

KONSULTASI PUBLIK

Masukan kami terima **paling lambat tanggal 30 September 2024** dan dapat disampaikan melalui tautan sebagai berikut: https://standarpangan.pom.go.id/Konblik_ING

RANCANGAN, 9 SEPTEMBER 2024
PERATURAN BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
NOMOR ... TAHUN
TENTANG
INFORMASI NILAI GIZI PADA LABEL PANGAN OLAHAN

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN,

- Menimbang :
- a. bahwa untuk memberikan informasi pada masyarakat agar dapat memilih pangan olahan sesuai kebutuhan gizi perlu dilakukan pencantuman informasi nilai gizi pada label pangan olahan;
 - b. bahwa ketentuan mengenai informasi nilai gizi pada label pangan olahan sebagaimana telah diatur dalam Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 26 Tahun 2021 tentang Informasi Nilai Gizi pada Label Pangan Olahan, perlu disesuaikan dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi sehingga perlu diganti;
 - c. bahwa berdasarkan ketentuan Pasal 3 ayat (1) huruf d Peraturan Presiden Nomor 80 Tahun 2017 tentang Badan Pengawas Obat dan Makanan, Badan Pengawas Obat dan Makanan memiliki fungsi pelaksanaan tugas pengawasan sebelum beredar dan pengawasan selama beredar;
 - d. bahwa berdasarkan pertimbangan sebagaimana dimaksud dalam huruf a, huruf b, dan huruf c, perlu menetapkan Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan tentang Informasi Nilai Gizi pada Label Pangan Olahan;
- Mengingat :
1. Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2012 Nomor 227, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5360);
 2. Peraturan Presiden Nomor 80 Tahun 2017 tentang Badan Pengawas Obat dan Makanan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2017 Nomor 180);
 3. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 21 Tahun 2020 tentang Organisasi dan Tata Kerja Badan Pengawas Obat dan Makanan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2020 Nomor 1002) sebagaimana telah diubah dengan Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 13 Tahun 2022 tentang Perubahan atas Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 21 Tahun 2020 tentang Organisasi dan Tata Kerja Badan Pengawas Obat dan Makanan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2022 Nomor 629);
 4. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 19 Tahun 2023 tentang Organisasi dan Tata Kerja Unit Pelaksana Teknis pada Badan Pengawas Obat dan

Makanan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2023 Nomor 611);

MEMUTUSKAN:

Menetapkan : PERATURAN BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN TENTANG INFORMASI NILAI GIZI PADA LABEL PANGAN OLAHAN.

BAB I
KETENTUAN UMUM

Pasal 1

Dalam Peraturan Badan ini yang dimaksud dengan:

1. Pangan Olahan adalah makanan atau minuman hasil proses dengan cara atau metode tertentu dengan atau tanpa bahan tambahan.
2. Label Pangan Olahan yang selanjutnya disebut Label adalah setiap keterangan mengenai Pangan Olahan yang berbentuk gambar, tulisan, kombinasi keduanya, atau bentuk lain yang disertakan pada Pangan Olahan, dimasukkan ke dalam, ditempelkan pada, atau merupakan bagian kemasan pangan.
3. Informasi Nilai Gizi yang selanjutnya disingkat ING adalah daftar kandungan zat gizi dan zat non-gizi Pangan Olahan sebagaimana produk Pangan Olahan dijual sesuai dengan format yang dibakukan.
4. Usaha Mikro adalah usaha produktif milik orang perorangan dan/atau badan usaha perorangan yang memenuhi kriteria usaha mikro sebagaimana diatur dalam Peraturan Pemerintah yang mengatur mengenai kemudahan, perlindungan, dan pemberdayaan koperasi dan usaha mikro, kecil, dan menengah.
5. Usaha Kecil adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh orang perorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau perusahaan atau bukan cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai, atau menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung dari usaha menengah atau usaha besar yang memenuhi kriteria usaha kecil sebagaimana diatur dalam Peraturan Pemerintah yang mengatur mengenai kemudahan, perlindungan, dan pemberdayaan koperasi dan usaha mikro, kecil, dan menengah.
6. Zat Gizi adalah zat atau senyawa yang terdapat dalam pangan yang terdiri atas karbohidrat, serat pangan, protein, lemak, vitamin, mineral, air, dan komponen lainnya yang bermanfaat bagi pertumbuhan, perkembangan, dan kesehatan manusia.
7. Zat Non-gizi adalah senyawa atau komponen bioaktif/fungsional yang terdapat dalam pangan yang tidak berfungsi sebagai Zat Gizi tetapi mempengaruhi kesehatan.
8. Takaran Saji adalah jumlah Pangan Olahan yang wajar dikonsumsi dalam satu kali makan, yang sesuai untuk Pangan Olahan tersebut.

9. Acuan Label Gizi yang selanjutnya disingkat ALG adalah acuan untuk pencantuman keterangan tentang kandungan gizi pada Label.
10. Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan untuk Masyarakat Indonesia yang selanjutnya disingkat AKG adalah suatu nilai yang menunjukkan kebutuhan rata-rata Zat Gizi tertentu yang harus dipenuhi setiap hari bagi hampir semua orang dengan karakteristik tertentu yang meliputi umur, jenis kelamin, tingkat aktivitas fisik, dan kondisi fisiologis, untuk hidup sehat.
11. Klaim adalah segala bentuk uraian yang menyatakan, menyarankan atau secara tidak langsung menyatakan perihal karakteristik tertentu suatu Pangan yang berkenaan dengan asal usul, kandungan gizi, sifat, produksi, pengolahan, komposisi atau faktor mutu lainnya.
12. Pangan Olahan Fortifikasi adalah Pangan Olahan yang ditambahkan Zat Gizi tertentu dalam rangka perbaikan atau pengayaan gizi sebagai upaya untuk mencapai perbaikan gizi masyarakat sesuai dengan ketentuan perundang-undangan.
13. Pangan Olahan Antara adalah Pangan Olahan yang untuk dikonsumsi memerlukan pengolahan lebih lanjut dengan penambahan bahan pangan lain, selain air.
14. Batas Toleransi Hasil Analisis Zat Gizi dan Zat Non-gizi adalah nilai kisaran yang dapat diterima dari hasil analisis Zat Gizi dan Zat Non-gizi dibandingkan dengan nilai yang dicantumkan pada ING.
15. Satuan Metrik adalah satuan berat atau isi/volume antara lain gram atau mililiter.
16. Ukuran Rumah Tangga yang selanjutnya disingkat URT adalah ukuran atau takaran yang lazim digunakan di rumah tangga untuk menaksir jumlah Pangan yang dikonsumsi, antara lain sendok teh, sendok makan, sendok takar, gelas, botol, kaleng, mangkuk, bungkus/saset, keping, buah, biji, butir, potong, iris dan kotak.
17. Formula Bayi adalah formula sebagai pengganti air susu ibu 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.
18. Formula Lanjutan 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 bayi usia 6 (enam) sampai 12 (dua belas) bulan.
19. 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.
20. Makanan Pendamping Air Susu Ibu yang selanjutnya disingkat MP-ASI adalah makanan bergizi yang diberikan

disamping air susu ibu 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.

21. Pangan Olahan untuk Keperluan Medis Khusus yang selanjutnya disingkat PKMK adalah Pangan Olahan yang diproses atau diformulasi secara khusus untuk manajemen diet bagi orang dengan penyakit/gangguan tertentu.
22. Pangan Olahan untuk Keperluan Gizi Khusus yang selanjutnya disingkat PKGK adalah Pangan Olahan yang diproses atau diformulasi secara khusus untuk memenuhi kebutuhan gizi tertentu karena kondisi fisik/fisiologis dan penyakit/ gangguan tertentu.
23. Pelaku Usaha Pangan yang selanjutnya disebut Pelaku Usaha adalah orang perseorangan atau korporasi, baik yang berbadan hukum maupun yang tidak berbadan hukum, yang bergerak pada satu atau lebih subsistem agribisnis Pangan, yaitu penyedia masukan produksi, proses produksi, pengolahan, pemasaran, perdagangan, dan penunjang.
24. Kepala Badan adalah Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan.

Pasal 2

- (1) Pelaku Usaha yang memproduksi dan/atau mengedarkan Pangan Olahan wajib mencantumkan ING pada Label.
- (2) Dalam hal Pangan Olahan diproduksi oleh Usaha Mikro dan Usaha Kecil, kewajiban pencantuman ING sebagaimana dimaksud pada ayat (1) ditetapkan secara bertahap.
- (3) Jenis Pangan Olahan yang diproduksi oleh Usaha Mikro dan Usaha Kecil yang wajib mencantumkan ING sebagaimana dimaksud pada ayat (2) ditetapkan oleh Kepala Badan.

Pasal 3

- (1) Pencantuman ING sebagaimana dimaksud dalam Pasal 2 ayat (1) dikecualikan untuk kopi bubuk, kopi instan, kopi celup, kopi dekafein, biji kopi, teh bubuk/serbuk/celup termasuk seduhan herbal, air minum dalam kemasan, air soda, herba, rempah-rempah, bubuk ngohyang, bawang hitam, cuka makan, ragi, dan bahan tambahan pangan.
- (2) Air minum dalam kemasan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) berupa:
 - a. air mineral;
 - b. air demineral;
 - c. air mineral alami;
 - d. air minum embun; dan
 - e. air minum pH tinggi.

Pasal 4

ING dilarang dicantumkan pada Label minuman beralkohol.

BAB II TATA CARA PENCANTUMAN ING

Bagian Kesatu Umum

Pasal 5

- (1) ING sebagaimana dimaksud dalam Pasal 2 ayat (1) dicantumkan dalam bentuk tabel.
- (2) Tabel ING sebagaimana dimaksud pada ayat (1) memuat informasi:
 - a. Takaran Saji;
 - b. jumlah sajian per kemasan;
 - c. jenis Zat Gizi dan Zat Non-gizi;
 - d. jumlah kandungan Zat Gizi dan Zat Non-gizi;
 - e. persentase AKG; dan
 - f. catatan kaki.
- (3) Tata cara pencantuman tabel ING tercantum dalam Lampiran I yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Badan ini.

Pasal 6

- (1) Pencantuman tabel ING sebagaimana dimaksud dalam Pasal 5 dibuktikan dengan hasil analisis Zat Gizi dan/atau Zat Non-gizi dari laboratorium pemerintah dan/atau laboratorium lain yang telah terakreditasi sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.
- (2) Dalam hal Pangan Olahan impor, hasil analisis sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dapat diterbitkan oleh:
 - a. laboratorium dari negara asal yang telah terakreditasi oleh lembaga berwenang setempat; atau
 - b. laboratorium dari negara asal yang mempunyai perjanjian saling pengakuan baik dengan lembaga berwenang dan/atau laboratorium terakreditasi di Indonesia sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

Pasal 7

- (1) Pencantuman tabel ING untuk Pangan Olahan yang diproduksi oleh Usaha Mikro dan Usaha Kecil mengacu pada:
 - a. hasil analisis Zat Gizi dan/atau Zat Non-gizi dari laboratorium pemerintah dan/atau laboratorium lain yang telah terakreditasi sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan; atau
 - b. nilai kandungan Zat Gizi Pangan Olahan yang ditetapkan dengan Keputusan Kepala Badan.
- (2) Pencantuman tabel ING untuk PKGK yang diproduksi Usaha Mikro dan Usaha Kecil dibuktikan dengan hasil analisis sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf a.

Bagian Kedua
Takaran Saji

Pasal 8

- (1) Tabel ING sebagaimana dimaksud dalam Pasal 5 ayat (2) harus dicantumkan per satu Takaran Saji.
- (2) Takaran Saji sebagaimana dimaksud pada ayat (1) harus memenuhi ketentuan sebagaimana tercantum dalam Lampiran II yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Badan ini.
- (3) Pemenuhan ketentuan satu Takaran Saji sebagaimana dimaksud pada ayat (1) harus didapatkan dari satu kemasan.
- (4) Dalam hal isi bersih atau berat bersih Pangan Olahan masih berada dalam rentang nilai Takaran Saji sebagaimana dimaksud pada ayat (2), maka Takaran Saji ditetapkan sebagaimana isi bersih atau berat bersih.

Pasal 9

- (1) Ketentuan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 8 ayat (1) dikecualikan untuk:
 - a. Formula Bayi;
 - b. Formula Lanjutan;
 - c. PKMK;
 - d. Pangan Olahan Antara;
 - e. Pangan Olahan Fortifikasi; dan
 - f. Pangan Olahan dengan ukuran kemasan kurang dari satu Takaran Saji.
- (2) Tabel ING untuk Formula Bayi dan Formula Lanjutan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf a dan huruf b harus dicantumkan:
 - a. per 100 (seratus) gram dan per 100 (seratus) kilokalori; atau
 - b. per 100 (seratus) mililiter dan per 100 (seratus) kilokalori.
- (3) Tabel ING untuk PKMK sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf c harus dicantumkan:
 - a. per 100 (seratus) gram dan per 100 (seratus) kilokalori; atau
 - b. per 100 (seratus) mililiter dan per 100 (seratus) kilokalori; atau
 - c. per alat takar dan per 100 (seratus) kilokalori.
- (4) Tabel ING untuk Pangan Olahan Antara dan Pangan Olahan Fortifikasi sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf d dan huruf e harus dicantumkan per 100 (seratus) gram atau per 100 (seratus) mililiter.
- (5) Dalam hal Pangan Olahan Antara sebagaimana dimaksud pada ayat (4) memiliki berat bersih atau isi bersih kurang dari 100 (seratus) gram atau 100 (seratus) mililiter, tabel ING dapat dicantumkan per kemasan.
- (6) Tabel ING untuk Pangan Olahan dengan ukuran kemasan kurang dari satu Takaran Saji sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf f harus dicantumkan per kemasan.

- (7) Ukuran kemasan Pangan Olahan kurang dari satu Takaran Saji sebagaimana dimaksud pada ayat (6) paling sedikit setengah dari ukuran satu Takaran Saji.

Pasal 10

- (1) Takaran Saji Pangan Olahan dinyatakan dalam:
 - a. Satuan Metrik; atau
 - b. Satuan Metrik dan URT.
- (2) Satuan Metrik sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dinyatakan dengan ketentuan sebagai berikut:
 - a. satuan berat untuk Pangan Olahan berbentuk padat dapat berupa gram atau miligram;
 - b. satuan isi/volume untuk Pangan Olahan berbentuk cair dapat berupa mililiter; dan
 - c. satuan berat atau isi/volume untuk Pangan Olahan berbentuk semi padat.

Pasal 11

- (1) Pangan Olahan berupa Formula Bayi, Formula Lanjutan, MP-ASI, dan PKMK wajib dilengkapi dengan alat takar.
- (2) Ketentuan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dikecualikan untuk:
 - a. MP-ASI jika jumlah sajian per kemasan paling banyak 4 (empat) sajian; atau
 - b. Pangan Olahan yang dikemas dalam sajian tunggal untuk satu kali konsumsi.

Bagian Ketiga

Jenis Zat Gizi dan Zat Non-Gizi

Pasal 12

- (1) Jenis Zat Gizi sebagaimana dimaksud dalam Pasal 5 ayat (2) huruf c yang harus dicantumkan terdiri atas:
 - a. energi total;
 - b. lemak total;
 - c. lemak jenuh;
 - d. protein;
 - e. karbohidrat total;
 - f. gula total; dan
 - g. garam (natrium).
- (2) Zat Gizi selain yang harus dicantumkan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dan/atau Zat Non-gizi yang dapat dicantumkan pada tabel ING meliputi:
 - a. Zat Gizi yang telah ditetapkan dalam ALG;
 - b. Zat Gizi yang telah ditetapkan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan; dan/atau
 - c. Zat Non-gizi yang telah ditetapkan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

Pasal 13

- (1) Pangan Olahan yang mencantumkan Klaim, selain harus memenuhi ketentuan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 12 ayat (1), juga harus dicantumkan kandungan:
 - a. Zat Gizi dan/atau Zat Non-gizi yang diklaim; dan

- b. Zat Gizi dan/atau Zat Non-gizi yang menjadi persyaratan pencantuman Klaim.
- (2) Pangan Olahan yang mencantumkan Klaim kandungan asam lemak, selain harus memenuhi ketentuan sebagaimana dimaksud pada ayat (1), juga harus dicantumkan kandungan:
 - a. asam lemak tidak jenuh tunggal;
 - b. asam lemak tidak jenuh ganda; dan
 - c. kolesterol.
- (3) Pangan Olahan berupa Formula Pertumbuhan, MP-ASI, dan PKMK yang mencantumkan Klaim kandungan asam lemak dikecualikan dari ketentuan sebagaimana dimaksud pada ayat (2) huruf a, ayat (2) huruf b, dan ayat (2) huruf c.
- (4) Pangan Olahan yang mencantumkan Klaim kandungan kolesterol, selain harus memenuhi ketentuan sebagaimana dimaksud pada ayat (1), juga harus dicantumkan kandungan:
 - a. asam lemak tidak jenuh tunggal; dan
 - b. asam lemak tidak jenuh ganda.
- (5) Pangan Olahan yang mempersyaratkan asam lemak trans sebagai karakteristik dasar sebagaimana diatur dalam ketentuan perundang-undangan, juga harus dicantumkan kandungan asam lemak trans.

Pasal 14

- (1) PKGK, selain harus memenuhi ketentuan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 12 ayat (1), juga harus dicantumkan kandungan Zat Gizi dan/atau Zat Non-gizi yang menjadi persyaratan PKGK.
- (2) PKGK berupa Formula Bayi, Formula Lanjutan, Formula Pertumbuhan, MP-ASI, dan PKMK dikecualikan dari ketentuan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 12 ayat (1).

Pasal 15

- (1) Pangan Olahan Fortifikasi dikecualikan dari ketentuan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 12 ayat (1).
- (2) Pangan Olahan Fortifikasi harus dicantumkan Zat Gizi yang wajib difortifikasikan.

Pasal 16

- (1) Zat Gizi sebagaimana dimaksud dalam Pasal 12 ayat (2) berupa vitamin dan/atau mineral hanya dapat dicantumkan jika terdapat dalam jumlah paling sedikit 5% (lima persen) dari AKG per sajian atau per 100 ml (seratus mililiter) atau per 100 g (seratus gram) atau per kemasan sesuai dengan pencantuman tabel ING.
- (2) Dikecualikan dari ketentuan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) untuk:
 - a. Pangan Olahan yang mencantumkan Klaim vitamin dan/atau mineral; dan
 - b. Pangan Olahan yang mencantumkan Klaim dengan vitamin dan/atau mineral sebagai persyaratan.

