



BERITA NEGARA REPUBLIK INDONESIA

No. 1139, 2016

BPOM. Pangan Olahan. Mikrobiologi. Kriteria

PERATURAN KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN

REPUBLIK INDONESIA

NOMOR 16 TAHUN 2016

TENTANG

KRITERIA MIKROBIOLOGI DALAM PANGAN OLAHAN

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN

REPUBLIK INDONESIA,

- Menimbang : a. bahwa persyaratan mengenai cemaran mikroba dalam pangan olahan sebagaimana telah ditetapkan dalam Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor HK.00.06.1.52.4011 Tahun 2009 tentang Penetapan Batas Maksimum Cemaran Mikroba dan Kimia dalam Makanan perlu disesuaikan dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan kondisi terkini untuk melindungi kesehatan manusia;
- b. bahwa berdasarkan pertimbangan sebagaimana dimaksud dalam huruf a, perlu menetapkan Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan tentang Kriteria Mikrobiologi dalam Pangan Olahan;

- Mengingat** : 1. Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1999 Nomor 42, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 3821);
2. Undang-Undang Nomor 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2009 Nomor 144, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5063);
3. Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2012 Nomor 227, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5360);
4. Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2004 Nomor 107, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4424);
5. Keputusan Presiden Nomor 103 Tahun 2001 tentang Kedudukan, Tugas, Fungsi, Kewenangan, Susunan Organisasi, dan Tata Kerja Lembaga Pemerintah Non Departemen sebagaimana telah beberapa kali diubah terakhir dengan Peraturan Presiden Nomor 145 Tahun 2015 tentang Perubahan Kedelapan atas Keputusan Presiden Nomor 103 Tahun 2001 tentang Kedudukan, Tugas, Fungsi, Kewenangan, Susunan Organisasi, dan Tata Kerja Lembaga Pemerintah Non Kementerian (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2015 Nomor 323);
6. Keputusan Presiden Nomor 110 Tahun 2001 tentang Unit Organisasi dan Tugas Eselon I Lembaga Pemerintah Non Departemen sebagaimana telah beberapa kali diubah terakhir dengan Peraturan Presiden Nomor 4 Tahun 2013 tentang Perubahan Kedelapan atas Keputusan Presiden Nomor 110 Tahun 2001 tentang Unit Organisasi dan Tugas Eselon I Lembaga Pemerintah Non Kementerian (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2013 Nomor 11);
7. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor HK.00.06.1.52.4011 Tahun 2009 tentang Penetapan Batas Maksimum Cemaran Mikroba dan Kimia dalam Makanan;
8. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 14 Tahun 2014 tentang Organisasi dan Tata Kerja Unit Pelaksana Teknis di Lingkungan Badan Pengawas Obat dan

Makanan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2014 Nomor 1714);

9. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 1 Tahun 2015 tentang Kategori Pangan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2015 Nomor 385);

MEMUTUSKAN:

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

BAB I

KETENTUAN UMUM

Pasal 1

Dalam Peraturan Kepala Badan ini yang dimaksud dengan:

1. Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan, dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah, yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia termasuk Bahan Tambah Pangan, bahan baku pangan, dan bahan lain yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan/atau pembuatan makanan atau minuman.
2. Pangan Olahan adalah makanan atau minuman hasil proses dengan cara atau metode tertentu dengan atau tanpa bahan tambahan.
3. Kriteria Mikrobiologi adalah ukuran manajemen risiko yang menunjukkan keberterimaan suatu pangan atau kinerja proses atau sistem keamanan pangan yang merupakan hasil dari pengambilan sampel dan pengujian mikroba, toksin atau metabolitnya atau penanda yang berhubungan dengan patogenitas atau sifat lainnya pada titik tertentu dalam suatu rantai pangan.
4. Rencana Sampling adalah rencana penarikan jumlah sampel (n), batas mikroba (m dan/atau M), unit analisis, dan jumlah sampel yang diperbolehkan melewati batas mikroba (c) untuk menentukan keberterimaan suatu produk pangan.

5. Pangan Steril Komersial adalah pangan berasam rendah yang dikemas secara hermetis, disterilisasi komersial, dan disimpan pada suhu ruang.
6. Kepala Badan adalah Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan.

BAB II

KRITERIA MIKROBIOLOGI DALAM PANGAN OLAHAN

Pasal 2

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

Pasal 3

- (1) Kriteria Mikrobiologi meliputi:
 - a. jenis Pangan Olahan;
 - b. jenis mikroba;
 - c. rencana sampling; dan
 - d. metode analisis.
- (2) Kriteria Mikrobiologi sebagaimana dimaksud pada ayat (1) tercantum dalam Lampiran yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Kepala Badan ini.
- (3) Selain menggunakan metode analisis sebagaimana dimaksud dalam Lampiran, pengujian mikrobiologi dapat menggunakan metode analisis lain yang setara dan tervalidasi atau terverifikasi.
- (4) Dikecualikan dari ketentuan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) untuk Pangan Steril Komersial.

BAB III PENGAWASAN

Pasal 4

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

BAB IV SANKSI

Pasal 5

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

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

BAB V KETENTUAN PERALIHAN

Pasal 6

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

BAB VI
KETENTUAN PENUTUP

Pasal 7

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

Pasal 8

Peraturan Kepala Badan ini mulai berlaku pada tanggal diundangkan.

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

Ditetapkan di Jakarta
pada tanggal 24 Mei 2016

KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA,

ttd

ROY A. SPARRINGA

Diundangkan di Jakarta
pada tanggal 4 Agustus 2016

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

ttd

WIDODO EKATJAHJANA

LAMPIRAN
PERATURAN KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA
NOMOR 10 TAHUN 2016
TENTANG
KRITERIA MIKROBIOLOGI DALAM PANGAN OLAHAN

KRITERIA MIKROBIOLOGI DALAM PANGAN OLAHAN

Kategori Pangan	Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis	
01.0 PRODUK PRODUK SUSU DAN ANALOGNYA, KEQUALI YANG TERMASUK KATEGORI 02.0								
01.1.1.1	Susu (Pisau)	Susu Pasteurisasi	ALT	5	-	10 ⁷ koloni/ml	10 ⁶ koloni/ml	ISO 7833:1-2013; SNI 2897:2008
			Enterobacteriaceae	5	2	<1 APN/ml	5 APN/ml	SNI ISO 21528-1:2012
			Salmonella	5	0	negatif/25ml	NA	ISO 6579:2002; SNI 2897:2008
			Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/ml	10 ² koloni/ml	ISO 21528-2:2004
			Salmonella	5	0	negatif/25ml	NA	ISO 6579:2002; SNI 2897:2008
			ALT	5	-	10 ⁷ koloni/ml	10 ⁶ koloni/ml	ISO 7833:1-2013; SNI 2897:2008
01.1.1.2	Bakteri < (Pisau)	Minuman berbasis Susu yang berprotein dan asam laktat/menteri	ALT	5	-	10 ⁷ koloni/ml	10 ⁶ koloni/ml	ISO 7833:1-2013; SNI 2897:2008
			Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/ml	10 ³ koloni/ml	ISO 21528-2:2004
			Salmonella	5	0	negatif/25ml	NA	ISO 6579:2002; SNI 2897:2008
01.2.1	Produk Susu Fermentasi (Pisau)	Minuman susu fermentasi, minuman fermentasi, minuman berbasis whey/ lassi	Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/ml	10 ³ koloni/ml	ISO 21528-2:2004
			Salmonella	5	0	negatif/25ml	NA	ISO 6579:2002; SNI 2897:2008
			Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/ml	10 ² koloni/ml	ISO 21528-2:2004
01.3.1	Susu Kental (Pisau)	Susu Kental (Pisau)	Staphylococcus aureus	5	1	10 ⁷ koloni/ml	10 ³ koloni/ml	SNI ISO 6888-1:2012; SNI 2897:2008
			Kepang dan Keaci	5	1	10 koloni/ml	10 ⁴ koloni/ml	SNI ISO 21527-

Kategori Pangan	Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba	n	c	m	M	Metode Analitis
01.3.2	Krimur Minuman (Bukan Susu)	ALT	5	2	10 ⁴ koloni/ml	10 ⁴ koloni/ml	2:2012 ISO 4833-1:2013; SNI 2897:2008
		Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/ml	10 ⁴ koloni/ml	ISO 21528-2:2004 SNI ISO 6888 1:2012; SNI 2897:2008
01.4.1	Krim Pasteruisasi (Pisang)	Salmonella	5	0	negatif/ 25ml	NA	ISO 6579:2002; SNI 2897:2008
		ALT	5	2	10 ¹ koloni/ml	10 ² koloni/ml	ISO 4833-1:2013; SNI 2897:2008 SYI ISO 21528- 1:2012
01.4.3	Krim yang Digunipalkan (Pisang)	Enterobacteriaceae	5	2	<1 APM/ml	5 APM/ml	ISO 6579:2002; SNI 2897:2008
		ALT	5	2	10 ⁴ koloni/ml	10 ² koloni/ml	ISO 4833-1:2013; SNI 2897:2008 SYI ISO 21528 1:2012
01.4.4	Krim Analing	Salmonella	5	0	negatif/25 ml	NA	ISO 6579:2002; SNI 2897:2008
		ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	ISO 4833-1:2013; SNI 2897:2008
01.5	Susu Bubuk dan Krim Bubuk dan Bubuk Analog (Pisang)	Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ⁴ koloni/g	ISO 21528-2:2004 SNI ISO 6888 1:2012; SNI 2897:2008
		ALT	5	2	10 ⁴ koloni/ml	10 ⁴ koloni/ml	ISO 4833-1:2013; SNI 2897:2008

