10 ⁵ koloni/ml	ISO 4833-1:2013; SNI 2897:2008
			Enterobacteriaceae	5	2	<1 APM/ml	5 APM/ml	SNI ISO 21528-1:2012
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25ml	NA	ISO 6579:2002; SNI 2897:2008
01.1.1.2	Buttermilk (<i>Plain</i>)		Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/ml	10 ² koloni/ml	ISO 21528-2:2004
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25ml	NA	ISO 6579:2002; SNI 2897:2008
01.1.2	Minuman Berbasis Susu yang Berperisa dan atau Difermentasi (Contohnya Susu Coklat, <i>Eggnog</i> , Minuman Yogurt, Minuman Berbasis Whey)	Minuman susu berperisa, minuman mengandung susu	ALT	5	1	10 ⁴ koloni/ml	10 ⁵ koloni/ml	ISO 4833-1:2013; SNI 2897:2008
			Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/ml	10 ² koloni/ml	ISO 21528-2:2004
		Minuman susu fermentasi berperisa, minuman yogurt berperisa, lassi	<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25ml	NA	ISO 6579:2002; SNI 2897:2008
			Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/ml	10 ² koloni/ml	ISO 21528-2:2004
01.2.1	Produk Susu Fermentasi (<i>Plain</i>)		Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/ml	10 ² koloni/ml	ISO 21528-2:2004
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25ml		ISO 6579:2002; SNI 2897:2008
01.3.1	Susu Kental (<i>Plain</i>)		<i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	10 ² koloni/ml	10 ³ koloni/ml	SNI ISO 6888-1:2012; SNI 2897:2008
			Kapang dan khamir	5	1	10koloni/ml	10 ² koloni/ml	SNI ISO 21527-

Kategori Pangan	Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis
							2:2012
01.3.2	Krimer Minuman (Bukan Susu)	ALT	5	2	10 ⁴ koloni/ml	10 ⁵ koloni/ml	ISO 4833-1:2013; SNI 2897:2008
		Enterobacteriaceae	5	1	10 koloni/ml	10 ² koloni/ml	ISO 21528-2:2004
		<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10 koloni/ml	10 ² koloni/ml	SNI ISO 6888-1:2012; SNI 2897:2008
		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/ 25ml	NA	ISO 6579:2002; SNI 2897:2008
01.4.1	Krim Pasteurisasi (Plain)	ALT	5	1	10 ⁴ koloni/ml	10 ⁵ koloni/ml	ISO 4833-1:2013; SNI 2897:2008
		Enterobacteriaceae	5	2	<1 APM/ml	5 APM/ml	SNI ISO 21528-1:2012
		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/ 25ml	NA	ISO 6579:2002; SNI 2897:2008
01.4.3	Krim yang Digumpalkan (Plain)	ALT	5	1	10 ⁴ koloni/ml	10 ⁵ koloni/ml	ISO 4833-1:2013; SNI 2897:2008
		Enterobacteriaceae	5	2	<1 APM/ml	5 APM/ml	SNI ISO 21528-1:2012
		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 ml	NA	ISO 6579:2002; SNI 2897:2008
01.4.4	Krim Analog	ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	ISO 4833-1:2013; SNI 2897:2008
		Enterobacteriaceae	5	1	1 koloni/g	10koloni/g	ISO 21528-2:2004
		<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	SNI ISO 6888-1:2012; SNI 2897:2008
		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/ 25g	NA	ISO 6579:2002; SNI 2897:2008
01.5	Susu Bubuk dan Krim Bubuk dan Bubuk Analog (Plain)	ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	ISO 4833-1:2013;SNI 2897:2008
		Enterobacteriaceae	5	0	10 koloni/g	NA	ISO 21528-2:2004

Kategori Pangan		Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis
			<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	SNI ISO 6888-1:2012; SNI 2897:2008
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25g	NA	ISO 6579:2002; SNI 2897:2008
01.6.1	Keju Tanpa Pemeraman (Keju Mentah)	Keju tanpa pemeraman, dibuat dari susu segar	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	negatif/25g	NA	SNI ISO 11290-1:2012; SNI 2897:2008
			<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	SNI ISO 6888-1:2012; SNI 2897:2008
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25g	NA	ISO 6579:2002; SNI 2897:2008
		Keju tanpa pemeraman, dibuat dari susu pasteurisasi	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	negatif/25g	NA	SNI ISO 11290-1:2012; SNI 2897:2008
			<i>Escherichia coli</i>	5	3	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 16649-2:2001
01.6.2.1	Keju Peram Total, Termasuk Kulit Kejunya	Keju biru,keju bata,keju gouda,keju havarti,keju brie,keju parmesan,kejuswiss	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	10koloni/g		ISO 11290-2:1998
			<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10 ² koloni/g	10 ⁴ koloni/g	SNI ISO 6888-1:2012; SNI 2897:2008
01.6.2.2	Kulit Keju		<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	10 ² koloni/g	NA	ISO 11290-2:1998
			<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10 ² koloni/g	10 ⁴ koloni/g	SNI ISO 6888-1:2012; SNI 2897:2008
01.6.3	Keju Whey		<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	negatif/25g	NA	ISO 11290-2:1998, SNI ISO 11290-1:2012; SNI 2897:2008
			<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10 ² koloni/g	10 ⁴ koloni/g	SNI ISO 6888-1:2012; SNI

Kategori Pangan		Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis	
								2897:2008	
			<i>Escherichia coli</i>	5	1	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 16649-2:2001	
01.6.4	Keju Olahan		<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10 ² koloni/g	10 ³ koloni/g	SNI ISO 6888-1:2012; SNI 2897:2008	
			<i>Escherichia coli</i>	5	1	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 16649-2:2001	
			<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	10 ² koloni/g	NA	SNI ISO 11290-1:2012; SNI 2897:2008	
01.6.5	Keju Analog		ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	ISO 4833-1:2013; SNI 2897:2008	
			<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	10 ² koloni/g	NA	ISO 11290-2:1998	
01.6.6	Keju Protein Whey		<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	negatif/25g	NA	ISO 11290-2:1998	
			<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10 ² koloni/g	10 ⁴ koloni/g	SNI ISO 6888-1:2012; SNI 2897:2008	
01.7	Makanan Pencuci Mulut Berbahan Dasar Susu	Es Krim	Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 21528-2:2004	
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25g	NA	ISO 6579:2002; SNI 2897:2008	
			<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	10 ² koloni/g	NA	ISO 11290-2:1998	
		Yogurt		Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 21528-2:2004
				<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25g	NA	ISO 6579:2002
		Es susu, Puding susu (puding <i>butterscotch</i>)		ALT	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	ISO 4833-1:2013; SNI 2897:2008
				Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 21528-2:2004
				<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25g	NA	ISO 6579:2002; SNI 2897:2008
01.8.1		Cairan Whey dan Produknya, Kecuali Keju Whey		ALT	5	1	10 ⁴ koloni/ml	10 ⁵ koloni/ml	ISO 4833-2003 Atau ISO 4833-1:2013: SNI 2897:2008

Kategori Pangan		Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis
			Enterobacteriaceae	5	2	<1 APM/ml	5 APM/ml	SNI ISO 21528-1:2012
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/ 25ml	NA	ISO 6579:2002; SNI 2897:2008
01.8.2	Bubuk Whey dan Produknya, Kecuali Keju Whey		ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	ISO 4833-1:2013; SNI 2897:2008
			Enterobacteriaceae	5	0	10 koloni/g	NA	ISO 21528-2:2004
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25g	NA	ISO 6579:2002; SNI 2897:2008
			<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	SNI ISO 6888-1:2012; SNI 2897:2008

Kategori Pangan	Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis		
02.0	LEMAK, MINYAK, DAN EMULSI MINYAK								
02.1.2	Lemak dan Minyak Nabati	Lemak Reroti (<i>Shortening</i>)	ALT	5	1	10 ² koloni/g	10 ³ koloni/g	ISO 4833-1:2013; SNI 2897:2008	
			Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 21528-2:2004	
		<i>Butter Oil Substitute</i> (BOS)	ALT	5	1	5x10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	ISO 4833-1:2013; SNI 2897:2008	
			Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 21528-2:2004	
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002	
			<i>Staphylococcus aureus</i>	5	0	10 ² koloni/g	NA	SNI ISO 6888-1:2012	
			Kapang dan Khamir	5	1	2x10 koloni/g	10 ² koloni/g	SNI ISO 21527.1: 2012	
			Serbuk lemak	ALT	5	1	5x10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	ISO 4833-1:2013; SNI 2897:2008
		Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 21528-2:2004		
		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002		
		<i>Staphylococcus aureus</i>	5	0	10 ² koloni/g	NA	SNI ISO 6888-1:2012		
		Kapang dan Khamir	5	1	2x10 koloni/g	10 ² koloni/g	SNI ISO 21527.1:2012		
		02.2	Emulsi Lemak Terutama Tipe Emulsi Air Dalam Minyak	ALT	5	1	5x10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	ISO 4833-1:2013; SNI 2897:2008
				Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 21528-2:2004
<i>Salmonella</i>	5			0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002		