Jumlah Kandungan Zat Gizi dan Zat Non-gizi serta
Persentase AKG

Pasal 17

- (1) Kandungan Zat Gizi dan Zat Non-gizi yang dicantumkan pada tabel ING berupa:
 - a. jumlah kandungan Zat Gizi; dan/atau
 - b. persentase AKG.
- (2) Jumlah kandungan Zat Gizi sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf a harus dicantumkan untuk:
 - a. Zat Gizi berupa energi total dan gula total sebagaimana dimaksud dalam Pasal 12 ayat (1) huruf a dan huruf f;
 - b. Zat Gizi sebagaimana dimaksud dalam Pasal 12 ayat (2) huruf b; dan
 - c. Zat Gizi pada Pangan Olahan berupa Pangan Olahan Antara, Pangan Olahan Fortifikasi, Formula Bayi, Formula Lanjutan, dan PKMK.
- (3) Persentase AKG sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf b harus dicantumkan untuk vitamin dan/atau mineral.
- (4) Zat Gizi selain sebagaimana dimaksud pada ayat (2) dan ayat (3) harus mencantumkan jumlah kandungan Zat Gizi dan persentase AKG.
- (5) Jumlah kandungan Zat Non-gizi harus dicantumkan untuk:
 - a. Zat Non-gizi sebagaimana dimaksud dalam Pasal 12 ayat (2) huruf c; dan
 - b. Zat Non-gizi pada Pangan Olahan berupa Pangan Olahan Antara, Pangan Olahan Fortifikasi, Formula Bayi, Formula Lanjutan, dan PKMK.

Pasal 18

- (1) Persentase AKG sebagaimana dimaksud dalam Pasal 5 ayat (2) huruf e dihitung berdasarkan ALG.
- (2) ALG sebagaimana dimaksud pada ayat (1) ditetapkan untuk setiap jenis zat gizi per hari per kelompok umur sebagaimana tercantum dalam Lampiran III yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Badan ini.
- (3) Kandungan Zat Gizi dalam Pangan Olahan tidak boleh melebihi 100% ALG per Takaran Saji atau per kemasan, berdasarkan nilai yang dicantumkan pada label.
- (4) Dikecualikan dari ketentuan sebagaimana dimaksud pada ayat (3), untuk Pangan Olahan yang kandungan Zat Gizinya telah dipersyaratkan secara khusus sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

BAB III

BATAS TOLERANSI HASIL ANALISIS ZAT GIZI
DAN ZAT NON-GIZI

Pasal 19

Kandungan Zat Gizi dan Zat Non-gizi yang dicantumkan dalam tabel ING harus sesuai dengan Batas Toleransi Hasil Analisis Zat Gizi dan Zat Non-gizi.

Pasal 20

Batas Toleransi Hasil Analisis Zat Gizi dan Zat Non-gizi harus memenuhi ketentuan sebagai berikut:

- a. hasil analisis Zat Gizi dan Zat Non-gizi, selain energi total, lemak total, gula total, garam (natrium), lemak jenuh, kolesterol, dan lemak trans, paling sedikit 80% (delapan puluh persen) dari nilai yang tercantum dalam tabel ING;
- b. hasil analisis Zat Gizi berupa energi total, lemak total, lemak jenuh, kolesterol, gula total, dan garam (natrium), tidak boleh lebih dari 120% (seratus dua puluh persen) dari nilai yang tercantum pada tabel ING; dan/atau
- c. hasil analisis Zat Gizi berupa lemak *trans* tidak boleh lebih dari yang dicantumkan pada ING.

Pasal 21

- (1) Dalam hal Pangan Olahan mencantumkan Klaim, Batas Toleransi Hasil Analisis Zat Gizi dan Zat Non-gizi harus paling sedikit sama dengan persyaratan pencantuman Klaim Zat Gizi dan Klaim Zat Non-gizi.
- (2) Ketentuan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dikecualikan untuk Pangan Olahan yang mencantumkan Klaim “rendah”, “bebas”, “kurang”, atau Klaim yang semakna.
- (3) Dalam hal Pangan Olahan mencantumkan Klaim sebagaimana dimaksud pada ayat (2), Batas Toleransi Hasil Analisis Zat Gizi tidak boleh lebih dari persyaratan pencantuman Klaim “rendah”, “bebas”, “kurang”, atau Klaim yang semakna.

Pasal 22

Batas Toleransi Hasil Analisis Zat Gizi untuk Pangan Olahan Fortifikasi paling sedikit sama dengan persyaratan kandungan fortifikan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

Pasal 23

- (1) Batas Toleransi Hasil Analisis Zat Gizi dan Zat Non-gizi untuk PKGK harus memenuhi persyaratan batas maksimum dan/atau minimum sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.
- (2) Zat gizi dan Zat Non-gizi yang tidak dipersyaratkan batas maksimum dan/atau minimum sebagaimana dimaksud pada ayat (1), Batas Toleransi Hasil Analisis Zat Gizi dan Zat Non-gizi sesuai dengan ketentuan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 20.

BAB IV

PENCANTUMAN ING PADA BAGIAN DEPAN LABEL

Bagian Kesatu Umum

Pasal 24

- (1) Pencantuman ING pada bagian depan Label harus disertai dengan tabel ING sebagaimana dimaksud dalam Pasal 5.
- (2) ING pada bagian depan Label sebagaimana dimaksud pada ayat (1) berupa:
 - a. Nutri-Level; dan
 - b. Logo Pilihan Lebih Sehat.

Bagian Kedua
Nutri-Level

Pasal 25

- (1) Nutri-Level sebagaimana dimaksud dalam Pasal 24 ayat (2) huruf a menunjukkan level Pangan Olahan berdasarkan kandungan gula, garam (natrium), dan lemak total.
- (2) Level Pangan Olahan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) terdiri atas:
 - a. Level A berupa kombinasi huruf A dengan warna hijau tua;
 - b. Level B berupa kombinasi huruf B dengan warna hijau muda;
 - c. Level C berupa kombinasi huruf C dengan warna kuning; atau
 - d. Level D berupa kombinasi huruf D dengan warna merah.

Pasal 26

- (1) Nutri-Level sebagaimana dimaksud dalam Pasal 24 ayat (2) huruf a wajib dicantumkan pada Pangan Olahan yang memiliki level C dan level D sebagaimana dimaksud pada dalam Pasal 25 ayat (2) huruf c dan huruf d.
- (2) Kewajiban pencantuman Nutri-Level sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilakukan secara bertahap.
- (3) Penahapan sebagaimana dimaksud pada ayat (2) untuk pertama kali terdiri atas minuman siap konsumsi, termasuk konsentrat bentuk cair, serta minuman bentuk bubuk.
- (4) Jenis Pangan Olahan yang diwajibkan untuk mencantumkan Nutri-Level sebagaimana dimaksud pada ayat (1) untuk tahap selanjutnya ditetapkan oleh Kepala Badan.
- (5) Kewajiban pencantuman Nutri-Level sebagaimana dimaksud pada ayat (1) tidak berlaku untuk PKGK.

Pasal 27

Persyaratan dan tata cara pencantuman Nutri-Level sebagaimana dimaksud dalam Pasal 25 tercantum dalam Lampiran IV yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Badan ini.

Bagian Ketiga
Logo Pilihan Lebih Sehat

Pasal 28

- (1) Pangan Olahan dapat mencantumkan Logo Pilihan Lebih Sehat sebagaimana dimaksud dalam Pasal 24 ayat (2)

huruf b dalam hal Pangan Olahan memenuhi kriteria profil gizi yang ditetapkan untuk setiap jenis Pangan Olahan.

- (2) Kriteria profil gizi sebagaimana dimaksud pada ayat (1) ditetapkan berdasarkan kandungan gula, garam (natrium), lemak total, dan/atau Zat Gizi tertentu dalam Pangan Olahan.
- (3) Logo Pilihan Lebih Sehat dapat dicantumkan pada Pangan Olahan yang mencantumkan Nutri-Level.
- (4) Tata cara pencantuman Logo Pilihan Lebih Sehat dan kriteria profil gizi tercantum dalam Lampiran V yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Badan ini.

BAB V PENGKAJIAN

Pasal 29

- (1) Ketentuan tata cara pencantuman tabel ING sebagaimana dimaksud dalam Pasal 5 dan Takaran Saji Pangan Olahan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 8 selain yang tercantum dalam Peraturan Badan ini hanya dapat digunakan setelah mendapat persetujuan tertulis dari Kepala Badan.
- (2) Untuk mendapatkan persetujuan tertulis sebagaimana dimaksud pada ayat (1), Pelaku Usaha harus mengajukan permohonan pengkajian kepada Kepala Badan melalui Direktur Standardisasi Pangan Olahan.
- (3) Permohonan pengkajian sebagaimana dimaksud pada ayat (2) diajukan secara daring melalui laman resmi layanan publik Badan Pengawas Obat dan Makanan.
- (4) Permohonan sebagaimana dimaksud pada ayat (2) dilakukan dengan mengisi formulir sebagaimana tercantum dalam Lampiran VI yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Badan ini.
- (5) Kepala Badan melakukan pengkajian terhadap permohonan sebagaimana dimaksud pada ayat (2) sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.
- (6) Berdasarkan hasil pengkajian sebagaimana dimaksud pada ayat (5), Kepala Badan memberikan keputusan berupa:
 - a. persetujuan; atau
 - b. penolakan.

BAB VI KETENTUAN PERALIHAN

Pasal 30

- (1) Pangan Olahan yang telah mendapatkan izin edar sebelum Peraturan Badan ini mulai berlaku wajib menyesuaikan dengan ketentuan dalam Peraturan Badan ini paling lambat 30 (tiga puluh) bulan sejak Peraturan Badan ini diundangkan.
- (2) Pangan Olahan yang sedang dalam proses pengajuan izin edar tetap diproses sesuai dengan ketentuan Peraturan Badan yang menjadi dasar pengajuannya dan wajib menyesuaikan dengan ketentuan dalam Peraturan Badan

- ini paling lambat 30 (tiga puluh) bulan sejak Peraturan Badan ini diundangkan.
- (3) Pangan Olahan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 26 ayat (3) yang telah mendapatkan izin edar sebelum Peraturan Badan ini mulai berlaku wajib menyesuaikan dengan ketentuan dalam Peraturan Badan ini paling lambat 18 (delapan belas) bulan sejak Peraturan Badan ini diundangkan.
 - (4) Pangan Olahan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 26 ayat (3) yang sedang dalam proses pengajuan izin edar tetap diproses sesuai dengan ketentuan Peraturan Badan yang menjadi dasar pengajuannya dan wajib menyesuaikan dengan ketentuan dalam Peraturan Badan ini paling lambat 18 (delapan belas) bulan sejak Peraturan Badan ini diundangkan.

BAB VII KETENTUAN PENUTUP

Pasal 31

Pada saat Peraturan Badan ini mulai berlaku:

- a. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 9 Tahun 2016 tentang Acuan Label Gizi (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2016 Nomor 792);
- b. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 16 Tahun 2020 tentang Pencantuman Informasi Nilai Gizi untuk Pangan Olahan yang Diproduksi oleh Usaha Mikro dan Usaha Kecil (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2020 Nomor 786); dan
- c. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 26 Tahun 2021 tentang Informasi Nilai Gizi Pada Label Pangan Olahan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2021 Nomor 1217)

dicabut dan dinyatakan tidak berlaku

Pasal 32

Peraturan Badan ini mulai berlaku pada tanggal diundangkan.

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

Ditetapkan di Jakarta
pada tanggal

KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN,

TARUNA IKRAR

Diundangkan di Jakarta
pada tanggal

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

ASEP N. MULYANA

BERITA NEGARA REPUBLIK INDONESIA TAHUN ... NOMOR ...

LAMPIRAN I
PERATURAN BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
NOMOR TAHUN 2024
TENTANG
INFORMASI NILAI GIZI PADA LABEL PANGAN OLAHAN

TATA CARA PENCANTUMAN INFORMASI NILAI GIZI

I. KETENTUAN PENCANTUMAN TABEL INFORMASI NILAI GIZI

1. TAKARAN SAJI

Ketentuan pencantuman takaran saji adalah sebagai berikut:

- a. Nilai Takaran Saji dicantumkan dalam Satuan Metrik (antara lain mg, g, mL) dan dapat diikuti satuan URT, seperti berikut:
"Takaran saji ... g (... sendok makan)" atau
"Takaran saji ... mL (... gelas)".
- b. Jika Takaran Saji juga dicantumkan dalam satuan URT, maka nilai Takaran Saji dicantumkan dalam bilangan bulat.
- c. Ketentuan pembulatan unit Satuan Metrik Takaran Saji sebagai berikut:
 - 1) Kurang dari 10 g atau 10 ml, dibulatkan ke kelipatan 0,1 terdekat (1 desimal).
 - 2) Lebih dari 10 g atau 10 ml, dibulatkan ke kelipatan 1 terdekat (tanpa desimal).

2. JUMLAH SAJIAN PER KEMASAN

Jumlah sajian per kemasan menunjukkan jumlah Takaran Saji yang terdapat dalam satu kemasan Pangan. Ketentuan pencantuman jumlah sajian per kemasan adalah sebagai berikut:

- a. Jika kemasan pangan berisi lebih dari 1 (satu) Takaran Saji, maka pencantumannya sebagai berikut:
"... sajian per kemasan" atau "Sajian per kemasan: ..."
- b. Jika kemasan pangan berisi sajian tunggal (1 Takaran Saji), maka Pangan tersebut tidak wajib mencantumkan informasi mengenai jumlah sajian per kemasan.
- c. Ketentuan pembulatan jumlah sajian per kemasan sebagai berikut:
 - 1) Pangan Olahan dengan sajian per kemasan antara 2 sampai 5 sajian dibulatkan ke kelipatan 0,5 terdekat.
 - 2) Pangan Olahan dengan sajian per kemasan lebih dari 5 sajian dibulatkan ke kelipatan 1 terdekat (tanpa desimal).

3. JENIS ZAT GIZI DAN ZAT NON-GIZI

Ketentuan pencantuman jenis Zat Gizi dan Zat Non-gizi adalah sebagai berikut:

- a. Pencantuman Zat Gizi yang harus dicantumkan diletakkan pada bagian awal.
- b. Pencantuman kandungan turunan Zat Gizi diletakkan di bawah kelompok Zat Gizi tersebut.
- c. Untuk Pangan Olahan yang akan mencantumkan turunan Zat Gizi lebih dari 3 (tiga) jenis maka dapat diletakkan di bawah kelompok vitamin dan mineral.
- d. Pencantuman vitamin dan mineral ditempatkan setelah Zat Gizi yang wajib dicantumkan.
- e. Pencantuman Zat Non-gizi diletakkan di bawah kelompok vitamin dan mineral.

4. JUMLAH KANDUNGAN ZAT GIZI DAN ZAT NON-GIZI

Jumlah kandungan Zat Gizi dan Zat Non-gizi dicantumkan mengikuti ketentuan pembulatan sebagai berikut:

- a. Nilai kandungan energi, kolesterol, dan garam (natrium) dibulatkan ke kelipatan 1 terdekat (tanpa desimal).
- b. Nilai kandungan Zat Gizi selain energi, kolesterol, dan garam (natrium) dibulatkan ke kelipatan 0,1 terdekat (satu desimal).
- c. Nilai kandungan Zat Non-gizi dibulatkan ke kelipatan 0,1 terdekat (satu desimal).
- d. Dalam hal PKGK, pencantuman kandungan Zat Gizi dan Zat Non-gizi sesuai dengan persyaratan produk PKGK sebagaimana diatur pada peraturan perundang-undangan.

5. PERSENTASE AKG

Persentase AKG merupakan persentase kontribusi Zat Gizi dalam satu sajian atau satu kemasan produk dibandingkan dengan jumlah kebutuhan Zat Gizi tersebut dalam sehari. Pencantuman persentase AKG dibulatkan ke kelipatan 1 terdekat (tanpa desimal).

6. CATATAN KAKI

Catatan kaki merupakan informasi yang menerangkan bahwa persentase AKG yang ditunjukkan dalam ING dihitung berdasarkan kebutuhan energi 2150 kkal untuk kelompok umum. Kebutuhan energi tersebut dapat lebih tinggi atau lebih rendah, disesuaikan dengan kebutuhan. Catatan kaki dicantumkan mengikuti ketentuan sebagai berikut:

- a. Catatan kaki dicantumkan pada bagian paling bawah, ditulis dengan huruf miring (*italic*) dan merupakan informasi terakhir di dalam tabel ING. Catatan kaki dicantumkan sebagai berikut:
**Persen AKG berdasarkan kebutuhan energi 2150 kkal. Kebutuhan energi anda mungkin lebih tinggi atau lebih rendah.*
- b. Catatan kaki tidak perlu dicantumkan untuk Pangan Olahan yang ditujukan bagi bayi dan anak sampai usia 3 tahun, PKMK, Pangan Olahan Fortifikasi, dan Pangan Olahan Antara.
- c. Catatan kaki untuk Pangan Olahan yang ditujukan untuk ibu hamil dan/atau ibu menyusui mengacu pada kebutuhan energi 2450 kkal (ibu hamil) dan 2550 kkal (ibu menyusui).

II. FORMAT TABEL INFORMASI NILAI GIZI

1. FORMAT ING

Format ING dikelompokkan menjadi 2 (dua) format sebagai berikut:

a. Format Vertikal

Format Tabel ING Vertikal Per Sajian

INFORMASI NILAI GIZI		
Takaran saji ... g atau mL (... URT) ... Sajian per Kemasan		
JUMLAH PER SAJIAN		
Energi total		... kkal
		% AKG*
Lemak total	... g	... %
Lemak jenuh	... g	... %
Protein	... g	... %
Karbohidrat total	... g	... %
Serat pangan	... g	... %
Gula total	... g	
Laktosa	... g	
Sukrosa	... g	
Garam (Natrium)	... mg	... %
Vitamin C		... %
Kalsium		... %
Zat Besi		... %
<i>*Persen AKG berdasarkan kebutuhan energi 2150 kkal. Kebutuhan energi anda mungkin lebih tinggi atau lebih rendah.</i>		

Format Tabel ING Vertikal Per Kemasan

INFORMASI NILAI GIZI		
JUMLAH PER KEMASAN (... g atau ... mL)		
Energi total		... kkal
		% AKG*
Lemak total	... g	... %
Lemak jenuh	... g	... %
Protein	... g	... %
Karbohidrat total	... g	... %
Serat pangan	... g	... %
Gula total	... g	
Laktosa	... g	
Sukrosa	... g	
Garam (Natrium)	... mg	... %
Vitamin C		... %
Kalsium		... %
Zat Besi		... %
<i>*Persen AKG berdasarkan kebutuhan energi 2150 kkal. Kebutuhan energi anda mungkin lebih tinggi atau lebih rendah.</i>		

b. Format horizontal.