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

Kategori Pangan	Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba	n	c	m	M	Metode Analitis
0.6.4	Keju, Olahan	<i>Escherichia coli</i>	5	1	10 ⁶ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	2897:2008 ISO 16649-2:2001
		<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10 ⁶ koloni/g	10 ² koloni/g	SNI ISO 6888-1:2012; SNI 2897:2008
0.6.5	Keju Analing	<i>Escherichia coli</i>	5	1	10 ⁶ koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 16649-2:2001
		<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	10 ⁴ koloni/g	NA	SNI ISO 11290-1:2012; SNI 2897:2008
0.6.6	Keju Protein Whey	ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 4833-1:2013; SNI 2897:2008
		<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	10 ⁷ koloni/g negatif/25g	NA	ISO 11290-2:1998
0.6.7	Makanan Penuci Mutu Bertahan Dasar Susu	<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10 ⁶ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	SNI ISO 6888-1:2012; SNI 2897:2008
		<i>Enterobacteriaceae</i>	5	2	10 ⁶ koloni/g negatif/25g	10 ² koloni/g NA	ISO 21528-2:2004
0.5.1	Olefin Whey dan Produknya, Kecuali Keju Whey	Yogurt	5	0	10 ⁷ koloni/g	NA	ISO 6579:2002; SNI 2897:2008
		Es susu, Puding susu (pudding <i>puddingsauvich</i>)	5	0	10 ⁶ koloni/g negatif/25g	10 ⁴ koloni/g NA	ISO 11290-2:1998 ISO 21528-2:2004
0.5.1	Olefin Whey dan Produknya, Kecuali Keju Whey	ALT	5	2	10 ⁴ koloni/ml	10 ² koloni/ml	ISO 4833-2003 Atau ISO 4833-1:2013; SNI 2897:2008
		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25g	NA	ISO 6579:2002; SNI 2897:2008

Kategori Pangan	Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis
01.8.2	Bubuk whey dan Produknya, Keualati Keli: Whey	Enterobacteriaceae	5	2	<1 APM/ml	3 APM/ml	SNI ISO 21528-1:2012
		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/ 25ml	NA	ISO 6579:2002; SNI 2897:2008
		ALP	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	ISO 4833-1:2013; SNI 2897:2008 ISO 2.523-2:2004
		Enterobacteriaceae	5	0	10 koloni/g	NA	ISO 6579:2002; SNI 2897:2008
		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25g	NA	SNI ISO 6848-1:2012; SNI 2897:2008
		<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10 koloni/g	10 ⁴ koloni/g	ISO 6579:2002; SNI 2897:2008 SNI ISO 6848-1:2012; SNI 2897:2008

Kategori Pangan	Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis
02.0	LEMAK, MINYAK, DAN EMULSI MINYAK						
02.1.2	Lezat dan Minyak Nabati (Santan/Minyak)	ALT <i>Enterobacteriaceae</i>	5	1	10 ⁴ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	ISO 4833- 1:2013; SNI 2897:2008 ISO 21528- 2:2004
	<i>Butter Oil Substrate (BOS)</i>	ALT	5	1	5x10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	ISO 4833 1:2013; SNI 2897:2008
		<i>Enterobacteriaceae</i>	5	2	10 koloni/g	10 ⁴ koloni/g	ISO 21528- 2:2004
		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002
		<i>Staphylococcus aureus</i>	5	0	10 ² koloni/g	NA	SNI ISO 6888
		Kapang dan Khamir	5	1	2x10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	SNI ISO 21527:2012
		ALT	5	1	5x10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	ISO 4833- 1:2013; SNI 2897:2008
		<i>Enterobacteriaceae</i>	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 21528 2:2004
		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002
		<i>Staphylococcus aureus</i>	5	0	10 ² koloni/g	NA	SNI ISO 6888
		Kapang dan Khamir	5	1	2x10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	SNI ISO 21527:2012
		ALT	5	1	5x10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	ISO 4833- 1:2013; SNI 2897:2008
		<i>Enterobacteriaceae</i>	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 21528- 2:2004
		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002
		<i>Staphylococcus aureus</i>	5	0	10 ² koloni/g	NA	SNI ISO 6888
		Kapang dan Khamir	5	1	2x10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	SNI ISO 21527:2012
		ALT	5	1	5x10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	ISO 4833- 1:2013; SNI 2897:2008
		<i>Enterobacteriaceae</i>	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 21528- 2:2004
		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002

02.2 Emulsi Lemak Terutama
Type Emulsi Air Dalam
Minyak

Kategori Pangan	Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba	n	c	m	m	M	Metode Analisis
02.3	Emulsi Lemak Tipe Emulsi Minyak dalam Air, termasuk Produk Campuran Emulsi Lemak dengan atau Tanpa Terasa	Enterobacteriaceae	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	NA	SNI ISO 6888-1:2012
		Salmonella	5	0	negatif/25g	NA	NA	SNI ISO 21527:2007
		Staphylococcus aureus	5	0	0 ⁺ koloni/g	NA	NA	SNI ISO 6888-1:2012
02.4	Makanan Pencuci Mulut Berbasis Lemak Tidak Termasuk Makanan Pencuci Mulut Berbasis Susu Dari Kategori 01.7	Enterobacteriaceae	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	ISO 21528-2:2004
		Salmonella	5	0	negatif/25g	NA	NA	ISO 6579:2002
		Rapang dan Khamir	5	1	2x10 ⁴ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	SNI ISO 21527:2012

Kategori Pangan	Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba	n	c	M	M	Metode Analisis
03.0	Es Untuk Dimakan (Edible Ice), Termasuk Sherbet dan Sorbet	ALT	5	2	10 ⁴ koloni/ml	10 ⁴ koloni/ml	ISO 4833-1:2013
		Kalibrm	5	1	<1.8 APM/100 ml	10 APM/100ml	ISO 1831:2006
		Salmonella	5	0	negatif/25ml	NA	ISO 6579:2002

Kategori Pangan	Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis
04.0 BUAH DAN SAYURAN(TERMASUK JAMUR, UMBI, KACANG TERMASUK KACANG KEDELAI,DAN LIDAH BAYAL), RUMPUT LAUT, BIJI-BIJIAN							
04.1.2.1	Buah Beku	<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/35 g	NA	ISO 6579:2002
		<i>Escherichia coli</i>	5	2	10 ⁶ koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 16649-2:2001
04.1.2.2	Buah Kelung	ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ³ koloni/g	ISO 4833-1:2013
		<i>Escherichia coli</i> Kapang dan Khairir	5	2	10 ⁶ koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 16649-2:2001
		ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ³ koloni/g	ISO 4833-1:2013
04.1.2.3	Buah Dalam Cuka, Minyak dan Larutan Garam	<i>Escherichia coli</i> <i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002
		<i>Escherichia coli</i>	5	2	10 ⁶ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	ISO 16649-2:2001
		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/35 g	NA	ISO 6579:2002
04.1.2.4	Buah Dalam Kemasan (Pasteurisasi); Jem, Jeli dan Marshmallow	<i>Escherichia coli</i>	5	0	<3 APM/g	NA	SNI ISO 7251:2012
		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002
		ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	ISO 4833-1:2013
04.1.2.5		<i>Escherichia coli</i>	5	0	<3 APM/g	NA	SNI ISO 7251:2012
		Kapang dan Khairir	5	3	10 ⁶ koloni/g	10 ³ koloni/g	SNI ISO 21527.1:2012
		<i>Escherichia coli</i>	5	0	<3 APM/g	NA	SNI ISO 7251:2012
04.1.2.6	Produk Olas Berbasis Buah Tidak Termasuk Produk Pada Kategori 04.1.2.5	Sertua produk dengan proses pasteurisasi	5	0	<3 APM/g	NA	SNI ISO 7251:2012
		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002
		ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	ISO 4833-1:2013
04.1.2.6		Sertua produk dengan proses sterilisasi	5	2	10 ⁴ APM/g	94 APM/g	SNI ISO 7251:2012
		<i>Escherichia coli</i>	5	0	negatif/35g	NA	ISO 6579:2002
		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/35g	NA	ISO 6579:2002

