

Bil. S 27

**PERINTAH DARURAT (KESIHATAN AWAM) (MAKANAN), 1998
(S 17/98)**

PERATURAN-PERATURAN KESIHATAN AWAM (MAKANAN), 2001

SUSUNAN PERATURAN-PERATURAN

BAHAGIAN I

PERMULAAN

Peraturan

1. Gelaran dan permulaan kuatkuasa.
2. Tafsiran

BAHAGIAN II

PENTADBIRAN

3. Bayaran.
4. Sijil penganalisa bagi makanan yang cepat rosak.

BAHAGIAN III

PROSEDUR MENGAMBIL CONTOH

5. Prosedur mengambil contoh bagi analisa fizikal dan kimia.
6. Prosedur mengenai pengambilan contoh untuk analisa mikrobiologi.
7. Label bagi contoh makanan.
8. Contoh makanan.

BAHAGIAN IV

PERUNTUKAN-PERUNTUKAN AM

9. Kehendak-kehendak am bagi pelabelan makanan.

10. Pengecualian dari peraturan 9.
11. Bekas hendaklah dilabel.
12. Hamper hendaklah dilabel.
13. Panel maklumat pemakanan.
14. Pernyataan mengelirukan.
15. Penandaan tarikh.
16. Dakwaan tentang adanya vitamin dan galian.
17. Pernyataan mengelirukan dalam iklan.
18. Makanan dan perkakas ditawarkan sebagai hadiah.
19. Larangan mengimport makanan yang tidak berdaftar.

BAHAN TAMBAH MAKANAN

20. Bahan tambah makanan.
21. Agen antikerakan.
22. Pengantioksida.
23. Bahan pemanis tiruan.
24. Gliserol dan sorbitol.
25. Pengawet kimia.
26. Bahan pewarna.
27. Pengemulsi dan penstabil.
28. Agen perisa.
29. Penambah perisa.
30. Humektan.
31. Penambah nutrien.
32. Sekuestran.

- 33. Agen pembungkusan gas.
- 34. Bahan tambah makanan bagi kegunaan am.

KONSTITUEN SAMPINGAN DALAM MAKANAN

- 35. Konstituen sampingan dalam makanan.
- 36. Sisa racun perosak.
- 37. Bahan cecair logam.
- 38. Sisa antibiotik.
- 39. Sisa oestrogen.
- 40. Mikotoksin.
- 41. Pencemaran mikrobiologi.

HIDROKARBON GALIAN

- 42. Kegunaan hidrokarbon galian.

BEKAS UNTUK MAKANAN

- 43. Bekas untuk makanan.

MAKANAN BERIRADIASI

- 44. Makanan beriradiasi.

BAHAGIAN V

PIAWAIAN DAN KEHENDAK-KEHENDAK PELABELAN TERTENTU BAGI MAKANAN

PRODUK TEPUNG, ROTI DAN BIJIRIN

- 45. Tepung atau tepung gandum.
- 46. Tepung mil penuh, gandum penuh atau seluruh gandum penuh.
- 47. Tepung gluten utama.

48. Tepung naik sendiri.
49. Tepung gandum diperkaya protein.
50. Tepung beras.
51. Tepung beras pulut.
52. Tepung jagung.
53. Tepung ubi kayu.
54. Tepung sagu.
55. Tepung kastard.
56. Mil.
57. Mil germa gandum atau germa gandum.
58. Mil oat (emping).
59. Produk roti.
60. Roti.
61. Roti mil penuh.
62. Roti buah.
63. Roti rai.
64. Roti susu.
65. Roti mil.
66. Roti germa gandum.
67. Makanan bijirin tersedia.
68. Pelabelan produk roti.
69. Tepung konfeksi.
70. Pasta dan mi beras.

RAMUAN PENAIK

- 71. Krim tartar.
- 72. Serbuk penaik.
- 73. Asid fosfat.

DAGING DAN PRODUK DAGING

- 74. Daging.
- 75. Daging segar, mentah atau dingin.
- 76. Burung tersiang.
- 77. Daging sejuk-beku.
- 78. Daging kon, awet, jeruk atau asin.
- 79. Daging salai.
- 80. Daging kisar atau cincang.
- 81. Burger daging lembu dan produk yang serupa.
- 82. Daging sosej.
- 83. Sosej.
- 84. Daging kilangan.
- 85. Ekstrak daging, esen daging dan jus daging.
- 86. Esen ayam dan esen ayam dipekatkan dua kali ganda.
- 87. Pes daging atau pate.

IKAN DAN PRODUK IKAN

- 88. Ikan.
- 89. Ikan segar atau dingin.
- 90. Ikan sejuk-beku.
- 91. Ikan salai.

- 92. Ikan awet, jeruk atau asin.
- 93. Pes ikan.
- 94. Kek ikan dan bebola ikan.
- 95. Ikan tersedia.
- 96. Ikan tin.
- 97. *Belacan*.
- 98. Sos ikan.
- 99. *Cincalok*.
- 100. Keropok ikan.
- 101. Keropok udang.
- 102. *Otak udang* atau *petis*.
- 103. *Pekasam*.

LEMAK DAN MINYAK MAKAN

- 104. Lemak dan minyak makan.
- 105. Pelabelan lemak atau minyak makan.
- 106. Minyak kelapa.
- 107. Minyak jagung.
- 108. Minyak biji kapas.
- 109. Minyak kacang tanah.
- 110. Minyak zaitun.
- 111. Minyak safflower.
- 112. Minyak bijan atau minyak gingelly.
- 113. Minyak kacang soya.
- 114. Minyak biji bunga matahari.

- 115. Minyak bran beras.
- 116. Minyak biji sesawi atau minyak toria.
- 117. Stearin kelapa sawit bertapis, diluntur dan dinyahbau.
- 118. Minyak kelapa sawit bertapis, diluntur dan dinyahbau.
- 119. Olein kelapa sawit bertapis, diluntur dan dinyahbau.
- 120. Minyak isirong kelapa sawit bertapis, diluntur dan dinyahbau.
- 121. Minyak biji sawi.
- 122. Dripping.
- 123. Lemak babi.
- 124. Marjerin.
- 125. Vanaspati.

SUSU DAN PRODUK TENUSU

- 126. Susu.
- 127. Susu pasteur.
- 128. Susu perlakuan ultra haba.
- 129. Susu steril.
- 130. Susu homogen.
- 131. Susu bancuhan atau campur semula.
- 132. Susu sejat.
- 133. Susu pekat manis.
- 134. Susu kering atau susu tepung atau susu tepung penuh atau susu kering penuh krim atau susu tepung penuh krim.
- 135. Susu kering separuh krim.
- 136. Susu skim atau susu pisahan atau susu nyahlemak.

137. Susu isian.
138. Susu berperisa.
139. Minuman susu Laktobasilus atau minuman susu kultur.
140. Susu kocak.
141. Susu tepung malt.
142. Susu hidrolisis laktosa.
143. Wei.
144. Pelabelan susu.
145. Krim.
146. Krim homogen.
147. Krim bancuhan atau campur semula.
148. Krim pekat.
149. Krim susut atau krim cair.
150. Krim masam.
151. Mentega.
152. Mentega campur semula.
153. Keju.
154. Keju cedar.
155. Keju tanpa nama.
156. Keju krim.
157. Keju proses atau emulsi.
158. Keju sapu atau pes keju.
159. Keju kotej.
160. Keju klub atau keju luncheon.

- 161. Keju kering atau serbuk keju.
- 162. Yogurt.
- 163. Yogurt buah.
- 164. Minyak sapi atau ghi

AISKRIM, KONFEKSI SEJUK-BEKU DAN PRODUK YANG BERKAITAN

- 165. Aiskrim.
- 166. Aiskrim tenusu.
- 167. Ais susu.
- 168. Konfeksi sejuk-beku.

SOS, CUKA DAN PEMBUKA SELERA

- 169. Sos.
- 170. Sos kacang soya.
- 171. Sos tiram.
- 172. Sos tomato.
- 173. Sos cili.
- 174. Cuka.
- 175. Cuka suling.
- 176. Cuka sebatian.
- 177. Cuka buatan atau tiruan.
- 178. Pelabelan cuka.
- 179. Sos salad.
- 180. Jeruk.
- 181. Cutni.

GULA DAN PRODUK GULA

- 182. Gula.
- 183. Gula perang muda kilang.
- 184. Gula berwarna atau gula pelangi.
- 185. Gula aising atau campuran aising.
- 186. Molases.
- 187. Molases sajian.
- 188. Dekstrosa kontang.
- 189. Dekstrosa monohidrat.
- 190. Glukosa.
- 191. Sirap glukosa.
- 192. Sirap kilang.
- 193. *Gula melaka*.
- 194. *Gula kabong*.
- 195. Fruktosa.
- 196. Sirap glukosa berfruktosa tinggi.
- 197. Madu.
- 198. Konfeksioneri gula.
- 199. Konfeksi sajian.

KEKERAS DAN PRODUK KEKERAS

- 200. Kekeras.
- 201. Santan kelapa.
- 202. Krim kelapa.
- 203. Serbuk krim kelapa.

204. Kelapa parut kering.

205. Mentega kacang

TEH, KOPI DAN KOKO

206. Teh.

207. Serbuk teh, teh ayak dan teh kipasan.

208. Teh segera.

209. Teh bru.

210. Teh wangi.

211. Kopi.

212. Kopi dan cikori.

213. Kopi campuran.

214. Kopi segera atau kopi larut.

215. Kopi dan cikori segera atau kopi dan cikori larut.

216. Kopi nyahkafeina.

217. Biji koko.

218. Isi koko.

219. Pes koko, jisim koko atau kepingan koko.

220. Koko, serbuk koko atau koko berserbuk.

221. Esen koko atau koko larut.

222. Coklat.

223. Coklat susu.

224. Coklat putih.

225. Konfeksioneri coklat.

BUAH DAN PRODUK BUAH-BUAHAN

- 226. Buah mentah atau buah segar.
- 227. Buah kering.
- 228. Buah kering campur.
- 229. Kandi buah, manisan buah atau halwa buah.
- 230. Buah asin.
- 231. Buah asin kering.
- 232. Kandi kulit buah.
- 233. Buah tin.
- 234. Koktel buah tin.
- 235. Jus buah.
- 236. Jus buah pekat.
- 237. Nektar.
- 238. Kordial, sari atau sirap jus buah.
- 239. Minuman buah atau perahan buah.

JEM

- 240. Jem.
- 241. Jeli buah.
- 242. Marmalad.
- 243. *Kaya* atau jem telur.
- 244. Pektin.
- 245. Sebatian pembeku jem.

MINUMAN TANPA ALKOHOL

- 246. Air galian asli.

- 247. Kordial atau sirap berperisa.
- 248. Susu kacang soya.
- 249. Susu kacang soya berperisa.
- 250. Minuman ringan.
- 251. Minuman botani.
- 252. Pelabelan minuman tanpa alkohol.

MINUMAN BERALKOHOL

- 253. Likuor yang memabukkan.
- 254. Ale, bir, lager, porter atau stout.
- 255. Wain.
- 256. Wain malt.
- 257. Wain kuinina.
- 258. Wain aromatik, wain koktel dan vermouthe.
- 259. Port dan syeri.
- 260. Wain daging atau wain daging lembu.
- 261. Wain sparkling.
- 262. Wain berkarbonat.
- 263. Wain buah.
- 264. Sider atau peri.
- 265. Sider sparkling atau peri sparkling.
- 266. Sider berudara atau peri berudara.
- 267. Wain madu.
- 268. Wain bijirin dan wain China.
- 269. Todi.

- 270. Brandi.
- 271. Brandi marc.
- 272. Brandi buah.
- 273. Wiski.
- 274. Rum.
- 275. Gin.
- 276. Vodka.
- 277. Likur dan kordial beralkohol.
- 278. Likuor sebatian.
- 279. Syandi.

GARAM

- 280. Garam.
- 281. Garam beriodin.

REMPAH DAN PERENCAH

- 282. Rempah dan perencah.
- 283. Jintan manis.
- 284. Jintan.
- 285. Kepulaga Besar atau Kepulaga Kecil.
- 286. Biji saderi.
- 287. Cili.
- 288. Buburan cili.
- 289. Kayu manis.
- 290. Bunga cengkih.
- 291. Ketumbar.

- 292. Jintan putih.
- 293. Jintan hitam.
- 294. Adas manis.
- 295. Adas pedas.
- 296. Halba.
- 297. Halia.
- 298. Bunga pala (Jaitree).
- 299. Biji sawi.
- 300. Sawi tersedia.
- 301. Buah pala.
- 302. Lada hitam atau biji lada hitam.
- 303. Lada putih.
- 304. Bunga lawang.
- 305. Kunyit.
- 306. Pimento.
- 307. Safron.
- 308. Serbuk kari.

ESEN ATAU EKSTRAK PERISA

- 309. Esen badam.
- 310. Esen halia.
- 311. Esen lemon.
- 312. Minyak lemon.
- 313. Esen oren.
- 314. Esen pepermin.

315. Esen ros.

316. Ekstrak vanila.

317. Esen perisa

MAKANAN KHAS

318. Makanan khas.

319. Kehendak pelabelan bagi makanan khas.

320. Makanan kalori rendah.

321. Makanan kencing manis.

322. Makanan anak damit.

323. Rumusan anak damit.

324. Rumusan susu anak damit atau persediaan susu anak damit.

325. Pelabelan rumusan anak damit

BAHAGIAN VI

PENGUNAAN AIR, AIS ATAU STIM

326. Piawaian bagi air, ais yang selamat diminum atau stim.

BAHAGIAN VII

BERAS

327. Beras.

328. Beras kilang.

BAHAGIAN VIII

PELBAGAI MAKANAN

329. Agar-agar

330. Gelatin yang boleh dimakan.

JADUAL PERTAMA	- BAYARAN ANALISA, SIJIL DLL.
JADUAL KEDUA	- LABEL BAGI CONTOH MAKANAN
JADUAL KETIGA	- PENGGUNAAN YANG DIBENARKAN ISTILAH AM DALAM PERISYTIHARAN RAMUAN
JADUAL KEEMPAT	- BORANG BAGI PANEL MAKLUMAT PEMAKANAN
JADUAL KELIMA	- MAKANAN YANG MENGHENDAKI PENANDAAN TARIKH
JADUAL KEENAM	- PENGANTIOKSIDA YANG DIBENARKAN
JADUAL KETUJUH	- BAHAN PEMANIS TIRUAN YANG DIBENARKAN
JADUAL KELAPAN	- PENGAWET KIMIA YANG DIBENARKAN DALAM MAKANAN PILIHAN

JADUAL KESEMBILAN

BAHAGIAN I - WARNA ORGANIK SINTETIK

BAHAGIAN II - WARNA-WARNA LAIN

JADUAL KESEPULUH	- PENGEMULSI YANG DIBENARKAN DAN PENSTABIL YANG DIBENARKAN
JADUAL KESEBELAS	- PENAMBAH PERISA YANG DIBENARKAN
JADUAL KEDUA BELAS	- PENAMBAH NUTRIEN YANG DIBENARKAN
JADUAL KETIGA BELAS	- BAHAN TAMBAH MAKANAN BAGI KEGUNAAN AM YANG DIBENARKAN
JADUAL KEEMPAT BELAS	- MAKANAN YANG MEMPUNYAI JUMLAH MAKSIMUM RACUN PEROSAK
JADUAL KELIMA BELAS	- KADAR MAKSIMUM BAHAN CEMARAN LOGAM YANG DIBENARKAN DALAM MAKANAN TERTENTU
JADUAL KEENAM BELAS	- PIAWAIAN MIKROBIOLOGI BAGI MAKANAN
JADUAL KETUJUH BELAS	- PIAWAIAN BAGI AIR

**PERINTAH DARURAT (KESIHATAN AWAM) (MAKANAN), 1998
(S 17/98)**

PERATURAN-PERATURAN KESIHATAN AWAM (MAKANAN), 2001

Pada menjalankan kuasa-kuasa yang diberikan oleh bab 16 dari Perintah Darurat (Kesihatan Awam) (Makanan), 1998, maka Menteri Kesihatan, dengan titah perkenan Kebawah Duli Yang Maha Mulia Paduka Seri Baginda Sultan dan Yang Di-Pertuan, dengan ini membuat Peraturan-Peraturan yang berikut —

BAHAGIAN I

PERMULAAN

Gelaran dan permulaan kuatkuasa.

1. Peraturan-Peraturan ini boleh digelar sebagai Peraturan-Peraturan Kesihatan Awam (Makanan), 2001 dan hendaklah mula berjalan kuatkuasanya pada hari yang sama dengan Perintah Darurat (Kesihatan Awam) (Makanan), 1998.

Tafsiran.

2. (1) Dalam Peraturan-Peraturan ini, melainkan jika maksudnya berkehendakkan makna yang lain —

"binatang" termasuk jenis yang berkaki empat atau jenis burung sama ada ternakan atau selainnya, jenis ikan, reptilia atau serangga yang seluruhnya atau sebahagiannya digunakan untuk makanan manusia;

"bekas pukal" bermakna suatu bekas di mana lebih dari satu bungkus yang sempurna dilabel yang mengandungi makanan yang sama jenisnya diletakkan bagi maksud untuk dijual;

"bekas" bermakna sebarang bentuk pembungkusan makanan untuk dijual sebagai satu barangan, sama ada dengan cara membungkus keseluruhan atau sebahagiannya makanan itu atau dengan cara menyertakan makanan itu dengan artikel lain dan khasnya termasuk pembungkus atau pita pembebat;

"penandaan tarikh", berkenaan dengan makanan yang menghendaki penandaan tarikh, bermakna suatu tarikh yang ditanda atau dicetak timbul secara kekal pada bungkus, atau pada label di atas bungkus yang menunjukkan tarikh mansuh makanan tersebut;

"tarikh mansuh", berkenaan dengan makanan yang menghendaki penandaan tarikh, bermakna tarikh yang selepas itu makanan tersebut,

apabila disimpan menurut sebarang keadaan penyimpanan yang dinyatakan pada label makanan tersebut, tidak mungkin dapat mengekalkan keadaannya yang selamat untuk dimakan, sifat semula jadinya, bahan dan kualitinya yang normal;

"bahan tambah makanan" termasuk semua bahan selamat —

- (a) yang berupa komponen makanan, tujuan penggunaannya menyebabkan atau mungkin dijangka dengan munasabah menyebabkan, secara langsung atau tidak langsung, ciri-ciri makanan terjejas tetapi tidak termasuk sebarang bahan asing yang bercampur dengan makanan kerana pencemaran, atau pengendalian makanan tersebut yang kurang sempurna semasa penyediaan, pemprosesan, pembungkusan atau penyimpanan makanan tersebut; dan
- (b) yang berupa agen antikerakan, pengantioksida, bahan pemanis tiruan, pengawet kimia, bahan pewarna, pengemulsi atau penstabil, agen perisa, penambah perisa, humektan, penambah nutrien, sekuestran dan bahan tambah makanan yang lain untuk kegunaan am;

"pemeriksaan perubatan" termasuk pemeriksaan fizikal, mikrobiologi, kimia, serologi dan radiologi, dan pemeriksaan tersebut boleh termasuk pengambilan spesimen sebarang cecair badan, tisu atau hasil kotoran untuk pemeriksaan atau analisa;

"bungkus" termasuk setiap cara makanan itu dikotak, dibungkus, diisi atau dipek;

"dibungkus sedia" bermakna dibungkus atau disediakan terlebih dahulu untuk dijual runcit dalam suatu pembungkus atau bekas, dan jika sebarang makanan yang dibungkus atau disediakan dalam suatu pembungkus atau bekas dijumpai di mana-mana bangunan di mana makanan itu dibungkus, disimpan atau disimpan untuk dijual, makanan tersebut hendaklah dianggap sebagai dibungkus sedia melainkan jika dibuktikan sebaliknya, dan adalah tidak menjadi bukti yang mencukupi untuk menunjukkan sebaliknya bahawa makanan tersebut belum dilabel menurut peruntukan-peruntukan Peraturan-Peraturan ini;

"melak" termasuk penahanan dalam jumlah yang banyak sebarang makanan, yang contohnya telah diambil untuk dianalisa, sementara menunggu keputusan penganalisaan;

"bahan sayuran" bermakna mana-mana tumbuhan atau bahagian tumbuhan, dan termasuk batang, akar, kulit kayu, umbi, rizom, daun, tangkai, perbungaan, tunas, pucuk, bunga, buah dan biji, atau ekstraknya.

(2) Dalam Peraturan-Peraturan ini, simbol-simbol yang dinyatakan dalam ruang pertama daftar yang berikut hendaklah mempunyai makna-makna yang dinyatakan berkenaan dengan simbol-simbol itu dalam ruang kedua daftar tersebut —

Ruang Pertama Simbol	Ruang Kedua Makna
C	darjah Celsius skala jangka susu
cm	sentimeter
g	gram
i.u.	unit antarabangsa
kcal	kilokalori
kg	kilogram
kJ	kilojoule
mcg	mikrogram
mg	miligram
ml	mililiter
mm	milimeter
ppm	bahagian bagi setiap juta
%	peratus
v/v	isi padu dengan isi padu
w/v	berat dengan isi padu
w/w	berat dengan berat

BAHAGIAN II

PENTADBIRAN

Bayaran.

3. Bayaran yang hendak dibayar berkaitan dengan sebarang analisa di bawah Perintah tersebut, sijil yang ditetapkan, sijil kesihatan, pengambilan contoh, pemeriksaan, lesen atau salinan yang disahkan benar bagi dokumen-dokumen rasmi adalah sebagaimana yang dinyatakan dalam Jadual Pertama.

Sijil penganalisa bagi makanan yang cepat rosak.

4. Dalam hal sijil analisa berkenaan dengan susu, mentega atau sebarang makanan yang mudah busuk, penganalisa hendaklah dalam perakuannya melaporkan secara khusus sama ada, sebelum analisa tersebut dibuat, sebarang perubahan telah berlaku dalam pembentukan artikel itu yang akan mengganggu analisa tersebut.

BAHAGIAN III

PROSEDUR MENGAMBIL CONTOH

Prosedur mengambil contoh bagi analisa fizikal dan kimia.

5. (1) Jika seseorang pegawai yang diberi kuasa telah mengambil ataupun sebaliknya mendapatkan suatu contoh makanan menurut bab 4 dari Perintah tersebut bagi maksud analisa fizikal atau kimia, dia hendaklah —

- (a) membahagikan contoh itu kepada tiga bahagian berasingan dan menanda dan melak atau mengikat tiap-tiap bahagian dengan apa-apa cara yang boleh mengikut keadaannya;
- (b) menawarkan satu bahagian kepada penjual, pengimport atau pengilang atau ejennya atau orang yang menjaga makanan itu;
- (c) menghantar sama ada sendiri atau melalui pegawai lain yang diberi kuasa atau dengan mel berdaftar A.T (Akuan Terima) satu dari bahagian yang tinggal itu kepada penganalisa; dan
- (d) menyimpan bahagian yang satu lagi yang tinggal itu.

(2) Jika suatu contoh terdiri dari sebarang makanan yang terkandung dalam bungkusan yang belum dibuka dan jika pada pendapat pegawai yang diberi kuasa itu bahawa pembahagian suatu contoh untuk dianalisa kepada tiga bahagian berasingan menurut peraturan kecil (1) —

- (a) tidak dapat dilaksanakan dengan munasabah; atau
- (b) mungkin menjejaskan komposisi atau menghalang penganalisaan kandungannya yang wajar,

peruntukan-peruntukan peraturan kecil (1) hendaklah dianggap sebagai dipatuhi jika pegawai yang diberi kuasa yang mengambil ataupun sebaliknya mendapatkan contoh itu membahagikan bungkusan itu kepada jumlah lot yang dikehendaki dan menguruskan tiap-tiap lot mengikut cara yang diperuntukkan oleh peraturan ini seolah-olah ia adalah suatu bahagian dan sebutan dalam Peraturan-Peraturan ini kepada bahagian suatu contoh hendaklah ditafsirkan dengan sewajarnya.

(3) Dengan tidak menghiraukan peraturan-peraturan kecil (1) dan (2), jika —

- (a) sesuatu bungkusan makanan tertentu mempunyai atau ternyata mempunyai di dalamnya atau padanya sebarang bahan asing atau sebarang bahan yang disyaki beracun, merosakkan atau memudaratkan kesihatan; atau

- (b) adalah tidak dapat dilaksanakan untuk membahagikan contoh itu kepada jumlah bahagian atau lot yang dikehendaki,

maka pegawai yang diberi kuasa itu hendaklah hanya mengambil satu contoh sahaja tanpa membahagikannya kepada bahagian-bahagian berasingan dan hendaklah kemudiannya menghantar contoh yang diambil itu sama ada sendiri atau melalui pegawai lain yang diberi kuasa atau dengan mel berdaftar A.T (Akuan Terima) kepada penganalisa.

Prosedur mengenai pengambilan contoh untuk analisa mikrobiologi.

6. Jika suatu contoh makanan dikehendaki untuk analisa mikrobiologi, pegawai yang diberi kuasa yang mengambil ataupun sebaliknya mendapatkan contoh itu menurut bab 4 dari Perintah tersebut hendaklah —

- (a) hanya mengambil satu contoh sahaja dan tidaklah boleh membahagikan contoh itu kepada bahagian-bahagian berasingan;
- (b) menanda dan melak contoh itu dengan apa-apa cara yang boleh mengikut keadaannya; dan
- (c) menghantar contoh itu sendiri atau melalui pegawai lain yang diberi kuasa kepada penganalisa dengan secepat mungkin.

Label bagi contoh makanan.

7. (1) Label bagi contoh makanan hendaklah dalam empat salinan yang mempunyai keratan yang sama dalam bentuk yang ditetapkan dalam Jadual Kedua.

(2) Jika suatu contoh makanan dibahagikan kepada tiga bahagian, satu dari label yang dinyatakan dalam peraturan kecil (1) hendaklah dilekatkan pada tiap-tiap bahagian contoh itu manakala label yang tinggal hendaklah dilekatkan pada borang permintaan untuk analisa.

(3) Dalam hal jika hanya satu contoh makanan diambil, hanya satu dari label itu sahaja perlu dilekatkan pada contoh itu manakala label yang satu lagi hendaklah dilekatkan pada borang permintaan untuk analisa.

Contoh makanan.

8. Bagi maksud Bahagian ini suatu contoh makanan boleh mengandungi satu atau lebih bahagian atau unit dari makanan yang sama jenisnya.

BAHAGIAN IV

PERUNTUKAN-PERUNTUKAN AM

Kehendak-kehendak am bagi pelabelan makanan.

9. (1) Tiada sesiapa pun boleh mengimport, mengiklankan, mengilang, menjual, mengkonsain atau menghantar sebarang makanan yang dibungkus sedia jika bungkusan sebarang makanan yang dibungkus sedia tidak mempunyai label yang mengandungi semua butiran yang dikehendaki oleh Peraturan-Peraturan ini.

(2) Setiap bungkusan makanan yang dibungkus sedia hendaklah, melainkan jika diperuntukkan sebaliknya dalam Peraturan-Peraturan ini, mempunyai label, yang ditandakan atau dilekatkan dengan rapi di tempat yang jelas dan mudah dilihat pada bungkusan tersebut, yang mengandungi butir-butir, pernyataan, maklumat dan perkataan-perkataan dalam bahasa Melayu atau bahasa Inggeris atau terjemahan ke dalam bahasa Melayu atau terjemahan ke dalam bahasa Inggeris sebagaimana yang dikehendaki oleh Perintah tersebut atau Peraturan-Peraturan ini.

(3) Butir-butir, pernyataan, maklumat dan perkataan-perkataan yang disebut dalam peraturan kecil (2) hendaklah tertera dengan jelas dan di tempat yang mudah dilihat pada label tersebut dan boleh dibaca dengan jelas.

(4) Butir-butir yang disebut dalam peraturan kecil (3) hendaklah termasuk —

- (a) nama biasa, atau perihalan (dalam hal jika nama biasa yang sesuai tidak ada) yang cukup untuk menunjukkan sifat semula jadi makanan tersebut;
- (b) nama sebutan sebenar setiap ramuan dalam hal makanan yang mengandungi dua ramuan atau lebih dan melainkan jika banyak atau kadar setiap ramuan dinyatakan, ramuan-ramuan itu hendaklah dinyatakan dalam susunan kadar menurun mengikut berat bagi ramuan-ramuan yang ada. Bagi maksud perenggan ini —
 - (i) "nama sebutan sebenar" bermakna sesuatu nama atau perihalan, iaitu nama atau perihalan yang tertentu dan bukan nama atau perihalan generik, yang akan menunjukkan kepada bakal pembeli sifat semula jadi ramuan, konstituen atau produk yang kepadanya ia digunakan kecuali sebagaimana yang diperuntukkan dalam Jadual Ketiga;
 - (ii) adalah tidak perlu untuk menyatakan bahawa makanan tersebut mengandungi air; dan

- (iii) jika makanan mengandungi sesuatu ramuan yang dibuat dari dua konstituen atau lebih, nama sebutan sebenar konstituen-konstituen tersebut hendaklah dinyatakan demikian dan adalah tidak perlu untuk menyatakan nama sebutan sebenar ramuan tersebut;
- (c) jika makanan itu mengandungi daging lembu atau daging babi, atau terbitannya, atau lemak babi, pernyataan tentang adanya daging lembu atau daging babi, atau bahan terbitannya, atau lemak babi, dalam bentuk —

"MENGANDUNGI (nyatakan sama ada daging lembu atau daging babi, atau terbitannya, atau lemak babi, mengikut mana yang berkenaan)" atau dalam sebarang perkataan lain yang bermaksud sedemikian;
- (d) jika makanan itu mengandungi alkohol tambahan, pernyataan tentang adanya alkohol itu dalam makanan tersebut, dalam huruf besar tebal dari tulisan bukan serif yang tidak lebih kecil dari 6 poin, dalam bentuk —

"MENGANDUNGI ALKOHOL"

atau dalam sebarang perkataan lain yang bermaksud sedemikian;

- (e) jika makanan itu mengandungi lemak makan atau minyak makan atau kedua-duanya, pernyataan tentang adanya lemak makan atau minyak makan itu atau kedua-duanya dalam makanan tersebut, berserta dengan nama biasa binatang atau sayur-sayuran, mengikut mana yang berkenaan, yang darinya lemak atau minyak itu diperolehi;
- (f) jika makanan itu mengandungi bahan tambah makanan, pernyataan tentang adanya bahan tambah makanan itu dalam makanan tersebut, dalam bentuk —

"MENGANDUNGI (nyatakan jenis dan asal dari mana bahan tambah makanan yang berkenaan diperolehi)" YANG DIBENARKAN;
- (g) kuantiti minimum makanan dalam pembungkus atau bekas yang dinyatakan berdasarkan sukatan isi padu atau berat bersih atau sebarang sukatan lain untuk menunjukkan kuantiti kandungan. Dalam hal sukatan berat, perkataan-perkataan yang sesuai seperti 'bersih' hendaklah digunakan untuk menerangkan cara sukatan;
- (h) nama dan alamat pengilang, pembungkus atau penjaja tempatan dalam hal makanan keluaran tempatan; dan nama dan alamat

pengimport, pengedar atau ejen tempatan dan nama negara pengeluar makanan itu dalam hal makanan yang diimport. Bagi maksud perenggan ini —

- (i) alamat telegram atau kod atau alamat di suatu pejabat pos tidaklah mencukupi;
 - (ii) nama yang tertera pada label tersebut hendaklah dianggap sebagai nama pengilang, pembungkus, penjaja tempatan atau pengimport makanan tersebut melainkan jika dibuktikan sebaliknya. Jika lebih dari satu nama tertera, nama-nama tersebut hendaklah dianggap sebagai pengilang, pembungkus, penjaja tempatan atau pengimport makanan tersebut, melainkan jika dibuktikan sebaliknya; dan
- (i) butir-butir lain sebagaimana yang dikehendaki oleh Peraturan-Peraturan ini hendaklah diberikan dalam hal sebarang makanan yang tertentu.

(5) Bagi maksud perenggan-perenggan (b) dan (f) peraturan kecil (4), jika ramuan makanan tersebut, atau bahan tambah makanan yang ditambah ke dalam makanan tersebut, diperolehi dari binatang, nama biasa binatang itu hendaklah juga dinyatakan pada label makanan tersebut.

(6) Tiada sebarang apa pun dalam peraturan kecil (2) boleh melarang supaya perihalan tambahan dalam mana-mana bahasa kandungan sebarang bungkusan atau sebarang butiran yang dikehendaki kecuali bahawa tambahan tersebut tidak bertentangan dengan atau bagi mengubahsuai sebarang pernyataan yang dikehendaki oleh Peraturan-Peraturan ini dicetak pada label tersebut.

(7) Butir-butir yang dinyatakan dalam perenggan-perenggan (a), (b), (c), (d), (e), (f) dan (g) peraturan kecil (4) hendaklah dicetak dengan huruf-huruf yang tingginya tidak kurang dari 1.5 mm.

(8) Dengan tidak menghiraukan sebarang apa pun yang berlawanan dalam Peraturan-Peraturan ini, perkataan-perkataan yang dikehendaki untuk dicetak dengan saiz yang ditetapkan boleh dicetak dengan saiz kecil yang mudah dibaca dengan jelas jika bungkusan yang mengandungi makanan untuk dijual adalah begitu kecil sehingga menghalang penggunaan susunan kata-kata dari saiz yang ditetapkan.

Pengecualian dari peraturan 9.

10. (1) Peraturan 9 tidaklah boleh dikenakan kepada —

- (a) makanan yang ditimbang, dikira atau disukat di hadapan pembeli; dan

(b) makanan yang dibungkus longgar di bangunan penjual runcit.

(2) Peraturan 9, kecuali perenggan-perenggan (f) dan (h) peraturan kecil (4) tidaklah boleh dikenakan kepada konfeksioneri gula, coklat dan konfeksioneri coklat.

(3) Peraturan 9, kecuali perenggan-perenggan (f), (g) dan (h) peraturan kecil (4) tidaklah boleh dikenakan kepada roti yang dibungkus longgar di bangunan penjual runcit.

Bekas hendaklah dilabel.

11. Jika apa-apa barang makanan dijual selain dari dalam suatu bungkusan yang boleh dilabel sebagaimana yang dikehendaki oleh peraturan 9, orang yang menjual barang makanan itu hendaklah melekatkan di tempat yang mudah kelihatan, supaya boleh dilihat dengan jelas oleh pembeli, pada setiap bekas di mana barang makanan itu disimpan sejurus sebelum dijual, pernyataan atau label yang mengandungi butir-butir yang dinyatakan dalam perenggan-perenggan (a), (b), (g) dan (h) peraturan kecil (4) peraturan 9.

Hamper hendaklah dilabel.

12. Tiada sesiapa pun boleh menjual apa-apa barang makanan yang menghendaki penandaan tarikh yang merupakan sebahagian dari suatu bungkusan atau bekas atau yang dibungkus dalam suatu bungkusan atau bekas untuk dijual sebagai satu barang melainkan jika ada tertera pada label, yang ditanda atau dilekatkan dengan rapi pada bungkusan atau bekas itu, nama dan alamat perniagaan pembungkus bungkusan atau bekas itu, dalam bahasa Melayu atau Inggeris.

Panel maklumat pemakanan.

13. (1) Tiada label boleh mengandungi sebarang dakwaan pemakanan melainkan jika ia juga termasuk panel maklumat pemakanan dalam bentuk yang dinyatakan dalam Jadual Keempat atau dalam bentuk lain yang sama sebagaimana yang mungkin dibenarkan oleh Pengarah, dengan menyatakan nilai tenaga, jumlah protein, karbohidrat, lemak dan jumlah sebarang nutrien lain di mana dakwaan pemakanan dibuat berkaitan dengan makanan tersebut.

(2) Dengan tidak menghiraukan peraturan kecil (1), jika sebarang label termasuk dakwaan pemakanan berkenaan dengan garam, natrium atau kalium atau mana-mana dua daripadanya atau kesemuanya, tetapi tidak termasuk sebarang dakwaan pemakanan lain, sebutan kepada tenaga atau nutrien selain dari natrium atau kalium boleh ditiadakan dari panel tersebut.

(3) Bagi maksud Peraturan-Peraturan ini, "dakwaan pemakanan" bermakna suatu gambaran yang mengatakan atau membayangkan bahawa sesuatu makanan mempunyai sifat pemakanan, sama ada am atau tertentu dan sama ada dinyatakan dengan mengiakan atau menidakkan, dan termasuk sebutan kepada —

- (a) tenaga;
- (b) garam, natrium atau kalium;
- (c) asid amino, karbohidrat, kolesterol, lemak, asid lemak, serabut, protein, kanji atau gula; atau
- (d) sebarang nutrien lain,

tetapi tidak termasuk pernyataan ramuan atau pengisytiharan atau dakwaan berhubung dengan sesuatu vitamin atau galian.

(4) Peraturan kecil (1) hendaklah dikenakan kepada sebarang makanan yang menghendaki penandaan tarikh yang mempunyai jumlah luas permukaan kurang dari 100 sentimeter persegi dan yang telah memasukkan dalam label tersebut —

- (a) pernyataan mengenai kuantiti setiap nutrien yang berkaitan dengannya dakwaan pemakanan itu dibuat; atau
- (b) jika terdapat dakwaan bahawa makanan tersebut bebas dari gula atau jika terdapat dakwaan tentang nilai tenaga makanan tersebut, pernyataan mengenai hasil tenaga makanan tersebut.

Pernyataan mengelirukan.

14. (1) Tiada perkara bertulis, bergambar atau berperihalan lain yang tertera atau dilekatkan pada, atau dibekalkan atau dipamerkan dengan sebarang makanan boleh memasukkan sebarang pernyataan, perkataan, jenama, gambar, atau tanda palsu atau mengelirukan yang dikatakan menunjukkan jenis, kestabilan, kuantiti, kekuatan, ketulenan, komposisi, berat, asal, umur, kesan, atau kadar makanan tersebut atau sebarang ramuannya.

(2) Tiada perkara bertulis, bergambar atau berperihalan lain yang tertera atau dilekatkan pada, atau dibekalkan atau dipamerkan dengan sebarang makanan boleh memasukkan perkataan "tulen" atau sebarang perkataan yang mempunyai makna yang sama melainkan jika makanan itu bebas dari bahan tambahan lain atau dari komposisi, kekuatan, kualiti yang dikehendaki di bawah Peraturan-Peraturan ini.

(3) Melainkan jika dibenarkan secara khusus oleh Peraturan-Peraturan ini, dakwaan untuk tindakan terapeutik atau prophylaktik atau perkataan-perkataan yang sama maknanya tidaklah boleh dibuat pada sebarang makanan.

(4) Hendaklah tidak tertera pada sebarang label apa-apa perkataan, dakwaan yang jelas atau tersirat, tujuan atau muslihat yang dapat ditafsirkan sebagai nasihat yang bersifat perubatan daripada mana-mana orang pun.

(5) Hendaklah tidak tertera pada sebarang label apa-apa perkataan atau perkataan-perkataan yang membayangkan bahawa sesuatu makanan akan mencegah, mengurangkan atau mengubat sebarang penyakit atau keadaan yang melibatkan badan manusia.

(6) Hendaklah tidak tertera pada sebarang label apa-apa perkataan yang membayangkan bahawa kesihatan atau keadaan fizikal yang bertambah baik boleh didapati dengan memakan sebarang makanan.

(7) Melainkan jika ditetapkan sebaliknya dalam Peraturan-Peraturan ini, tiada dakwaan atau saranan boleh dibuat bahawa sesuatu makanan adalah sumber tenaga melainkan jika —

- (a) ada dinyatakan pada label itu kuantiti makanan tersebut untuk dimakan dalam satu hari;
- (b) ada dimasukkan pada label itu panel maklumat pemakanan dalam bentuk yang dinyatakan dalam Jadual Keempat atau dalam bentuk lain yang sama sebagaimana yang mungkin dibenarkan oleh Pengarah; dan
- (c) jumlah makanan yang dinyatakan dalam label itu sebagai kuantiti yang dimakan dalam satu hari menghasilkan sekurang-kurangnya 300 kcal.

(8) Melainkan jika ditetapkan sebaliknya dalam Peraturan-Peraturan ini, tiada dakwaan atau saranan boleh dibuat bahawa sesuatu makanan adalah sumber protein melainkan jika —

- (a) ada dinyatakan pada label itu kuantiti makanan tersebut untuk dimakan dalam satu hari;
- (b) ada dimasukkan pada label itu panel maklumat pemakanan dalam bentuk yang dinyatakan dalam Jadual Keempat atau dalam bentuk lain yang sama yang boleh diterima oleh Pengarah;
- (c) sekurang-kurangnya 20% mengikut berat kalori yang dihasilkan dari makanan tersebut diperolehi dari protein;

- (d) jumlah makanan yang dinyatakan pada label itu sebagai kuantiti yang dimakan dalam satu hari mengandungi sekurang-kurangnya 10 g protein.

(9) Label yang memerihalkan sebarang makanan tidaklah boleh memasukkan sebarang dakwaan tentang ketiadaan —

- (a) daging lembu atau daging babi atau terbitannya, atau lemak babi atau alkohol tambahan, jika makanan tersebut tidak mengandungi ramuan tersebut; atau
- (b) sebarang bahan tambah makanan atau penambah nutrien yang penambahannya adalah dilarang dalam Peraturan-Peraturan ini.

(10) Resipi yang membabitkan penggunaan sebarang makanan atau sebarang saranan atau ilustrasi bergambar mengenai bagaimana untuk menyajikan makanan tersebut tidaklah boleh dimasukkan pada label itu melainkan jika resipi, saranan atau ilustrasi bergambar tersebut didahului atau diikuti ataupun selainnya disertakan dengan ungkapan "Resipi" atau "Saranan Sajian", mengikut mana yang berkenaan, dengan huruf tercetak yang tingginya minimum 1.5 mm.

(11) Tidakhlah boleh tertera pada label sebarang makanan binatang peliharaan sebarang perkataan yang menunjukkan, dengan terus terang atau tersirat, bahawa makanan itu adalah juga cocok atau sesuai untuk dimakan oleh manusia.

Penandaan tarikh.

15. (1) Makanan yang menghendaki penandaan tarikh yang dinyatakan dalam Jadual Kelima hendaklah mempunyai atau ada dicetak timbul atau dicap pada label tersebut atau di mana saja pada bungkusan itu, tanda tarikh dengan apa jua cara yang dinyatakan dalam peraturan kecil (2) atau (5) atau dengan cara lain sebagaimana yang mungkin dibenarkan oleh Pengarah.