Terdapat 2 (dua) format horizontal yang dapat dipilih untuk digunakan yaitu:

1) Format Tabular

Format Tabel ING Tabular Per Sajian

INFORMASI NILAI GIZI	JUMLAH PER SAJIAN		%AKG*	JUMLAH PER SAJIAN		%AKG*
	Takaran saji ...g atau mL (...URT) ... Sajian per Kemasan Energi total ... kkal	Lemak total	... g	...%	Karbohidrat total	... g
Lemak jenuh		... g	...%	Gula total	... g	...%
Protein		... g	...%	Garam (Natrium)	... mg	...%
Vitamin B1			...%	Kalsium		...%
Vitamin C			...%	Zat Besi		...%

**Persen AKG berdasarkan kebutuhan energi 2150 kkal. Kebutuhan energi anda mungkin lebih tinggi atau lebih rendah.*

Format Tabel ING Tabular Per Kemasan

INFORMASI NILAI GIZI			%AKG*			%AKG*
	JUMLAH PER KEMASAN (... g atau ... mL) Energi total ... kkal	Lemak total	... g	...%	Karbohidrat total	... g
Lemak jenuh		... g	...%	Gula total	... g	...%
Protein		... g	...%	Garam (Natrium)	... mg	...%
Vitamin B1			...%	Kalsium		...%
Vitamin C			...%	Zat Besi		...%

**Persen AKG berdasarkan kebutuhan energi 2150 kkal. Kebutuhan energi anda mungkin lebih tinggi atau lebih rendah.*

2) Format Linier

Format Tabel ING Linier Per Sajian

<p>INFORMASI NILAI GIZI Takaran saji : ...g atau mL (...URT), ... Sajian per Kemasan</p> <p>JUMLAH PER SAJIAN : Energi total ...kkal, Lemak total ...g (...% AKG), Lemak jenuh ...g (...% AKG), Protein ...g (...% AKG), Karbohidrat total ...g (...% AKG), Gula total ...g, Garam (Natrium) ...mg (...% AKG), Vitamin B1 ...% AKG, Vitamin C ...% AKG, Kalsium ...% AKG, Zat Besi ...% AKG. *Persen AKG berdasarkan kebutuhan energi 2150 kkal. Kebutuhan energi anda mungkin lebih tinggi atau lebih rendah.</p>

Format Tabel ING Linier Per Kemasan

<p>INFORMASI NILAI GIZI JUMLAH PER KEMASAN (... g atau ... mL) : Energi total ... kkal, Lemak total ...g (...% AKG), Lemak jenuh ...g (...% AKG), Protein ...g (...% AKG), Karbohidrat total ...g (...% AKG), Gula total ...g, Garam (Natrium) ...mg (...% AKG), Vitamin B1 ...% AKG, Vitamin C ...% AKG, Kalsium ...% AKG, Zat Besi ...% AKG. *Persen AKG berdasarkan kebutuhan energi 2150 kkal. Kebutuhan energi anda mungkin lebih tinggi atau lebih rendah.</p>

2. KETENTUAN PENGGUNAAN FORMAT ING

Ketentuan penggunaan format ING adalah sebagai berikut:

- a. Pemilihan format ING yang akan dicantumkan mempertimbangkan luas permukaan Label dan bentuk kemasan.
- b. Jika luas permukaan Label sangat kecil yaitu kurang dari atau sama dengan 30 cm² dan Pangan Olahan dijual dalam bentuk curah, maka ING dicantumkan pada wadah atau berupa *2D barcode*. Contoh: dicantumkan pada toples atau wadah *display* lainnya.
- c. Jika luas permukaan Label sangat kecil yaitu kurang dari atau sama dengan 30 cm², namun Pangan Olahan dijual dalam kemasan sekunder maka ING dicantumkan pada kemasan sekunder atau pada alamat web atau berupa *2D barcode*.
- d. Dalam hal kemasan berupa botol kaca yang digunakan kembali (*returnable*) maka pencantuman ING menggunakan format linier atau berupa *2D barcode*. Jika Pangan Olahan hanya mengandung Zat Gizi tertentu, dapat mencantumkan Zat Gizi tertentu saja. Pencantuman Zat Gizi tertentu didasarkan pada karakteristik Pangan Olahan yang dikemas. Contoh: minuman teh dan minuman berperisa berkarbonat. Dalam hal ini, Zat Gizi yang dicantumkan dapat berupa energi total dan gula total.



3. FORMAT ING BERDASARKAN JENIS PANGAN OLAHAN

Format ING berdasarkan jenis Pangan Olahan dikelompokkan sebagai berikut:

- a. Formula Bayi dan Formula Lanjutan

Format ING Formula Bayi

Informasi Nilai Gizi	Satuan	Jumlah	
		Per 100 g atau Per 100 ml	Per 100 kkal
Energi	kkal		
Protein	g		
Lemak total	g		
Asam linoleat	mg		
Asam α-linolenat	mg		
Lemak <i>trans</i>	mg		
Karbohidrat total	g		
Gula total	g		
Laktosa	g		
Vitamin:			
Vitamin A	mcg RE		
Vitamin D	mcg		
Vitamin E	mg		
Vitamin K	mcg		
Vitamin B1	mg		
Vitamin B2	mg		
Vitamin B3	mg NE		
Vitamin B5	mg		
Vitamin B6	mg		
Vitamin B12	mcg		
Folat	mcg DFE		
Vitamin C	mg		
Biotin	mcg		
Mineral:			
Besi	mg		
Kalsium	mg		
Fosfor	mg		
Magnesium	mg		
Natrium	mg		
Klorida	mg		
Kalium	mg		
Mangan	mg		
Iodium	mcg		
Selenium	mcg		
Tembaga	mcg		
Seng	mg		
Kolin	mg		
Myo-Inositol	mg		
L-Karnitin	mg		

Format ING Formula Lanjutan

Informasi Nilai Gizi	Satuan	Jumlah	
		Per 100 g atau Per 100 ml	Per 100 kkal
Energi	kkal		
Protein	g		
Lemak total	g		
Asam linoleat	mg		
Asam α -linolenat	mg		
Lemak <i>trans</i>	mg		
Karbohidrat total	g		
Gula total	g		
Laktosa	g		
Vitamin:			
Vitamin A	mcg RE		
Vitamin D	mcg		
Vitamin E	mg		
Vitamin K	mg		
Vitamin B1	mg		
Vitamin B2	mg		
Vitamin B3	mg NE		
Vitamin B5	mg		
Vitamin B6	mg		
Vitamin B12	mcg		
Folat	mcg DFE		
Vitamin C	mg		
Biotin	mcg		
Mineral:			
Besi	mg		
Kalsium	mg		
Fosfor	mg		
Magnesium	mg		
Natrium	mg		
Klorida	mg		
Kalium	mg		
Iodium	mcg		
Selenium	mcg		
Tembaga	mcg		
Seng	mg		

b. Formula Pertumbuhan

Format ING Formula Pertumbuhan

INFORMASI NILAI GIZI		
Takaran saji ... g atau ml (... URT) Sajian per Kemasan		
JUMLAH PER SAJIAN		
Energi total	... kkal	
		% AKG
Protein	... g	... %
Lemak total	... g	... %
Lemak <i>trans</i>	... g	... %
Asam linoleat	... mg	... %
Asam α- linolenat	... mg	... %
Karbohidrat total	... g	... %
Gula total	... g	
Laktosa	... g	
Garam (natrium)	... mg	... %
Vitamin dan mineral		
Vitamin A	... mcg RE	... %
Vitamin D	... mcg	... %
Vitamin E	... mg	... %
Vitamin K	... mg	... %
Vitamin B1	... mg	... %
Vitamin B2	... mg	... %
Vitamin B3	... mg NE	... %
Vitamin B5	... mg	... %
Vitamin B6	... mg	... %
Vitamin B12	... mcg	... %
Folat	... mcg DFE	... %
Vitamin C	... mg	... %
Biotin	... mcg	... %
Kalsium	... mg	... %
Fosfor	... mg	... %
Besi	... mg	... %
Seng	... mg	... %
Iodium	... mcg	... %
Selenium	... mcg	... %
Natrium	... mg	... %
Kalium	... mg	... %
Klorida	... mg	... %
Magnesium	... mg	... %
Tembaga	... mcg	... %

c. MP-ASI

Jika MP-ASI diperuntukkan bagi 2 kelompok usia ALG, maka harus mencantumkan persentase AKG untuk kedua kelompok usia tersebut.

Format ING MP-ASI

INFORMASI NILAI GIZI			
Takaran saji ... g atau ml (... URT) ... Sajian per Kemasan			
JUMLAH PER SAJIAN			
Energi total	... kkal		
		*AKG	
		Usia 6 - 12 bulan	Usia 12 - 24 bulan
Protein	... g	... %	... %
Lemak total	... g	... %	... %
Lemak <i>trans</i>	... g		
Asam α-linolenat	... mg	... %	... %
Asam linoneat	... mg	... %	... %
Karbohidrat total	... g	... %	... %
Serat pangan	... g	... %	... %
Gula total	... g		
Laktosa	... g		
Garam (natrium)	... mg	... %	... %
Vitamin dan mineral			
Vitamin A	... mcg RE	... %	... %
Vitamin D	... mcg	... %	... %
Vitamin E	... mg	... %	... %
Vitamin K	... mg	... %	... %
Vitamin B1	... mg	... %	... %
Vitamin B2	... mg	... %	... %
Vitamin B3	... mg NE	... %	... %
Vitamin B5	... mg	... %	... %
Vitamin B6	... mg	... %	... %
Vitamin B12	... mcg	... %	... %
Folat	... mcg DFE	... %	... %
Vitamin C	... mg	... %	... %
Besi	... mg	... %	... %
Seng	... mg	... %	... %
Kalsium	... mg	... %	... %
Fosfor	... mg	... %	... %
Kalium	... mg	... %	... %
Iodium	... mcg	... %	... %
Magnesium	... mg	... %	... %

- d. Minuman Khusus Ibu Hamil dan/atau Ibu Menyusui
 Jika produk diperuntukkan bagi ibu hamil dan ibu menyusui, maka harus mencantumkan persentase AKG untuk kedua kelompok tersebut.

Format ING Minuman Khusus Ibu Hamil dan/atau Ibu Menyusui

INFORMASI NILAI GIZI			
Takaran saji ... g atau ml (... URT) ... Sajian per Kemasan			
JUMLAH PER SAJIAN			
Energi total	... kkal		
		% AKG*	
		Ibu Hamil	Ibu Menyusui
Lemak total	... g	... %	... %
Lemak jenuh	... g	... %	... %
Protein	... g	... %	... %
Karbohidrat total	... g	... %	... %
Gula total	... g		
Garam (natrium)	... mg	... %	... %
Vitamin dan mineral			
Vitamin A	... mcg RE	... %	... %
Vitamin B1	... mg	... %	... %
Vitamin B2	... mg	... %	... %
Vitamin B3	... mg NE	... %	... %
Vitamin B6	... mg	... %	... %
Folat	... mcg DFE	... %	... %
Vitamin B12	... mcg	... %	... %
Vitamin C	... mg	... %	... %
Kalsium	... mg	... %	... %
Besi	... mg	... %	... %
Seng	... mg	... %	... %
Fluor	... mg	... %	... %
*Persen AKG berdasarkan kebutuhan energi 2450 kkal (ibu hamil) / 2550 kkal (ibu menyusui). Kebutuhan energi anda mungkin lebih tinggi atau lebih rendah.			

- a. Pangan Olahan untuk Keperluan Medis Khusus (PKMK)
Keterangan berkenaan dengan kandungan gizi produk PKMK yang dicantumkan pada ING harus sesuai dengan Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan yang mengatur mengenai PKMK.

Format ING PKMK

Informasi Nilai Gizi	Satuan	Jumlah	
		Per 100 g atau Per 100 ml atau Per alat takar	Per 100 kkal
Kandungan gizi disesuaikan dengan persyaratan kandungan gizi yang diatur dalam Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan yang mengatur mengenai PKMK.			

- b. Pangan Olahan Antara
Pangan Olahan yang termasuk ke dalam Pangan Olahan Antara misalnya tepung, minyak goreng, atau premiks yang masih memerlukan pengolahan dengan penambahan bahan baku lain selain air sebelum dikonsumsi.

Format ING Pangan Olahan Antara

INFORMASI NILAI GIZI	
JUMLAH PER 100 g atau 100 mL atau KEMASAN	
Energi total	... kkal
Lemak total	... g
Lemak jenuh	... g
Protein	... g
Karbohidrat total	... g
Gula total	... g
Garam (Natrium)	... mg

- c. Pangan Olahan Fortifikasi

Format ING Pangan Olahan Fortifikasi

INFORMASI NILAI GIZI	
JUMLAH PER 100 g atau 100 mL	
Besi	... mg
Seng	... mg
Vitamin B1	... mg
Vitamin B2	... mg
Asam folat	... mcg

- 1) Pangan Olahan Fortifikasi yang termasuk ke dalam Pangan Olahan Antara dapat mencantumkan format Tabel ING Pangan Olahan Antara.
 - 2) Pangan Olahan Fortifikasi dapat mencantumkan pernyataan terkait Zat Gizi sesuai dengan Zat Gizi fortifikannya sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan dengan pernyataan “Mengandung (zat gizi...) minimal ...”.
- d. Pangan Olahan *Assorted*
- 1) Pangan Olahan *Assorted* merupakan Pangan Olahan yang kemasannya berisi 2 (dua) atau lebih Pangan Olahan yang dikemas secara terpisah dan dimaksudkan untuk dikonsumsi masing-masing.
 - 2) Pangan Olahan *Assorted* termasuk Pangan Olahan yang berbeda rasa, berbeda *topping*, berbeda komposisi, tetapi masih dalam satu kategori yang sama, seperti wafer dan biskuit, cokelat aneka rasa.
 - 3) Nilai kandungan Zat Gizi dan/atau Zat Non-gizi yang dicantumkan pada tabel ING berdasarkan hasil pengujian Pangan Olahan secara komposit.

Format ING Pangan Olahan *Assorted*

INFORMASI NILAI GIZI		
Takaran saji ... g atau mL (... URT) Sajian per Kemasan		
JUMLAH PER SAJIAN		
Energi total		... kkal
		% AKG*
Lemak total	... g	... %
Lemak jenuh	... g	... %
Protein	... g	... %
Karbohidrat total	... g	... %
Serat pangan	... g	... %
Gula total	... g	
Laktosa	... g	
Sukrosa	... g	
Garam (Natrium)	... mg	... %
Vitamin C		... %
Kalsium		... %
Zat Besi		... %
*Persen AKG berdasarkan kebutuhan energi 2150 kkal. Kebutuhan energi anda mungkin lebih tinggi atau lebih rendah.		

- e. Pangan Olahan yang Dikonsumsi Bersama Pangan Olahan Lain
- 1) Pangan Olahan yang Dikonsumsi Bersama Pangan Olahan Lain terdiri atas Pangan Olahan utama dan Pangan Olahan lain yang dikemas dalam satu kemasan yang sama atau dikemas dengan cara direkatkan satu sama lain, seperti sereal sarapan dan susu.
 - 2) Nilai kandungan Zat Gizi dan/atau Zat Non-gizi yang dicantumkan pada tabel ING berdasarkan hasil pengujian:
 - i. Pangan Olahan utama dan Pangan Olahan lain secara terpisah; atau
 - ii. Pangan Olahan utama dan Pangan Olahan lain secara komposit.

Format ING Pangan Olahahan yang Dikonsumsi Bersama Pangan Olahahan Lain (Pangan Olahahan utama dan Pangan Olahahan lain dianalisis secara terpisah)

INFORMASI NILAI GIZI				
	Pangan Olahahan Utama		Pangan Olahahan Lain	
Takaran saji ... Sajian per kemasan	(... g atau mL)		(... g atau mL)	
JUMLAH PER SAJIAN				
Energi total		... kkal		... kkal
		% AKG*		% AKG*
Lemak total	... g	... %	... g	... %
Lemak jenuh	... g	... %	... g	... %
Protein	... g	... %	... g	... %
Karbohidrat total	... g	... %	... g	... %
Gula total	... g		... g	
Garam (natrium)	... mg	... %	... mg	... %
Vitamin C		... %		... %
Kalsium		... %		... %
Zat Besi		... %		... %
<i>*Persen AKG berdasarkan kebutuhan energi 2150 kkal. Kebutuhan energi anda mungkin lebih tinggi atau lebih rendah.</i>				

Format ING Pangan Olahahan yang Dikonsumsi Bersama Pangan Olahahan Lain (Pangan Olahahan utama dan Pangan Olahahan lain dianalisis secara komposit)

INFORMASI NILAI GIZI			
Takaran saji ... g atau mL (... URT) ... Sajian per Kemasan			
JUMLAH PER SAJIAN			
Energi total		... kkal	
		% AKG*	
Lemak total	... g	... %	
Lemak jenuh	... g	... %	
Protein	... g	... %	
Karbohidrat total	... g	... %	
Serat pangan	... g	... %	
Gula total	... g		
Laktosa	... g		
Sukrosa	... g		
Garam (Natrium)	... mg	... %	
Vitamin C		... %	
Kalsium		... %	
Zat Besi		... %	
<i>*Persen AKG berdasarkan kebutuhan energi 2150 kkal. Kebutuhan energi anda mungkin lebih tinggi atau lebih rendah.</i>			

KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN,

TARUNA IKRAR

RANCANGAN

LAMPIRAN II
 PERATURAN BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
 NOMOR TAHUN 2024
 TENTANG
 INFORMASI NILAI GIZI PADA LABEL PANGAN OLAHAN

TAKARAN SAJI

No	Nama Kategori Pangan	Nama Jenis	Takaran saji				
01.	Kategori 01.0 Produk – produk Susu dan Analognya, Kecuali Yang Termasuk Kategori 02.0						
01.1.1	Susu Cair (<i>plain</i>)	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	100 – 250 ml				
01.1.2	Susu Cair Lain (<i>plain</i>)	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	100 – 250 ml				
01.1.3	<i>Buttermilk</i> Cair (<i>plain</i>)	<i>Buttermilk</i> Cair	100 – 250 ml				
01.1.4	Minuman Susu Cair Rasa/Berperisa	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini yang berbentuk cair	100 – 250 mL				
		Susu Berperisa/Susu Rasa					
		Minuman Yogurt Berperisa/Rasa	25 – 60 g				
		Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini yang berbentuk bubuk atau padat					
		Khusus untuk Minuman Berbasis Whey (bubuk)		30 – 60 g			
		Khusus untuk Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa	Khusus untuk Campuran Susu dan Krim Bubuk Kambing Berperisa/Rasa	Khusus untuk Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa)	20 – 60 g		
						Khusus untuk Bubuk Minuman Mengandung Susu Kambing Berperisa/Rasa	
						01.2.1.1	Produk Susu Fermentasi (<i>Plain</i>) Tanpa Pemanasan
Khusus untuk semua nama jenis dalam kategori ini yang berbentuk bubuk	30 – 50 g						