Kategori Pangan	Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis
04.1.2.7	Buah Bergula	ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	ISO 4833-1:2013
		<i>Escherichia coli</i> Keping dan kharir	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 16649-2:2001
04.1.2.8	Bahan Beku Bebasis Buah, Melpuri Bubur Buah, Puree, Topping Buah dan Santan Kelapa	<i>Escherichia coli</i>	5	0	<3 APM/g	NA	SNI ISO 21527...:2012
		Bubur buah, Puree, Topping Buah dan Santan Kelapa (pasteurisasi), Bubur buah, Puree, Topping Buah dan Santan Kelapa (non pasteurisasi)	5	0	mega 1/75g	NA	ISO 6579:2002
		<i>Salmonella</i>	5	0	mega 1/75g	NA	ISO 6579:2002
		ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 4833-1:2013
		<i>Escherichia coli</i>	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 16649-2:2001
		<i>Salmonella</i>	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	SNI ISO 21527...:2012
		ALT	5	0	mega 1/25g	NA	SNI ISO 7251:2012
		<i>Escherichia coli</i>	5	0	mega 1/25g	NA	SNI ISO 7251:2012
		<i>Salmonella</i>	5	0	mega 1/25g	NA	SNI ISO 7251:2012
		ALT	5	0	mega 1/25g	NA	SNI ISO 7251:2012
04.1.2.9	Makanan Pencuci Mulut (Dessert) Bebasis Buah Termasuk Makanan Pencuci Mulut Beibasis Air Destilator Buah	<i>Escherichia coli</i>	5	0	<3 APM/g	NA	SNI ISO 7251:2012
		Mantisan Buah	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 4833-1:2013
		<i>Escherichia coli</i> Keping dan kharir	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 16649-2:2001
		Nata De Coco Dalam Kemasan	5	0	mega 1/25g	NA	ISO 6579:2002
		<i>Salmonella</i>	5	0	mega 1/25g	NA	ISO 6579:2002
		Jeli Agar (lelap konsentrasi)	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 4833-1:2013
		<i>Escherichia coli</i>	5	0	<3 APM/g	NA	SNI ISO 7251:2012
		Keping dan kharir	5	3	10 koloni/g	10 ² koloni/g	SNI ISO 21527...:2012
		Jeli Agar (serbuk)	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	ISO 4833-1:2013
		<i>Escherichia coli</i> Keping dan kharir	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 16649-2:2001
Sale Pisang	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ¹ koloni/g	ISO 4833-1:2013		
<i>Escherichia coli</i> Keping dan kharir	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 16649-2:2001		
ALT	5	3	10 koloni/g	10 ² koloni/g	SNI ISO 21527...:2012		

Kategori Pangan	Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis
04.1.2.1.1 Produk Buah Untuk Isi Pastry	Mentega	<i>Escherichia coli</i>	5	0	<3 APM/g	NA	SNI ISO 7251:2012
		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25g	NA	ISO 6579:2002
		<i>Escherichia coli</i>	5	0	<3 APM/g	NA	SNI ISO 7251:2012
04.1.2.1.2 Biscuit Yang Dimasak	Keripik Apel, Keripik Nangka, Keripik Nenas, Keripik Pisang, Keripik Salak	<i>Escherichia coli</i>	5	2	10 ⁶ koloni/g	10 ⁶ koloni/g	ISO 16649-2:2001
		<i>Escherichia coli</i>	5	2	10 ⁶ koloni/g	10 ⁶ koloni/g	ISO 16649-2:2001
		<i>Escherichia coli</i>	5	3	10 ⁶ koloni/g	10 ⁶ koloni/g	SNI ISO 21527- 2:2012
04.2.3. Sayur, Kacang dan Biji-Bijian Beku	Dondol, Wajit Buah, Geplak dan/atau Lempok Tumbuh	<i>Escherichia coli</i>	5	2	10 ⁶ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	ISO 1833 1:2013
		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	SNI ISO 7251:2012
		<i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	10 ⁶ koloni/g	10 ² koloni/g	SNI ISO 6888- 1:2012
04.2.3. Sayur, Kacang dan Biji-Bijian Beku	Sayuran Beku	<i>Escherichia coli</i>	5	2	10 ⁶ koloni/g	10 ⁶ koloni/g	ISO 4833-1:2013
		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	SNI ISO 7251:2012
		<i>Listeria</i>	5	0	<10 ⁶ koloni/g	NA	ISO 6579:2002 ISO 11290-2:1998

Kategori Pangan	Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis
04.2.2.2	Sayur, Rumput Laut, kacang, dan Biji-Bijian Kering	monocytogenes					
		ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 4833-1:2013
04.2.2.3	Sayur dan Rumput Laut Dalam Calca, Minyak, Larutan Garam atau Kecap Kedelai	<i>Escherichia coli</i> (untuk produk sayuran kering yang masih harus diukuh)	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 16619-2:2001
		<i>Escherichia coli</i> (untuk sayuran kering yang siap dikonsumsi)	5	1	<3 APM/g	NA	SNI ISO 7251:2012
		Kapang dan Khaurir	5	3	10 koloni	10 ⁴ koloni/g	SNI ISO 21527-2:2012
		<i>Escherichia coli</i>	5	0	<3 APM/g	NA	SNI ISO 7251:2012
		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002
04.2.2.5	Puree dan Produk Oles Sayuri, Kacang dan Biji-Bijian (Misalnya Selai Kacang)	<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002
		Kapang dan Khaurir	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	SNI ISO 21527-1:2012
04.2.2.6	Bahan Beku dan Bubur (Uap) Sayur, Kacang Dan Biji-Bijian (Misalnya Makanan Penutup Mula dan Saus Sayur, Sayur Bejula) Tidak Termasuk Produk dari Kalngani	<i>Escherichia coli</i>	5	0	<3 APM/g	NA	SNI ISO 7251:2012
		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002

Kategori Pangan	Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis
04.2.2.7 Produk fermentasi Sayuran (Termasuk Jamur, Akar dan Umbi, Kacang Dan Aloe Vetel dan Rumpun: Tauri, Tidak Termasuk Kategori Pangan 12.10		<i>Escherichia coli</i> <i>Salmonella</i>	3 3	0 0	<3 ALPM/g negatif/25 g	NA NA	SNI/ISO 7251:2012 ISO 6579:2002
04.2.3.8 Sayur dan Rumpun Laut yang Dimasak	keripik berbasis sayur, umbi-umbian dan kacang & kue berbasis sayur, umbi- umbian dan kacang²an	ALT Enterobacteriaceae <i>Salmonella</i> <i>Staphylococcus aureus</i>	3 3 3	2 2 0	10 ² koloni/g 10 koloni/g negatif/25 g	10 ⁴ koloni/g 10 ² koloni/g 2x10 ² koloni/g	ISO 1833 1:2013 ISO 21528-2:2004 ISO 6579:2002 SNI/ISO 6898- 1:2012

Kategori Pangan	Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis
05.0	KEMBANG GULA/PERMEN DAN COKELAT						
05.1.1	Kuleno Bubuk dan Kakao Massa/kek Kakao	ALT	5	2	10 ³ koloni/g	10 ² koloni	ISO 4833-1:2013
		Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 21528-2:2004
05.1.2	Sirup Campuran Kakao/Cocoa Mides (Syrups)	Salmoneella	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002
		Kepang dan Kecon	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	SNI ISO 21527-1:2012
05.1.3	Olesan Belbasis Kakao, Yeurasuk Isian (filling)	Salmoneella	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002
		Kapang dan Kecon	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	SNI ISO 21527-1:2012
05.1.4	Produk Kakao dan Cokelat	ALT	5	2	10 ³ koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 4833-1:2013
		Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 21528-2:2004
05.1.5	Cokelat Iritasi, Produk Pelepati Cokelat	Salmoneella	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002
		Kapang dan Kecon	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	SNI ISO 21527-1:2012
05.1.5	Miturma Cokelat Paduan (hubuk)	ALT	5	2	10 ³ koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 4833-1:2013
		Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 21528-2:2004
05.1.5	Cokelat	Salmoneella	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002
		Kapang dan Kecon	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	SNI ISO 21527-1:2012

Kategori Pangan	Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba	n	d	m	M	Metode Analisis	
05.2.1	Kerubang Gula Keras/Permen Keras	Miturunan coklat paduan (siap minum dan konsentrat)	ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	ISO 4833-1:2013
			Enterobacteriaceae	5	2	<1,8 APM/100 ml	NA	SNI ISO 7251:2012
05.2.2	Kerubang Gula Lunak/Permen Lunak Kerubang Gula/Permen Lunak (bukan jelly)	Kerubang Gula/Permen Lunak (bukan jelly)	ALT	5	2	10 ² koloni/g	10 ⁴ koloni/g	ISO 4833-1:2013
			Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ⁴ koloni/g	ISO 21527-2:2004
			Salmonekka	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002
			Kapang dan kucir	5	2	10 koloni/g	10 ⁴ koloni/g	SNI ISO 21527-1:2012
			ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	ISO 1833-1:2013
			Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ⁴ koloni/g	ISO 21528-2:2004
			Salmonekka	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002
			Kapang dan kucir	5	2	10 koloni/g	10 ⁴ koloni/g	SNI ISO 21527-1:2012
			ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	ISO 21528-2:2004
			Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ⁴ koloni/g	ISO 21527-SNI ISO 21527-1:2012
05.2.3	Nougat dan Marzipan		ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	ISO 4833-1:2013
			Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ⁴ koloni/g	ISO 21528-2:2004
			Salmonekka	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002
			Kapang dan kucir	5	1	10 ⁴ koloni/g	2x10 ⁴ koloni/g	SNI ISO 21527-1:2012
05.3	Kerubang Gula Karet/Permen Karet		ALT	5	2	10 ² koloni/g	10 ⁴ koloni/g	ISO 4833-1:2013
			Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ⁴ koloni/g	ISO 21528-2:2004
			Salmonekka	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002
			Kapang dan kucir	5	1	10 ⁴ koloni/g	2x10 ⁴ koloni/g	SNI ISO 21527-1:2012