(2) Tertakluk kepada peraturan kecil (5), tarikh mansuh berkaitan dengan sebarang makanan yang menghendaki penandaan tarikh hendaklah ditunjukkan dalam salah satu cara yang berikut —

- (a) "GUNA SEBELUM (masukkan di sini hari, bulan dan tahun)";
- (b) "JUAL SEBELUM (masukkan di sini hari, bulan dan tahun)";
- (c) "TARIKH MANSUH (masukkan di sini hari, bulan dan tahun)";
atau
- (d) "BAIK SEBELUM (masukkan di sini hari, bulan dan tahun)".

(3) Jika kesahan tanda tarikh sebarang makanan yang menghendaki penandaan tarikh yang dikenakan peraturan ini bergantung kepada penyimpanannya, arahan penyimpanan makanan itu hendaklah juga dinyatakan pada label atau bungkusannya.

(4) Tanda tarikh tersebut hendaklah ditunjukkan dengan jelas dan saiz huruf hendaklah tidak kurang dari 3 milimeter tinggi.

(5) Jika sebarang makanan yang menghendaki penandaan tarikh sebagaimana yang dinyatakan dalam butiran 6 Jadual Kelima adalah hasil mentah, adalah mencukupi bagi tanda tarikh berkaitan dengannya untuk menyatakan tarikh membungkus dengan cara yang berikut —

"TARIKH MEMBUNGKUS (masukkan di sini hari, bulan dan tahun)";

"DIBUNGKUS PADA (masukkan di sini hari, bulan dan tahun)"; atau

"PKD (masukkan di sini hari, bulan dan tahun)",

atau dengan cara lain sebagaimana yang mungkin dibenarkan oleh Pengarah.

(6) Bagi maksud peraturan kecil (5), hasil mentah hendaklah termasuk —

- (i) daging mentah;
- (ii) daging mentah kisar atau cincang;
- (iii) organ mentah;
- (iv) ikan mentah;
- (v) krustacean mentah; dan
- (vi) kerang-kerangan mentah,

tetapi tidak termasuk hasil makanan yang diproses atau dikilang seperti daging dikon, diawet, dijeruk atau diasin, daging salai, daging burger, daging sosej, ikan salai, bebola ikan dan kek ikan.

(7) Tarikh yang disebut dalam peraturan-peraturan kecil (2) dan (5) hendaklah dinyatakan dengan cara yang berikut —

- (a) hari pada bulan tersebut hendaklah dinyatakan dengan angka, jika angka itu adalah angka tunggal maka angka itu hendaklah didahului dengan sifar;
- (b) bulan pada tahun tersebut hendaklah dinyatakan dengan perkataan dan boleh diringkaskan dengan menggunakan 3 huruf pertama

abjad bulan kecuali jika hari tersebut ditunjukkan terlebih dahulu kemudian diikuti dengan bulan dan tahun, bulan tersebut boleh dinyatakan dengan angka; dan

- (c) tahun tersebut hendaklah dinyatakan dengan angka sepenuhnya atau dengan dua angka terakhir tahun tersebut.

(8) Dengan tidak menghiraukan sebarang apa pun yang berlawanan dalam peraturan ini, maka tidaklah perlu untuk menyatakan —

- (a) tahun dalam tanda tarikh bagi butiran 1 hingga 9 Jadual Kelima; atau

- (b) hari dalam tanda tarikh bagi butiran 10 hingga 25 Jadual Kelima.

(9) Jika tidak dapat membubuh keseluruhan tanda tarikh dalam satu tempat pada suatu label, tarikh tersebut boleh dibubuh di mana saja pada bungkusan tersebut jika perkataan-perkataan "GUNA SEBELUM TARIKH", "JUAL SEBELUM TARIKH", "TARIKH MANSUH PADA", "BAIK SEBELUM TARIKH", "TARIKH MEMBUNGKUS PADA" atau perkataan-perkataan lain yang bermaksud sedemikian sebagaimana yang mungkin dibenarkan oleh Pengarah, diikuti dalam tiap-tiap hal dengan suatu pernyataan tempat pada bungkusan itu jika tarikh tersebut ditunjukkan.

(10) Bagi maksud Peraturan-Peraturan ini, "BAIK SEBELUM" mempunyai makna yang sama dengan "GUNA SEBELUM".

(11) Jika produk tersebut dibungkus dengan kuantiti yang banyak, adalah mencukupi untuk menyatakan sama ada tarikh pengilangan atau tarikh mansuh.

(12) Peraturan ini tidaklah boleh dikenakan kepada burung tersiang yang baginya di bawah peraturan 76 tarikh penyembelihan adalah dikehendaki untuk dinyatakan.

Dakwaan tentang adanya vitamin dan galian.

16. (1) Dakwaan yang berdasarkan kepada adanya sesuatu vitamin atau galian atau yang membayangkan adanya sesuatu vitamin atau galian dalam suatu makanan tidaklah boleh dibuat pada label itu melainkan jika kuantiti rujukan bagi makanan tersebut yang dinyatakan dalam Daftar II mengandungi sekurang-kurangnya satu per enam dari peruntukan harian yang dinyatakan dalam Daftar I bagi vitamin atau galian yang berkaitan.

(2) Label tidaklah boleh mendakwa bahawa sebarang makanan adalah diperkaya, diperkuat, dipertinggi, ditambah dengan vitamin atau dengan apa jua cara membayangkan bahawa barang tersebut adalah sumber satu vitamin atau galian atau lebih melainkan jika kuantiti rujukan bagi makanan tersebut yang

dinyatakan dalam Daftar II mengandungi tidak kurang separuh dari peruntukan harian yang dinyatakan dalam Daftar I bagi vitamin dan galian yang berkaitan.

DAFTAR I

VITAMIN DAN GALIAN

Bahan	Akan dikira sebagai	Cadangan Peruntukan Harian
Vitamin Larut Minyak		
Vitamin A, vitamin A alkohol dan ester, karotena	Mikrogram aktiviti retinol	750 mcg
Vitamin D, vitamin D2, Vitamin D3	Mikrogram kolekalsiferol	2.5 mcg
Vitamin E	Miligram alfatokoferol	3.5 mg
Vitamin Larut Air		
Vitamin B1, aneurina, tiamina, tiamina hidroklorida, tiamina mononitrat	Miligram tiamina	1 mg
Vitamin B2, riboflavin	Miligram riboflavin	1.5 mg
Vitamin B6, piridoksin, piridoksal, piridoksamina	Miligram piridoksamina	2.0 mg
Niasina, niasinamida, asid nikotinik, nikotinamida	Miligram niasin	16 mg
Vitamin B12, Sianobalamin	Mikrogram sianobalamin	3 mcg
Vitamin C, asid askorbik	Miligram asid askorbik	30 mg
Asid folik	Miligram asid folik	0.4 mg
Biotin	Mikrogram biotin	200 mcg
Asid pantotenik, alkohol pantotenil	Miligram asid pantotenik	7 mg

Galian

Kalsium	Miligram kalsium	500 mg
Iodin	Mikrogram iodin	100 mcg
Zat besi	Miligram zat besi	10 mg
Fosforus	Miligram fosforus	800 mg

DAFTAR II

Makanan	Kuantiti rujukan
Roti	240 g
Bijirin sarapan	60 g
Ekstrak daging atau sayur atau yis (diubahsuai atau tidak)	10 g
Jus buah-buahan dan sayur-sayuran	200 ml
Pekatan jus buah-buahan (dicairkan mengikut arahan pada label tersebut)	200 ml
Kordial jus buah-buahan (dicairkan mengikut arahan pada label tersebut)	200 ml
Kordial atau sirap berperisa (dicairkan mengikut arahan pada label tersebut)	200 ml
Serbuk susu malt	30 g
Susu pekat manis	180 g
Susu tepung (krim penuh atau skim) dan makanan mengandungi tidak kurang dari 51% susu tepung	60 g
Makanan cecair pekat lain termasuk minuman tepung yang tidak dinyatakan di atas (dicairkan mengikut arahan pada label tersebut)	200 ml
Makanan cecair yang tidak dinyatakan di atas	200 ml
Makanan pepejal yang tidak dinyatakan di atas	120 g.

(3) Dengan tidak menghiraukan sebarang apa pun yang berlawanan, label tidaklah boleh mengandungi sebarang pernyataan yang mendakwa atau membayangkan bahawa barang makanan tersebut adalah sumber satu vitamin atau galian atau lebih jika ia mengandungi kurang separuh dari cadangan

peruntukan harian yang dinyatakan dalam Daftar I melainkan jika cadangan pengambilan harian makanan tersebut mengandungi tidak kurang separuh dari peruntukan harian dan melainkan jika cadangan tersebut diisytiharkan pada label tersebut.

(4) Apabila vitamin A atau vitamin D atau sesuatu galian ditambah kepada suatu makanan, tambahan tersebut mestilah tidak menambah kandungan vitamin A melebihi 750 mcg aktiviti retinol bagi setiap kuantiti rujukan bagi makanan tersebut sebagaimana yang dinyatakan dalam Daftar II, atau kandungan vitamin D melebihi 10 mcg kholekalkiferol atau sebarang galian melebihi tiga kali ganda peruntukan harian (sebagaimana yang dinyatakan dalam Daftar I bagi galian itu) bagi setiap kuantiti rujukan bagi makanan tersebut sebagaimana yang dinyatakan dalam Daftar II.

(5) Bagi maksud peraturan-peraturan kecil (1), (2) dan (3), sebarang dakwaan hendaklah diisytiharkan pada label tersebut dengan salah satu cara yang berikut —

(a) (nyatakan di sini kuantiti makanan) bagi makanan ini mengandungi (nyatakan di sini kuantiti vitamin/galian) bagi (nyatakan di sini nama vitamin/galian); atau

(b) (i) saiz hidangan: (nyatakan di sini kuantiti makanan bagi setiap hidangan); dan

(ii) setiap hidangan makanan ini mengandungi seperti berikut —

Nama Vitamin/Galian	Peratusan Cadangan Peruntukan Harian
(nyatakan di sini nama vitamin/galian)	(nyatakan di sini peratusan yang bersamaan cadangan peruntukan harian bagi vitamin/galian)

(6) Tiada sebarang apa pun dalam peraturan-peraturan kecil (1) dan (2) boleh melarang pendedahan maklumat pemakanan yang menyatakan adanya vitamin atau galian dalam makanan tersebut sebagai peratusan cadangan peruntukan harian masing-masing.

(7) Peraturan-peraturan kecil (1), (2), (3) dan (4) tidaklah boleh dikenakan kepada sebarang makanan yang dikecualikan di bawah Peraturan-Peraturan ini atau kepada makanan anak damit atau kepada makanan pesakit.

Pernyataan mengelirukan dalam iklan.

17. Iklan untuk makanan tidaklah boleh mengandungi sebarang pernyataan yang dilarang oleh peraturan 14.

Makanan dan perkakas ditawarkan sebagai hadiah.

18. (1) Jika sebarang makanan, yang dimaksudkan untuk makanan manusia, atau sebarang perkakas makanan ditawarkan sebagai ganjaran berhubung dengan sebarang hiburan di mana orang ramai dibenarkan masuk setelah membuat suatu bayaran ataupun sebaliknya, Peraturan-Peraturan ini hendaklah dikenakan berkenaan dengan makanan atau perkakas tersebut, seolah-olah ia adalah atau telah didedahkan untuk jualan oleh setiap orang yang terlibat dalam penganjuran hiburan itu.

(2) Jika sebarang makanan yang dimaksudkan untuk makanan manusia atau sebarang perkakas ditawarkan sebagai hadiah atau ganjaran atau hadiah percuma bagi maksud-maksud iklan, atau semasa menjalankan sebarang perdagangan atau perniagaan, Peraturan-Peraturan ini hendaklah dikenakan berkenaan dengan makanan atau perkakas tersebut, seolah-olah ia adalah atau telah, didedahkan untuk jualan oleh orang yang menawarkannya atau memberikannya sebagai hadiah percuma.

(3) Jika sebarang makanan yang dimaksudkan untuk makanan manusia atau sebarang perkakas didedahkan atau disimpan di mana-mana bangunan bagi maksud untuk ditawarkan atau diberikan sebagai hadiah percuma sebagaimana yang dinyatakan dalam peraturan-peraturan kecil (1) dan (2), Peraturan-Peraturan ini hendaklah dikenakan berkenaan dengan makanan atau perkakas tersebut, seolah-olah ia adalah atau telah, didedahkan untuk jualan oleh penghuni bangunan itu.

Larangan mengimport makanan yang tidak berdaftar.

19. Tiada sesiapa pun boleh mengimport sebarang makanan yang menghendaki penandaan tarikh yang belum didaftarkan dengan Pengarah.

BAHAN TAMBAH MAKANAN**Bahan tambah makanan.**

20. (1) Tertakluk kepada peraturan-peraturan kecil (2) dan (3), tiada sesiapa pun boleh mengimport atau mengilang untuk jualan atau menjual apa-apa barang makanan yang mengandungi sebarang bahan tambah makanan yang tidak dibenarkan oleh Peraturan-Peraturan ini.

(2) Dengan tidak menghiraukan peraturan kecil (1), sebarang makanan boleh mempunyai di dalamnya atau padanya sebarang bahan tambah makanan yang dibenarkan dari perihalan dan mengikut kadar yang dinyatakan di bawah Peraturan-Peraturan ini.

(3) Dengan tidak menghiraukan peraturan kecil (1), sebarang makanan yang mengandungi sebagai ramuan tambahan sebarang makanan tertentu boleh

mengandung sebarang bahan tambah makanan yang dibenarkan itu dari perihalan bagi dan dalam jumlah yang bersesuaian dengan kuantiti makanan tertentu itu menurut Peraturan-Peraturan ini.

(4) Tiada sesiapa pun boleh mengimport, menjual, mengiklankan, mengilang, mengkonsain atau menghantar sebarang bahan tambah makanan yang dibenarkan melainkan jika ketulenan bahan tambah makanan tersebut mematuhi spesifikasi sebagaimana yang diperuntukkan dalam Bahagian ini. Jika tidak diperuntukkan demikian, ketulenan bahan tambah makanan yang dibenarkan itu hendaklah mematuhi spesifikasi yang disarankan oleh Jawatankuasa Pakar Bersama Pertubuhan Makanan dan Pertanian Bangsa-Bangsa Bersatu dan Pertubuhan Kesihatan Sedunia (FAO/WHO) mengenai bahan tambah makanan.

Agen antikerakan.

21. (1) Dalam Peraturan-Peraturan ini, "agen antikerakan" bermakna sebarang bahan, yang, apabila ditambah pada makanan tepung menghalang kerakan pada makanan tersebut.

(2) Tiada sesiapa pun boleh mengimport, menjual, mengiklankan, mengilang, mengkonsain atau menghantar apa-apa barang makanan yang mengandungi agen antikerakan yang bukan dari perihalan dan tidak mengikut kadar-kadar yang dinyatakan dalam peraturan kecil (3).

(3) Barang makanan boleh mengandungi agen antikerakan yang berikut pada kepekatan yang tidak lebih dari 2% atas asas kering —

- (a) aluminium atau magnesium silikat;
- (b) kalsium atau magnesium karbonat;
- (c) kalsium hidroksida fosfat;
- (d) kalsium atau magnesium fosfat tribasik;
- (e) magnesium oksida;
- (f) kalsium, sodium aluminium, sodium kalsium aluminium atau kalsium aluminium silikat; atau
- (g) silikon dioksida.

(4) Tiada sesiapa pun boleh menjual atau mengiklankan untuk jualan, dengan tujuan untuk menggunakannya dalam penyediaan makanan untuk makanan manusia, sebarang agen antikerakan selain dari agen antikerakan yang dibenarkan sebagaimana yang dinyatakan dalam peraturan kecil (3).

Pengantioksida.

22. (1) Dalam Peraturan-Peraturan ini, "pengantioksida" bermakna sebarang bahan yang melambatkan, merencat atau menghalang pengembangan ketengikan atau pemusnahan lain rasa dalam makanan disebabkan oleh pengoksidaan.

(2) Tertakluk kepada peraturan kecil (3), tiada sesiapa pun boleh mengimport, menjual, mengiklankan, mengilang, mengkonsain atau menghantar apa-apa barang makanan yang mengandungi sebarang pengantioksida tambahan selain dari asid askorbik, asid eritrobik, asid sitrik, asid fosforik, lesitin dan tokoferol.

(3) Peraturan kecil (2) tidaklah boleh dikenakan kepada —

(a) sebarang makanan yang mengandungi pengantioksida lain dari perihalan dan mengikut kadar yang dinyatakan dalam Jadual Keenam;

(b) sebarang makanan campuran yang mengandungi satu makanan atau lebih di mana pengantioksida tertentu diperuntukkan dengan nyata sebagaimana yang dinyatakan dalam Jadual Keenam dan yang mengandungi campuran tambahan pengantioksida ini tidak melebihi jumlah yang khusus dibenarkan dalam kuantiti makanan atau makanan-makanan yang mengandungi pengantioksida yang digunakan dalam penyediaan makanan campuran tersebut.

Bahan pemanis tiruan.

23. (1) Dalam Peraturan-Peraturan ini, "bahan pemanis tiruan" bermakna sebarang sebatian kimia yang digunakan untuk tujuan memaniskan makanan tetapi tidak termasuk sebarang gula atau karbohidrat atau alkohol polihidrik lain.

(2) Bahan pemanis tiruan yang dibenarkan yang dinyatakan dalam Jadual Ketujuh yang mematuhi piawaian yang dinyatakan dalam Jadual itu boleh ditambah pada makanan bertenaga rendah.

(3) Tiada sesiapa pun boleh mengimport, mengilang atau mengiklankan untuk jualan atau menjual sebarang bahan pemanis tiruan sebagai sesuai untuk digunakan dalam makanan selain dari bahan pemanis tiruan yang dibenarkan yang dinyatakan dalam Jadual Ketujuh.

(4) Tiada sesiapa pun boleh menggunakan dalam makanan, mengimport, menjual, mengiklankan, mengilang, mengkonsain atau menghantar aspartame atau sakarin atau sebarang makanan yang mengandungi bahan pemanis tiruan, aspartame atau sakarin atau sebarang bahan pemanis tiruan lain, kecuali dengan suatu lesen yang dikeluarkan bagi maksud itu oleh Pengarah. Lesen tersebut boleh

dikeluarkan bagi suatu tempoh dan tertakluk kepada syarat-syarat sebagaimana yang difikirkan patut oleh Pengarah.

- (5) (a) Jika sebarang makanan yang mengandungi aspartame atau sakarin dijual atau dimaksudkan untuk dijual, bungkusan yang mengandungi makanan tersebut hendaklah ada tertera atau dilekatkan padanya suatu label dengan perkataan-perkataan yang berikut atau perkataan-perkataan yang sama maksudnya, iaitu —

"[Nyatakan di sini nama makanan] ini mengandungi bahan pemanis tiruan (nyatakan di sini nama bahan pemanis tiruan)".

- (b) Jika sebarang makanan atau bahan pemanis tiruan mengandungi aspartam, amaran yang berikut hendaklah dicetak pada label tersebut —

"PADA FENILKETONURIK: MENGANDUNGI FENILALANINA".

Gliserol dan sorbitol.

24. Selain dari bahan-bahan pemanis yang dinyatakan dalam peraturan-peraturan 182 hingga 199 hanya gliserol dan sorbitol sahaja dan tidak yang lain boleh dianggap sebagai bahan pemanis tiruan yang dibenarkan bagi maksud Peraturan-Peraturan ini.

Pengawet kimia.

25. (1) Dalam Peraturan-Peraturan ini, "pengawet kimia" bermakna sebarang bahan yang boleh menyekat, merencat atau menghentikan proses fermentasi, asidifikasi atau pemusnahan lain makanan yang disebabkan oleh mikro-organisma.

(2) Pengawet kimia hendaklah dibahagikan kepada kelas-kelas yang berikut —

- (a) Pengawet kimia Kelas I hendaklah —

- (i) garam biasa;
- (ii) gula;
- (iii) cuka atau asid asetik, asid laktik, asid askorbik, asid eritrobik, asid sitrik, asid malik, asid fosforik atau asid tartarik, atau garam kalsium, kalium atau natrium bagi sebarang asid yang dinyatakan dalam peraturan kecil ini; dan
- (iv) etil alkohol atau spirit minuman; dan

(b) Pengawet kimia Kelas II hendaklah —

	Bahan	Nama Perihalan	Nombor Perihalan
(i)	Sulfur dioksida, asid sulfurus atau sebarang garam natrium, kalium atau kalsiumnya	Sulfur dioksida	1
(ii)	Asid benzoik dan garam natrium dan kaliumnya	Asid benzoik	2
(iii)	Metil atau propil para-hidroksi benzoat dan garam natriumnya	Metil para-hidroksi benzoat atau propil para-hidroksi benzoat	3
(iv)	Asid sorbik dan garam natrium, kalium dan kalsiumnya	Asid sorbik	4
(v)	Asid propionik dan garam natrium atau kalsiumnya	Asid propionik	5
(vi)	Nitrit natrium atau kalium	Nitrit	6
(vii)	Nitrat natrium atau kalium	Nitrat	7.

(3) (a) Penambahan sebarang pengawet kimia Kelas I pada sebarang makanan dalam apa jua kadar adalah tidak terhad.

(b) Tiada sesiapa pun boleh mengimport, menjual, mengiklankan, mengilang, mengkonsain atau menghantar apa-apa barang makanan yang mengandungi sesuatu pengawet kimia Kelas II, kecuali bahawa —

- (i) sebarang makanan tertentu boleh mengandungi salah satu pengawet kimia Kelas II dalam kadar yang dinyatakan dalam Jadual Kelapan kecuali sebagaimana yang diperuntukkan dalam perenggan kecil (ii);
- (ii) sebarang makanan tertentu yang berhubung dengannya dua atau lebih pengawet kimia Kelas II dinyatakan dalam Jadual Kelapan boleh mengandungi campuran tambahan pengawet kimia itu jika, apabila kuantiti tiap-tiap pengawet kimia itu terdapat dalam makanan tersebut dinyatakan sebagai peratusan kuantiti maksimum pengawet kimia itu sesuai bagi

makanan tersebut menurut Jadual itu, jumlah peratusan itu tidak melebihi satu ratus.

Bahan pewarna.

26. (1) Dalam Peraturan-Peraturan ini, "bahan pewarna" bermakna sebarang bahan yang, apabila dicampur atau digunakan dalam makanan, boleh memberikan warna pada makanan itu.

(2) Tiada sesiapa pun boleh mengimport, menjual, mengiklankan, mengilang, mengkonsain atau menghantar —

- (a) apa-apa barang makanan yang dimaksudkan untuk makanan manusia yang mengandungi sebarang bahan pewarna tambahan selain dari bahan pewarna yang dibenarkan;
- (b) sebarang bahan pewarna untuk digunakan dalam makanan yang dimaksudkan untuk makanan manusia selain dari bahan pewarna yang dibenarkan, sebagaimana yang disenaraikan dalam Jadual Kesembilan; atau
- (c) sebarang warna organik sintetik yang dibenarkan, sebagaimana yang disenaraikan dalam Bahagian I Jadual Kesembilan yang mengandungi alpha naphthylamine, beta-naphthylamine, benzidine, paraaminodiphenyl (xenylamine) atau terbitannya dan polysiklik aromatik hidrokarbon.

(3) Tiada sesiapa pun boleh menjual, mendedahkan atau menawarkan untuk jualan, mengkonsain, menghantar atau mengimport sebarang daging, ayam itik, ikan, buah-buahan atau sayur-sayuran dalam keadaan mentah atau belum diproses, yang ada di dalamnya atau padanya (melainkan untuk tujuan penandaan) sebarang bahan pewarna tambahan kecuali bahawa kulit sebarang kekerasan boleh ada padanya bahan pewarna tambahan yang dibenarkan.

Pengemulsi dan penstabil.

27. (1) Dalam Peraturan-Peraturan ini, perkataan-perkataan "pengemulsi" atau "penstabil" bermakna sebarang bahan yang boleh, dalam hal pengemulsi, menolong pembentukan, dan dalam hal penstabil, mempertahankan penaburan dengan sama rata dua atau lebih bahan tidak larut campur.

(2) Melainkan jika dinyatakan sebaliknya, tiada sesiapa pun boleh mengimport atau mengilang untuk jualan atau menjual apa-apa barang makanan yang mengandungi sebarang pengemulsi atau penstabil yang bukan pengemulsi atau penstabil yang dibenarkan, sebagaimana yang dinyatakan dalam Jadual Kesepuluh.

(3) Tiada sesiapa pun boleh menjual atau mengiklankan untuk jualan, dengan tujuan untuk menggunakannya dalam penyediaan makanan untuk makanan manusia, sebarang pengemulsi atau penstabil selain dari pengemulsi atau penstabil yang dibenarkan.

(4) Tiada sesiapa pun boleh menjual sebarang pengemulsi atau penstabil yang dibenarkan dengan tujuan untuk menggunakannya dalam penyediaan makanan untuk makanan manusia kecuali dalam suatu bungkusan yang mempunyai label, yang padanya dicetak suatu pernyataan sebenar mengenai keadaan kimia pengemulsi atau penstabil itu.

Agen perisa.

28. (1) Dalam Peraturan-Peraturan ini, "agen perisa" bermakna sebarang bahan yang selamat dimakan yang apabila ditambah atau digunakan pada makanan boleh menimbulkan rasa atau bau, atau kedua-duanya, pada makanan.

(2) Tiada sesiapa pun boleh mengimport, menjual, mengiklankan, mengilang, mengkonsain atau menghantar sebarang esen atau ekstrak perisa asli atau sintetik yang terkandung dalam pelarut selain dari pelarut yang dibenarkan, seperti dietil eter, etil asetat, etil alkohol, gliserol, isopropil alkohol, propilena glikol dan air. Pelarut yang dibenarkan selain dari air hendaklah mematuhi piawaian British Pharmacopoeia. Sebatian perisa yang dibenarkan boleh juga terkandung dalam emulsi bagi pengemulsi yang dibenarkan sebagaimana yang diperuntukkan dalam peraturan 27 dengan sebarang pelarut yang dibenarkan yang disebutkan dalam peraturan ini.

(3) Agen perisa asli hendaklah termasuk esen perisa asli, rempah dan perencah.

(4) Esen atau ekstrak perisa asli hendaklah persediaan dalam sebarang pelarut yang dibenarkan atau sebarang gabungan pelarut yang dibenarkan, dengan atau tanpa bahan pemanis, bahan pewarna yang dibenarkan atau pengawet kimia, atas asas mengaruh rasa atau wangi, atau kedua-duanya, yang diperolehi dari tumbuhan dari mana ekstrak atau esen perisa itu dinamakan.

(5) Penggunaan asid agarik, aloin, berberina, beta-azarone, minyak berch tar, minyak *cade*, minyak kalamus, kokaina, koumarin, dietilena glikol, dietilena glikol monoetil eter, dihidrosafrol, dulkamara, hiperisina, male fern, nitrobenzena, minyak tansi, minyak peniroyal, asid piroligenus, minyak rue, safrol dan isosafrol, santonin, minyak sasafra, kacang tonka, minyak badam pahit lain yang mudah meruap mengandungi asid hidrosianik, dan sebarang agen perisa lain yang membahayakan kesihatan sebagai agen perisa adalah dilarang.

(6) Barang makanan boleh ada di dalamnya agen perisa asli sebagaimana yang dinyatakan dalam Peraturan-Peraturan ini.

(7) Esen atau ekstrak perisa sintetik hendaklah termasuk sebarang perisa buatan atau perisa tiruan yang menyamai asas mengaruh rasa atau wangi dari tumbuhan aromatik, buah atau sayur atau sebarang makanan lain, kecuali bahawa asas perisa hendaklah diperolehi seluruhnya, atau sebahagiannya, sama ada dari sintesis kimia atau punca lain yang tidak melibatkan pengekstrakan atau pengasingan darinya asas mengaruh rasa atau wangi yang ada pada tumbuhan aromatik, buah atau sayur atau sebarang makanan lain.

(8) Tiada sesiapa pun boleh mengimport, menjual, mengiklankan, mengilang, mendedahkan atau menawarkan untuk jualan, mengkonsain atau menghantar dengan tujuan untuk menggunakannya dalam penyediaan makanan untuk makanan manusia, sebarang esen atau ekstrak perisa sintetik yang mengandungi sebarang bahan yang dilarang yang dinyatakan dalam peraturan kecil (5).

Penambah perisa.

29. (1) Dalam Peraturan-Peraturan ini, "penambah perisa" bermakna sebarang bahan yang boleh meningkatkan atau memperbaiki rasa makanan, tetapi tidak termasuk sebarang sos, kuah, campuran kuah, campuran sup, rempah, atau perencah.

(2) Tiada sesiapa pun boleh mengimport, menjual, mengiklankan, mengilang, mengkonsain atau menghantar sebarang penambah perisa untuk digunakan dalam makanan yang dimaksudkan bagi makanan manusia selain dari —

- (a) etil maltol;
- (b) garam mono-natrium asid L-glutamik (mononatrium L-glutamat, MSG);
- (c) garam natrium dan kalsium asid guanilik dan inosinik;
- (d) L-sisteina;
- (e) Ekstrak yis atau yis. kering tidak aktif atau yis berautolisis atau gabungannya.

(3) Tiada sesiapa pun boleh mengimport, menjual, mengiklankan, mengilang, mengkonsain atau menghantar penambah perisa garam mono-natrium asid L-glutamik melainkan jika ia mematuhi piawaian yang ditetapkan di bawah Jadual Kesebelas.

(4) Tiada sesiapa pun boleh mengimport, menjual, mengiklankan, mengilang, mengkonsain atau menghantar apa-apa barang makanan yang dimaksudkan untuk makanan manusia yang mengandungi garam natrium atau

kalsium asid guanilik atau inosinik dan ekstrak yis atau yis kering tidak aktif atau yis berautolisis atau gabungannya melainkan jika ia mematuhi piawaian yang ditetapkan di bawah Jadual Kesebelas.

(5) Tiada sesiapa pun boleh mengimport, menjual, mengiklankan, mengilang, mengkonsain atau menghantar apa-apa barang makanan yang dimaksudkan untuk makanan manusia yang mengandungi penambah perisa selain dari penambah perisa yang dibenarkan yang dinyatakan dalam peraturan kecil (2).

Humektan.

30. (1) Dalam Peraturan-Peraturan ini, "humektan" bermakna sebarang bahan yang, apabila ditambah pada makanan, menyerap lembapan dan memelihara kandungan air pada makanan.

(2) Tiada sesiapa pun boleh mengimport, menjual, mengiklankan, mengilang, mengkonsain atau menghantar apa-apa barang makanan yang mengandungi glycerine melainkan jika kegunaannya adalah dibenarkan dengan nyata dalam Peraturan-Peraturan ini.

Penambah nutrien.

31. (1) Dalam Peraturan-Peraturan ini, "penambah nutrien" bermakna sebarang asid amino, galian atau vitamin yang, apabila ditambah pada makanan sama ada sendirinya atau dengan gabungan, memperbaiki atau memperkayakan kandungan nutrien makanan.

(2) Penambahan penambah nutrien selain dari penambah nutrien yang dibenarkan yang dinyatakan dalam Jadual Kedua Belas pada apa-apa barang makanan untuk makanan manusia adalah dilarang.

(3) Dengan tidak menghiraukan peraturan kecil (2), penambah nutrien, selain dari penambah nutrien yang dibenarkan, boleh ditambah pada makanan kegunaan khas dengan syarat peruntukan-peruntukan peraturan 318 hingga 324 dipatuhi.

Sekuestran.

32. (1) Dalam Peraturan-Peraturan ini, "sekuestran" bermakna sebarang bahan yang, apabila ditambah pada makanan, bergabung dengan ion logam dalam makanan tersebut dan menjadikan ion logam itu tidak aktif untuk menstabilkan ciri-ciri tertentu yang berkaitan dengan makanan tersebut, termasuk warna, rasa dan tekstur.

(2) Tiada sesiapa pun boleh menjual atau mengiklankan untuk jualan, dengan tujuan untuk menggunakannya dalam penyediaan makanan untuk

makanan manusia, sebarang sekuestran selain dari sekuestran yang dibenarkan yang dinyatakan dalam peraturan-peraturan kecil (3) dan (4).

(3) Asid sitrik, asid fosforik, asid tartarik atau garam kalsium asid-asid tersebut, dan juga glisina, boleh ditambah pada makanan untuk dihidang sebagai sekuestran.

(4) Kalsium disodium etilenadiaminetetraasetat boleh digunakan hanya dalam —

- (a) ikan tin, termasuk krustasean pada paras tidak melebihi 250 ppm; dan
- (b) mayones, sos salad, sos Perancis dan majerin pada paras tidak melebihi 75 ppm.

Agen pembungkusan gas.

33. (1) Dalam Peraturan-Peraturan ini, "agen pembungkusan gas" bermakna sebarang bahan yang digunakan —

- (a) sebagai agen pengudaraan atau penggalak dalam penyimpanan atau pembungkusan sebarang makanan cecair; atau
- (b) untuk mengalih udara dalam bungkusan kedap atau di dalam tempat penyimpanan, dalam penyimpanan atau pembungkusan sebarang makanan

(2) Tiada sesiapa pun boleh menggunakan dalam penyimpanan atau pembungkusan sebarang makanan sebarang agen pembungkusan gas selain dari —

- (a) karbon dioksida;
- (b) nitrogen; dan
- (c) helium.

Bahan tambah makanan bagi kegunaan am.

34. (1) Dalam Peraturan-Peraturan ini, "bahan tambah makanan bagi kegunaan am" bermakna sebarang bahan yang mempunyai tujuan berguna dan tertentu sama ada semasa memproses atau membungkus makanan.

(2) Tiada sesiapa pun boleh menggunakan sebarang bahan tambah makanan bagi kegunaan am selain dari yang dinyatakan dalam Jadual Ketiga Belas.

(3) Tiada sesiapa pun boleh mengimport, menjual, mengiklankan, mengilang, mengkonsain atau menghantar sebarang makanan yang mengandungi sebarang bahan tambah makanan yang dibenarkan bagi kegunaan am melainkan jika makanan itu baik dan sesuai untuk makanan manusia.

KONSTITUEN SAMPINGAN DALAM MAKANAN

Konstituen sampingan dalam makanan.

35. (1) Dalam Peraturan-Peraturan ini, "konstituen sampingan" bermakna sebarang bahan asing, bahan toksik, racun perosak, logam berat, antibiotik, oestrogen atau mikotoksin yang diperkenalkan ke dalam atau pada sesuatu makanan dengan apa jua cara sekalipun, tetapi tidak termasuk sebarang agen antikerakan, pengantioksida, bahan pemanis tiruan, pengawet kimia, bahan pewarna, pengemulsi dan penstabil, agen perisa, penambah perisa, humektan, penambah nutrien, sekuestran atau agen pembungkusan gas.

(2) Tiada sesiapa pun boleh mengimport, menjual, mengiklankan, mengilang, mengkonsain atau menghantar sebarang makanan yang mengandungi konstituen sampingan kecuali jika dibenarkan sebaliknya oleh Peraturan-Peraturan ini.

Sisa racun perosak.

36. (1) Dalam Peraturan-Peraturan ini, "racun perosak" bermakna sesuatu bahan atau sebatian yang digunakan atau boleh digunakan atau dimaksudkan untuk digunakan bagi tujuan pertanian, penternakan, hortikultur, domestik atau perindustrian untuk mengawal, memusnah atau menghalang pertumbuhan dan perkembangan sebarang kulat, bakteria, virus, serangga, hama, molusk, nematod, tumbuhan atau binatang atau bagi sebarang tujuan lain yang berkaitan.

(2) Tiada sesiapa pun boleh mengimport, menyediakan untuk jualan, menjual, mengiklankan, mengilang, mengkonsain atau menghantar apa-apa barang makanan yang mengandungi sebarang sisa racun perosak selain dari yang dinyatakan dalam ruang 1, berkenaan dengan barang makanan yang dinyatakan dalam ruang 3 dan dalam kadar yang dinyatakan dalam ruang 2 Jadual Keempat Belas. Jika tidak diperuntukkan demikian dalam Peraturan-Peraturan ini, sisa racun perosak yang terkandung dalam sebarang makanan tidaklah boleh melebihi paras yang disarankan oleh Codex Alimentarius Commission.

(3) Sesuatu makanan kilangan atau campur yang mengandungi satu atau lebih makanan yang terdapat di dalamnya sisa racun perosak yang dibenarkan tidaklah boleh mengandungi sisa tersebut dalam jumlah yang melebihi dari jumlah yang dibenarkan bagi kuantiti makanan atau makanan-makanan yang mengandungi sisa yang digunakan dalam penyediaan makanan kilangan atau campur itu.

(4) Tiada sesiapa pun boleh mengimport, menyediakan untuk jualan, menjual, mengiklankan, mengilang, mengkonsain atau menghantar apa-apa barang makanan yang mengandungi sisa dua atau lebih racun perosak yang dinyatakan dalam Jadual Keempat Belas melainkan jika jumlah pecahan yang diperoleh dengan membahagikan kuantiti racun perosak yang ada dengan kuantiti maksimum setiap racun perosak yang dibenarkan ada jika digunakan bersendirian tidak akan melebihi dari satu.

Bahan cecair logam.

37. (1) Tiada sesiapa pun boleh mengimport, menjual, mengiklankan, mengilang, mengkonsain atau menghantar apa-apa barang makanan yang mengandungi bahan cecair logam dalam jumlah yang melebihi dari jumlah yang dinyatakan dalam Daftar 1 Jadual Kelima Belas.

(2) Tiada sesiapa pun boleh mengimport, menjual, mengiklankan, mengilang, mengkonsain atau menghantar sebarang bahan tambah makanan yang mengandungi bahan cecair logam dalam jumlah yang melebihi dari jumlah yang dinyatakan dalam Daftar II Jadual Kelima Belas.

Sisa antibiotik.

38. (1) Dalam Peraturan-Peraturan ini, "antibiotik" bermakna sebarang bahan kimia, yang dihasilkan sama ada melalui sintesis kimia atau oleh mikro-organisma yang dalam pekatan rendah mempunyai keupayaan untuk merencat pertumbuhan atau untuk membinasakan bakteria dan mikro-organisma yang lain.

(2) Tertakluk kepada peraturan kecil (3), tiada sesiapa pun boleh mengimport, menjual, mengiklankan, mengilang, mengkonsain atau menghantar, sebarang susu, daging dan produk daging, atau apa-apa barang makanan yang dimaksudkan untuk makanan manusia yang mengandungi sisa antibiotik atau hasil degradasinya yang boleh dikesan.

(3) Dengan tidak menghiraukan peraturan kecil (2) —

- (a) penggunaan sama ada klortetrasiklina atau oksitetrasiklina sebagai celupan bagi pengawetan ayam itik adalah dibenarkan, dengan syarat bahawa tidak lebih dari 7 ppm salah satu antibiotik yang disebutkan dalam perenggan ini didapati dalam ayam itik mentah, sejukbeku, telah dibersihkan;
- (b) sama ada klortetrasiklina atau oksitetrasiklina boleh dimasukkan dalam air batu yang digunakan bagi mengawet ikan segar dan udang halus belum dibuang kulit, dengan syarat bahawa kepekatan salah satu antibiotik ini tidaklah boleh melebihi 5 ppm dalam hasil tersebut;

- (c) nisin boleh digunakan dalam pengawetan keju dan makanan tin yang telah diproses secukupnya dengan haba untuk menghapuskan spora *Clostridium botulinum*.

Sisa oestrogen.

39. Tiada sesiapa pun boleh mengimport, menjual, mengiklankan, mengilang, mengkonsain atau menghantar, sebarang daging atau makanan daging yang mengandungi sisa-sisa yang berikut —

- (a) dietilstibestrol (3, 4-bis(p-hidroksifenil)-3-heksena);
- (b) heksoestrol (3, 4-bis(p-hidroksifenil)-n-heksena);
- (c) dienoestrol (3, 4-bis(p-hidroksifenil)-2, 4-heksadiene.

Mikotoksin.

40. Barang makanan tidaklah boleh mengandungi sebarang jumlah aflatoksin atau apa jua mikotoksin lain yang dapat dikesan.

Pencemaran mikrobiologi.

41. (1) Barang makanan yang sedia untuk dimakan tidaklah boleh dicemari dengan *Escherichia coli* yang melebihi 20 bagi setiap gm atau setiap ml dalam hal makanan cecair atau dengan sebarang mikro-organisma patogenik.

(2) Sebarang makanan yang dinyatakan dalam ruang 1 Jadual Keenam Belas hendaklah mematuhi piawaian bakteriologi yang dinyatakan dalam ruang-ruang 2 dan 3 Jadual itu.

(3) Kiraan kulat untuk sayuran proses dan produk buah-buahan hendaklah dengan peratusan positif tidak melebihi 20% bagi jus dan 40% untuk produk sayuran dan buah-buahan hancur yang lain, termasuk kecap, puri, pes, jem dan jeruk. Peratusan medan mikroskop hendaklah diperiksa menurut kaedah yang ditetapkan oleh "Association of Official Agricultural Chemists" United States.

HIDROKARBON GALIAN

Kegunaan hidrokarbon galian.

42. (1) Dalam Peraturan-Peraturan ini, "hidrokarbon galian" bermakna sebarang produk hidrokarbon, sama ada cecair, separuh cecair atau pepejal, yang terbit dari petroleum atau disintesis dari gas petroleum dan termasuk

hidrokarbon petroleum ringan tidak berbau, minyak galian putih, hidrokarbon halogen, jeli petroleum, parafin keras dan lilin mikro-kristalin.

(2) Melainkan jika dikecualikan di bawah Peraturan-Peraturan ini, hidrokarbon galian tidaklah boleh digunakan dalam komposisi atau penyediaan apa-apa barang makanan yang dimaksudkan untuk makanan manusia, dan barang makanan yang mengandung sebarang hidrokarbon galian tidaklah boleh dijual untuk makanan manusia.