No	Nama Kategori Pangan	Nama Jenis	Takaran saji
01.2.1.2	Produk Susu Fermentasi (<i>Plain</i>) Dengan Pemanasan	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	100 – 250 (g atau ml)
		Minuman Yogurt <i>plain</i> Khusus untuk semua nama jenis dalam kategori ini yang berbentuk bubuk	30 – 50 g
01.3.1	Susu Kental	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	15 – 40 (g atau ml)
01.3.2	Krimer Minuman	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	15 – 30 (g atau ml)
		Krimer Minuman Khusus untuk Susu Kental Manis Lemak Nabati/ Susu Kental Manis Minyak Nabati dan Krimer Kental Manis	15 – 40 (g atau ml)
		Khusus untuk krimer minuman berbentuk bubuk	3 – 6 g
01.4.1	Krim Pasteurisasi (<i>Plain</i>)	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	15 – 30 (g atau ml)
01.4.2	Krim yang Disterilkan atau secara UHT, Krim “ <i>Whipping</i> ”, krim “ <i>Whipped</i> ”, dan Krim Rendah Lemak (<i>Plain</i>)	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	15 – 50 (g atau ml)
01.4.3	Krim yang Digumpalkan (<i>Plain</i>)	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	15 – 50 (g atau ml)
01.4.4	Krim Analog	Pengganti Krim	15 – 50 (g atau ml)
01.5.1	Susu Bubuk dan Krim Bubuk (<i>Plain</i>)	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	25 – 60 g
01.5.2	Susu dan Krim Bubuk Analog	Susu Bubuk Lemak Nabati/Susu Bubuk Minyak Nabati	25 – 60 g
01.6.1	Keju Tanpa Pemeraman (Keju Mentah)	Keju <i>Cottage</i> (<i>Cottage Cheese</i>)	100 – 125 g
		Keju <i>Cottage</i> yang Ditambah Krim (<i>Creamed Cottage Cheese</i>)	
		Keju Krim (<i>Cream Cheese</i>)	15 – 30 g
		Keju <i>Mozzarella</i> Keju <i>Bocconcini</i>	
01.6.2.1	Keju Peram Total, Termasuk Kulit Kejunya	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	15 – 30 g
01.6.2.2	Kulit Keju Peram	-	15 – 30 g

No	Nama Kategori Pangan	Nama Jenis	Takaran saji
01.6.2.3	Keju Bubuk (Untuk Rekonstitusi Contohnya Dalam Pembuatan Saus Keju)	-	15 – 30 g
01.6.3	Keju <i>Whey</i>	-	15 – 30 g
01.6.4.1	Keju Olahan <i>Plain</i>	-	15 – 30 g
01.6.4.2	Keju Olahan Berperisa, Keju Olahan dengan Tambahan Buah, Sayur dan atau Daging	-	15 – 30 g
01.6.5	Analog Keju (Keju lemak nabati)	-	15 – 30 g
01.6.6	Keju Protein <i>Whey</i>	-	15 – 30 g
01.7	Makanan Pencuci Mulut Berbahan Dasar Susu (Misalnya Puding, Yogurt Berperisa/rasa atau Yogurt dengan Buah)	Es Krim Susu (<i>Dairy Ice Cream</i>)	50 – 150 (g atau ml)
		Es Krim	
		Es Susu	
		Premiks Es Krim	20 – 50 g
		Premiks Es Susu	
		Yogurt Berperisa/Rasa	100 – 250 (g atau ml)
		Yogurt Kultur Lain (<i>Alternate Culture Yogurt</i>)	
		khusus untuk yogurt berbentuk bubuk	30 – 50 g
		Kefir	100 – 250 (g atau ml)
		Susu Fermentasi atau Susu Berkultur Berperisa/Rasa	
		<i>Junket</i>	50 – 150 (g atau ml)
		<i>Dulce de leche</i>	
		Puding <i>Butterscotch</i> /Puding Susu	50 – 150 g
		Bubuk Puding <i>Butterscotch</i> /Puding Susu	20 – 50 g
		Kembang Gula/Permen Susu	5 – 15 g
		Permen Susu Lembang	
Makanan pencuci mulut berbasis susu	50 – 150 (g atau ml)		
Bola-bola Keju dalam Sirup Gula (<i>Rasgulla/ Rasagola/ Roshogolla/ Rasogolla</i>)	25 – 100 g		
Bola-Bola Keju Goreng dalam Sirup Gula (<i>Gulab jamun/ gulaab</i>)			

No	Nama Kategori Pangan	Nama Jenis	Takaran saji
		jamun/ gulab ki janu)	
02.0	Kategori 02.0 Lemak, Minyak Dan Emulsi Minyak		
02.1.2	Lemak dan Minyak Nabati	<i>Virgin Oil</i> <i>Extra Virgin Olive Oil</i> <i>Virgin Olive Oil</i> Minyak Kelapa Virgin (VCO) <i>Ordinary Virgin Olive Oil</i> <i>Cold Pressed Oils</i> Minyak Salad (<i>Salad Oil</i>) Vanaspati atau Minyak Samin (<i>Vegetable Ghee</i>) Minyak Kacang Tanah (<i>Refined Bleached Deodorized Peanut Oil/ Refined Bleached Deodorized Groundnut Oil</i>) Minyak Jagung (<i>Refined Bleached Deodorized Corn Oil</i>) Minyak Kedelai (<i>Refined Bleached Deodorized Soybean Oil</i>) Minyak Wijen (<i>Sesame oil, sesameseed oil; gingelly oil; benne oil; ben oil; till oil; tillie oil</i>) Minyak Zaitun (<i>Refined Bleached Deodorized Olive Oil</i>) Minyak Safflower (<i>Refined Bleached Deodorized Safflower Oil</i>) Minyak Biji Bunga Matahari (<i>Refined Bleached Deodorized Sunflower Oil</i>) Minyak Dedak atau Minyak Bekatul atau Minyak Katul (<i>Refined Bleached Deodorized Rice Bran Oil</i>) <i>Rapeseed oil (turnip rape oil/ colza oil/ ravisson oil/ sarson oil/ toria oil)</i> <i>Rapeseed oil - low erucic acid (low erucic acid turnip rape oil/ low erucic acid colza oil/ canola oil)</i> <i>Mustardseed Oil (Refined Bleached Deodorized Mustardseed Oil)</i>	10 – 20 ml 5 – 20 g 10 – 20 ml

No	Nama Kategori Pangan	Nama Jenis	Takaran saji
		Minyak Biji Rami/ <i>Flaxseed Oil/Flax Oil/Linseed Oil</i>	
02.2.1	Mentega	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	5 – 20 g
02.2.2	Lemak Oles, Lemak Oles dari Lemak Susu dan Campurannya	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini Margarin Krim, Margarin Oles (<i>Fat Spread</i>), <i>Margarine Compound</i> , <i>Bread Compound</i> dan <i>Bakery Compound</i>	5 – 20 g
02.3	Emulsi Lemak Tipe Emulsi Minyak dalam Air, termasuk Produk Campuran Emulsi Lemak dengan atau tanpa Berperisa	<i>Non-Dairy Toppings, Fillings, Frostings</i> <i>Non-Dairy Whipped Cream</i>	15 – 50 (g atau ml)
02.4	Makanan Pencuci Mulut Berbasis Lemak tidak Termasuk Makanan Pencuci Mulut Berbasis Susu Dari Kategori 01.7	<i>Melorin atau Non-Dairy Ice Cream</i> <i>Non-Dairy Mousse</i>	50 – 150 (g atau ml) 50 – 150 (g atau ml)
03.	Kategori 03.0 Es Untuk Dimakan (<i>Edible Ice</i>), Termasuk <i>Sherbet</i> dan <i>Sorbet</i>		
03.0	Kategori 03.0 Es Untuk Dimakan (<i>Edible Ice</i>), Termasuk <i>Sherbet</i> dan <i>Sorbet</i>	Termasuk semua nama jenis untuk kategori ini	50 – 100 (g atau ml)
		Es Lilin Khusus untuk Premiks Es Bentuk Bubuk dan Premiks Es Bentuk Cair	25 – 50 (g atau ml)
04.	Kategori 04.0 Buah dan Sayur (Termasuk Jamur, Umbi, Polong-Polongan Kacang Kedelai, dan Lidah Buaya), Rumput Laut, Kacang dan Biji-Bijian		
04.1.2.1	Buah Beku	-	100 – 150 g
04.1.2.2	Buah Kering	Buah Kering	20 – 100 g
		Buah Kering Campur	
		Kelapa Parut Kering	5 – 25 g
		Santan Bubuk	
04.1.2.3	Buah Dalam Cuka, Minyak dan Larutan Garam	Buah Asin	50 – 100 g
		Asinan Buah	
		Rujak	
04.1.2.4	Buah Dalam Kemasan (Pasteurisasi/ Sterilisasi)	Buah Dalam Kemasan	20 – 150 g
		Koktil Buah Dalam Kemasan	
04.1.2.5	Jem, Jeli dan Marmalad	Jem Buah atau Selai Buah	10 – 30 (g atau ml)
		Selai Buah Nanas	

No	Nama Kategori Pangan	Nama Jenis	Takaran saji
		Jeli Buah	
		Marmalad	
04.1.2.6	Produk Oles Berbasis Buah (Misalnya <i>Chutney</i>) Tidak Termasuk Produk Pada Kategori 04.1.2.5	Chutney Mangga (<i>Mango Chutney</i>)	
		Produk Buah Oles	10 – 30 g
04.1.2.7	Buah Bergula	Buah Bersalut	
		Buah Bergula	
		Buah Berkristal	20 – 100 g
		Kulit Buah Bergula	
		Bunga Bergula	
04.1.2.8	Bahan Baku Berbasis Buah, Meliputi Bubur Buah, <i>Puree</i> , Topping Buah dan Santan Kelapa	Bubur Buah (<i>Fruit Pulp</i>)	
		<i>Puree</i> Buah	50 – 150 (g atau ml)
		Pasta Buah	
		Saus Buah	10 – 30 (g atau ml)
		<i>Topping</i> Buah	10 – 30 ml
		Santan	10 – 30 ml
		Bars Buah	20 – 35 g
04.1.2.9	Makanan Pencuci Mulut (<i>Dessert</i>) Berbasis Buah dan/atau Sayur Termasuk Makanan Pencuci Mulut Berbasis Air Berflavor Buah dan/atau Sayur	Manisan Buah	
		Manisan Carica	
		Manisan Mangga	20 – 150 g
		Manisan Pala	
		Manisan Pepaya	
		Nata Dalam Kemasan	50 – 200 g
		Jeli Agar	20 – 100 g
		Bubuk Agar (Agar-Agar Tepung/Tepung Agar-Agar)	1 – 10 g
		Khusus untuk Jeli Agar Bubuk dan Bubuk Agar (Agar-Agar Tepung/Tepung Agar-Agar) yang mengandung gula	10 – 20 g
		Agar-agar Kertas	5 – 20 g
		Tepung Karagenan (Bubuk Karagenan)	1 – 10 g
		Jeli Agar Bubuk	
		Puding Rasa/Berperisa	30 – 150 (g atau ml)
		Bubuk Puding Rasa/Berperisa	10 – 50 g
		Mitsumame	100 – 200 g
		Sale Pisang	
		Sale Molen Mini	20 – 40 g
		Cincau Hijau	
		Cincau Hitam	100 – 200 g
		Siwalan	

No	Nama Kategori Pangan	Nama Jenis	Takaran saji
		Makanan Pencuci Mulut/ Hidangan Penutup Berbahan Dasar Kelapa	30 – 150 (g atau ml)
04.1.2.10	Produk Buah Fermentasi	Pikel Buah	50 – 100 g
04.1.2.11	Produk Buah Untuk Isi Pastrri	-	5 – 20 g
04.1.2.12	Buah Yang Dimasak	Keripik Buah	20 – 40 g
		Keripik Apel	
		Keripik Buah Campur	
		Keripik Carica	
		Keripik Mangga	
		Keripik Melon	
		Keripik Nanas	
		Keripik Nangka	
		Keripik Pisang Asin	
		Keripik Pisang Manis	
		Keripik Pisang Rasa Cokelat	
		Keripik Rambutan	
		Keripik Salak	
		Keripik Sale Pisang	
		Keripik Semangka	
		Keripik Kelapa	
		Keripik Buah Simulasi	
		Dodol atau Lempok Buah	
		Dodol Apel	
		Dodol Belimbing	
		Dodol Nangka	
		Dodol Sirsak	
		Dodol/Lempok Durian	
		Wajit Buah	
		Geplak	
04.2.2.1	Sayur (Termasuk Jamur, Akar dan Umbi, Polong-polongan, dan <i>Aloe Vera</i>), Rumput Laut, Kacang Serta Biji-Bijian Beku	Sayur Beku	50 – 150 g
		Kentang Goreng Beku (<i>Frozen French Fries</i>)	25 – 100 g
		Perkedel Kentang Beku	30 – 100 g
		Olahan Sayur Beku	
04.2.2.2	Sayur (Termasuk Jamur, Akar dan Umbi, Polong-polongan, dan <i>Aloe Vera</i>), Rumput Laut, Kacang Serta Biji-Bijian Kering	Sayur Kering	5 – 50 g
		Rumput Laut Kering	3 – 10 g
		Nori	
		Tepung Daun Kelor	25 – 50 g
		Kacang Kering dan Polong Kacang Kering	
		Biji Bunga Matahari	10 – 50 g
	Kuaci		

No	Nama Kategori Pangan	Nama Jenis	Takaran saji
		Biji Wijen	10 – 30 g
		Serundeng Kelapa	10 – 25 g
		Emping Melinjo	20 – 40 g
		Emping Jengkol	
		Kentang Kering Serpih (<i>Flakes</i>)	
04.2.2.3	Sayur (Termasuk Jamur, Akar dan Umbi, polong-polongan, dan <i>Aloe Vera</i>) dan Rumput Laut Dalam Cuka, Minyak, Larutan Garam atau Kecap Kedelai	Jamur Dalam Minyak Zaitun atau Jamur Dalam Minyak Nabati Lain	50 – 100 g
		Sayur Asin	
		Jamur Asin	
		Asinan Jahe	20 – 100 (g atau ml)
	Acar (<i>Sweet Pickle</i>)		
04.2.2.4	Sayur (Termasuk Jamur, Akar dan Umbi, Polong-polongan, dan <i>Aloe Vera</i>) Dalam Kemasan, Botol atau dalam <i>Retort Pouch</i>	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	50 – 150 g
		Khusus untuk Manisan Rumput Laut dalam Kemasan	20 – 150 g
		Khusus untuk Lidah Buaya dalam Kemasan	100 – 200 g
		Khusus untuk Minuman Lidah Buaya/ <i>Aloe Vera</i>	
04.2.2.5	<i>Puree</i> dan Produk Oles Sayur (Termasuk Jamur, Akar dan Umbi, polong-polongan, dan <i>Aloe Vera</i>), Kacang dan Biji-Bijian (Misalnya Selai Kacang)	<i>Puree</i> Tomat	30 – 100 g
		Selai Kacang	10 – 30 g
		Olesan Kacang	
		Olesan Mengandung Kacang	
		Selai Sayur	
04.2.2.6	Bahan Baku dan Bubur (<i>Pulp</i>) Sayur (Termasuk Jamur, Akar dan Umbi, Polong-polongan, dan <i>Aloe Vera</i>), Kacang dan Biji-Bijian (Misalnya Makanan Pencuci Mulut dan Saus Sayur, Sayur Bergula). Tidak Termasuk Produk dari Kategori 04.2.2.5	Pasta Tomat	30 – 100 g
		Pasta Umbi	
		Bubur (<i>Pulp</i>) Sayur	
		Produk Jeli Tidak Siap Konsumsi	50 – 100 g
04.2.2.7		Pikel (fermentasi)	25 – 100 g

No	Nama Kategori Pangan	Nama Jenis	Takaran saji	
	Produk Fermentasi Sayur (Termasuk Jamur, Akar dan Umbi, Polong-polongan, Kacang dan <i>Aloe Vera</i>) dan Rumput Laut, Tidak Termasuk Kategori Pangan 12.10	Sawi Asin		
		Sauerkraut		
		Jamur Fermentasi		
		Kimchi		
		Gochujang	10 – 50 g	
		Tempe Selain Kedelai	50 – 100 g	
		Tape Singkong		
04.2.2.8	Sayur (Termasuk Jamur, Akar dan Umbi, Polong-polongan, dan <i>Aloe Vera</i>), dan Rumput Laut yang Dimasak	Oncom Hitam		
		Keripik Bayam		
		Keripik Daun Singkong		
		Keripik Jamur Tiram		
		Keripik Pare		
		Keripik Sukun		
		Keripik Jamur Kancing		20 – 40 g
		Keripik Tape		
		Keripik Terong		
		Keripik Kelakai/Kalakai		
		Kerupuk Jengkol		
		Keripik Bonggol Pisang		
		Getuk Singkong		50 – 100 g
		Dodol Lidah Buaya		10 – 30 g
Dodol Rumput Laut				
05.	Kategori 05.0 Kembang Gula/Permen dan Cokelat			
05.1.1	Kakao Bubuk, Keik Kakao dan Kakao Massa	Kakao Bubuk	5 – 30 g	
		Lemak Kakao (<i>Cocoa Butter</i>)	15 – 30 g	
		Bubuk Minuman Kakao (<i>Drinking Cocoa Mixes</i>)	10 – 40 g	
		Bubuk Minuman Cokelat (<i>Drinking Chocolate</i>)		
		Kakao Instan		
		Cokelat Instan		
		Cokelat Bubuk		
05.1.2	Sirup Campuran Kakao/ <i>Cocoa Mixes (syrups)</i>	Sirup Cokelat	20 – 50 (g atau ml)	
05.1.3	Olesan Berbasis Kakao, Termasuk Isian (<i>Filling</i>)	Cokelat Pasta (Berbasis Minyak)	10 – 40 g	
		Cokelat Pasta (Berbasis Air)		
05.1.4	Produk Kakao dan Cokelat	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	20 – 50 g	
		Khusus untuk Cokelat Susu	20 – 50 g	
		Khusus untuk Meses/Cokelat Butir/Cokelat Vermicelli /Streusel dan Meses Susu/Cokelat Susu	10 – 30 g	