Kategori Pangan		Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis
			<i>Staphylococcus aureus</i>	5	0	10 ² koloni/g	NA	SNI ISO 6888-1:2012
			Kapang dan Khamir	5	1	2x10 koloni/g	10 ² koloni/g	SNI ISO 21527.1:2012
02.3	Emulsi Lemak Tipe Emulsi Minyak dalam Air, termasuk Produk Campuran Emulsi Lemak dengan atau Berperisa		ALT	5	1	5x10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	ISO 4833-1:2013; SNI 2897:2008
			Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 21528-2:2004
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25g	NA	ISO 6579:2002
			<i>Staphylococcus aureus</i>	5	0	10 ² koloni/g	NA	SNI ISO 6888-1:2012
			Kapang dan khamir	5	1	2x10 koloni/g	10 ² koloni/g	SNI ISO 21527.1:2012
02.4	Makanan Pencuci Mulut Berbasis Lemak tidak Termasuk Makanan Pencuci Mulut Berbasis Susu Dari Kategori 01.7		Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 21528-2:2004
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25g	NA	ISO 6579:2002

Kategori Pangan		Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba	n	c	M	M	Metode Analisis
03.0	Es Untuk Dimakan (Edible Ice), Termasuk Sherbet dan Sorbet		ALT	5	2	10 ² koloni/ml	10 ⁴ koloni/ml	ISO 4833-1:2013
			Koliform	5	1	<1.8 APM/100 ml	10 APM/100ml	ISO 4831:2006
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25ml	NA	ISO 6579:2002

Kategori Pangan	Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis	
04.0	BUAH DAN SAYURAN(TERMASUK JAMUR, UMBI, KACANG TERMASUK KACANG KEDELAI,DAN LIDAH BUAYA), RUMPUT LAUT, BIJI-BIJIAN							
04.1.2.1	Buah Beku		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002
			<i>Escherichia coli</i>	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 16649-2:2001
04.1.2.2	Buah Kering		ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	ISO 4833-1:2013
			<i>Escherichia coli</i>	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 16649-2:2001
			Kapang dan khamir	5	3	10 koloni/g	10 ² koloni/g	SNI ISO21527.2:2012
	Kelapa parut kering		ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	ISO 4833-1:2013
			<i>Escherichia coli</i>	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 16649-2:2001
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g		ISO 6579:2002
			Kapang dan khamir	5	3	10 koloni/g	10 ² koloni/g	SNI ISO21527.2:2012
04.1.2.3	Buah Dalam Cuka, Minyak dan Larutan Garam		<i>Escherichia coli</i>	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 16649-2:2001
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002
04.1.2.4	Buah Dalam Kemasan (Pasteurisasi)		<i>Escherichia coli</i>	5	0	<3 APM/g	NA	SNI ISO 7251:2012
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002
04.1.2.5	Jem, Jeli dan Marmalad		ALT	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	ISO 4833-1:2013
			<i>Escherichia coli</i>	5	0	<3 APM/g	NA	SNI ISO 7251:2012
			Kapang dan khamir	5	3	10 koloni/g	10 ² koloni/g	SNI ISO 21527.1:2012
04.1.2.6	Produk Oles Berbasis Buah Tidak Termasuk Produk Pada Kategori 04.1.2.5	Semua produk dengan proses pasteurisasi	<i>Escherichia coli</i>	5	0	<3 APM/g	NA	SNI ISO 7251:2012
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002
	Semua produk dengan proses non pasteurisasi		ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	ISO 4833-1:2013
			<i>Escherichia coli</i>	5	2	11 APM/g	94 APM/g	SNI ISO 7251:2012
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25g	NA	ISO 6579:2002

Kategori Pangan		Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis
04.1.2.7	Buah Bergula		ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	ISO 4833-1:2013
			<i>Escherichia coli</i>	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 16649-2:2001
			Kapang dan khamir	5	3	10 koloni/g	10 ² koloni/g	SNI ISO 21527.1,2012
04.1.2.8	Bahan Baku Berbasis Buah, Meliputi Bubur Buah, Puree,Topping Buah dan Santan Kelapa	Bubur buah, Puree,Topping Buah dan Santan Kelapa (pasteurisasi)	<i>Escherichia coli</i>	5	0	<3 APM/g	NA	SNI ISO 7251:2012
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25g	NA	ISO 6579:2002
		Bubur buah, Puree,Topping Buah dan Santan Kelapa (non pasteurisasi)	ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	ISO 4833-1:2013
			<i>Escherichia coli</i>	5	2	11 APM/g	94 APM/g	SNI ISO 7251:2012
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25g	NA	ISO 6579:2002
04.1.2.9	Makanan Pencuci Mulut (<i>Dessert</i>) Berbasis Buah Termasuk Makanan Pencuci Mulut Berbasis Air Berflavor Buah	Manisan Buah	ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	ISO 4833-1:2013
			<i>Escherichia coli</i>	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 16649-2:2001
			Kapang dan khamir	5	3	10 koloni/g	10 ² koloni/g	SNI ISO 21527.1:2012
		Nata De Coco Dalam Kemasan	<i>Escherichia coli</i>	5	0	<3 APM/g	NA	SNI ISO 7251:2012
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25g	NA	ISO 6579:2002
		Jeli Agar (siap konsumsi)	ALT	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	ISO 4833-1:2013
			<i>Escherichia coli</i>	5	0	<3 APM/g	NA	SNI ISO 7251:2012
			Kapang dan khamir	5	3	10 koloni/g	10 ² koloni/g	SNI ISO 21527.1:2012
		Jeli Agar (serbuk)	ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	ISO 4833-1:2013
			<i>Escherichia coli</i>	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 16649-2:2001
			Kapang dan khamir	5	3	10 koloni/g	10 ² koloni/g	SNI ISO 21527.1:2012
		Sale Pisang	ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	ISO 4833-1:2013
			<i>Escherichia coli</i>	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 16649-2:2001
			Kapang dan khamir	5	3	10 koloni/g	10 ² koloni/g	SNI ISO 21527.1:2012

Kategori Pangan		Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis	
		Cincau Hijau dan Hitam; Siwalan(pasteurisasi)	<i>Escherichia coli</i>	5	0	<3 APM/g	NA	SNI ISO 7251:2012	
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25g	NA	ISO 6579:2002	
		Mitsumame	ALT	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	ISO 4833-1:2013	
			<i>Escherichia coli</i>	5	0	<3 APM/g	NA	SNI ISO 7251:2012	
			Kapang dan khamir	5	3	10 koloni/g	10 ² koloni/g	SNI ISO 21527:2012 (21527-1 atau 21527-2)	
04.1.2.10	Produk Buah Fermentasi		<i>Escherichia coli</i>	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 16649-2:2001	
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25g	NA	ISO 6579:2002	
04.1.2.11	Produk Buah Untuk Isi PASTRI		ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	ISO 4833-1:2013	
			<i>Escherichia coli</i>	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 16649-2:2001	
			Kapang dan khamir	5	3	10 koloni/g	10 ² koloni/g	SNI ISO 21527:2012	
04.1.2.12	Buah Yang Dimasak	Keripik Apel, Keripik Nangka, Keripik Nenas, Keripik Pisang, Keripik Salak	ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	ISO 4833-1:2013	
			<i>Escherichia coli</i>	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 16649-2:2001	
			Kapang dan khamir	5	3	10 koloni/g	10 ² koloni/g	SNI ISO 21527-2:2012	
		Dodol, Wajit Buah, Geplak dan/atau Lempok Buah	ALT	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	ISO 4833-1:2013	
			<i>Escherichia coli</i>	5	2	11 APM/g	94 APM/g	SNI ISO 7251:2012	
			<i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	10 koloni/g	10 ² koloni/g	SNI ISO 6888-1:2012	
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002	
			Kapang dan khamir	5	3	10 koloni/g	10 ² koloni/g	SNI ISO 21527-2:2012	
04.2.2.1		Sayur, Kacang dan Biji-Bijian Beku	Sayuran Beku	ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	ISO 4833-1:2013
				<i>Escherichia coli</i>	5	1	<3 APM/g	NA	SNI ISO 7251:2012
	<i>Salmonella</i>			5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002	
	<i>Listeria</i>			5	0	<10 ² koloni/g	NA	ISO 11290-2:1998	

