

Lampiran 1 Gambar-gambar



Mi Basah yang Menjadi Bahan Uji



Mortar Alu



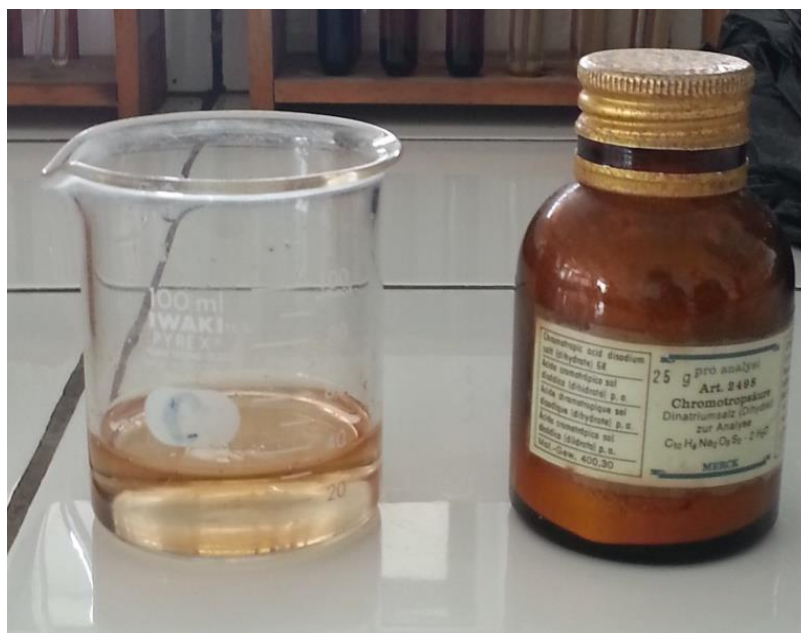
Rak Tabung dan Tabung Reaksi



Akuades dan Kertas Saring



Pipet Tetes dan Asam Fosfat 10 %



Campuran Asam Kromatopat 0,5 % di Dalam Asam Sulfat 60 %



Larutan Standar



Pemanasan

Lampiran 2 Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

**PERATURAN MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA NOMOR:
722/MENKES/PER/IX/88
TENTANG
BAHAN TAMBAHAN MAKANAN
MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA**

- Menimbang :
- a. bahwa makanan yang menggunakan bahan tambahan makanan yang tidak sesuai dengan ketentuan mempunyai pengaruh langsung terhadap derajat kesehatan manusia;
 - b. bahwa masyarakat perlu dilindungi dari makanan yang menggunakan bahan tambahan makanan yang tidak memenuhi persyaratan kesehatan;
 - c. bahwa Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 235/Menkes/ Per/VI/79 tentang Bahan Tambahan Makanan, Peraturan Menteri. Kesehatan Nomor 237/Menkes/Per/VI/79 tentang Perubahan Wajib Daftar Makanan, dan Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 238/Menkes/SK/VI/79 tentang Keharusan Menyertakan Sertifikat Analisa Pada Setiap Impor Bahan Tambahan Makanan, sudah tidak lagi memenuhi per_kembangan ilmu dan teknologi sehingga perlu diatur kembali;
 - d. bahwa sehubungan dengan huruf a, b, dan c tersebut diatas perlu ditetapkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia tentang Bahan Tambahan Makanan.
- Mengingat :
1. Undang-undang Nomor 9 Tahun 1960 tentang Pokok-pokok Kesehatan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1960 Nomor 131, Tambahan Lembaran Negara Nomor 2068);
 2. Undang-undang Nomor 10 Tahun 1961 tentang Penetapan Peraturan Pemerintah Pengganti Undang-Undang Nomor 1 Tahun 1961 tentang Barang Menjadi Undang-Undang (Lembaran Negara Tahun 1961 Nomor 215, Tambahan Lembaran Negara Nomor 2210);