Kategori Pangan	Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba	n	q	m	M	Metode Analisis
05.4	Dekorasi (Misalnya Tiramis Bakery); Topping (Non- Buah) dan Saus Mentis	Kapang dan kucur	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	SNI ISO 21527- 1:2012
		ALU	3	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	ISO 4833-1:2013
		Enterobacteriaceae	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	ISO 21528- 2:2004
		Salmonella Kapang dan Kucur	5	0	negatif/25 g 10 ⁴ koloni/g	NA 10 ⁴ koloni/g	ISO 6579:2002 SNI ISO 21527- 1:2012

Kategori Pangan	Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis			
06.0 DAN EMPULUR (BAGIAN DALAM BATANG TANAMAN), TIDAK TERMASUK PRODUK BAKERI DARI KATEGORI 07.0 DAN TIDAK TERMASUK KACANG DARI KATEGORI 04.2.1 DAN 04.2.2	06.2 Tepung dan Pati	ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁶ koloni/g	ISO 4833-1:2013			
			<i>Escherichia coli</i>	5	2	7.4 APM/g	11 APM/g	SNI ISO 7251:2012		
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002		
			<i>Bacillus cereus</i>	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	SNI ISO 7932:2012		
			Kapang dan jamur	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	SNI ISO 21527-2:2012		
			06.3 Sereal Untuk Sarapan; Termasuk <i>Rolled Oats</i>	Sereal untuk sarapan hampis susu dan dengan susu;	ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	ISO 4833-1:2013
					Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 21528-2:2014
					<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002
					<i>Bacillus cereus</i>	5	2	10 koloni/g	10 ³ koloni/g	SNI ISO 7932:2012
					Kapang dan jamur	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	SNI ISO 21527-2:2012
06.4.1 Pasta dan Mi Menciuh Serta Produk Sejenisnya	Semua mie kapur zerkakuan basah/misalnya semua diawetkan, dibekus, dimasak, di-pregelatisasi, atau dibekukan dan tidak dikeringkan (irisal);	ALT			5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁶ koloni/g	ISO 4833-1:2013	
		<i>Escherichia coli</i>			5	2	7.4 APM/g	11 APM/g	SNI ISO 7251:2012	
		<i>Salmonella</i>			5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002	
		<i>Staphylococcus aureus</i>			5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ³ koloni/g	SNI ISO 6888-1:2012	
		Kapang dan jamur			5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	SNI ISO 21527-2:2012	

Kategori Pangan	Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis
06.4.2 Pasta dan Mi Serta Produk Sejenis Pasta	mi basah, pasta mentah) Secuma mie yang perlakuan irisasinya lampra dipanasakan, direbus, dikukus, dimasak, di-pragelatisasi, atau dibekukan) terapi dikeringkan Ane yang telah mengalami perlakuan irisasinya dipanasakan, direbus, dikukus, dimasak, di- pragelatisasi, atau dibekukan) dalam bentuk basah Basah (misal : udon, mie beku) Ane yang telah mengalami perlakuan irisasinya dipanasakan, direbus, dikukus, dimasak, di- pragelatisasi,	ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	ISO 4833-1:2013
		Salmonella	5	0	10 ⁴ koloni/g	NA	ISO 6579:2002 SNF ISO 21527 2:2012
06.4.3 Pasta dan Mi Pre-Masak Serta Produk Sejenis	ALT	Rochetella coli	5	0	<3 APM/g	NA	SNF ISO 7251:2012
		Salmonella	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002 SNF ISO 6388-1:2012
	Kapang dan khamir	Kapang dan khamir	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	SNF ISO 21527-2:2012
		ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁶ koloni/g	ISO 4833-1:2013
		Rochetella coli	5	0	<3 APM/g	NA	SNF ISO 7251:2012
		Salmonella	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002 SNF ISO 21527 2:2012

Kategori Pangan	Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis
06.5	Makanan Pecuci Mulut: Berbasis Serelia dari Pati (Misalnya Puding Nasi, Puding Tepokak)	ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	ISO 4533- 1:2013
		<i>Bacillus cereus</i>	5	1	10 ² koloni/g	10 ³ koloni/g	SNI ISO 7932:2012
06.6	Tepung Bumbu (Misalnya Cinuk Melapisi Pernikaan Ikan atau Daqing Ayam)	<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002
		<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ³ koloni/g	SNI ISO 6888- 1:2012
		ALT	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	ISO 4833- 1:2013
		Enterobacteriaceae	5	2	10 ³ koloni/g	10 ³ koloni/g	ISO 21528 2:2004
		<i>Bacillus cereus</i>	5	1	10 ⁴ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	SNI ISO 7932:2012
		Kapang dan khamir	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	SNI ISO 21527-2:2013
06.7	Kue Beras Dodol, jenang, gelantai	ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	ISO 4833- 1:2013
		<i>Bacillus cereus</i>	5	1	10 ² koloni/g	10 ² koloni/g	SNI ISO 7932:2012
		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002
		<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ³ koloni/g	SNI ISO 6888- 1:2012
		Kapang dan khamir	5	2	10 ³ koloni/g	10 ³ koloni/g	SNI ISO 21527-1:2013
		ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	ISO 4833 1:2013
	Produk selai dodol (wangko, yangko bei kalis tepung bei es kelan dan wangko)	<i>Bacillus cereus</i>	5	1	10 ⁴ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	SNI ISO 7932:2012
		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002
		ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	ISO 4833 1:2013

Kategori Pangan	Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis
06.R.1	Minuman Kedelai Minuman Sari Kedelai Ipasteurisasi	<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10 ⁶ koloni/g	10 ⁶ koloni/g	SNI ISO 6888-1:2012
		ALT	5	1	10 ⁶ koloni/g	10 ⁶ koloni/g	ISO 4833-1:2013
		Enterobacteriaceae	5	2	< 1 APM/ml	5 APM/ml	SNI ISO 21528-1:2013
		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002
		ALT	5	2	10 ⁶ koloni/g	10 ⁶ koloni/g	ISO 4833-1:2013
06.R.2	Lapisan tipis Cairan Kedelai	Enterobacteriaceae	5	0	10 ⁶ koloni/g	NA	ISO 21528-2:2004
		<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10 ⁶ koloni/g	10 ⁶ koloni/g	SNI ISO 6888-1:2012
		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002
06.R.3	Tahu Segar	<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002
		<i>Escherichia coli</i>	5	0	<3 APM/g	NA	SNI ISO 7251:2012
		<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10 ⁶ koloni/g	10 ⁶ koloni/g	SNI ISO 6888-1:2012
06.R.4	Tahu Sert. Kering	<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002
		<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10 ⁶ koloni/g	10 ⁶ koloni/g	SNI ISO 6888-1:2012
		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002
06.R.5	Tahu Kering	<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10 ⁶ koloni/g	10 ⁶ koloni/g	SNI ISO 6888-1:2012
		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002
		<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10 ⁶ koloni/g	10 ⁶ koloni/g	SNI ISO 6888-1:2012
06.R.6	Kedelai Fermentasi (Candanya Kasu)	<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002
		Koliform	5	0	<3 APM/g	NA	ISO 4831:2006
		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002
06.R.7	Tahu Fermentasi (Candanya Kasu Kadelai)	Koliform	5	0	<3 APM/g	NA	ISO 4831:2006
		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002
		<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10 ⁶ koloni/g	10 ⁶ koloni/g	SNI ISO 6888-1:2012

Kategori Pangan	Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis
07.0	PRODUK BAKHRI						
07.1.1	Roti dan Roti Kedelai (Roti)	ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	ISO 4833-1:2013
		Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 21528-2:2004
		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002
		Kapang dan khamir	5	2	5x10 ⁴ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	SNI ISO 21527-2:2012
07.1.2	Kekeras, Tidak Termasuk Kekeras Manis	ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	ISO 4833-1:2013
		Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ⁴ koloni/g	ISO 21528-2:2004
		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002
		<i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	10 ⁷ koloni/g	2x10 ⁷ koloni/g	SNI ISO 6888-1:2012
07.1.3	Produk Bakedi Tawar Lainnya termasuk Bagek, Bika, Muffin Inggris)	ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	ISO 4833-1:2013
		Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 21528-2:2004
		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002
		Kapang dan khamir	5	2	5x10 ⁴ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	SNI ISO 21527-2:2012
07.1.4	Produk Serupai Roti Termasuk Roti (Tumpuk Isi (Stuffing) dan Tepung Roti, Tepung Panir	ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	ISO 4833-1:2013
		Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ⁴ koloni/g	ISO 21528-2:2004
		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002
		Kapang dan khamir	5	2	5x10 ⁴ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	SNI ISO 21527-2:2012
	Prentis untuk Stunting	ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁵ koloni/g	ISO 4833-1:2013
		Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 21528-2:2004