(3) Peraturan kecil (2) tidaklah boleh dikenakan berhubung dengan —

- (a) sebarang buah kering yang mengandung tidak lebih dari 0.5 bahagian dengan berat hidrokarbon galian bagi setiap 100 bahagian dengan berat buah kering;
- (b) sebarang buah sitrus yang mengandung tidak lebih dari 0.1 bahagian dengan berat hidrokarbon bagi setiap 100 bahagian dengan berat buah sitrus;
- (c) sebarang konfeksi gula yang mengandung hidrokarbon galian dengan sebab kegunaan hidrokarbon galian sebagai agen penggilap atau glis untuk konfeksi jika konfeksi tersebut mengandung dengan sebab kegunaannya itu tidak lebih dari 0.2 bahagian dengan berat hidrokarbon galian bagi setiap 100 bahagian dengan berat konfeksi tersebut;
- (d) sebarang sebatian kunyahan yang mengandung tidak lebih dari 60 bahagian dengan berat hidrokarbon galian pepejal bagi setiap 100 bahagian dengan berat sebatian kunyahan dan sebaliknya tidak mengandung hidrokarbon galian;
- (e) sebarang keju yang dikeraskan atau bahagiannya yang mengandung hidrokarbon galian dengan sebab kegunaan hidrokarbon galian pada kulitnya;
- (f) sebarang telur, dari jenis burung ternakan atau itik ternakan yang mengandung hidrokarbon galian dengan sebab ia dikenakan proses pengawetan dengan cara direndam, disembur ataupun sebaliknya diawet dengan hidrokarbon galian, dan hendaklah ditanda dengan perkataan "KEDAP" pada kulit telur;
- (g) sebarang makanan yang mengandung hidrokarbon galian —
 - (i) dengan sebab kegunaan dalam komposisi makanan tersebut buah kering, buah sitrus atau konfeksi gula, atau mana-mana satu atau lebih dari komoditi-komoditi tersebut, yang mengandung hidrokarbon tidak melebihi kuantiti-kuantiti

berkaitan yang dibenarkan menurut perenggan-perenggan (a), (b) dan (c);

- (ii) dengan sebab kegunaan hidrokarbon galian sebagai agen pelincir atau gris pada beberapa permukaan yang dengannya makanan tersebut semestinya terkena semasa penyediaannya jika makanan tersebut mengandungi dengan sebab kegunaannya itu tidak lebih dari 0.2 bahagian dengan berat hidrokarbon galian bagi setiap 100 bahagian dengan berat makanan tersebut;
- (h) makanan yang mengandungi sisa hidrokarbon galian yang didapati dari kegunaannya sebagai pelarut dalam pengilangannya, dengan syarat bahawa paras toleran bagi makanan tertentu yang dinyatakan selepas ini adalah tidak melebihi —

Hidrokarbon galian	Nama makanan	Toleran (ppm)
trikoloetilena	kopi kisar yang dinyahkafeina	25
	ekstrak kopi larut (segera) yang dinyahkafeina	10
	rempah oleoresin	30
	minyak sayuran yang boleh dimakan	10
metilena klorida	kopi kisar yang dinyahkafeina	10
	ekstrak kopi larut (segera) yang dinyahkafeina	10
	rempah oleoresin	30
etilena diklorida	rempah oleoresin	30
heksana	rempah oleoresin	25
	minyak sayuran yang boleh dimakan	10

Jika kegunaan lebih dari satu hidrokarbon berklorin dibenarkan dengan nyata dalam makanan tertentu, jumlah sisa hidrokarbon berklorin dalam makanan itu tidaklah boleh melebihi 30 ppm.

BEKAS UNTUK MAKANAN

Bekas untuk makanan.

43. (1) Tiada sesiapa pun boleh mengimport, menjual, mengkonsain atau menghantar, menggunakan atau membenarkan untuk digunakan dalam penyediaan, pembungkusan, penyimpanan atau penghantaran sebarang makanan untuk jualan —

- (a) jika sebarang bungkusan atau bekas menghasilkan, atau mungkin menghasilkan pada kandungannya sebarang jumlah vinyl chloride yang boleh dikesan;
- (b) jika sebarang bungkusan atau bekas menghasilkan, atau mungkin menghasilkan, pada kandungannya sebarang sebatian yang diketahui sebagai karsinogenik, mutagenik, teratogenik atau sebarang bahan beracun atau boleh merosakkan yang lain.

(2) Tiada sesiapa pun boleh mengimport, menjual, mengkonsain atau menghantar, menggunakan atau membenarkan untuk digunakan sebarang perkakas, bekas atau bejana yang dimaksudkan untuk digunakan bagi menyimpan, menyediakan atau memasak makanan, dan sama ada boleh mengeluarkan plumbum, antimoni, arsenik, kadmium atau sebarang bahan toksik lain pada sebarang makanan yang disimpan, disediakan atau dimasak di dalamnya.

(3) Tiada sebarang apa pun dalam peraturan kecil (2) boleh melarang pengimportan, penjualan, pengkonsainan, penghantaran atau penggunaan barang-barang siramik untuk makanan jika —

- (a) jumlah maksimum plumbum dalam mana-mana satu dari enam unit yang diperiksa adalah tidak melebihi 3.0 mcg plumbum bagi setiap ml pelarut resap dalam hal barang-barang leper yang dalamnya tidak melebihi 25 mm;
- (b) jumlah maksimum plumbum dalam mana-mana satu dari enam unit yang diperiksa adalah tidak melebihi 2.0 mcg plumbum bagi setiap ml pelarut resap dalam hal barang-barang lekuk yang kecil yang bermuatan kurang dari 1.1 liter, tetapi tidak termasuk cawan dan mug;
- (c) jumlah maksimum plumbum dalam mana-mana satu dari enam unit yang diperiksa adalah tidak melebihi 1.0 mcg plumbum bagi setiap ml pelarut resap dalam hal barang-barang lekuk yang besar yang bermuatan 1.1 liter atau lebih, tetapi tidak termasuk kendi;

- (d) jumlah maksimum plumbum dalam mana-mana satu dari enam unit yang diperiksa adalah tidak melebihi 0.5 mcg plumbum bagi setiap ml pelarut resap dalam hal cawan dan mug; dan
- (e) jumlah maksimum plumbum dalam mana-mana satu dari enam unit yang diperiksa adalah tidak melebihi 0.5 mcg plumbum bagi setiap ml pelarut resap dalam hal kendi.

(4) Tiada sesiapa pun boleh menggunakan sebarang paip plumbum untuk membawa bir, sider atau minuman atau makanan cecair yang lain.

MAKANAN BERIRADIASI

Makanan beriradiasi.

44. (1) Pengimportan atau penjualan makanan yang telah terdedah kepada radiasi ion adalah dilarang kecuali dengan lesen yang dikeluarkan khusus untuk pengkonsainan makanan tersebut dalam bentuk sebagaimana yang mungkin dikehendaki oleh Pengarah dan tertakluk kepada tujuan, syarat-syarat atau sekatan-sekatan sebagaimana yang mungkin diarahkan oleh Pengarah, dengan syarat bahawa —

- (a) radiasi ion tersebut telah dijalankan menurut Codex Recommended International Code of Practice for the Operation of Radiation Facilities Used for Treatment of Foods; dan
- (b) makanan beriradiasi tersebut memenuhi Codex General Standards for Irradiated Foods.

(2) Lesen tersebut hendaklah tamat tempohnya apabila kuantiti yang dinyatakan di dalamnya telah diimport, atau 6 bulan selepas tarikh ia dikeluarkan, mengikut mana yang lebih awal.

- (3) (a) Maka hendaklah ditulis dalam label atau dilekatkan pada bungkus-an yang mengandungi makanan yang telah diproses dengan radiasi ion, perkataan-perkataan yang berikut dalam Bahasa Melayu dan Inggeris, yang dicetak dalam huruf-huruf yang tingginya tidak kurang dari 3 mm —

"DIPROSES DENGAN RADIASI ION"

atau

"[nyatakan di sini nama makanan] BERIRADIASI".

- (b) Apabila makanan beriradiasi digunakan sebagai suatu ramuan dalam makanan lain, ia hendaklah diisytiharkan demikian dalam pernyataan ramuan-ramuannya.
- (c) Apabila hasil ramuan tunggal disediakan dari bahan mentah yang telah diiradiasi, label hasil itu hendaklah mengandungi pernyataan yang menyatakan pemprosesan tersebut.

BAHAGIAN V

PIAWAIAN DAN KEHENDAK-KEHENDAK PELABELAN TERTENTU BAGI MAKANAN

PRODUK TEPUNG, ROTI DAN BIJIRIN

Tepung atau tepung gandum.

45. (1) Tepung atau tepung gandum hendaklah produk halus, bersih dan baik yang diperolehi melalui pengisaran bijirin gandum yang bersih dan baik secara komersial dan hendaklah —

- (a) mempunyai kandungan kelembapan tidak lebih dari 15%;
- (b) mempunyai tidak kurang dari 6% protein (jumlah nitrogen x 5.7) dalam kiraan asas basah 14% kandungan kelembapan; dan
- (c) menghasilkan tidak lebih dari 0.6% abu dalam kiraan asas basah 14% kandungan kelembapan.

(2) Tepung boleh mengandungi seperti berikut —

- (a) tepung gandum malt;
- (b) tepung barli malt dalam jumlah tidak melebihi 0.75% dari berat tepung tersebut;
- (c) penyediaan tidak berbahaya bagi enzim yang diperolehi dari *Aspergillus oryzae*;
- (d) asid askorbik sebagai bahan pembaik roti;
- (e) kalium bromat dalam jumlah tidak melebihi 50 ppm (dalam kiraan berat);
- (f) ammonium atau kalium persulfat dalam jumlah tidak melebihi 250 ppm (dalam kiraan berat);

(g) ammonium klorida dalam jumlah tidak melebihi 0.2% (dalam kiraan berat);

(h) asid kalsium fosfat (dikira sebagai $\text{CaH}_4(\text{PO}_4)_2$) dalam jumlah tidak melebihi 0.7%.

(3) Tepung tidaklah boleh diputihkan secara tiruan kecuali dengan perubahan oksida melalui proses elektrik yang mana telah menghasilkan hanya ozon atau oksida nitrogen sahaja, atau dengan klorin atau klorin dioksida, atau dengan benzoyl peroxide. Sisa klorin dioksida dan benzoyl peroxide dalam tepung tersebut tidaklah boleh melebihi 50 ppm (dalam kiraan berat).

(4) Tepung yang hendak digunakan untuk membuat biskut boleh mengandungi sulfur dioksida tidak melebihi 200 ppm (dalam kiraan berat).

(5) Tepung, yang hendak dijual, tidaklah boleh mengandungi pengemulsi atau penstabil.

Tepung mil penuh, gandum penuh atau seluruh gandum penuh.

46. (1) Tepung mil penuh, gandum penuh atau seluruh gandum penuh hendaklah produk yang bersih dan baik, kasar atau halus yang diperolehi melalui pengisaran gandum yang bersih dan baik dan ia hendaklah mengandungi segala konstituen gandum tersebut. Ia hendaklah mengandungi —

(a) tidak lebih dari 15% kelembapan;

(b) tidak kurang dari 8% protein (jumlah nitrogen x 5.7) dalam kiraan asas basah 14% kandungan kelembapan;

(c) tidak kurang dari 2% serabut kasar dalam kiraan asas basah 14% kandungan kelembapan.

Campuran tepung dan bran tidaklah boleh dianggap sebagai tepung mil penuh.

(2) Tepung mil penuh, gandum penuh atau seluruh gandum penuh tidaklah boleh mengandungi sebarang bahan tambahan selain dari bahan yang dibenarkan dalam peraturan kecil (2) peraturan 45.

Tepung gluten utama.

47. Tepung gluten utama atau gandum gluten hendaklah produk yang diperolehi dari tepung gandum dengan mengeluarkan sejumlah besar bahagian kanjinya. Ia hendaklah mengandungi tidak lebih dari 10% kelembapan dan dikira atas asas tanpa kelembapan tidak kurang dari 12.7% nitrogen, dan tidaklah boleh mengandungi sebarang bahan tambahan.

Tepung naik sendiri.

48. Tepung naik sendiri hendaklah tepung gandum putih yang dicampur dengan ramuan serbuk penaik. Ia hendaklah mengeluarkan tidak kurang dari 0.5% dengan berat karbon dioksida apabila dilembapkan dan dipanaskan, dan hendaklah mengandungi tidak lebih dari 0.6% sulfat, dalam kiraan kalsium sulfat. Ia tidaklah boleh mengandungi sebarang bahan tambahan lain.

Tepung gandum diperkaya protein.

49. Tepung gandum diperkaya protein hendaklah dalam semua hal mematuhi piawaian am bagi tepung gandum selain dari kandungan proteinnya. Ia hendaklah mengandungi tidak kurang dari 2.5% nitrogen, yang dikira atas asas tanpa kelembapan, dan boleh mengandungi gluten tambahan.

Tepung beras.

50. Tepung beras atau beras kisar hendaklah mil yang diperolehi dengan mengisar padi. Ia tidaklah boleh menghasilkan lebih dari 1.5% abu dan tidaklah boleh mengandungi sebarang bahan asing selain dari dekstrosa atau tepung halus dari beras kilang.

Tepung beras pulut.

51. Tepung beras pulut hendaklah produk yang diperolehi dengan mengisar beras pulut (jenis putih atau hitam) yang baik dan bersih dari jenis *Oryza glutinosa* yang telah dibuang sekamnya. Ia tidaklah boleh menghasilkan lebih dari 1.5% abu dan tidaklah boleh mengandungi sebarang bahan tambahan.

Tepung jagung.

52. Tepung jagung atau kanji jagung hendaklah tepung kanji yang diperolehi dari sebarang jenis jagung. Ia tidaklah boleh menghasilkan lebih dari 0.8% abu.

Tepung ubi kayu.

53. Tepung ubi kayu hendaklah tepung kanji yang diperolehi dari akar tumbuhan cassava (*Manihot utilissima*). Ia tidaklah boleh menghasilkan lebih dari 0.2% abu. Ia tidaklah boleh mengandungi sebarang bahan tambahan.

Tepung sagu.

54. Tepung sagu hendaklah produk dari sagu yang bersih dan baik yang diperolehi dari empulur palma sagu *Metroxylon sago* atau *Metroxylon rumphii*. Ia hendaklah mengandungi tidak kurang dari 65% kanji, tidaklah boleh

mengandung lebih dari 14% air dan tidaklah boleh menghasilkan lebih dari 0.5% abu.

Tepung kastard.

55. Tepung kastard hendaklah tepung yang disediakan dari tepung ubi kayu atau tepung jagung atau tepung sagu, dengan atau tanpa makanan lain. Tepung kastard boleh mengandungi agen perisa yang dibenarkan dan bahan pewarna yang dibenarkan.

Mil.

56. Mil hendaklah produk yang bersih dan baik yang diperolehi dengan mengisar bijirin yang baik dan bersih; dan mil campuran hendaklah ditafsirkan dengan sewajarnya.

Mil germa gandum atau germa gandum.

57. Mil germa gandum atau germa gandum hendaklah germa atau embrio bijian gandum, bersama bran dan bahagian-bahagian lain bijian itu yang masih tinggal dengan germa tersebut. Mil germa gandum atau germa gandum hendaklah mengandungi tidak kurang dari 60% germa atau embrio gandum tersebut.

Mil oat (emping).

58. Mil oat (emping) hendaklah produk yang bersih dan baik yang diperolehi dengan mengisar oat yang baik dan bersih setelah dibuang sekamnya. Mil oat hendaklah mengandungi tidak kurang dari 5% lemak oat.

Produk roti.

59. Dalam Peraturan-Peraturan ini, "produk roti" bermakna sebarang makanan yang piawaiannya telah ditetapkan dalam peraturan-peraturan 60 hingga 66.

Roti.

60. Roti hendaklah dibuat dengan membakar doh naikan yis yang disediakan bersama tepung dan air dan boleh mengandungi —

- (a) garam;
- (b) minyak sayuran yang boleh dimakan;
- (c) susu atau produk tenusu;

- (d) telur;
- (e) bahan pemanis;
- (f) sirap malt, ekstrak malt atau tepung malt;
- (g) cuka;
- (h) kacang soya atau tepung lain;
- (i) pengemulsi dan penstabil yang dibenarkan;
- (j) pengawet kimia Kelas II yang dibenarkan; dan
- (k) bahan pewarna yang dibenarkan.

Roti mil penuh.

61. Roti mil penuh hendaklah roti yang dibuat dari tepung mil penuh atau campuran tepung mil penuh dan tepung lain. Ia hendaklah mengandungi tidak kurang dari 60% tepung gandum mil penuh dan air. Ia tidaklah boleh mengandungi sebarang pewarna molasses dan karamel.

Roti buah.

62. Roti buah hendaklah roti yang diperolehi dengan membakar doh naikan yis yang disediakan, dengan atau tanpa rempah, dari —

- (a) tepung dan air;
- (b) tepung mil penuh dan air; atau
- (c) campuran tepung dan tepung mil penuh dan air,

dan hendaklah mengandungi kismis, buah kismis, sultana atau buah kering, dalam kadar yang tidak kurang dari 10 kg, satu per satu atau kesemuanya, bagi setiap 100 kg tepung atau tepung mil penuh atau campurannya, mengikut mana yang berkenaan.

Roti rai.

63. Roti rai hendaklah roti yang dibakar dari doh tepung rai yang boleh ditambah dengan tidak lebih dari 70% tepung.

Roti susu.

64. Roti susu hendaklah roti yang mengandungi tidak kurang dari 4% pepejal susu tanpa lemak atas asas tanpa kelembapan.

Roti mil.

65. Roti mil hendaklah roti yang diperolehi dengan membakar doh naikan yis yang disediakan dari mil bijirin dan air, atau campuran mil bijirin dan tepung gandum yang mengandungi tidak kurang dari 60% mil bijirin dan air.

Roti germa gandum.

66. Roti germa gandum hendaklah roti yang diperolehi dengan membakar doh naikan yis yang disediakan dari mil germa gandum, air, dan —

(a) tepung gandum;

(b) tepung gandum mil penuh; atau

(c) campuran tepung gandum dan tepung gandum mil penuh,

dalam kadar yang tidak kurang dari 5 kg mil germa gandum bagi 100 kg tepung gandum atau tepung gandum mil penuh atau campurannya, mengikut mana yang berkenaan.

Makanan bijirin tersedia.

67. (1) Dalam Peraturan-Peraturan ini, "makanan bijirin tersedia" termasuk bijirin sarapan.

(2) Makanan bijirin tersedia hendaklah produk yang diperolehi dari gabungan sebarang bijirin yang belum dimasak, separuh masak, atau telah dimasak dengan sebarang bahan yang berikut —

(a) gula;

(b) malt;

(c) madu;

(d) garam;

(e) sebarang makanan lain.

(3) Makanan bijirin tersedia boleh mengandungi pengemulsi atau penstabil yang dibenarkan.

(4) Setiap bungkusan yang mengandungi makanan bijirin tersedia hendaklah dilabel dengan arahan mengenai penggunaannya.

Pelabelan produk roti.

68. (1) Produk roti yang mengandungi tepung bukan gandum tidaklah boleh dilabel sebagai roti melainkan jika ia dilabel dengan suatu pernyataan yang mengandungi nama-nama tepung yang digunakan dalam penyediaannya disenaraikan dalam susunan menurun mengikut kadar jumlah tepung yang digunakan.

(2) Produk roti tidaklah boleh dilabel sebagai roti mil penuh melainkan jika perkataan-perkataan "roti mil penuh" langsung diterangkan dengan perkataan-perkataan yang menunjukkan peratusan tepung mil penuh yang digunakan.

Tepung konfeksi.

69. (1) Tepung konfeksi, termasuk pastri, kek dan biskut, hendaklah produk campuran bijirin dan barang makanan lain, yang masak atau mentah, dan tidak termasuk produk roti.

(2) Tepung konfeksi boleh mengandungi agen perisa yang dibenarkan, bahan pewarna yang dibenarkan dan bahan pengawet yang dibenarkan.

(3) Lapisan biskut yang dinyatakan sebagai "coklat" hendaklah mengandungi tidak kurang dari 12% tanpa air dan tanpa lemak sisa pes koko, atau hendaklah mematuhi piawaian bagi coklat yang ditetapkan dalam peraturan 222.

Pasta dan mi beras.

70. (1) Dalam Peraturan-Peraturan ini, "pasta" bermakna sebarang produk, termasuk bermacam jenis mi, makaroni dan spageti yang diperolehi dengan penyemperitan atau pembentukan unit-unit doh atau dengan pengewapan potongan doh dengan atau tanpa pengeringan.

(2) Pasta hendaklah terdiri terutamanya dari mil bijirin, dan boleh juga mengandungi salah satu atau lebih dari yang berikut —

(a) bermacam jenis kanji;

(b) telur;

(c) garam biasa;

- (d) lemak dan minyak sayuran yang boleh dimakan;
- (e) agen perisa yang dibenarkan dan bahan pewarna yang dibenarkan; dan
- (f) sebarang makanan lain.

(3) Pasta tidaklah boleh dilabel dengan perkataan "telur" atau sebarang perkataan yang sama maknanya melainkan jika pasta itu mengandungi tidak kurang dari 4% pepejal telur yang dikira atas asas tanpa air.

- (4) (a) Mi beras yang bermacam jenis, termasuk produk yang lazim diketahui sebagai "kuay teow" hendaklah pasta yang mengandungi tidak kurang dari 50% tepung beras.
- (b) Mi beras yang mengandungi kurang dari 20% kelembapan, termasuk produk yang lazim diketahui sebagai "bee hoon", hendaklah mengandungi tidak kurang dari 80% tepung beras.

RAMUAN PENAIK

Krim tartar.

71. (1) Krim tartar hendaklah mengandungi tidak kurang dari 99% asid tartrat yang dikira sebagai kalium hidrogen tartrat.

(2) Maka hendaklah ditulis dalam label pada bungkusan yang mengandungi krim tartar yang hendak digunakan dalam makanan —

- (a) perkataan-perkataan "krim tartar"; dan
- (b) suatu pernyataan yang memberi arahan mengenai penggunaannya.

Serbuk penaik.

72. (1) Serbuk penaik bermakna garam atau campuran garam, dengan atau tanpa bahan pencair farina, yang mengeluarkan karbon dioksida apabila dilembapkan atau dipanaskan, dan yang mungkin digunakan dalam penyediaan barang makanan sebagai bahan penaik kimia. Ia hendaklah mengandungi tidak lebih dari 1.5% sulfat, yang dikira sebagai kalsium sulfat. Ia hendaklah menghasilkan tidak kurang dari 8% karbon dioksida apabila dipanaskan dengan air.

(2) Serbuk penaik boleh mengandungi bahan pewarna yang dibenarkan.

(3) Serbuk penaik berwarna atau serbuk penaik keemasan hendaklah mematuhi piawaian yang ditetapkan bagi serbuk penaik kecuali bahawa ia

hendaklah menghasilkan tidak kurang dari 6% karbon dioksida apabila dipanaskan dengan air.

Asid fosfat.

73. (1) Dalam Peraturan-Peraturan ini, "asid fosfat" bermakna natrium asid pirofosfat atau mononatrium ortofosfat atau kalsium asid fosfat.

(2) Asid fosfat yang hendak digunakan dalam makanan tidaklah boleh mengandungi lebih dari 1% sulfat yang dikira sebagai kalsium sulfat, dan nilai neutralnya yang dikira sebagai bahagian natrium bikarbonat bagi setiap 100 bahagian serbuk tidaklah boleh kurang dari 44.

(3) Maka hendaklah ditulis dalam label pada bungkusan yang mengandungi asid fosfat yang hendak digunakan dalam makanan —

(a) nama kimia garam atau garam-garam asid itu; dan

(b) suatu pernyataan yang memberi arahan mengenai penggunaannya.

(4) Bungkusan yang mengandungi asid fosfat yang hendak digunakan dalam makanan tidaklah boleh dilabel dengan perkataan-perkataan "krim tartar", atau sebarang ringkasan perkataan-perkataan tersebut, atau sebarang perkataan yang sama maknanya.

DAGING DAN PRODUK DAGING

Daging.

74. (1) Daging bermakna mana-mana bahagian daging mentah sebarang binatang atau jenis burung yang boleh dimakan, sihat pada masa penyembeliannya, yang biasanya digunakan sebagai makanan manusia, sama ada daging segar, atau daging sejuk-beku, daging awet, daging asin atau diproses dengan cara lain.

(2) Bagi maksud Peraturan-Peraturan ini, daging kurang lemak hendaklah daging yang lapis lemaknya telah dibuang. Ia tidaklah boleh mengandungi lebih dari 15% jumlah lemak.

Daging segar, mentah atau dingin.

75. Daging segar atau daging mentah hendaklah daging yang telah dikekalkan dalam keadaan yang selamat tanpa ada pembekuan pada mana-mana bahagiannya. Daging dingin hendaklah daging yang telah dikekalkan dalam keadaan yang selamat pada suhu antara -1° hingga 10°C .

Burung tersiang.

76. (1) Tiada sesiapa pun boleh mengimport, menjual atau mengiklankan untuk jualan sebarang burung tersiang sebagai burung tersiang segar atau dingin melainkan jika ia dilabel dengan nama rumah penyembelihan yang membekalkan, tarikh penyembelihan dan, dalam hal burung tersiang import, negara pengeluar.

(2) Bagi maksud-maksud peraturan kecil (1), sebarang burung tersiang untuk jualan atau diiklankan untuk jualan yang tidak disejukbekukan hendaklah dianggap sebagai burung tersiang segar melainkan jika dilabel selainnya.

Daging sejuk-beku.

77. Daging sejuk-beku hendaklah daging yang telah diproses dengan membekukannya bertujuan khusus untuk mengekalkan keadaan produk tersebut selamat dimakan dan kualitinya yang dikekalkan dalam keadaan yang selamat pada suhu di bawah -18°C kecuali semasa kitaran mencairbekukan atau semasa pemindahan dari kenderaan yang menghantar ke stor daging sejuk-beku untuk dipamerkan di unit daging sejuk-beku. Suhu daging sejuk-beku tidaklah boleh pada bila-bila masa melebihi -15°C .

Daging kon, awet, jeruk atau asin.

78. (1) Daging kon, daging awet, daging jeruk atau daging asin adalah daging yang telah dimasak atau mentah, yang telah disediakan dengan proses menggunakan garam, gula, cuka, atau rempah, sama ada satu per satu atau dengan gabungan.

(2) Daging kon, daging awet, daging jeruk atau daging asin boleh mengandungi larutan fosfat tak organik dalam kadar tidak melebihi bersamaan 0.3% fosforus pentoksida, P_{2}O_{5} .

(3) Daging kon, daging awet, daging jeruk atau daging asin boleh mengandungi natrium nitrit, kalium nitrit, natrium nitrat atau kalium nitrat, sendirinya atau dengan gabungan, dengan syarat bahawa jumlah nitrit dan nitrat, yang ada dalam produk terakhir tersebut tidak melebihi paras yang dibenarkan yang dinyatakan dalam Jadual Kelapan.

Daging salai.

79. (1) Daging salai adalah daging yang telah dimasak atau mentah, yang telah dikekalkan dalam keadaan yang selamat dan diproses dengan garam dan disalai dengan menggunakan kayu yang bebas dari cat atau bahan pengawet kayu atau daging yang diproses dengan larutan asap semula jadi, ekstrak dan sintetik serbasamanya yang setara.

(2) Daging salai boleh mengandungi gula dan formaldehid yang diserap secara sampingan dalam pemrosesannya dalam kadar yang tidak melebihi 5 ppm.

(3) Daging salai boleh mengandungi kalium atau natrium nitrit, kalium atau natrium nitrat, sendirinya atau dengan gabungan kecuali bahawa jumlah nitrit dan nitrat yang ada dalam produk terakhir tersebut tidaklah boleh melebihi paras yang dibenarkan yang dinyatakan dalam Jadual Kelapan.

Daging kisar atau cincang.

80. (1) Daging kisar atau daging cincang adalah daging, sama ada segar atau dingin, yang telah dihancurkan secara kisaran, cincangan atau potongan. Daging tersebut tidaklah boleh mengandungi sebarang bahan pengawet, garam atau bahan tambahan lain.

(2) Daging kisar atau daging cincang tidaklah boleh mengandungi daging dari binatang lain.

(3) Daging lembu kisar hendaklah mengandungi tidak lebih dari 30% lemak dan apabila produk tersebut dinyatakan dengan apa jua cara pun sebagai kurang lemak maka daging tersebut hendaklah mengandungi tidak lebih dari 15% lemak.

Burger daging lembu dan produk yang serupa.

81. (1) Burger daging lembu hendaklah daging kisar yang mengandungi minimum 90% daging, dengan atau tanpa tambahan bijirin, agen perisa, garam, rempah, herba, gula, cuka, natirum kaseinat, atau barang makanan lain. Burger daging lembu hendaklah mengandungi tidak kurang dari gabungan 15% protein (jumlah nitrogen x 6.25) dan tidak lebih dari 30% lemak.

(2) Sebarang daging kisar yang dibungkus sedia selain dari daging lembu yang menyerupai burger daging lembu hendaklah dilabel seperti berikut —

"(nyatakan di sini nama daging) burger".

Ia hendaklah mematuhi piawaian yang ditetapkan bagi burger daging lembu.

(3) Dalam Peraturan-Peraturan ini, "burger daging lembu" dan jenis "burger daging" yang lain tidak termasuk sebarang produk roti yang dapat diasingkan atau makanan lain yang dapat diasingkan yang boleh mengandungi atau terkandung dalam produk daging kisar itu.

Daging sosej.

82. (1) Daging sosej hendaklah daging cincang atau hancur. Ia boleh mengandungi garam, gula, rempah, herba dan bahan farina yang selamat.

(2) Daging sosej hendaklah mengandungi tidak lebih dari 6% kanji, tidak kurang dari 65% daging dan tidak melebihi 40% dari kandungan daging adalah lemak.

(3) Daging sosej boleh mengandungi kalium atau natrium nitrit, kalium atau natrium nitrat, atau dengan gabungan, dengan syarat bahawa jumlah nitrit dan nitrat yang ada dalam produk terakhir tersebut tidak melebihi paras yang dibenarkan yang dinyatakan dalam Jadual Kelapan.

Sosej.

83. (1) Sosej hendaklah termasuk sosej Tiong Hwa' dan hendaklah daging sosej yang berkulit atau bersarung. Ia boleh mengandungi kultur *Lactobacillus* yang tidak merbahaya dan kultur starter asid laktik, *Pediococcus cerevisiae*, dengan atau tanpa merendamnya kemudian dalam cuka, menyalai atau memasaknya.

(2) Sosej salai boleh mengandungi tidak lebih dari 5 ppm fomaldehid.

Daging kilangan.

84. (1) Daging kilangan yang dijual dalam sarung hendaklah dilabel pada bungkusannya yang mengandungi makanan itu, jenis sarung yang digunakan. Dalam hal sarung yang berasal dari binatang, nama binatang dari mana ia disediakan hendaklah dinyatakan pada label tersebut.

(2) Bagi maksud peraturan ini, daging kilangan hendaklah termasuk burger daging, sosej dan daging kon, awet, jeruk atau asin.

Ekstrak daging, esen daging dan jus daging.

85. (1) Ekstrak daging, esen daging dan jus daging adalah produk yang diperolehi dari daging ekstrakan, sama ada pekat atau tidak, dan hendaklah mengandungi isi yang berprotein. Esen daging tidaklah boleh mengandungi ekstrak ragi atau bahan tambahan yang lain kecuali garam dan bahan herba yang tidak merbahaya. Jus daging boleh mengandungi gliserin jika adanya dan peratusan gliserin dinyatakan pada label tersebut.

(2) Esen daging selain dari esen ayam hendaklah mengandungi tidak kurang dari 3% (w/v) protein (jumlah nitrogen x 6.25).

Esen ayam dan esen ayam dipekatkan dua kali ganda.

86. Esen ayam hendaklah esen daging dan hendaklah mengandungi tidak kurang dari 7% (w/v) protein (jumlah nitrogen x 6.25). Sebarang esen ayam yang didakwa mempunyai dua kali ganda kepekatananya hendaklah mengandungi kadar peratusan protein yang lebih besar. Sebarang esen ayam yang didakwa pekat hendaklah mengandungi tidak kurang dari 9% (w/v) protein (jumlah nitrogen x 6.25).

Pes daging atau pate.

87. Pes daging atau pate yang termasuk sapuan daging, hendaklah produk sapuan yang licin mudah disapu dengan kandungan daging tidak kurang dari 70% dalam bentuk daging yang dibahagi halus, dan tidak kurang dari 60% kandungan daging itu hendaklah daging kurang lemak

IKAN DAN PRODUK IKAN

Ikan.

88. Ikan hendaklah sebarang jenis binatang laut atau air masin atau air tawar yang boleh dan selamat dimakan, selain dari mamalia, yang biasanya digunakan untuk makanan manusia, dan hendaklah termasuk krustasean dan moluska dan hidupan air yang lain.

Ikan segar atau dingin.

89. Ikan segar atau dingin hendaklah ikan yang telah dikekalkan dalam keadaan yang selamat pada suhu antara -1°C hingga 10°C tanpa ada pembekuan pada mana-mana bahagiannya.

Ikan sejuk-beku.

90. Ikan sejuk-beku hendaklah ikan yang telah diproses dengan membekukannya bertujuan khusus untuk mengekalkan keadaan produk tersebut selamat dimakan dan kualitinya dan dikekalkan dalam keadaan yang selamat pada suhu di bawah -15°C kecuali semasa kitaran mencairbekukan atau semasa pemindahan dari kenderaan yang menghantar ke stor ikan sejuk-beku untuk dipamerkan di unit ikan sejuk-beku. Suhu ikan sejuk-beku tidaklah boleh pada bila-bila masa melebihi -12°C .

Ikan salai.

91. Ikan salai hendaklah ikan yang disediakan dari ikan awet, ikan jeruk atau ikan asin yang telah dikekalkan dalam keadaan yang selamat dan disalai dengan

menggunakan kayu atau sebarang bahan lain yang bebas dari cat atau bahan pengawet kayu atau ikan yang diproses dengan larutan asap semula jadi, ekstrak dan sintetiknyanya yang serupa. Ia boleh mengandungi bahan pewarna yang dibenarkan dan penambah perisa yang dibenarkan dan boleh mengandungi formaldehid yang diserap secara sampingan dalam pemprosesannya dalam kadar yang tidak melebihi 5 ppm.

Ikan awet, jeruk atau asin.

92. Ikan awet, ikan jeruk atau ikan asin hendaklah produk ikan yang disediakan dari ikan yang telah dimasak atau mentah yang telah dikekalkan dalam keadaan yang selamat dan diproses dengan garam, gula, cuka atau rempah. Ia boleh dikeringkan dan disalai atau diwarnakan dengan annatto. Ia boleh mengandungi penambah perisa yang dibenarkan dan asid askorbik, natrium askorbat, asid isoaskorbik atau natrium isoaskorbat sebagai penstabil yang dibenarkan.

Pes ikan.

93. Pes ikan hendaklah pes yang disediakan dari satu atau lebih jenis ikan, dengan atau tanpa barang makanan yang lain, perencah, bahan pewarna yang dibenarkan dan bahan pengawet yang dibenarkan. Ia hendaklah mengandungi tidak kurang dari 70% ikan.

Kek ikan dan bebola ikan.

94. Kek ikan termasuk bebola ikan hendaklah disediakan dari satu atau lebih jenis ikan, dengan atau tanpa kanji, perencah dan bahan pewarna yang dibenarkan. Ia hendaklah mengandungi tidak kurang dari 50% ikan.

Ikan tersedia.

95. Ikan tersedia hendaklah produk ikan yang disediakan dari ikan atau ikan awet, ikan jeruk, ikan asin atau ikan salai, sama ada kesemuanya atau dihancurkan, telah dimasak atau mentah, dengan atau tanpa tambahan makanan lain dan boleh ditinkan. Ikan tersedia boleh mengandungi penambah perisa yang dibenarkan dan penstabil yang dibenarkan.

Ikan tin.

96. Ikan tin hendaklah ikan atau ikan tersedia yang dibungkus dalam bekas yang bersih yang kedap udara dan diproses dengan haba untuk memastikan pengawetan. Ia boleh mengandungi perencah, air minuman, air garam, sos dan minyak yang boleh dimakan. Ikan tin hendaklah mengandungi tidak kurang dari 55% ikan. Ia boleh mengandungi penambah perisa yang dibenarkan dan penstabil yang dibenarkan termasuk fosfat dalam kadar supaya jumlah kandungan

fosforusnya yang dikira sebagai fosforus pentoksida tidak melebihi 0.3% dan kalsium disodium ethylenediamine tetra-acetate dalam kadar yang tidak melebihi 300 mg/kg.

Belacan.

97. *Belacan* hendaklah produk ikan dalam bentuk pes yang diperolehi melalui fermentasi dengan garam udang halus atau udang segar atau kedua-duanya. Ia hendaklah mengandungi tidak kurang dari 15% garam dan 30% protein. *Belacan* tidaklah boleh mengandungi lebih dari 40% air dan 30% abu. Ia boleh mengandungi bahan pengawet yang dibenarkan, bahan pewarna yang dibenarkan dan penambah perisa yang dibenarkan.

Sos ikan.

98. Sos ikan hendaklah produk ikan dalam bentuk cecair yang disediakan dari ikan segar termasuk kerang-kerangan, melalui fermentasi dengan garam dan termasuk *budu*. Ia hendaklah mengandungi tidak kurang dari 15% garam dan 5% protein. Sos ikan boleh mengandungi bahan pengawet yang dibenarkan, karamel sebagai bahan pewarna dan penambah perisa yang dibenarkan.

Cincalok.

99. *Cincalok* hendaklah produk ikan yang diperolehi melalui fermentasi dengan garam udang halus segar dari spesies *Acetes* dengan tambahan beras atau karbohidrat lain yang boleh ditapai. Ia hendaklah mengandungi tidak kurang dari 10% protein dan 10% garam. Ia boleh mengandungi bahan pengawet yang dibenarkan, bahan pewarna yang dibenarkan dan penambah perisa yang dibenarkan.

Keropok ikan

100. Keropok ikan hendaklah produk ikan yang disediakan dari ikan dan kanji, dengan atau tanpa perencah. Keropok ikan yang belum digoreng, hendaklah mengandungi dalam hal keropok ikan yang disediakan dari ikan segar selain dari krustasean dan moluska, tidak kurang dari 15% protein dan dalam hal keropok ikan yang disediakan dari krustasean dan moluska, hendaklah mengandungi tidak kurang dari 6.9% protein. Keropok ikan boleh mengandungi bahan pewarna yang dibenarkan dan penambah perisa yang dibenarkan.

Keropok udang.

101. (1) Keropok udang (yang belum digoreng) hendaklah produk makanan yang dibuat dari kanji dengan atau tanpa tambahan tepung lain yang telah dicampur dengan udang yang selamat dimakan atau ekstrak udang atau kedua-duanya.

(2) Keropok udang boleh mengandungi garam, perisa dan bahan pewarna yang dibenarkan dan hendaklah mengandungi tidak kurang dari 3.4% protein (jumlah nitrogen x 6.25) dalam keadaan kering.

***Otak udang* atau *petis*.**

102. *Otak udang* atau *petis* hendaklah produk ikan yang diperolehi dari udang melalui pengekstrakan dan hendaklah pekat. Ia boleh mengandungi makanan lain. Ia tidaklah boleh mengandungi lebih dari 26% air. *Otak udang* atau *petis* boleh mengandungi bahan pengawet yang dibenarkan, karamel sebagai bahan pewarna dan penambah perisa yang dibenarkan.

***Pekasam*.**

103. *Pekasam* hendaklah produk ikan yang diperolehi melalui fermentasi ikan dengan tambahan karbohidrat. Ia boleh mengandungi perencah dan ramuan yang diperlukan bagi mendapatkan rasa yang dikehendaki dan hendaklah mengandungi tidak kurang dari 10% garam. *Pekasam* boleh mengandungi bahan pengawet yang dibenarkan, bahan pewarna yang dibenarkan dan penambah perisa yang dibenarkan.

LEMAK DAN MINYAK MAKAN

Lemak dan minyak makan.

104. (1) Lemak dan minyak makan hendaklah bermakna lemak dan minyak yang diubahsuai atau tidak dan lazimnya dikenal sebagai barang makanan yang selamat dimakan. Melainkan jika dinyatakan sebaliknya, nilai peroksida bagi lemak dan minyak makan tidaklah boleh lebih dari 10 miliekuivalen peroksida oksigen setiap kilogram lemak atau minyak. Ia boleh mengandungi pengantioksida yang dibenarkan.

(2) Lemak dan minyak makan hendaklah bebas dari bau busuk dan rasa yang tidak sedap.

(3) Ia tidaklah boleh mengandungi sebarang minyak mineral atau sebarang lemak atau minyak yang bukan dari gred makanan.

(4) Lemak yang berasal dari binatang mestilah dihasilkan dari binatang yang sihat pada masa penyembeliannya dan sesuai untuk makanan manusia.

(5) Lemak makan atau minyak makan dalam bentuknya yang tunggal hendaklah bebas dari campuran dengan lemak dan minyak lain.

(6) Dalam Peraturan-Peraturan ini, jika lemak makan dan minyak makan dinyatakan sebagai diperoleh dari sesuatu sumber tertentu, maka ia hendaklah diperoleh seluruhnya dari sumber tersebut.

Pelabelan lemak atau minyak makan.

105. Bungkus yang mengandung lemak atau minyak makan tidaklah boleh dilabel dengan perkataan "politaktepu", atau sebarang perkataan yang sama maknanya, melainkan jika kadar cis-metilena terganggu asid lemak politaktepu adalah lebih dari 40% (w/w) jumlah lemak dan kadar asid lemak tepu tidak melebihi 20% (w/w) dari jumlahnya.

Minyak kelapa.

106. Minyak kelapa hendaklah minyak yang diperoleh dari buah *Cocos nucifera* dan hendaklah mempunyai —

- (a) graviti spesifik (30°C/20°C) yang tidak kurang dari 0.915 dan tidak lebih dari 0.920;
- (b) indeks biasan (40°C) yang tidak kurang dari 1.448 dan tidak lebih dari 1.450;
- (c) nilai iodin yang tidak kurang dari 7 dan tidak lebih dari 11;
- (d) nilai saponifikasi yang tidak kurang dari 248 dan tidak lebih dari 264;
- (e) kandungan asid tanpa lemak, dikira sebagai asid laurik, yang tidak lebih dari 0.1% (w/w) jika minyak itu bertapis dan 3.5% (w/w) jika minyak itu tidak bertapis;
- (f) nilai Reichert-Meisel yang tidak kurang dari 6 dan tidak lebih dari 8; dan
- (g) nilai Polenske yang tidak kurang dari 12 dan tidak lebih dari 18.