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

3. Undang-undang Nomor 11 Tahun 1962 tentang Hygiene Untuk Usaha-Usaha Bagi Umum (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1962 Nomor 48, Tambahan Lembaran Negara Nomor 2475);
4. Undang-undang Nomor 8 Tahun 1981 tentang Hukum Acara Pidana (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1981 Nomor 76, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3209);
5. Ordonansi Nomor 377 Tahun 1949 tentang Bahan-bahan Berbahaya (Staatsblad 1949 Nomor 377);
6. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 329/Menkes/Per/X11/1976 tentang Produksi dan Peredaran Makanan;
7. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 330/Menkes/Per/XII/1976 tentang Walib Daftar Makanan;
8. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 79/Menkes/Per/II1/1978 tentang Label dan Periklanan Makanan ;
9. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 558/Menkes/SK/1984 tentang Organisasi dan Tata Kerja Departemen Kesehatan;
10. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 239/Menkes/Per/V/1985 tentang Zat Warna Tertentu Yang Dinyatakan Sebagai Bahan Berbahaya.

MEMUTUSKAN;

Menetapkan : PERATURAN MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA TENTANG BAHAN TAMBAHAN MAKANAN.



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

BAB I
KETENTUAN UMUM

Pasal 1

Dalam Peraturan ini yang dimaksud dengan :

1. Bahan tambahan makanan adalah bahan yang biasanya tidak digunakan sebagai makanan dan biasanya bukan merupakan ingredien khas makanan, mempunyai atau tidak mempunyai nilai gizi, yang dengan sengaja ditambahkan kedalam makanan untuk maksud teknologi (termasuk organoleptik) pada pembuatan, pengolahan, penyiapan, perlakuan, pengepakan, pengemasan, penyimpanan atau pengangkutan makanan untuk menghasilkan atau diharapkan menghasilkan (langsung atau tidak langsung) suatu komponen atau mempengaruhi sifat khas makanan tersebut.
2. Nama bahan tambahan makanan adalah nama generik, nama Indonesia atau nama inggris.
3. Kemasan eceran adalah kemasan berlabel dalam ukuran yang sesuai untuk konsumen, tidak ditujukan untuk industri pengolahan makanan.
4. Sertifikat analisis adalah keterangan hasil pengujian suatu produk yang diterbitkan oleh suatu laboratorium penguji yang diakui (doh Departemen Kesehatan atau produsen untuk yang diimpor.
5. Antioksidan adalah bahan tambahan makanan yang dapat mencegah atau menghambat oksidasi.
6. Antikernpal adalah bahan tambahan makanan yang dapat mencegah mengempalnya makanan yang berupa serbuk.
7. Pengatur keasaman adalah bahan tambahan makanan yang dapat mengasamkan, (netralkan dan mempertahankan derajat keasaman makanan).



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

8. Pemanis buatan adalah bahan tambahan makanan yang dapat menyebabkan rasa manis pada makanan, yang tidak atau hampir tidak mempunyai nilai gizi.
9. Pemutih dan pematang tepung adalah bahan tambahan makanan yang dapat mempercepat proses pemutihan dan atau pematang tepung sehingga dapat memperbaiki mutu pemanggangan.
10. Pengemulsi, pemantap, dan pengental adalah bahan tambahan makanan yang dapat membantu terbentuknya atau memantapkan s i stem di spersi yang homogen pada makanan.
11. Pengawet adalah bahan tambahan makanan yang mencegah atau menghambat fermentasi, pengasaman atau peruraian lain terhadap makanan yang disebabkan oleh mikroorganismenya.
12. Pengeras adalah bahan tambahan makanan yang dapat memperkeras atau mencegah melunaknya makanan.
13. Pewarna adalah bahan tambahan makanan yang dapat memperbaiki atau memberi warna pada makanan.
14. Penyedap rasa dan aroma, penguat rasa adalah bahan tambahan makanan yang dapat memberikan, menambah atau mempertegas rasa dan aroma.
15. Sekuestran adalah bahan tambahan makanan yang dapat mengikat ion logam yang ada dalam makanan.