Kategori Pangan	Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis
07.2.5	Kopi dan Daun Keluak	<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	2:2004 ISO 6579:2002
		Kepekng dan kharut	5	2	5x10 ⁵ koloni/g	10 ² koloni/g	SNI ISO 21527-2:2012
		ALT	5	2	10 ¹ koloni/g	10 ⁰ koloni/g	ISO 4833-1:2013 ISO 31528-2:2004
		Trimercharitaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 31528-2:2004
		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002 SNI ISO 21527-2:2012
		Kepekng dan kharut	5	2	5x10 ⁵ koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 4833-1:2013
		ALT	5	2	10 ¹ koloni/g	10 ⁰ koloni/g	ISO 21528-2:2004
		Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 21528-2:2004
		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002 SNI ISO 21527-1:2012
		Kepekng dan kharut	5	2	5x10 ⁵ koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 4833-1:2013
07.2	Produk Baking Isinewe (Mentis, Asin, Gurih)	ALT	5	2	10 ¹ koloni/g	10 ¹ koloni/g	ISO 4833-1:2013
		Enterobacteriaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 21528-2:2004
		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002 SNI ISO 6883-1:2012
		<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10 ² koloni/g	10 ² koloni/g	SNI ISO 6883-1:2012
		Kepekng dan kharut	5	2	5x10 ⁵ koloni/g	10 ² koloni/g	SNI ISO 21527-1:2012
		ALT	5	2	10 ² koloni/g	10 ⁰ koloni/g	ISO 4833-1:2013
		Trimercharitaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 31528-2:2004
		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002 SNI ISO 21527-1:2012
		Kepekng dan kharut	5	2	5x10 ⁵ koloni/g	10 ² koloni/g	SNI ISO 21527-1:2012
		ALT	5	2	10 ² koloni/g	10 ⁰ koloni/g	ISO 4833-1:2013
07.2.3	Prealtes Untuk Produk Baking Isinewe (Misalnya Keik, Panekuk)	ALT	5	2	10 ² koloni/g	10 ⁰ koloni/g	ISO 4833-1:2013
		Trimercharitaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 31528-2:2004
		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002 SNI ISO 21527-1:2012
		Kepekng dan kharut	5	2	5x10 ⁵ koloni/g	10 ² koloni/g	SNI ISO 21527-1:2012
		ALT	5	2	10 ² koloni/g	10 ⁰ koloni/g	ISO 4833-1:2013
		Trimercharitaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 31528-2:2004
		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002 SNI ISO 21527-1:2012
		Kepekng dan kharut	5	2	5x10 ⁵ koloni/g	10 ² koloni/g	SNI ISO 21527-1:2012
		ALT	5	2	10 ² koloni/g	10 ⁰ koloni/g	ISO 4833-1:2013
		Trimercharitaceae	5	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 31528-2:2004

Kategori Pangan	Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis
	Adonan Baku Urtuk Bakery	ALT	3	2	10 ⁶ koloni/g	10 ⁷ koloni/g	1:2012 ISO 4833: 2003/ ISO 4833:1:2013
		Tetrahelidaceae	3	2	10 koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 21578- 2:2004
		<i>Salmonella</i>	3	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002
		<i>Staphylococcus aureus</i>	3	2	10 ² koloni/g	10 ² koloni/g	SNI ISO 6883- 1:2012
	Produk Bakery Hela	Kapang dan khamir	3	2	10 ⁷ koloni/g	10 ⁷ koloni/g	SNI ISO 21527:1:2012
		<i>Salmonella</i>	3	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002
		<i>Staphylococcus aureus</i>	3	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁷ koloni/g	SNI ISO 6883- 1:2012

Kategori Pangan	Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis								
08.0	DAGING DAN PRODUK DAGING, TERMASUK DAGING UNGGAS DAN DAGING HEWAN BURUAN														
								08.2.1.1	Produk Olahan Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan dalam Bentuk Urut atau Potongan Yang Didinginkan/Terasuk Pendinginan Panas	<i>Escherichia coli</i>	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	ISO 16649-2:2001
										<i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	2,5x 10 ² koloni/g	10 ⁴ koloni/g	SNI ISO 6888 1:2012; SNI 3897:2008
										<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002; SNI 2897:2008
								08.2.1.2	Produk Daging, Daging Unggas Dan Daging Hewan Buruan Dalam Bentuk Urut Atau Potongan Yang Didinginkan/Terasuk Pendinginan Panas	<i>Escherichia coli</i>	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	ISO 16649-2:2001
										<i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	10 ² koloni/g	10 ⁴ koloni/g	SNI ISO 6888 1:2012; SNI 3897:2008
										<i>Clostridium perfringens</i>	5	1	10 ⁴ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	SNI ISO 7937:2012
										<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002; SNI 2897:2008
								08.2.1.3	Produk Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan, dalam Bentuk Urut atau Potongan yang Didinginkan/Tanpa Pendinginan Panas	<i>Escherichia coli</i>	5	1	10 ² koloni/g	10 ⁴ koloni/g	ISO 16649-2:2001
										<i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	2,5x 10 ² koloni/g	10 ⁴ koloni/g	SNI ISO 6888-1:2012; SNI 2897:2008
										<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002; SNI 2897:2008
								08.2.2	Produk Daging, Daging Unggas Dan Daging Hewan Buruan Dalam Bentuk Urut Atau Potongan yang Didinginkan/Tanpa Pendinginan Panas	produk daging kering	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	SNI ISO 6888-1:2012; SNI 2897:2008
		produk daging kering termasuk dalam: krupuk kulit, krupuk usus)	5	1	10 ² koloni/g	10 ⁴ koloni/g	SNI ISO 6888-1:2012; SNI 2897:2008								

Kategori Pangan	Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis
08.2.3	Produk Olahan Daging, Daging Unggas dan Daging Ileana Buruan dalam Bentuk Tubuh Manupun Perorangan yang Dibekukan (Diproses, Disimpan Manapun Diperdagangkan Dalam Bentuk Beku)	<i>Salmonella</i>	5	3	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002; SNI 2897:2008
		<i>Campylobacter jejuni</i>	5	1	10 ² koloni/g	10 ⁶ koloni/g	SNI ISO 7937:2012
		ATP	5	3	10 ⁴ koloni/g	10 ⁶ koloni/g	ISO 4833-1: 2013, SNI 2897:2008
08.3.1	Produk Olahan Daging, Daging Unggas, Dan Daging Hewan Buruan yang Dinaluskan, Tanpa Perlakuan Panas	<i>Enterobacteriaceae</i>	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁶ koloni/g	ISO 21528 2:2004
		<i>Salmonella</i>	5	3	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002; SNI 2897:2008
		<i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	10 ² koloni/g	10 ⁶ koloni/g	SNI ISO 6888-1:2012; SNI 2897:2008
08.3.2	Daging, Daging Unggas Dan Daging Hewan Buruan, yang Dinaluskan, dan Dalam dengan Perlakuan	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	negatif/25 g	NA	SNI ISO 11290-1:2012; SNI 2897:2008
		<i>Escherichia coli</i>	5	3	1,8 ATN/g	NA	SNI ISO 7251:2012; SNI 2897:2008
		<i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	10 ² koloni/g	10 ⁶ koloni/g	SNI ISO 6888-1:2012; SNI 2897:2008
08.3.3	Daging, Daging Unggas Dan Daging Hewan Buruan, yang Dinaluskan, dan Dalam dengan Perlakuan	<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002; SNI 2897:2008
		ALT	5	3	10 ⁴ koloni/g	10 ⁶ koloni/g	ISO 4833-1: 2013; SNI 2897:2008
		<i>Enterobacteriaceae</i>	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁶ koloni/g	ISO 21528-2:2004

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

Kategori Pangan	Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis	
09.0 09.2.1	IKAN DAN PRODUK PERIKANAN TERMASUK MOLUSKA, KRUSTASE DAN EKINODERMATA SERTA AMPFI DAN REPTIL Ikan, fillet ikan dan Produk Perikanan Mollusca, Krustase dan Ekinodermata yang Dibekukan	Ikan Air Tawar (Uluh, Fillet); Ikan Air Laut: Scromboid (Ikan Tuna, Cakalang, Tongkol, Kerbau, Layang, Scromboid Lainnya) (Uluh, Loin, Stik, Fillet, Blok); Ikan air laut finfish (bersih), non scromboid, payau (bandeng, julia, toh, stik, fillet, blok) Krustase (Udang Laut, Lobster, kepiting, Rajungan); Moluska Laut (Curi, Cumi, Solong); Kekerangan (Sialop, Tiram, Abalon, Karang Hijau, Karang	ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁶ koloni/g	ISO 4833-1:2013; SNI 2332-3:2015
			<i>Escherichia coli</i>	5	1	< 3 APN/g	3,6 APN/g	SNI ISO 7251:2012; SNI 2332-1:2015
			<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002; SNI 2332-2:2006
			<i>Facchariobacterium</i>	5	1	< 3 APN/g	3,6 APN/g	SNI ISO 7251:2012; SNI 2332-1:2015
		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002; SNI 2332-2:2006	
		<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	5	0	< 3 APN/g	NA	SNI 2332-3:2015; SNI 2332-5:2006	