Minyak jagung.

107. Minyak jagung hendaklah minyak yang diperoleh dari germa *Zea mays* dan hendaklah mempunyai —

- (a) graviti spesifik (20°C/20°C) yang tidak kurang dari 0.917 dan tidak lebih dari 0.925;
- (b) indeks biasan (20°C) yang tidak kurang dari 1.473 dan tidak lebih dari 1.475;

- (c) nilai iodin yang tidak kurang dari 103 dan tidak lebih dari 130; dan
- (d) nilai saponifikasi yang tidak kurang dari 187 dan tidak lebih dari 193.

Minyak biji kapas.

108. Minyak biji kapas hendaklah minyak yang diperolehi dari biji tanaman spesies *Gossypium* dan hendaklah mempunyai —

- (a) graviti spesifik (20°C/20°C) yang tidak kurang dari 0.915 dan tidak lebih dari 0.928;
- (b) indeks biasan (20°C) yang tidak kurang dari 1.472 dan tidak lebih dari 1.474;
- (c) nilai iodin yang tidak kurang dari 99 dan tidak lebih dari 119; dan
- (d) nilai saponifikasi yang tidak kurang dari 189 dan tidak lebih dari 198.

Minyak kacang tanah.

109. Minyak kacang tanah (minyak kacang atau minyak arakis) hendaklah minyak yang diperolehi dari biji *Arachis hypogaea* dan hendaklah mempunyai —

- (a) graviti spesifik (20°C/20°C) yang tidak kurang dari 0.915 dan tidak lebih dari 0.928;
- (b) indeks biasan (20°C) yang tidak kurang dari 1.468 dan tidak lebih dari 1.472;
- (c) nilai iodin yang tidak kurang dari 80 dan tidak lebih dari 106;;
- (d) nilai saponifikasi yang tidak kurang dari 187 dan tidak lebih dari 196; dan
- (e) kandungan asid tanpa lemak, dikira sebagai asid oleik, yang tidak lebih dari 1% (w/w).

Minyak zaitun.

110. Minyak zaitun hendaklah minyak yang diperolehi dari buah *Olea europaea* dan hendaklah mempunyai —

- (a) graviti spesifik (20°C/20°C) yang tidak kurang dari 0.910 dan tidak lebih dari 0.918;

- (b) indeks biasan (20°C) yang tidak kurang dari 1.468 dan tidak lebih dari 1.471;
- (c) nilai iodin yang tidak kurang dari 77 dan tidak lebih dari 94;
- (d) nilai saponifikasi yang tidak kurang dari 184 dan tidak lebih dari 196; dan
- (e) kandungan asid tanpa lemak, dikira sebagai asid oleik, yang tidak lebih dari 1.5% (w/w).

Minyak safflower.

111. Minyak safflower (minyak *Carthamus* atau minyak kurdee) hendaklah minyak yang diperolehi dari biji safflower (*Carthamus tinctorius L*) dan hendaklah mempunyai —

- (a) graviti spesifik (20°C/20°C) yang tidak kurang dari 0.922 dan tidak lebih dari 0.927;
- (b) indeks biasan (20°C) yang tidak kurang dari 1.472 dan tidak lebih dari 1.476;
- (c) nilai iodin yang tidak kurang dari 135 dan tidak lebih dari 150; dan
- (d) nilai saponifikasi yang tidak kurang dari 186 dan tidak lebih dari 198.

Minyak bijan atau minyak gingelly.

112. Minyak bijan atau minyak gingelly hendaklah diperolehi dari biji *Sesamum indicum* dan hendaklah mempunyai —

- (a) graviti spesifik (20°C/20°C) yang tidak kurang dari 0.915 dan tidak lebih dari 0.923;
- (b) indeks biasan (20°C) yang tidak kurang dari 1.472 dan tidak lebih dari 1.476;
- (c) nilai iodin yang tidak kurang dari 103 dan tidak lebih dari 120;
- (d) nilai saponifikasi yang tidak kurang dari 187 dan tidak lebih dari 195; dan
- (e) kandungan asid tanpa lemak, dikira sebagai asid oleik, yang tidak lebih dari 3.5% (w/w).

Minyak kacang soya.

113. Minyak kacang soya hendaklah minyak yang diperolehi dari biji *Soja max* dan hendaklah mempunyai —

- (a) graviti spesifik (20°C/20°C) yang tidak kurang dari 0.919 dan tidak lebih dari 0.925;
- (b) indeks biasan (20°C) yang tidak kurang dari 1.472 dan tidak lebih dari 1.476;
- (c) nilai iodin yang tidak kurang dari 120 dan tidak lebih dari 143;
- (d) nilai saponifikasi yang tidak kurang dari 189 dan tidak lebih dari 195; dan
- (e) kandungan asid tanpa lemak, dikira sebagai asid oleik, yang tidak lebih dari 0.1% (w/w).

Minyak biji bunga matahari.

114. Minyak biji bunga matahari hendaklah minyak yang diperolehi dari biji *Helianthus annuus* dan hendaklah mempunyai —

- (a) graviti spesifik (20°C/20°C) yang tidak kurang dari 0.918 dan tidak lebih dari 0.923;
- (b) indeks biasan (20°C) yang tidak kurang dari 1.474 dan tidak lebih dari 1.477;
- (c) nilai iodin yang tidak kurang dari 116 dan tidak lebih dari 143; dan
- (d) nilai saponifikasi yang tidak kurang dari 185 dan tidak lebih dari 195.

Minyak bran beras.

115. Minyak bran beras hendaklah minyak yang diperolehi dari bran beras atau *Oryza sativa* dan hendaklah mempunyai —

- (a) graviti spesifik (30°C/30°C) yang tidak kurang dari 0.910 dan tidak lebih dari 0.920;
- (b) indeks biasan (40°C) yang tidak kurang dari 1.460 dan tidak lebih dari 1.470;
- (c) nilai saponifikasi yang tidak kurang dari 175 dan tidak lebih dari 195; dan

- (d) tidak lebih dari 30 g/kg (w/w) bahan yang tidak dapat disaponifikasi.

Minyak biji sesawi atau minyak toria.

116. Minyak biji sesawi atau minyak toria hendaklah minyak makan yang diperolehi dari biji *Brassica campestris*, *Brassica napus* atau *Brassica tournefortii* dan hendaklah mempunyai —

- (a) graviti spesifik (20°C/20°C) yang tidak kurang dari 0.910 dan tidak lebih dari 0.920;
- (b) indeks biasan (40°C) yang tidak kurang dari 1.465 dan tidak lebih dari 1.469;
- (c) nilai saponifikasi yang tidak kurang dari 168 dan tidak lebih dari 181;
- (d) nilai iodin yang tidak kurang dari 94 dan tidak lebih dari 120; dan
- (e) tidak lebih dari 20 g/kg (w/w) bahan yang tidak dapat disaponifikasi.

Stearin kelapa sawit bertapis, diluntur dan dinyahbau.

117. Stearin kelapa sawit bertapis, diluntur dan dinyahbau hendaklah bahagian pepejal yang diperolehi sama ada melalui pemeringkatan minyak kelapa sawit mentah, yang kemudiannya ditapis, diluntur dan dinyahbau atau melalui pemeringkatan minyak kelapa sawit bertapis, diluntur dan dinyahbau sebagaimana yang dinyatakan dalam peraturan 118. Stearin kelapa sawit bertapis, diluntur dan dinyahbau hendaklah mempunyai —

- (a) nilai iodin yang tidak kurang dari 21.6 dan tidak lebih dari 49.4;
- (b) nilai saponifikasi yang tidak kurang dari 193 dan tidak lebih dari 206;
- (c) kurang dari 0.15% air dan benda asing; dan
- (d) kurang dari 0.20% asid tanpa lemak (sebagai asid palmitik).

Minyak kelapa sawit bertapis, diluntur dan dinyahbau.

118. Minyak kelapa sawit bertapis, diluntur dan dinyahbau hendaklah minyak makan yang diperolehi melalui proses pemerahan atau pengekstrakan pelarut atau kedua-duanya, dari mesocarp buah *Elaeis guineensis* yang selamat dimakan dan ditapis, diluntur dan dinyahbau. Minyak kelapa sawit bertapis, diluntur dan dinyahbau hendaklah mempunyai —

- (a) graviti spesifik (50°C/air pada 25°C) yang tidak kurang dari 0.890 dan tidak lebih dari 0.893;
- (b) indeks biasan (50°C) yang tidak kurang dari 1.450 dan tidak lebih dari 1.460;
- (c) nilai saponifikasi yang tidak kurang dari 190 dan tidak lebih dari 209; dan
- (d) nilai iodin yang tidak kurang dari 50 dan tidak lebih dari 55.

Olien kelapa sawit bertapis, diluntur dan dinyahbau.

119. Olein kelapa sawit bertapis, diluntur dan dinyahbau hendaklah bahagian cecair yang diperolehi sama ada melalui proses pemeringkatan minyak kelapa sawit mentah yang kemudiannya ditapis, diluntur dan dinyahbau, atau melalui pemeringkatan minyak kelapa sawit bertapis, diluntur dan dinyahbau sebagaimana yang dinyatakan dalam peraturan 118. Olein kelapa sawit bertapis, diluntur dan dinyahbau hendaklah mempunyai —

- (a) nilai iodin yang tidak kurang dari 56; dan
- (b) nilai saponifikasi yang tidak kurang dari 194 dan tidak lebih dari 202.

Minyak isirong kelapa sawit bertapis, diluntur dan dinyahbau.

120. Minyak isirong kelapa sawit bertapis, diluntur dan dinyahbau hendaklah minyak makan yang diperolehi melalui proses pemerahan atau pengekstrakan pelarut atau kedua-duanya, dari isirong buah *Elaeis guineensis* yang selamat dimakan dan ditapis, diluntur dan dinyahbau. Minyak isirong kelapa sawit bertapis, diluntur dan dinyahbau hendaklah mempunyai —

- (a) graviti spesifik (40°C/air pada 20°C) yang tidak kurang dari 0.899 dan tidak lebih dari 0.914;
- (b) indeks biasan (40°C) yang tidak kurang dari 1.448 dan tidak lebih dari 1.452; dan
- (c) nilai iodin yang tidak kurang dari 16.5 dan tidak lebih dari 19.

Minyak biji sawi.

121. Minyak biji sawi hendaklah minyak makan yang diperolehi dari biji spesies *Brassica* yang termasuk *Brassica hirta*, *Brassica juncea* dan *Brassica nigra* dan hendaklah mempunyai —

- (a) graviti spesifik (20°C/air pada 20°C) yang tidak kurang dari 0.910 dan tidak lebih dari 0.921;
- (b) indeks biasan (40°C) yang tidak kurang dari 1.461 dan tidak lebih dari 1.469;
- (c) nilai saponifikasi yang tidak kurang dari 170 dan tidak lebih dari 184; dan
- (d) nilai iodin yang tidak kurang dari 92 dan tidak lebih dari 125.

Dripping.

122. Dripping (lemak lembu yang boleh dimakan) hendaklah lemak bersih yang diperolehi dari lemak atau tulang biri-biri, lembu atau kerbau dan hendaklah mempunyai —

- (a) kandungan asid tanpa lemak, dikira sebagai asid oleik, yang tidak lebih dari 2% (w/w);
- (b) tidak lebih dari 1% (w/w) bahan asing, termasuk garam, yang tidak dapat dielak tercampur semasa pembuatan;
- (c) tidak lebih dari 2% (w/w) air;
- (d) nilai peroksida yang tidak lebih dari 16 miliekuivalen peroksida oksigen setiap kilogram lemak; dan
- (e) nilai iodin yang tidak kurang dari 32 dan tidak lebih dari 50.

Lemak babi.

123. Lemak babi hendaklah lemak bersih yang diperolehi dari daging babi dan hendaklah mempunyai —

- (a) kandungan asid tanpa lemak, dikira sebagai asid oleik, yang tidak lebih dari 2% (w/w);
- (b) tidak lebih dari 1% (w/w) bahan asing, termasuk garam, yang tidak dapat dielak tercampur semasa pembuatan; dan
- (c) tidak lebih dari 1% (w/w) air.

Marjerin.

124. (1) Marjerin hendaklah makanan yang beremulsi dari lemak atau minyak binatang atau sayuran dengan air atau produk tenusu atau kedua-duanya dan boleh digunakan untuk tujuan yang sama seperti mentega. Marjerin hendaklah mengandungi tidak kurang dari 80% lemak. Marjerin hendaklah mengandungi tidak lebih dari 16% (w/w) kelembapan dan hendaklah mematuhi piawaian am sebagaimana yang ditetapkan dalam Bahagian ini bagi lemak dan minyak makan. Ia tidaklah boleh mengandungi bahan lain kecuali garam, bahan pewarna yang dibenarkan, pengantioksidan, pengemulsi, agen perisa dan bahan sekuestran yang dibenarkan sebagaimana yang diperuntukkan dalam peraturan kecil (4) peraturan 32.

(2) Marjerin atau marjerin sajian hendaklah marjerin yang telah ditambah dengan vitamin dan hendaklah mengandungi dalam setiap 1 kg —

(a) vitamin A dengan jumlah tidak kurang dari 8.5 mg aktiviti retinol; dan

(b) vitamin D dengan jumlah tidak kurang dari 55 mcg kolekalsiferol.

(3) Marjerin politaktepu adalah marjerin sajian yang mengandungi tidak kurang dari 40% cis-metilena terganggu asid lemak politaktepu dan tidak melebihi 20% asid lemak tepu dari jumlah lemak yang ada.

Vanaspati.

125. (1) Vanaspati hendaklah minyak makan sayuran bertapis sama ada atau tidak ia telah diproses dengan mengubahsuainya dalam sebarang bentuk. Ia hendaklah disediakan dari minyak kacang tanah, minyak biji kapas, minyak bijan atau campurannya atau minyak sayuran lain yang tidak merbahaya dan hendaklah mempunyai —

(a) tidak kurang dari 97% lemak;

(b) tiada bahan pewarna ditambah pada minyak ubahsuai;

(c) tidak lebih dari 2.5% (w/w) kelembapan;

(d) tidak lebih dari 1.25% (w/w) bahan yang tidak dapat disaponifikasi;

(e) tidak lebih dari 0.25% (w/w) asid tanpa lemak (dikira sebagai asid oleik); dan

(f) slip point yang tidak kurang dari 36°C dan tidak lebih dari 41°C.

(2) Vanaspati apabila dicairkan, hendaklah jernih dan mempunyai rasa dan bau yang sedap dan tidak basi dan tengik.

(3) Hendaklah dicetak dalam label yang dilekatkan pada setiap bungkusan makanan yang diperihalkan sebagai "Vanaspati" perkataan-perkataan dalam bahasa Melayu atau Inggeris "Campuran Minyak Sayuran" atau "Minyak Masak Sayuran". Perkataan-perkataan tersebut hendaklah ditulis sebelum atau sejurus selepas perkataan "Vanaspati" dan hendaklah dicetak dengan huruf-huruf yang tingginya tidak kurang dari 3 mm. Tiada ilustrasi bergambar atau sebarang pernyataan yang mengatakan atau mungkin mengatakan bahawa produk tersebut berasal dari binatang boleh tertera pada label tersebut.

SUSU DAN PRODUK TENUSU

Susu.

126. (1) Susu hendaklah rembesan mamari biasa dari lembu, kerbau atau kambing tanpa sama ada dicampur padanya atau diekstrak darinya dan hendaklah mengandungi —

- (a) tidak kurang dari 8.5% (w/w) pepejal susu selain dari lemak susu;
- (b) tidak kurang dari 3.25% (w/w) lemak susu; dan
- (c) tidak ditambah air, susu kering atau pekat, sebarang cecair bancuhan darinya atau sebarang susu skim, bahan pewarna, kesan bahan antibiotik atau sebarang bahan tambahan lain.

(2) Susu mungkin telah disejukkan tetapi tidaklah boleh terkena haba, iradiasi atau sebarang perlakuan fizikal lain.

Susu pasteur.

127. (1) Susu pasteur hendaklah susu yang telah diperlaku secara berkesan dengan haba hanya sekali dengan —

- (a) memanaskan suhu susu tersebut kepada tidak kurang dari 62.8°C dan tidak lebih dari 65.6°C dan mengekalkannya pada suhu tersebut selama tidak kurang dari 30 minit, dan sebaik sahaja selepas itu suhunya diturunkan dengan cepat kepada 4.4°C atau lebih rendah; atau
- (b) memanaskan suhu susu tersebut kepada tidak kurang dari 72°C dan tidak lebih dari 73.5°C dan mengekalkannya pada suhu tersebut sekurang-kurangnya selama 15 saat, dan sebaik sahaja

selepas itu suhunya diturunkan dengan cepat kepada 4.4°C atau lebih rendah.

(2) Susu pasteur setelah diproses secara berkesan dengan haba sebagaimana yang dinyatakan dalam peraturan kecil (1) hendaklah dibungkus secara aseptik dengan serta-merta.

(3) Setiap bungkusan susu pasteur hendaklah ditandakan tarikhnya menurut peraturan 15.

Susu perlakuan ultra haba.

128. (1) Susu perlakuan ultra haba atau susu U.H.T hendaklah susu yang telah diperlaku dengan haba dengan mengekalkannya pada suhu yang tidak kurang dari 135°C serendah-rendahnya selama dua saat, dan dibungkus secara aseptik dengan serta-merta dalam bekas steril.

(2) Setiap bungkusan susu U.H.T hendaklah ditandakan tarikhnya menurut peraturan 15.

Susu steril.

129. (1) Susu steril hendaklah susu yang telah ditapis atau dijernihkan, dihomogenkan dan seterusnya dipanaskan dan dikekalkan pada suhu yang tidak kurang dari 100°C selama tempoh masa yang cukup untuk membunuh semua mikro-organisma yang ada dan hendaklah dibungkus dalam bekas kedap udara.

(2) Setiap bungkusan susu steril, kecuali susu steril tin, hendaklah ditandakan tarikhnya menurut peraturan 15.

Susu homogen.

130. (1) Susu homogen hendaklah susu yang telah diperlaku dengan haba dan telah diproses dengan cara memecahkan globul lemak mentega dan menyebabkannya tetap terbahagi sama rata di seluruh susu tersebut. Ia tidaklah boleh mengandungi sebarang bahan tambahan selain dari penstabil yang dibenarkan.

(2) Setiap bungkusan susu homogen, kecuali susu steril homogen tin, hendaklah ditandakan tarikhnya menurut peraturan 15.

Susu bancuhan atau campur semula.

131. (1) Susu bancuhan atau campur semula hendaklah produk yang disediakan dari bahan-bahan susu yang bercampur dengan air atau susu atau kedua-duanya.

Ia tidaklah boleh mengandungi sebarang bahan tambahan selain dari penstabil yang dibenarkan.

(2) Susu bancuhan atau campur semula hendaklah mengandungi —

(a) tidak kurang dari 3.25% (w/w) lemak susu; dan

(b) tidak kurang dari 8.5% (w/w) pepejal susu selain dari lemak susu.

(3) Susu bancuhan atau campur semula hendaklah dilabel sebagai "susu bancuhan" atau "susu campur semula" dan perkataan "bancuhan" atau "campur semula" hendaklah dengan huruf yang sekurang-kurangnya sama besar dengan huruf perkataan "susu". Tiada sebarang apa pun dalam perenggan ini boleh melarang pernyataan tambahan susu "penuh krim".

(4) Setiap bungkusan susu bancuhan atau campur semula, kecuali susu steril bancuhan atau campur semula tin, hendaklah ditandakan tarikhnya menurut peraturan 15.

Susu sejat.

132. (1) Susu sejat atau susu pekat tawar hendaklah susu yang telah dipekatkan dengan mengeluarkan sebahagian dari airnya atau susu yang dibuat dari campuran bahan-bahan susu dan air atau susu atau kedua-duanya.

(2) Susu sejat atau susu pekat tawar hendaklah mengandungi —

(a) tidak kurang dari 31% (w/w) jumlah pepejal susu termasuk lemak susu; dan

(b) tidak kurang dari 9% (w/w) lemak susu.

Ia boleh mengandungi garam natrium, kalium dan kalsium asid hidroklorik, asid sitrik, asid karbonik, asid ortofosforik dan asid fosforik, vitamin dan penstabil yang dibenarkan dan tidaklah boleh mengandungi sebarang bahan tambahan lain.

(3) (a) Setiap tin atau paket lain yang mengandungi susu sejat atau susu pekat tawar hendaklah mempunyai label yang dicetak padanya seperti berikut —

"SUSU PEKAT PENUH KRIM, TAWAR
(ATAU SUSU SEJAT)
TIDAK SESUAI UNTUK ANAK DAMIT

Tin/paket ini mengandungi bersamaan liter susu".

(b) Pernyataan tersebut hendaklah dilengkapi dengan memasukkan jumlah terdekat liter dalam perkataan dan angka. Jumlah liter hendaklah dipastikan supaya kuantiti yang bersamaan dinyatakan dengan betul berdasarkan kandungan susu yang tidak kurang dari 3.25% (w/w) lemak susu dan 8.5% (w/w) pepejal susu tanpa lemak.

(c) Pernyataan tersebut hendaklah mematuhi peraturan 144.

Susu pekat manis.

133. (1) Susu pekat manis hendaklah susu yang telah dipekatkan dengan mengeluarkan sebahagian dari airnya atau susu yang dibuat dari bahan-bahan susu dengan air atau susu atau kedua-duanya, dan yang telah ditambah dengan gula, dan hendaklah mengandungi —

(a) tidak kurang dari 31% (w/w) jumlah pepejal susu termasuk lemak susu;

(b) tidak kurang dari 9% peratusan (w/w) lemak susu; dan

(c) tiada bahan tambahan selain dari gula atau vitamin atau kedua-duanya.

(2) (a) Setiap tin atau paket lain yang mengandungi susu pekat manis hendaklah mempunyai label yang dicetak padanya seperti berikut —

"SUSU PEKAT PENUH KRIM, MANIS TIDAK SESUAI UNTUK ANAK DAMIT

Tin/paket ini mengandungi bersamaan liter susu".

(b) Pernyataan tersebut hendaklah dilengkapi dengan memasukkan jumlah terdekat liter dalam perkataan dan angka. Jumlah liter hendaklah dipastikan supaya kuantiti yang bersamaan dinyatakan dengan betul berdasarkan kandungan susu yang tidak kurang dari 3.25% (w/w) lemak susu dan 8.5% (w/w) pepejal susu tanpa lemak.

(c) Pernyataan tersebut hendaklah mematuhi peraturan 144.

Susu kering atau susu tepung atau susu tepung penuh atau susu kering penuh krim atau susu tepung penuh krim.

134. (1) Susu kering atau susu tepung atau susu tepung penuh atau susu kering penuh krim atau susu tepung penuh krim hendaklah produk yang dihasilkan dari pengeringan susu dan hendaklah mengandungi —

- (a) tidak kurang dari 26% (w/w) lemak susu;
 - (b) tidak lebih dari 5% (w/w) kelembapan; dan
 - (c) tiada bahan tambahan selain dari vitamin dan satu atau lebih pengemulsi yang dibenarkan.
- (2) (a) Setiap tin atau paket lain yang mengandungi susu kering atau susu tepung atau susu kering penuh atau susu kering penuh krim atau susu tepung penuh krim hendaklah mempunyai label yang dicetak padanya seperti berikut —

"SUSU KERING (ATAU SUSU TEPUNG ATAU SUSU KERING
PENUH ATAU SUSU KERING PENUH KRIM ATAU SUSU
TEPUNG PENUH KRIM)
TIDAK SESUAI UNTUK ANAK DAMIT YANG BERUMUR
DI BAWAH ENAM BULAN

Tin/paket ini mengandungi bersamaan liter susu".

- (b) Pernyataan tersebut hendaklah dilengkapi dengan memasukkan jumlah terdekat liter dalam perkataan dan angka. Jumlah liter hendaklah dipastikan supaya kuantiti yang bersamaan dinyatakan dengan betul berdasarkan kandungan susu yang tidak kurang dari 3.25% (w/w) lemak susu dan 8.5% (w/w) pepejal susu tanpa lemak.
- (c) Pernyataan tersebut hendaklah mematuhi peraturan 144.

Susu kering separuh krim.

135. (1) Susu kering separuh krim hendaklah produk, dalam bentuk tepung atau pepejal, yang tinggal setelah dikeluarkan dari susu atau krim air dan sebahagian dari lemaknya dan hendaklah mengandungi —

- (a) tidak kurang dari 14% (w/w) lemak susu;
 - (b) tidak lebih dari 5% (w/w) kelembapan; dan
 - (c) tiada bahan tambahan selain dari vitamin.
- (2) (a) Setiap tin atau paket lain yang mengandungi susu kering separuh krim hendaklah mempunyai label yang dicetak padanya seperti berikut —

"SUSU KERING SEPARUH KRIM
TIDAK SESUAI UNTUK ANAK DAMIT YANG BERUMUR
DI BAWAH SATU TAHUN

Tin/paket ini mengandungi bersamaan liter susu separuh krim".

- (b) Pernyataan tersebut hendaklah dilengkapkan dengan memasukkan jumlah terdekat liter dalam perkataan dan angka. Jumlah liter hendaklah dipastikan supaya kuantiti yang bersamaan dinyatakan dengan betul berdasarkan kandungan susu separuh krim yang tidak kurang dari 1.6% (w/w) lemak susu dan 8.5% (w/w) pepejal susu tanpa lemak.
- (c) Pernyataan tersebut hendaklah mematuhi peraturan 144.
- (d) Setiap tin atau paket lain yang mengandungi susu kering separuh krim hendaklah juga dilabel dengan perkataan-perkataan "DI-JAMIN 14% LEMAK MENTEGA". Ia hendaklah dicetak dengan huruf warna merah yang tingginya tidak kurang dari 6 mm.

Susu skim atau susu pisahan atau susu nyahlemak.

136. (1) Susu skim atau susu pisahan atau susu nyahlemak hendaklah produk yang tinggal setelah dikeluarkan dari susu atau krim lemaknya, sama ada atau tidak bahan tersebut adalah pekat, disejat, dipekatkan, dijadikan tepung, kering atau dikeringkan dan sama ada atau tidak ditambah vitamin, dan termasuk susu mentega.

(2) Susu tepung skim hendaklah mengandungi tidak lebih dari 5% (w/w) kelembapan. Persediaan berair susu tepung skim, sama ada atau tidak ditambah vitamin, apabila disediakan mengikut arahan yang diberikan pada labelnya hendaklah mengandungi tidak kurang dari 9% (w/w) pepejal susu tanpa lemak.

- (3) (a) Setiap tin atau paket lain yang mengandungi susu tepung skim hendaklah mempunyai label yang dicetak padanya seperti berikut —

**"SUSU TEPUNG SKIM
TIDAK SESUAI UNTUK KANAK-KANAK**

Tin/paket ini mengandungi bersamaan liter susu skim".

- (b) Pernyataan tersebut hendaklah dilengkapkan dengan memasukkan jumlah terdekat liter dalam perkataan dan angka. Jumlah liter hendaklah dipastikan supaya kuantiti yang bersamaan dinyatakan dengan betul berdasarkan kandungan susu skim yang tidak kurang dari 9% (w/w) pepejal susu tanpa lemak.

- (c) Setiap tin atau paket lain yang mengandungi susu skim cecair hendaklah mempunyai label yang dicetak padanya seperti berikut —

"SUSU SKIM
TIDAK SESUAI UNTUK KANAK-KANAK"

- (d) Pernyataan-pernyataan dalam perenggan (a) dan (c) hendaklah mematuhi peraturan 144.

(4) Setiap bungkusan susu skim cecair, kecuali susu steril skim tin, hendaklah ditandakan tarikhnya menurut peraturan 15.

Susu isian.

137. (1) Susu isian hendaklah sebarang susu, krim atau susu skim, sama ada atau tidak ia adalah pekat, dipekatkan, dijadikan tepung, kering atau dikeringkan yang telah ditambah, atau yang telah disebatikan dengan atau digantikan seluruhnya atau sebahagiannya dengan jumlah yang bersamaan minyak makan sayuran atau lemak makan sayuran atau gabungan kedua-duanya. Ia hendaklah disteril atau dikenakan suhu ultra tinggi, supaya produk yang dihasilkan itu adalah produk tiruan atau menyerupai susu atau produk tenusu.

- (2) (a) Setiap tin atau paket lain yang mengandungi susu isian tepung hendaklah mempunyai label yang dicetak padanya seperti berikut —

"SUSU ISIAN KERING
TIDAK SESUAI UNTUK ANAK DAMIT"

Tin/paket ini mengandungi bersamaan liter susu isian".

- (b) Pernyataan tersebut hendaklah dilengkapi dengan memasukkan jumlah terdekat liter dalam perkataan dan angka. Jumlah liter hendaklah dipastikan supaya kuantiti yang bersamaan dinyatakan dengan betul berdasarkan kandungan susu isian yang tidak kurang dari 3.25% (w/w) lemak dan 8.5% (w/w) pepejal susu tanpa lemak.
- (c) Setiap tin atau paket lain yang mengandungi susu isian cecair hendaklah mempunyai label yang dicetak padanya seperti berikut —

"SUSU ISIAN
TIDAK SESUAI UNTUK ANAK DAMIT".

- (d) Pernyataan-pernyataan dalam perenggan (a) dan (c) hendaklah mematuhi peraturan 144.

(3) Setiap bungkus susu isian cecair, kecuali susu steril isian cecair tin, hendaklah ditandakan tarikhnya menurut peraturan 15.

Susu berperisa.

138. (1) Susu berperisa hendaklah minuman susu cecair yang dibuat dari susu, susu tepung, susu skim atau susu tepung skim, agen perisa atau bahan pemanis. Ia boleh mengandungi garam, bahan pewarna yang dibenarkan dan penstabil dan hendaklah mengandungi tidak kurang dari 2% (w/w) lemak susu.

(2) Susu berperisa hendaklah dilabel dengan perkataan-perkataan "Susu Berperisa" yang ditulis sejurus sebelum atau diikuti dengan nama perisa tersebut. Perkataan "Berperisa" dan nama perisa tersebut hendaklah dengan huruf yang sekurang-kurangnya sama besar dan sama warnanya dengan huruf perkataan "susu".

(3) Setiap bungkus susu berperisa, kecuali susu steril berperisa tin, hendaklah ditandakan tarikhnya menurut peraturan 15.

Minuman susu Laktobasilus atau minuman susu kultur.

139. (1) Minuman susu Laktobasilus atau minuman susu kultur hendaklah produk fermentasi yang dibuat dengan menginokulasi susu pasteur yang darinya sebahagian lemak boleh dicampur dengan kultur asid laktik yang mengeluarkan bakteria. Ia boleh mengandungi bahan pewarna yang dibenarkan dan agen perisa.

(2) Minuman susu Laktobasilus atau minuman susu kultur hendaklah mengandungi tidak kurang dari 3% (w/w) pepejal susu tanpa lemak.

(3) Minuman susu Laktobasilus atau minuman susu kultur yang dilabel sebagai "susu Laktobasilus" atau "susu kultur" hendaklah mematuhi piawaian yang ditetapkan bagi susu berkaitan dengan pepejal susu dan kandungan lemak susu.

(4) Setiap bungkus minuman susu Laktobasilus atau minuman susu kultur hendaklah ditandakan tarikhnya menurut peraturan 15.

Susu kocak.

140. (1) Susu kocak hendaklah susu pasteur atau steril atau suhu ultra tinggi, yang telah dicampur dengan krim, ais krim, asid sitrik, asid tartarik atau sebarang makanan lain sejurus sebelum dijual.

(2) Susu kocak hendaklah mengandungi tidak kurang dari 3% lemak susu.

(3) Susu kocak boleh mengandungi agen perisa yang dibenarkan dan penstabil yang dibenarkan.

Susu tepung malt.

141. Susu tepung malt hendaklah produk yang dibuat dengan mencampur susu dengan cecair yang diasingkan dari barli malt kisar dan mil yang dilecekan, dengan atau tanpa tambahan garam, natrium bikarbonat atau kalium bikarbonat dengan cara memastikan tindakan tanpa enzim ekstrak malt dan dengan mengeluarkan air dan hendaklah mengandungi —

(a) tidak kurang dari 7.5% (w/w) lemak susu; dan

(b) tidak lebih dari 3.5% (w/w) kelembapan.

Ia boleh mengandungi agen perisa yang dibenarkan.

Susu hidrolisis laktosa.

142. (1) Susu hidrolisis laktosa hendaklah produk yang dibuat dari susu yang diperlaku dengan enzim laktase bagi menghasilkan susu laktosa rendah, yang mengandungi glukosa dan galaktosa.

(2) Susu hidrolisis laktosa hendaklah mengandungi tidak kurang dari 3.25% lemak susu dan 8.5% pepejal susu tanpa lemak. Ia tidaklah boleh mengandungi lebih dari 1.25% laktosa.

(3) Susu hidrolisis laktosa boleh mengandungi agen perisa yang dibenarkan dan bahan pewarna yang dibenarkan.

(4) Jika susu hidrolisis laktosa ditambah perisa, ia hendaklah mengandungi tidak kurang dari 2% lemak susu dan 8% pepejal susu tanpa lemak. Ia tidaklah boleh mengandungi lebih dari 1.25% laktosa.

Wei.

143. Wei hendaklah bahan yang tinggal selepas pengeluaran dari susu, krim atau susu skim dadih dalam proses pembuatan keju, sama ada atau tidak bahan tersebut adalah pekat, disejat, dipekatkan, dijadikan tepung, kering atau dikeringkan.

Pelabelan susu.

144. (1) Pelabelan yang dikehendaki di bawah peraturan kecil (3) peraturan 132, peraturan kecil (2) peraturan 133, peraturan kecil (2) peraturan 134, peraturan kecil (2) peraturan 135, peraturan kecil (3) peraturan 136 dan peraturan kecil (2)

peraturan 137 hendaklah dicetak dengan jenis blok gelap dengan latar belakang cerah di dalam lingkungan garis keliling.

(2) Jenis yang hendak digunakan bagi pelabelan yang dikehendaki di bawah peraturan kecil (1) yang menyatakan kuantiti yang bersamaan berbagai jenis susu tidaklah boleh kurang dari 3 mm tinggi (atau jika berat kasar tin atau paket tersebut tidak melebihi 330 g, 1.5 mm tinggi).

(3) Jenis yang hendak digunakan bagi pelabelan yang dikehendaki di bawah peraturan kecil (1) selain dari yang menyatakan kuantiti yang bersamaan berbagai jenis susu tidaklah boleh kurang dari 6 mm tinggi (atau jika berat kasar tin atau paket tersebut tidak melebihi 330 g, 3 mm tinggi).

(4) Label tersebut hendaklah dilekatkan dengan rapi pada tin atau paket lain supaya boleh dilihat dengan jelas.

(5) (a) Penggunaan perkataan "susu" sahaja dalam sebarang label hendaklah dikhaskan untuk memerihalkan susu mematuhi piawaian yang ditetapkan bagi susu.

(b) Sebarang produk yang dihasilkan hendaklah dilabel untuk memberi penjelasan kepada pembeli atau pengguna bahawa produk tersebut adalah tiruan dan tidak dibuat dari susu sahaja, dan perkataan "susu" tidak sekali-kali lebih besar dari sebarang perkataan lain, perihalan produk tersebut, pada label tersebut.

Krim.

145. (1) Krim hendaklah bahagian susu di mana sebahagian besar dari lemak susu telah dipekatkan. Ia hendaklah mengandungi tidak kurang dari 35% (w/w) lemak susu dan tidaklah boleh mengandungi sebarang bahan tambahan.

(2) Setiap bungkusan krim, kecuali krim steril tin, hendaklah ditandakan tarikhnya menurut peraturan 15.

Krim homogen.

146. (1) Krim homogen hendaklah krim yang telah diperlaku dengan haba dan telah diproses dengan cara memecahkan globul lemak mentega dan menyebabkannya tetap terbahagi sama rata di seluruh susu tersebut dan tidak naik ke permukaan. Ia tidaklah boleh mengandungi sebarang bahan tambahan selain dari pengemulsi yang dibenarkan dan penstabil yang dibenarkan.

(2) Setiap bungkusan krim homogen, kecuali krim steril homogen tin, hendaklah ditandakan tarikhnya menurut peraturan 15.

Krim bancuhan atau campur semula.

147. (1) Krim bancuhan atau campur semula hendaklah produk yang dihasilkan dari bahan-bahan susu dengan sama ada air atau susu atau kedua-duanya. Ia tidaklah boleh mengandungi sebarang bahan tambahan selain dari pengemulsi yang dibenarkan dan penstabil yang dibenarkan dan ia hendaklah mematuhi, tentang kandungan lemak susu, piawaian yang ditetapkan bagi krim.

(2) Krim bancuhan atau campur semula hendaklah dilabel dengan "Krim Bancuhan" atau "Krim Campur Semula" dan perkataan-perkataan "Bancuhan" dan "Campur Semula" hendaklah sekurang-kurangnya sama besar dan sama warnanya dengan perkataan "Krim".

(3) Setiap bungkusan krim bancuhan atau campur semula, kecuali krim steril bancuhan atau campur semula tin, hendaklah ditandakan tarikhnya menurut peraturan 15.

Krim pekat.

148. (1) Krim pekat hendaklah krim yang telah diperlaku dengan haba, dengan atau tanpa tambahan gula, pengemulsi yang dibenarkan dan penstabil yang dibenarkan, sukrat limau nipis atau renet dan mengandungi gelatin yang boleh dimakan.

(2) Label pada sebarang bungkusan yang mengandungi gelatin tidaklah boleh mendakwa bahawa makanan tersebut adalah gelatin yang boleh dimakan melainkan jika nama umum binatang dari mana gelatin yang boleh dimakan itu diperolehi dinyatakan pada label tersebut.

(3) Setiap bungkusan krim pekat, kecuali krim steril pekat tin, hendaklah ditandakan tarikhnya menurut peraturan 15.

Krim susut atau krim cair.

149. (1) Krim susut atau krim cair hendaklah produk yang mengandungi tidak kurang dari 18% (w/w) lemak susu tetapi tidak lebih dari 35% (w/w) lemak susu dan hendaklah mematuhi semua piawaian lain yang ditetapkan bagi krim.

(2) Setiap bungkusan krim susut, kecuali krim steril susut tin, hendaklah ditandakan tarikhnya menurut peraturan 15.

Krim masam.

150. (1) Krim masam adalah sebarang krim yang, berikutan dengan pempasteurannya, telah sengaja dimasamkan dengan menggunakan asid laktik yang mengeluarkan bakteria.

(2) Setiap bungkus krim masam hendaklah ditandakan tarikhnya menurut peraturan 15.

Mentega.

151. Mentega hendaklah produk pepejal yang diperolehi khusus dari susu atau krim atau kedua-duanya dan hendaklah tidak tengik. Ia hendaklah mengandungi tidak kurang dari 80% (w/w) lemak susu dan tidak lebih dari 16% (w/w) kelembapan. Ia boleh mengandungi garam tambahan, bahan pewarna sayuran yang tidak berbahaya dan pengantioksida yang dibenarkan dan tidaklah boleh mengandungi bahan tambahan lain, kecuali sebagaimana yang dibenarkan dengan nyata dalam Peraturan-Peraturan ini.

Mentega campur semula.

152. Mentega campur semula hendaklah produk yang diperolehi dari lemak susu kontang, yang mengandungi 99.9% lemak susu tulen, dengan air minuman dan pepejal susu atau ia boleh mengandungi pengemulsi yang dibenarkan. Dalam semua hal lain, ia hendaklah mematuhi piawaian bagi mentega yang ditetapkan dalam peraturan 151.

Keju.

153. Keju hendaklah produk pepejal atau separa pepejal yang diperolehi dengan membekukan kasein susu, susu skim, krim atau sebarang campurannya dengan renet, pepsin atau asid. Ia boleh mengandungi ferment matang, kultur bakteria pengeluar asid tidak berbahaya, kultur kulat khas, perasa, agen perisa yang dibenarkan, bahan pewarna yang dibenarkan atau pengawet kimia yang dibenarkan. Ia tidaklah boleh mengandungi sebarang lemak selain dari lemak susu.

Keju cedar.

154. Keju cedar hendaklah mengandungi tidak kurang dari 48% (w/w) lemak susu dalam bahan tanpa air dan tidak lebih dari 39% kelembapan.

Keju tanpa nama.

155. Keju yang dijual tanpa sebarang nama atau klasifikasi hendaklah mengandungi tidak kurang dari 48% (w/w) lemak susu dalam bahan tanpa air dan tidak lebih dari 39% (w/w) kelembapan.

Keju krim.

156. (1) Keju krim hendaklah keju yang dibuat dari krim atau dari susu yang telah ditambah krim dan hendaklah mengandung —

- (a) tidak lebih dari 55% (w/w) kelembapan;
- (b) tidak kurang dari 65% (w/w) lemak susu atas asas kering; dan
- (c) tidak lebih dari 0.5% pengemulsi yang dibenarkan.

(2) Keju krim boleh mengandung bahan pengawet yang dibenarkan.

Keju proses atau emulsi.

157. (1) Keju proses atau emulsi hendaklah keju yang telah dihancurkan, diemulsi dan dipasteur. Ia hendaklah mengandung —

- (a) tidak lebih dari 45% (w/w) kelembapan;
- (b) tidak kurang dari 45% (w/w) lemak susu atas asas kering; dan
- (c) tidak lebih dari 3% (w/w) garam emulsi kontang tambahan.

(2) Keju proses atau emulsi boleh mengandung bahan pengawet yang dibenarkan, bahan pewarna yang dibenarkan, agen perisa yang dibenarkan, penambah perisa yang dibenarkan dan pengemulsi yang dibenarkan.

Keju sapu atau pes keju.

158. Keju sapu atau pes keju hendaklah keju sapu pasteur, dan hendaklah mematuhi piawaian yang ditetapkan bagi keju proses atau emulsi, kecuali bahawa kandungan kelembapan tidaklah boleh lebih dari 60% (w/w).

Keju kotej.

159. (1) Keju kotej hendaklah keju yang dibuat dari susu pasteur yang telah dikeluarkan sebahagian dari lemaknya atau dengan menambah pepejal susu kering tanpa lemak.

(2) Keju kotej hendaklah mengandung tidak lebih dari 80% air.

(3) Jika keju kotej dijual sebagai "berkrim" atau dinamakan sebagai "keju kotej berkrim" produk tersebut hendaklah mematuhi piawaian yang ditetapkan dalam peraturan-peraturan kecil (1) dan (2), dan hendaklah mengandung tidak kurang dari 20% lemak susu atas asas tanpa air.