Kategori Pangan	Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis
		<i>monocytogenes</i>					
04.2.2.2	Sayur, Rumput Laut, Kacang, dan Biji-Bijian Kering	Sayuran Kering					
		ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	ISO 4833-1:2013
		<i>Escherichia coli</i> (untuk produk sayuran kering yang masih harus diolah)	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 16649-2:2001
		<i>Escherichia coli</i> (untuk sayuran kering yang siap konsumsi)	5	1	<3 APM/g	NA	SNI ISO 7251:2012
		Kapang dan khamir	5	3	10 koloni	10 ² koloni/g	SNI ISO 21527-2:2012
04.2.2.3	Sayur dan Rumput Laut Dalam Cuka, Minyak, Larutan Garam atau Kecap Kedelai	<i>Escherichia coli</i>	5	0	<3 APM/g	NA	SNI ISO 7251:2012
		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002
04.2.2.5	Puree dan Produk Oles Sayur, Kacang dan Biji-Bijian (Misalnya Selai Kacang)	<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002
		Kapang dan khamir	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	SNI ISO 21527-1:2012
04.2.2.6	Bahan Baku dan Bubur (<i>Pulp</i>) Sayur, Kacang Dan Biji-Bijian (Misalnya Makanan Pencuci Mulut dan Saus Sayur, Sayur Bergula) Tidak Termasuk Produk dari Kategori 04.2.2.5	<i>Escherichia coli</i>	5	0	<3 APM/g	NA	SNI ISO 7251:2012
		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002

Kategori Pangan		Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis
04.2.2.7	Produk Fermentasi Sayuran (Termasuk Jamur, Akar dan Umbi, Kacang Dan Aloe Vera) dan Rumput Laut, Tidak Termasuk Kategori Pangan 12.10		<i>Escherichia coli</i>	5	0	<3 APM/g	NA	SNI ISO 7251:2012
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002
04.2.2.8	Sayur dan Rumput Laut Yang Dimasak	keripik berbasis sayur, umbi-umbian dan kacang ² an & kue berbasis sayur, umbi-umbian dan kacang ² an	ALT	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	ISO 4833-1:2013
			Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 21528-2:2004
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g		ISO 6579:2002
			<i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	10 ² koloni/g	2x10 ² koloni/g	SNI ISO 6888-1:2012

Kategori Pangan	Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis
05.0	KEMBANG GULA/PERMEN DAN COKELAT						
05.1.1	Kakao Bubuk dan Kakao Massa/Keik Kakao	ALT	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁵ koloni	ISO 4833-1:2013
		Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 21528-2:2004
		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002
		Kapang dan khamir	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	SNI ISO 21527-2:2012
05.1.2	Sirup Campuran Kakao/ <i>Cocoa Mixes (Syrups)</i>	Kapang dan khamir	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	SNI ISO 21527-1:2012
05.1.3	Olesan Berbasis Kakao, Termasuk Isian (<i>Filling</i>)	<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002
		Kapang dan khamir	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	SNI ISO 21527-1:2012
05.1.4	Produk Kakao dan Cokelat	ALT	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁶ koloni/g	ISO 4833-1:2013
		Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 21528-2:2004
		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002
		Kapang dan khamir	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	SNI ISO 21527-1:2012
05.1.5	Cokelat Imitasi, Produk Pengganti Cokelat	ALT	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁶ koloni/g	ISO 4833-1:2013
		Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 21528-2:2004
		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002
		Kapang dan khamir	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	SNI ISO 21527-1:2012
	Minuman Cokelat Paduan (bubuk)	ALT	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁶ koloni/g	ISO 4833-1:2013
		Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 21528-2:2004
		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g		ISO 6579:2002
		Kapang dan khamir	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	SNI ISO 21527-1:2012

Kategori Pangan		Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis
		Minuman coklat paduan (siap minum dan konsentrat)	ALT	5	2	10 ² koloni/g	10 ³ koloni/g	ISO 4833-1:2013
			<i>Escherichia coli</i>	5	0	<1.8 APM/100 ml	NA	SNI ISO 7251:2012
05.2.1	Kembang Gula Keras/Permen Keras		ALT	5	2	10 ² koloni/g	10 ⁴ koloni/g	ISO 4833-1:2013
			Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 21528-2:2004
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002
			Kapang dan khamir	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	SNI ISO 21527-2:2012
05.2.2	Kembang Gula Lunak/Permen Lunak	Kembang Gula/Permen Lunak (bukan jeli)	ALT	5	2	10 ² koloni/g	10 ⁴ koloni/g	ISO 4833-1:2013
			Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 21528-2:2004
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002
			Kapang dan khamir	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	SNI ISO 21527-1:2012
		Kembang Gula/Permen Lunak (jeli)	ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	ISO 4833-1:2013
			Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 21528-2:2004
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002
			Kapang dan khamir	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	SNI ISO 21527-1:2012
05.2.3	Nougat dan Marzipan		ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	ISO 4833-1:2013
			Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 21528-2:2004
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002
			Kapang dan khamir	5	1	10 ² koloni/g	2x10 ² koloni/g	SNI ISO 21527-1:2012
05.3	Kembang Gula Karet /Permen Karet		ALT	5	2	10 ² koloni/g	10 ⁴ koloni/g	ISO 4833-1:2013
			Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 21528-2:2004
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002

Kategori Pangan		Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis
			Kapang dan khamir	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	SNI ISO 21527-1:2012
05.4	Dekorasi (Misalnya Untuk Bakery), <i>Topping</i> (Non-Buah) dan Saus Manis		ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	ISO 4833-1:2013
			Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 21528-2:2004
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002
			Kapang dan khamir	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	SNI ISO 21527-1:2012

Kategori Pangan	Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis	
06.0	SEREALIA DAN PRODUK SEREALIA YANG MERUPAKAN PRODUK TURUNAN DARI BIJI SEREALIA, AKAR DAN UMBI, KACANG DAN EMPULUR (BAGIAN DALAM BATANG TANAMAN), TIDAK TERMASUK PRODUK BAKERI DARI KATEGORI 07.0 DAN TIDAK TERMASUK KACANG DARI KATEGORI 04.2.1 DAN 04.2.2							
06.2	Tepung dan Pati	ALT	5	2	10 ⁵ koloni/g	10 ⁶ koloni/g	ISO 4833-1:2013	
		<i>Escherichia coli</i>	5	2	7.4 APM/g	11 APM/g	SNI ISO 7251:2012	
		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002	
		<i>Bacillus cereus</i>	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	SNI ISO 7932:2012	
		Kapang dan khamir	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	SNI ISO 21527-2:2012	
06.3	Serealia Untuk Sarapan, Termasuk <i>Rolled Oats</i>	ALT	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	ISO 4833-1:2013	
		Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 21528-2:2004	
		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002	
		<i>Bacillus cereus</i>	5	2	10 koloni/g	10 ³ koloni/g	SNI ISO 7932:2012	
		Kapang dan khamir	5	2	10 koloni/g	10 ³ koloni/g	SNI ISO 21527-2:2012	
06.4.1	Pasta dan Mi Mentah Serta Produk Sejenisnya	Semua mie tanpa perlakuan basah (misalnya tanpa dipanaskan, direbus, dikukus, dimasak, di-pragelatinisasi, atau dibekukan) dan tidak dikeringkan (misal	ALT	5	2	10 ⁵ koloni/g	10 ⁶ koloni/g	ISO 4833-1:2013
		<i>Escherichia coli</i>	5	2	7.4 APM/g	11 APM/g	SNI ISO 7251:2012	
		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002	
		<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10 ² koloni/g	10 ³ koloni/g	SNI ISO 6888-1:2012	
		Kapang dan khamir	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	SNI ISO 21527-2:2012	

Kategori Pangan		Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis
		: mi basah, pasta mentah)						
06.4.2	Pasta dan Mi Serta Produk Sejenis Pasta	Semua mie tanpa perlakuan (misalnya tanpa dipanaskan, direbus, dikukus, dimasak, di-pragelatinisasi, atau dibekukan) tetapi dikeringkan	ALT	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	ISO 4833-1:2013
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002
			Kapang dan khamir	5	2	10 koloni/g	10 ³ koloni/g	SNI ISO 21527-2:2012
06.4.3	Pasta dan Mi Pra-Masak Serta Produk Sejenis	Mie yang telah mengalami perlakuan (misalnya dipanaskan, direbus, dikukus, dimasak, di-pragelatinisasi, atau dibekukan) dalam bentuk basah basah (misal : udon, mie beku)	ALT	5	2	10 ⁵ koloni/g	10 ⁶ koloni/g	ISO 4833-1:2013
			<i>Escherichia coli</i>	5	0	<3 APM/g	NA	SNI ISO 7251:2012
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002
			<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10 koloni/g	10 ³ koloni/g	SNI ISO 6888-1:2012
			Kapang dan khamir	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	SNI ISO 21527-2:2012
		Mie yang telah mengalami perlakuan (misalnya dipanaskan, direbus, dikukus, dimasak, di-pragelatinisasi,	ALT	5	2	10 ⁵ koloni/g	10 ⁶ koloni/g	ISO 4833-1:2013
			<i>Escherichia coli</i>	5	0	<3 APM/g	NA	SNI ISO 7251:2012
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002
			Kapang dan khamir	5	2	10 koloni/g	10 ³ koloni/g	SNI ISO 21527-2:2012