No	Nama Kategori Pangan	Nama Jenis	Takaran saji
		Butir/Cokelat Susu Vermicelli	
		Khusus untuk Bonbon Cokelat /Permen Isi Cokelat, <i>Praline, Truffles</i> , Cokelat Isi (<i>filled chocolate</i>)	10 – 40 g
05.1.5	Cokelat Imitasi, Produk Pengganti Cokelat	Cokelat Paduan/Cokelat <i>Compound</i>	20 – 50 g
		Cokelat Paduan/Cokelat <i>Compound</i> Butir	10 – 30 g
		Minuman Cokelat Paduan berbentuk cair	125 – 250 ml
		Minuman Cokelat Paduan berbentuk bubuk/padat	10 – 40 g
		Cokelat Imitasi	20 – 50 g
		<i>Cocoa Butter Equivalent</i>	15 – 30 g
05.2	Kembang Gula/Permen Meliputi Kembang Gula Keras dan Lunak/Permen Keras dan Lunak, Nougats, dan lain-lain, Tidak Termasuk Produk Dari Kategori 05.1. 05.3, dan 05.4	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini Harum/Arum Manis/ Rambut Nenek	1 – 20 g
05.3	Kembang Gula Karet/Permen Karet	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	1 – 20 g
05.4	Dekorasi (Misalnya Untuk <i>Bakery</i>), <i>Topping</i> (Non-Buah) dan Saus Manis	Saus <i>Butterstotch</i> Saus/ <i>Topping</i> /Olesan Cokelat Saus/ <i>Topping</i> /Olesan Manis Saus/ <i>Topping</i> /Olesan (non buah) Taburan Berbasis Gula	10 – 30 (g atau ml) 10 – 30 g
06.	Kategori 06.0 Sereal dan Produk Sereal yang Merupakan Produk Turunan dari Biji Sereal, Akar dan Umbi, Kacang-kacangan dan Empulur (Bagian dalam Batang Tanaman), Tidak Termasuk Produk Bakeri dari Kategori 07.0		
06.1	Biji-Bijian Utuh, Patahan, atau Serpihan, Termasuk Beras	Beras Pecah Kulit Pratanak Nasi Instan Bubur Instan	50 – 100 g 50 – 100 g 20 – 100 g
06.3	Sereal untuk Sarapan, Termasuk <i>Rolled Oats</i>	Bulgur Keping Jagung (<i>Corn Flake</i>) <i>Oatmeal</i> Nasi Jagung	25 – 50 g 25 – 50 g 20 – 75 g 50 – 100 g

No	Nama Kategori Pangan	Nama Jenis	Takaran saji
		Sereal Siap Santap	20 – 60 g
		Sereal Oat Siap Santap	
		Sereal Siap Santap dengan Sereal utuh (<i>Whole Grain Ready to Eat Cereal</i>)	
		Minuman Sereal/Minuman Sereal bentuk serbuk	
		Minuman Sereal/Minuman Sereal bentuk cair	100 – 250 ml
		Tiwul	50 – 60 g
		Granola	20 – 60 g
06.4.1	Pasta dan Mi Mentah serta Produk Sejenisnya	Mi Basah Mentah	50 – 100 g
		Kulit Pangsit/Risol/Lumpia	5 – 30 g
		Pangsit/Pastel/Lumpia/Risol/Samosa Mentah	25 – 50 g
06.4.2	Pasta dan Mi Kering serta Produk Sejenisnya	Kuetiaw Kering	50 – 100 g
		Pasta	
		Pasta Gandum Utuh	
		Produk Pasta Sayur	
		Pasta Lainnya	
		Produk Mi Sayur	
06.4.3	Pasta dan Mi Pra-Masak serta Produk Sejenis	Sohun	50 – 100 g
		Sohun Lainnya	
		Bihun	
		Bihun Lainnya	
		Pasta Instan	100 – 150 g
		Pasta Instan Lainnya	
		Bihun Instan	
		Kuetiaw Instan	
		Makaroni Instan	
		Mi Instan	
		Mi Instan Lainnya	
		Mi Kering	
		Mi Kering Lainnya	50 – 100 g
		Mi Basah Matang	
		Mi Basah Matang Lainnya	
		Mi Soa	
		Seblak Instan	100 – 150 g
		Pangsit/Pastel/Lumpia/Risol/Samosa Premasak	25 – 50 g
		Lumpia Beku	
		Samosa Beku	
Risoles isi Daging dengan Mayonais (<i>Beef Mayonaise</i>)			
Bakso Aci	50 – 70 g		
Cireng Bumbu Rujak	50 – 100 g		
06.5		Sagu/Pati Mutiara	10 – 30 g

No	Nama Kategori Pangan	Nama Jenis	Takaran saji
	Makanan Pencuci Mulut Berbasis Sereal dan Pati (Misalnya Puding Nasi, Puding Tapioka)	Premiks Untuk Makanan Pencuci Mulut Berbasis Sereal dan Pati	
06.7	Produk Olahan Beras	Dodol/Jenang/Gelamai	10 – 30 g
		Dodol Cokelat	
		Dodol Ketan	
		Yangko/ Beras Rendang	
		Wajik/Wajit	
		Kue Mochi	
		Kue Mochi Isi Kacang	100 – 150 g
		Kue Teuck/Tteok	
		Kue Berbahan Beras Lainnya	30 – 100 g
		Brem Padat	10 – 30 g
		Kembang goyang	20 – 40 g
		Bannang-Bannang/Keukarah	15 – 30 g
		Nasi Siap Konsumsi/Siap Santap/Siap Saji	Per kemasan
		Bubur Beras Siap Konsumsi/Siap Santap/Siap Saji	
06.8.1	Minuman Kedelai	Sari Kedelai	100 – 250 ml
		Serbuk Minuman Kedelai	20 – 60 g
06.8.2	Lapisan Tipis Cairan Kedelai		20 – 50 g
06.8.3	Tahu Segar	Tahu	50 – 100 g
06.8.4.1	Tahu Semi-Kering yang Diolah dengan Saus Kental		20 – 80 g
06.8.4.2	Tahu Semi-Kering yang Diolah dengan Minyak Banyak (<i>Deep-Fried</i>)		20 – 80 g
06.8.4.3	Tahu Semi-Kering, Selain dari Kategori 06.8.4.1 dan 06.8.4.2		20 – 80 g
06.8.5	Tahu Kering	Tahu Kering	20 – 80 g
06.8.6	Kedelai Fermentasi	Dou chi	10 – 30 g
		Natto	25 – 75 g
		Tempe	
06.8.7	Tahu Fermentasi		10 – 40 g
06.8.8	Produk protein kedelai lainnya	Produk Protein Kedelai	25 – 100 g
		Texturized Vegetable Protein (TVP)	

No	Nama Kategori Pangan	Nama Jenis	Takaran saji
07.	Kategori 07.0 Produk Bakeri		
07.1.1.1	Roti yang Dikembangkan dengan Kamir dan Roti Istimewa	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	40 – 100 g
07.1.1.2	Roti Soda	Roti Soda	40 – 100 g
07.1.2	Krekers, Tidak Termasuk Krekers Manis	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	15 – 30 g
07.1.3	Produk Bakeri Tawar Lainnya (Misalnya Bagel, Pita, Muffin Inggris)	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	40 – 100 g
		Khusus untuk Bagel	15 – 30 g
		Khusus untuk Roti Canai/Roti Cane/Roti Kane/Roti Kanai/Roti Maryam	40 – 120 g
07.1.4	Produk Serupa Roti Termasuk Roti Untuk Isi (<i>Stuffing</i>) dan Tepung Roti, Tepung Panir	<i>Crouton</i>	15 – 60 g
		Roti untuk <i>Stuffing</i>	25 – 100 g
07.1.5	Roti dan Bun Kukus (<i>Steamed Bun</i>)	Mantao	30 – 100 g
		Bakpao/Pao	
		Bakpao/Pao Beku Isi Cokelat	
		Bun Kukus	40 – 100 g
07.2.1	Keik, Kukis dan Pai (Isi Buah atau <i>Custard, Vla</i>)	Keik (<i>Cake</i>)	25 – 100 g
		Keik Mentega (<i>Butter Cake</i>)	
		Keik Keju (<i>Cheese Cake</i>)	
		Keik Pound (<i>Pound Cake</i> atau <i>Quatre Quarts</i>)	
		Lapis Legit	
		<i>Brownies</i>	
		<i>Brownies Crispy</i>	
		Biskuit	15 – 50 g
		Biskuit Non Terigu	
		Biskuit Marie	
		Biskuit Marie Salut	
		Biskuit Lapis/Biskuit Sandwich	
		Biskuit Colek	
		Kukis	
		Kukis Lunak (<i>Soft Cookies</i>)	
		Kukis Gula	
		Kukis Oatmeal	
Kue Putri Salju			
Kue Sagu Keju			
Lidah Kucing			

No	Nama Kategori Pangan	Nama Jenis	Takaran saji
		Biskuit Gem Rose/Kue Kancing/Kue Monas	
		Nastar	
		Nastar Nanas	
		Kastengel	
		Kue Bangkit	
		Kue Baruasa	
		Kue Ketawa/ Onde- Onde Ceplis	
		Kue Bidaran/Kue Widaran/Kue Telur Gabus Asin	
		Kue Bidaran/Kue Widaran/Kue Telur Gabus Manis	
		Kue Kurma Khas Makassar	
		Kue Sagon	
		Nopia	
		Kue Bulan	
		Wafer	
		<i>Wafer Roll/ Wafer Stick</i>	
		<i>Wafer Roll/ Wafer Stick Dengan Krim Rasa</i>	
		Wafer Salut	
		Pai	
		Pai Isi	25 – 50 g
		Bolu Kukus	
		Bika Ambon	
		Biskuit Bar Sereal Isi	20 – 50 g
		<i>Egg Roll</i>	
		<i>Egg Roll Ubi Ungu</i>	
		Kue Semprong	
		Crepes	
		Roti Bagelen	
		Kue Gambang/Lidah Sapi	
		Kue Rangai	
		Kue Satu/Koyah	15 – 30 g
		Kue Untir-Untir/Kue Tambang/Kue Colok	
		Sus Kering Coklat	
		Sus Kering Keju	
		Bagea	
		Biji Ketapang	
		Akar Pinang/Akar Kelapa	
07.2.2	Produk Bakeri Istimewa Lainnya (Misalnya Donat,	Pastri	25 – 50 g
		Roti Manis	
		Roti Isi	40 – 150 g

No	Nama Kategori Pangan	Nama Jenis	Takaran saji
	<i>Roll Manis, Scones, dan Muffin)</i>	Roti Isi Cokelat	
<i>Scone</i>			
Donat			
Donat Kentang Beku			
<i>Muffin Amerika (American Muffin)</i>			
Roti Buaya			
Kue Tambang		15 – 30 g	
Wafel		40 – 100 g	
<i>Stroopwafel</i>			
<i>Cone</i> untuk Es Krim		4 – 20 g	
Panekuk		25 – 50 g	
Bakpia			
Pia Rasa Kacang Hijau			
Pia Rasa Keju			
Bolu Emprit			
Remahan Biskuit	10 – 50 g		
08.0	Kategori 08.0 Daging dan Produk Daging, Termasuk Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan		
08.1.2	Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan Segar yang Dihaluskan	<i>Patties</i>	50 – 100 g
Sosis Mentah			
Sosis Mentah Daging Babi			
Daging Cincang			
08.2.1.1	Produk Olahan Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan, dalam Bentuk Utuh atau Potongan yang Di- <i>curing</i> (Termasuk Penggaraman) Tanpa Perlakuan Panas	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	50 – 100 g
08.2.1.2	Produk Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan dalam Bentuk Utuh Atau Potongan yang Di- <i>curing</i> (Termasuk Penggaraman) dan Dikeringkan Tanpa Perlakuan Panas	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	50 – 100 g
Dendeng Ayam			
Dendeng Sapi			
08.2.2	Produk Daging, Daging Unggas Dan Daging Hewan Buruan, Dalam	Daging Paha Babi <i>Curing</i> Matang	50 – 100 g
Ham Sapi (Daging Paha Sapi <i>Curing</i>) Matang			

No	Nama Kategori Pangan	Nama Jenis	Takaran saji
	Bentuk Utuh Atau Potongan yang Diolah Dengan Perlakuan Panas	Bahu Babi <i>Curing</i> Matang	
Daging Olahan Berbumbu		50 – 150 g	
Rendang Daging			
Rendang Paru			
Daging Kuah dalam Kemasan		100 – 150 g	
Daging dalam Kaleng		50 – 100 g	
Abon Daging		10 – 25 g	
Abon Ayam			
Abon Sapi			
Kerupuk Kulit/Rambak		20 – 40 g	
Keripik Paru			
Keripik Usus			
Kerupuk Kulit/Rambak/Jange			
Keripik Ceker			
Keripik Kulit Ayam			
Kerupuk Berbasis Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan			
Usus Ayam Goreng			
Foie Gras and Pates			
50 – 100 g			
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)	Ayam Katsu (<i>Chicken Katsu</i>)	50 – 100 g
Ayam Karage (<i>Chicken Karage</i>)			
Ayam Goreng			
Daging Marinasi			
<i>Chicken Strip</i> Beku			
Ayam Cordon Bleu (<i>Chicken Cordon Bleu</i>)		50 – 150 g	
Kulit Ayam Goreng		50 – 100 g	
Potongan Daging dengan Saus dalam Kemasan yang Dibekukan		100 – 150 g	
Daging Olahan Berbumbu Beku		50 – 150 g	
08.3.1.1	Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan yang Dihaluskan yang Di- <i>curing</i> (Termasuk Penggaraman) Tanpa Perlakuan Panas	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	50 – 100 g
08.3.1.2	Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan yang Dihaluskan, yang	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	50 – 100 g

No	Nama Kategori Pangan	Nama Jenis	Takaran saji
	Di-curing (termasuk Penggaraman) dan Dikeringkan Tanpa Perlakuan Panas		
08.3.1.3	Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan, yang Dihaluskan, Difermentasi Tanpa Perlakuan Panas	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	50 – 100 g
08.3.2	Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan, yang Dihaluskan, dan Diolah dengan Perlakuan Panas	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	50 – 100 g
		Rolade Ayam Beku	
		Rolade Sapi Beku	
		Bakso Daging Sapi Beku	50 – 150 g
	Khusus untuk Daging Cincang Olahan Berbumbu dan Daging Halus Olahan Berbumbu		
08.3.3	Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan yang Dihaluskan, Diolah dan Dibekukan	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	50 – 100 g
		Tahu Bakso Beku	
		Siomay/Dimsum Ayam	
		Naget Ayam	
09.	Kategori 09.0 Ikan dan Produk Perikanan Termasuk Moluska, Krustase dan Ekinodermata		
09.2.1	Ikan, Filet Ikan, dan Produk Perikanan Termasuk Moluska, Krustase, dan Ekinodermata yang Dibekukan	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	50 – 100 g
		Khusus untuk Pempek Ikan Rebus Beku	50 – 150 g
		Khusus untuk Pempek Lenjer	
		Khusus untuk Pempek Telur	
		Khusus untuk Pempek Campur	
09.2.2	Ikan, Filet Ikan dan Hasil Perikanan Termasuk Moluska, Krustase, dan Ekinodermata Berlapis Tepung yang Dibekukan	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	50 – 100 g
		Naget Ikan Beku	
09.2.4.1	Ikan dan Produk Ikan yang Telah Dimasak	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	50 – 100 g
		Kekian Ikan/Kue Ikan Kukus	
		Siomay/Dimsum Ikan	
		Otak-otak ikan	
		Bakso Ikan Beku	

No	Nama Kategori Pangan	Nama Jenis	Takaran saji
		Khusus untuk Pempek Ikan (Rebus) dan Olahahan Ikan Berbumbu	50 – 150 g
09.2.4.2	Moluska, Krustase, dan Ekinodermata Matang	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	50 – 100 g
09.2.4.3	Ikan dan Produk Perikanan Termasuk Moluska, Krustase, Ekinodermata Goreng atau Panggang	Udang <i>Popcorn</i>	50 – 100 g
		Bakso Ikan/Moluska/Krustase/Ekinodermata (Kering)	
		Kue Ikan/Kamaboko/ <i>Fish Cake</i> (goreng atau panggang)	
		Sambal Goreng Udang	10 – 20 g
		Sambal Goreng Ikan	
		Sambal Teri	
		Sambal Ikan Roa	20 – 40 g
		Keripik Kulit Ikan Goreng	
		Keripik Kulit Lele	10 – 25 g
		Abon Ikan	
		Abon Ikan Lele	
		Abon Cakalang	
		Abon Ikan Gabus	
		Abon Ikan Tuna	50 – 150 g
		Pempek Ikan (Goreng atau Panggang)	
		Ikan Renyah	20 – 40 g
		Ikan Bilis Kering Goreng	
		Ikan Wader Kering Goreng	
		Teri Kering	
		Keripik Ikan	
Keripik Belut	40 – 100 g		
Tortila Ikan			
Rendang Ikan Tuna	50 – 150 g		
Rendang Kerang			
09.2.5	Ikan dan Produk Perikanan Termasuk Moluska, Krustase dan Ekinodermata yang Diasap, Dikeringkan, Difermentasi, dan/atau Digarami	Ikan Asap	50 – 100 g
		Ikan Kayu	
		Ikan Kering	20 – 50 g
		Ikan Asin Kering	
		Teri Asin Kering	
		Teri Nasi Setengah Kering	20 – 40 g
		Kerupuk Ikan, Udang, Moluska (Mentah)	
		Kerupuk Kulit Ikan Mentah	
Dendeng Ikan	50 – 100 g		

No	Nama Kategori Pangan	Nama Jenis	Takaran saji		
		Belut Kering	20 – 50 g 5 – 20 g 50 – 100 g 20-50 g 5 – 20 g		
		Udang Kering Tanpa Kulit (Ebi)			
		Ebi Bubuk			
		Cumi dan Sotong Kering			
		Terasi Udang			
		Pasta Ikan			
		Ikan Asin Jambal Roti		20-50 g	
		Ikan Pedas			
		Bekasam/Bekasang			
		Rusip			
		Masin			
		Pasta Gonad Bulu Babi			
		Rebon			
09.3.1	Ikan dan Produk Perikanan Termasuk Moluska, Krustase, dan Ekinodermata yang Direndam Dalam Bumbu (Marinasi) dan/atau Di Dalam Jelly	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	50 – 150 g		
09.3.2	Ikan dan Produk Perikanan Termasuk Moluska, Krustase, dan Ekinodermata yang Diolah Menjadi Pikel dan/atau Direndam Dalam Larutan Garam	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	25 – 100 g		
09.3.3	Pengganti Telur Salmon, Caviar, dan Produk Telur Ikan Lainnya	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	10 – 25 g		
09.3.4	Ikan dan Produk Perikanan Termasuk Moluska, Krustase dan Ekinodermata Semi Awet (Contohnya adalah Pasta Ikan), tidak termasuk produk pada kategori 09.3.1 sampai 09.3.3	Petis Udang	10 – 20 g		
09.4	Ikan dan Produk Perikanan yang Diawetkan,	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	30 – 100 g		
	Termasuk Ikan dan Produk Perikanan yang Dikalengkan	Khusus untuk Sosis Ikan/Moluska/Krustase/ Ekinodermata Siap Santap dan Otak-Otak	50 – 100 g		

