

BAHAN TAMBAHAN PANGAN (BTP)



Oleh:

Direktorat Standardisasi Pangan Olahan

Disampaikan pada acara:

National Training on The Implementation of GMP Requirements and Traceability Systems for Small and Medium Food Enterprises

Jakarta, 13-15 Agustus 2019

Bahan Tambahan Pangan (BTP)



**BTP Pengawet
Natrium Benzoat**

Definisi :

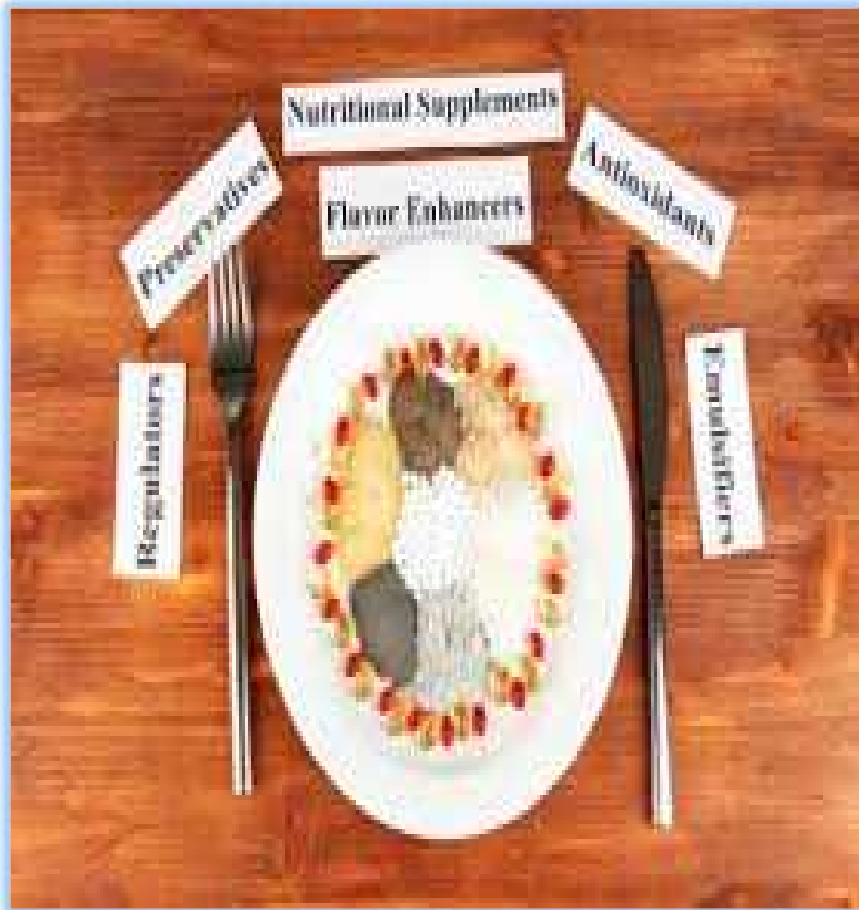
Bahan yang ditambahkan ke dalam pangan untuk mempengaruhi **sifat atau bentuk** pangan

- Mengawetkan pangan
- Memberikan warna
- Mencegah ketengikan
- Meningkatkan cita rasa



Mempengaruhi kualitas pangan

Penggunaan BTP



- Penggunaan yang tepat sesuai takaran batas aman akan memberikan manfaat teknologi terhadap mutu pangan
- Penggunaan yang tidak tepat atau melebihi takaran yang aman dapat membahayakan kesehatan



DIREKTORAT
STANDARDISASI
PANGAN OLAHAN

REGULASI TERKAIT BTP



UU No. 18
Tahun 2012
tentang Pangan



PP No. 28 Tahun
2004 tentang
Keamanan, Mutu,
& Gizi Pangan



PP No. 69
Tahun 1999
tentang Label &
Iklan Pangan



PERMENKES No.
033 Tahun 2012
tentang Bahan
Tambahan
Pangan



27 Peraturan Kepala BPOM tentang Batas
Maksimum Penggunaan BTP (26 Direvisi)



- Peraturan BPOM No. 11 Tahun 2019 tentang Bahan Tambahan Pangan
- PerKaBPOM No. 22 Tahun 2016 tentang Persyaratan Penggunaan BTP Perisa