Kategori Pangan		Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis
		atau dibekukan) dalam bentuk kering (misal: mie instan)						
06.5	Makanan Pencuci Mulut Berbasis Serealia dan Pati (Misalnya Puding Nasi, Puding Tapioka)		ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	ISO 4833-1:2013
			<i>Bacillus cereus</i>	5	1	10 ² koloni/g	10 ³ koloni/g	SNI ISO 7932:2012
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002
			<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10 koloni/g	10 ³ koloni/g	SNI ISO 6888-1:2012
06.6	Tepung Bumbu (Misalnya Untuk Melapisi Permukaan Ikan atau Daging Ayam)		ALT	5	2	10 ⁵ koloni/g	10 ⁶ koloni/g	ISO 4833-1:2013
			Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 21528-2:2004
			<i>Bacillus cereus</i>	5	1	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	SNI ISO 7932:2012
			Kapang dan khamir	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	SNI ISO 21527-2:2012
06.7	Kue Beras	Dodol, jenang, gelamai	ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	ISO 4833-1:2013
			<i>Bacillus cereus</i>	5	1	10 ² koloni/g	10 ³ koloni/g	SNI ISO 7932:2012
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002
			<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10 koloni/g	10 ³ koloni/g	SNI ISO 6888-1:2012
			Kapang dan khamir	5	2	10 koloni/g	10 ³ koloni/g	SNI ISO 21527-1:2012
	Produk selain dodol (wingko, yangko berbasis tepung beras ketan dan wajik)		ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	ISO 4833-1:2013
			<i>Bacillus cereus</i>	5	1	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	SNI ISO 7932:2012
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002

Kategori Pangan		Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis
			<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10 koloni/g	10 ³ koloni/g	SNI ISO 6888-1:2012
06.8.1	Minuman Kedelai	Minuman Sari kedelai (pasteurisasi)	ALT	5	1	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	ISO 4833-1:2013
			Enterobacteriaceae	5	2	<1 APM/ml	5 APM/ml	SNI ISO 21528-1:2012
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002
		Minuman serbuk kedelai	ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	ISO 4833-1:2013
			Enterobacteriaceae	5	0	10 koloni/g	NA	ISO 21528-2:2004
			<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	SNI ISO 6888-1:2012
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002
06.8.2	Lapisan Tipis Cairan Kedelai	Kembang tahu	<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002
			<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10 koloni/g	10 ³ koloni/g	SNI ISO 6888-1:2012
06.8.3	Tahu Segar		<i>Escherichia coli</i>	5	0	<3 APM/g	NA	SNI ISO 7251:2012
			<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10 ² koloni/g	10 ³ koloni/g	SNI ISO 6888-1:2012
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002
06.8.4	Tahu Semi Kering		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002
			<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10 koloni/g	10 ³ koloni/g	SNI ISO 6888-1:2012
06.8.5	Tahu Kering		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002
			<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10 koloni/g	10 ³ koloni/g	SNI ISO 6888-1:2012
06.8.6	Kedelai Fermentasi (Contohnya Nato)		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002
			Koliform	5	0	<3 APM/g	NA	ISO 4831:2006
06.8.7	Tahu Fermentasi (Contohnya Keju Kedelai)		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002
			Koliform	5	0	<3 APM/g	NA	ISO 4831:2006

Kategori Pangan	Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis
07.0	PRODUK BAKERI						
07.1.1	Roti dan Roti Kadet (<i>Roll</i>)	ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	ISO 4833-1:2013
		Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 21528-2:2004
		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002
		Kapang dan khamir	5	2	5x10 ² koloni/g	10 ⁴ koloni/g	SNI ISO 21527-2:2012
07.1.2	Krekers, Tidak Termasuk Krekers Manis	ALT	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	ISO 4833-1:2013
		Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 21528-2:2004
		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002
		<i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	10 ² koloni/g	2x10 ² koloni/g	SNI ISO 6888-1:2012
07.1.3	Produk Bakeri Tawar Lainnya (misalnya Bagel, Pita, Muffin Inggris)	ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	ISO 4833-1:2013
		Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 21528-2:2004
		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002
		Kapang dan khamir	5	2	5x10 ² koloni/g	10 ⁴ koloni/g	SNI ISO 21527-2:2012
07.1.4	Produk Serupa Roti Termasuk Roti Untuk Isi (<i>Stuffing</i>) dan Tepung Roti, Tepung Panir	ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	ISO 4833-1:2013
		Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 21528-2:2004
		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002
		Kapang dan khamir	5	2	5x10 ² koloni/g	10 ⁴ koloni/g	SNI ISO 21527-2:2012
	Premiks untuk Stuffing	ALT	5	2	10 ⁵ koloni/g	10 ⁶ koloni/g	ISO 4833-1:2013
		Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 21528-

Kategori Pangan		Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis
								2:2004
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002
			Kapang dan khamir	5	2	5x10 ² koloni/g	10 ⁴ koloni/g	SNI ISO 21527-2:2012
07.1.5	Roti dan <i>Bun</i> Kukus		ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ Koloni/g	ISO 4833-1:2013
			Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 21528-2:2004
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002
			Kapang dan khamir	5	2	5x10 ² koloni/g	10 ⁴ koloni/g	SNI ISO 21527-2:2012
07.1.6	Premiks Untuk Roti Tawar Dan Produk Bakeri Tawar		ALT	5	2	10 ⁵ koloni/g	10 ⁶ koloni/g	ISO 4833-1:2013
			Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 21528-2:2004
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002
			Kapang dan khamir	5	2	5x10 ² koloni/g	10 ⁴ koloni/g	SNI ISO 21527-1:2012
07.2	Produk Bakeri Istimewa (Manis, Asin, Gurih)		ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	ISO 4833-1:2013
			Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 21528-2:2004
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002
			<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10 ² koloni/g	10 ⁴ koloni/g	SNI ISO 6888-1:2012
			Kapang dan khamir	5	2	5x10 ² koloni/g	10 ⁴ koloni/g	SNI ISO 21527-1:2012
07.2.3	Premiks Untuk Produk Bakeri Istimewa (Misalnya Keik,Panekuk)		ALT	5	2	10 ⁵ koloni/g	10 ⁶ koloni/g	ISO 4833-1:2013
			Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 21528-2:2004
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002
			Kapang dan khamir	5	2	5x10 ² koloni/g	10 ⁴ koloni/g	SNI ISO 21527-

Kategori Pangan		Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis
								1:2012
	Adonan Beku Untuk Bakery	ALT	5	2	10 ² koloni/g	10 ⁷ koloni/g		ISO 4833:2003; ISO 4833.1:2013
		Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g		ISO 21528-2:2004
		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA		ISO 6579:2002
		<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10 ² koloni/g	10 ⁴ koloni/g		SNI ISO 6888-1:2012
		Kapang dan khamir	5	2	10 ² koloni/g	10 ⁴ koloni/g		SNI ISO 21527.1:2012
		Produk Bakery Beku	<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	
	<i>Staphylococcus aureus</i>		5	1	10 ² koloni/g	10 ⁴ koloni/g		SNI ISO 6888-1:2012

Kategori Pangan	Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis	
08.0	DAGING DAN PRODUK DAGING, TERMASUK DAGING UNGGAS DAN DAGING HEWAN BURUAN							
08.2.1.1	Produk Olahan Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan dalam Bentuk Utuh atau Potongan Yang Dikuring (Termasuk Penggaraman) Tanpa Perlakuan Panas	<i>Escherichia coli</i>	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 16649-2:2001	
		<i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	2.5x 10 ² koloni/g	10 ⁴ koloni/g	SNI ISO 6888-1:2012; SNI 2897:2008	
		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002; SNI 2897:2008	
08.2.1.2	Produk Daging, Daging Unggas Dan Daging Hewan Buruan Dalam Bentuk Utuh Atau Potongan Yang Dikuring (Termasuk Penggaraman) dan Dikeringkan Tanpa Perlakuan Panas	<i>Escherichia coli</i>	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 16649-2:2001	
		<i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	10 ² koloni/g	10 ⁴ koloni/g	SNI ISO 6888-1:2012; SNI 2897:2008	
		<i>Clostridium perfringens</i>	5	1	10 ² koloni/g	10 ⁴ koloni/g	SNI ISO 7937:2012	
		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002; SNI 2897:2008	
08.2.1.3	Produk Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan,dalam Bentuk Utuh atau Potongan yang Difermentasi Tanpa Perlakuan Panas	<i>Escherichia coli</i>	5	1	10 ² koloni/g	10 ³ koloni/g	ISO 16649-2:2001	
		<i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	2.5x 10 ² koloni/g	10 ⁴ koloni/ g	SNI ISO 6888-1:2012; SNI 2897:2008	
		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002; SNI 2897:2008	
08.2.2	Produk Daging, Daging Unggas Dan Daging Hewan Buruan Dalam Bentuk Utuh Atau Potongan yang Diolah	produk daging kering (termasuk abon, krupuk kulit, kripik usus)	<i>Escherichia coli</i>	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 16649-2:2001
			<i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	10 ² koloni/g	10 ⁴ koloni/g	SNI ISO 6888-1:2012; SNI 2897:2008