- (4) Keju kotej boleh mengandungi bahan pengawet yang dibenarkan.

Keju klub atau keju luncheon.

160. (1) Keju klub atau keju luncheon hendaklah produk yang diperolehi dengan mencampur keju dengan makanan lain dan hendaklah mengandungi —

- (a) tidak kurang dari 95% keju;
- (b) tidak kurang dari 40% lemak susu atas asas tanpa air; dan
- (c) tidak kurang dari 35% air.

(2) Keju klub atau keju luncheon boleh mengandungi bahan pengawet yang dibenarkan, bahan pewarna yang dibenarkan, agen perisa yang dibenarkan dan pengemulsi yang dibenarkan.

Keju kering atau serbuk keju.

161. Keju kering atau serbuk keju hendaklah produk yang diperolehi dengan mengeringkan keju. Ia tidaklah boleh mengandungi lebih dari 8% air. Ia boleh mengandungi bahan pengawet yang dibenarkan dan tidak lebih dari 4% pengemulsi.

Yogurt.

162. (1) Yogurt hendaklah produk fermentasi yang dibuat dengan menginokulasi susu pasteur yang telah dikeluarkan sebahagian dari lemaknya sebelum pempasteurannya, atau yang telah ditambah dengan susu kering atau pepejal susu kering tanpa lemak sebelum pempasteurannya dengan kultur *Lactobacillus bulgaricus* dan satu atau lebih bakteria yang berikut, iaitu, *Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus acidophilus* dan *Banterium yohurtii*. *Lactobacillus bulgaricus* dan satu atau lebih bakteria lain sebagaimana yang disebutkan di atas hendaklah lebih banyak dalam produk tersebut. Yogurt boleh mengandungi gula dan bahan pewarna yang dibenarkan dan agen perisa yang dibenarkan. Yogurt termasuk yogurt rendah lemak, yogurt kurang lemak, yogurt tanpa lemak dan yogurt susu skim.

(2) Yogurt hendaklah mengandungi tidak kurang dari 8.5% (w/w) pepejal susu selain dari lemak susu.

(3) Yogurt selain dari yogurt rendah lemak, yogurt kurang lemak, yogurt susu skim, yogurt tanpa lemak hendaklah mengandungi tidak kurang dari 3.25% (w/w) lemak susu.

(4) Yogurt rendah lemak atau yogurt kurang lemak hendaklah mengandungi tidak lebih dari 2% (w/w) lemak susu.

(5) Yogurt tanpa lemak atau yogurt susu skim hendaklah mengandungi tidak lebih dari 0.5% (w/w) lemak susu.

(6) Setiap bungkusan yogurt hendaklah ditandakan tarikhnya menurut peraturan 15.

Yogurt buah.

163. (1) Yogurt buah hendaklah yogurt yang disebatikan dengan buah, pulpa buah, hirisan buah atau jus buah, dengan atau tanpa gula, bahan pengawet yang dibenarkan atau bahan pewarna yang dibenarkan.

(2) Yogurt buah hendaklah mengandungi tidak kurang dari 8.5% (w/w) pepejal susu selain dari lemak dan tidak kurang dari 1% (w/w) lemak susu dan tidak kurang dari 5% (w/w) buah atau jus buah.

(3) Setiap bungkusan yogurt buah hendaklah ditandakan tarikhnya menurut peraturan 15.

Minyak sapi atau ghi.

164. (1) Minyak sapi atau ghi hendaklah lemak tulen jernih yang diperolehi dengan mengeluarkan air dan pepejal tanpa lemak dari mentega atau krim. Ia hendaklah mematuhi piawaian yang berikut —

(a) tidak lebih dari 0.3% (w/w) kelembapan;

(b) tidak lebih dari 3% (w/w) asid tanpa lemak yang dikira sebagai asid oleik;

(c) nilai Reichert tidak kurang dari 23.5%;

(d) nilai Polenske antara 1.5 - 4.0;

(e) nombor butyro antara 42-45 (pada 40°C); dan

(f) boleh mengandungi pengantioksidasi yang dibenarkan.

Minyak sapi tidaklah boleh mengandungi bahan-bahan tambahan.

(2) Perkataan "minyak sapi" atau "ghi" sama ada dengan sendirinya atau gabungan dengan perkataan-perkataan lain tidaklah boleh digunakan pada sebarang label sebagai perihalan apa-apa artikel selain dari minyak sapi atau ghi sebagaimana yang ditakrifkan dalam peraturan kecil (1).

AISKRIM, KONFEKSI SEJUK-BEKU DAN PRODUK YANG BERKAITAN

Aiskrim.

165. Aiskrim hendaklah produk persediaan sejuk-beku susu atau krim atau produk tenusu di mana sebahagian atau kesemua lemak susu boleh digantikan dengan lemak atau minyak makan lain, dengan atau tanpa tambahan gula. Ia hendaklah mengandungi tidak kurang dari 5% (w/w) lemak dan tidak kurang dari 7.5% (w/w) pepejal susu tanpa lemak.

Aiskrim tenusu.

166. Aiskrim tenusu atau aiskrim penuh atau aiskrim tenusu penuh hendaklah persediaan sejuk-beku susu atau krim atau produk tenusu, dengan atau tanpa tambahan gula. Ia hendaklah mengandungi tidak kurang dari 10% (w/w) lemak dan tidak kurang dari 7.5% (w/w) pepejal susu tanpa lemak.

Ais susu.

167. Ais susu hendaklah makanan sejuk-beku yang mengandungi tidak kurang dari 2.5% (w/w) lemak susu dan tidak kurang dari 7% (w/w) pepejal susu tanpa lemak.

Konfeksi sejuk-beku.

168. (1) Konfeksi sejuk-beku hendaklah persediaan sejuk-beku air dan satu atau lebih makanan yang selamat dimakan termasuk pepejal susu tanpa lemak, buah pulpa, jus buah, kekeras atau kacang, dengan atau tanpa tambahan gula, agen perisa yang dibenarkan, bahan pewarna yang dibenarkan dan penstabil yang dibenarkan.

(2) Konfeksi sejuk-beku termasuk ais air dan ais serbat dan ais loli.

SOS, CUKA DAN PEMBUKA SELERA

Sos.

169. Sos selain dari yang dinyatakan selainnya hendaklah produk berperisa cecair atau separa cecair yang disediakan dari barang makanan dengan atau tanpa rempah.

Sos kacang soya.

170. Sos kacang soya hendaklah cecair jernih, masin, berwarna coklat yang dibuat dari kacang soya yang baik, dengan atau tanpa barang makanan lain yang selamat dimakan, sama ada dengan tindak balas enzim atau hidrolisis asid atau dengan kedua-dua kaedah. Ia mestilah mempunyai rasa yang sedap dan bebas dari sebarang bau busuk atau sebarang kulat, kecuali jenis *Aspergillus* yang tergolong dalam kumpulan *flavus-oryzae* yang tidak merbahaya. Ia boleh mengandungi gula, karamel dan pengawet kimia yang dibenarkan. Jumlah kandungan nitrogen hendaklah tidak kurang dari 0.6% (w/v) dan tidak kurang dari 10% garam.

Sos tiram.

171. Sos tiram hendaklah produk yang dibuat dari ekstrak tiram, garam, kanji yang boleh dimakan, dengan atau tanpa tambahan cuka, asid sitrik, asid tartarik, mononatrium glutamat, bahan pengawet dan bahan pewarna yang dibenarkan. Ia hendaklah mengandungi tidak kurang dari 2.5% (w/w) protein ($N \times 6.25$).

Sos tomato.

172. Sos tomato, ketchup, catsup dan pembuka selera hendaklah mematuhi piawaian yang berikut —

- (a) ia hendaklah mengandungi tidak kurang dari 4% (w/w) pepejal tomato yang diperolehi dari tomato yang bersih dan selamat dimakan;
- (b) ia hendaklah ditapis, dengan atau tanpa diperlaku dengan haba, dengan mengasingkan biji atau bahan kasar atau keras yang lain;
- (c) ia tidaklah boleh mengandungi buah atau sayuran selain dari tomato kecuali bawang, bawang putih, rempah dan perencah yang ditambah untuk tujuan perisa; dan
- (d) ia boleh mengandungi garam, gula dan cuka (0.8% jumlah asid) dan tidaklah boleh mengandungi sebarang bahan pewarna tambahan.

Sos cili.

173. Sos cili atau pes cili hendaklah produk yang dibuat dari cili masak yang baik. Ia hendaklah mengandungi tidak kurang dari bersamaan 5% (w/w) cili. Ia boleh mengandungi rempah, garam, bawang putih, kanji yang boleh dimakan, tomato, bawang, gula, cuka (0.8% jumlah asid) dan tidaklah boleh mengandungi bahan lain kecuali pengawet kimia, bahan pewarna, penstabil dan penambah perisa yang dibenarkan.

Cuka.

174. (1) Cuka hendaklah cecair yang dihasilkan sama ada dengan fermentasi beralkohol dan fermentasi asetus atau kedua-duanya satu atau lebih dari bahan-bahan yang berikut —

malt, spirit, wain, sider, likuor beralkohol, buah, madu, dekstrosa, gula (termasuk gula kristal tidak bertapis dan sirap bertapis atau molases).

(2) Setiap jenis cuka hendaklah mengandungi —

(a) tidak kurang dari 4 g asid asetik dalam 100 ml; dan

(b) tiada asid galian atau sebarang bahan tambahan lain atau bahan pewarna kecuali karamel.

(3) Setiap bungkusan yang mengandungi cuka hendaklah dilabel menurut peraturan 178.

Cuka suling.

175. (1) Cuka suling hendaklah cecair yang dihasilkan dengan menyuling cuka.

(2) Cuka suling boleh mengandungi bahan pengawet yang dibenarkan, karamel sebagai bahan pewarna dan rempah sebagai agen perisa yang dibenarkan.

(3) Setiap bungkusan yang mengandungi cuka suling hendaklah dilabel menurut peraturan 178.

Cuka sebatian.

176. (1) Cuka sebatian hendaklah cecair yang dihasilkan dengan mencampur cuka dengan cuka suling. Ia hendaklah mengandungi tidak kurang dari 50% cuka.

(2) Cuka sebatian boleh mengandungi bahan pengawet yang dibenarkan, karamel sebagai bahan pewarna dan rempah sebagai agen perisa yang dibenarkan.

(3) Setiap bungkusan yang mengandungi cuka sebatian hendaklah dilabel menurut peraturan 178.

Cuka buatan atau tiruan.

177. (1) Cuka buatan atau tiruan hendaklah campuran air dan asid asetik, dengan atau tanpa esen perisa.

(2) Cuka buatan atau tiruan hendaklah mengandungi —

(a) tidak kurang dari 4 g asid asetik dan tidak lebih dari 12.5 g asid asetik dalam 100 ml; dan

(b) tiada asid galian atau sebarang bahan lain atau bahan pewarna kecuali karamel dan agen perisa yang dibenarkan.

(3) Setiap bungkusan yang mengandungi cuka buatan atau tiruan hendaklah dilabel menurut peraturan 178.

Pelabelan cuka.

178. (1) Maka hendaklah dicetak dengan jelas dalam bahasa Melayu atau Inggeris pada label atau dilekatkan pada setiap bungkusan yang mengandungi cuka, perkataan "Cuka" yang disertakan dengan pernyataan mengenai bahan dari mana cuka itu dibru.

(2) Maka hendaklah ditulis dalam bahasa Melayu atau Inggeris pada label atau dilekatkan pada setiap bungkusan yang mengandungi cuka buatan atau tiruan perkataan-perkataan "CUKA TIRUAN" dalam huruf besar supaya boleh dilihat dengan jelas oleh pembeli. Huruf besar itu tidaklah boleh kurang dari 12 mm tinggi.

Sos salad.

179. (1) Sos salad hendaklah campuran sama ada lemak sayuran atau lemak susu dengan cuka atau jus buah sitrus atau kedua-duanya, dengan atau tanpa barang makanan lain, bahan pewarna yang dibenarkan, agen perisa, pengemulsi dan sekuestran.

(2) Sos salad yang diperihalkan sebagai mayones hendaklah produk yang mengandungi tidak kurang dari 30% (w/w) minyak sayuran dan satu-satunya pengemulsi yang digunakan adalah kuning telur atau telur sebiji-sebiji.

Jeruk.

180. Jeruk hendaklah sayuran atau buah-buahan yang baik atau kedua-duanya, yang diawet dalam sama ada cuka atau asid asetik, asid laktik, asid malik atau asid tartarik, dengan atau tanpa —

(a) gula atau dekstrosa

(b) garam;

(c) rempah dan perencah; dan

(d) pengawet kimia dan bahan pewarna yang dibenarkan.

Cutni.

181. Cutni hendaklah persediaan yang dibuat dari sayuran atau buah-buahan yang baik atau kedua-duanya dengan rempah, garam, bawang, bawang putih, gula, cuka atau asid asetik dan hendaklah mengandungi tidak kurang dari 50% (w/w) jumlah pepejal larut.

GULA DAN PRODUK GULA

Gula.

182. Gula hendaklah makanan yang dalam nama kimianya dikenali sebagai sukrosa dan jika dijual sebagai gula pasir, buku, kiub, kisar atau serbuk, hendaklah mengandungi tidak kurang dari 99.5% (w/w) sukrosa. Ia tidaklah boleh menghasilkan lebih dari 0.03% abu bersulfat.

Gula perang muda kilang.

183. Gula perang muda kilang hendaklah mengandungi tidak kurang dari 96% (w/w) jumlah gula (sukrosa dan gula penurunan) di mana gula penurunan tidaklah boleh lebih dari 4% (w/w). Ia tidaklah boleh menghasilkan lebih dari 3.5% abu bersulfat. Ia hendaklah telah melalui proses penapisan.

Gula berwarna dan gula pelangi.

184. Dalam Peraturan-Peraturan ini, gula yang dijual atas perihalan "gula berwarna" atau "gula pelangi" atau sebarang perihalan lain yang menunjukkan suatu produk hiasan, tidak termasuk gula perang muda, boleh mengandungi bahan pewarna yang dibenarkan, tetapi dalam semua hal lain hendaklah mematuhi piawaian bagi gula yang ditetapkan dalam peraturan 182.

Gula aising atau campuran aising.

185. Gula aising atau campuran aising hendaklah gula serbuk, dengan atau tanpa dicampur dengan bahan pewarna yang dibenarkan dan hendaklah mengandungi tidak lebih dari 5% (w/w) kanji. Ia hendaklah mengandungi tidak kurang dari 97% gula.

Molases

186. Molases hendaklah —

- (a) likuor ibu yang diperolehi dengan menyejat jus tebu sehingga sebahagian besar gula telah diasingkan dengan penghabluran; atau

- (b) makanan sirap yang diperolehi dengan penyejatan dan inversi separa jus tebu, jus itu boleh atau tidak boleh dijernihkan dengan atau tanpa campuran asid sulfurik dan hendaklah mengandungi tidak lebih dari 25% (w/w) kelembapan dan 12% (w/w) abu bersulfat.

Molases sajian.

187. Molases sajian hendaklah molases yang mengandungi kurang dari 3% (w/w) abu bersulfat.

Dekstrosa kontang.

188. Dekstrosa kontang hendaklah D-glukosa bertapis dan berhablur tanpa air penghabluran. Ia hendaklah mengandungi tidak kurang dari 99.5% (w/w) D-glukosa atas asas kering dan kandungan jumlah pepejal tidaklah boleh kurang dari 98% (w/w). Ia tidaklah boleh menghasilkan lebih dari 0.25% abu bersulfat.

Dekstrosa monohidrat.

189. Dekstrosa monohidrat hendaklah D-glukosa bertapis dan berhablur yang mengandungi satu molekul air penghabluran. Ia hendaklah mengandungi tidak kurang dari 99.5% (w/w) D-glukosa atas asas kering dan kandungan jumlah pepejal tidaklah boleh kurang dari 90% atas asas kering. Ia tidaklah boleh menghasilkan lebih dari 0.25% abu bersulfat.

Glukosa.

190. (1) Glukosa hendaklah produk pepejal yang diperolehi dengan menghidrolisis kanji yang selamat dimakan.

(2) Glukosa —

(a) hendaklah mengandungi tidak kurang dari 70% gula penurun yang dikira sebagai dekstrosa kontang; dan

(b) tidaklah boleh menghasilkan lebih dari 1% abu bersulfat.

(3) Glukosa boleh mengandungi bahan pengawet yang dibenarkan.

(4) Maka hendaklah ditulis dalam label pada bungkusan yang mengandungi glukosa, pernyataan mengenai peratusan gula penurun yang terdapat di dalamnya, yang dikira sebagai dekstrosa kontang.

Sirap glukosa.

191. (1) Sirap glukosa hendaklah produk yang dihasilkan dari hidrolisis terkawal kanji yang selamat dimakan dan hendaklah mengandungi gula penurun, dekstrin dan air.

(2) Sirap glukosa —

(a) hendaklah mengandungi tidak kurang dari 25% gula penurun yang dikira sebagai dekstrosa kontang;

(b) tidaklah boleh mengandungi lebih dari 21% air; dan

(c) tidaklah boleh menghasilkan lebih dari 0.5% abu bersulfat.

(3) Sirap glukosa boleh mengandungi bahan pengawet yang dibenarkan.

(4) Maka hendaklah ditulis dalam label pada bungkusan yang mengandungi sirap glukosa, pernyataan mengenai peratusan gula penurun yang terdapat di dalamnya, yang dikira sebagai dekstrosa kontang.

Sirap kilang.

192. (1) Sirap kilang hendaklah produk cecair yang bersih, separuh bertapis yang disediakan dari sumber gula.

(2) Sirap kilang —

(a) hendaklah mengandungi tidak kurang dari 25% gula;

(b) tidaklah boleh mengandungi lebih dari 20% air; dan

(c) tidaklah boleh menghasilkan lebih dari 3% abu bersulfat.

Gula melaka.

193. (1) *Gula melaka* hendaklah produk gula yang dibuat dari seludang perbungaan belum kembang palma kelapa *Cocos nucifera*.

(2) *Gula melaka* —

(a) tidaklah boleh mengandungi lebih dari 10% air;

(b) hendaklah mengandungi tidak kurang dari —

(i) 1% protein;

- (ii) 70% sukrosa; dan
- (iii) 1% gula penurun; dan
- (c) tidaklah boleh menghasilkan lebih dari 2.5% abu.

Gula kabong.

194. (1) *Gula kabong* hendaklah produk gula yang dibuat dari nira seludang jantan palma *Arenga pinnata*.

- (2) *Gula kabong* —
 - (a) tidaklah boleh mengandung lebih dari 10% air;
 - (b) hendaklah mengandung tidak kurang dari —
 - (i) 0.1% protein;
 - (ii) 70% sukrosa; dan
 - (iii) 3% gula penurun; dan
 - (c) tidak boleh menghasilkan lebih dari 2.5% abu.

Fruktosa.

195. (1) Fruktosa hendaklah D-fruktosa bertapis dan berhablur.

- (2) Fruktosa —
 - (a) hendaklah mengandung tidak kurang dari 95% D-fruktosa;
 - (b) hendaklah mempunyai pemutaran spesifik dari -89° hingga 93.5° ; dan
 - (c) tidaklah boleh menghasilkan lebih dari 0.1% abu bersulfat.
- (3) Fruktosa boleh mengandung bahan pengawet yang dibenarkan.

Sirap glukosa berfruktosa tinggi.

196. (1) Sirap glukosa berfruktosa tinggi hendaklah sirap yang cerah, jernih, likat dan tidak berwarna yang dihasilkan dengan hidrolisis terkawal dan pengisomeran kanji.

(2) Sirap glukosa berfruktosa tinggi —

(a) tidaklah boleh mengandungi lebih dari 30% air;

(b) hendaklah mengandungi tidak kurang dari —

(i) 40% fruktosa;

(ii) 50% dekstrosa kontang; dan

(iii) 5% oligosakarida; dan

(c) tidaklah boleh menghasilkan lebih dari 0.1% abu bersulfat.

(3) Sirap glukosa berfruktosa tinggi boleh mengandungi bahan pengawet yang dibenarkan.

Madu.

197. Madu hendaklah diperolehi sepenuhnya dari nektar bunga dan titisan tumbuh-tumbuhan lain yang manis yang telah dihasilkan oleh lebah dan hendaklah mengandungi tidak lebih dari —

(a) 20% (w/w) kelembapan;

(b) 8% (w/w) sukrosa; dan

(c) 0.75% (w/w) abu.

dan hendaklah mengandungi tidak kurang dari 60% (w/w) gula penurun, yang dinyatakan sebagai gula songsang. Ia tidaklah boleh mengandungi sebarang bahan pemanis tiruan tambahan, bahan pewarna atau sebarang bahan asing lain.

Konfeksioneri gula.

198. (1) "Konfeksioneri gula" bermakna sebarang produk pepejal atau separa pepejal lengkap dengan sendirinya dan sesuai untuk dimakan tanpa persediaan atau pemprosesan lanjut yang ramuan ciriannya adalah bahan pemanis karbohidrat, dengan atau tanpa campuran lemak makan, produk tenusu, gelatin, gam yang boleh dimakan, kekeras atau buah awet, dan termasuk likourais manis dan gum kunyah, tetapi tidak termasuk konfeksioneri coklat, konfeksioneri tepung bergula, sebarang jenis aiskrim, ais loli, jeli sajian, persediaan jeli sajian, kristal minuman ringan, persediaan minuman ringan, potongan meringue atau produk farmasi.

(2) Konfeksioneri gula tidaklah boleh mengandungi sisa hidrokarbon galian melebihi dari kadar yang dibenarkan yang dinyatakan dalam peraturan 42.

Konfeksi sajian.

199. (1) Dalam Peraturan-Peraturan ini, "konfeksi sajian" bermakna sebarang persediaan termasuk kristal jeli yang sesuai dan dimaksudkan untuk digunakan sebagai desert atau untuk sedia ditukar menjadi desert dan yang baginya tiada piawaian lain ditetapkan dalam Peraturan-Peraturan ini.

(2) Konfeksi sajian boleh mengandungi bahan pewarna yang dibenarkan, agen perisa yang dibenarkan dan penstabil yang dibenarkan.

KEKERAS DAN PRODUK KEKERAS

Kekeras.

200. Kekeras hendaklah biji, isirong dan bahagian tumbuhan lain seumpamanya yang bersih, baik dan boleh dimakan yang tidak dikelaskan sebagai bijirin, sayuran, buah-buahan atau rempah dan hendaklah termasuk kelapa. Kekeras boleh mempunyai integumen luarnya. Kekeras boleh mengandungi garam tambahan, lemak makan atau minyak makan dan boleh dipanggang. Ia hendaklah bebas dari kulat dan infestasi serangga.

Santan kelapa.

201. (1) Santan kelapa hendaklah emulsi yang diekstrak dari isirong buah *Cocos nucifera* yang segar, baik dan masak.

(2) Santan kelapa —

(a) hendaklah mengandungi tidak kurang dari —

(i) 30% lemak; dan

(ii) 3% protein;

(b) tidaklah boleh mengandungi lebih dari 55% air; dan

(c) hendaklah bebas dari sisa isirong.

(3) Santan kelapa boleh mengandungi penstabil yang dibenarkan.

Krim kelapa.

202. (1) Krim kelapa hendaklah emulsi likat yang didapatkan dengan mengempar santan kelapa atau lapisan atas krim yang diperolehi setelah membiarkan santan kelapa segar ditahankan untuk beberapa jam. Ia boleh ditin atau dibekukan.

(2) Krim kelapa —

(a) hendaklah mengandung tidak kurang dari —

(i) 50% lemak; dan

(ii) 5% protein yang didapatkan dari kelapa; dan

(b) hendaklah bebas dari sisa isirong

(3) Krim kelapa boleh mengandung pengemulsi yang dibenarkan dan pengantioxida yang dibenarkan.

Serbuk krim kelapa.

203. (1) Serbuk krim kelapa hendaklah serbuk putih larut yang dibuat dari santan kelapa sebagaimana yang dinyatakan dalam peraturan 201.

(2) Serbuk krim kelapa —

(a) tidaklah boleh mengandung lebih dari —

(i) 3% air; dan

(ii) 2.5% abu; dan

(b) hendaklah mengandung tidak kurang dari —

(i) 50% lemak; dan

(ii) 5% protein yang didapatkan dari kelapa.

(3) Serbuk krim kelapa boleh mengandung pengemulsi yang dibenarkan dan pengantioxida yang dibenarkan.

Kelapa parut kering.

204. (1) Kelapa parut kering hendaklah isirong kering dan berparut buah *Cocos nucifera*.

(2) Kelapa parut kering tidaklah boleh mengandung lebih dari 3% air.

Mentega kacang.

205. (1) Mentega kacang hendaklah produk yang disediakan dengan mengisar isirong kacang panggang yang bersih dan baik yang telah dikupas kulitnya.

(2) Mentega kacang —

(a) hendaklah mengandungi tidak kurang dari —

(i) 85% kacang; dan

(ii) 20% protein;

(b) hendaklah mengandungi tidak lebih dari —

(i) 55% lemak makan dan minyak makan; dan

(ii) 3% air; dan

(c) boleh mengandungi —

(i) gula atau glukosa atau kedua-duanya; dan

(ii) tidak lebih dari —

(aa) 2% garam; dan

(bb) 5% minyak sayuran hidrogen.

(3) Mentega kacang boleh mengandungi pengemulsi yang dibenarkan dan pengantioxida yang dibenarkan.

(4) Mentega kacang hendaklah mematuhi piawaian mikrobiologi yang ditetapkan dalam peraturan 41.

TEH, KOPI DAN KOKO

Teh.

206. (1) "Teh" hendaklah daun-daunan dan tunas daun dari sebarang jenis *Camellia sinesis* yang disediakan dengan proses dagangan biasa.

(2) Teh hendaklah menghasilkan tidak lebih dari 7% (w/w) atau kurang dari 4% (w/w) abu, yang sekurang-kurangnya setengah darinya hendaklah larut dalam air. Ia hendaklah menghasilkan sekurang-kurangnya 30% (w/w) ekstrak larut air. Ia tidaklah boleh mengandungi daun-daunan atau tangkai yang tidak tulen, kering, reput, berkulat atau sebarang bahan untuk pewarnaan semula, pewarna atau untuk sebarang tujuan lain.

Serbuk teh, teh ayak dan teh kipasan.

207. Serbuk teh, teh ayak dan teh kipasan hendaklah penyerbukan, ayakan atau kipasan teh masing-masing yang mematuhi piawaian yang ditetapkan bagi teh kecuali bahawa ia hendaklah menghasilkan tidak lebih dari 5% abu tidak larut dalam asid hidroklorik.

Teh segera.

208. (1) Teh segera hendaklah disediakan dari daun-daunan yang selamat dimakan dari sebarang jenis *Camellia sinensis* dan hendaklah dalam bentuk serbuk peleraian.

(2) Teh segera hendaklah mengandungi —

- (a) tidak lebih dari 15% (w/w) jumlah abu;
- (b) tidak lebih dari 6% (w/w) kelembapan;
- (c) tidak kurang dari 4% (w/w) kafeina;
- (d) tidak kurang dari 7% (w/w) tanin; dan
- (e) tiada bahan pewarna tambahan.

(3) Teh segera hendaklah larut dalam air dididh dalam masa 30 saat dengan pengacauan sederhana dan penyeduhannya hendaklah mempunyai warna, rasa dan perisa teh yang baru direndam.

Teh bru.

209. Teh bru adalah minuman yang disediakan dari teh, serbuk teh, teh ayak, teh kipasan atau teh segera, dengan atau tanpa tambahan gula atau susu dan tidaklah boleh mengandungi bahan pewarna tambahan.

Teh wangi.

210. Teh wangi hendaklah teh yang telah ditambah dengan bahan aromatik asli yang tidak merbahaya seperti bunga melur, ranggi mawar, esen bergamot, pudina atau limau, dan rempah. Ia tidaklah boleh mengandungi bahan asing lain.

Kopi.

211. "Kopi" hendaklah biji atau biji kisar dari satu atau lebih pelbagai spesis *Coffea*.

Kopi dan cikori.

212. (1) Kopi dan cikori hendaklah campuran kopi kisar dan cikori kisar. Ia hendaklah mengandungi tidak kurang dari 50% (w/w) kopi dan tidaklah boleh mengandungi sebarang bahan asing.

(2) Maka hendaklah dicetak dengan jelas dalam bahasa Melayu atau Inggeris pada label atau dilekatkan pada setiap bungkusan yang mengandungi kopi yang bercampur dengan cikori, pernyataan di mana perkataan-perkataan "Kopi dan Cikori" dicetak dalam huruf-huruf yang lebih besar dari sebarang perkataan lain pada label tersebut, diikuti dengan pernyataan kadar peratusan ramuan campuran yang terdapat di dalamnya, dicetak dengan taip yang tingginya tidak kurang dari 3 mm dalam bentuk yang berikut —

"Mengandungi tidak kurang dari (masukkan di sini jumlah bahagian peratusan kopi) bahagian peratusan kopi".

(3) Perkataan "kopi" dan ungkapan yang memasukkan perkataan "kopi" tidaklah boleh dicetak dalam sebarang pernyataan atau label yang dicetak atau dilekatkan pada sebarang bungkusan yang mengandungi campuran kopi dan cikori melainkan jika ia digabungkan dengan perkataan-perkataan "dan cikori".

Kopi campuran.

213. (1) Kopi campuran hendaklah kopi kisar yang dicampur dengan bahan-bahan makanan kisar yang lain. Campuran tersebut hendaklah mengandungi tidak kurang dari 50% (w/w) kopi dan tidaklah boleh mengandungi sebarang bahan yang memudaratkan.

(2) Maka hendaklah dicetak dengan jelas dalam bahasa Melayu atau Inggeris pada label atau dilekatkan pada setiap bungkusan yang mengandungi sebarang campuran kopi dan bahan-bahan selain dari cikori, pernyataan di mana perkataan-perkataan "Kopi Campuran" dicetak dalam huruf-huruf yang lebih besar dari sebarang perkataan lain pada label tersebut, diikuti dengan pernyataan ramuan campuran tersebut dan kadar ramuan campuran yang terdapat di dalamnya, dicetak dengan taip yang tingginya tidak kurang dari 3 mm dalam bentuk yang berikut —

"Mengandungi (masukkan di sini jumlah bahagian peratusan kopi) bahagian peratusan kopi yang bercampur dengan (masukkan di sini jumlah bahagian peratusan ramuan lain) bahagian peratusan (masukkan di sini nama-nama ramuan lain tersebut)".

(3) Perkataan "kopi" dan ungkapan yang memasukkan perkataan "kopi" tidaklah boleh dicetak dalam sebarang pernyataan atau label yang dicetak atau dilekatkan pada sebarang bungkusan yang mengandungi campuran kopi dengan

bahan-bahan selain dari cikori melainkan jika ia bergabung dengan perkataan "campuran".

(4) Jika sebarang kopi campuran dijual melainkan dibungkus sedia, maka hendaklah ditulis atau dicetak dengan jelas dalam bahasa Melayu atau Inggeris pada label yang dilekatkan dengan nyata, supaya boleh dilihat dengan jelas oleh pembeli, pada setiap bekas atau bejana di mana kopi campuran itu disimpan sebelum dijual, pernyataan di mana perkataan-perkataan "Kopi Campuran" ditulis dalam huruf-huruf yang lebih besar dari sebarang perkataan lain pada label tersebut, diikuti dengan pernyataan ramuan campuran tersebut yang mematuhi kehendak peraturan-peraturan kecil (2) dan (3).

Kopi segera atau kopi larut.

214. Kopi segera atau kopi larut hendaklah pepejal larut kering yang diperolehi dengan mengekstrak air dari kopi dan hendaklah dalam bentuk serbuk peleraian yang mempunyai warna, rasa dan perisa bercirikan kopi. Ia hendaklah bebas dari bendasing dan tidaklah boleh mengandungi cikori atau sebarang bahan tambahan lain. Ia hendaklah mengandungi tidak lebih dari 4% (w/w) kelembapan dan tidak lebih dari 12% (w/w) jumlah abu dan tidak kurang dari 2.8% (w/w) kafeina kontang atas asas tanpa kelembapan. Ia hendaklah larut dalam air dididih dalam masa 30 saat dengan pengacauan sederhana.

Kopi dan cikori segera atau kopi dan cikori larut.

215. (1) Kopi dan cikori segera atau kopi dan cikori larut hendaklah pepejal larut kering yang diperolehi dengan mengekstrak air dari kopi dan cikori di mana tidak kurang dari 50% hendaklah kopi. Ia hendaklah mengandungi tidak kurang dari 0.5% (w/w) kafeina kontang atas asas tanpa kelembapan. Ia hendaklah mematuhi kehendak-kehendak pelabelan yang ditetapkan bagi kopi dan cikori dalam peraturan 212.

(2) Maka hendaklah dicetak dengan jelas dalam bahasa Melayu atau Inggeris pada label atau dilekatkan pada setiap bungkusan yang mengandungi kopi dan cikori segera pernyataan di mana perkataan-perkataan "Kopi dan Cikori Segera" atau "Kopi dan Cikori Larut" dicetak dalam huruf-huruf yang lebih besar dari sebarang perkataan lain pada label tersebut.

(3) Perkataan-perkataan "kopi segera" atau "kopi larut" dan ungkapan yang memasukkan perkataan-perkataan "kopi segera" atau "kopi larut" tidaklah boleh dicetak dalam sebarang pernyataan atau label yang dicetak atau dilekatkan pada sebarang bungkusan yang mengandungi campuran kopi dan cikori segera melainkan jika perkataan-perkataan itu digabungkan dengan perkataan-perkataan "dan cikori".

Kopi nyahkafeina.

216. Kopi nyahkafeina hendaklah kopi yang mengandung tidak lebih dari 0.1% (w/w) kafeina kontang. Ia tidaklah boleh mengandung ramuan selain dari ramuan yang biasanya terdapat dalam kopi.

Biji koko.

217. Biji koko (biji cacao) hendaklah biji *Theobroma cacao L*, atau spesies lain yang berkaitan rapat dengannya.

Isi koko.

218. Isi koko (isi cacao, hancuran koko) hendaklah disediakan dengan memanaskan dan menghancurkan biji cacao yang dibersihkan, dikeringkan atau diawet dan mengupas kulitnya.

Pes koko, jisim koko atau kepingan koko.

219. Pes koko, jisim koko atau kepingan koko hendaklah jisim pepejal atau separa pepejal yang dihasilkan dengan mengisar isi koko. Ia tidaklah boleh mengandung sebarang lemak atau minyak asing.

Koko, serbuk koko atau koko berserbuk.

220. Koko, serbuk koko atau koko berserbuk hendaklah pes serbuk koko, yang dikurangkan atau tidak sebahagian dari lemaknya. Ia tidaklah boleh mengandung sebarang lemak atau minyak asing.

Esen koko atau koko larut.

221. Esen koko atau koko larut hendaklah produk yang diperolehi dengan memperlaku pes koko yang dikurangkan atau tidak sebahagian lemaknya dengan alkali atau garam beralkali. Ia tidaklah boleh mengandung lebih dari 3% (w/w) alkali atau garam beralkali tambahan, yang dianggarkan sebagai kalium karbonat dan tidaklah boleh mengandung sebarang lemak atau minyak asing.

Coklat.

222. Coklat (pes coklat, coklat konfeksi, salutan coklat atau serbuk coklat) hendaklah persediaan pes koko atau serbuk koko atau koko, dengan atau tanpa tambahan lemak koko, gula, rempah, pepejal susu, pengemulsi yang dibenarkan dan agen perisa yang dibenarkan. Ia tidaklah boleh mengandung sebarang lemak atau minyak asing selain dari mentega koko atau lemak susu.

Coklat susu

223. (1) Coklat susu hendaklah coklat yang mengandungi pepejal susu. Ia hendaklah mengandungi, yang dikira atas bahan kering, tidak kurang dari 2% (w/w) lemak susu dan tidak kurang dari 10.5% (w/w) pepejal susu tanpa lemak.

(2) Sebarang coklat susu yang diperihalkan sebagai coklat susu penuh krim lebih lemak atau coklat susu tenusu hendaklah mengandungi, yang dikira atas bahan kering, tidak kurang dari 4.5% (w/w) lemak susu dan tidak kurang dari 10.5% (w/w) pepejal susu tanpa lemak.

Coklat putih.

224. (1) Coklat putih hendaklah produk yang disediakan dari mentega koko, gula, dengan atau tanpa komponen susu dan makanan lain.

(2) Coklat putih boleh mengandungi tidak lebih dari 5% lemak susu atau lemak makan sayuran selain dari mentega koko.

Konfeksioneri coklat.

225. (1) "Konfeksioneri coklat" hendaklah sebarang produk pepejal atau separa pepejal lengkap dengan sendirinya dan sesuai untuk dimakan tanpa persediaan atau pemprosesan lanjut yang ramuan ciriannya adalah coklat atau koko, dengan atau tanpa tambahan kekerasan atau buah-buahan, dan termasuk produk yang dibuat dengan menyelaputi konfeksioneri gula dan ramuan lain dalam coklat, tetapi tidak termasuk coklat, biskut bersalut, berinti atau berperisa coklat, sebarang jenis aiskrim atau produk farmasi.

(2) Bahagian coklat dalam sebarang konfeksioneri coklat hendaklah mematuhi piawaian yang ditetapkan bagi coklat dalam Peraturan-Peraturan ini.

BUAH DAN PRODUK BUAH-BUAHAN

Buah mentah atau buah segar.

226. (1) Buah mentah atau buah segar hendaklah buah yang tidak dikeringkan, dipulpa, didehidrat, disejuk-beku, ditinkan, dikandi atau dijeruk. Ia tidaklah boleh lisut, kecut atau mendewarna.

(2) Bagi maksud-maksud peraturan ini, lilin gred makanan yang dapat dimakan boleh digunakan bagi membersihkan dan menyediakan buah mentah untuk dijual.

Buah kering.

227. (1) Buah kering hendaklah buah mentah yang bersih dan baik yang telah disediakan dan dikeringkan dalam keadaan semulajadi atau teraruh secara buatan.

(2) Buah kering boleh mengandungi gula, glukosa, gliserol, sorbitol, lemak makan dan minyak makan dan tidak lebih dari 0.3% parafin cecair.

(3) Bagi maksud-maksud peraturan ini, lilin gred makanan yang dapat dimakan boleh digunakan bagi membersihkan dan menyediakan buah kering untuk dijual.

(4) Buah kering boleh mengandungi bahan pengawet yang dibenarkan dan bahan pewarna yang dibenarkan, dan dalam hal pisang kering, ia boleh mengandungi kalsium disodium ethylenediamine tetra-asetat dalam kadar yang tidak lebih dari 315 ppm, dan asid askorbik sebagai penstabil yang dibenarkan.

Buah kering campur.

228. (1) Buah kering campur hendaklah produk yang disediakan dengan mencampur buah-buahan kering.

(2) Buah kering campur —

(a) hendaklah mengandungi tidak kurang dari 70% buah kering; dan

(b) boleh mengandungi tidak lebih dari 15% kulit sitrus.

(3) Maka hendaklah ditulis dalam label pada bungkusan yang mengandungi buah kering campur perkataan-perkataan "buah kering campur" atau "(nyatakan nama buah) kering", mengikut mana yang berkenaan.

Kandi buah, manisan buah atau halwa buah.

229. (1) Kandi buah atau manisan buah atau halwa buah hendaklah produk yang diperolehi dengan memperlaku bahagian buah mentah yang boleh dimakan atau campuran buah-buahan mentah dengan gula, gliserol atau sorbitol.

(2) Kandi buah atau manisan buah atau halwa buah boleh mengandungi bahan pengawet yang dibenarkan.

(3) Kandi ceri boleh mengandungi bahan pewarna yang dibenarkan.

(4) Maka hendaklah ditulis dalam label pada bungkusan yang mengandungi kandi buah atau manisan buah atau halwa buah perkataan-perkataan "kandi buah" atau "manisan buah" atau "halwa buah", atau "kandi" atau

"manisan" atau "halwa", mengikut mana yang berkenaan, diikuti dengan nama atau nama-nama buah dari mana kandungannya telah disediakan.

Buah asin.

230. (1) Buah asin hendaklah produk yang diperolehi dengan memperlaku buah dengan garam.

(2) Buah asin boleh mengandungi bahan pengawet yang dibenarkan.

Buah asin kering.

231. Buah asin kering hendaklah produk yang diperolehi dengan memperlaku buah dengan garam, dengan atau tanpa gula dan dikeringkan dalam keadaan semulajadi atau teraruh secara buatan.

Kandi kulit buah.

232. (1) Kandi kulit buah hendaklah produk yang diperolehi dengan memperlaku kulit buah dengan gula, gliserol atau sorbitol.

(2) Kandi kulit buah boleh mengandungi bahan pengawet yang dibenarkan.

Buah tin.

233. (1) Buah tin hendaklah buah yang baik dari satu jenis, dipek dalam bekas bersih yang kedap udara dan diproses dengan haba. Buah tin boleh mengandungi gula dan air minuman.

(2) Buah tin boleh mengandungi penstabil yang dibenarkan.

(3) Ceri tin boleh mengandungi bahan pewarna yang dibenarkan.

Koktel buah tin.

234. (1) Koktel buah tin hendaklah campuran dua atau lebih jenis buah-buahan yang baik yang dipek dalam bekas bersih yang kedap udara dan diproses dengan haba. Koktel buah tin boleh mengandungi gula dan air minuman.

(2) Koktel buah tin boleh mengandungi penstabil yang dibenarkan.

(3) Ceri dalam koktel buah tin boleh mengandungi bahan pewarna yang dibenarkan.

Jus buah.

235. (1) Jus buah hendaklah cecair yang tidak difermentasi yang diekstrak dari buah yang baik, masak dan segar, dengan atau tanpa gula, dekstrosa, gula songsang, glukosa cecair, bahan pewarna yang dibenarkan, pengawet kimia dan asid askorbik.

(2) Keasidan produk siap yang dikira sebagai asid sitrik monohidrat —

(a) dalam hal jus atau pulpa lemon tulen, tidaklah boleh kurang dari 4% (w/v);

(b) dalam hal jus limau nipis tulen, tidaklah boleh kurang dari 5% (w/v); dan

(c) dalam hal jus lain, tidaklah boleh kurang dari 3.5% (w/v).