- Berlaku Per 28 Juni 2019
- Tayang di [JDih.pom.go.id](http://jdih.pom.go.id) 19 Juli 19

PerKa Batas Maksimum BTP (26 PerKa)vs PerBPOM 11 Tahun 2019

26 PerKa BTP	PerBPOM 11 Tahun 2019
BAB I: Ketentuan Umum	BAB I:Ketentuan Umum
BAB II: Ruang Lingkup BTP	BAB II: Golongan BTP dan Jenis BTP
BAB III: Jenis dan Batas Maksimum BTP	BAB III: Batas Maksimal Penggunaan BTP
BAB IV: Penggunaan BTP	BAB IV: BTP Ikutan
	BAB V: Ajudan BTP
	BAB VI: Persyaratan Penggunaan BTP
	BAB VII: Tata Cara Memperoleh Persetujuan
BAB V: Label	BAB VIII: Label dan Iklan
	BAB IX: Produksi, Pemasukan dan Peredaran BTP
BAB VI: Larangan	BAB X: Larangan
BAB VII: Sanksi	BAB XI: Pengawasan
BAB VIII:Ketentuan Peralihan	BAB XII :Ketentuan Peralihan
BAB IX:Ketentuan Penutup	BAB XIII :Ketentuan Penutup

27 golongan BTP

1. Antibuih (*antifoaming agent*);
2. Antikempal (*anticaking agent*);
3. Antioksidan (*antioxidant*)*;
4. Bahan Pengkarbonasi (*carbonating agent*);
5. Garam Pengemulsi (*emulsifying salt*);
6. Gas untuk Kemasan (*packaging gas*);
7. Humektan (*humectant*);
8. Pelapis (*glazing agent*);
9. Pemanis (*sweetener*), termasuk Pemanis Alami (*natural sweetener*) dan Pemanis Buatan (*artificial sweetener*)*;
10. Pembawa (*carrier*);
11. Pembentuk Gel (*gelling agent*);
12. Pembuih (*foaming agent*);
13. Pengatur Keasaman (*acidity regulator*);
14. Pengawet (*preservative*)*;
15. Pengembang (*raising agent*);
16. Pengemulsi (*emulsifier*);
17. Pengental (*thickener*);
18. Pengeras (*firming agent*);
19. Penguat Rasa (*flavour enhancer*)*;
20. Peningkat Volume (*bulking agent*);
21. Penstabil (*stabilizer*);
22. Peretensi Warna (*colour retention agent*);
23. Perlakuan Tepung (*flour treatment agent*);
24. Pewarna (*colour*)*, termasuk Pewarna Alami (*natural food colour*) dan Pewarna Sintetis (*synthetic food colour*);
25. Propelan (*propellant*); dan
26. Sekuestran (*sequestrant*).
27. Perisa (No. 22 Tahun 2016)

*) PP 69/1999 : Pangan yang mengandung BTP ini harus mencantumkan pula nama BTP, dan nomor indeks khusus untuk pewarna

PRINSIP PENGGUNAAN BTP

1. BTP hanya digunakan pada produk pangan **jika benar-benar diperlukan secara teknologi.**

Misal: Produk yang habis dikonsumsi dalam satu hari tidak perlu menggunakan BTP pengawet



PRINSIP PENGGUNAAN BTP

2. BTP tidak boleh digunakan untuk:
- menyembunyikan penggunaan bahan*) yang tidak memenuhi persyaratan
 - menyembunyikan cara kerja yang bertentangan dengan cara produksi yang baik
 - Menyembunyikan kerusakan pangan

*) dapat berupa bahan baku, BTP ataupun bahan penolong



PRINSIP PENGGUNAAN BTP

3. Gunakan BTP yang diizinkan sesuai dengan peraturan
4. Penggunaan BTP tidak boleh melebihi batas maksimum yang ditetapkan
5. Gunakan sediaan BTP yang telah memiliki **nomor Izin edar (MD/ML)**
6. Baca **takaran** penggunaannya dan gunakan sesuai **petunjuk label sediaan BTP**