No	Nama Kategori Pangan	Nama Jenis	Takaran saji
	atau Difermentasi, Termasuk Moluska, Krustase dan Ekinodermata	Ikan/Moluska/Krustase/Ekinodermata Siap Santap	
10.	Kategori 10.0 Telur dan Produk-produk Telur		
10.2.2	Produk Telur Beku	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	25 – 75 g
10.2.3	Produk-Produk Telur yang Dikeringkan dan/atau Dipanaskan Hingga Terkoagulasi	Telur Matang/Setengah Matang	25 – 75 g
		Telur Pindang	
		Rendang Telur	
10.3	Telur yang Diawetkan, Termasuk Produk Tradisional Telur Yang Diawetkan, Termasuk Dengan Cara Dibasakan, Diasinkan dan Dikalengkan	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	25 – 75 g
10.4	Makanan Pencuci Mulut Berbahan Dasar Telur (Misalnya Custard)	Selai Kaya	10 – 30 (g atau ml)
		Custard	
11.0	Kategori 11.0 Gula dan Pemanis, Termasuk Madu		
11.1.2	Gula Serbuk, Dekstrosa Serbuk	Gula Serbuk (<i>Icing Sugar</i>)	5 – 10 g
11.1.3	Gula Putih Lembab (Soft White Sugar), Gula Merah Lembab (Soft Brown Sugar), Sirup Glukosa, Sirup Glukosa Kering (Dried Glucose Syrup), Gula Tebu Mentah	Gula Tebu Mentah	5 – 10 g
11.1.5	Gula Kristal Putih	Gula Kristal Putih atau Gula Pasir	Per 100 g
11.2	Gula Merah, Tidak Termasuk Dalam Kategori Pangan 11.1.3	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	Per 100 g
		Gula Aren	
11.3	Larutan Gula dan Sirup, juga Gula Invert (Sebagian), Termasuk Treacle dan Molases (Tetes Tebu), Tidak Termasuk Produk Dari Kategori 11.1.3	Sirup Jagung	10 – 20 (g atau ml)
		Sirup Tebu (<i>Cane Syrup</i>)	

No	Nama Kategori Pangan	Nama Jenis	Takaran saji
11.4	Gula dan Sirup Lainnya (Misal Xilosa, Sirup Maple, Gula Hias).	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	10 – 20 (g atau ml)
11.5	Madu	Madu cair (madu hutan, madu budidaya, madu trigona, madu dengan campuran bahan pangan lain non madu)	10 – 15 ml
		Madu cair (madu trigona dengan kadar propolis tinggi)	5 – 10 ml
		Madu cair (madu trigona dengan kadar asam tinggi)	5 – 10 ml
		Madu serbuk	5 – 10 g
11.6	Pemanis, Termasuk Pemanis Buatan (<i>Table Top Sweeteners</i> , Termasuk yang Mengandung Pemanis dengan Intensitas Tinggi)	-	0,1 – 5 (g atau ml)
12.0	Kategori 12.0 Garam, Rempah, Sup, Saus, Salad, Produk Protein		
12.1.1	Garam	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	Per 100 g
12.2.1	Herba dan Rempah	Bawang Merah Goreng	10 – 20 g
12.2.2	Bumbu dan Kondimen	Bumbu Siap Pakai	2 – 8 g untuk bentuk kering (bubuk atau blok) 9 – 20 (g atau ml) untuk bentuk basah (pasta)
		Bumbu Ekstrak Daging Sapi	1 – 5 g
		Bumbu Ekstrak Daging Ayam	
		Bumbu Ekstrak Udang	
		Bumbu Ekstrak Cumi	9 – 20 (g atau ml)
		Bumbu Pasta Ekstrak Daging (Misalnya Bumbu Pasta Ekstrak Daging Sapi dan Daging Ayam)	
		Bumbu Rasa	1 – 5 g
		Bubuk/Blok/Kubus/Pasta Ekstrak Ayam/Sapi/Udang/Keju	1 – 5 g
		Bumbu Tabur	2 – 10 g

No	Nama Kategori Pangan	Nama Jenis	Takaran saji
12.4	Mustard	Mustard/Saus Mustard	15 - 30 (g atau ml)
12.5.1	Sup Siap Saji dan Kaldu, Termasuk Kalengan, Botol dan Beku	Sup Siap Konsumsi	100 – 200 (g atau ml)
		Sari Pati Ayam	25 - 50 ml
		Kaldu dan Konsome	5 – 10 g untuk bentuk bubuk 50 – 100 (g atau ml) untuk bentuk pasta atau cair
12.5.2	Bubuk atau Campuran Untuk Sup dan Kaldu	Sup Instan	10 – 20 g
		Sup Krim Instan	
		Sup Pasta Instan (Misalnya Sup Makaroni Instan)	100 – 200 (g atau ml)
		Sup Krim Pasta Instan (Misalnya Sup Krim Makaroni Instan)	
12.6.1	Saus Teremulsi (Misalnya Mayonais, <i>Salad Dressing</i> , <i>Onion Dips</i>)	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	15 – 30 (g atau ml)
12.6.2	Saus Non-Emulsi (Misalnya Saus Tomat, Saus Keju, Saus Krim, Gravi Coklat)	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	15 – 30 (g atau ml)
		Saus Tomat	
		Sambal Bawang	
		Bumbu Kacang (Bumbu Gado-Gado, Bumbu Pecel, Bumbu Sate, Bumbu Siomay, Dan Bumbu Batagor)	
12.6.3	Campuran Untuk Saus, Gravies, dan Dressing	-	10 – 20 (g atau ml)
12.6.4	Saus Bening (Misalnya Kecap Ikan)	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	10 – 20 (g atau ml)
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	Olesan/Saus	15 - 30 ml
12.9.1	Pasta Kedelai Fermentasi	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	15 – 30 (g atau ml)

No	Nama Kategori Pangan	Nama Jenis	Takaran saji
12.9.2.1	Saus Kedelai Fermentasi	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini Kecap Kedelai Asin (<i>Salty Soy Sauce</i>)	15 – 30 (g atau ml)
12.9.2.3	Saus Kedelai Lainnya	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	15 – 30 (g atau ml)
13.0	Kategori 13.0 Pangan Olahsan Untuk Keperluan Gizi Khusus		
13.1.2	Formula Lanjutan dan Formula Pertumbuhan	Formula Pertumbuhan	30 – 50 g untuk bentuk bubuk 200 – 250 ml untuk bentuk cair
13.2	Makanan Untuk Bayi dan Anak Dalam Masa Pertumbuhan	Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) Pokok	20 – 50 g 75 – 125 g untuk bentuk siap konsumsi
		Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) Kudapan	10 – 30 g
13.4	Pangan Olahsan Diet untuk Kontrol Berat Badan	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	50 – 55 g
13.5	Pangan Olahsan Diet Khusus yang Tidak Termasuk Produk dari Kategori 13.1, 13.2, 13.3, dan 13.4	Minuman Khusus Ibu Hamil dan/atau Ibu Menyusui	30 – 50 g untuk bentuk bubuk 125 – 250 ml untuk bentuk cair
		Minuman Olahraga	30 – 75 g untuk bentuk bubuk atau padat
		Pangan Tambahan Untuk Olahragawan	200 – 500 ml untuk bentuk cair
14.0	Kategori 14.0 Minuman, Tidak termasuk Produk Susu		
14.1.2.1	Sari Buah	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	100 – 250 ml
		Khusus untuk Sari Buah Kurma	
		Khusus untuk sari buah dengan karakteristik rasa sangat asam, seperti sari jeruk nipis (<i>lime juice</i>) dan sari buah lemon	10 – 30 ml
14.1.2.2	Sari Sayur	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	100 – 250 ml

No	Nama Kategori Pangan	Nama Jenis	Takaran saji
14.1.2.3	Konsentrat Sari Buah	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	15 – 30 ml
14.1.2.4	Konsentrat Sari Sayur	Konsentrat Sari Tomat	15 – 30 ml
14.1.3.1	Nektar Buah	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	100 – 250 ml
14.1.3.2	Nektar Sayur	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	100 – 250 ml
14.1.3.3	Konsentrat Nektar Buah	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	15 – 30 ml
14.1.3.4	Konsentrat Nektar Sayur	Konsentrat Sari Tomat	15 – 30 ml
14.1.4.1	Minuman Berbasis Air Berperisa yang Berkarbonat	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	100 – 250 ml
14.1.4.2	Minuman Berbasis Air Berperisa Tidak Berkarbonat, Termasuk Punches dan Ades	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	100 – 250 ml
		Minuman Sari Buah Nanas Minuman Jeli	
14.1.4.3	Konsentrat (Cair atau Padat) Untuk Minuman Berbasis Air Berperisa	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini yang berbentuk cair	10 – 30 ml
		Sirup Kalamansi Khas Bengkulu Sirup Markisa	
		Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini yang berbentuk bubuk/padat	7 – 45 g
14.1.5	Kopi, Kopi Substitusi, Teh, Seduhan Herbal, dan Minuman Biji Biji dan Sereal Panas, kecuali Cokelat	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini yang berbentuk cair	100 – 250 ml
		Khusus untuk Konsentrat Minuman Teh dan Konsentrat Minuman Kopi	10 – 30 ml
		Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini yang berbentuk bubuk/padat	10 – 30 g
		Minuman Serbuk Kopi Gula Bandrek/Minuman Jahe Serbuk	
15.0	Kategori 15.0 Makanan Ringan Siap Santap		
15.1	Makanan Ringan – Berbahan Dasar Kentang, Umbi, Sereal, Tepung atau Pati (dari Umbi dan Kacang)	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	15 – 40 g
		Almond Crispy Cokelat Almond Crispy Rasa Keju	
		Carang Mas/ Grubi/ Sarang Balam	

No	Nama Kategori Pangan	Nama Jenis	Takaran saji
		Combring	
		Dakak-Dakak	
		Emping Manis	
		Intip Asin	
		Intip Manis/Intip Madu	
		Jagung Berondong/Popcorn Manis	
		Jagung Marning	
		Jagung Titi	
		Jipang Beras	
		Kecimpring	
		Kering Kentang	
		Keripik Bakso Goreng	
		Keripik Jagung	
		Keripik kentang asin	
		Keripik Lanting/Alen-Alen/ Karak Kaliang	
		Keripik singkong	
		Keripik singkong balado/ pedas	
		Keripik Tahu	
		Keripik talas/ keladi	
		Keripik tempe	
		Keripik Tempe Sagu	
		Keripik ubi ungu	
		Keripik umbi gadung	
		Kerupuk Bawang Matang	
		Kerupuk Gendar/Puli	
		Makaroni Goreng	
		Mi Lidi	
		Opak Ketan	
		Pang Pang Manis	
		Pilus	
		Rempeyek kacang tanah	
		Rempeyek Rebon	
		Rempeyek Teri	
		Rengginang/ batiah	
		Simping	
		Stik keju	
		Almond Crispy Cokelat	
		Almond Crispy Rasa Keju	
		Carang Mas/ Grubi/ Sarang Balam	
		Combring	
		Dakak-Dakak	
		Emping Manis	
		Intip Asin	
		Intip Manis/Intip Madu	
		Jagung Berondong/Popcorn Manis	
		Jagung Marning	

No	Nama Kategori Pangan	Nama Jenis	Takaran saji
		Jagung Titi Jipang Beras Kecimpring Kering Kentang Keripik Bakso Goreng Keripik Jagung Keripik kentang asin Keripik Lanting/Alen-Alen/ Karak Kaliang Keripik singkong Keripik singkong balado/ pedas Keripik Tahu Keripik talas/ keladi Keripik tempe Keripik Tempe Sagu Keripik ubi ungu Keripik umbi gadung Kerupuk Bawang Matang Kerupuk Gendar/Puli Makaroni Goreng Mi Lidi Opak Ketan Pang Pang Manis Pilus Rempeyek kacang tanah Rempeyek Rebon Rempeyek Teri Rengginang/ batiah Simping Stik keju Khusus untuk Makanan Ringan Ekstrudat	10 – 20 g
15.2	Olahan Kacang, Termasuk Kacang Terlapisi dan Campuran Kacang (Contoh Dengan Buah Kering)	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini Ampyang Kacang Enting-Enting Kacang Gepuk / Enting-Enting Gepuk Halua Kacang Kenari Jipang kacang/ kipang kacang/ enting-enting Kacang Atom/ Kacang Sukro Kacang Bawang/Kacang tojin Kacang Disko Kacang Koro Tanpa Kulit Kacang Mede Kacang Molen/Kacang Sembunyi	15 – 40 g

No	Nama Kategori Pangan	Nama Jenis	Takaran saji
		Kacang Tanah Panggang	
		Kacang Telur	
15.3	Makanan Ringan Berbasis Ikan	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	15 - 40 g
		Kemplang/ kerupuk ikan goreng/ amplang/ kuku macan/ kerupuk udang	
		Sumpia Udang	
16.0	Kategori 16.0 Pangan Siap Saji (Terkemas)		
16.0	Kategori 16.0 Pangan Siap Saji (Terkemas)	Termasuk semua nama jenis dalam kategori ini	per 100 g, 100 ml, per buah, atau per kemasan
		Kebab Beku	

KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN,

TARUNA IKRAR

LAMPIRAN III
PERATURAN BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
NOMOR TAHUN 2024
TENTANG
INFORMASI NILAI GIZI PADA LABEL PANGAN OLAHAN

ACUAN LABEL GIZI

No	Zat Gizi	Satuan	Nilai ALG					
			Usia 0-5 Bulan*	Usia 6-11 Bulan**	Usia 1-3 tahun	Umum	Ibu Hamil	Ibu Menyusui
1.	Energi	kcal	550	800	1350	2150	2450	2550
2.	Protein	g	9	15	20	60	90	80
3.	Lemak Total	g	31	35	45	63	65	65
4.	Lemak Jenuh	g	-	-	-	20	20	20
5.	Kolesterol	mg	-	-	-	<300	<300	<300
6.	Asam linoleat	g	4,4	4,4	7	13	15	15
7.	Asam α -linolenat	mg	500	500	700	1300	1600	1500
8.	Karbohidrat Total	g	59	105	215	325	378	393
9.	Serat	g	0	11	19	30	34	36
10.	Vitamin A ¹	mcg RE	375	400	400	600	900	950
11.	Vitamin D ²	mcg	10	10	15	15	15	15
12.	Vitamin E ³	mg	4	5	6	15	14	18
13.	Vitamin K	mcg	5	10	15	60	54	54
14.	Vitamin B1	mg	0,2	0,3	0,5	1,2	1,5	1,6
15.	Vitamin B2	mg	0,3	0,4	0,5	1,2	1,4	1,6
16.	Vitamin B3 ⁴	mg NE	2	4	6	15	18	17
17.	Vitamin B5	mg	1,7	1,8	2	5	6	7
18.	Vitamin B6	mg	0,1	0,3	0,5	1,3	1,9	1,9
19.	Folat ⁵	mcg DFE	80	80	160	400	600	500
20.	Vitamin B12	mcg	0,4	1,5	1,5	3,7	4,2	3,8
21.	Biotin	mcg	5	6	8	30	27	32
22.	Kolin	mg	125	150	200	450	485	475
23.	Vitamin C	mg	40	50	40	90	100	135
24.	Kalsium	mg	200	270	650	1100	1300	1300
25.	Fosfor	mg	100	275	500	700	770	770
26.	Magnesium	mg	30	55	60	310	300	300
27.	Natrium	mg	120	370	1000	1400	1400	1400
28.	Kalium	mg	400	700	3000	4500	4500	4900
29.	Mangan	mg	0,003	0,7	1,2	2	2,2	2,8

No	Zat Gizi	Satuan	Nilai ALG					
			Usia 0-5 Bulan*	Usia 6-11 Bulan**	Usia 1-3 tahun	Umum	Ibu Hamil	Ibu Menyusui
30.	Tembaga	mcg	200	220	340	900	940	1240
31.	Kromium	mcg	0,2	6	11	29	34	49
32.	Besi	mg	0,3	11	8	14	23	14
33.	Iodium	mcg	90	120	120	150	220	290
34.	Seng	mg	1,1	3	4	11	15	16
35.	Selenium	mcg	7	10	17	30	35	40
36.	Fluor	mg	0,01	0,5	0,6	3	3	3
37.	Klor	mg	180	570	-	2100	2100	2100
38.	L-Karnitin	mg	6,6	8,7	13,5	-	-	-
39.	Myo-Inositol	mg	22	29	45	-	-	-

Keterangan:

*Usia 0-5 bulan adalah sejak lahir hingga 6 bulan kurang dari 1 hari

**Usia 6-11 bulan adalah 6 bulan hingga 12 bulan kurang dari 1 hari

Faktor Konversi:

¹Vitamin A

1 mcg *retinol equivalents* (RE) = 1 mcg retinol
 6 mcg β -carotene
 12 mcg *other provitamin A carotenoids*
 3,33 SI Vitamin A

²Vitamin D

1 mcg Vitamin D (kalsiferol) = 40 SI Vitamin D2 atau Vitamin D3

³Vitamin E (sebagai *d- α -tocopherol*)

1 mg *α -tocopherol* (α -TE) = 1 mg RRR- α -tocopherol (*d- α -tocopherol*)

⁴Vitamin B3/Niasin

1 mg *niacin equivalents* (NE) = 1 mg niasin
 60 mg triptofan

⁵Folat

1 mcg *dietary folate equivalents* (DFE) = 1 mcg *food folate*
 0,6 mcg asam folat yang ditambahkan

Rekomendasi asupan gula per hari untuk kelompok umum adalah 50 gram.

KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN,

TARUNA IKRAR

LAMPIRAN IV
PERATURAN BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
NOMOR TAHUN 2024
TENTANG
INFORMASI NILAI GIZI PADA LABEL PANGAN OLAHAN

PERSYARATAN DAN TATA CARA PENCANTUMAN NUTRI-LEVEL

1. PERSYARATAN KANDUNGAN GIZI PENCANTUMAN NUTRI-LEVEL

Persyaratan per 100 mL produk siap konsumsi

Zat Gizi	Level			
	A	B	C	D
Gula (g)	≤ 0,5	> 0,5 - ≤ 6,0	> 6,0 - ≤ 12,5	≥ 12,5
Garam (natrium) (mg)	≤ 5,0	> 5,0 - ≤ 120,0	> 120,0 - ≤ 500,0	> 500,0
Lemak total (g)	≤ 0,5	> 0,5 - ≤ 3,0	> 3,0 - ≤ 17,0	> 17,0

- Level A tidak boleh menggunakan BTP pemanis (BTP pemanis alami dan/atau BTP pemanis buatan), baik melalui penambahan langsung dan/atau ikutan (*carry over*)
- Level B hanya dapat menggunakan BTP pemanis alami
- Level C dan Level D dapat menggunakan BTP pemanis (BTP pemanis alami dan/atau BTP pemanis buatan)
- Gula mencakup seluruh monosakarida dan disakarida, tidak termasuk laktosa.
- Persyaratan kandungan lemak total dikecualikan untuk Pangan Olahan berupa susu cair *plain* dan susu bubuk *plain*.

2. TATA CARA PENCANTUMAN NUTRI-LEVEL

Nutri-Level dicantumkan sebagai berikut:

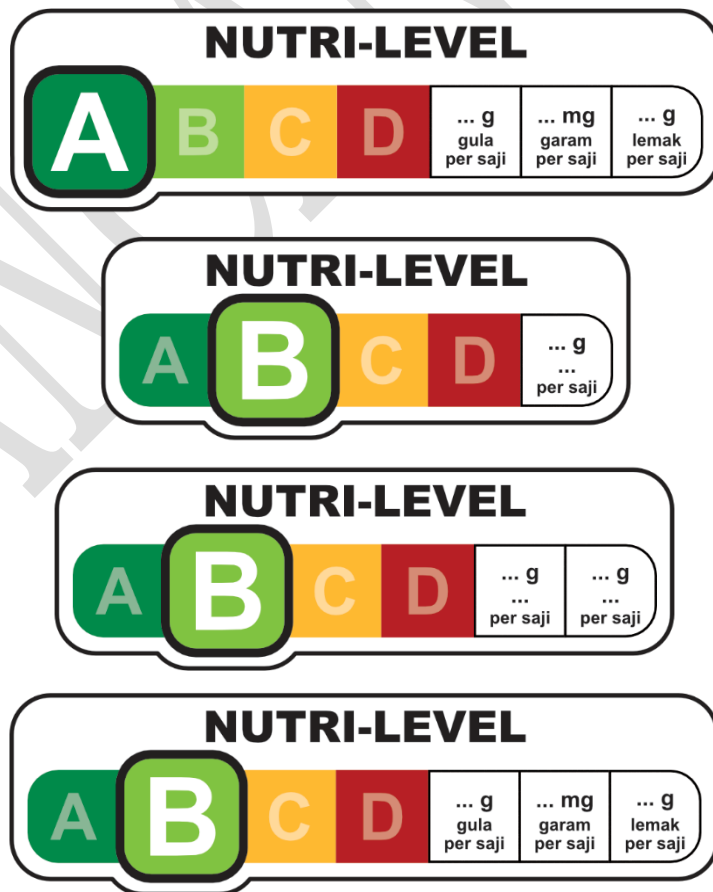


- Nutri-Level dicantumkan berupa huruf A, B, C, dan D yang dituliskan secara lengkap.
- Penentuan Nutri-Level didasarkan pada persyaratan kandungan gula, garam (natrium), dan lemak total per 100 mL Pangan Olahan siap konsumsi.
- Level Pangan Olahan ditunjukkan dengan menonjolkan salah satu huruf yang sesuai dengan kandungan gula, garam (natrium), dan/atau lemak total di dalamnya.
- Pangan Olahan yang berada pada level C dan level D harus mencantumkan Nutri-Level, sedangkan pencantuman Nutri-Level Pangan Olahan yang berada pada level A dan B berlaku sukarela.

- e. Pencantuman Nutri-Level harus disertai dengan kandungan gula, garam, dan/atau lemak total per sajian atau per kemasan yang kandungannya berada pada level C dan D. Kandungan gula, garam, dan/atau lemak total yang dicantumkan tersebut sesuai dengan kandungan yang tercantum pada tabel ING.
- f. Nutri-Level pada Pangan Olahan yang memiliki level A dan level B dapat dicantumkan sebagai berikut:
 - Alternatif 1: Hanya mencantumkan Nutri-Level Pangan Olahan secara lengkap dengan menonjolkan salah satu huruf sesuai dengan level Pangan Olahan (level A atau level B), tanpa mencantumkan kandungan gula, garam, dan/atau lemak total.



- Alternatif 2: Mencantumkan Nutri-Level Pangan Olahan secara lengkap dengan menonjolkan salah satu huruf sesuai dengan level Pangan Olahan (level A atau B), dan dapat disertai dengan kandungan gula, garam, dan/atau lemak per sajian atau per kemasan yang menyebabkan Pangan Olahan berada di level tersebut.

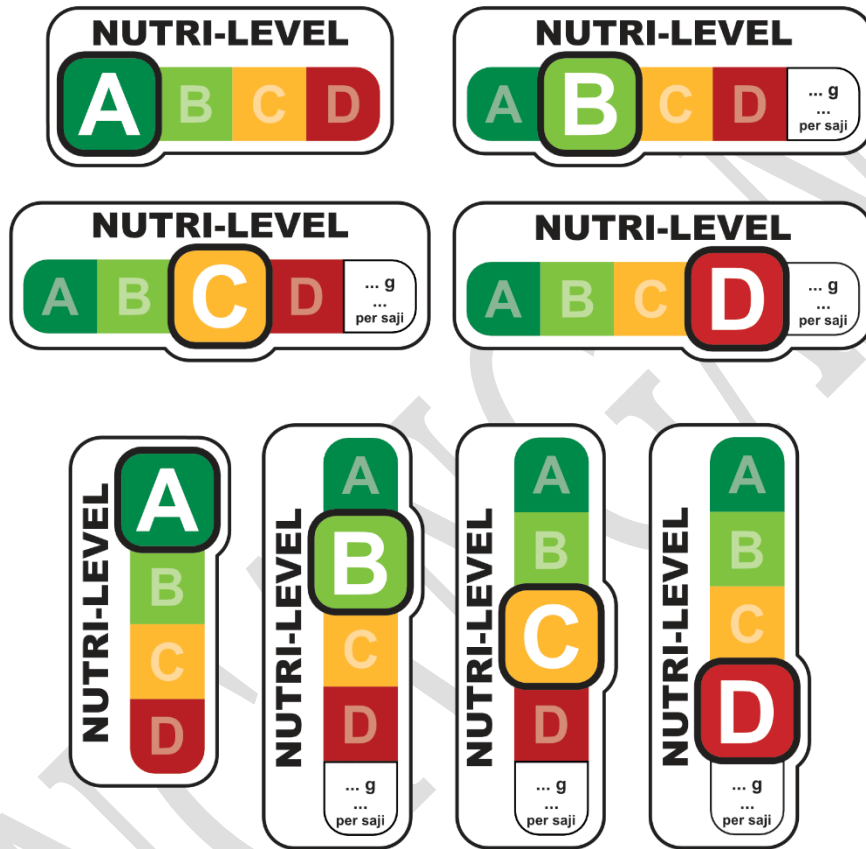


3. FORMAT NUTRI-LEVEL

A. Nutri-Level dapat dicantumkan dengan 2 format, yaitu format lengkap dan format sederhana. Pemilihan format tersebut didasarkan pada luas permukaan label.

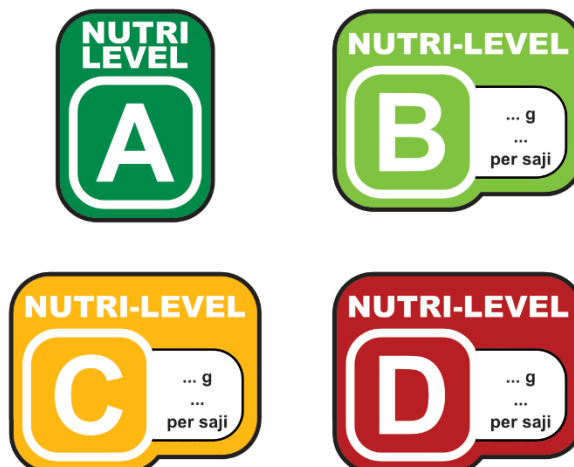
1) Format Lengkap

Format lengkap digunakan pada Pangan Olahan dengan luas permukaan Label lebih dari 30 cm². Format yang digunakan dapat berupa format horizontal atau vertikal, menyesuaikan dengan bentuk kemasan.



2) Format Sederhana

Format sederhana digunakan pada Pangan Olahan dengan luas permukaan Label kurang dari sama dengan 30 cm². Format yang ditampilkan berupa huruf A, B, C, atau D sesuai dengan level Pangan Olahan, disertai dengan kandungan kandungan gula, garam, dan/atau lemak total per sajian atau per kemasan.



B. Jenis huruf (*font*) dan warna

Jenis huruf (*font*) harus memenuhi ketentuan sebagai berikut:

- 1) Arial Black untuk penulisan 'NUTRI-LEVEL'
- 2) Arial Bold untuk penulisan kandungan zat gizi

Warna Nutri-Level harus memenuhi ketentuan sebagai berikut:

- 1) Hijau tua Level A – CMYK 100C 25M 100Y 0K
- 2) Hijau muda Level B – CMYK 55C 0M 100Y 0K
- 3) Kuning Level C – CMYK 0C 30M 90Y 0K
- 4) Merah Level D – CMYK 20C 100M 100Y 10K
- 5) Hitam: CMYK 0C 0M 0Y 100K
- 6) Putih: CMYK 0C 0M 0Y 0K

C. Pencantuman Nutri-Level tidak boleh menyentuh nama dagang, atau menutupi informasi penting pada Label.

D. Dalam pencantuman Nutri-Level ini, Pelaku Usaha dilarang :

- 1) Mengubah warna
- 2) Mengubah format dan bentuk
- 3) Mengubah posisi (rotasi)
- 4) Mengganti jenis huruf (*font*)

KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN,

TARUNA IKRAR

LAMPIRAN V
PERATURAN BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
NOMOR TAHUN 2024
TENTANG
INFORMASI NILAI GIZI PADA LABEL PANGAN OLAHAN

PERSYARATAN LOGO PILIHAN LEBIH SEHAT

1. FORMAT LOGO



Versi 1



Versi 2

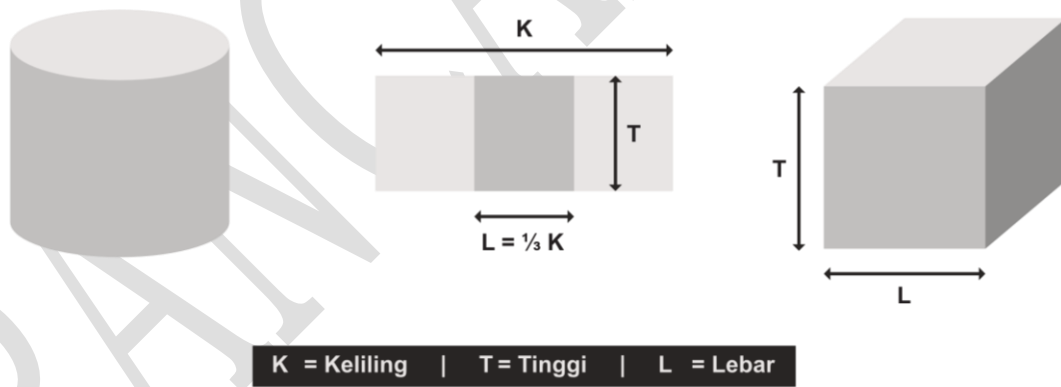
Deskripsi logo:

- a. Logo berupa lingkaran, dengan tanda centang (*tick sign*) dicantumkan di dalamnya.
- b. Tulisan “PILIHAN LEBIH SEHAT” dicantumkan pada bagian atas di luar lingkaran dengan huruf kapital.
- c. Tulisan “Dibandingkan Produk Sejenis Bila Dikonsumsi Dalam Jumlah Wajar” dicantumkan di bagian bawah di luar lingkaran.
- d. Jenis huruf (*font*): Arial
- e. Warna
 - Latar belakang dalam lingkaran: Putih
 - Tanda centang (*tick sign*): Hijau
 - Tulisan “Dibandingkan Produk Sejenis Bila Dikonsumsi dalam Jumlah Wajar”: Hitam (dapat diubah dengan menyesuaikan kontras pada latar belakang).



2. UKURAN LOGO

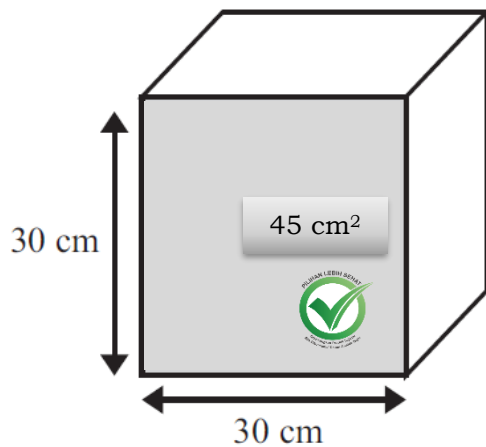
- Logo harus proporsional dan jelas terbaca.
- Ukuran logo tidak boleh lebih dari 5% dari luas bagian utama label.



Perhitungan luas bagian utama Label:

Tinggi (cm) x Lebar (cm)

Contoh perhitungan:



Tinggi = 30 cm, Lebar = 30 cm

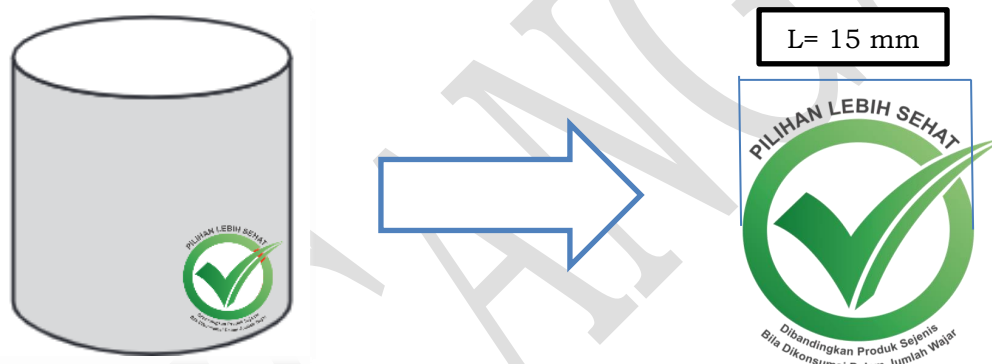
Luas bagian utama Label :

$$30 \text{ cm} \times 30 \text{ cm} = 900 \text{ cm}^2$$

Ukuran logo maksimum :

$$5\% \times 900 \text{ cm}^2 = 45 \text{ cm}^2$$

- c. Ukuran (diameter) logo harus tidak kurang dari 15 mm. Ukuran diameter ini juga berlaku jika hasil perhitungan ukuran logo maksimum kurang dari 15 mm.



3. KETENTUAN PENCANTUMAN LOGO

- Logo harus ditempatkan di bagian yang mudah dilihat dan dibaca.
- Pencantuman logo tidak boleh menyentuh nama dagang, atau menutupi informasi penting pada Label.
- Dalam pencantuman logo ini, Pelaku Usaha dilarang :
 - Mengubah warna
 - Mengubah format dan bentuk
 - Mengubah posisi (rotasi)
 - Mengganti jenis huruf (*font*)

4. PERSYARATAN

Pangan Olahan yang akan mencantumkan Logo Pilihan Lebih Sehat harus memenuhi kriteria profil gizi (*nutrient profile*) yang ditetapkan untuk setiap jenis Pangan Olahan.

5. PROFIL GIZI (NUTRIENT PROFILE)

1. Minuman Siap Konsumsi (*Ready to drink*)

Minuman siap konsumsi dalam hal ini mencakup minuman susu fermentasi, minuman cokelat, minuman kedelai, sari kedelai, sari buah, sari sayur, minuman berperisa berkarbonat, minuman berperisa tidak berkarbonat, minuman sari kacang hijau, dan minuman botanikal/minuman rempah.

Profil gizi untuk minuman siap konsumsi harus memenuhi persyaratan:

Zat Gizi	Batas maksimum	Batas minimum
Gula ^(*) ^(**)	6 g per 100 mL	-

(*) *Seluruh monosakarida dan disakarida, tidak termasuk laktosa*

(**) *Tidak boleh menggunakan BTP Pemanis, baik melalui penambahan langsung dan/atau ikutan (carry over)*

2. Susu Cair dan Minuman Susu (*plain*)

Susu Cair dan Minuman Susu (*plain*) dalam hal ini mencakup susu *plain*, minuman susu *plain*, dan minuman mengandung susu *plain*.

Profil gizi untuk Susu Cair dan Minuman Susu (*plain*) harus memenuhi persyaratan:

Zat Gizi	Batas maksimum	Batas minimum
Gula ^(*) ^(**)	0 g per 100 mL	-
Kalsium	-	7,5 % ALG per 100 mL

(*) *Seluruh monosakarida dan disakarida, tidak termasuk laktosa*

(**) *Tidak boleh menggunakan BTP Pemanis, baik melalui penambahan langsung dan/atau ikutan (carry over)*

3. Susu Cair dan Minuman Susu Rasa/Berperisa

Susu Cair dan Minuman Susu Rasa/Berperisa dalam hal ini mencakup susu rasa, susu berperisa, minuman susu rasa/berperisa, minuman mengandung susu rasa/berperisa.

Profil gizi untuk Susu Cair dan Minuman Susu Rasa/Berperisa harus memenuhi persyaratan:

Zat Gizi	Batas maksimum	Batas minimum
Gula ^(*) ^(**)	6 g per 100 mL	-
Kalsium	-	7,5 % ALG per 100 mL

(*) *Seluruh monosakarida dan disakarida, tidak termasuk laktosa*

(**) Tidak boleh menggunakan BTP Pemanis, baik melalui penambahan langsung dan/atau ikutan (*carry over*)

4. Pasta Instan dan Mi Instan

Pasta dan mi instan dalam hal ini mencakup pasta instan, bihun instan, kuetiaw instan, makaroni instan, dan mi instan.