(3) Jus buah yang dibuat dengan mencairkan jus buah pekat hendaklah jus buah yang dibuat dengan menambah air pada jus buah pekat yang sama banyaknya dengan isipadu air yang pada asalnya dikeluarkan dari jus buah bagi membuat jus buah pekat.

(4) Jus buah yang dibuat dengan mencairkan jus buah pekat hendaklah dinyatakan demikian dalam label dengan huruf-huruf yang tingginya tidak kurang dari 3 mm.

Jus buah pekat.

236. Jus buah pekat hendaklah jus buah yang telah dikurangkan isipadunya tidak melebihi 50% dari isipadu asal dengan mengeluarkan airnya, dengan atau tanpa tambahan asid askorbik dan bahan pewarna yang dibenarkan.

Nektar.

237. (1) Nektar hendaklah produk buah berpulpa yang tidak difermentasi, yang dimaksudkan untuk dimakan terus, yang diperolehi dengan mengadun jumlah bahagian buah yang baik dan masak yang boleh dimakan sama ada pekat atau tidak, dengan satu atau lebih yang berikut, iaitu air, gula, dekstrosa, gula songsang, glukosa cecair, bahan pewarna yang dibenarkan, asid sitrik, asid malik dan asid tartarik.

(2) Nektar boleh mengandungi asid askorbik sama ada sebagai pengantioxida atau sebagai vitamin dan tidaklah boleh mengandungi bahan selain dari yang disebutkan dalam peraturan ini.

(3) Peratusan mengikut berat ramuan buah dalam bentuk puri, pulpa, jus atau pekat dalam nektar hendaklah —

- (a) dalam hal nektar buah sitrus, tidak kurang dari 50%;
- (b) dalam hal nektar buah pic dan pear, tidak kurang dari 40%;
- (c) dalam hal nektar aprikot, tidak kurang dari 35%;
- (d) dalam hal nektar lain, tidak kurang dari 25%.

Kordial, sari atau sirap jus buah.

238. Kordial, sari atau sirap jus buah hendaklah terdiri dari jus buah-buahan yang baik, air dan gula, dengan atau tanpa tambahan asid askorbik, asid malik, asid tartarik, pengemulsi atau penstabil yang dibenarkan, agen perisa, bahan pewarna atau pengawet kimia. Ia hendaklah mengandungi tidak kurang dari 15% jus buah dan tidak kurang dari 25% gula. Ia boleh mengandungi gliserin sehingga dan tidak melebihi kadar 10%. Ia tidaklah boleh mengandungi bahan tambahan lain.

Minuman buah atau perahan buah.

239. Minuman buah atau perahan buah hendaklah minuman untuk diminum tanpa dicairkan dan hendaklah mengandungi jus buah.

JEM

Jem.

240. (1) Jem, diawet atau dijeruk, hendaklah produk yang dibuat dengan memproses buah segar, tin atau kering atau pulpa buah, dengan memasak pada ketekalan yang bersesuaian dengan air, gula, dekstrosa, gula songsang atau glukosa cecair sama ada satu per satu atau dengan gabungan, dengan atau tanpa asid sitrik, asid malik atau asid tartarik, pengawet kimia atau bahan pewarna yang dibenarkan, pektin dalam bentuk jus buah atau pulpa atau serbuk, garam natrium, kalium atau kalsium asid sitrik, asid malik dan asid tartarik, bersama dengan natrium hidroksida dan natrium bikarbonat.

(2) Jem, diawet atau dijeruk, hendaklah mengandungi tidak kurang dari 35% (w/w) buah-buahan dari mana ia dikatakan dibuat.

(3) Jem hendaklah mengandungi tidak kurang dari 35% buah kecuali bahawa jem buah markisah dan jem halia masing-masing boleh mengandungi tidak kurang dari 6% dan 5% buah.

Jeli buah.

241. (1) Jeli buah hendaklah jem yang dibuat dari pulpa buah yang telah ditapis.

(2) Jeli buah boleh mengandungi bahan pengawet yang dibenarkan, bahan pewarna yang dibenarkan, agen perisa yang dibenarkan dan penstabil yang dibenarkan.

Marmalad.

242. Marmalad hendaklah produk yang dibuat dari sebarang gabungan kulit, pulpa dan jus buah sitrus yang dinamakan dengan memasak pada ketekalan yang bersesuaian dengan air, gula, dekstrosa, gula songsang atau glukosa cecair sama ada satu per satu atau dengan gabungan, dengan atau tanpa asid sitrik, asid malik atau asid tartarik, jus lemon atau limau nipis, pektin dalam bentuk jus buah atau pulpa atau serbuk, pengawet kimia atau bahan pewarna yang dibenarkan, garam natrium, kalium atau kalsium asid sitrik, asid malik atau asid tartarik bersama dengan natrium hidroksida dan natrium bikarbonat.

Kaya atau jem telur.

243. *Kaya* atau jem telur hendaklah produk yang dibuat dari telur, gula, santan kelapa (ekstrak kelapa), perisa, dengan atau tanpa tambahan pengemulsi dan bahan pewarna yang dibenarkan. Ia hendaklah mengandungi tidak kurang dari 3% (w/w) protein ($N \times 6.25$) atas asas kering dan hendaklah mengandungi tidak lebih dari 35% (w/w) kelembapan. Ia tidaklah boleh mengandungi bahan pengawet tambahan Kelas II.

Pektin.

244. Pektin hendaklah produk yang diperolehi dengan mengekstrak asid cair dari epal, kulit sitrus atau buah-buahan lain. Ia boleh mengandungi bahan pengawet yang dibenarkan.

Sebatian pembeku jem.

245. Sebatian pembeku jem hendaklah produk dari pektin dan gula dan sama ada asid sitrik, asid malik atau asid laktik. Ia boleh mengandungi bahan pengawet yang dibenarkan.

MINUMAN TANPA ALKOHOL

Air galian asli.

246. (1) Air galian asli hendaklah air bawah tanah yang diperolehi terus dari strata kandung-air bawah tanah dan dicirikan dengan kandungan garam galiannya yang tertentu dan kadar relatifnya dan adanya unsur surih atau konstituen lain.

(2) Tiada air boleh diiklankan, dilabel atau dijual sebagai air galian asli bagi maksud Peraturan-Peraturan ini melainkan jika keterangan berdokumen sehingga memuaskan hati Pengarah diberikan dari tempat pengeluaran bahawa air galian asli itu adalah tulen.

(3) Air galian asli tidaklah boleh tertakluk kepada sebarang rawatan selain dari —

- (a) penurasan atau penyirangan, yang didahului, jika perlu, dengan pengoksigenan, untuk mengeluarkan konstituen yang tidak stabil selagi rawatan tersebut tidak mengubah komposisi air galian asli itu berkaitan dengan konstituennya yang stabil;
 - (b) penyingkiran sama sekali atau separa karbon dioksida dengan keadah fizik yang khas; dan
 - (c) penambahan karbon dioksida, selagi bungkusan yang mengandungi air galian asli itu dilabel dengan perihalan yang bersesuaian.
- (4) (a) Dengan tidak menghiraukan sebarang apa pun yang berlawanan dalam Peraturan-Peraturan ini, air galian asli hendaklah mengandungi tidak lebih dari —
- (i) 0.05 ppm arsenik;
 - (ii) 1 ppm barium;
 - (iii) 0.01 ppm kadmium;
 - (iv) 0.05 ppm kromium (VI);
 - (v) 0.05 ppm plumbum;
 - (vi) 2 ppm mangan;
 - (vii) 0.001 ppm merkuri;
 - (viii) 0.01 ppm selenium;
 - (ix) 30 ppm borat dikira sebagai H_3BO_3 ;
 - (x) 0.01 ppm sianida dikira sebagai CN;
 - (xi) 2 ppm fluorida dikira sebagai F;
 - (xii) 1 ppm iodin;
 - (xiii) 45 ppm nitrat dikira sebagai NO_3 ;

(xiv) 0.005 ppm nitrit dikira sebagai NO₂;

(xv) 3 ppm bahan organik dikira sebagai O₂; dan

(xvi) 0.05 ppm sulfida dikira sebagai H₂S,

dan tidaklah boleh mengandungi jumlah minyak galian, sebatian fenolik, agen permukaan aktif, racun perosak, hidrokarbon aromatik polinukleus dan bifenil berpoliklorin yang dapat dikesan.

(b) Dengan tidak menghiraukan sebarang apa pun yang berlawanan dalam Peraturan-Peraturan ini, air galian asli hendaklah —

(i) bebas dari parasit dan mikro-organisma patogenik;

(ii) bebas dari anaerob penurunan – sporulat sulfit dalam sebarang contoh 50 ml yang diperiksa; dan

(iii) bebas dari *Escherichia coli*, *coliforms* lain, *faecal streptococci* dan *Pseudomonas aeruginosa* dalam sebarang contoh 250 ml yang diperiksa.

(5) Air galian asli yang dibungkus sedia hendaklah mempunyai label yang menunjukkan —

(a) nama sumber air; dan

(b) jumlah natrium, kalsium, kalium, magnesium, bikarbonat, klorida dan sulfat yang ada.

(6) Jika air galian asli itu mengandungi lebih dari 600 ppm sulfat selain dari kalsium sulfat, bungkusan yang mengandungi air galian asli itu hendaklah mempunyai pernyataan yang menyatakan bahawa air galian asli itu mungkin laksatif.

(7) Bagi maksud peraturan ini, air galian asli termasuk air mata air.

Kordial atau sirap berperisa.

247. (1) Kordial atau sirap berperisa hendaklah terdiri dari air dan gula, dengan atau tanpa tambahan jus buah, asid askorbik, pengemulsi dan penstabil yang dibenarkan, bahan pewarna, agen perisa dan pengawet kimia. Ia hendaklah mengandungi tidak kurang dari 25% (w/v) gula. Ia boleh mengandungi gliserin sehingga dan tidak melebihi kadar 10% (w/v). Ia boleh mengandungi ekstrak tumbuhan yang mengandungi kafeina sebagai agen perisa yang dibenarkan dalam kadar tidak melebihi 1.000 ppm. Ia tidaklah boleh mengandungi bahan tambahan lain.

(2) Sebarang kordial atau sirap berperisa hendaklah dilabel dengan salah satu cara yang berikut —

- (a) sirap berperisa (Nama buah, sayur atau bunga);
- (b) kordial berperisa (Nama buah, sayur atau bunga); atau
- (c) kordial (Nama buah, sayur atau bunga) tiruan.

Susu kacang soya.

248. Susu kacang soya hendaklah makanan cecair yang dibuat dengan mengekstrak dari kacang soya yang baik. Ia boleh mengandungi gula dan bahan botani yang tidak merbahaya dan tidaklah boleh mengandungi bahan lain kecuali penstabil, pengemulsi dan pengawet kimia yang dibenarkan. Kandungan protein dalam susu kacang soya (jumlah N x 6.25) hendaklah tidak kurang dari 2% (w/v).

Susu kacang soya berperisa.

249. Susu kacang soya berperisa hendaklah susu kacang soya yang ditambah dengan agen perisa yang dibenarkan dan hendaklah mematuhi piawaian yang ditetapkan bagi susu kacang soya berkaitan dengan protein. Ia boleh mengandungi bahan pewarna yang dibenarkan.

Minuman ringan.

250. (1) Minuman ringan hendaklah sebarang bahan dalam bentuk cecair atau pepejal yang dimaksudkan untuk dijual sebagai minuman untuk makanan manusia, sama ada dengan atau tanpa atau selepas pencairan, dan termasuk —

- (a) kordial, sari atau sirap jus buah;
- (b) kordial, sari atau sirap berperisa;
- (c) sebarang minuman berperisa yang sedia untuk diminum tanpa pencairan;
- (d) air soda, air tonik kuinina atau India, dan sebarang air berkarbonat sama ada berperisa atau tanpa perisa;
- (e) bir halia dan sebarang minuman yang dibuat dari sebarang bahan herba atau botani yang tidak merbahaya;
- (f) susu kacang soya dan minuman susu kacang soya; dan
- (g) minuman buah atau perahan buah.

(2) Minuman ringan tidak termasuk —

- (a) air (kecuali sebagaimana yang disebutkan dalam perenggan (d) peraturan kecil 1);
- (b) air dari mata air asli, sama ada dalam keadaan semula jadinya atau dengan bahan galian tambahan;
- (c) teh, kopi, koko atau coklat, atau sebarang persediaan teh, kopi, koko atau coklat;
- (d) sebarang produk telur;
- (e) sebarang produk bijirin, kecuali air barli berperisa dan produk bijirin yang mengandungi alkohol, yang bukan likuor yang memabukkan sebagaimana yang ditakrifkan dalam Peraturan-Peraturan ini;
- (f) daging, yis atau ekstrak sayur, sup atau campuran sup, atau sebarang produk yang sama;
- (g) jus tomato, jus sayur, atau sebarang persediaan dari sebarang jus atau jus-jus tersebut;
- (h) likuor yang memabukkan sebagaimana yang ditakrifkan dalam Peraturan-Peraturan ini;
- (i) sebarang minuman tawar yang lain kecuali air soda; dan
- (j) sebarang minuman yang boleh digunakan sebagai ubat.

Minuman botani.

251. (1) Minuman botani hendaklah minuman ringan yang terdiri dari air minuman, bahagian boleh dimakan atau ekstrak tumbuh-tumbuhan atau herba, dengan atau tanpa gula, glukosa atau karbon dioksida dan termasuk teh herba yang diperolehi dari tumbuhan *Mesona chinesis*, teh krisantimum yang diperolehi dari tumbuhan *Chrysanthemum morifolium* dan minuman herba.

(2) Minuman botani boleh mengandungi bahan pengawet yang dibenarkan, bahan pewarna yang dibenarkan, agen perisa yang dibenarkan dan pengemulsi yang dibenarkan.

(3) Bagi maksud-maksud peraturan kecil (2), hanya agen perisa asli sahaja boleh ditambah pada minuman botani.

(4) Maka hendaklah ditulis dalam label pada bungkus yang mengandungi minuman botani perkataan-perkataan "minuman botani" atau "minuman herba" diikuti dengan nama sumber botani minuman tersebut, atau "minuman (nyatakan nama sumber botani minuman tersebut)" atau "teh herba" atau "teh krisantimum", mengikut mana yang berkenaan.

Pelabelan minuman tanpa alkohol.

252. (1) Perkataan "tanpa alkohol" hendaklah digunakan hanya untuk produk yang mengandungi tidak lebih dari 0.5% (v/v) alkohol pada 20°C.

(2) Sebarang minuman untuk diminum tanpa pencairan yang mengandungi nama buah, sayur atau bunga dalam namanya tetapi tidak menggunakan jus buah, sayur atau bunga tersebut hendaklah dilabel dengan cara yang berikut —

(a) sirap berperisa (Nama buah, sayur atau bunga);

(b) kordial berperisa (Nama buah, sayur atau bunga); atau

(c) kordial (Nama buah, sayur atau bunga) tiruan.

MINUMAN BERALKOHOL

Likuor yang memabukkan.

253. (1) Likuor yang memabukkan hendaklah sebarang perihalan likuor yang mengandungi lebih dari 0.5% (v/v) alkohol pada 20°C dan yang sesuai, dimaksudkan atau boleh dengan apa jua cara ditukar untuk digunakan sebagai minuman, dan termasuk "todi" tetapi tidak termasuk spirit ternyahasli.

(2) Tiada likuor yang didakwa mempunyai khasiat perubatan boleh diiklankan, dilabel atau dijual sebagai makanan.

Ale, bir, lager, porter atau stout.

254. Ale, bir, lager, porter atau stout hendaklah cecair yang difermentasi yang mengandungi tidak kurang dari 1.0% (v/v) alkohol pada 20°C. Ia hendaklah dibru dari lecekan bijian malt atau bijian lain dan gula atau dekstroza atau keduanya, dengan hop atau sayuran pahit lain yang tidak merbahaya.

Wain.

255. (1) Wain hendaklah satu-satunya produk dari fermentasi beralkohol jus atau air anggur, dengan atau tanpa tambahan penguatan spirit anggur tulen.

(2) Dry wine bermakna wain yang dihasilkan melalui fermentasi lengkap gula yang terkandung dalam jus atau air anggur dari mana ia dibuat.

(3) Wain manis bermakna wain yang mengandungi gula yang hanya diperolehi dari jus atau air anggur dari mana ia dibuat.

(4) Dalam Peraturan-Peraturan ini, nama biasa wain hendaklah juga bermakna sebarang perkataan yang menunjukkan jenis tertentu anggur dari mana wain tersebut dibuat atau dari tempat mana anggur yang digunakan itu berasal atau tempat wain tersebut dibuat.

Wain malt.

256. Wain malt atau sebarang wain yang dikatakan mengandungi sebarang ekstrak malt hendaklah wain yang mematuhi piawaian am bagi wain, yang telah ditambah dengan ekstrak malt supaya wain yang dihasilkan itu mengandungi tidak kurang dari 5% (w/v) ekstrak malt.

Wain kuinina.

257. Wain kuinina hendaklah wain yang mengandungi kuinina atau sebatian kuinina (yang dikira sebagai kuinina hidroklorida) dalam kadar yang tidak kurang dari 0.5 mg bagi setiap ml dan tidak lebih dari 2.3 mg bagi setiap ml.

Wain aromatik, wain koktel dan vermouth.

258. Wain aromatik, wain koktel dan vermouth hendaklah wain yang telah ditambah dengan botani pahit yang tidak merbahaya, aromatik atau agen perisa lain yang dibenarkan. Ia boleh diwarnakan dengan karamel dan boleh dimaniskan dengan gula, dekstrosa, gula songsang, kismis atau anggur kering yang lain. Ia hendaklah mengandungi tidak lebih dari 24.0% (v/v) alkohol pada 20°C.

Port dan syeri.

259. Port dan syeri hendaklah wain yang diperkuat dan hendaklah mengandungi tidak kurang dari 17.0% (v/v) alkohol pada 20°C.

Wain daging atau wain daging lembu.

260. Wain daging atau wain daging lembu atau sebarang wain yang dikatakan mengandungi sebarang ekstrak daging atau daging lembu hendaklah wain yang mematuhi piawaian am bagi wain, yang telah ditambah dengan ekstrak daging supaya wain yang dihasilkan itu mengandungi tidak kurang dari 2% protein.

Wain sparkling.

261. Wain sparkling hendaklah wain yang tidak mengandungi karbon dioksida selain dari karbon dioksida yang dikeluarkan secara intrinsik dari ramuan-ramuan semasa pembuatannya. Perkataan "champagne" tidaklah boleh digunakan berkaitan dengan keluaran yang berkarbonat dengan apa jua cara selain dari dengan kaedah fermentasi tradisional di dalam botol.

Wain berkarbonat.

262. Wain berkarbonat hendaklah wain yang telah ditambah secara tiruan dengan karbon dioksida perindustrian.

Wain buah.

263. (1) Wain buah hendaklah produk dari fermentasi beralkohol jus atau jus dan bahagian lain buah selain dari anggur.

(2) Tiada wain buah boleh dilabel dengan perkataan "wain" melainkan jika nama buah dari mana ia dibuat dibubuh selepas perkataan "wain". Nama buah tersebut hendaklah dalam huruf-huruf yang sama saiz dan warnanya dengan perkataan "wain".

Sider atau peri.

264. (1) Sider atau peri hendaklah produk dari fermentasi beralkohol jus atau air epal atau pear yang baik, masing-masing.

(2) Perkataan "champagne" atau sebarang perkataan lain yang sama maknanya tidaklah boleh digunakan bagi merujuk kepada sider atau peri.

Sider sparkling atau peri sparkling.

265. Sider sparkling atau peri sparkling hendaklah sider atau peri yang tidak mengandungi karbon dioksida selain dari karbon dioksida yang dikeluarkan secara intrinsik dari ramuan-ramuan semasa pembuatannya.

Sider berudara atau peri berudara.

266. Sider berudara atau peri berudara bermakna sider atau peri yang diisi tepu sama ada dengan cara semula jadi atau tiruan dengan karbon dioksida di bawah tekanan.

Wain madu.

267. Wain madu hendaklah produk dari fermentasi beralkohol madu, dengan atau tanpa tambahan karamel, perisa botani semula jadi yang tidak merbahaya dan spirit madu.

Wain bijirin dan wain China.

268. (1) Wain bijirin dan wain China atau "chiew" ("jiu") atau "samsu" hendaklah produk dari fermentasi beralkohol sebarang bijirin yang selamat dimakan.

(2) Tiada "wain" bijirin atau wain China boleh dilabel dengan perkataan "wain" melainkan jika nama bijirin dari mana ia dibuat atau nama China produk tersebut dieja dalam bahasa Melayu atau Inggeris dibubuh selepas perkataan "wain". Nama-nama tersebut hendaklah dalam huruf-huruf yang sama saiz dan warnanya dengan huruf-huruf bagi perkataan "wain".

(3) Setiap bekas atau paket yang mengandungi wain bijirin atau wain China hendaklah mempunyai label yang menunjukkan kandungan alkohol.

Todi.

269. Todi hendaklah produk yang diperolehi dari fermentasi beralkohol cairan perbungaan pohon kelapa *Cocos nucifera*. Ia hendaklah mengandungi tidak kurang dari 7% (v/v) dan tidak lebih dari 10% (v/v) alkohol.

Brandi.

270. (1) Brandi hendaklah sulingan beralkohol dari fermentasi jus anggur segar tanpa campuran sebarang spirit lain.

(2) Brandi hendaklah mengandungi tidak kurang dari 40% (v/v) alkohol pada 20°C, dengan syarat bahawa kekuatan spirit bagi brandi yang diterima oleh Pengarah sebagai brandi likur hendaklah mengandungi tidak kurang dari 39.0% (v/v) alkohol pada 20°C dalam hal tersebut jika dia berpuas hati bahawa kekuatan spirit yang rendah adalah semata-mata kerana penyimpanan yang lama.

(3) Brandi yang mengandungi kurang dari 60 g esters yang dikira sebagai etil asetat, yang terkandung dalam 100 liter alkohol mutlak, hendaklah dianggap sebagai direndahkan mutunya melainkan jika keterangan berdokumen sehingga memuaskan hati Pengarah diperolehi dari tempat pengeluar brandi itu bahawa brandi itu adalah tulen.

(4) Tiada sesiapa pun boleh mengimport, menjual, mengiklankan, mengkonsain atau menghantar sebarang brandi yang tidak disimpan dalam kayu bagi tempoh selama sekurang-kurangnya 3 tahun.

Brandi marc.

271. Brandi marc hendaklah spirit minuman yang disuling dari kulit dan pulpa anggur setelah jus wain dikeluarkan darinya.

Brandi buah.

272. Brandi buah hendaklah sulingan beralkohol yang diperolehi dengan penyulingan —

- (a) wain buah atau campuran wain buah;
- (b) campuran wain dan wain buah; atau
- (c) lecekan fermentasi buah masak yang baik atau campuran buah-buahan atau campuran sulingan tersebut.

Wiski.

273. (1) Wiski hendaklah sulingan beralkohol yang diperolehi dari lecekan produk bijirin, dengan atau tanpa tambahan karamel.

(2) Wiski Scotch hendaklah bermakna wiski yang telah disuling di Scotland sebagai wiski untuk penggunaan domestik menurut undang-undang United Kingdom.

(3) Wiski berperisa hendaklah wiski yang ditambah dengan agen perisa yang dibenarkan.

(4) Wiski hendaklah mengandungi tidak kurang dari 40.0% (v/v) alkohol pada 20°C.

(5) Tiada sesiapa pun boleh mengimport, menjual, mengiklankan, mengkonsain atau menghantar sebarang wiski yang tidak disimpan dalam kayu bagi tempoh selama sekurang-kurangnya 3 tahun.

Rum.

274. (1) Rum hendaklah sulingan beralkohol yang diperolehi dari produk tebu. Ia boleh mengandungi karamel dan boleh diperisakan dengan buah atau bahan botani lain yang tidak merbahaya atau agen perisa yang dibenarkan.

(2) Rum hendaklah mengandung tidak kurang dari 40.0% (v/v) alkohol pada 20°C.

Gin.

275. (1) Gin hendaklah produk yang dibuat dari spirit neutral atau spirit yang betul-betul dituliskan yang diperisakan dengan produk mudah meruap juniper beri, dengan atau tanpa agen perisa semula jadi yang lain dan boleh mengandung gula.

(2) Gin kering hendaklah gin yang tidak ditambah dengan gula.

(3) Semua jenis gin hendaklah mengandung tidak kurang dari 40.0% (v/v) alkohol pada 20°C.

Vodka.

276. (1) Vodka hendaklah minuman beralkohol yang diperolehi dari spirit dari karbohidrat dan hendaklah tidak mempunyai sifat, aroma atau rasa yang berbeza.

(2) Vodka hendaklah mengandung tidak kurang dari 37.0% (v/v) alkohol pada 20°C.

Likur dan kordial beralkohol.

277. (1) Likur dan kordial beralkohol hendaklah diperolehi dengan mencampur atau menyuling spirit, dengan atau bersama buah-buahan, bunga-bunga, daun-daunan atau bahan-bahan botani lain yang tidak berbahaya atau jusnya, atau dengan ekstrak yang diperolehi melalui penyeduhan, perkolasi atau maserasi bahan-bahan botani tersebut; dengan atau tanpa agen perisa dan bahan pewarna yang dibenarkan, dan yang telah ditambah dengan sukrosa atau dekstrosa atau kedua-duanya dalam jumlah yang tidak kurang dari 2.5% (w/v) produk siap.

(2) Likur dan kordial beralkohol hendaklah mengandung tidak kurang dari 23% (v/v) alkohol pada 20°C.

Likuor sebatian

278. Likuor sebatian hendaklah likuor yang terdiri dari sebatian beberapa likuor yang setiap satunya diberi nama secara berasingan dengan perihalan generik yang sama.

Syandi.

279. Syandi hendaklah produk yang disediakan dari bir dan lemonad. Ia hendaklah mengandungi tidak lebih dari 2% (v/v) alkohol dan boleh mengandungi karbon dioksida.

GARAM

Garam.

280. Garam, selain dari garam kasar, hendaklah natrium klorida berhablur dan hendaklah mengandungi atas asas kering —

- (a) tidak kurang dari 95% natrium klorida;
- (b) tidak lebih dari 1.4% kalsium sulfat;
- (c) tidak lebih dari 0.5% kalsium dan magnesium klorida; dan
- (d) tidak lebih dari 0.1% bahan lain tak larut dalam larutan desinormal asid hidroklorik.

Jika label tersebut mengandungi pernyataan bahawa garam itu bebas mengalir garam itu juga boleh mengandungi tidak lebih dari 2% agen antikerakan yang dibenarkan.

Garam beriodin.

281. Garam beriodin hendaklah garam yang mengandungi kalium atau natrium iodida atau iodat dalam kadar yang bersamaan dengan tidak kurang dari 25 bahagian iodida dan tidak lebih dari 40 bahagian iodida bagi setiap juta bahagian garam.

REMPAH DAN PERENCAH

Rempah dan perencah.

282. Rempah dan perencah hendaklah bahan sayuran yang baik dan aromatik yang digunakan untuk memperisa makanan, yang tiada dikeluarkan darinya bahagian sebarang minyak atau bahan perisa lain, yang terkandung secara semula jadi di dalamnya. Piawaian yang dinyatakan bagi berbagai jenis rempah hendaklah dikenakan kepada rempah sama ada dikisar sepenuhnya atau sebahagiannya atau dalam bentuk serbuk.

Jintan manis.

283. Jintan manis hendaklah buah kering dan masak dari tumbuhan *Pimpinella anisum*. Ia hendaklah bebas dari pasir, tanah, kotoran dan tidaklah boleh bercampur dengan biji-bijian gantian. Ia hendaklah mengandungi —

- (a) tidak lebih dari 5% biji-bijian atau bahan asing;
- (b) tidak lebih dari 9% jumlah abu;
- (c) tidak lebih dari 1.5% abu tak larut dalam asid hidroklorik; dan
- (d) tidak kurang dari 2% minyak mudah meruap.

Jintan.

284. Jintan hendaklah buah kering dari tumbuhan caraway dan hendaklah mengandungi —

- (a) tidak lebih dari 10% air;
- (b) tidak lebih dari 5% biji-bijian asing;
- (c) tidak lebih dari 8% jumlah abu; dan
- (d) tidak lebih dari 1.5% abu tak larut dalam asid hidroklorik.

Kepulaga Besar atau Kepulaga Kecil.

285. (1) Pelaga atau Kepulaga Besar, dan Pelaga atau Kepulaga Kecil hendaklah buah kering yang hampir masak masing-masing dari berbagai jenis genus *Amomum* atau *Electtaria cardemomum* dan hendaklah mengandungi —

- (a) tidak lebih dari 14% air;
- (b) tidak lebih dari 8% jumlah abu; dan
- (c) tidak lebih dari 3% abu tak larut dalam asid hidroklorik.

(2) Serbuk Kepulaga Besar hendaklah mengandungi tidak kurang dari 1% minyak esential mudah meruap.

(3) Serbuk Kepulaga Kecil hendaklah mengandungi tidak lebih dari 5% biji yang rosak atau jirim asing dan tidak kurang dari 3.5% minyak esential mudah meruap.

Biji saderi.

286. Biji saderi hendaklah buah kering dari tumbuhan saderi dan hendaklah mengandungi —

- (a) tidak lebih dari 10% jumlah abu;
- (b) tidak lebih dari 2% abu tak larut dalam asid hidroklorik; dan
- (c) tidak kurang dari 2% minyak esential mudah meruap.

Cili.

287. Cili hendaklah buah kering yang masak dari genus *Capsicum* dan boleh mengandungi biji-bijian leper berwarna kuning coklat dan hendaklah bebas dari infestasi serangga dan jirim pewarna asing. Ia hendaklah mengandungi —

- (a) tidak lebih dari 12% air;
- (b) tidak lebih dari 3% kalises dan pedikel;
- (c) tidak lebih dari 1% bahan organik asing;
- (d) tidak lebih dari 8% jumlah abu;
- (e) tidak lebih dari 1.25% abu tak larut dalam asid hidroklorik;
- (f) tidak lebih dari 30% serabut mentah; dan
- (g) tidak kurang dari 12% ekstrak eter tidak mudah meruap.

Buburan cili.

288. Buburan cili atau biasanya dikenali sebagai "cili bo" hendaklah buburan yang diperolehi dengan mengisar cili yang bersih, selamat dimakan, segar atau kering dengan air minuman yang bersih. Ia hendaklah mengandungi tidak kurang dari 15% cili. Ia boleh mengandungi garam, cuka dan bahan pengawet yang dibenarkan. Ia tidaklah boleh mengandungi sebarang bahan tambahan lain.

Kayu manis.

289. Kayu manis hendaklah kulit kering dari berbagai jenis tumbuhan tanaman *Cinnamomum zeylanicum*, Nees atau *C. cassia* L., yang mungkin belum dibuang lapisan luarnya. Ia hendaklah mengandungi —

- (a) tidak lebih dari 12% air;

- (b) tidak lebih dari 5% jumlah abu;
- (c) tidak lebih dari 2% abu tak larut dalam asid hidroklorik; dan
- (d) tidak kurang dari 0.5% minyak esential mudah meruap.

Bunga cengkih.

290. Bunga cengkih hendaklah kudup bunga kering dari tumbuhan *Eugenia caryophyllata*. Ia tidaklah boleh mengandungi hampas atau sebahagiannya hampas bunga cengkih atau sebarang sayuran asing atau bahan galian. Ia hendaklah mengandungi —

- (a) tidak lebih dari 12% air;
- (b) tidak lebih dari 5% batang bunga cengkih;
- (c) tidak lebih dari 7% jumlah abu;
- (d) tidak lebih dari 0.5% abu tak larut dalam asid hidroklorik; dan
- (e) tidak kurang dari 15% ekstrak eter mudah meruap.

Ketumbar.

291. Ketumbar hendaklah buah kering dari tumbuhan ketumbar dan hendaklah mengandungi —

- (a) tidak lebih dari 12% air;
- (b) tidak lebih dari 7% jumlah abu;
- (c) tidak lebih dari 1.5% abu tak larut dalam asid hidroklorik; dan
- (d) tidak kurang dari 1% minyak esential mudah meruap.

Jintan putih.

292. Jintan putih hendaklah buah kering dari tumbuhan *Cuminum cyminum* dan hendaklah mengandungi —

- (a) tidak lebih dari 12% air;
- (b) tidak lebih dari 5% biji-bijian asing;
- (c) tidak lebih dari 9.5% jumlah abu;

- (d) tidak lebih dari 1.5% abu tak larut dalam asid hidroklorik; dan
- (e) tidak kurang dari 2% minyak esential mudah meruap.

Jintan hitam.

293. Jintan hitam hendaklah biji-bijian kering dari tumbuhan *Nigella sativa* Linn dan hendaklah mengandungi —

- (a) tidak lebih dari 12% air;
- (b) tidak lebih dari 5% bahan organik asing;
- (c) tidak lebih dari 7% jumlah abu;
- (d) tidak lebih dari 1.25% abu tak larut dalam asid hidroklorik; dan
- (e) tidak kurang dari 0.5% minyak mudah meruap.

Adas manis.

294. Adas manis hendaklah buah kering dari tumbuhan *Dill* dan hendaklah mengandungi —

- (a) tidak lebih dari 10% jumlah abu;
- (b) tidak lebih dari 3% abu tak larut dalam asid hidroklorik; dan
- (c) tidak kurang dari 2.5% minyak esential mudah meruap.

Adas pedas.

295. Adas pedas hendaklah buah kering yang masak dari tumbuhan tanaman *Foeniculum vulgare*. Ia hendaklah bebas dari pasir, tanah atau kotoran lain dan hendaklah mengandungi —

- (a) tidak lebih dari 12% air;
- (b) tidak lebih dari 4% bahan organik asing, biji-bijian atau tangkai;
- (c) tidak lebih dari 9% jumlah abu;
- (d) tidak lebih dari 2% abu tak larut dalam asid hidroklorik; dan
- (e) tidak kurang dari 4% minyak mudah meruap.

Halba.

296. Halba hendaklah biji kering yang masak dari tumbuhan *Trigonella foenum-graecum* dan hendaklah bebas dari infestasi serangga dan hendaklah mengandungi —

- (a) tidak lebih dari 10% air;
- (b) tidak lebih dari 5% biji-bijian rumpai asing yang rosak;
- (c) tidak lebih dari 5% bahan organik asing;
- (d) tidak lebih dari 7% jumlah abu; dan
- (e) tidak kurang dari 30% ekstrak larut air sejuk.

Halia.

297. Halia hendaklah rizom yang telah dicuci dan dikeringkan atau rizom yang telah didekortikasi dan dikeringkan dari tumbuhan *Zingiber officinale* dan hendaklah tidak dirosakkan serangga. Ia boleh mengandungi sulfur dioksida sebagai bahan pengawet dan hendaklah mengandungi —

- (a) tidak lebih dari 13% air;
- (b) tidak kurang dari 4.5% alkohol (90%) ekstrak larut;
- (c) tidak lebih dari 7% jumlah abu;
- (d) tidak kurang dari 1.7% ekstrak larut air;
- (e) tidak kurang dari 10% ekstrak larut air sejuk;
- (f) tidak lebih dari 1% limau nipis sebagai kalsium oksida; dan
- (g) tidak kurang dari 1% minyak esential mudah meruap.

Bunga pala (Jaitree).

298. Bunga pala (Jaitree) hendaklah lapisan luar atau arilus kering buah *Myristica fragrans* dan tidaklah boleh mengandungi arilus dari sebarang jenis *Myristica* lain termasuk *M. malabarica* atau *Fatua* (buah pala Bombay) dan *M. argentes* (Bunga pala liar). Ia hendaklah mengandungi —

- (a) tidak lebih dari 10% air;
- (b) tidak lebih dari 5% artikel rosak atau bahan organik asing atau luaran;

(c) tidak lebih dari 3% jumlah abu; dan

(d) tidak lebih dari 10% serabut mentah,

dan ekstrak etil eter tidak mudah meruap yang diperolehi selepas pengekstrakan bunga pala dengan eter petroleum tidaklah boleh melebihi 5% dan jumlah ekstrak tidak mudah meruap dengan eter dan etil eter petroleum tidaklah boleh melebihi 33%.

Biji sawi.

299. Biji sawi hendaklah biji kering yang masak dari tumbuhan *Brassica nigra*, *Brassica juncea* dan pelbagai spesies tanaman lain yang berkaitan yang tergolong dalam susunan semula jadi *Cruciferae* dan genus *Sinapis* atau *Brassica*. Ia hendaklah termasuk biji sawi hitam atau coklat (*B. nigra*), biji sawi coklat atau serepta (*B. besseriana*), biji sawi putih atau kuning (*B. alba*) dan biji sawi India (*B. juncea*). Ia hendaklah mengandungi —

(a) tidak lebih dari 7% air;

(b) tidak lebih dari 5% bahan organik asing, dan biji-bijian rosak atau lain;

(c) tidak lebih dari 5% jumlah abu;

(d) tidak lebih dari 5% abu tak larut dalam asid hidroklorik; dan

(e) tidak kurang dari 0.6% minyak esential mudah meruap.

Sawi tersedia.

300. Sawi tersedia (sawi sebatian, perencah sawi) hendaklah dibuat dari biji sawi yang dicampur dengan tepung atau kanji, dengan atau tanpa rempah, kecuali bahawa kadar tepung atau kanji dan rempah (jika ada) tidaklah boleh sekali melebihi 20% mengikut beratnya. Ia hendaklah menghasilkan tidak kurang dari 0.35% alil isotiosianat selepas merendamkannya dengan air selama dua jam pada 37°C.

Buah pala

301. Buah pala hendaklah biji kering (Isirong) dari buah *Myristica fragrans*. Ia hendaklah bebas dari infestasi serangga dan hendaklah mengandungi —

(a) tidak lebih dari 8% air;

(b) tidak lebih dari 5% jumlah abu;

- (c) tidak lebih dari 0.5% abu tak larut dalam asid hidroklorik;
- (d) tidak lebih dari 10% serabut mentah; dan
- (e) tidak kurang dari 25% ekstrak eter tidak mudah meruap.

Lada hitam atau biji lada hitam.

302. Lada hitam atau biji lada hitam hendaklah buah yang baik dari tumbuhan *Piper nigrum* dan hendaklah mengandungi —

- (a) tidak lebih dari 14% air;
- (b) tidak lebih dari 3% buah-buahan rosak atau sebarang jirim asing;
- (c) tidak lebih dari 5% beri ringan;
- (d) tidak lebih dari 8% jumlah abu;
- (e) tidak lebih dari 1.5% abu tak larut dalam asid hidroklorik;
- (f) tidak kurang dari 6.75% ekstrak eter tidak mudah meruap; dan
- (g) tidak kurang dari 30% kanji.

Lada putih.

303. Lada putih hendaklah beri kering yang tua dari tumbuhan *Piper nigrum L.* yang telah dibuang lapisan luarnya atau lapisan luar dan dalamnya dan hendaklah mengandungi —

- (a) tidak lebih dari 12.5% air;
- (b) tidak lebih dari 5% serabut mentah;
- (c) tidak lebih dari 3.5% jumlah abu;
- (d) tidak lebih dari 0.3% abu tak larut dalam asid hidroklorik;
- (e) tidak kurang dari 7% ekstrak eter tidak mudah meruap; dan
- (f) tidak kurang dari 52% kanji lada.

Bunga lawang.

304. Bunga lawang hendaklah buah kering yang masak dari tumbuhan *Illicium verum Hooker filius*. Ia hendaklah tidak dicampur dengan *Illicium anisatum Linn*.

Kunyit.

305. Kunyit hendaklah rizom atau akar bebawang kering dari tumbuhan *Curcuma longa* dan hendaklah termasuk kunyit dalam apa bentuk pun. Ia hendaklah tidak dirosakkan serangga. Ia tidaklah boleh mengandungi plumbum kromat atau bahan pewarna tiruan dan tidaklah boleh mengandungi lebih dari 2.5 ppm plumbum. Ia hendaklah mematuhi piawaian yang berikut —

- (a) ujian asid borik cirian hendaklah positif;
- (b) jumlah abu tidaklah boleh lebih dari 7%; dan
- (c) abu tak larut dalam asid hidroklorik tidaklah boleh melebihi 1.5%.

Pimento.

306. Pimento hendaklah buah kering yang masak dari tumbuhan *Pimento officinalis* dan hendaklah mengandungi —

- (a) tidak lebih dari 7% jumlah abu; dan
- (b) tidak kurang dari 2.4% minyak esential mudah meruap.

Safron.

307. Safron hendaklah stigmata kering atau bahagian atas stil bunga dari tumbuhan *Crocus sativus* dan hendaklah mengandungi —

- (a) tidak lebih dari 8% jumlah abu;
- (b) tidak lebih dari 1.5% abu tak larut dalam asid hidroklorik;
- (c) tidak lebih dari 14% jirim mudah meruap pada $103^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$;
- (d) tidak kurang dari 55% ekstrak berair; dan
- (e) tidak kurang dari 2% jumlah nitrogen.

Serbuk kari.

308. Serbuk kari hendaklah sebarang gabungan rempah, biji aromatik dan herba aromatik. Ia hendaklah mengandungi tidak kurang dari 85% rempah, biji aromatik dan herba aromatik dan hendaklah mengandungi tidak lebih dari 15% jirim farina dan garam. Ia hendaklah mengandungi tidak lebih dari 0.5% minyak esential mudah meruap.

ESEN ATAU EKSTRAK PERISA

Esen badam

309. Esen badam, ekstrak badam atau perisa badam hendaklah mengandungi tidak kurang dari 1% mengikut isi padu minyak mudah meruap tanpa asid hidroklorik yang diperolehi dari isirong badam pahit, aprikot atau buah pic.

Esen halia.

310. Esen halia, ekstrak halia atau perisa halia hendaklah mengandungi dalam 100 ml jirim larut alkohol tidak kurang dari 20 g halia.

Esen lemon.

311. Esen lemon, ekstrak lemon atau perisa lemon hendaklah disediakan dari minyak asli atau minyak lemon tanpa terpena atau dari kulit lemon dan hendaklah mengandungi tidak kurang dari 0.2% sitral yang diperolehi dari minyak lemon.

Minyak lemon.