Golongan BTP yang sering digunakan dalam Produk Daging dan Hasil Olahannya*

- ☐ BTP Pengawet
- ☐ BTP Penstabil
- ☐ BTP Penguat Rasa

Golongan BTP yang sering digunakan dalam Produk Susu dan Hasil Olahannya*

- ☐ BTP Pengemulsi
- ☐ BTP Penstabil
- ☐ BTP Pengental

**data dari Direktorat Penilaian Keamanan Pangan tahun 2014-2016*

BTP Ikutan (*Carry over*)

Adalah BTP yang berasal dari **semua Bahan Baku Pangan, bahan penolong dan/atau BTP**, baik yang **dicampurkan** maupun yang **dikemas secara terpisah**, tetapi masih merupakan **satu kesatuan produk** yang **tidak berfungsi secara teknologi dalam produk Pangan akhir**

Contoh 1: Naget Ayam

Komposisi:

Daging ayam, Tepung Batter, **Tepung roti (mengandung pewarna Kuning FCF Cl. 15985)**, Tepung Terigu, Air, Garam, Gula, Bumbu, Penguat Rasa Mononatrium Glutamat, Pengemulsi Fosfat



BTP Ikutan (*Carry over*)

Contoh 2: Bakso Daging Sapi



Komposisi:

Daging sapi, tepung tapioca, air, garam, penguat rasa mononatrium glutamat (MSG), **Gula (mengandung pengawet sulfit)**, bawang bombay bubuk, pengawet kalium sorbat, lada putih bubuk, penstabil natrium tripolifosfat.

Bahan yang Dilarang Digunakan sebagai BTP

☺ **Asam borat dan senyawanya (*Boric acid*)**
→ **boraks**

☺ Asam Salisilat dan garamnya
(*Salicylic acid and its salt*)

☺ Dietilpirokarbonat (*Diethylpyrocarbonate*,
DEPC)

☺ Dulsin (*Dulcin*)

☺ Kalium klorat (*Potassium chlorate*)

☺ Kloramfenikol (*Chloramphenicol*)

→ Salah satu antibiotik

☺ Minyak nabati yang dibrominasi
(*Brominated vegetable oils*)

☺ Nitrofurazon (*Nitrofurazone*)

☺ **Formalin**

☺ **Kalium Bromat (*Potassium bromate*)**

☺ Dulkamara (*Dulcamara*)

☺ Kokain (*Cocaine*)

☺ Nitrobenzen (*Nitrobenzene*)

☺ Sinamil antranilat (*Cinamyl anthranilate*)

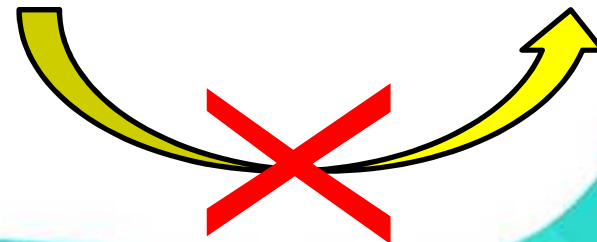
☺ Dihirosafrol (*Dihydrosafrole*)

☺ Biji tonka (*Tonka bean*)

☺ Minyak kalamus (*Calamus oil*)

☺ Minyak tansi (*Tansi oil*)

☺ Minyak sasafras (*Sasafras oil*)



CONTOH PENGATURAN JENIS **BTP PENGAWET** PADA BEBERAPA KATEGORI PANGAN

Lampiran II PerBPOM No. 11 Tahun 2019 tentang Bahan Tambahan Pangan

Kalsium sorbat (*Calcium sorbate*)