BAB II **BAHAN TAMBAHAN MAKANAN YANG DIIZINKAN**

Pasal 2

- (1) Bahan tambahan makanan yang diizinkan dalam makanan dengan batas maksimum penggunaannya ditetapkan seperti tercantum dalam Lampiran I yang tidak terpisahkan

dari peraturan ini.

- (2) Bahan tambahan makanan selain yang disebut pada ayat (1), hanya boleh digunakan sebagai bahan tambahan makanan setelah mendapat persetujuan lebih dahulu dari Direktur Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan berdasarkan penilaian seperti yang dimaksud pada pasal 5.

BAB III BAHAN TAMBAHAN YANG DILARANG

Pasal 3

- (1) Bahan tambahan yang dilarang digunakan sebagai bahan tambahan makanan ditetapkan seperti tercantum dalam Lampiran II yang tidak terpisahkan dari peraturan ini.
- (2) Selain yang disebut pada ayat (1), khusus untuk bahan pewarna yang dilarang digunakan sebagai bahan tambahan makanan, ditetapkan dengan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia tentang Zat Warna Tertentu Yang Dinyatakan Sebagai Bahan Berbahaya.

Pasal 4

- (1) Bahan yang dimaksud dalam pasal 3 ayat (1) dinyatakan sebagai bahan berbahaya bila digunakan pada makanan.
- (2) Makanan yang mengandung bahan yang disebut pada pasal 3 dinyatakan sebagai makanan berbahaya.

BAB IV PRODUKSI, IMPOR DAN PEREDARAN

Pasal 5

Bahan tambahan makanan selain yang disebut pada Lampiran I apabila digunakan sebagai bahan tambahan makanan, hanya boleh diproduksi, diimpor dan diedarkan setelah melalui proses penilaian oleh Direktorat Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan.

Pasal 6

Bahan tambahan makanan yang diproduksi, diimpor atau diedarkan harus memenuhi persyaratan yang tercantum pada Kodeks Makanan Indonesia tentang Bahan Tambahan Makanan atau persyaratan lain yang ditetapkan oleh Menteri Kesehatan.

Pasal 7

Produsen yang memproduksi bahan tambahan makanan harus didaftarkan pada Direktorat Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan.

Pasal 8

Bahan tambahan makanan tertentu yang ditetapkan Direktur Jenderal Pengawasan Obat Dan Makanan harus didaftarkan pada Direktorat Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan.

Pasal 9

Importir bahan tambahan makanan harus segera melaporkan secara tertulis kepada Direktur Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan tentang bahan tambahan makanan yang diimpor setelah bahan tersebut tiba di pelabuhan.

Pasal 10

Bahan tambahan makanan yang diimpor harus disertai dengan sertifikat analisis dari produsennya di negara asal.

Pasal 11

Bahan tambahan makanan impor hanya boleh diedarkan jika sertifikat analisis yang dimaksud pasal 10 disetujui oleh Direktur Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan.

Pasal 12

Direktur Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan menetapkan tata cara penilaian yang dimaksud pada pasal 5, tata cara pendaftaran yang dimaksud pada pasal 7 dan 8, tata cara pelaporan yang dimaksud pada pasal 9, ketentuan tentang sertifikat analisis yang dimaksud pada pasal 10.

Pasal 13

- (1) Pada wadah bahan tambahan makanan harus dicantumkan label.
- (2) Label bahan tambahan makanan harus memenuhi ketentuan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia tentang Label dan Periklanan Makanan.
- (3) Selain yang dimaksud pada ayat (2) pasal ini, pada label bahan tambahan makanan harus dicantumkan pula :



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

- a. Tulisan : "Bahan Tambah Makanan" atau "Food Additive";
 - b. Nama bahan tambahan makanan, khusus untuk pewarna dicantumkan pula nomor indeksinya;
 - c. Nama golongan bahan tambahan makanan;
 - d. Nomor pendaftaran produsen;
 - e. Nomor pendaftaran produk, untuk bahan tambahan makanan yang harus didaftarkan.
- (4) Selain yang dimaksud pada ayat (2) dan (3) pada label bahan tambahan makanan dalam kemasan eceran harus dicantumkan pula takaran penggunaannya.