Kategori Pangan	Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis
09.2.2 Kaca, Eilet Kean dan Hasil Perikanan Termasuk Moluska, Krustasee dan Eknodermata Berlapas Tepung yang Dibekukan	Darah, Kejang Bulu, Kejang Tahu, Samping, Kejang Lainnya) Semua Ikan, Krustasee Berlapas Tepung yang Dibekukan (Jilet Panir, Udang Lapis Panir, Tempura)	Staphylococcus aureus	5	2	10^5 koloni/g	10^5 koloni/g	ISO 4833-1:2013; SNI 2332-3:2015
			5	1	< 3 APM/g	3,6 APM/g	SNI ISO 7251:2012; SNI 2332-1:2015
			5	2	10^5 koloni/g	10^5 koloni/g	SNI ISO 6888-1:2012; SNI 2332-9:2015
09.2.3 Lancuena (Mimori) dan Sate (Ceanj) Ikan Termasuk Moluska, Krustasee dan Eknodermata yang Dibekukan	Serasa Ikan, Krustasee setelah diproses kemudian dipanaskan (digenang atau dikukus) kemudian dibekukan (magnet ikan, magnet udang)	Staphylococcus aureus	5	2	10^5 koloni/g	10^5 koloni/g	ISO 4833-1:2013; SNI 2332-3:2015
			5	1	10^4 koloni/g	10^5 koloni/g	SNI ISO 6888-1:2012; SNI 2332-9:2015
			5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002 SNI 2332-2:2006
ALU	ALU	Escherichia coli	5	2	10^5 koloni/g	10^5 koloni/g	ISO 4833-1:2013; SNI 2332-3:2015
			5	1	< 3 APM/g	3,6 APM/g	SNI ISO 7251:2012; SNI 2332-1:2015
Salmoreda	Salmoreda	Salmoreda	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002 SNI 2332-2:2006
			5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002 SNI 2332-2:2006

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

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

Kategori Pangan	Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis
09.3.4 Ikan dan Produk Pertanian Ternak Moluska, Krustasea dan Ekinodermata Semi Awet (Contohnya adalah Pasia Ikan) Ikan dan Produk Pertanian Awet, Moluski Ikan dan Produk Pertanian yang Dikembangkan atau Difermentasi, Ternak Moluska, Krustasea dan Ekinodermata	Telur Ikan dan kaviar yang dipasturisasi	<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	7251:2012; SNI 2332.1:2015
		ALT	5	2	10 ⁶ koloni/g	10 ⁶ koloni/g	ISO 4833: :2013; SNI 2332-3:2015
		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002; SNI 2332 2:2006
		<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	negatif/25 g	NA	SNI ISO 11293: :2012
		<i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	10 ⁶ koloni/g	10 ⁶ koloni/g	SNI ISO 6888: :2012
		ALT	5	2	10 ⁶ koloni/g	10 ⁶ koloni/g	ISO 4833: :2013; SNI 2332-3:2015
		<i>Escherichia coli</i>	5	1	< 3 ALM/g	3-6 ALM/g	SNI ISO 7251:2012; SNI 2332.1:2015
		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002; SNI 2332:2- 2006
		ALT	5	2	10 ⁶ koloni/g	10 ⁶ koloni/g	ISO 4833: :2013; SNI 2332-3:2015
		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002; SNI 2332:2 2006
		<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	negatif/25 g	NA	SNI ISO 11293: :2012

Kategori Pangan	Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis		
10.0	TELUR DAN PRODUK-PRODUK TELUR								
			.0.2 Produk Telur	ALT	5	2	10 ⁶ koloni/g	10 ⁶ koloni/g	ISO 4833- :2013 SNI 2332-3:2015 ISO 21528 2:2001
				Enterobacteriaceae	5	2	10 ⁶ koloni/g	10 ⁶ koloni/g	ISO 21528- 2:2001
				Salmonella	5	0	negatif/25g	NA	ISO 6579:2002; SNI 2897:2008
			.0.3 Telur yang Diawetkan, Termasuk Produk Tradisional Telur yang Diawetkan, Termasuk Dengan Cara Dibekukan, Disingkakan dan Dikelengkan	Enterobacteriaceae	5	2	10 ⁶ koloni/g	10 ⁶ koloni/g	ISO 21528- 2:2001
				Salmonella	5	0	negatif/25g	NA	ISO 6579:2002; SNI 2897:2008
				ALT	5	2	10 ⁶ koloni/g	10 ⁶ koloni/g	ISO 4833- :2013 SNI 2332-3:2015 ISO 21528- 2:2001
			.0.4 Makanan Peruncit, Mula Berbahan Dasar Telur (Misalnya Custard)	Enterobacteriaceae	5	2	10 ⁶ koloni/g	10 ⁶ koloni/g	ISO 21528- 2:2001
				Salmonella	5	0	negatif/25g	NA	ISO 6579:2002; SNI 2897:2008
5	0	negatif/25 g							

Kategori Pangan	Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis								
12.0	GARUM, REMPAN, SUP, SAUS, SALAD, PRODUK PROTEIN	Jenis Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis								
								Herba dan Rempah	Sennu, Herba kering (termasuk bentuk cair dan bubuk; Rempah kering (termasuk bentuk cair dan bubuk)	ALT	5	2	10 ⁶ koloni/g	10 ⁶ koloni/g	ISO 4833- 1:2013
										Enterobacteriaceae	5	2	10 ³ koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 21528- 2:2004
										<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25g	NA	ISO 6579:2002
										ALT	5	2	10 ⁶ koloni/g	10 ⁶ koloni/g	ISO 4833- 1:2013
										Enterobacteriaceae	5	2	10 ³ koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 21528- 2:2004
										<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25g	NA	ISO 6579:2002
										<i>Bacillus cereus</i>	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ¹ koloni/g	SNI ISO 7932:2012
										<i>Clostridium perfringens</i>	5	2	10 ³ koloni/g	10 ² koloni/g	SNI ISO 7937:2012
										Kepeng dan khamir	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ¹ koloni/g	SNI ISO 31527- 1:2012
										ALT	5	2	10 ⁶ koloni/g	10 ⁶ koloni/g	ISO 4833- 1:2013
										Enterobacteriaceae	5	2	10 ³ koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 21528- 2:2004
<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25g	NA	ISO 6579:2002										
<i>Bacillus cereus</i>	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ¹ koloni/g	SNI ISO 7932:2012										
<i>Clostridium perfringens</i>	5	2	10 ³ koloni/g	10 ² koloni/g	SNI ISO 7937:2012										
Kepeng dan khamir	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ¹ koloni/g	SNI ISO 31527 1:2012										
ALT	5	2	10 ⁶ koloni/g	10 ⁶ koloni/g	ISO 4833 1:2013										
Enterobacteriaceae	5	2	10 ³ koloni/g	10 ² koloni/g	ISO 21528- 2:2004										

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

Kategori Pangan	Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis
Saus Kitr. Gavi Cokelat	Saus keju	ALT	5	2	10 ⁷ koloni/g	10 ⁷ koloni/g	ISO 4833-1:2013
		Enterobacteriaceae	5	2	10 ⁶ koloni/g	10 ⁶ koloni/g	ISO 21528-2:2004
	Saus telur; saus urut; Saus Lobak	Salmonella	5	0	negatif/25g	NA	ISO 6579:2002
		ALT	5	2	10 ⁶ koloni/g	10 ⁶ koloni/g	ISO 4833-1:2013
	Sambal; Saus Gado-gado; saus sale	Salmonella	5	0	negatif/25g	NA	ISO 6579:2002
		Kapang dan khamir	5	2	10 ⁷ koloni/g	10 ⁷ koloni/g	SNI ISO 21527-1:2012
	Saus Teram, saus/gravi coldcut; Saus	ALT	5	2	10 ⁶ koloni/g	10 ⁶ koloni/g	ISO 4833-1:2013
		Kejang dan khamir	5	2	10 ⁶ koloni/g	10 ⁶ koloni/g	SNI ISO 21527-1:2012
	Panggang/Saus Harbelau (BBQ sauce); Saus Perendang / Saus Marinasi (<i>Marinated Sauce</i>); Kecap Inggris/Saus Worcester	ALT	5	2	10 ⁷ koloni/g	10 ⁷ koloni/g	ISO 4833-1:2013
		Enterobacteriaceae	5	2	10 ⁶ koloni/g	10 ⁶ koloni/g	ISO 21528-2:2004
	Kecap Kelapa	Salmonella	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002
		Enterobacteriaceae	5	2	10 ⁶ koloni/g	10 ⁶ koloni/g	ISO 21528-2:2004
ALT	5	2	10 ⁶ koloni/g	10 ⁶ koloni/g	ISO 4833-1:2013		