INS : 203

ADI : 0.25 mg/kg berat badan

Sinonim : *Calcium sorbate; Calcium salt of trans; Trans-2,4-hexadienoic acid*

Golongan: Pengawet

•NAMA JENIS BTP PENGAWET

Nomor Kategori Pangan	Nama Kategori Pangan	Batas Maksimal (mg/kg) dihitung sebagai asam sorbat
01.1.1	Susu dan Buttermilk (<i>Plain</i>)	1000
01.2.2	Susu yang Digumpalkan dengan Enzim Renin (<i>Plain</i>)	1000
01.3.2	Krimier Minuman	200
01.6.4	Keju Olahan	3000
01.7	Makanan Pencuci Mulut Berbahan Dasar Susu (Misalnya Puding, Yogurt Berperisa/rasa atau	1000

•KATEGORI PANGAN

BATAS MAKSIMAL PENGGUNAAN

Dalam menakar BTP seharusnya menggunakan timbangan analitik

Sumber: PerBPOM No. 11 Tahun 2019 tentang Bahan Tambahan Pangan

CONTOH PENGATURAN JENIS BTP PENGAWET PADA BEBERAPA KATEGORI PANGAN

Lampiran II PerBPOM No. 11 Tahun 2019 tentang Bahan Tambahan Pangan

Kalsium sorbat (*Calcium sorbate*)

INS : 203

ADI : 0-25 mg/kg berat badan

Sinonim : *Calcium sorbate*; *Calcium salt of trans*; *Trans-2,4-hexadienoic acid*

(Selena: Berasmat)

•NAMA JENIS BTP PENGAWET

Nomor Kategori Pangan	Nama Kategori Pangan	Batas Maksimal (mg/kg) dihitung sebagai asam sorbat
07.0	Produk Bakteri	1000
08.2	Produk Olahan Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan dalam Bentuk Utuh atau Potongan	1000
08.3	Produk Produk Olahan Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan yang Dihaluskan	1000
09.2.1	Ikan, Filet Ikan dan Produk Perikanan Meliputi Moluska, Krustasea dan Ekinodermata yang Dibekukan	1000
09.2.2	Ikan, Filet Ikan dan Hasil Perikanan Termasuk Moluska, Krustasea dan Ekinodermata Berlapis Tepung yang Dibekukan	1000
09.2.3	Hancuran (<i>Mince</i>) dan Sari (<i>Cream</i>) Ikan Termasuk Moluska, Krustasea dan Ekinodermata yang Dibekukan	1000
09.2.4.1	Ikan dan Produk Perikanan Kukus atau Rebus	1000
09.2.4.2	Moluska, Krustasea dan Ekinodermata Rebus atau Kukus	1000
09.2.5	Ikan dan Produk Perikanan Termasuk Moluska, Krustasea dan Ekinodermata yang Diasap, Dikeringkan, Difementasi dengan atau Tanpa Garam	1000
09.3	Ikan dan Produk Perikanan Termasuk Moluska, Krustasea dan Ekinodermata yang Semi Awet	1000

•KATEGORI PANGAN

BATAS MAKSIMAL
PENGUNAAN

Dalam menakar BTP
seharusnya menggunakan
timbangan analitik

Sumber: PerBPOM No. 11 Tahun 2019 tentang Bahan Tambahan Pangan

Cara Menentukan Penggunaan BTP



- ❑ Jenis BTP yang dapat digunakan terdapat dalam Permenkes 033/2012 tentang BTP dan batas maksimal yang digunakan mengacu pada PerBPOM No. 11 Tahun 2019 tentang Bahan Tambah Pangan
- ❑ **Hanya ditambahkan apabila benar-benar diperlukan**
- ❑ **BTP dapat ditambahkan selama proses pembuatan pangan dan kadar BTP dalam produk akhir (final produk) tidak boleh melebihi batas maksimal yang ditetapkan**
- ❑ Apabila ingin memperbaiki warna pada pangan, memberikan identitas pada produk, dan memberi kesan menarik bagi konsumen , maka gunakan : **BTP Pewarna** (alami atau sintetis), seperti ;
 - kurkumin CI. No. 75300
 - kuning FCF CI. No. 15985
 - ponceau 4R CI. No. 16255
- ❑ Apabila ingin membuat produk pangan yang mempunyai sifat mudah rusak, bersifat asam, mudah basi, mudah busuk dan ingin agar produk lebih tahan lama; atau agar proses fermentasi, penguraian atau pengasaman oleh mikroba dapat terhambat, serta produk mempunyai masa simpan lebih panjang, maka dapat digunakan **BTP Pengawet**, seperti :
 - benzoate dan garamnya
 - sulfit dan garamnya atau;
 - sorbat dan garamnya.
- ❑ **Hanya ditambahkan apabila benar-benar diperlukan**