Pasal 14

Selain yang dimaksud pada pasal 13 Direktur Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan menetapkan label bahan tambahan makanan tertentu, yang harus memenuhi ketentuan khusus.

Pasal 15

- (1) Makanan yang mengandung bahan tambahan makanan, pada labelnya harus dicantumkan nama golongan bahan tambahan makanan.
- (2) Selain yang dimaksud pada ayat (1) pasal ini, pada label makanan yang mengandung bahan tambahan makanan golongan antioksidan, pemanis buatan, pengawet, pewarna dan penguat rasa harus dicantumkan pula nama bahan tambahan makanan, dan nomor indeks khusus untuk pewarna.

Pasal 16

Selain yang disebut pada pasal 15, Direktur Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan menetapkan label makanan yang mengandung bahan tambahan makanan tertentu, yang harus memenuhi ketentuan khusus.



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

BAB V LARANGAN

Pasal 17

Dilarang menggunakan bahan tambahan makanan yang dimaksud pada pasal 2 dalam hal :

- a. Untuk menyembunyikan penggunaan bahan yang salah atau yang tidak memenuhi persyaratan;
- b. Untuk menyembunyikan cara kerja bertentangan dengan cara produksi yang baik untuk makanan;
- c. Untuk menyembunyikan kerusakan makanan.

Pasal 18

Dilarang memproduksi, mengimpor atau mengedarkan bahan tambahan makanan yang dimaksud pada pasal 2 ayat (2) sebagai bahan tambahan makanan sebelum mendapat persetujuan lebih dahulu dari Direktur Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan.

Pasal 19

Dilarang memproduksi, mengimpor, mengedarkan atau menggunakan bahan tambahan makanan yang dimaksud pada pasal 3 sebagai bahan tambahan makanan.

Pasal 20

Dilarang memproduksi, mengimpor atau mengedarkan makanan seperti dimaksud pada pasal 4 ayat (2) dan bahan tambahan makanan yang belum melalui proses penilaian oleh Direktorat Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan seperti dimaksud pada pasal 5.

Pasal 21

Dilarang memproduksi, mengimpor atau mengedarkan bahan tambahan makanan yang tidak memenuhi persyaratan yang dimaksud pada pasal 6.



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

Pasal 22

Dilarang mengedarkan bahan tambahan makanan yang diproduksi oleh produsen yang tidak terdaftar yang dimaksud pada pasal 7.

Pasal 23

Dilarang mengedarkan bahan tambahan makanan tertentu yang dimaksud pada pasal 8 sebelum didaftarkan pada Direktorat Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan.

Pasal 24

Dilarang mengedarkan bahan tambahan makanan impor yang dimaksud pada pasal 11 sebelum sertifikat analisisnya mendapat persetujuan dari Direktur Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan.

Pasal 25

Dilarang mengedarkan makanan dan bahan tambahan makanan yang tidak memenuhi persyaratan tentang label.

Pasal 26

Dilarang menggunakan bahan tambahan makanan melebihi batas maksimum penggunaan yang ditetapkan untuk masing-masing makanan yang bersangkutan.

BAB VI W E W E N A N G

Pasal 27

Direktur Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan atau pejabat yang ditunjuk, berwenang melakukan pengawasan terhadap pelaksanaan peraturan ini.



**MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA**

BAB VII SANKSI

Pasal 28

Dengan tidak mengurangi ketentuan dalam Kitab Undang-undang Hukum Pidana, pelanggaran terhadap pasal 19 dan 20 dapat dikenakan sanksi berdasarkan pasal 2 ayat (1) Ordonansi Bahan-bahan Berbahaya.