Kategori Pangan		Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis
	Dengan Perlakuan Panas		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002; SNI 2897:2008
			<i>Clostridium perfringens</i>	5	1	10 ² koloni/g	10 ⁴ koloni/g	SNI ISO 7937:2012
08.2.3	Produk Olahan Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan dalam Bentuk Utuh Maupun Potongan yang Dibekukan (Diproses, Disimpan Maupun Diperdagangkan Dalam Bentuk Beku)		ALT	5	3	10 ⁴ koloni/g	10 ⁶ koloni/g	ISO 4833-1:2013; SNI 2897:2008
		Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 21528-2:2004	
		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002; SNI 2897:2008	
		<i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	10 ² koloni/g	2x10 ² koloni/g	SNI ISO 6888-1:2012; SNI 2897:2008	
		<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	negatif/25 g	NA	SNI ISO 11290-1:2012; SNI 2897:2008	
08.3.1	Produk Olahan Daging, Daging Unggas, Dan Daging Hewan Buruan yang Dihaluskan, Tanpa Perlakuan Panas		<i>Escherichia coli</i>	5	0	1.8 APM/g	NA	SNI ISO 7251:2012; SNI 2897:2008
		<i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	SNI ISO 6888-1:2012; SNI 2897:2008	
		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002; SNI 2897:2008	
08.3.2	Daging, Daging Unggas Dan Daging Hewan Buruan, yang Dihaluskan, dan Diolah dengan Perlakuan		ALT	5	3	10 ⁴ koloni/g	10 ⁶ koloni/g	ISO 4833-1:2013; SNI 2897:2008
		Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 21528-2:2004	

Kategori Pangan		Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis
	Panas		<i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	10 ² koloni/g	2x10 ² koloni/g	SNI ISO 6888-1:2012; SNI 2897:2008
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002; SNI 2897:2008
08.3.3	Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan Yang Dihaluskan, Diolah dan Dibekukan		ALT	5	3	10 ⁴ koloni/g	10 ⁶ koloni/g	ISO 4833-1:2013; SNI 2897:2008
			Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 21528-2:2004
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002; SNI 2897:2008
			<i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	10 ² koloni/g	2x10 ² koloni/g	SNI ISO 6888-1:2012; SNI 2897:2008
			<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	negatif/25 g	NA	SNI ISO 11290-1:2012; SNI 2897:2008
08.4	Selongsong Sosis		ALT	5	1	10 ³ koloni/g	5x10 ⁴ koloni/g	ISO 4833-1:2013; SNI 2897:2008
			Kapang dan khamir	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	SNI ISO 21527-1:2012
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002; SNI 2897:2008

Kategori Pangan	Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis			
09.0	IKAN DAN PRODUK PERIKANAN TERMASUK MOLUSKA, KRUSTASE DAN EKINODERMATA SERTA AMFIBI DAN REPTIL									
09.2.1	Ikan, Filet Ikan dan Produk Perikanan Meliputi Moluska, Krustase dan Ekinodermata yang Dibekukan	Ikan Air Tawar (Utuh, Fillet);	ALT	5	2	10 ⁵ koloni/g	10 ⁶ koloni/g	ISO 4833-1:2013; SNI 2332-3:2015		
		Ikan Air Laut Scromboid (Ikan Tuna, Cakalang, Tongkol, Kembung, Layang, Scromboid Lainnya) (Utuh, Loin, Stik, Fillet, Blok);	<i>Escherichia coli</i>	5	1	< 3 APM/g	3.6 APM/g	SNI ISO 7251:2012; SNI 2332-1:2015		
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002; SNI 2332-2:2006		
		Ikan air laut finfish (bersirip), non scromboid, payau (bandeng) (utuh, loin, stik, fillet, blok)	Krustase (Udang Laut, Lobster, Kepiting, Rajungan);	ALT	5	2	10 ⁵ koloni/g	10 ⁶ koloni/g	ISO 4833-1:2013; SNI 2332-3:2015	
				<i>Escherichia coli</i>	5	1	< 3 APM/g	3.6 APM/g	SNI ISO 7251:2012; SNI 2332-1:2015	
				Moluska Laut (Cumi, Gurita, Sotong);	<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002; SNI 2332-2:2006
					Kekerangan (Scallop, Tiram, Abalon, Kerang Hijau, Kerang	<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	5	0	< 3 APM/g	NA

Kategori Pangan		Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis
		Darah, Kerang Bulu, Kerang Tahu, Simping, Kerang Lainnya)						
09.2.2	Ikan, Filet Ikan dan Hasil Perikanan Termasuk Moluska, Krustase dan Ekinodermata Berlapis Tepung yang Dibekukan	Semua Ikan, Krustase Berlapis Tepung yang Dibekukan (Filet Panir, Udang Lapis Panir, Tempura)	ALT	5	2	10 ⁵ koloni/g	10 ⁶ koloni/g	ISO 4833-1:2013; SNI 2332-3:2015
			<i>Escherichia coli</i>	5	1	< 3 APM/g	3.6 APM/g	SNI ISO 7251:2012; SNI 2332-1:2015
			<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10 ² koloni/g	10 ³ koloni/g	SNI ISO 6888-1:2012; SNI 2332-9:2015
		Semua Ikan, Krustase setelah ditepungkan kemudian dipanaskan (digoreng atau dikukus) kemudian dibekukan (naget ikan, naget udang)	ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	ISO 4833-1:2013; SNI 2332-3:2015
			<i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	10 ² koloni/g	10 ³ koloni/g	SNI ISO 6888-1:2012; SNI 2332-9:2015
		09.2.3	Hancuran (<i>Minced</i>) dan Sari (<i>Cream</i>) Ikan Termasuk Moluska, Krustase dan Ekinodermata yang Dibekukan		ALT	5	2	10 ⁵ koloni/g
<i>Escherichia coli</i>	5				1	< 3 APM/g	3.6 APM/g	SNI ISO 7251:2012; SNI 2332-1:2015
<i>Salmonella</i>	5				0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002 SNI 2332-2:2006

Kategori Pangan		Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis
09.2.4.1	Ikan dan Produk Perikanan Kukus atau Rebus		ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	ISO 4833-1:2013; SNI 2332-3:2015
			<i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	10 ² koloni/g	10 ³ koloni/g	SNI ISO 6888-1:2012; SNI 2332-9:2015
09.2.4.2	Moluska, Krustase dan Ekinodermata Rebus atau Kukus	Yang disimpan suhu dingin	<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002; SNI 2332-2:2006
			<i>Staphylococcus aureus</i>	5	0	10 ³ koloni/g	NA	SNI ISO 6888-1:2012; SNI 2332-9-2015
			<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	negatif/25 g	NA	SNI ISO 11290-1:2012
		Yang disimpan suhu beku	ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	ISO 4833-1:2013; SNI 2332-3:2015
			<i>Staphylococcus aureus</i>	5	0	10 ³ koloni/g	NA	SNI ISO 6888-1:2012; SNI 2332-9:2015
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002; SNI 2332-2:2006
09.2.4.3	Ikan dan Produk Perikanan Termasuk Moluska, Krustase, Ekinodermata Goreng atau Panggang (Oven atau Bara)		ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	ISO 4833-1:2013; SNI 2332-3:2015
			<i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	10 ² koloni/g	10 ³ koloni/g	SNI ISO 6888-1:2012; SNI 2332-9:2015
09.2.5	Ikan dan Produk Perikanan Termasuk Moluska, Krustase dan Ekinodermata yang	Dikeringkan; Diasap tidak siap makan	ALT	5	2	10 ⁵ koloni/g	10 ⁶ koloni/g	ISO 4833-1:2013; SNI 2332-3:2015
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002;

Kategori Pangan		Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis
	Diasap, Dikeringkan, Difermentasi dengan atau Tanpa Garam							SNI 2332-2:2006
		Diasap siap makan	ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	ISO 4833-1:2013; SNI 2332-3:2015
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002; SNI 2332-2:2006
		Difermentasi	<i>Escherichia coli</i>	5	1	< 3 APM/g	3.6 APM/g	SNI ISO 7251:2012; SNI 2332-1:2015
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002; SNI 2332-2:2006
09.3.1	Ikan dan Produk Perikanan Termasuk Moluska, Krustase, dan Ekinodermata yang Direndam Dalam Bumbu (Marinasi) dan atau Di Dalam Jelly		<i>Escherichia coli</i>	5	1	< 3 APM/g	3.6 APM/g	SNI ISO 7251:2012; SNI 2332-1:2015
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002; SNI 2332-2:2006
09.3.2	Ikan dan Produk Perikanan Termasuk Moluska, Krustase dan Ekinodermata yang Diolah Menjadi Pikel dan atau Direndam Dalam Larutan Garam		<i>Escherichia coli</i>	5	1	< 3 APM/g	3.6 APM/g	SNI ISO 7251:2012; SNI 2332-1:2015
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002; SNI 2332-2:2006
			<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	negatif/25 g	NA	SNI ISO 11290-1:2012
09.3.3	Pengganti Salmon, Caviar dan Produk Telur Ikan Lainnya	Telur ikan dan kaviar yang dibekukan	ALT	5	2	10 ⁵ koloni/g	10 ⁶ koloni/g	ISO 4833-1:2013; SNI 2332-3:2015
			<i>Escherichia coli</i>	5	2	1 APM/g	10 APM/g	SNI ISO