Pembacaan Penggunaan BTP dalam Kategori Pangan

Contoh:

- Jika penggunaan BTP diatur pada nomor sub-kategori, maka penggunaan BTP tersebut juga diizinkan pada nomor sub-sub kategori dan sub-sub-sub kategori pangan yang ada dibawah sub-kategori pangan tersebut.

Kalsium sorbat sebagai **BTP Pengawet** diatur pada **Kategori pangan 08.2** dengan batas maksimal 1000 mg/kg dihitung sebagai asam sorbat. Hal ini artinya bahwa kalsium sorbat diatur (diizinkan) pada sub-sub kategori yang ada dibawah kategori pangan 08.2 (08.2.1 sampai dengan 08.2.3) dengan batas maksimum 1000 mg/kg dihitung sebagai asam sorbat.

Kalsium sorbat (*Calcium sorbate*)

INS : 203

ADI : 0-25 mg/kg berat badan

Sinonim : *Calcium sorbate; Calcium salt of trans; Trans-2,4-hexadienoic acid*

Golongan: Pengawet

Nomor Kategori Pangan	Nama Kategori Pangan	Batas Maksimal (mg/kg) dihitung sebagai asam sorbat
08.2	Produk Olahan Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan dalam Bentuk Diah atau Potongan	1000
08.3	Produk Produk Olahan Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan yang Dihaluskan	1000
09.2.1	Ikan, Fillet Ikan dan Produk Perikanan Meliputi Moluska, Krustase dan Ekinodermata yang Dibekukan	1000
09.2.2	Ikan, Fillet Ikan dan Hasil Perikanan Termasuk Moluska, Krustase dan Ekinodermata Berlapis Tepung yang Dibekukan	1000

Pembacaan Penggunaan BTP dalam Kategori Pangan

- Jika **penggunaan BTP diatur pada nomor sub-sub kategori**, maka penggunaan BTP tersebut juga diizinkan pada nomor sub-sub-sub kategori pangan yang ada dibawah sub-sub kategori pangan tersebut, namun tidak diatur untuk sub kategori lainnya.

Contoh:

Natrium Sorbat sebagai **BTP Pengawet** diatur pada sub-sub kategori pangan **01.6.4 Keju Olahan** Artinya natrium sorbat **hanya** diatur pada katpang 01.6.4 dan **tidak diatur** pada kategori pangan 01.6.5 . Analog Keju (Keju lemak nabati)

PENAKARAN BTP DALAM UKURAN SENDOK TAKAR

Konversi ukuran sendok takar untuk Menakar BTP

No	Golongan BTP	Bobot BTP dalam Ukuran Sendok Takar
		Sendok Takar
1	Pengawet	1,25 g
2	Pewarna	1,25 g
Tabel ini hanya berlaku untuk jenis BTP yang berbentuk bubuk (serbuk, butiran, granul, kristal)		



Sendok takar

**Sendok takar
Peres**



VIDEO

PERHITUNGAN PENGGUNAAN BTP

Contoh Pada Permen Susu (01.7 Makanan Pencuci Mulut Berbahan Dasar Susu (Misalnya Puding, Yogurt Berperisa/rasa atau Yogurt dengan Buah)

Contoh 1:



- Contoh pewarna yang diizinkan adalah Ponceau 4R CI. 16255 (INS. 124)*
- Batas maksimum yang diizinkan 70 mg/kg*. Akan digunakan dalam 20 kg adonan sehingga perhitungannya:
- 1 sendok takar = 1,25 gram = 1250 mg
- $= (70/1250) \times (20 \text{ kg})$
- = 1,12 sendok takar peres dibulatkan kebawah menjadi 1 sendok takar peres