Pasal 29

Pelanggaran terhadap ketentuan lainnya pada peraturan ini dapat dikenakan tindakan administratif dan atau tindakan lainnya berdasarkan peraturan perundang-undangan yang berlaku.

BAB VIII KETENTUAN PERALIHAN

Pasal 30

- (1) Perusahaan yang telah memproduksi atau mengimpor bahan tambahan makanan atau makanan yang mengandung bahan tambahan makanan pada saat berlakunya peraturan ini diberi jangka waktu enam bulan untuk menyesuaikan dengan ketentuan peraturan ini.
- (2) Makanan yang terdapat dalam peredaran yang mengandung bahan tambahan makanan, harus disesuaikan dalam batas waktu dua belas bulan sejak berlakunya peraturan ini.

BAB IX PENUTUP

Pasal 31

Dengan berlakunya peraturan ini, maka tidak berlaku lagi :



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

1. Peraturan Menteri . Kesehatan Republik Indonesia Nomor 235/Menkes/Per/VI/1979 tentang Bahan Tambahan Makanan;
2. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor. 237/Menkes/Per/V1/1979 tentang Perubahan Tentang Wajib Daftar Makanan;
3. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesin Nomor 238/Menkes/SK/V1/1979 tentang Keharusan Menyertakan Sertifikat Analisa pada Setiap Impor Bahan Tambahan Makanan.


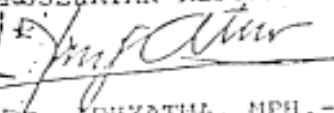
Pasal 32

Hal-hal yang bersifat teknis yang belum diatur dalam peraturan ini, akan ditetapkan lebih lanjut oleh Direktur Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan.

Pasal 33

Peraturan ini mulai berlaku sejak tanggal ditetapkan.

Agar setiap orang mengetahuinya niemerintahkan pengundangau Peraturan Menteri ini dengan menempatkannya dalam Berlin Negara Republik Indonesia.


 Ditetapkan di : J A K A R T A
 Pada tanggal : 20 September 1988
 MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA,

 DR. ADHYATHA, MPH. -

LAMPIRAN I
PERATURAN MENTERI KESEHATAN RI
NOMOR : 722/MENKES/PER/X/88
TENTANG BAHAN TAMBAHAN MAKANAN

BAHAN TAMBAHAN MAKANAN YANG DIIZINKAN

Bahan tambahan makanan yang diizinkan digunakan pada makanan terdiri dari golongan :

1. Antioksidan (Antioxidant);
2. Antikempal (Anticaking Agent);
3. Pengatur Keasaman (Acidity Regulator);
4. Pemanis Buatan (Artificial Sweetener);
5. Pemutih dan Pematang Tepung (Flour Treatment Agent);
6. Pengemulsi, Pemantap, Pengental (Emulsifier, Stabilizer, Thickener);Pengawet (Preservative);
7. Pengeras (Firming Agent);
8. Pewarna (Colour);
9. Penyedap Rasa dan Aroma, Penguat Rasa (Flavour, Flavour Enhancer);
10. Sekuestran (Sequestrant).

Untuk makanan yang diizinkan mengandung lebih dari satu macam antioksidan, maka hasil bagi masing-masing bahan dengan batas maksimum penggunaannya jika dijumlahkan tidak boleh lebih dari satu.

Untuk makanan yang diizinkan mengandung lebih dari satu macam pengawet, maka hasil bagi masing-masing bahan dengan batas maksimum penggunaannya jika dijumlahkan tidak boleh lebih dari satu.

Batas menggunakan "secukupnya" adalah penggunaan yang sesuai dengan cara produksi yang baik, yang maksudnya jumlah yang ditambahkan pada makanan tidak melebihi jumlah wajar yang diperlukan sesuai dengan tujuan penggunaan bahan tambahan makanan tersebut.

Pada bahan tambahan makanan golongan pengawet, batas maksimum penggunaan garam benzoat dihitung sebagai asam benzoat, garam sorbat sebagai asam sorbat dan senyawa sulfit sebagai SO₂.