Kategori Pangan		Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis
								7251:2012; SNI 2332-1:2015
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002; SNI 2332-2:2006
		Telur ikan dan kaviar yang dipasteurisasi	ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	ISO 4833-1:2013; SNI 2332-3:2015
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002; SNI 2332-2:2006
			<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	negatif/25 g	NA	SNI ISO 11290-1:2012
		Telur ikan dan kaviar yang dimasak	<i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	10 ² koloni/g	10 ³ koloni/g	SNI ISO 6888-1:2012
Telur ikan dan kaviar yang diasap	ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	ISO 4833-1:2013; SNI 2332-3:2015		
09.3.4	Ikan dan Produk Perikanan Termasuk Moluska, Krustase dan Ekinodermata Semi Awet (Contohnya adalah Pasta Ikan)		<i>Escherichia coli</i>	5	1	< 3 APM/g	3.6 APM/g	SNI ISO 7251:2012; SNI 2332-1:2015
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002; SNI 2332:2-2006
09.4	Ikan dan Produk Perikanan Awet, Meliputi Ikan dan Produk Perikanan yang Dikalengkan atau Difermentasi, Termasuk Moluska, Krustase dan	Dengan proses pasteurisasi	ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	ISO 4833-1:2013; SNI 2332-3:2015
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002; SNI 2332:2-2006
			<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	negatif/25 g	NA	SNI ISO 11290-1:2012

Kategori Pangan	Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis
	Ekinodermata						

Kategori Pangan	Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis
10.0	TELUR DAN PRODUK-PRODUK TELUR						
10.2	Produk Telur	ALT	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	ISO 4833-1:2013; SNI 2332-3:2015
		Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 21528-2:2004
		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25g	NA	ISO 6579:2002; SNI 2897:2008
10.3	Telur yang Diawetkan, Termasuk Produk Tradisional Telur yang Diawetkan, Termasuk Dengan Cara Dibasakan, Diasinkan, dan Dikalengkan	Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 21528-2:2004
		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25g	NA	ISO 6579:2002; SNI 2897:2008
10.4	Makanan Pencuci Mulut Berbahan Dasar Telur (Misalnya Custard)	ALT	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	ISO 4833-1:2013; SNI 2332-3:2015
		Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 21528-2:2004
		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25g	NA	ISO 6579:2002; SNI 2897:2008
		<i>Listeria monocytogenes (khusus produk beku)</i>	5	0	negatif/25 g	NA	SNI ISO 11290-1:2012; SNI 2897:2008

Kategori Pangan	Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis	
12.0	GARAM, REMPAH, SUP, SAUS, SALAD, PRODUK PROTEIN							
12.2.1	Herba dan Rempah	Semua Herba kering (termasuk bentuk utuh dan bubuk)	ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	ISO 4833-1:2013
			Enterobacteriaceae	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	ISO 21528-2:2004
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25g	NA	ISO 6579:2002
		Rempah kering (termasuk bentuk utuh dan bubuk)	ALT	5	2	10 ⁵ koloni/g	10 ⁶ koloni/g	ISO 4833-1:2013
			Enterobacteriaceae	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	ISO 21528-2:2004
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25g	NA	ISO 6579:2002
			<i>Bacillus cereus</i>	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	SNI ISO 7932:2012
			<i>Clostridium pefringens</i>	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	SNI ISO 7937:2012
			Kapang dan khamir	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	SNI ISO 21527-1:2012
			12.2.2	Bumbu dan Kondimen	Bumbu dan kondimen siap pakai bubuk (kering)	ALT	5	2
Enterobacteriaceae	5	2				10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	ISO 21528-2:2004
<i>Salmonella</i>	5	0				negatif/25g	NA	ISO 6579:2002
<i>Bacillus cereus</i>	5	2				10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	SNI ISO 7932:2012
<i>Clostridium pefringens</i>	5	2				10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	SNI ISO 7937:2012
Kapang dan khamir	5	2				10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	SNI ISO 21527-1:2012
Bumbu dan kondimen siap pakai pasta (basah)	ALT	5			2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	ISO 4833-1:2013
	Enterobacteriaceae	5			2	10 ² koloni/g	10 ³ koloni/g	ISO 21528-

Kategori Pangan		Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis
								2:2004
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25g	NA	ISO 6579:2002
			<i>Clostridium pefringens</i>	5	2	10 ² koloni/g	10 ³ koloni/g	SNI ISO 7937:2012
			Kapang dan khamir	5	2	10 ² koloni/g	10 ³ koloni/g	SNI ISO 21527-1:2012
12.4	Mustard		ALT	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	ISO 4833-1:2013
			Enterobacteriaceae	5	2	10 ² koloni/g	10 ³ koloni/g	ISO 21528-2:2004
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25g	NA	ISO 6579:2002
			Kapang dan khamir	5	2	10 ² koloni/g	10 ³ koloni/g	SNI ISO 21527-1:2012
12.5.2	Bubuk atau Campuran Untuk Sup dan Kaldu		ALT	5	2	10 ⁵ koloni/g	10 ⁶ koloni/g	ISO 4833-1:2013
			Enterobacteriaceae	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	ISO 21528-2:2004
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25g	NA	ISO 6579:2002
			<i>Clostridium pefringens</i>	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	SNI ISO 7937:2012
			Kapang dan khamir	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	SNI ISO 21527-1:2012
12.6.1	Saus Teremulsi (Misalnya Mayonais, Salad Dressing)		ALT	5	2	10 ² koloni/g	10 ³ koloni/g	ISO 4833-1:2013
			Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 21528-2:2004
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25g	NA	ISO 6579:2002
			Kapang dan khamir	5	2	10 ² koloni/g	10 ³ koloni/g	SNI ISO 21527-1:2012
12.6.2	Saus Non-Emulsi (Misalnya Saus Tomat, Saus Keju,		ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	ISO 4833-1:2013
			Enterobacteriaceae	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	ISO 21528-

Kategori Pangan		Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis
	Saus Krim, Gravi Cokelat)							2:2004
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002
			Kapang dan khamir	5	2	10 ² koloni/g	10 ³ koloni/g	SNI ISO 21527-1:2012
		Saus keju	ALT	5	2	10 ² koloni/g	10 ³ koloni/g	ISO 4833-1:2013
			Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 21528-2:2004
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25g	NA	ISO 6579:2002
		Saus cabe, saus tomat, Saus Lobak	ALT	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	ISO 4833-1:2013
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25g	NA	ISO 6579:2002
			Kapang dan khamir	5	2	10 ² koloni/g	10 ³ koloni/g	SNI ISO 21527-1:2012
		Sambal; Saus Gado-gado, saus sate	ALT	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	ISO 4833-1:2013
			Kapang dan khamir	5	2	10 ² koloni/g	10 ³ koloni/g	SNI ISO 21527-1:2012
		Saus Tiram, saus/gravi coklat; Saus Panggang/Saus Barbekue (BBQ Sauce), Saus Perendam / Saus Marinasi (Marinated Sauce), Kecap Inggeris/Saus Worchester	ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	ISO 4833-1:2013
			Enterobacteriaceae	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	ISO 21528-2:2004
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002
			Kecap Kelapa	Enterobacteriaceae	5	2	10 ² koloni/g	10 ³ koloni/g
12.6.3	Bubuk Untuk Saus		ALT	5	2	10 ⁵ koloni/g	10 ⁶ koloni/g	ISO 4833-1:2013

Kategori Pangan		Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis
	dan Gravies		Enterobacteriaceae	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	ISO 21528-2:2004
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25g	NA	ISO 6579:2002
			<i>Clostridium perfringens</i>	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	SNI ISO 7937:2012
			Kapang dan khamir	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	SNI ISO 21527-1:2012
12.6.4	Saus Bening (Misalnya Kecap Ikan)		Enterobacteriaceae	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	ISO 21528-2:2004
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002
12.7	Produk Oles Untuk Salad (Misalnya Salad Makaroni, Salad Kentang) dan Sandwich, Tidak Mencakup Produk Oles Berbasis Cokelat dan Kacang Dari Kategori 04.2.2.5 Dan 05.1.3		ALT	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	ISO 4833-1:2013
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25g	NA	ISO 6579:2002
			Kapang dan khamir	5	2	10 ² koloni/g	10 ³ koloni/g	SNI ISO 21527-1:2012
12.9.1	Pasta Kedelai Fermentasi		Enterobacteriaceae	5	2	10 ² koloni/g	10 ³ koloni/g	ISO 21528-2:2004
12.9.2.1	Saus Kedelai Fermentasi		Enterobacteriaceae	5	2	10 ² koloni/ g	10 ³ koloni/g	ISO 21528-2:2004
12.9.2.2	Saus Kedelai Non-Fermentasi		ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	ISO 4833-1:2013
			Enterobacteriaceae	5	2	10 ² koloni/g	10 ³ koloni/g	ISO 21528-2:2004
12.9.2.3	Saus Kedelai Lainnya		Enterobacteriaceae	5	2	10 ² koloni/g	10 ³ koloni/g	ISO 21528-2:2004
			Kapang dan khamir	5	2	10 ² koloni/g	10 ³ koloni/g	SNI ISO 21527-1:2012 / SNI ISO 21527-