Sehingga Ponceau 4R yang ditambahkan pada 20 kg adonan **maksimal** 1 sendok takar peres

* PerBPOM No. 11 Tahun 2019 tentang Bahan Tambahan Pangan

PERHITUNGAN PENGGUNAAN BTP

Contoh Pada Minuman Yogurt Berperisa (Kategori Pangan 01.1.2 Minuman Berbasis Susu yang Berperisa dan atau Difermentasi (Contohnya Susu Cokelat, Egnog, Minuman Yogurt, Minuman Berbasis Whey)

Contoh 2:



- Contoh pengawet yang diizinkan adalah Natrium Propionat (INS. 281)*
- Batas maksimum yang diizinkan 2500 mg/kg*. Akan digunakan dalam 5 liter larutan sehingga perhitungannya:
- 1 sendok takar = 1,25 gram = 1250 mg
- = $(2500/1250) \times (5 \text{ liter})$
- = 10 sendok takar peres

Sehingga natrium propionat yang ditambahkan pada 5 liter larutan **maksimal** 10 sendok takar peres

* PerBPOM No. 11 Tahun 2019 tentang Bahan Tambah Pangan

PERHITUNGAN PENGGUNAAN BTP

Contoh Pada Bakso Daging Sapi (Kategori Pangan 08.3.2 Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan, yang Dihaluskan, dan Diolah dengan Perlakuan Panas)

Contoh 3:



- Contoh pengawet yang diizinkan adalah Natrium Sorbat (INS. 201)*
- Batas maksimum yang diizinkan 1000 mg/kg*. Akan digunakan dalam 10 kg adonan sehingga perhitungannya:
 - 1 sendok takar = 1,25 gram = 1250 mg
 - = $(1000/1250) \times (10 \text{ kg})$
 - = 8 sendok takar peres.
- Sehingga Natrium Sorbat yang ditambahkan pada 10 kg adonan **maksimal** 8 sendok takar peres

* PerBPOM No. 11 Tahun 2019 tentang Bahan Tambahan Pangan

PERHITUNGAN PENGGUNAAN BTP

Contoh Pada Abon Daging Sapi (Kategori pangan 08.2.2 Produk Daging, Daging Unggas Dan Daging Hewan Buruan, Dalam Bentuk Utuh Atau Potongan yang Diolah Dengan Perlakuan Panas)



Contoh 4:



- Contoh pewarna yang diizinkan adalah Eritrosin CI. 45430 (INS. 127)*
- Batas maksimum yang diizinkan 30 mg/kg*. Akan digunakan dalam 50 kg adonan sehingga perhitungannya
- 1 sendok takar = 1,25 gram = 1250 mg
- $= (30/1250) \times (50 \text{ kg})$
- = 1.2 sendok takar peres dibulatkan ke bawah menjadi 1 sendok takar peres

Sehingga Eritrosin yang ditambahkan pada 50 kg adonan **maksimal** 1 sendok takar peres

* PerBPOM No. 11 Tahun 2019 tentang Bahan Tambah Pangan

PERHITUNGAN PENGGUNAAN BTP

Contoh Pada Naget Ikan (Kategori Pangan 09.2.2 Ikan, Filet Ikan dan Hasil Perikanan Termasuk Moluska, Krustase dan Ekinodermata Berlapis Tepung yang Dibekukan)



Contoh 5:



- Contoh pewarna yang diizinkan adalah Karmin Cl. No. 75470 (INS. 120)*
- Batas maksimum yang diizinkan 500 mg/kg*. Akan digunakan dalam 12 kg adonan sehingga perhitungannya:
- 1 sendok takar = 1,25 gram = 1250 mg
- = $(500/1250) \times (12 \text{ kg})$
- = 4,8 sendok takar peres dibulatkan ke bawah menjadi 4,5 sendok takar peres

Sehingga karmin yang ditambahkan pada 12 kg adonan **maksimal** 4,5 sendok takar peres