Profil gizi untuk pasta dan mi instan harus memenuhi persyaratan:

Zat Gizi	Batas maksimum	Batas minimum
Lemak Total	20 g per 100 g	-
Garam (natrium)	900 mg per 100 g	-

5. Susu Bubuk *Plain* (01.5.1)

Susu bubuk *plain* dalam hal ini mencakup Susu Bubuk Lemak Penuh (*Full Cream*), Susu Bubuk Lemak Penuh (*Full Cream*) Instan, Susu Bubuk Skim Sebagian, Susu Bubuk Skim, Campuran Susu dan Krim Bubuk (*plain*), dan Minuman Mengandung Susu Bubuk (*plain*).

Profil gizi untuk Susu Bubuk *Plain* harus memenuhi persyaratan:

Zat Gizi	Batas maksimum	Batas minimum
Gula ^(*) (^{**})	0 g per 100 g	-
Kalsium	-	15 % ALG per 100 g

(*) Seluruh monosakarida dan disakarida, tidak termasuk laktosa

(**) Tidak boleh menggunakan BTP Pemanis, baik melalui penambahan langsung dan/atau ikutan (*carry over*)

6. Susu Bubuk Rasa (01.1.4)

Susu Bubuk Rasa dalam hal ini mencakup Susu Bubuk (Rasa), Susu Bubuk Skim (Rasa), Susu Bubuk Skim Sebagian (Rasa), Susu Bubuk Rasa/Berperisa, Susu Bubuk Skim Rasa/Berperisa, Susu Bubuk Skim Sebagian Rasa/Berperisa, Campuran Susu dan Krim Bubuk Berperisa atau (dengan) Rasa, Minuman Mengandung Susu Bubuk Berperisa atau dengan (Rasa).

Profil gizi untuk Susu Bubuk Rasa harus memenuhi persyaratan:

Zat Gizi	Batas maksimum	Batas minimum
Gula ^(*) (^{**})	6 g per 100 g	-
Kalsium	-	15 % ALG per 100 g

(*) Seluruh monosakarida dan disakarida, tidak termasuk laktosa

(**) Tidak boleh menggunakan BTP Pemanis, baik melalui penambahan langsung dan/atau ikutan (*carry over*)

7. Keju (01.6)

Keju dalam hal ini mencakup Keju *Cottage* (*Cottage Cheese*), Keju *Cottage* yang Ditambah Krim (*Creamed Cottage Cheese*), Keju Krim (*Cream Cheese*), Keju *Mozzarella*, Keju *Bocconcini*, Keju *Cheddar*, Keju *Edam*, Keju *Camembert*, Keju *Bath*, Keju *Bondard*, Keju *Bougon*, Keju *Bouquet des moines*, Keju Biru (*Blue Cheese*), Keju Bata (*Brick Cheese*), Keju *Gouda*, Keju *Havarti*, Keju *Brie*, Keju *Parmesan*, Keju Swiss, Keju Peram Lainnya, Keju *Cheddar* Olahan, Keju *Gouda* Olahan, Keju Olahan *Plain*, (*American cheese, requeson*), Keju Olahan Berperisa, Keju Olahan dengan Tambahan Buah, Sayur dan atau Daging (*neufchatel cheese spread* dengan sayur, *pepper jack cheese*, *cheddar cheese spread* dengan wine, dan *cheese balls* (keju olahan salut kacang, herba atau bumbu) dan Keju *Ricotta*.

Profil gizi untuk Keju Olahan harus memenuhi persyaratan:

Zat Gizi	Batas maksimum	Batas minimum
Garam (natrium)	900 mg/100 g	
Kalsium	-	15 % ALG per 100 g

8. Es Krim (01.7)

Es Krim dalam hal ini mencakup Es Krim Susu (*Dairy Ice Cream*), Es Krim, dan Es Susu.

Profil gizi untuk es krim harus memenuhi persyaratan:

Zat Gizi	Batas maksimum	Batas minimum
Lemak Total	10 g per 100 g	-
Gula ^(*) (^{**})	17 g per 100 g	-

(*) Seluruh monosakarida dan disakarida, tidak termasuk laktosa

(**) Tidak boleh menggunakan BTP Pemanis, baik melalui penambahan langsung dan/atau ikutan (*carry over*)

9. Yogurt *Plain* (01.2.1.1 dan 01.2.1.2)

Yogurt *Plain* dalam hal ini mencakup Yogurt dan Yogurt Kultur Lain (*Alternate Culture Yogurt*).

Profil gizi untuk Yogurt *Plain* harus memenuhi persyaratan:

Zat Gizi	Batas maksimum	Batas minimum
Lemak Total	3 g per 100 g	-
Gula ^(*) ^(**)	0 g per 100 g	-
Kalsium	-	15 % ALG per 100 g

(*) *Seluruh monosakarida dan disakarida, tidak termasuk laktosa*

(**) *Tidak boleh menggunakan BTP Pemanis, baik melalui penambahan langsung dan/atau ikutan (carry over)*

10. Yogurt Berperisa/Rasa (01.7)

Yogurt Berperisa/Rasa dalam hal ini mencakup Yogurt Berperisa/Rasa dan Yogurt Kultur Lain (*Alternate Culture Yogurt*).

Profil gizi untuk Yogurt Berperisa/Rasa harus memenuhi persyaratan:

Zat Gizi	Batas maksimum	Batas minimum
Lemak Total	3 g per100 g	-
Gula ^(*) ^(**)	6 g per 100 g	-
Kalsium	-	15 % ALG per 100 g

(*) *Seluruh monosakarida dan disakarida, tidak termasuk laktosa*

(**) *Tidak boleh menggunakan BTP Pemanis, baik melalui penambahan langsung dan/atau ikutan (carry over)*

11. Makanan Pencuci Mulut (*Dessert*) Berbasis Buah Termasuk Makanan Pencuci Mulut Berbasis Air Berflavor Buah (04.1.2.9)

Makanan Pencuci Mulut (*Dessert*) Berbasis Buah Termasuk Makanan Pencuci Mulut Berbasis Air Berflavor Buah dalam hal ini mencakup jeli agar, nata dalam kemasan, dan puding rasa/berperisa termasuk jeli dan puding yang dibuat dari bahan baku karageenan.

Profil gizi untuk jeli agar, nata dalam kemasan, dan puding rasa/berperisa harus memenuhi persyaratan:

Zat Gizi	Batas maksimum	Batas minimum
Gula ^(*) ^(**)	12 g per 100 g	-

(*) *Seluruh monosakarida dan disakarida, tidak termasuk laktosa*

(**) *Tidak boleh menggunakan BTP Pemanis, baik melalui penambahan langsung dan/atau ikutan (carry over)*

12. Bubuk Minuman Cokelat (05.1.1 dan 05.1.5)

Bubuk minuman cokelat dalam hal ini mencakup Bubuk Minuman Kakao (*Drinking Cocoa Mixes*), Bubuk Minuman Cokelat (*Drinking Chocolate*), Kakao Instan, Cokelat Instan, dan Minuman Cokelat Paduan. Profil gizi untuk bubuk minuman cokelat harus memenuhi persyaratan:

Zat Gizi	Batas maksimum	Batas minimum
Lemak Total	9 g per 100 g	-
Gula ^(*) ^(**)	6 g per 100 g	-

(*) *Seluruh monosakarida dan disakarida, tidak termasuk laktosa*

(**) *Tidak boleh menggunakan BTP Pemanis, baik melalui penambahan langsung dan/ atau ikutan (carry over)*

13. Serbuk minuman sereal (06.3)

Profil gizi untuk serbuk minuman sereal harus memenuhi persyaratan:

Zat Gizi	Batas maksimum	Batas minimum
Lemak Total	9 g per 100 g	-
Gula ^(*) ^(**)	6 g per 100 g	-
Serat Pangan	-	3 g per 100g atau memenuhi persyaratan klaim sumber

(*) *Seluruh monosakarida dan disakarida, tidak termasuk laktosa*

(**) *Tidak boleh menggunakan BTP Pemanis, baik melalui penambahan langsung dan/ atau ikutan (carry over)*

14. Oatmeal (06.3)

Profil gizi untuk oatmeal harus memenuhi persyaratan:

Zat Gizi	Batas maksimum	Batas minimum
Gula ^(*) ^(**)	4 g per 100 g	-
Garam (natrium)	10 mg per 100 g	-
Serat Pangan	-	3 g per 100 g atau memenuhi persyaratan klaim sumber

(*) *Seluruh monosakarida dan disakarida, tidak termasuk laktosa*

(**) *Tidak boleh menggunakan BTP Pemanis, baik melalui penambahan langsung dan/ atau ikutan (carry over)*

15. Sereal siap santap (06.3)

Sereal siap santap dalam hal ini mencakup sereal siap santap dan sereal siap santap dengan sereal utuh (*Whole Grain Ready to Eat Cereal*) berbentuk *flake*, keping, batang, dan bubur.

Profil gizi untuk sereal siap santap dan sereal siap santap dengan sereal utuh (*Whole Grain Ready to Eat Cereal*) berbentuk *flake*, keping, dan bubur harus memenuhi persyaratan:

Zat Gizi	Batas maksimum	Batas minimum
Lemak Total	4 g per 100 g	-
Gula ^(*) ^(**)	20 g per 100 g	-
Serat Pangan	-	3 g per 100 g atau memenuhi persyaratan klaim sumber

(*) *Seluruh monosakarida dan disakarida, tidak termasuk laktosa*

(**) *Tidak boleh menggunakan BTP Pemanis, baik melalui penambahan langsung dan/ atau ikutan (carry over)*

Profil gizi untuk sereal siap santap dan sereal siap santap dengan sereal utuh (*Whole Grain Ready to Eat Cereal*) berbentuk batang/bar harus memenuhi persyaratan:

Zat Gizi	Batas maksimum	Batas minimum
Lemak Total	10 g per 100 g	-
Gula ^(*) ^(**)	20 g per 100 g	-
Serat Pangan	-	3 g per 100 g atau memenuhi persyaratan klaim sumber

(*) *Seluruh monosakarida dan disakarida, tidak termasuk laktosa*

(**) *Tidak boleh menggunakan BTP Pemanis, baik melalui penambahan langsung dan/ atau ikutan (carry over)*

16. Granola (06.3)

Profil gizi untuk granola harus memenuhi persyaratan:

Zat Gizi	Batas maksimum	Batas minimum
Lemak Total	10 g per 100 g	-
Gula ^(*) ^(**)	15 g per 100 g	-

Zat Gizi	Batas maksimum	Batas minimum
Serat Pangan	-	3 g per 100 g atau memenuhi persyaratan klaim sumber

(*) *Seluruh monosakarida dan disakarida, tidak termasuk laktosa*

(**) *Tidak boleh menggunakan BTP Pemanis, baik melalui penambahan langsung dan/ atau ikutan (carry over)*

17. Krekers (07.1.2 dan 15.1) dan Malkist (15.1)

Krekers dalam hal ini mencakup Krekers, Krekers Krim, *Wafer Biscuit*, Krekers Soda, Krekers Beras (*Senbei*), Krekers Rasa, Krekers *Sandwich*, termasuk Malkist.

Profil gizi untuk Krekers dan Malkist harus memenuhi persyaratan:

Zat Gizi	Batas maksimum	Batas minimum
Lemak Total	15 g per 100 g	-
Gula ^(*) ^(**)	6 g per 100 g	-
Garam (natrium)	500 mg per 100 g	-
Serat Pangan	-	3 g per 100 g atau memenuhi persyaratan klaim sumber

(*) *Seluruh monosakarida dan disakarida, tidak termasuk laktosa*

(**) *Tidak boleh menggunakan BTP Pemanis, baik melalui penambahan langsung dan/ atau ikutan (carry over)*

18. Produk Bakeri Istimewa (07.2.1)

Produk bakeri istimewa dalam hal ini mencakup Biskuit, Biskuit Non Terigu, Biskuit Lapis/Biskuit *Sandwich*, Biskuit Colek, Biskuit Marie, Biskuit Marie Salut, Kukis, Kukis Lunak (*Soft Cookies*), Kukis Gula, Kukis *Oatmeal*, Wafer, Wafer *Roll/Wafer Stick*, dan Wafer Salut.

Profil gizi untuk Biskuit, Biskuit Non Terigu, Biskuit Lapis/Biskuit *Sandwich*, dan Biskuit Colek harus memenuhi persyaratan:

Zat Gizi	Batas maksimum	Batas minimum
Lemak Total	20 g per 100 g	-
Gula ^(*) ^(**)	20 g per 100 g	-
Garam (natrium)	300 mg per 100 g	-

Zat Gizi	Batas maksimum	Batas minimum
Serat Pangan	-	3 g per 100 g atau memenuhi persyaratan klaim sumber

(*) *Seluruh monosakarida dan disakarida, tidak termasuk laktosa*

(**) *Tidak boleh menggunakan BTP Pemanis, baik melalui penambahan langsung dan/atau ikutan (carry over)*

Profil gizi untuk Biskuit Marie, Biskuit Marie Salut, Kukis, Kukis Lunak (*Soft Cookies*), Kukis Gula, Kukis *Oatmeal*, Wafer, Wafer *Roll/Wafer Stick*, dan Wafer Salut harus memenuhi persyaratan:

Zat Gizi	Batas maksimum	Batas minimum
Lemak Total	20 g per 100 g	-
Gula ^(*) ^(**)	20 g per 100 g	-
Garam (natrium)	300 mg per 100 g	-

(*) *Seluruh monosakarida dan disakarida, tidak termasuk laktosa*

(**) *Tidak boleh menggunakan BTP Pemanis, baik melalui penambahan langsung dan/atau ikutan (carry over)*

19. Sambal (12.6.2)

Sambal dalam hal ini mencakup sambal dan saus cabe.

Profil gizi untuk sambal harus memenuhi persyaratan:

Zat gizi	Batas maksimum	Batas minimum
Garam (natrium)	1200 mg per 100 g	-

20. Saus Tomat (12.6.2)

Profil gizi untuk Saus Tomat harus memenuhi persyaratan:

Zat gizi	Batas maksimum	Batas minimum
Garam (natrium)	700 mg per 100 g	-
Gula ^(*) ^(**)	14 g per 100 g	

(*) *Seluruh monosakarida dan disakarida, tidak termasuk laktosa*

(**) *Tidak boleh menggunakan BTP Pemanis, baik melalui penambahan langsung dan/atau ikutan (carry over)*

21. Kecap Kedelai Manis (*Sweet Soy Sauce*) 12.9.2.3

Profil gizi untuk Kecap Kedelai Manis (*Sweet Soy Sauce*) harus memenuhi persyaratan:

Zat gizi	Batas maksimum	Batas minimum
Gula ^(*) ^(**)	40 g per 100 mL	-
Garam (natrium)	1200 mg per 100 mL	-

() Seluruh monosakarida dan disakarida, tidak termasuk laktosa*

*(**) Tidak boleh menggunakan BTP Pemanis, baik melalui penambahan langsung dan/atau ikutan (carry over)*

22. Minuman Serbuk Rasa/Berperisa (14.1.4.3)

Profil gizi untuk Minuman Serbuk Rasa atau Minuman Serbuk Berperisa harus memenuhi persyaratan:

Zat Gizi	Batas maksimum	Batas minimum
Gula ^(*) ^(**)	6 g per 100 g	-

() Seluruh monosakarida dan disakarida, tidak termasuk laktosa*

*(**) Tidak boleh menggunakan BTP Pemanis, baik melalui penambahan langsung dan/atau ikutan (carry over)*

23. Makanan Ringan Siap Santap (15.1 dan 15.3)

Makanan ringan siap santap dalam hal ini mencakup makanan ringan asin/gurih atau rasa lainnya yang berbahan dasar Kentang, Umbi, Sereal, Tepung atau Pati (dari Umbi dan Kacang) dan makanan ringan berbasis ikan.

Profil gizi untuk Makanan Ringan siap santap harus memenuhi persyaratan:

Zat Gizi	Batas maksimum	Batas minimum
Lemak Total	20 g per 100 g	-
Garam (natrium)	400 mg per 100 g	-

24. Olahan Kacang, Termasuk Kacang Terlapisi dan Campuran Kacang Contoh Kacang dengan Buah Kering (15.2)

Olahan kacang dalam hal ini mencakup Kacang Garing/Kacang Kulit, Kacang Sangrai, Kacang Goreng, Kacang Goreng Lainnya, Kacang Bawang / Kacang Tojin, Kacang Panggang, Kacang Panggang Lainnya,

Kacang Atom/Sukro, Kacang Atom Lainnya, Kacang Telur, Kacang Goyang, Kacang Bersalut.

Profil gizi untuk Olahan Kacang, Termasuk Kacang Terlapisi dan Campuran Kacang Contoh Kacang dengan Buah Kering harus memenuhi persyaratan:

Zat Gizi	Batas maksimum	Batas minimum
Lemak Total	40 g per 100 g	-
Garam (natrium)	250 mg per 100 g	-

KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN,

TARUNA IKRAR

RANCANGAN

LAMPIRAN VI
PERATURAN BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
NOMOR TAHUN 2024
TENTANG
INFORMASI NILAI GIZI PADA LABEL PANGAN OLAHAN

FORMULIR PERMOHONAN PENGKAJIAN

HALAMAN 1

1. DATA ADMINISTRASI PEMOHON

Nama pemohon* :

Jabatan* :

Nama Badan Usaha* :

Nama Penanggung Jawab
Badan Usaha* :

Alamat Badan Usaha* :

Telepon Badan Usaha * :

Telepon
Penganggungjawab* :

Fax Badan Usaha* :

E-mail Badan Usaha* :

E-mail Penanggung
Jawab* :

Pakta integritas * : (dokumen dilampirkan)

*) wajib diisi

2. DATA PRODUK

- Nama Dagang/Merk :
- Kategori Pangan* :
- Jenis Pangan* :
- Berat/Isi Bersih* :
- Jenis kemasan :
- Desain Rancangan Label* : (dokumen terlampir)
- Permohonan yang Diajukan* :
- Penjelasan Permohonan yang Diajukan* :

KOMPOSISI

No	Nama Bahan	Persentase (%)	Fungsi
1.			
2.			
3.			
4.			
Dst.. (d disesuaikan dengan jumlah bahan baku pangan olahan sampai dengan 100%)			

DOKUMEN PENDUKUNG*

(Regulasi Negara Lain/ Jurnal/Rekomendasi Pemerintah/Produk Beredar)

- 1. Judul Dokumen :
- Ringkasan Informasi :
-
-

(Dokumen lengkap dilampirkan)

- 2. Judul Dokumen :
- Ringkasan Informasi :
-
-

(Dokumen lengkap dilampirkan)

- 3. Judul Dokumen :
- Ringkasan Informasi :
-
-

(Dokumen lengkap dilampirkan)

KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN,

TARUNA IKRAR