:2.6.3

Bubuk Urut Saus

Kategori Pangan	Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis
2.6.4	Saus Pendingin (Misalnya Kecap Ickan)	Enterobacteriaceae	5	2	10 ⁶ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	ISO 21528-2:2004
		<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25g	NA	ISO 6579:2002
		<i>Clostridium perfringens</i>	5	2	10 ⁶ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	SNI ISO 7937:2012
		Kelayang dan khamir	5	2	10 ⁶ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	SNI ISO 21527-1:2012
		Fermentasi lainnya	5	2	10 ⁶ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	ISO 21528-2:2004
2.7	Produk Olas Duriak Salad (Misalnya Salad Makaroni, Salad Kembang dan Sandwich; Tidak Mencakup Produk Olas Berbasis Coklat dan Kekang Duri Kategori 04.2.2.5 Dan 05.1.3)	<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25g	NA	ISO 6579:2002
		ALU	5	2	10 ⁶ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	ISO 1833-1:2013
		<i>Stenotrophomonas</i>	5	0	negatif/25g	NA	ISO 6579:2002
		Kepang dan khamir	5	2	10 ⁶ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	SNI ISO 21527-1:2012
		Enterobacteriaceae	5	2	10 ⁶ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	ISO 21528-2:2004
2.9.1	Pasta Kedelai Fermentasi	Enterobacteriaceae	5	2	10 ⁶ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	ISO 21528-2:2004
		Enterobacteriaceae	5	2	10 ⁶ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	ISO 21528-2:2004
		ALU	5	2	10 ⁶ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	ISO 4833-1:2013
2.9.2.1	Saus Kedelai Fermentasi	Enterobacteriaceae	5	2	10 ⁶ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	ISO 21528-2:2004
		ALU	5	2	10 ⁶ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	ISO 4833-1:2013
2.9.2.2	Saus Kedelai Non-Fermentasi	Enterobacteriaceae	5	2	10 ⁶ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	ISO 21528-2:2004
		Enterobacteriaceae	5	2	10 ⁶ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	ISO 21528-2:2004
2.9.2.3	Saus Kedelai Lainnya	Enterobacteriaceae	5	2	10 ⁶ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	ISO 21528-2:2004
		Kepang dan khamir	5	2	10 ⁶ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	SNI ISO 21527-1:2012 / SNI ISO 21527-

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

Kategori Pangan	Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis
13.0 PRODUK PANGAN UNTUK KEPERLUAN GIZI KHUSUS							
3.1.1	Formula Bayi (Bentuk bubuk)	ALT	5	2	5x10 ² koloni/g	5x10 ² koloni/g	ISO 4833-1:2013
		Enterobacteriaceae	10	2	0 koloni/10 g	NA	ISO/DIS 21528-1
3.1.2	Formula Lanjutan (Bentuk bubuk)	Enterobacter sakazakii	30	0	negatif/10g	NA	ISO/TS 22964:2006
		Salmonella	30	0	negatif/25g	NA	ISO 6579:2002
3.1.3	Formula Lanjutan (Bentuk bubuk)	ALT	5	2	5x10 ² koloni/g	5x10 ² koloni/g	ISO 4833-1:2013
		Enterobacteriaceae	10	2	0 koloni/10g	NA	ISO/DIS 21528-1
3.1.3	Formula Lanjutan Khusus Bayi Bayi	Salmonella	30	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002
		ALT	5	2	5x10 ² koloni/g	5x10 ² koloni/g	ISO 4833-1:2013
3.1.3	Formula Lanjutan Khusus Bayi Bayi	Enterobacteriaceae	10	2	0 koloni/10g	NA	ISO 21528-2:2004
		Salmonella	30	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002
3.1.3	Formula Lanjutan Khusus Bayi Bayi	ALT	5	2	5x10 ² koloni/g	5x10 ² koloni/g	ISO 4833-1:2013
		Enterobacteriaceae	10	2	0 koloni/10g	NA	ISO 21528-2:2004
3.1.3	Formula Lanjutan Khusus Bayi Bayi	Enterobacter sakazakii	30	0	negatif/10g	NA	ISO/TS 22964:2006
		Salmonella	30	0	negatif/25g	NA	ISO 6579:2002

Kategori Pangan	Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis		
3.2	Makanan Bayi dan Anak Dalam Masa Pertumbuhan	Staphylococcus aureus	5	1	10^6 koloni/g	10^6 koloni/g	SNI ISO 6888-1:2012		
		Bacillus cereus	5	1	5×10^6 koloni/g	5×10^6 koloni/g	SNI ISO 7932:2012		
		ALT	5	2	3×10^5 koloni/g	10^4 koloni/g	ISO 4833-1:2013		
		Enterobacteriaceae	5	0	10^6 koloni/g	NA	ISO 21528-2:2004		
		Salmonella	30	0	negatif/25g	NA	ISO 6579:2002		
		Staphylococcus aureus	5	1	0 koloni/g	10^6 koloni/g	SNI ISO 6888-1:2012		
		ALT	5	3	10^4 koloni/g	10^6 koloni/g	ISO 4833-1:2013		
		Koliform	5	2	10^6 koloni/g	10^6 koloni/g	ISO 9308-1:2011		
		Salmonella	5	0	negatif/25g	NA	ISO 6579:2002		
		ALT	5	2	5×10^5 koloni/g	5×10^6 koloni/g	ISO 4833-1:2013		
3.3	Makanan Diet Khusus Untuk Kesehatan, Termasuk Untuk Bayi dan Anak-Anak (Kecepatan Produk Kategori Pangan 13.1)	Untuk bayi dan anak	Enterobacteriaceae	10	2	0 koloni/10g	NA	ISO 21528-2:2004	
			Enterobacter sakazakii	30	0	negatif/10g	NA	ISO/TS 22964:2006	
			Salmonella	30	0	negatif/25g	NA	ISO 6579:2002	
			Staphylococcus aureus	5	1	10^6 koloni/g	10^6 koloni/g	SNI ISO 6888-1:2012	
			Escherichia coli	5	1	5×10^6 koloni/g	5×10^6 koloni/g	SNI ISO 7932:2012	
			ALT	5	3	10^4 koloni/g	10^6 koloni/g	ISO 4833-1:2013	
			Enterobacteriaceae	5	1	10^6 koloni/g	10^6 koloni/g	ISO 21528-2:2004	
			Selain untuk bayi dan anak						

Kategori Pangan	Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba	n	c	m	M	Metode
							Analisis
3.4 Pangan Difermentasi dan Pelembutan Berat Badan		<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10 koloni/g	10 ⁶ koloni/g	2:2004 SNI ISO 6888-1:2012; SNI 2897:2008 ISO 6579:2002; SNI 2897:2008
		<i>Salmonella</i>	10	0	negatif/25g	NA	ISO 4833-1:2013; SNI 2897:2005 ISO 21528-2:2004
		ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁶ koloni/g	ISO 4833-1:2013; SNI 2897:2005 ISO 21528-2:2004
		<i>Enterobacteriaceae</i>	5	0	10 koloni/g	NA	ISO 21528-2:2004
		<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10 koloni/g	10 ⁶ koloni/g	SNI ISO 6888-1:2012; SNI 2897:2008
		<i>Salmonella</i>	10	0	negatif/25g	NA	ISO 6579:2002; SNI 2897:2008
		ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁶ koloni/g	ISO 4833-1:2013; SNI 2897:2005 ISO 21528-2:2004
		<i>Enterobacteriaceae</i>	5	1	10 koloni/g	10 ⁶ koloni/g	ISO 21528-2:2004
		<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10 koloni/g	10 ⁶ koloni/g	SNI ISO 6888-1:2012; SNI 2897:2008
		<i>Salmonella</i>	10	0	negatif/25g	NA	ISO 6579:2002; SNI 2897:2008
3.5 Makanan Diet (Celahnya Suplemen Pangan Untuk Bayi yang Tidak Termasuk Produk dari Kategori 13.1, 13.2, 13.3, 13.4 dan 13.6	Pangan untuk ibu hamil dan ibu menyusui	<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10 koloni/g	10 ⁶ koloni/g	2:2004 SNI ISO 6888-1:2012; SNI 2897:2008 ISO 6579:2002; SNI 2897:2008
		<i>Salmonella</i>	10	0	negatif/25g	NA	ISO 4833-1:2013; SNI 2897:2005 ISO 21528-2:2004
		ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁶ koloni/g	ISO 4833-1:2013; SNI 2897:2005 ISO 21528-2:2004
		<i>Enterobacteriaceae</i>	5	1	10 koloni/g	10 ⁶ koloni/g	ISO 21528-2:2004
		<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10 koloni/g	10 ⁶ koloni/g	SNI ISO 6888-1:2012; SNI 2897:2008
		<i>Salmonella</i>	10	0	negatif/25g	NA	ISO 6579:2002; SNI 2897:2008
		ALT	5	2	10 ⁴ koloni/g	10 ⁶ koloni/g	ISO 4833-1:2013; SNI 2897:2005 ISO 21528-2:2004
		<i>Enterobacteriaceae</i>	5	1	10 koloni/g	10 ⁶ koloni/g	ISO 21528-2:2004
		<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10 koloni/g	10 ⁶ koloni/g	SNI ISO 6888-1:2012; SNI 2897:2008
		<i>Salmonella</i>	10	0	negatif/25g	NA	ISO 6579:2002; SNI 2897:2008

Kategori Pangan	Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis
			5	0	negatif/25g	NA	ISO 6579:2002; SNI 2897:2008