312. Minyak lemon atau minyak dari lemon hendaklah minyak mudah meruap yang diperolehi dari kulit lemon segar (*Citrus limonum* L.) dan hendaklah mempunyai —

- (a) graviti spesifik pada 15.5°C yang tidak kurang dari 0.854 dan tidak lebih dari 0.862;
- (b) putaran optik pada 20°C yang tidak kurang dari +56 darjah dan tidak lebih dari +65 darjah;
- (c) indeks biasan pada 25°C yang tidak kurang dari 1.470 dan tidak lebih dari 1.480; dan
- (d) tidak kurang dari 3.5% aldehid yang dikira sebagai sitral.

Esen oren.

313. Esen oren, ekstrak oren atau perisa oren hendaklah disediakan dari kulit oren manis, minyak oren manis atau minyak oren manis tanpa terpena dan hendaklah sama kekuatan perisanya dengan larutan alkohol yang mengandungi 5% mengikut isi padu minyak oren manis, minyak mudah meruap yang diperolehi dari kulit segar *Citrus aurantium L.* yang mempunyai putaran optik, pada suhu 25°C, yang tidak kurang dari +95 darjah dengan menggunakan tiub yang panjangnya 100 mm.

Esen pepermin.

314. Esen pepermin, ekstrak pepermin atau perisa pepermin hendaklah disediakan dari pepermin atau minyak pepermin, yang diperolehi dari daun-daunan dan bahagian atas bunga *Mentha piperita L.* atau *Mentha arvensis De.C., Var piperascens Holmes* dan hendaklah sama kekuatan perisanya dengan larutan alkohol yang tidak kurang dari 3% mengikut isi padu minyak pepermin, yang mengandungi tidak kurang dari 50% tanpa mentol dan gabungan mentol.

Esen ros.

315. Esen ros, ekstrak ros atau perisa ros hendaklah mengandungi tidak kurang dari 0.4% mengikut isi padu atar ros, minyak mudah meruap yang diperolehi dari ranggi *Rosa damascena Mill, R.centifolia L.,* atau *R. moschata Herrm.*

Ekstrak vanila.

316. Ekstrak vanila, esen vanila atau perisa vanila hendaklah disediakan dari biji vanila dan buah *Vanilla planifolia, Andrews* yang dikeringkan dan diawet. Ia hendaklah menghasilkan jumlah plumbum yang tidak kurang dari 0.55 sebagaimana yang ditentukan dengan kaedah Wichmann dan hendaklah mengandungi tidak kurang dari 0.1% vanilin. Ia tidaklah boleh mengandungi sebarang bahan asing kecuali gula dan tidaklah boleh mengandungi kurang dari 2.1 g jumlah pepejal selain dari gula dalam 100 ml.

Esen perisa.

317. Esen perisa hendaklah mematuhi peraturan 28.

MAKANAN KHAS**Makanan khas.**

318. (1) Dalam Peraturan-Peraturan ini, "makanan khas" hendaklah makanan yang dinamakan atau diperihalkan sebagai benar-benar sesuai untuk dimakan oleh

orang-orang yang tergolong dalam kumpulan tertentu yang memerlukan diet khas. Ia hendaklah mengandungi bahan makanan yang diubah suai, disediakan atau disebatikan supaya mempunyai khasiat pemakanan dan sifat asimilasi yang menjadikannya khas sesuai untuk digunakan sebagai makanan oleh orang-orang yang memerlukan diet khas.

(2) Makanan khas hendaklah termasuk makanan kencing manis, makanan natrium rendah, makanan tanpa gluten, makanan protein rendah, makanan karbohidrat ubah suai, makanan kalori rendah, makanan tenaga, makanan rumusan anak damit dan makanan rumusan.

(3) Makanan khas, melainkan jika dilarang sebaliknya di bawah Peraturan-Peraturan ini, boleh mengandungi vitamin, galian, asid amino dan penambah nutrien yang lain.

Kehendak pelabelan bagi makanan khas.

319. (1) Setiap bungkusan makanan khas, melainkan jika dikecualikan sebaliknya, hendaklah mempunyai label yang mengandungi panel maklumat pemakanan dalam bentuk yang dinyatakan dalam Jadual Keempat atau dalam bentuk lain yang sama sebagaimana yang mungkin dipersetujui oleh Pengarah dan maklumat yang mencukupi untuk menyokong sebarang dakwaan yang dibuat bagi makanan tersebut.

(2) Bungkusan makanan khas yang mengandungi karbohidrat tidaklah boleh dilabel dengan perkataan "tidak bergula" atau "tanpa gula" atau sebarang perkataan yang sama maknanya.

Makanan kalori rendah.

320. (1) Makanan kalori rendah hendaklah makanan khas yang benar-benar sesuai bagi orang-orang yang mengambil diet kalori terhad.

(2) Makanan kalori rendah dari jenis-jenis yang dinyatakan dalam ruang pertama daftar yang berikut tidaklah boleh mempunyai jumlah nilai kalori melebihi dari jumlah nilai kalori yang ditunjukkan dalam ruang kedua daftar tersebut berkenaan dengan jenis-jenis itu —

Ruang pertama	Ruang kedua
Minuman (sedia untuk diminum)	8 kcal/100 ml
Sapuan roti termasuk gantian jem	100 kcal/100 g
Semua makanan lain	50 kcal/100 g

(3) Setiap bungkusan makanan kalori rendah hendaklah dilabel dengan panel maklumat pemakanan dalam bentuk yang dinyatakan dalam Jadual Keempat

atau dalam bentuk lain yang sama sebagaimana yang mungkin dipersetujui oleh Pengarah.

Makanan kencing manis.

321. (1) Makanan kencing manis hendaklah makanan khas yang benar-benar sesuai untuk pesakit kencing manis.

(2) Setiap bungkusan makanan kencing manis hendaklah dilabel dengan panel maklumat pemakanan dalam bentuk yang dinyatakan dalam Jadual Keempat atau dalam bentuk lain yang sama sebagaimana yang mungkin dipersetujui oleh Pengarah dan panel maklumat pemakanan itu hendaklah mengandungi pernyataan tentang jenis karbohidrat yang terdapat dalam makanan tersebut.

Makanan anak damit.

322. (1) Makanan anak damit hendaklah sebarang makanan yang diperihalkan atau dijual yang sesuai untuk anak damit dan hendaklah termasuk rumusan anak damit.

(2) Dalam Peraturan-Peraturan ini, "anak damit" bermakna seseorang yang berumur tidak lebih dari 12 bulan.

(3) Makanan anak damit selain dari rumusan anak damit tidaklah boleh mengandungi lebih dari 2% serabut atau sebarang bahan galian tak larut dalam asid hidroklorik desinormal dan hendaklah tidak tengik.

(4) Makanan anak damit tidaklah boleh mengandungi garam tambahan mono-natrium asid L-glutamik; dan nitrat atau nitrit, selain dari yang semula jadi terdapat dalam makanan, tidaklah boleh digunakan dalam sebarang penyediaan makanan anak damit. Makanan anak damit tidaklah boleh mengandungi sebarang pengawet kimia.

(5) Makanan anak damit hendaklah ditandakan tarikhnya menurut peraturan 15.

Rumusan anak damit.

323. (1) Rumusan anak damit hendaklah sebarang makanan yang diperihalkan atau dijual sebagai pilihan kepada susu ibu bagi makanan anak damit. Ia hendaklah produk yang disediakan dari susu lembu atau binatang lain atau kedua-duanya atau dari konstituen lain binatang yang boleh dimakan, termasuk ikan atau tumbuhan yang telah terbukti sesuai untuk makanan anak damit.

(2) Rumusan anak damit yang disediakan menurut arahan dalam label hendaklah mempunyai nilai tenaga yang tidak kurang dari 640 kcal dan tidak lebih dari 720 kcal bagi setiap liter produk tersebut yang sedia untuk dimakan.

(3) Rumusan anak damit hendaklah mengandungi bagi setiap 100 kcal yang diambil yang berikut —

- (a) tidak kurang dari 1.8 g dan tidak lebih dari 4 g protein kualiti pemakanan bersamaan dengan kualiti pemakanan kasein atau kuantiti yang lebih besar protein lain mengikut kadar kualiti pemakanannya. Kualiti protein tidaklah boleh kurang dari 85% kualiti kasein;
- (b) tidak kurang dari 3.3 g dan tidak lebih dari 6 g lemak dan tidak kurang dari 0.3 g asid linoleik dalam bentuk gliserida;
- (c) tidak kurang dari 75 mcg dan tidak lebih dari 150 mcg Vitamin A yang dinyatakan sebagai retinol;
- (d) tidak kurang dari 1 mcg dan tidak lebih dari 2 mcg Vitamin D;
- (e) tidak kurang dari 8 mg Vitamin C (asid askorbik);
- (f) tidak kurang dari 40 mcg Vitamin B1 (tiamina);
- (g) tidak kurang dari 60 mcg Vitamin B2 (riboflavin);
- (h) tidak kurang dari 250 mcg nikotinamida;
- (i) tidak kurang dari 35 mcg Vitamin B6. Rumusan yang mempunyai kandungan protein yang tinggi dari 1.8 g protein/100 kcal hendaklah mengandungi minimum 15 mcg Vitamin B6 bagi setiap gram protein;
- (j) tidak kurang dari 4 mcg asid folik;
- (k) tidak kurang dari 300 mcg asid pantotenik;
- (l) tidak kurang dari 0.15 mcg Vitamin B12;
- (m) tidak kurang dari 4 mcg Vitamin K1;
- (n) tidak kurang dari 1.5 mcg Vitamin H (Biotin);
- (o) tidak kurang dari 0.7 mg Vitamin E (sebatian d-tokoferol) bagi setiap g asid linoleik (atau bagi setiap g asid lemak politaktepu, yang dinyatakan sebagai asid linoleik) tetapi tidak sekali-kali kurang dari 0.7 mg/100 kcal;

- (p) tidak kurang dari 20 mg dan tidak lebih dari 60 mg natrium (Na);
- (q) tidak kurang dari 80 mg dan tidak lebih dari 200 mg kalium (K);
- (r) tidak kurang dari 55 mg dan tidak lebih dari 150 mg klorida (Cl);
- (s) tidak kurang dari 50 mg kalsium (Ca) dan nisbah (Ca:P) hendaklah tidak kurang dari 1.2 dan tidak lebih dari 2.0;
- (t) tidak kurang dari 25 mg fosforus dan nisbah (Ca:P) hendaklah tidak kurang dari 1.2 dan tidak lebih dari 2.0;
- (u) tidak kurang dari 6 mg magnesium (Mg);
- (v) tidak kurang dari 0.15 mg ferum (Fe);
- (w) tidak kurang dari 5 mcg iodin (I);
- (x) tidak kurang dari 60 mcg kuprum (Cu);
- (y) tidak kurang dari 0.5 mg zink (Zn); dan
- (z) tidak kurang dari 5 mcg mangan (Mn).

(4) Bagi maksud mengira jumlah kilokalori yang dibekalkan oleh sesuatu makanan yang disebut dalam peraturan ini —

- (a) 1 g sebarang lemak dalam makanan itu hendaklah dianggap membekalkan 9 kcal;
- (b) 1 g sebarang protein dalam makanan itu hendaklah dianggap membekalkan 4 kcal;
- (c) 1 g sebarang karbohidrat dalam makanan itu hendaklah dianggap membekalkan 4 kcal.

(5) Asid amino terasing boleh ditambah pada rumusan anak damit hanya untuk memperbaiki nilai pemakanannya. Asid amino esential boleh ditambah untuk memperbaiki kualiti protein hanya dalam jumlah yang diperlukan untuk tujuan itu. Hanya L-forms asid amino semula jadi sahaja digunakan.

Rumusan susu anak damit atau persediaan susu anak damit.

324. Rumusan susu anak damit atau persediaan susu anak damit hendaklah rumusan anak damit yang disediakan dari susu lembu. Ia boleh bagi sebahagian atau seluruh lemak menteganya diganti dengan minyak sayuran. Ia hendaklah mematuhi piawaian yang ditetapkan bagi rumusan anak damit.

Pelabelan rumusan anak damit.

325. (1) Setiap bungkus rumusan anak damit, selain dari rumusan susu anak damit, hendaklah mempunyai label yang menyatakan sumber-sumber protein. Pernyataan tersebut hendaklah dicetak selepas nama biasa "rumusan anak damit" atau sebarang nama sebutan sebenar.

(2) Maka hendaklah dicetak pada label rumusan anak damit —

- (a) arahan tentang kaedah menyediakan makanan tersebut;
- (b) jumlah tenaga dan bilangan gram bagi protein, lemak dan karbohidrat bagi setiap 100 ml atau rumusan bersamaan lain yang disediakan menurut arahan pada label tersebut;
- (c) jumlah kuantiti setiap vitamin dan galian bagi setiap 100 ml atau rumusan bersamaan lain yang disediakan menurut arahan pada label tersebut;
- (d) pernyataan yang mengesyorkan jumlah makanan tersedia yang hendak diberikan setiap kali, dan beberapa kali jumlah tersebut hendak diberikan setiap hari; pernyataan itu hendaklah diberikan bagi setiap bulan umur anak damit sehingga umurnya 6 bulan;
- (e) arahan penyimpanan dan maklumat berhubung dengan kualiti penaruhannya sebelum dan setelah bekas tersebut dibuka; dan
- (f) maklumat bahawa anak damit yang berumur lebih 6 bulan hendaklah mula menerima makanan tambahan selain dari rumusan tersebut.

BAHAGIAN VI

PENGUNAAN AIR, AIS DAN STIM

Piawaian bagi air, ais yang selamat diminum atau stim.

326. (1) Air hendaklah bersih dan tidak tercemar, tidak mempunyai rasa yang tak disukai dan tidak berbau busuk dan hendaklah mematuhi piawaian yang ditetapkan dalam Jadual Ketujuh Belas.

(2) Dalam Peraturan-Peraturan ini sebarang sebutan kepada "air minuman" hendaklah dianggap sebagai sebutan kepada "air" sebagaimana yang dinyatakan dalam peraturan kecil (1).

(3) Ais dan stim hendaklah produk yang diperolehi dari air yang mematuhi piawaian yang ditetapkan dalam peraturan kecil (1).

(4) Tiada sesiapa pun boleh menggunakan, menyebabkan atau membenarkan untuk digunakan, sebarang air, ais atau stim dalam penyediaan atau pengilangan sebarang makanan untuk jualan, melainkan jika air, ais atau stim tersebut mematuhi piawaian yang ditetapkan dalam peraturan ini.

(5) Tiada sesiapa pun boleh menyebabkan atau membenarkan sebarang air, ais atau stim bersentuh dengan sesuatu makanan untuk dijual dalam masa penyediaan, penyimpanan, penghantaran atau pendedahannya untuk jualan, melainkan jika air, ais atau stim tersebut mematuhi piawaian yang ditetapkan dalam peraturan ini.

BAHAGIAN VII

BERAS

Beras.

327. Beras hendaklah bijian yang bersih dan baik dari *Oryza sativa* yang telah dibuang sekamnya.

Beras kilang.

328. (1) Beras kilang hendaklah bijian beras yang telah dibuang dan diasingkan sekamnya dan germa dan lapisan bran seluruhnya atau sebahagiannya dibuang dan diasingkan dari isirongnya.

(2) Beras kilang tidaklah boleh mengandungi lebih dari 14% air yang dikira atas asas basah.

BAHAGIAN VIII

PELBAGAI MAKANAN

Agar-agar.

329. (1) Agar-agar hendaklah makanan berlendir kering yang dibersihkan yang diperolehi melalui pengekstrakan berair rumpai laut dari spesies *Gelidium* dan *Gracilaria* yang berlainan.

(2) Agar-agar hendaklah mengandungi atas asas kering —

(a) tidak lebih dari 7.1% jumlah abu; dan

(b) tidak lebih dari 1% abu tak larut dalam asid hidroklorik.

(3) Agar-agar hendaklah menghasilkan dengan air larutan yang boleh dikatakan tanpa warna dan tanpa rasa.

Gelatin yang boleh dimakan.

330. (1) Gelatin yang boleh dimakan hendaklah makanan yang dibersihkan yang diperolehi melalui pengekstrakan tisu seperti kulit, ligamen dan tulang binatang. Larutan 5% dari gelatin yang boleh dimakan dalam air panas hendaklah tidak mempunyai rasa yang tak disukai dan tidak berbau busuk.

(2) Gelatin yang boleh dimakan hendaklah mengandungi —

- (a) tidak lebih dari 18% kelembapan;
- (b) tidak lebih dari 3.25% jumlah abu; dan
- (c) tidak kurang dari 15% nitrogen atas asas kering.

(3) Label pada sebarang bungkusan yang mengandungi gelatin tidaklah boleh mendakwa bahawa makanan tersebut adalah gelatin yang boleh dimakan melainkan jika nama biasa binatang dari mana gelatin yang boleh dimakan itu diperolehi dinyatakan dalam label tersebut.

(4) Jika gelatin yang boleh dimakan telah ditambah pada sebarang makanan, maka hendaklah ditulis dalam label pada bungkusan yang mengandungi makanan tersebut, dalam tidak kurang dari huruf 10 poin, perkataan-perkataan "mengandungi gelatin yang boleh dimakan dari (nyatakan nama biasa binatang dari mana gelatin yang boleh dimakan itu diperolehi)".

JADUAL PERTAMA

Peraturan 3

BAYARAN ANALISA, SIJIL DLL.

- | | | |
|---|-------|--|
| 1. Analisa sebarang makanan atau alat di bawah bab 8 dari Perintah tersebut (termasuk bayaran bagi sijil yang ditetapkan hasil analisa tersebut jika sijil itu diberikan) | | Bayaran yang boleh dikenakan oleh Menteri Kesihatan. |
| 2. Salinan hasil analisa di bawah bab 8 dari Perintah tersebut | | \$10.00 setiap salinan. |
| 3. Salinan yang diperakui benar bagi dokumen-dokumen rasmi | | \$5.00 setiap salinan. |
| 4. Lesen bahan pemanis tiruan | | \$100 setahun. |

JADUAL KEDUA

Peraturan 7(1)

LABEL BAGI CONTOH MAKANAN

(No. Siri)

PERATURAN-PERATURAN
KESIHATAN AWAM (MAKANAN), 2000
(peraturan 7)
LABEL BAGI CONTOH MAKANAN

No. Rujukan Contoh:

Contoh:

Tarikh:

Tarikh dan masa diambil

Diambil oleh siapa

Jawatan _____

Alamat _____

Kandungan bungkusan yang diperkatakan

Diperolehi daripada siapa

Nama _____

Alamat _____

Contoh ini telah diperolehi menurut
peruntukan-peruntukan Peraturan-Peraturan
Kesihatan Awam (Makanan), 2000 untuk tujuan
analisa.

(No. Siri)

PERATURAN-PERATURAN
KESIHATAN AWAM (MAKANAN), 2000
(peraturan 7)
(Cap Pejabat)

No. Rujukan Contoh _____

Contoh _____

Tarikh _____

Contoh ini telah diperolehi menurut
peruntukan-peruntukan Peraturan-Peraturan
Kesihatan Awam (Makanan), 2000 untuk tujuan
analisa.

(No. Siri)

PERATURAN-PERATURAN
KESIHATAN AWAM (MAKANAN), 2000
(peraturan 7)
(Cap Pejabat)

No. Rujukan Contoh _____

Contoh _____

Tarikh _____

Contoh ini telah diperolehi menurut
peruntukan-peruntukan Peraturan-Peraturan
Kesihatan Awam (Makanan), 2000 untuk tujuan
analisa.

(No. Siri)

PERATURAN-PERATURAN
KESIHATAN AWAM (MAKANAN), 2000
(peraturan 7)
(Cap Pejabat)

No. Rujukan Contoh _____

Contoh _____

Tarikh _____

Contoh ini telah diperolehi menurut
peruntukan-peruntukan Peraturan-Peraturan
Kesihatan Awam (Makanan), 2000 untuk tujuan
analisa.

(No. Siri)

PERATURAN-PERATURAN
KESIHATAN AWAM (MAKANAN), 2000
(peraturan 7)
(Cap Pejabat)

No. Rujukan Contoh _____

Contoh _____

Tarikh _____

Contoh ini telah diperolehi menurut
peruntukan-peruntukan Peraturan-Peraturan
Kesihatan Awam (Makanan), 2000 untuk tujuan
analisa.

JADUAL KETIGA

Peraturan 9(4)(b)

**PENGUNAAN YANG DIBENARKAN ISTILAH AM DALAM
PERISYTIHARAN RAMUAN**

Bahan-bahan yang berikut boleh dinamakan dengan istilah generik dalam senarai ramuan —

Bahan	Istilah Generik
Ikan, apabila menjadi ramuan produk ikan	Ikan
Krim tiruan, apabila menjadi ramuan makanan lain	Krim tiruan
Kanji tersedia yang dibersihkan, apabila menjadi ramuan makanan lain kecuali kanji ubahsuai dengan kimia	Kanji
Sebarang minyak makan sayuran dinyahbau, sama ada dihidrogenkan atau tidak, apabila menjadi ramuan sebarang makanan selain dari lemak dan minyak makan	Minyak/lemak sayuran
Herba, apabila menjadi ramuan makanan lain pada paras tidak melebihi 2% mengikut berat makanan tersebut	Herba
Rempah, apabila menjadi ramuan makanan lain pada paras tidak melebihi 2% mengikut berat makanan tersebut	Rempah
Pewarna, apabila menjadi ramuan makanan lain	Pewarna/bahan pewarna
Pengemulsi dan penstabil, apabila menjadi ramuan makanan lain	Pengemulsi/penstabil atau agen pengemulsi/penstabil
Perisa, apabila menjadi ramuan makanan lain	Esen asli/tiruan
Pengawet apabila menjadi ramuan makanan lain	Pengawet
Gam-gam yang berikut — Akasia, karaya, tragakan, karob, ghatti, guar dan xantan	Gam yang boleh dimakan
Sebarang lemak binatang yang boleh dimakan apabila menjadi ramuan sebarang makanan	Lemak binatang

JADUAL KEEMPATPeraturan-peraturan 13(1), 14(7),
14(8), 319(1), 320(3) &
321(2)**BORANG BAGI PANEL MAKLUMAT PEMAKANAN****MAKLUMAT PEMAKANAN**

Hidangan bagi setiap bungkusan (masukkan di sini bilangan hidangan)*

Saiz hidangan: (masukkan di sini saiz hidangan)*

	Setiap Hidangan* atau	Bagi setiap 100g (atau 100 ml)
Tenaga	Kcal, kJ atau kedua-duanya	kcal, kJ atau kedua-duanya
Protein	g	g
Lemak	g	g
Karbohidrat	g	g
(masukkan di sini nutrien yang terhadapnya dakwaan pemakanan dibuat atau sebarang nutrien lain yang akan diisytiharkan)**		

* Hanya berkenaan jika nutrien diisytiharkan atas asas bagi setiap hidangan.

** Jumlah natrium, kalium dan kolesterol yang akan diisytiharkan dalam mg.

JADUAL KELIMA

Peraturan-peraturan 15(1), (5) & (8)

MAKANAN YANG MENGHENDAKI PENANDAAN TARIKH

1. Krim, krim susut, krim ringan, krim putar dan krim masam tidak termasuk krim steril tin.
2. Susu dan produk tenusu tidak termasuk keju keras.
3. Jus buah pasteur dan minuman jus buah pasteur.
4. Jus sayur pasteur dan minuman jus sayur pasteur.

5. Tofu, "tauhu" atau "doufu, produk dadih kacang soya yang pada asasnya dibuat dari kacang soya, air dan bahan penggumpal, termasuk "tofu telur", "taukua" atau "dougan", dan desert dadih kacang soya lembut yang dikenali sebagai "tauhu" atau "douhua", tetapi tidak termasuk minyak tofu goreng dalam bentuk ucang yang dikenali sebagai "taupok", dan batang dadih kacang kering.
6. Makanan yang disimpan atau dikehendaki untuk disimpan pada suhu sejuk bagi mengekalkan atau memanjangkan tempoh tahannya tetapi tidak termasuk buah-buahan dan sayur-sayuran mentah.
7. Sos.
8. *Kaya* atau jem telur.
9. Mentega kacang.
10. Jus buah bervitamin dan minuman jus buah bervitamin.
11. Jus sayur bervitamin dan minuman jus sayur bervitamin.
12. Tepung dan produk tepung (termasuk biskut, roti dan *kuih-muih*).
13. Produk telur.
14. Kismis dan sultana.
15. Coklat, coklat susu dan konfeksioneri coklat yang ramuan ciriannya adalah coklat atau koko, dengan atau tanpa tambahan buah-buahan dan kekerasan.
16. Sarapan pagi - bijirin dengan atau tanpa buah dan kekerasan kecuali yang dalam tin.
17. Makanan anak damit.
18. Krim kelapa, santan kelapa, pes kelapa, serbuk krim kelapa dan kelapa parut kering.
19. Lemak makan dan minyak makan.
20. Bahan tambah makanan yang mempunyai tempoh simpan kurang dari 18 bulan.
21. Sebarang makanan tenaga rendah yang menghendaki penandaan tarikh.
22. Marjerin dalam bekas tak kedap udara.
23. Produk daging dalam bekas tak kedap udara.
24. Minuman ringan pasteur tak berkarbonat dan minuman ringan U.H.T. tak berkarbonat.
25. Tambahan nutrien atau persediaan tambahan nutrien yang dijual sebagai makanan.

JADUAL KEENAM

Peraturan 22(3)

PENGANTIOKSIDA YANG DIBENARKAN

1. Tertakluk kepada peruntukan-peruntukan perenggan 2 Jadual ini, barang makanan yang dinyatakan dalam ruang 1 daftar yang berikut boleh mengandungi di dalamnya atau padanya pengantioksidan yang dinyatakan berhubung dengannya dalam ruang 2 dalam jumlah yang tidak melebihi bilangan bahagian bagi setiap juta yang dinyatakan berhubung dengannya dalam ruang 3 —

	Ruang 1	Ruang 2	Ruang 3
	Makanan dinyatakan	Perihal Pengantioksidan	Bahagian bagi setiap juta (dianggarkan mengikut berat)
(a)	Minyak dan lemak makan kontang, sama ada dikeraskan atau tidak, marjerin, krim kelapa, serbuk krim kelapa, mentega kacang, minyak vitamin dan pekatan yang mengandungi tidak lebih dari 30,000 mcg Vitamin A bagi setiap gram	Propil galat atau oktil galat atau dodekil galat atau sebarang campurannya	100
		atau	
		Hidroksianisole dibutilkan (B.H.A.)	200
		atau	
		Hidroksitoluena dibutilkan (B.H.T.)	200
		atau	
		Campuran isopropil sitrat (termasuk monoisopropil sitrat)	100
		atau	
		Sebarang campuran B.H.A. dan B.H.T.	200
		atau	
		Sebarang campuran galat dengan B.H.A. atau B.H.T. dan/atau TBHQ	200
		atau	

WARTA KERAJAAN NEGARA BRUNEI DARUSSALAM

		Tokoferol	2,000
		atau	
		Asid askorbik	2,000
(b)	Ester separa gliserol	Propil galat atau oktil galat atau dodekil galat atau sebarang campurannya	100
		atau	
		Hidroksianisole dibutulkan (B.H.A.)	200
		atau	
		Hidroksitoluena dibutulkan (B.H.T.)	200
		atau	
		Campuran isopropil sitrat (termasuk monoisopropil sitrat)	100
		atau	
		Sebarang campuran B.H.A. dan B.H.T.	200
(c)	Mentaga untuk tujuan pengilangan	Propil galat atau oktil galat atau dodekil galat atau sebarang campurannya	80
		atau	
		Hidroksianisole dibutulkan (B.H.A.)	160
		atau	
		Hidroksitoluena dibutulkan (B.H.T.)	160

		atau Sebarang campuran B.H.A. dan B.H.T.	160
(d)	Minyak esential dan asingan dari pekatan minyak esential	Propil galat atau oktil galat atau dodekil galat atau sebarang campurannya atau Hidroksianisole dibutulkan (B.H.A.) atau Hidroksitoluena dibutulkan (B.H.T.) atau Campuran isopropil sitrat (termasuk monoisopropil sitrat) atau Sebarang campuran B.H.A. dan B.H.T.	100 200 200 100 200
(e)	Epal dan pear	Etoksikuin	3
(f)	Persediaan yang mengandungi lebih dari 30,000 mcg Vitamin A bagi setiap gram	Hidroksianisole dibutulkan (B.H.A.) atau Hidroksitoluena dibutulkan (B.H.T.) atau Sebarang campuran B.H.A. dan B.H.T.	10 bagi setiap 300 mcg Vitamin A 10 bagi setiap 300 mcg Vitamin A 10 bagi setiap 300 mcg Vitamin A

(g)	Minyak vitamin dan pekatan	Propil galat atau oktil galat atau dodekil galat atau sebarang campurannya	100
		atau	
		Hidroksianisole dibutulkan (B.H.A.)	200
		atau	
		Hidroksitoluena dibutulkan (B.H.T.)	200
		atau	
		Sebarang campuran B.H.A. dan B.H.T.	200
		atau	
		Sebarang campuran galat dengan B.H.A. atau B.H.T. dan/atau TBHQ	Tiada
		atau	
		Campuran isopropil sitrat (termasuk monoisopropil sitrat)	100
		atau	
		Tokoferol	100
		atau	
		Asid askorbik	Tiada

NOTA: Di tempat, di mana terdapat perkataan "Tiada", ia bermakna bahawa bahan tersebut adalah ditegah dalam makanan itu.

2. Hidroksianisole dibutulkan atau hidroksitoluena dibutulkan atau campurannya dalam had-had yang nyatakan dalam Jadual ini boleh digunakan bersama propil galat atau oktil galat atau dodekil galat atau campurannya dalam had-had yang dinyatakan dalam Jadual ini, dengan syarat jumlah keseluruhan pengantioksida

tidaklah boleh melebihi, dalam hal makanan tertentu dalam butiran (a) dan (b) 300 bahagian bagi setiap juta, dalam hal makanan tertentu dalam butiran (c) 240 bahagian bagi setiap juta dan dalam hal makanan tertentu dalam butiran (d) 300 bahagian bagi setiap juta.

JADUAL KETUJUH

Peraturan-peraturan 23(2) & (3)

BAHAN PEMANIS TIRUAN YANG DIBENARKAN

DAFTAR I

PIAWAIAN BAGI SAKARIN DAN NATRIUM SAKARIN

(a) Sakarin (2-Sulfobenzoik Imida)

Sakarin hendaklah mengandungi tidak kurang dari 99%

Sakarin atas asas tanpa air.

(b) Natrium sakarin (Garam natrium 2-Sulfobenzoik Imida)

Natrium sakarin hendaklah mengandungi tidak kurang dari 99% dan tidak lebih dari 10% natrium sakarin kontang atas asas tanpa air.

DAFTAR II

PIAWAIAN BAGI ASPARTAM (Aspartil fenilamina metil ester)

Aspartam hendaklah mengandungi tidak kurang dari 98% dan tidak lebih dari 102% aspartam atas asas tanpa air.

MAKANAN TERTENTU YANG BOLEH DITAMBAH DENGAN ASPARTAM DAN KADAR MAKSIMUM YANG DIBENARKAN DALAM SETIAP KES

Makanan	Kadar maksimum yang dibenarkan dalam bahagian bagi setiap juta
Minuman ringan tenaga rendah	1,000
Makanan tenaga rendah yang lain	5,000

JADUAL KELAPAN

Peraturan-peraturan 25(3)(b),
78(3), 79(3) & 82(3)

PENGAWET KIMIA YANG DIBENARKAN DALAM MAKANAN PILIHAN

Jumlah Maksimum Pengawet Kimia dalam Bahagian Bagi Setiap Juta						
Pengawet Kimia No. 1	2	3	4	5	6	7
Dikira sebagai Sulfur dioksida	Asid benzoik	Metil atau Propil parahidroksi benzoat	Asid sorbik	Asid propionik	Natrium nitrit	Natrium nitrat
Makanan Pilihan						
	Burger daging dan produk yang serupa					
	Bir	450				
	Roti	25	70			
	<i>Budu</i> dan sos kacang soya, tiram dan ikan	400		3000		

JADUAL KELAPAN (Sambungan)

Peraturan-peraturan 25(3)(b),
78(3), 79(3) & 82(3)

PENGAWET KIMIA YANG DIBENARKAN DALAM MAKANAN PILIHAN

Jumlah Maksimum Pengawet Kimia dalam Bahagian Bagi Setiap Juta							
	Pengawet Kimia No. 1	2	3	4	5	6	7
Makanan Pilihan	Dikira sebagai Sulfur dioksida	Asid benzoik	Metil atau Propil parahidroksi benzoat	Asid sorbik	Asid propionik	Natrium nitrit	Natrium nitrat
Kubis dinyahhidratkan	2500						
Halwa kulit buah atau potongan dan kulit dikeringkan (disirap)	100			1000			
Keju							
Buburan cili		750					
Puding krismas					1000		
Sider	200						
Kelapa parut kering	50						
Koktel (beralkohol)	120	400					

JADUAL KELAPAN (Sambungan)

Peraturan-peraturan 25(3)(b),
78(3), 79(3) & 82(3)

PENGAWET KIMIA YANG DIBENARKAN DALAM MAKANAN PILIHAN

Makanan Pilihan	Jumlah Maksimum Pengawet Kimia dalam Bahagian Bagi Setiap Juta						
	Pengawet Kimia No. 1	2	3	4	5	6	7
	Dikira sebagai Sulfur dioksida	Asid benzoik	Metil atau Propil parahidroksi benzoat	Asid sorbik	Asid propionik	Natrium nitrit	Natrium nitrat
Kopi (kopi campuran atau ekstrak cecair		450	450				
Bahan pewarna, jika dalam bentuk larutan bahan pewarna yang dibenarkan		2000	2000	1000			
Pes kari		350					
Desert, berasaskan buah, susu dan krim	100						
Dekstrosa kontang dan dekstrosa monohidrat	20				300		

PENGAWET KIMIA YANG DIBENARKAN DALAM MAKANAN PILIHAN

Jumlah Maksimum Pengawet Kimia dalam Bahagian Bagi Setiap Juta						
Pengawet Kimia No. 1	2	3	4	5	6	7
Dikira sebagai Sulfur dioksida	Asid benzoik	Metil atau Propil parahidroksi benzoat	Asid sorbik	Asid propionik	Natrium nitrit	Natrium nitrat
Makanan Pilihan	Minuman coklat pekat	700				
	Produk kacang soya fermentasi	1000				
	Inti dan lapisan atas bagi konfeksioneri tepung (berasaskan buah)	800	450	1000	10	
	Ikan salai dan ikan awet Pes ikan, <i>belacan</i> , <i>cincalok</i> , <i>otak udang</i> dan <i>pekasam</i>	750				

JADUAL KELAPAN (Sambungan)

Peraturan-peraturan 25(3)(b),
78(3), 79(3) & 82(3)

PENGAWET KIMIA YANG DIBENARKAN DALAM MAKANAN PILIHAN

Jumlah Maksimum Pengawet Kimia dalam Bahagian Bagi Setiap Juta						
Pengawet Kimia No. 1	2	3	4	5	6	7
Dikira sebagai Sulfur dioksida	Asid benzoik	Metil atau Propil parahidroksi benzoat	Asid sorbik	Asid propionik	Natrium nitrit	Natrium nitrat
Makanan Pilihan	Emulsi perisa atau sirap perisa	350	800	1000		
	Konfeksioneri tepung					
	Tepung (untuk pembua- tan biskut dan pai)	200				
	Fruktosa	20				
Halwa buah, manisan buah atau perahan buah		100	1000	1000		

PENGAWET KIMIA YANG DIBENARKAN DALAM MAKANAN PILIHAN

Jumlah Maksimum Pengawet Kimia dalam Bahagian Bagi Setiap Juta						
Pengawet Kimia No. 1	2	3	4	5	6	7
Dikira sebagai Sulfur dioksida	Asid benzoik	Metil atau Propil parahidroksi benzoat	Asid sorbik	Asid Propionik	Natrium nitrit	Natrium nitrat
Makanan Pilihan						
Buah atau pulpa buah (selain dari pulpa tomato) yang dimaksud- kan untuk tujuan pengilangan	350		1000			
Buah kering (termasuk kismis dan sultana)	2000		500			
Buah awet	140		350			
Jus buah	120		350			
Jus buah pekat	350	800	350			
Gelatin	750		350			

JADUAL KELAPAN (Sambungan)

Peraturan-peraturan 25(3)(b),
78(3), 79(3) & 82(3)

PENGAWET KIMIA YANG DIBENARKAN DALAM MAKANAN PILIHAN

Jumlah Maksimum Pengawet Kimia dalam Bahagian Bagi Setiap Juta						
Pengawet Kimia No. 1	2	3	4	5	6	7
Dikira sebagai Sulfur dioksida	Asid benzoik	Metil atau Propil parahidroksi benzoat	Asid sorbik	Asid propionik	Natrium nitrit	Natrium nitrat
Makanan Pilihan						
Halia akar kering	150					
Glukosa (termasuk sirap)	40					
Sirap glukosa berfruktosa tinggi	40					
Gula aising	20					
Jem dan marmalad termasuk awetan untuk tujuan dietetik	100					
Marjerin	450 1000		450 1000 1000			
Marzipan dan pes kekeras manis						

JADUAL KELAPAN (Sambungan)

Peraturan-peraturan 25(3)(b),
78(3), 79(3) & 82(3)

PENGAWET KIMIA YANG DIBENARKAN DALAM MAKANAN PILIHAN

Jumlah Maksimum Pengawet Kimia dalam Bahagian Bagi Setiap Juta						
Pengawet Kimia No. 1	2	3	4	5	6	7
Dikira sebagai Sulfur dioksida	Asid benzoik	Metil atau Propil parahidroksi benzoat	Asid sorbik	Asid propionik	Natrium nitrit	Natrium nitrat
Makanan Pilihan						
Daging tin, awet, jeruk, asin atau salai sama ada masak atau tidak dimasak					125	500
Pektin dan sebatian pembeku jem	250		200			
Peri	200		1000			
Jeruk	100	250				
Kentang mentah dan terkupas	50					
Kentang dinyahhidratkan	550			1000		

JADUAL KELAPAN (Sambungan)

Peraturan-peraturan 25(3)(b),
78(3), 79(3) & 82(3)

PENGAWET KIMIA YANG DIBENARKAN DALAM MAKANAN PILIHAN

Jumlah Maksimum Pengawet Kimia dalam Bahagian Bagi Setiap Juta						
Pengawet Kimia No. 1	2	3	4	5	6	7
Dikira sebagai Sulfur dioksida	Asid benzoik	Metil atau Propil parahidroksi benzoat	Asid sorbik	Asid propionik	Natrium nitrit	Natrium nitrat
Sos	300	250				
Emulsi antibuih silikon	1000	2000	1000			
Minuman ringan untuk diminum terus	70	160	300			
Minuman ringan untuk diminum setelah dicairkan	350					
Kanji tersedia	100	800	800			
Kanji dihidrolisis (pepejal)	70					

PENGAWET KIMIA YANG DIBENARKAN DALAM MAKANAN PILIHAN

Jumlah Maksimum Pengawet Kimia dalam Bahagian Bagi Setiap Juta						
Pengawet Kimia No. 1	2	3	4	5	6	7
Dikira sebagai Sulfur dioksida	Asid benzoik	Metil atau Propil parahidroksi benzoat	Asid sorbik	Asid propionik	Natrium nitrit	Natrium nitrat
Makanan Pilihan	400					
	20					
	100					
	2000	800	450	1000		
	70					

JADUAL KELAPAN (Sambungan)

Peraturan-peraturan 25(3)(b),
78(3), 79(3) & 82(3)

PENGAWET KIMIA YANG DIBENARKAN DALAM MAKANAN PILIHAN

Jumlah Maksimum Pengawet Kimia dalam Bahagian Bagi Setiap Juta						
Pengawet Kimia No. 1	2	3	4	5	6	7
Dikira sebagai Sulfur dioksida	Asid benzoik	Metil atau Propil parahidroksi benzoat	Asid sorbik	Asid propionik	Natrium nitrit	Natrium nitrat
Makanan Pilihan	300	120	200			
	60					
Wain (termasuk kordial beralkohol)						
Yogurt						

JADUAL KESEMBILAN

Peraturan 26(2)

BAHAGIAN I - WARNA ORGANIK SINTETIK

1. Warna kemerahan:

allura red AC	Indeks Warna 16035
amaranth	Indeks Warna 16185
carmoisine	Indeks Warna 14720
erythrosine	Indeks Warna 45430
ponceau 4R	Indeks Warna 16255

2. Warna kekuningan:

sunset yellow FCF	Indeks Warna 15985
tartrazine	Indeks Warna 19140

3. Warna kehijauan:

fast green FCF	Indeks Warna 42053
green S	Indeks Warna 44090

4. Warna kebiruan:

brilliant blue FCF	Indeks Warna 42090
indigo carmine	Indeks Warna 73015

5. Warna kecoklatan:

chocolate brown HT	Indeks warna 20285
--------------------	--------------------

6. Warna kehitaman:

brilliant black PN	Indeks Warna 28440
--------------------	--------------------

BAHAGIAN II - WARNA-WARNA LAIN

1. Karamel dan warna yang diperolehi dari kokineal.

2. Bahan pewarna berikut yang berasal dari sayur-sayuran —

sebarang bahan pewarna yang ada secara semula jadi pada buah-buahan dan sayur-sayuran yang boleh dimakan, sebarang bahan pewarna dari bunga, daun-daunan, akar-akaran dan bahagian lain tumbuhan yang lazimnya digunakan dalam penyediaan makanan, termasuk alkanet, anato, karotena, klorofil, flavin, indigo, orkid, oren osej, beri parsi, safflower, safron, cendana, kunyit; atau asas pewarna tulennya sama ada diasingkan dari warna asli itu atau dihasilkan secara sintetik.

3. Bole atau oksida ferum, hitam karbon (disediakan dari sumber sayur-sayuran sahaja), titanium dioksida, ultramarin dan hanya bagi pewarnaan luar gula-gula ubat dan penghiasan konfeksioneri tepung bersalut gula, perak, emas atau aluminium dalam bentuk daun atau serbuk.
4. Garam aluminium atau kalsium (lakes) sebarang warna larut air berjadual.