* PerBPOM No. 11 Tahun 2019 tentang Bahan Tambah Pangan

PERHITUNGAN PENGGUNAAN BTP

Contoh Otak-otak (Kategori Pangan 09.2.4.1 Ikan dan Produk Perikanan Kukus atau Rebus)



Contoh 6:



- Contoh pengawet yang diizinkan adalah Kalium Sorbat (INS. 202)*
- Batas maksimum yang diizinkan 1000 mg/kg*. Akan digunakan dalam 5 kg adonan sehingga perhitungannya:
- 1 sendok takar = 1,25 gram = 1250 mg
- = $(1000/1250) \times (5 \text{ kg})$
- = 4 sendok takar peres

Sehingga kalium sorbat yang ditambahkan pada 5 kg adonan **maksimal** 4 sendok takar peres

* PerBPOM No. 11 Tahun 2019 tentang Bahan Tambah Pangan

Cara Menakar Menggunakan Sendok Takar

Untuk penakaran **1 sendok takar**:

- Ambil BTP menggunakan sendok takar, kemudian peres menggunakan sumpit yang bersih
- Peres hanya boleh dilakukan 1 kali saja, tidak boleh berulang-ulang

Lanjutan menakar...

B. Untuk penakaran **0.5 sendok takar**:

- Ambil BTP 1 sendok takar, kemudian peres menggunakan sumpit bersih 1 kali
- Tuangkan BTP dari sendok tersebut diatas kertas putih, ratakan dengan alat seperti pisau
- Kemudian dibagi menjadi 2 bagian
- Gunakan 1 bagiannya saja

PERHITUNGAN RASIO 1

Contoh:

Minuman Yogurt

Berperisa Jeruk (Kategori pangan 01.1.2)

Komposisi:

Air, Yogurt, Gula, Maltodekstrin, Konsentrat Jeruk, Penstabil Nabati, Garam, Bubuk Stroberi(0,05%), Perisa

Identik Jeruk, Pewarna Alami Antosianin, Pewarna Kuning FCF Cl. 15985

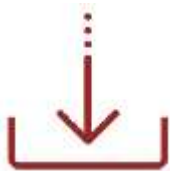


BTP	Batas Maksimum (mg/kg)	Penggunaan pada produk (mg/kg)	Rasio
Antosianin	150	X	$x/150$
Kuning FCF	70	y	$y/70$
			$(x/150) + (y/70) \leq 1$

KETENTUAN:

- Rasio (hasil bagi) masing-masing jenis BTP **tidak boleh** lebih dari satu (>1)
- Perhitungan rasio **tidak berlaku** untuk jenis BTP yang memiliki batas maksimum “secukupnya”.

DOWNLOAD



•JENIS PENCARIAN

- ✓ JENIS BTP
- ✓ GOLONGAN BTP
- ✓ KATEGORI PANGAN
- ✓ INS
- ✓ JENIS PANGAN (NEW)

•FITUR APLIKASI

- ✓ KAMUS ISTILAH
- ✓ PERHITUNGAN RASIO 1 (NEW)

AYO CEK BTP BERBASIS ANDROID

- Aplikasi android berbasis online untuk mempermudah dan mempercepat **pengawas, produsen, dan konsumen** dalam membaca peraturan tentang Bahan Tambahan Pangan.