LAMPIRAN II

Peraturan Menteri Kesehatan
Nomor : 1168/Menkes/Per/X/1999
tentang Perubahan Atas Peraturan
Menteri Kesehatan No. 722/Menkes/
Per/IX/1988 tentang Bahan Tambahan
Makanan.

BAHAN TAMBAHAN YANG DILARANG DIGUNAKAN DALAM MAKANAN

1. Asam Borat (Boric Acid) dan senyawanya
2. Asam Salisilat dan garamnya (Salicylic Acid and its salt)
3. Dietilpirokarbonat (Diethylpirocarbonate DEPC)
4. Dulsin (Dulcin)
5. Kalium Klorat (Potassium Chlorate)
6. Kloramfenikol (Chloramphenicol)
7. Minyak Nabati yang dibrominasi (Brominated vegetable oils)
8. Nitrofurazon (Nitrofurazone)
9. Formalin (Formaldehyde)
10. Kalium Bromat (Potassium Bromate)

MENTERI KESEHATAN,

PROF. Dr. F. A. MOELOEK

Lampiran 3 Pengawet Berdasarkan Permenkes

PENGAWET (*Preservative*)

No	NAMA BAHAN TAMBAHAN MAKANAN		JENIS/ BAHAN MAKANAN	BATAS MAKSIMUM PENGGUNAAN
	BAHASA INDONESIA	BAHASA INGGRIS		
1	Asam Benzoat	Benzoic Acid	1. Kecap 2. Minuman ringan 3. Acar ketimun dalam botol 4. Margarin 5. Pekatan sari nanas 6. Saus Tomat 7. Makanan lain	600 mg/kg 600 mg/kg 1 g/kg, tunggal atau campuran dengan Kalium dan Natrium Benzoat atau dengan Kalium Sorbat 1 g/kg, tunggal atau campuran dengan garamnya atau dengan Asam Sorbat dan garamnya. 1 g/kg, tunggal atau campuran dengan garamnya atau dengan Asam Sorbat dan garamnya dan senyawa sulfit, tetapi senyawa sulfit tidak lebih dari 500 mg/kg 1 g/kg, 1 g/kg
2	Asam Propionat	Propionic Acid	1. Sediaan keju olahan 2. Roti	3 g/kg, tunggal atau campuran dengan Asam Sorbat dan garamnya 2 g/kg

3	Asam Sorbat	Sorbic Acid	1. Sediaan keju olahan	3 g/kg, tunggal atau campuran dengan garamnya atau dengan Asam Propionat dan garamnya
4	Belerang Dioksida	Sulfur Dioxid	1. Acar ketimun dalam botol 2. Jem dan Jeli; Marmalad 3. Pekatan sari buah; Pasta tomat 4. Gula bubuk (untuk hiasan kue); Dekstrosa bubuk 5. Gula pasir 6. Vinegar 7. Sirop 8. Bir; Minuman ringan 9. Anggur 10. Sosis 11. Ekstrak kopi kering 12. Gelatin 13. Makanan lain	50 mg/kg 100 mg/kg 350 mg/kg 20 mg/kg 70 mg/kg 70 mg/kg 70 mg/kg 70 mg/kg 200 mg/kg 450 mg/kg 150 mg/kg 1 g/kg 500 mg/kg
5	Etil p-Hidroksi benzoat	Ethyl p-Hydroxybenzoate	Jem dan Jeli	1 g/kg, tunggal atau campuran dengan Asam Benzoat dan garamnya, atau dengan Asam Sorbat dan Kalium Sorbat