JADUAL KESEPULUH

Peraturan 27(2)

PENGEMULSI YANG DIBENARKAN DAN PENSTABIL YANG DIBENARKAN

Asetilat monogliserida; laktat mono-digliserida; gliserida asid tartarik; gliserida diasetil asid tartarik; gliserida asid sitrik;

Agar-agar;

Asid alginik; ammonium alginat; kalsium alginat; kalium alginat; natrium alginat;

Garam ammonium asid fosfatidik;

Kalsium, trinatrium dan trikalium sitrat;

Kalsium glikonat;

Kalsium laktat;

Kalsium sulfat;

Karbonat dan bikarbonat natrium, kalium, kalsium dan ammonium;

Karagenan;

Kaseinat, kalsium, natrium dan kalium;

Selulosa, metil, etil, metil etil, hidroksi propil dan hidroksi propil metil terbitan; karboksi metil selulosa;

Dekstrin;

Dioktil natrium sulfosuksinat;

Dimetilpolisiloksana;

Tepung dan kanji;

Furseleran;

Gam, akasia, karob, ghatti, guar, karaya, tragakan, dan xantan;

Lesitin;

Magnesium hidroksida;

Kanji ubahsuai;

Mono dan digliserida asid lemak;

Nitrus oksida;

Pektin, kalsium pektat; natrium pektat;

Asid fosforik (asid ortofosforik) dan garam natrium, kalium dan kalsium monobes, dwibes, dan tribesnya;

Ester poligliserol asid lemak;

Ester poligliserol *interesterified ricinolenic acid*;

Ester polioksietilena sorbitan asid lemak;

Kalium asetat;

Garam kalium dan kalsium asid hidroklorik;

Kalium nitrat;

Ester propilena glikol asid lemak;

Propilena glikol alginat;

Quillaia (hanya dalam minuman ringan, tidak melebihi 200 ppm);

Silikon dioksida amorfus;

Kanji, dilunturkan (dengan klorit, hipoklorit, hidrogen peroksida atau asid perasetik) dan hipoklorit-teroksida; dwikanji fosfat disediakan dengan menggunakan natrium trifosfat, dwikanji fosfat disediakan dengan menggunakan fosforus oksiklorida; fosfat dwikanji fosfat; kanji asetat; asetilat dwikanji gliserol; asetilat dwikanji adipat; kanji oktenil suksinik anhidrida ubahsuai;

Natrium aluminium fosfat (bes);

Natrium dan kalium pirofosfat (tetranatrium dan tetrakalium difosfat), asid natrium dan kalium pirofosfat (dinatrium dan dikalium dihidrogen difosfat);

Natrium dan kalium tripolifosfat;

Ester sorbitan asid lemak;

Sorbitol;

Sukrogliserida;

Ester sukrosa asid lemak.

JADUAL KESEBELAS

Peraturan-peraturan 29(3) & (4)

PENAMBAH PERISA YANG DIBENARKAN

1. Garam mono-natrium garam asid L-glutamat.

Penambah perisa yang tersebut di atas hendaklah mengandungi tidak kurang dari 99% garam mono-natrium asid L-glutamat atas asas kering dan hendaklah mempunyai putaran spesifik dalam 0.5% kenormalan asid hidroklorik pada suhu 25°C yang tidak kurang dari +24.2 darjah dan tidak lebih dari +25.5 darjah. Ia hendaklah diperolehi hanya dari sumber sayur-sayuran sahaja.

2. Garam natrium atau kalsium asid guanilik atau asid inosinik atau gabungannya.

Penambah perisa yang tersebut di atas hendaklah mengandungi tidak kurang dari 97% dan tidak lebih dari bersamaan 102% garam natrium atau kalsium asid guanilik atau inosinik yang dikira atas asas tanpa air, dan diperolehi hanya dari sumber sayur-sayuran sahaja.

3. Ekstrak yis atau yis kering tidak aktif atau yis berautolisis atau gabungannya.

Penambah perisa yang tersebut di atas tidaklah boleh mengandungi lebih dari 0.04 mg bagi setiap gram jumlah asid folik (kira-kira 0.008 mg asid pteroi glutamik/g yis) dan diperolehi hanya dari *Saccharomyces cerevisiae* atau *Saccharomyces fragilis* atau yis torula (*Candida utilis*) sahaja atau gabungannya.

JADUAL KEDUA BELAS

Peraturan 31(2)

PENAMBAH NUTRIEN YANG DIBENARKAN

Asid askorbik;
Askorbil palmitat;
Biotin;
Kalsium karbonat;
Kalsium sitrat;
Kalsium gliserofosfat;
Kalsium oksida;
Kalsium pantotenat;
Kalsium fosfat (mono-, di- dan tri-bes);
Kalsium pirofosfat;
Kalsium sulfat;
Beta-karotena;
Kolina bitartrat;
Kolina klorida;
Ferum elektrolitik;
Ferik fosfat;
Ferik pirofosfat;
Ferus glukonat;
Ferus laktat;
Ferus sulfat;
Asid folik;
Inositol;
Isoleusina;
Leusina;

PENAMBAH NUTRIEN YANG DIBENARKAN

Lisina;
Metionina;
Niasin;
Niasinamida;
Asid nikotinik;
Nikotinamida;
Asid D-pantotenik;
Alkohol D-pantotenil;
Fenilalanina;
Kalium iodida;
Piridoksin;
Piridoksin hidroklorida;
Piridoksal;
Piridoksamina;
Riboflavin;
Riboflavin-5-fosfat;
Natrium askorbat;
Natrium iodida;
Natrium pantotenat;
Natrium fosfat (mono-, di- dan tri-bes);
Tiamina;
Tiamina hidroklorida;
Tiamina mononitrat;
Treonina;

JADUAL KEDUA BELAS (Sambungan)

Peraturan 31(2)

PENAMBAH NUTRIEN YANG DIBENARKAN

Tokoferol;
Alfa-tokoferol asetat;
Tryptofan;
Valina;
Vitamin A;
Vitamin A asetat;
Vitamin A alkohol;
Vitamin A palmitat;
Vitamin B12;
Vitamin D2;
Vitamin D3.

JADUAL KETIGA BELAS

Peraturan 34(2)

BAHAN TAMBAH MAKANAN BAGI KEGUNAAN AM YANG DIBENARKAN

Asid asetik;
Asid adipik;
Ammonium bikarbonat;
Ammonium hidroksida;
Ammonium fosfat (mono- dan di-bes);
Ammonium sulfat;
Lilin lebah;
Kalsium karbonat;
Kalsium klorida;
Kalsium sitrat;

BAHAN TAMBAH MAKANAN BAGI KEGUNAAN AM YANG DIBENARKAN

Kalsium glukonat;
Kalsium hidroksida;
Kalsium laktat;
Kalsium fosfat (mono-, di- dan tri-bes);
Kalsium sulfat;
Karbon dioksida;
Lilin karnauba;
Asid sitrik;
Asid fumarik;
Glukono delta-lakton;
Ester gliserol asid sitrik, laktik dan tartarik;
Helium;
Sirap berfruktosa tinggi;
Asid hidroklorik;
Hidrogen peroksida;
Asid laktik;
Magnesium karbonat;
Magnesium hidroksida;
Magnesium oksida;
Magnesium stearat;
Asid malik;
Manitol;
Nitrogen;
Nitrus oksida;

JADUAL KETIGA BELAS (Sambungan)

Peraturan 34(2)

BAHAN TAMBAH MAKANAN BAGI KEGUNAAN AM YANG DIBENARKAN

Papain;
Asid perasetik;
Asid fosforik;
Asid kalium tartrat;
Kalium bikarbonat;
Kalium karbonat;
Kalium sitrat;
Kalium hidroksida;
Kalium sulfat;
Propilena glikol;
Silika aerogel;
Natrium asetat;
Natrium klorida;
Natrium aluminium fosfat;
Natrium bikarbonat;
Natrium karbonat;
Natrium sitrat;
Natrium hidroksida;
Natrium fosfat (mono-, di- dan tri-bes);
Natrium kalium tartrat;
Natrium pirofosfat;
Natrium seskuikarbonat;
Natrium tartrat;
Sorbitol;

JADUAL KETIGA BELAS (Sambungan)

Peraturan 34(2)

BAHAN TAMBAH MAKANAN BAGI KEGUNAAN AM YANG DIBENARKAN

Asid suksinik;

Ester sukrosa asid lemak;

Asid sulfurik;

Asid sulfurus;

Asid tartarik;

Xilitol.

JADUAL KEEMPAT BELAS

Peraturan-peraturan 36(2) & (4)

MAKANAN YANG MEMPUNYAI JUMLAH MAKSIMUM RACUN PEROSAK

Ruang 1	Ruang 2	Ruang 3
Nama Biasa (Nama kimia)	Had sisa maksimum (ppm)	Jenis makanan
2,4-D (2, 4-dichlorophenoxy acetic acid)	2.0	buah-buahan
	0.5	bijirin
	0.05	daging binatang
	2.0	bahagian dalam binatang yang boleh dimakan
	0.05	produk tenusu
	0.05	telur
acephate (O, S-dimethyl acetylphosphoramidothioate)	10.0	sayur-sayuran berdaun
	5.0	sayur-sayuran tidak berdaun
	5.0	buah-buahan
	0.5	tuber, bulba dan rizom
	0.2	daging binatang
	0.2	bahagian dalam binatang yang boleh dimakan
	0.2	lemak dan minyak
	0.1	produk tenusu
	0.2	telur
	1.0	kacang soya
alachlor (2-chloro-2', 6'-diethyl-N- methoxymethyl acetanilide)	0.01	sayur-sayuran berdaun
	0.01	sayur-sayuran tidak berdaun
	0.01	bijirin
	0.001	produk tenusu
	0.01	kekeras

JADUAL KEEMPAT BELAS (Sambungan)

Peraturan-peraturan 36(2) & (4)

MAKANAN YANG MEMPUNYAI JUMLAH MAKSIMUM RACUN PEROSAK

Ruang 1 Nama Biasa (Nama kimia)	Ruang 2 Had sisa maksimum (ppm)	Ruang 3 Jenis makanan
aluminium phosphide (aluminium phosphide)	0.1 0.1	bijiran kekeras, biji kopi
amitraz (N-methylbis(2, 4-xylylimino- methyl)amine)	0.1 0.1	daging binatang produk tenusu
amitrole (1,2,4-triazole-3-ylamine)	0.02 0.02 0.02 0.02 0.02	sayur-sayuran berdaun sayur-sayuran tidak berdaun buah-buahan tuber, bulba dan rizom bijirin
atrazine (6-chloro-N2-ethyl-N4- isopropyl-1,3,5-triazine-2,4- diamine)	0.1 0.01 0.1	buah-buahan tuber, bulba dan rizom tebu
aziphos-ethyl (S-[3,4-dihydro-4- oxobenzo[d]-[1,2,3]-triazin- 3-ylmethyl] O,O-diethyl phosphorodithionate)	0.05 0.05 0.05	sayur-sayuran berdaun sayur-sayuran tidak berdaun buah-buahan
bendiocarb (2,3- isopropylidenedioxphenyl methylcarbamate)	0.1 0.02 0.05 0.05 0.05 0.05	sayur-sayuran tidak berdaun buah-buahan bijirin daging binatang lemak dan minyak telur
benomyl (Methyl 1-(butylcarbamoyl) benzimidazol-2-ylcarbamate)	2.0 2.0 2.0 2.0 0.05 0.05 0.05 0.01 0.1	sayur-sayuran berdaun sayur-sayuran tidak berdaun buah-buahan tuber, bulba dan rizom bijirin daging binatang produk tenusu telur tebu, kekerasan
bromacil (5-bromo-3-sec-butyl-6- methyluracil)	0.04 0.04	sayur-sayuran tidak berdaun buah-buahan

JADUAL KEEMPAT BELAS (Sambungan)

Peraturan-peraturan 36(2) & (4)

MAKANAN YANG MEMPUYAI JUMLAH MAKSIMUM RACUN PEROSAK

Ruang 1	Ruang 2	Ruang 3
Nama Biasa (Nama kimia)	Had sisa maksimum (ppm)	Jenis makanan
captafol (1,2,3,6-tetrahydro-N- (1,1,2,2-tetrachloroethylthio))	2.0	sayur-sayuran tidak berdaun
	2.0	buah-buahan
	0.5	tuber, bulba dan rizom
	0.2	bijirin
	5.0	rempah
	0.1	daging binatang
	0.1	lemak dan minyak
	0.1	produk tenusu
	0.1	telur
	0.1	produk marin
	0.1	kekeras
captan (1,2,3,6-tetrahydro-N- (trichloromethylthio) phthalimide)	5.0	sayur-sayuran berdaun
	5.0	sayur-sayuran tidak berdaun
	15.0	buah-buahan
	20.0	tuber, bulba dan rizom
	10.0	rempah
carbaryl (1-naphthyl methylcarbamate)	10.0	sayur-sayuran berdaun
	3.0	sayur-sayuran tidak berdaun
	5.0	buah-buahan
	2.0	tuber, bulba dan rizom
	5.0	rempah
	0.2	daging binatang
	5.0	lemak dan minyak
	0.1	produk tenusu
	0.5	telur
carbendazim (Methyl benzimidazol-2- ylcarbamate)	5.0	sayur-sayuran berdaun
	1.0	sayur-sayuran tidak berdaun
	2.0	buah-buahan
	3.0	tuber, bulba dan rizom
	0.5	bijirin
	0.1	produk tenusu
	0.1	telur
	0.2	buah berangan, kacang soya

JADUAL KEEMPAT BELAS (Sambungan)

Peraturan-peraturan 36(2) & (4)

MAKANAN YANG MEMPUNYAI JUMLAH MAKSIMUM RACUN PEROSAK

Ruang 1 Nama Biasa (Nama kimia)	Ruang 2 Had sisa maksimum (ppm)	Ruang 3 Jenis makanan
carbofuran	0.5	sayur-sayuran berdaun
(2,3-dihydro-2, 2- dimethylbenzofuran-7-yl methylcarbamate)	0.1 0.5 0.1 0.05 0.05 0.1	sayur-sayuran tidak berdaun tuber, bulba dan rizom bijirin daging binatang produk tenusu tebu, biji kopi, kekerasan
cartap	2.0	sayur-sayuran berdaun
(S,S'-2-dimethylamino trimethylene bis (thiocarbamate))	1.0 0.1 0.1 0.1	buah-buahan tuber, bulba dan rizom bijirin rempah
chinomethionat	0.3	sayur-sayuran berdaun
(6-methyl-1,3-dithiolo[4,5-b] quinoxalin-2-one)	0.1 0.3 0.3 0.1 0.05 0.01	sayur-sayuran tidak berdaun buah-buahan tuber, bulba dan rizom bijirin daging binatang produk tenusu
chlorothalonil	5.0	sayur-sayuran berdaun
(Tetrachloroisophthalonitrile)	5.0 3.0 0.1 0.2 0.2 0.1	sayur-sayuran tidak berdaun buah-buahan tuber, bulba dan rizom bijirin rempah kacang
chlorpyrifos	0.1	sayur-sayuran berdaun
(O,O- diethyl 0,3,5,6- trichloro-2-pyridyl phosphorothioate)	0.5 0.3 0.05 0.1 0.5 0.2 0.2 0.01 0.05	sayur-sayuran tidak berdaun buah-buahan tuber, bulba dan rizom bijirin rempah daging binatang lemak dan minyak produk tenusu telur

JADUAL KEEMPAT BELAS (Sambungan)

Peraturan-peraturan 36(2) & (4)

MAKANAN YANG MEMPUNYAI JUMLAH MAKSIMUM RACUN PEROSAK

Ruang 1 Nama Biasa (Nama kimia)	Ruang 2 Had sisa maksimum (ppm)	Ruang 3 Jenis makanan
cypermethrin	1.0	sayur-sayuran berdaun
((RS)-alpha-cyano-3	0.2	sayur-sayuran tidak berdaun
phenoxybenzyl (1RS)-cis,	1.0	buah-buahan
trans-3- [2,2-dichlorovinyl]-2,	0.01	tuber, bulba dan rizom
2-dimethyl-	0.2	bijirin
cyclopropanecarboxylate)	0.5	rempah
	0.05	daging binatang
	0.2	lemak dan minyak
	0.01	produk tenusu
	0.05	kacang soya, biji kopi
deltamethrin	0.2	sayur-sayuran berdaun
((S)-alpha-cyano-3 phenoxy	0.01	sayur-sayuran tidak berdaun
benzyl (1R)-cis-3-[2,2-	0.01	buah-buahan
dibromovinyl]-2,2-	0.01	tuber, bulba dan rizom
dimethylcyclo propane	2.0	bijirin
carboxylate)	0.05	biji koko
diazinon	0.5	sayur-sayuran berdaun
(O,O-diethyl O-2-isopropyl-6-	0.5	sayur-sayuran tidak berdaun
methylpyrimidin-4-yl	0.5	buah-buahan
phosphorothiate)	0.05	tuber, bulba dan rizom
	0.1	bijirin
	0.7	daging binatang
	2.0	lemak dan minyak
	0.02	produk tenusu
dichlorvos	0.1	sayur-sayuran berdaun
(2,2-dichlorovinyl dimethyl	0.5	sayur-sayuran tidak berdaun
phosphate)	0.1	buah-buahan
	0.5	tuber, bulba dan rizom
	0.5	bijirin
	0.05	daging binatang
	0.02	produk tenusu
	0.05	telur
	2.0	kacang soya, biji kopi, kekeras

JADUAL KEEMPAT BELAS (Sambungan)

Peraturan-peraturan 36(2) & (4)

MAKANAN YANG MEMPUNYAI JUMLAH MAKSIMUM RACUN PEROSAK

Ruang 1	Ruang 2	Ruang 3
Nama Biasa (Nama kimia)	Had sisa maksimum (ppm)	Jenis makanan
dimethoate	1.0	sayur-sayuran berdaun
(O,O-dimethyl S- (methylcarbamoylethyl) phosphorodithioate)	1.0 1.0 0.05 1.0	sayur-sayuran tidak berdaun buah-buahan tuber, bulba dan rizom rempah
edifenphos	1.0	bijirin
(O-ethyl S, S-diphenyl phosphorodithioate)	0.02 0.01 0.01	daging binatang produk tenusu telur
fenamiphos	0.05	sayur-sayuran berdaun
(Ethyl 4-methylthio-m-tolyl isopropylphosphoramidate)	0.2 0.05 0.1 0.05	sayur-sayuran tidak berdaun buah-buahan tuber, bulba dan rizom tebu, kacang
fenitrothion	0.1	sayur-sayuran berdaun
(O,O-dimethyl 0-4-nitro-m- tolyl phosphorothioate)	0.5 0.5 0.5 0.5 0.2 0.05 0.05 0.002 0.5	sayur-sayuran tidak berdaun buah-buahan tuber, bulba dan rizom bijirin rempah daging binatang lemak dan minyak produk tenusu teh kering
fenthion	2.0	sayur-sayuran berdaun
(O,O-dimethyl 0-4- methylthio-m-tolyl phosphorothioate)	1.0 0.5 0.1 0.1 2.0 0.05 1.0	sayur-sayuran tidak berdaun buah-buahan tuber, bulba dan rizom bijirin lemak dan minyak produk tenusu buah zaitun
fentin acetate	0.05	sayur-sayuran berdaun
(Triphenyl tin acetate)	0.05 0.05 0.1 0.1	sayur-sayuran tidak berdaun buah-buahan tuber, bulba dan rizom bijirin

JADUAL KEEMPAT BELAS (Sambungan)

Peraturan-peraturan 36(2) & (4)

MAKANAN YANG MEMPUNYAI JUMLAH MAKSIMUM RACUN PEROSAK

Ruang 1	Ruang 2	Ruang 3
Nama Biasa (Nama kimia)	Had sisa maksimum (ppm)	Jenis makanan
ferbam analyse as CS ₂	2.0	sayur-sayuran berdaun
(Iron tris(dimethyldithio)	2.0	sayur-sayuran tidak berdaun
carbamate)	2.0	buah-buahan
folpet	5.0	sayur-sayuran berdaun
(N-(trichloromethylthio)	5.0	sayur-sayuran tidak berdaun
phthalimide)	2.0	buah-buahan
	5.0	tuber, bulba dan rizom
	2.0	bijirin
	2.0	rempah
	2.0	daging binatang
	2.0	lemak dan minyak
	2.0	telur
	2.0	produk marin
formothion	0.1	sayur-sayuran berdaun
(S-[formyl-(methyl)	0.1	sayur-sayuran tidak berdaun
carbamoyl methyl] O, O-	0.1	buah-buahan
dimethyl	0.1	tuber, bulba dan rizom
phosphorodithioate)	0.1	bijirin
malathion	0.5	sayur-sayuran berdaun
(diethyl (dimethoxythiophos	0.5	sayur-sayuran tidak berdaun
phorylthio) succinate)	2.0	buah-buahan
	0.5	tuber, bulba dan rizom
	8.0	bijirin
	0.5	rempah
	2.0	kacang hijau
mancozeb analyse as CS ₂	2.0	sayur-sayuran berdaun
(Manganese ethylene bis	2.0	sayur-sayuran tidak berdaun
(dithiocarbamate)	2.0	buah-buahan
(polymeric) complex with	2.0	tuber, bulba dan rizom
zinc salt)		
maneb analyse as CS ₂	2.0	sayur-sayuran berdaun
(Manganese ethylene bis	2.0	sayur-sayuran tidak berdaun
(dithiocarbamate)	2.0	buah-buahan
(polymeric))	2.0	tuber, bulba dan rizom

JADUAL KEEMPAT BELAS (Sambungan)

Peraturan-peraturan 36(2) & (4)

MAKANAN YANG MEMPUYAI JUMLAH MAKSIMUM RACUN PEROSAK

Ruang 1	Ruang 2	Ruang 3
Nama Biasa (Nama kimia)	Had sisa maksimum (ppm)	Jenis makanan
mercaptodimethur	0.1	sayur-sayuran berdaun
(4-methylthio-3, 5-xylyl	0.1	sayur-sayuran tidak berdaun
methylcarbamate)	0.1	buah-buahan
	0.05	daging binatang
	0.05	produk tenusu
	0.05	telur
matalaxyl	1.0	sayur-sayuran berdaun
(Methyl N-(2-methoxyacetyl)-	0.5	sayur-sayuran tidak berdaun
N-(2,6 xylyl)-DL-alaninate	0.1	buah-buahan
	0.1	tuber, bulba dan rizom
	0.05	bijirin
	0.05	bit gula, biji bunga matahari
methamidophos	1.0	sayur-sayuran berdaun
(O, S-dimethyl	1.0	sayur-sayuran tidak berdaun
phosphoramidothioate)	0.5	buah-buahan
	0.1	tuber, bulba dan rizom
	0.01	daging binatang
	0.01	produk tenusu
	0.05	kacang soya kering
methidathion	0.2	sayur-sayuran berdaun
(S-2, 3-dihydro-5-methoxy-2-	0.1	sayur-sayuran tidak berdaun
oxo-1,3,4-thiadiazol-3-	0.1	buah-buahan
ylmethyl O, O-dimethyl	0.02	tuber, bulba dan rizom
phosphorodithioate)	0.1	bijirin
	0.02	daging binatang
	0.02	lemak dan minyak
	0.02	telur
methomyl	0.2	sayur-sayuran berdaun
(S-methyl N-	0.5	sayur-sayuran tidak berdaun
(methylcarbamoyloxy)	2.0	buah-buahan
thioacetimidate)	0.1	tuber, bulba dan rizom
	0.02	daging binatang
	0.02	produk tenusu
methyl bromide	0.1	sayur-sayuran berdaun
(bromoethane)	0.1	sayur-sayuran tidak berdaun
	0.1	bijirin

JADUAL KEEMPAT BELAS (Sambungan)

Peraturan-peraturan 36(2) & (4)

MAKANAN YANG MEMPUNYAI JUMLAH MAKSIMUM RACUN PEROSAK

Ruang 1	Ruang 2	Ruang 3
Nama Biasa (Nama kimia)	Had sisa maksimum (ppm)	Jenis makanan
mevinphos	0.5	sayur-sayuran berdaun
(2-methoxy carbonyl-1-	1.0	sayur-sayuran tidak berdaun
methyl vinyl dimethyl	0.2	buah-buahan
phosphate)	0.1	tuber, bulba dan rizom
	0.1	kacang
paraquat	0.05	sayur-sayuran berdaun
(1,1'-dimethyl-4,4'-	0.05	sayur-sayuran tidak berdaun
bipyridinium ion)	0.05	buah-buahan
	0.05	tuber, bulba dan rizom
	0.05	bijirin
	0.05	daging binatang
	0.01	produk tenusu
	0.01	telur
	0.1	kacang soya
permethrin	5.0	sayur-sayuran berdaun
(3-phenoxybenzyl (1RS)-cis-	2.0	sayur-sayuran tidak berdaun
trans-3- (2, 2-dichlorovinyl)-	1.0	buah-buahan
2,2-dimethylcyclopropane	0.05	tuber, bulba dan rizom
carboxylate)	2.0	bijirin
	0.1	daging binatang
	0.1	lemak dan minyak
	0.05	produk tenusu
	0.1	telur
	0.05	biji kopi
phosphamidon	0.15	sayur-sayuran berdaun
(2-chloro-2-	0.1	sayur-sayuran tidak berdaun
diethylcabamoyl-1-	0.1	buah-buahan
methylvinyl	0.05	tuber, bulba dan rizom
dimethylphosphate)	0.1	bijirin
	0.2	rempah
	0.2	kacang
piperonyl butoxide	8.0	sayur-sayuran berdaun
(5-[2-(butoxypethoxy) ethoxy	8.0	buah-buahan
methyl]-6-propyl-1,3-	20.0	bijirin
benzodioxole)	0.1	daging binatang
	20.0	produk marin
	8.0	kekeras, sayur-sayuran
		kering

JADUAL KEEMPAT BELAS (Sambungan)

Peraturan-peraturan 36(2) & (4)

MAKANAN YANG MEMPUNYAI JUMLAH MAKSIMUM RACUN PEROSAK

Ruang 1	Ruang 2	Ruang 3
Nama Biasa (Nama kimia)	Had sisa maksimum (ppm)	Jenis makanan
pirimiphos-methyl	2.0	sayur-sayuran berdaun
(O,2-diethylamino-6-methyl	2.0	sayur-sayuran tidak berdaun
pyrimidin-4-yl O, O-dimethyl	0.5	buah-buahan
phosphorothioate)	0.05	tuber, bulba dan rizom
	1.0	bijirin
	1.0	rempah
	0.05	daging binatang
	0.05	produk tenusu
	0.05	telur
	0.5	kacang, kurma
propagite	2.0	sayur-sayuran berdaun
(2-{4-tert-butylphenoxy}-	3.0	buah-buahan
cyclo hexyl prop-2-ynyl	0.1	tuber, bulba dan rizom
sulfite)	0.1	bijirin
	0.1	daging binatang
	0.1	lemak dan minyak
	0.08	produk tenusu
	0.1	telur
	0.1	kekeras, badam
propineb analyse as CS ₂	2.0	sayur-sayuran berdaun
(Zinc propylene	2.0	sayur-sayuran tidak berdaun
bis(dithiocarbamate)	2.0	buah-buahan
(polymeric))		
propoxur	3.0	sayur-sayuran berdaun
(2-isopropoxyphenyl methyl	3.0	sayur-sayuran tidak berdaun
carbamate)	3.0	buah-buahan
	0.5	tuber, bulba dan rizom
	0.5	bijirin
	0.05	daging binatang
	0.05	produk tenusu

JADUAL KEEMPAT BELAS (Sambungan)

Peraturan-peraturan 36(2) & (4)

MAKANAN YANG MEMPUNYAI JUMLAH MAKSIMUM RACUN PEROSAK

Ruang 1	Ruang 2	Ruang 3
Nama Biasa (Nama kimia)	Had sisa maksimum (ppm)	Jenis makanan
pyrethrins	1.0	sayur-sayuran berdaun
(dari pyrethrum	1.0	sayur-sayuran tidak berdaun
cinerifolium)	1.0	buah-buahan
	1.0	tuber, bulba dan rizom
	3.0	bijirin
	1.0	rempah
	1.0	lemak dan minyak
	3.0	produk marin
	1.0	kekeras, sayur-sayuran kering
thiometon	0.5	sayur-sayuran berdaun
(S-2-ethylthioethyl O,O-	0.5	sayur-sayuran tidak berdaun
dimethyl	0.5	buah-buahan
phosphorodithioate)	0.05	tuber, bulba dan rizom
	0.05	bijirin
	0.5	rempah
	0.1	biji kapas
thiophanate-methyl	5.0	sayur-sayuran berdaun
(Dimethyl 4,4'-(O-phenylene)	5.0	sayur-sayuran tidak berdaun
bis(3-thioallophanate))	1.0	buah-buahan
	0.1	bijirin
	0.1	daging binatang
	0.1	lemak dan minyak
thiram analyse as CS ₂	2.0	sayur-sayuran berdaun
(tetramethylthiuram	2.0	sayur-sayuran tidak berdaun
disulfide)	2.0	buah-buahan
triadimefon	0.5	buah-buahan
(1-(4-chlorophenoxy)-3, 3-	0.2	bijirin
dimethyl-1-(1H-1,2,4-triazol-	0.1	daging binatang
1-yl) butanone)	0.1	produk tenusu
	0.1	telur
	0.1	biji kopi

JADUAL KEEMPAT BELAS (Sambungan)

Peraturan-peraturan 36(2) & (4)

MAKANAN YANG MEMPUYAI JUMLAH MAKSIMUM RACUN PEROSAK

Ruang 1	Ruang 2	Ruang 3
Nama Biasa (Nama kimia)	Had sisa maksimum (ppm)	Jenis makanan
trichlorofon	0.2	sayur-sayuran berdaun
(Dimethyl 2,2,2-trichloro-1-hydroxyethylphosphonate)	0.1	sayur-sayuran tidak berdaun
	0.1	buah-buahan
	0.1	tuber, bulba dan rizom
	0.15	bijirin
	1.0	rempah
	0.1	daging binatang
	0.1	lemak dan minyak
	0.05	produk tenusu
	0.1	biji kapas, biji minyak
triforine	0.2	sayur-sayuran tidak berdaun
(N,N'-[piperazine-1] 4-diylbis	0.5	buah-buahan
[(trichloromethyl)	0.02	bijirin
(methylene)] diformamide)		
zineb analyse as CS ₂	2.0	sayur-sayuran berdaun
(Zinc ethylene bis	2.0	sayur-sayuran tidak berdaun
(dithiocarbamate)	2.0	buah-buahan
(polymeric))	2.0	bijirin
Ziram analyse as CS ₂	2.0	sayur-sayuran berdaun
(Zinc bis(dimethyldithio-	2.0	sayur-sayuran tidak berdaun
carbamate))	2.0	buah-buahan
	2.0	bijirin

JADUAL KELIMA BELAS

Peraturan-peraturan 37(1) & (2)

KADAR MAKSIMUM BAHAN CEMARAN LOGAM YANG DIBENARKAN
DALAM MAKANAN TERTENTU

DAFTAR 1

(1) Makanan	BAHAN CEMARAN LOGAM Kadar maksimum yang dibenarkan dalam bahagian bagi setiap juta (ppm)							
	(2) Arsenik (As)	(3) Plum- bum (Pb)	(4) Kuprum (Cu)	(5) Timah (Sn)	(6) Zink (Zn)	(7) Merkuri (Hg)	(8) Kad- mium (Cd)	(9) Anti- moni (Sb)
Agén perisa	1	2	30	40	40	0.05	1	1
Serbuk penaik, krim tartar	2	2	30	40	40	0.05	1	1
Susu dan produk tenusu	0.5	1	20	40	40	0.05	1	1
Bahan pemanis:								
(i) Bahan pemanis selain dari gliserol, molases, sakarin dan sorbitol	1	0.5	20	40	40	0.05	1	1
(ii) Molases	1	2	30	40	40	0.05	1	1
Madu	1	2	30	40	40	0.05	1	1
Daging dan produk daging selain dari gelatin yang boleh dimakan ..	1	2	20	40	40	0.05	1	1
Gelatin yang boleh dimakan	2	2	30	40	100	0.05	1	1
Ikan dan produk ikan	1	2	30	40	100	0.05	1	1
Lemak makan dan minyak makan	0.1	0.1	0.1	40	40	0.05	1	1
Produk sayur dan produk buah selain dari jus sayur dan jus buah	1	2	30	40	40	0.05	1	1
Jus sayur dan jus buah	0.1	0.5	10	40	5	0.05	1	0.15
Kentang - pulpa, pes dan puri	2	2	100	40	40	0.05	1	1
Teh, serbuk teh, ekstrak teh dan teh wangi	1	2	150	40	40	0.05	1	1

JADUAL KELIMA BELAS (Sambungan)

Peraturan-peraturan 37(1) & (2)

**KADAR MAKSIMUM BAHAN CEMARAN LOGAM YANG DIBENARKAN
DALAM MAKANAN TERTENTU****DAFTAR 1**

(1) Makanan	BAHAN CEMARAN LOGAM Kadar maksimum yang dibenarkan dalam bahagian bagi setiap juta (ppm)							
	(2) Arsenik (As)	(3) Plum- bum (Pb)	(4) Kuprum (Cu)	(5) Timah (Sn)	(6) Zink (Zn)	(7) Merkuri (Hg)	(8) Kad- mium (Cd)	(9) Anti- moni (Sb)
Kopi, cikori dan produk yang berkaitan	1	2	30	40	40	0.05	1	1
Koko dan produk koko	1	2	70	40	40	0.05	1	1
Rempah selain dari serbuk kari	5	2	30	40	40	0.05	1	1
Serbuk kari	1	2	30	40	40	0.05	1	1
Sos	1	2	30	40	40	0.05	1	1
Jeruk	1	2	30	40	40	0.05	1	1
Minuman beralkohol dan cuka	0.2	0.5	5	40	2	0.05	1	0.15
Minuman ringan:								
(i) Untuk diminum terus	0.1	0.2	2	40	5	0.05	1	0.15
(ii) Setelah dicairkan	0.5@	1@	10@	40@	25@	0.05@	1@	0.15
Makanan khas:								
(i) Rumusan anak damit	0.1	0.5	5	40	40	0.05	1	1
(ii) Makanan tin untuk anak damit dan kanak- kanak	0.1	0.5	5	40	40	0.05	1	1
(iii) Makanan berasaskan bijiran untuk anak damit dan kanak-kanak	0.1	0.5	5	40	40	0.05	1	1
Sesuatu makanan yang tiada dinyatakan had lain, tidak termasuk air dan bahan tambah makanan **	1	2	30	40	40	0.05	1	1

JADUAL KELIMA BELAS (Sambungan)

Peraturan-peraturan 37(1) & (2)

KADAR MAKSIMUM BAHAN CEMARAN LOGAM YANG DIBENARKAN
DALAM MAKANAN TERTENTU

DAFTAR 1

(1) Makanan	BAHAN CEMARAN LOGAM Kadar maksimum yang dibenarkan dalam bahagian bagi setiap juta (ppm)							
	(2) Arsenik (As)	(3) Plum- bum (Pb)	(4) Kuprum (Cu)	(5) Timah (Sn)	(6) Zink (Zn)	(7) Merkuri (Hg)	(8) Kad- mium (Cd)	(9) Anti- moni (Sb)
Makanan yang dibungkus dalam tin dan kertas timah, selain dari rumusan anak damit, makanan tin untuk anak damit dan kanak-kanak dan makanan berasaskan bijiran untuk anak damit dan kanak-kanak (untuk kandungan Sn sahaja)	*	*	*	250	*	*	*	*

Nota:

1. ** Kadar maksimum bahan cemar logam yang dibenarkan dalam bahan tambah makanan, selain dari agen perisa, bahan pewarna dan gelatin yang boleh dimakan, hendaklah dikawal dengan amalan perkilangan yang baik.
2. " * " bermakna bahawa kadar maksimum yang dibenarkan adalah sebagaimana yang dinyatakan masing-masing bagi makanan dalam Daftar.
3. "@ " menunjukkan paras sebelum dicairkan.

DAFTAR II

(1) Makanan	BAHAN CEMARAN LOGAM Kadar maksimum yang dibenarkan dalam bahagian bagi setiap juta (ppm)							
	(2) Arsenik (As)	(3) Plum- bum (Pb)	(4) Kuprum (Cu)	(5) Timah (Sn)	(6) Zink (Zn)	(7) Merkuri (Hg)	(8) Kad- mium (Cd)	(9) Anti- moni (Sb)
Bahan pewarna	3	10	50	50	50	50	50	50
	(100 ppm bagi sebarang gabungan bahan-bahan ini)							

JADUAL KEENAM BELAS

Peraturan 41(2)

PIAWAIAN MIKROBIOLOGI BAGI MAKANAN

Ruang 1 Nama Makanan	Ruang 2 Jumlah Kiraan pada 37°C selama 48 jam	Ruang 3 Kiraan <i>Koliform</i>
Susu tepung (termasuk penuh krim, separuh krim, susu skim dan rumusan anak damit)	tidak lebih dari 100,000 bagi setiap gram	tidak lebih dari 50 setiap gram
Susu tepung mentega	tidak lebih dari 200,000 bagi setiap gram	tidak lebih dari 50 bagi setiap gram
Susu pasteur	tidak lebih dari 100,000 bagi setiap mililiter	tidak lebih dari 50 bagi setiap mililiter
Aiskrim	tidak lebih dari 50,000 bagi setiap gram	tidak lebih dari 10 bagi setiap gram
Isi ketam, udang dan bubuk yang telah dimasak	tidak lebih dari 500,000 bagi setiap gram	
Moluska, sedia untuk dimakan	tidak lebih dari 500,000 bagi setiap gram	

JADUAL KEENAM BELAS (Sambungan)

Peraturan 41(2)

PIAWAIAN MIKROBIOLOGI BAGI MAKANAN

Ruang 1	Ruang 2	Ruang 3
Nama Makanan	Jumlah Kiraan pada 37°C selama 48 jam	Kiraan <i>Koliform</i>
Ikan dan produk ikan sedia untuk dimakan, tidak termasuk ikan dan produk ikan dalam bekas kedap udara	tidak lebih dari 100,000 bagi setiap gram	
Pastri	tidak lebih dari 100,000 bagi setiap gram	
Daging dan produk daging sedia untuk dimakan tidak termasuk daging dan produk daging dalam bekas kedap udara	tidak lebih dari 1 x 1,000,000 bagi setiap gram	
Telur cecair, kuning telur cecair dan putih telur cecair	tidak lebih dari 50,000 bagi setiap mililiter	tidak lebih dari 50 bagi setiap mililiter
Telur cecair kering, kuning telur cecair kering dan putih telur cecair kering	tidak lebih dari 50,000 bagi setiap gram	tidak lebih dari 50 bagi setiap gram
Sebarang makanan pepejal sedia untuk dimakan yang tidak dinyatakan di atas	tidak lebih dari 100,000 bagi setiap gram	
Sebarang makanan cecair sedia untuk dimakan tidak dinyatakan di atas	tidak lebih dari 100,000 bagi setiap gram	

JADUAL KETUJUH BELAS

Peraturan 326(1)

PIAWAIAN BAGI AIR

1. Piawaian fizikal:

Sifat-sifat fizikal

Kadar maksimum yang
dibenarkan

Warna (Unit warna sebenar)

15

Kekeruhan (Unit kekeruhan nefelometrik)

5

2. Piawaian kimia:

(a) pH

6.5 hingga 8.5

(b) Bahan Kimia —

Bahan Kimia

Kadar maksimum yang
dibenarkan dalam
bahagian bagi setiap juta
(ppm)

Aluminium (sebagai Al)

0.2

Amonia (sebagai N)

0.5

Detergen Anionik (MBAS)

1.0

Arsenik (sebagai As)

0.05

Biosida (Jumlah)

0.1

Kadmium (sebagai Cd)

0.005

Ekstrak kloroform karbon

0.5

Klorida (sebagai Cl)

250

Kloroform

0.03

Kromium (sebagai Cr)

0.05

Kuprum (sebagai Cu)

1.0

Sianida (sebagai CN)

0.1

Fluorida (sebagai F)

1.5

Keliatan (sebagai CaCO_3)

500

Ferum (sebagai Fe)

0.3

Plumbum (sebagai Pb)

0.05

Mangan (sebagai Mn)

0.1

Merkuri (sebagai Hg)

0.001

Minyak galian

0.3

Nitrat (sebagai N)

10

Fosfat (PO_4)

0.2

Klorin sisa (Bebas)

0.1

Selenium (Se)

0.1

Argentum (sebagai Ag)

0.05

Natrium (sebagai Na)

200

Sulfat (sebagai SO_4)

400

Zink (sebagai Zn)

5

JADUAL KETUJUH BELAS (Sambungan)

Peraturan 326(1)

PIAWAIAN BAGI AIR

(c) Racun perosak —

Racun perosak	Kadar maksimum yang dibenarkan dalam bahagian bagi setiap juta (ppm)
Aldrin Dieldrin	0.00003
Chlordane	0.00003
2, 4-D	1.0
DDT	0.001
Heptachlor dan Heptachlor Epoxide	0.0001
Hextachlorobenzene	0.001
Lindane	0.003
Methoxychlor	0.03
Phenol	0.002

3. Piawaian Bakteriologi:

Bakteria	Kaedah	Kiraan bagi setiap 100 ml
Organism <i>koliform</i>	1. Kaedah berbilang tiub (37°C/48 jam)	(i) tidaklah boleh melebihi 10 (bilangan paling mungkin); (ii) tidak boleh dikesan dalam 2 contoh berturutan; (iii) tidak boleh dikesan dalam 95% contoh sepanjang tahun.

JADUAL KETUJUH BELAS (Sambungan)

Peraturan 326(1)

PIAWAIAN BAGI AIR

- | | |
|------------------|---|
| 2. Turas selaput | (i) bagi contoh yang melebihi 20 – tidaklah boleh melebihi 1 koloni bagi purata semua contoh bulanan;
(ii) bagi contoh yang kurang dari 20 – tidaklah boleh melebihi 4 koloni dalam lebih dari 1 contoh. |
|------------------|---|

<i>Escherichia coli</i> ...	Kaedah berbilang tiub	Tiada (bilangan paling mungkin)
-----------------------------	-----------------------	---------------------------------

4. Keradioaktifan

Gross	0.1 Bq/l
Gross	1 Bq/l

Diperbuat pada hari ini 5 haribulan Zulhijjah, Tahun Hijrah 1421 bersamaan dengan 1 haribulan Mac, 2001.

PEHIN ORANG KAYA LAILA WIJAYA DATO SERI SETIA
 HAJI AWANG ABDUL AZIZ BIN BEGAWAN PEHIN UDANA KHATIB
 DATO SERI PADUKA HAJI AWANG UMAR
 Pemangku Menteri Kesihatan,
 Negara Brunei Darussalam.