26 REGULASI BTP DALAM 1 APLIKASI

CONTOH CARA MENGGUNAKAN APLIKASI AYO CEK BTP UNTUK PRODUK PANGAN BAKSO DAGING

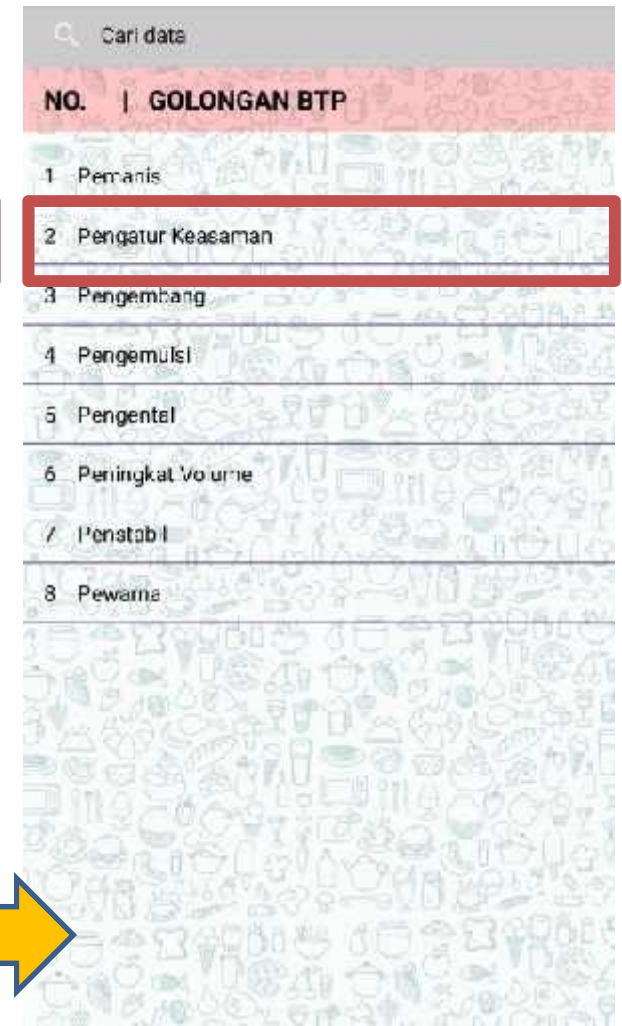
**PILIH MENU:
JENIS PANGAN**



**KETIK:
BAKSO DAGING**



**PILIH:
PENGATUR KEASAMAN**



**PILIH BTP:
NATRIUM KARBONAT**

HASIL PENCARIAN

The screenshot displays a search interface for food additives. On the left, a search bar contains 'Cari data'. Below it, a tab labeled 'JENIS BTP' is active. A list of additives is shown, with '500(i) Natrium karbonat (Sodium carbonate)' highlighted by a red box. Below this, '575 Glukono delta lakton (Glucono delta lactone)' is visible. On the right, a detailed view of the selected item is shown, also enclosed in a red box. This view includes sections for 'GOLONGAN BTP' (listing 'Penatur Keasaman'), 'JENIS BTP' (listing 'Natrium karbonat (Sodium carbonate)'), and 'KATEGORI PANGAN' (listing 'Daging, Daging Unggas Dan Daging Hewan'). It also shows a maximum usage limit of '0.32' and a reference to 'CPPB'. At the bottom right of this panel is a button labeled 'SIMPAN HASIL PENCARIAN'. A large yellow arrow points from the highlighted search result on the left towards the detailed view on the right.

500(i) Natrium karbonat (Sodium carbonate)

575 Glukono delta lakton (Glucono delta lactone)

GOLONGAN BTP
BTP : Penatur Keasaman

JENIS BTP
Jenis BTP : Natrium karbonat (Sodium carbonate)

KATEGORI PANGAN
Pangan : 0.32 Daging, Daging Unggas Dan Daging Hewan, Berman, Yang Dihaluskan, Dan Diolah Dengan Perakuan Panas

ksimum (mg/kg) : **CPPB**

TP :

**SIMPAN HASIL
PENCARIAN**

***)Untuk saat ini aplikasi ayo cek BTP masih mengacu 26 Peraturan BTP Tahun 2013-Tahun 2014**



Lindungi Kesehatan Keluarga Anda
Mari Peduli Obat dan Makanan Aman

Ingat **CEK KLIK**

(Kemasan,
Label,
Izin Edar,
Kedaluwarsa)

#IndonesiaSehat #cekKLIK

#KeluargaSehat



Terima Kasih



SATU TINDAKAN UNTUK MASA DEPAN, BACA LABEL SEBELUM MEMBELI

@ halobpom@pom.go.id  www.pom.go.id  @bpom_ri  Bpom RI

Direktorat Standardisasi Pangan Olahan
Gedung F Timur Lantai 3, Jl. Percetakan Negara No. 23, Jakarta
Telp. 021-42875584, Fax. 021-42875780
e-mail: standarpangan@gmail.com