6	Kalium Benzoat	Potassium Benzoate	<ol style="list-style-type: none"> 1. Acar ketimun dalam botol 2. Keju 3. Margarin 4. Aprikot yang dikeringkan 5. Jem dan Jeli 6. Marmalad 7. Pekatan sari nanas 8. Sirop; Saus Tomat 9. Anggur; Anggur buah dan minuman beralkohol 10. Makanan lainnya: a) daging, b) ikan, c) unggas 	<p>1 g/kg, tunggal atau campuran dengan Asam Benzoat atau Natrium Benzoat, atau dengan Kalium Sorbat</p> <p>1 g/kg, tunggal atau campuran dengan garamnya</p> <p>1 g/kg, tunggal atau campuran dengan Asam Benzoat atau dengan Asam Sorbat dan garamnya</p> <p>500 mg/kg, tunggal atau campuran dengan garamnya</p> <p>1 g/kg, tunggal atau campuran dengan Kalium Sorbat atau dengan garam benzoat</p> <p>500 mg/kg, tunggal atau campuran dengan Kalium Sorbat</p> <p>1 g/kg, tunggal atau campuran dengan asam Benzoat dan garamnya dan senyawa sulfit, tetapi senyawa sulfit tidak lebih dari 500 mg/kg</p> <p>1 g/kg</p> <p>200 mg/kg</p> <p>1 g/kg</p>
---	----------------	--------------------	--	--

7	Kalium Bisulfit	Potassium Bysulphite	<ol style="list-style-type: none"> 1. Potongan kentang goreng beku, 2. Udang beku, 3. Pekatan sari nanas, 	<p>50 mg/kg, tunggal atau campuran dengan senyawa sulfit lainnya</p> <p>100 mg/kg, bahan mentah; 30 mg/kg produk yang telah dimasak, tunggal atau campuran dengan senyawa sulfit lainnya</p> <p>500 mg/kg, tunggal atau campuran dengan senyawa sulfit, atau dengan Asam Benzoat , asam Sorbat dan garamnya.</p>
8	Kalium Metabisulfit	Potassium Metabisulphite	<ol style="list-style-type: none"> 1. Potongan kentang goreng beku, 2. Udang beku 	<p>50 mg/kg, tunggal atau campuran dengan senyawa sulfit lainnya.</p> <p>100 mg/kg bahan mentah, 30 mg/kg produk yang telah dimasak, tunggal atau campuran dengan senyawa sulfit lainnya</p>
9	Kalium Nitrat	Potassium Nitrate	<ol style="list-style-type: none"> 1. Daging olahan; daging awetan 2. Keju 	<p>500 mg/kg, tunggal atau campuran dengan Natrium Nitrat dihitung sebagai Natrium Nitrat</p> <p>50 mg/kg, tunggal atau campuran dengan Natrium Nitrat</p>

10	Kalium Nitrit	Potassium Nitrite	<ol style="list-style-type: none"> 1. Daging olahan; Daging awetan 2. Komed kalengan 	<p>125 mg/kg, tunggal atau campuran dengan Natrium Nitrit; dihitung sebagai Natrium Nitrit</p> <p>50 mg/kg, tunggal atau campuran dengan Natrium Nitrit, dihitung sebagai natrium nitrit</p>
11	Kalium propionat	Potassium Propionate	Sediaan keju olahan	3 gram kg, tunggal atau campuran dengan Natrium Nitrit; dihitung sebagai Natrium Nitrit

12	Kalium Sorbat	Potassium Sorbate	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sediaan keju olahan. 2. Keju 3. Margarin 4. Aprikot yang sudah dikeringkan 5. Acar ketimun dalam botol 6. Jem dan Jeli 7. Marmalad 8. Pekatan sari nanas 	<p>3 g/kg, tunggal atau campuran dengan asam sorbat, atau dengan Asam Propionat dan garamnya</p> <p>1 g/kg, tunggal atau campuran dengan Asam Sorbat</p> <p>1 g/kg, tunggal atau campuran dengan Asam Sorbat, atau dengan Asam Benzoat dan garamnya</p> <p>500 mg/kg, tunggal atau campuran dengan Asam Sorbat</p> <p>1 g/kg, tunggal atau campuran dengan Asam Benzoat, Kalium Benzoat dan Natrum Benzoat</p> <p>1 g/kg, tunggal atau campuran dengan Asam Sorbat atau dengan senyawa benzoat</p> <p>500 mg/kg, tunggal atau campuran dengan Asam Sorbat</p> <p>1 g/kg, tunggal atau campuran dengan Asam Sorbat, atau dengan Asam Benzoat dan garamnya dan senyawa sulfit, tetapi senyawa sulfit tidak lebih dari 500 mg/kg</p>
----	---------------	-------------------	--	---