Kategori Pangan	Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis
14.0 MINUMAN TIDAK TERMASUK PRODUK SUSU							
14.1.1 Air Mineral Alami dan Sumbernya	Air mineral alami	ALT	5	0	10 ³ koloni/ml	NA	ISO 6222:1999
		Koliform	5	0	Tidak terdeteksi/250 ml	NA	ISO 9308-1:2014
		<i>Escherichia coli</i>	5	0	Tidak terdeteksi/250 ml	NA	ISO 9308-1:2014
		Bakteri anaerob pereduksi sulfur pembentuk spora <i>Proteus</i>	5	0	Tidak terdeteksi/250 ml	NA	ISO 7899-2:2000; ISO 7899-2:2010
		<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	5	0	Tidak terdeteksi/250 ml	NA	ISO 6266:2006
14.1.2 Sari Buah dan Sari Sayuran yang tidak	Air Soda	ALT	5	2	10 ³ koloni/ml	10 ² koloni/ml	ISO 6222:1999
		Koliform	5	0	Tidak terdeteksi/250 ml	NA	ISO 9308-1:2014
		<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	5	0	Tidak terdeteksi/250 ml	NA	ISO 6266:2006
		Kapang dan khamir	5	2	10 koloni/ml	10 ² koloni/ml	SNI ISO 21527-1:2012
		<i>Serratia</i>	5	0	negatif/25 ml	NA	ISO 6579:2002
14.1.2 Sari Buah dan Sari Sayuran yang tidak	Sari Buah dan Sari Sayuran yang tidak	<i>Escherichia coli</i>	5	2	10 ² koloni/ml	10 ² koloni/ml	ISO 6619:2000
			5	2	10 ² koloni/ml	10 ² koloni/ml	ISO 6619:2000

Kategori Pangan	Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis
	dipasteurisasi Sari Buah dan Sari Sayuran yang dipasteurisasi	<i>Escherichia coli</i>	5	0	< 3 APM/ml	NA	SNI ISO 7251:2012
	Konserve sari buah dan konsentrat sari sayur	<i>Escherichia coli</i>	5	0	< 3 APM/ml	NA	SNI ISO 7251:2012
14.3.1	Nektar Buah	Kapang dan khamir	5	2	10 ² koloni/ml	10 ⁴ koloni/ml	SNI ISO 7251:2012
		<i>Escherichia coli</i>	5	0	< 3 APM/g	NA	SNI ISO 7251:2012
		Kapang dan khamir	5	2	10 ² koloni/g	10 ⁴ koloni/g	SNI ISO 21527-1:2012
14.3.2	Nektar Sayur	<i>Escherichia coli</i>	5	0	< 3 APM/g	NA	SNI ISO 7251:2012
		Kapang dan khamir	5	2	10 ² koloni/g	10 ⁴ koloni/g	SNI ISO 21527-1:2012
		Kapang dan khamir	5	2	10 ² koloni/ml	10 ⁴ koloni/ml	SNI ISO 21527-1:2012
14.4.1	Minuman Berbasis Air Berperisa yang Berkarbonat						
14.4.1.2	Minuman Berbasis Air Perperisa Tidak Derkarbonat, Termasuk Peruvias dan Ades	Sirup Dietetisa	5	2	10 ² koloni/ml	10 ⁴ koloni/ml	SNI ISO 21527-1:2012
		Minuman Sari Buah	5	2	10 ² koloni/ml	10 ⁴ koloni/ml	ISO 4833-1:2013
		Minuman Rasa Buah	5	2	< 3 APM/ml	NA	SNI ISO 7251:2012
		Minuman Elektrolit	5	2	10 ² koloni/ml	10 ⁴ koloni/ml	ISO 4833-1:2013

Kategori Pangan	Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis
14.1.4.3 Konsentrat (Cair atau Padat) Untuk Minuman Berbasis Air Berperisa	Tidak Berkaitan	Koliform	10	1	<1,8 APM/100 ml	10 ⁶ APM/100 ml	ISO 1831:2006
	Minuman Kaya	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	5	0	0/100 ml	NA	ISO 16266:2006
		ALT	5	2	10 ⁶ koloni/ml	10 ⁶ koloni/ml	ISO 4833:2003
	Konsentrat Lemonade Baku	<i>Escherichia coli</i>	5	0	<1,8 APM/100 ml	NA	SNI ISO 7251:2012
		<i>Escherichia coli</i>	5	2	10 ⁶ koloni/g	10 ⁶ koloni/g	ISO 16649-2:2001
	Sirup Buah, sirup berperisa, sirup encer berperisa	<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002
		<i>Escherichia coli</i>	5	0	< 3 APM/ml	NA	SNI ISO 7251:2012
	Sirup encer berperisa	Kapang dan khamir	5	2	10 ⁶ koloni/ml	10 ⁶ koloni/ml	SNI ISO 21527-1:2012
		ALT	5	2	10 ⁶ koloni/ml	10 ⁶ koloni/ml	ISO 4833-1:2013
	Squash berperisa	<i>Escherichia coli</i>	5	0	< 3 APM/ml	NA	SNI ISO 7251:2012
		ALT	5	2	5x10 ⁶ koloni/g	5x10 ⁶ koloni/g	ISO 4833-1:2013
	Minuman Seabuk	Kapang dan khamir	5	1	5x10 ⁶ koloni/g	5x10 ⁶ koloni/g	SNI ISO 21527-2:2012
		ALT	5	2	10 ⁶ koloni/ml	10 ⁶ koloni/ml	ISO 4833-1:2013
	Minuman dasar elektroli	<i>Escherichia coli</i>	5	0	< 3 APM/ml	NA	SNI ISO 7251:2012
ALT		5	2	5x10 ⁶ koloni/g	5x10 ⁶ koloni/g	ISO 4833-1:2013	
Minuman dasar elektroli bubuk	Kapang dan khamir	5	2	10 ⁶ koloni/g	10 ⁶ koloni/g	SNI ISO 21527-2:2012	
	ALT	5	2	10 ⁶ koloni/ml	10 ⁶ koloni/ml	ISO 4833-1:2013	

Kategori Pangan	Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis	
14.1.5 Kopi, Kopi Substitusi, Tea, Seduhan Herbal, dan Minuman Biji-Bijian dan Sereal Panas, kecuali Cokelat	Teh kering Teh masuk teh hitam, teh hijau, teh putih, teh oolong, teh wangi; Teh bubuk Teh masuk teh hitam, teh hijau, teh putih, teh oolong, teh wangi	ALT	5	2	10^3 koloni/g	10^4 koloni/g	ISO 4833-1:2013 SNI ISO 2:527-2:2012	
		Kapang dan khamir	5	2	10^2 koloni/g	10^3 koloni/g		
		ALT	5	2	5×10^2 koloni/g	5×10^3 koloni/g	ISO 4833-1:2013	
		Kapang dan khamir	5	2	10^3 koloni/g	10^3 koloni/g	SNI ISO 2:527-2:2012	
		ALT	5	2	10^3 koloni/ml	10^3 koloni/ml	ISO 4833-1:2013	
		Khamir	5	2	10^3 koloni/ml	10^3 koloni/ml	ISO 4833-1:2013	
		ALT	5	0	$< 1,8$ APM/100 ml	NA	SNI ISO 725:2012	
		Khamir	5	0	$< 1,8$ APM/100 ml	NA	SNI ISO 725:2012	
		Kopi Bubuk; Kopi Campuri	ALT	5	2	10^3 koloni/g	10^4 koloni/g	ISO 4833-1:2013
		Kapang dan khamir	5	2	10^2 koloni/g	10^3 koloni/g	SNI ISO 2:527-2:2012	

Kategori Pangan	Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis
	Kopi Instan	ALT	5	2	10^2 koloni/g	10^4 koloni/g	ISO 4833 1:2013
	Kapung dan Kembang		5	2	10^2 koloni/g	10^4 koloni/g	SNI ISO 21527-2:2012

Kategori Pangan	Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis	
15.0	MAKANAN RINGAN SIAP SANTAP							
15.1	Makanan Ringan Berbahan Dasar Kentang, Urtubi, Serelia, Tepung sereal Pati (Aer Triubi dan Kacang)	Tanpa isian	ALT	5	2	10^3 koloni/g	10^4 koloni/g	ISO 4833 1:2013
		Dengan isian susu/filling	Enterobacteriaceae	5	2	10^3 koloni/g	10^4 koloni/g	ISO 21528-2:2004
			Staphylococcus aureus	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002
			ALT	5	2	5×10^2 koloni/g	5×10^4 koloni/g	ISO 4833-1:2013
			Enterobacteriaceae	5	2	10^3 koloni/g	10^4 koloni/g	ISO 21528-2:2004
			Salmonella	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002
			Staphylococcus aureus	5	1	10^2 koloni/g	3×10^4 koloni/g	SNI ISO 6888-1:2012
			ALT	5	2	5×10^2 koloni/g	5×10^4 koloni/g	ISO 4833-1:2013
			Enterobacteriaceae	5	2	10^3 koloni/g	10^4 koloni/g	ISO 21528-2:2004
			Salmonella	5	0	negatif/25 g	NA	ISO 6579:2002
Kapung dan Kembang	5	2	10^3 koloni/g	10^4 koloni/g	SNI ISO 21527-2:2012			
15.3	Makanan Ringan Berbasis Ikan	ALT	5	2	10^4 koloni/g	10^4 koloni/g	ISO 4833-1:2013	
		Enterobacteriaceae	5	2	10^3 koloni/g	10^4 koloni/g	ISO 21528-2:2004	

Kategori Pangan	Jenis Pangan Olahan	Jenis Mikroba	n	c	m	M	Metode Analisis	Penjelasan
								Sabonella pada susu pasteurisasi menggunakan metode analisis ISO 6785 Milk and Milk Products – Detection of <i>Sabonella</i> ssp.

Keterangan:

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

KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
 REPUBLIK INDONESIA,

ROY A. SPARRINGA