Kategori Pangan		Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis
								2:2012
12.10	Protein Produk		ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	ISO 4833-1:2013

Kategori Pangan	Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis	
13.0	PRODUK PANGAN UNTUK KEPERLUAN GIZI KHUSUS							
13.1.1	Formula bayi	Formula Bayi (bentuk bubuk)	ALT	5	2	5x10 ² koloni/g	5x10 ³ koloni/g	ISO 4833-1:2013
			Enterobacteriaceae	10	2	0 koloni/ 10 g	NA	ISO/DIS 21528-1
			<i>Enterobacter sakazakii</i>	30	0	negatif/10g	NA	ISO/TS 22964:2006
			<i>Salmonella</i>	30	0	negatif/ 25g	NA	ISO 6579:2002
13.1.2	Formula Lanjutan	Formula Lanjutan (bentuk bubuk)	ALT	5	2	5x10 ² koloni/g	5x10 ³ koloni/g	ISO 4833-1:2013
			Enterobacteriaceae	10	2	0 koloni/10g	NA	ISO/DIS 21528-1
			<i>Salmonella</i>	30	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002
		Formula Pertumbuhan	ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	ISO 4833-1:2013
			Enterobacteriaceae	10	2	0 koloni/ 10g	NA	ISO 21528-2:2004
			<i>Salmonella</i>	30	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002
13.1.3	Formula untuk Keperluan Medis Khusus Bagi Bayi		ALT	5	2	5x10 ² koloni/g	5x10 ³ koloni/g	ISO 4833-1:2013
			Enterobacteriaceae	10	2	0 koloni/ 10g	NA	ISO 21528-2:2004
			<i>Enterobacter sakazakii</i>	30	0	negatif/ 10g	NA	ISO/TS 22964:2006
			<i>Salmonella</i>	30	0	negatif/ 25g	NA	ISO 6579:2002
			<i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	10 koloni/g	10 ² koloni/g	SNI ISO 6888-1:2012
			<i>Bacillus cereus</i>	5	1	5x10 koloni/g	5x10 ² koloni/g	SNI ISO 7932:2012
13.2	Makanan Bayi dan Anak Dalam Masa Pertumbuhan	Makanan Pendamping ASI (MP ASI) Bubuk Instan;	ALT	5	2	3x10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	ISO 4833-1:2013

Kategori Pangan		Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis
		Makanan Pendamping ASI (MP ASI) Biskuit	Enterobacteriaceae	5	0	10 koloni/g	NA	ISO 21528-2:2004
			<i>Salmonella</i>	30	0	negatif/ 25g	NA	ISO 6579:2002
			<i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	0 koloni/g	10 koloni/g	SNI ISO 6888-1:2012
		Makanan Pendamping ASI (MP ASI) Siap Masak	ALT	5	3	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	ISO 4833-1:2013
			Koliform	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 9308-1:2014
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25g	NA	ISO 6579:2002
13.3	Makanan Diet Khusus Untuk Keperluan Kesehatan, Termasuk Untuk Bayi dan Anak-Anak (Kecuali Produk Kategori Pangan 13.1)	Untuk bayi dan anak	ALT	5	2	5x10 ² koloni/g	5x10 ³ koloni/g	ISO 4833-1:2013
			Enterobacteriaceae	10	2	0 koloni/10g	NA	ISO 21528-2:2004
			<i>Enterobacter sakazakii</i>	30	0	negatif/ 10g	NA	ISO/TS 22964:2006
			<i>Salmonella</i>	30	0	negatif/ 25g	NA	ISO 6579:2002
			<i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	10 koloni/g	10 ² koloni/g	SNI ISO 6888-1:2012
			<i>Bacillus cereus</i>	5	1	5x10 koloni/g	5x10 ² koloni/g	SNI ISO 7932:2012
		Selain untuk bayi dan anak	ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	ISO 4833-1:2013; SNI 2897:2008
			Enterobacteriaceae	5	1	1 koloni/g	10 koloni/g	ISO 21528-2:2004
			<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	SNI ISO 6888-1:2012; SNI 2897:2008
			<i>Salmonella</i>	10	0	negatif/25g	NA	ISO 6579:2002; SNI 2897:2008

Kategori Pangan		Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis
13.4	Pangan Diet untuk Pelangsing dan Penurun Berat Badan		ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	ISO 4833-1:2013; SNI 2897:2008
			Enterobacteriaceae	5	0	10 koloni/g	NA	ISO 21528-2:2004
			<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	SNI ISO 6888-1:2012; SNI 2897:2008
			<i>Salmonella</i>	10	0	negatif/25g	NA	ISO 6579:2002; SNI 2897:2008
13.5	Makanan Diet (Contohnya Suplemen Pangan Untuk Diet) yang Tidak Termasuk Produk dari Kategori 13.1, 13.2, 13.3, 13.4 dan 13.6	Pangan untuk ibu hamil dan ibu menyusui	ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	ISO 4833-1:2013; SNI 2897:2008
			Enterobacteriaceae	5	1	1 koloni/g	10 koloni/g	ISO 21528-2:2004
			<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	SNI ISO 6888-1:2012; SNI 2897:2008
			<i>Salmonella</i>	10	0	negatif/25g	NA	ISO 6579:2002; SNI 2897:2008
		Pangan selain untuk ibu hamil dan ibu menyusui	ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	ISO 4833-1:2013; SNI 2897:2008
			Enterobacteriaceae	5	1	1 koloni/g	10 koloni/g	ISO 21528-2:2004
			<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	SNI ISO 6888-1:2012; SNI 2897:2008
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25g	NA	ISO 6579:2002; SNI 2897:2008

Kategori Pangan	Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis	
14.0	MINUMAN TIDAK TERMASUK PRODUK SUSU							
14.1.1.1	Air Mineral Alami dan Sumbernya	Air mineral alami	ALT	5	0	10 ² koloni/ml	NA	ISO 6222:1999
			Koliform	5	0	Tidak terdeteksi/250 ml	NA	ISO 9308-1:2014
			<i>Escherichia coli</i>	5	0	Tidak terdeteksi/250 ml	NA	ISO 9308-1:2014
			Bakteri anaerob pereduksi sulfit pembentuk spora	5	0	Tidak terdeteksi/50 ml	NA	ISO 6461-2:1986; ISO 6461-2:2010
			<i>Enterococci</i>	5	0	Tidak terdeteksi/250 ml	NA	ISO 7899-2:2000; ISO 7899-2:2010
			<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	5	0	Tidak terdeteksi/250 ml	NA	ISO 16266:2006
	Air mineral, Air demineral, Air minum beroksigen, air embun	ALT	5	2	10 ³ koloni/ml	10 ⁵ koloni/ml	ISO 6222:1999	
		Koliform	5	0	Tidak terdeteksi/250 ml	NA	ISO 9308-1:2014	
		<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	5	0	Tidak terdeteksi/250 ml	NA	ISO 16266:2006	
	Air Soda	Kapang dan khamir	5	2	10 koloni/ml	10 ² koloni/ml	SNI ISO 21527-1:2012	
14.1.2	Sari Buah dan Sari Sayuran	Sari Buah dan Sari Sayuran yang tidak dipasteurisasi	<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 ml	NA	ISO 6579:2002
			<i>Escherichia coli</i>	5	2	10 ² koloni/ml	10 ³ koloni/ml	ISO 16649-2:2001
		Sari Buah dan Sari Sayuran yang dipasteurisasi	<i>Escherichia coli</i>	5	0	< 3 APM/ml	NA	SNI ISO 7251:2012
		Konsentrat sari buah dan konsentrat	<i>Escherichia coli</i>	5	0	< 3 APM/ml	NA	SNI ISO 7251:2012