13	Kalium Sulfit	Potassium Sulphite	Lihat Kalium Bisulfit	Lihat Kalium Bisulfit
14	Kalsium Benzoat	Calcium Benzoate	1. Pekatan sari nanas	1 g/kg, tunggal atau campuran dengan Asam Benzoat, atau dengan Asam Sorbat dan garamnya dan senyawa sulfit, tetapi senyawa sulfit tidak lebih dari 500 mg/kg
			2. Saus tomat; Sirop; Pekatan sari buah	1 g/kg
			3. Anggur; Anggur buag dan minuman beralkohol lain	200 mg/kg
15	Kalsium Propionat	Calcium Propionate	Lihat Asam Propionat	Lihat Asam Propionat
16	Kalsium Sorbat	Calcium Sorbate	1. Margarin	1 g/kg; tunggal atau campuran dengan Asam Sorbat, atau dengan Asam Benzoat dan garamnya
			2. Pekatan sari nanas	1 g/kg, tunggal atau campuran dengan asam Sorbat, atau dengan Asam Benzoat dan garamnya dan senyawa sulfit, tetapi senyawa sulfit tidak lebih dari 500 mg/kg
17	Metil p-Hidroksibenzoat	Methyl p-Hydroxybenzoate	1. Lihat Etil p-Hidroksibenzoat	Lihat Etil p-Hidroksibenzoat

			2. Acar ketimun dalam botol; Kecap	250 mg/kg
			3. Ekstrak Kopi cair	450 mg/kg
			4. Pasta tomat, sari buah	1 g/kg
			5. Makanan lainnya, kecuali: a) daging, b) ikan, dan c) unggas	1 g/kg
18	Natrium Benzoat	Sodium Benzoate	1. Lihat Kalium Benzoat	Lihat Kalium Benzoat
			2. Jem dan Jeli	1 g/kg, tunggal atau campuran dengan Asam Sorbat dan garam kaliumnya, atau dengan ester dari asam para hidroksibenzoat
			3. Kecap	600 mg/kg
			4. Minuman ringan	600 mg/kg
			5. Saus tomat	1 g/kg
			6. Makanan lainnya	1 g/kg
19	Natrium Bisulfit	Sodium Hydrogen Sulphite	Lihat Kalium Bisulfit	Lihat Kalium Bisulfit
20	Natrium Metabisulfit	Sodium Metabisulphite	Lihat Kalium Metabisulfit	Lihat Kalium Metabisulfit
21	Natrium Nitrat	Sodium Nitrate	1. Daging olahan; daging awetan	500 mg/kg, tunggal atau campuran dengan Kalium Nitrat
			2. Keju	50 mg/kg, tunggal atau campuran dengan Kalium Nitrat
22	Natrium Nitrit	Sodium Nitrite	1. Daging olahan; daging awetan	125 mg/kg, tunggal atau campuran dengan Kalium Nitrit

			2. Kornek Kalengan	50 mg/kg, tunggal atau campuran dengan Kalium Nitrit
23	Natrium Propionat	Sodium Propionate	Lihat Asam Propionat	Lihat Asam Propionat
24	Natrium Sulfit	Sodium Sulphite	Lihat Kalium Bisulfit	Lihat Kalium Bisulfit
25	Nisin	Nisin	Sediaan Keju olahan	12,5 mg/kg
26	Propil p-Hidroksibenzoat	Propyl p-Hydroxybenzoate	Lihat Metil p-Hidroksibenzoat	Lihat Metil p-Hidroksibenzoat