Kategori Pangan		Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis
		sari sayur	Kapang dan khamir	5	2	10 ² koloni/ml	10 ⁴ koloni/ml	SNI ISO 21527-1:2012
14.1.3.1	Nektar Buah		<i>Escherichia coli</i>	5	0	< 3 APM/g	NA	SNI ISO 7251:2012
			Kapang dan khamir	5	2	10 ² koloni/g	10 ⁴ koloni/g	SNI ISO 21527-1:2012
14.1.3.2	Nektar Sayur		<i>Escherichia coli</i>	5	0	< 3 APM/g	NA	SNI ISO 7251:2012
			Kapang dan khamir	5	2	10 ² koloni/g	10 ⁴ koloni/g	SNI ISO 21527-1:2012
14.1.4.1	Minuman Berbasis Air Berperisa yang Berkarbonat		Kapang dan khamir	5	2	10 koloni/ml	10 ² koloni/m 1	SNI ISO 21527-1:2012
14.1.4.2	Minuman Berbasis Air Berperisa Tidak Berkarbonat, Termasuk Punches dan Ades	Sirup Berperisa	Kapang dan khamir	5	2	10 koloni/ml	10 ² koloni/m 1	SNI ISO 21527-1:2012
		Minuman Sari Buah	ALT	5	1	10 koloni/ml	10 ² koloni/ml	ISO 4833-1:2013
			<i>Escherichia coli</i>	5	0	< 3 APM/ml	NA	SNI ISO 7251:2012
		Minuman Rasa Buah	ALT	5	1	10 koloni/ml	10 ² koloni/ml	ISO 4833-1:2013
			<i>Escherichia coli</i>	5	0	< 3 APM/ml	NA	SNI ISO 7251:2012
		Minuman Elektrolit Tidak Berkarbonat	ALT	5	2	10 ² koloni/ml	10 ⁴ koloni/ml	ISO 4833-1:2013
			Koliform	10	1	<1,8 APM/100 ml	10 APM/100 ml	ISO 4831:2006
			<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	5	0	0/100 ml	NA	ISO 16266:2006
Minuman Kopi	ALT	5	2	10 ² koloni/ml	10 ³ koloni/ml	ISO 4833:2003		
	<i>Escherichia coli</i>	5	0	<1,8 APM/100 ml	NA	SNI ISO 7251:2012		

Kategori Pangan		Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis
14.1.4.3	Konsentrat (Cair atau Padat) Untuk Minuman Berbasis Air Berperisa	Konsentrat Lemonade Beku	<i>Escherichia coli</i>	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 16649-2:2001
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002
		Sirup Buah, sirup berperisa, sirup encer berperisa	<i>Escherichia coli</i>	5	0	< 3 APM/ml	NA	SNI ISO 7251:2012
			Kapang dan khamir	5	2	10 koloni/ml	10 ² koloni/m 1	SNI ISO 21527-1:2012
		Squash, squash berperisa	ALT	5	2	10 ² koloni/ml	10 ³ koloni/ml	ISO 4833-1:2013
			<i>Escherichia coli</i>	5	0	< 3 APM/ml	NA	SNI ISO 7251:2012
		Minuman Serbuk Berperisa	ALT	5	2	5x10 ² koloni/g	5x10 ³ koloni/g	ISO 4833-1:2013
			Kapang dan khamir	5	1	5x10 ¹ koloni/g	5x10 ² koloni/g	SNI ISO 21527-2:2012
		Sirup teh; Sirup kopi	ALT	5	2	10 ² koloni/ml	10 ³ koloni/ml	ISO 4833-1:2013
			<i>Escherichia coli</i>	5	0	< 3 APM/ml	NA	SNI ISO 7251:2012
		Minuman dasar elektrolit (bentuk bubuk)	ALT	5	2	5x10 ² koloni/g	5x10 ³ koloni/g	ISO 4833-1:2013
			Kapang dan khamir	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	SNI ISO 21527-2:2012
		Minuman dasar elektrolit (bentuk cair)	ALT	5	2	10 ² koloni/ml	10 ³ koloni/ml	ISO 4833-1:2013
			<i>Escherichia coli</i>	5	0	< 3 APM/ml	NA	SNI ISO 7251:2012
14.1.5	Kopi, Kopi Substitusi, Teh, Seduhan Herbal, dan Minuman	Teh kering (termasuk teh hitam, teh hijau, teh putih, teh	ALT	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	ISO 4833-1:2013
			Kapang dan khamir	5	2	10 ² koloni/g	10 ³ koloni/g	SNI ISO 21527-2:2012

Kategori Pangan		Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis
Biji-Bijian dan Sereal Panas, kecuali Cokelat	oolong, teh wangi); Teh bubuk (termasuk teh hitam, teh hijau, teh putih, teh oolong,teh wangi)							
	Teh celup (termasuk teh hitam, teh hijau, teh putih, teh oolong,teh wangi)	ALT	5	2	5 x10 ² koloni/g	5x10 ³ koloni/g	ISO 4833-1:2013	
		Kapang dan khamir	5	2	10 ² koloni/g	10 ³ koloni/g	SNI ISO 21527-2:2012	
	Minuman Teh Dalam Kemasan; Konsentrat minuman teh	ALT	5	2	10 ² koloni/ml	10 ³ koloni/ml	ISO 4833-1:2013	
		<i>Escherichia coli</i>	5	0	<1,8 APM/100 ml	NA	SNI ISO 7251:2012	
	Kopi Bubuk; Kopi Campur	ALT	5	2	10 ⁵ koloni/g	10 ⁶ koloni/g	ISO 4833-1:2013	
		Kapang dan khamir	5	2	10 ² koloni/g	10 ⁴ koloni/g	SNI ISO 21527-2:2012	
	Kopi Instan	ALT	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	ISO 4833-1:2013	
		Kapang dan khamir	5	2	10 ² koloni/g	10 ³ koloni/g	SNI ISO 21527-2:2012	

Kategori Pangan	Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis	
15.0	MAKANAN RINGAN SIAP SANTAP							
15.1	Makanan Ringan – Berbahan Dasar Kentang, Umbi, Sereal, Tepung atau Pati (dari Umbi dan Kacang)	Tanpa isian	ALT	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	ISO 4833-1:2013
			Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 21528-2:2004
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002
			<i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	10 ² koloni/g	2x10 ² koloni/g	SNI ISO 6888-1:2012
		Dengan isian/filling	ALT	5	2	5x 10 ³ koloni/g	5x10 ⁴ koloni/g	ISO 4833-1:2013
			Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 21528-2:2004
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002
			<i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	10 ² koloni/g	2x10 ² koloni/g	SNI ISO 6888-1:2012
15.2	Olahan Kacang, Termasuk Kacang Terlapisi dan Campuran Kacang (Contoh Dengan Buah Kering)	ALT	5	2	5x 10 ² koloni/g	5x10 ³ koloni/g	ISO 4833-1:2013	
		Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 21528-2:2004	
		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002	
		Kapang dan khamir	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	SNI ISO 21527-2:2012	
15.3	Makanan Ringan Berbasis Ikan	ALT	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	ISO 4833-1:2013	
		Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 21528-2:2004	
		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002	
		<i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	10 ² koloni/g	2x10 ² koloni/g	SNI ISO 6888-1:2012	

CONTOH PENJELASAN KRITERIA MIKROBIOLOGI PADA KATEGORI PANGAN 01.1.1.1 SUSU PASTEURISASI

Kategori Pangan	Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis	Penjelasan
01.0	PRODUK-PRODUK SUSU DAN ANALOGNYA, KECUALI YANG TERMASUK KATEGORI 02.0							
01.1.1.1	Susu (Plain)	Susu Pasteurisasi	<i>Enterobacteriaceae</i>	5	2	<1 APM/ml	5 APM/ml	SNI ISO 21528-1 Dari 5 sampel susu yang diambil dan diuji, hanya 2 sampel yang boleh mengandung jumlah <i>Enterobacteriaceae</i> antara <1 APM/ml sampai 5 APM/ml, sedangkan 3 sampel yang lainnya jumlah <i>Enterobacteriaceae</i> harus kurang dari 1 APM/ml. Pengujian <i>Enterobacteriaceae</i> pada susu pasteurisasi menggunakan metode analisis SNI ISO 21528-1 Mikrobiologi Bahan Pangan dan Pakan – Metode Horizontal untuk Deteksi dan Enumerasi <i>Enterobacteriaceae</i> – Bagian 1: Deteksi dan Enumerasi Menggunakan Teknik APM dengan pra-pengayaan.
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25ml	NA	ISO 6785 Dari 5 sampel susu yang diambil dan diuji, semua sampel tidak boleh mengandung <i>Salmonella</i> dalam 25 mL. Pengujian <i>Salmonella</i> pada susu pasteurisasi menggunakan metode analisis ISO 6785 Milk and Milk Products – Detection of <i>Salmonella</i> spp.

Keterangan:

- n = Jumlah sampel yang diambil dan dianalisis
- c = Jumlah yang boleh melampaui batas mikroba untuk menentukan keberterimaan suatu produk pangan
- m, M = Batas mikroba
- ALT = Angka Lempeng Total
- NA = *Not Applicable*

KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA,

ttd.

ROY A. SPARRINGA