

**PERATURAN-PERATURAN MAKANAN 1985**  
SUSUNAN PERATURAN-PERATURAN

**BAHAGIAN I**  
**PERMULAAN**

Peraturan

1. Nama, mula berkuat kuasa dan pemakaian.
2. Tafsiran.

**BAHAGIAN II**  
**WARANTI**

Peraturan

3. Makanan yang memerlukan waranti bertulis dari pengilang, dll.

**BAHAGIAN IIA**  
**KELULUSAN UNTUK PENJUALAN MAKANAN YANG DIPEROLEH MELALUI BIOTEKNOLOGI MODEN**

Peraturan

- 3A. -

**BAHAGIAN III**  
**PROSEDUR BAGI MENGAMBIL SAMPEL**

Peraturan

4. Prosedur mengambil sampel bagi analisis fizikal dan kimia.
5. Prosedur mengambil sampel bagi analisis mikrobiologi.
6. Label bagi sampel makanan.
7. Borang permintaan bagi analisis sampel makanan dan perakuan juruanalisis.
8. Sampel makanan.

**BAHAGIAN IV**  
**PELABELAN**

Peraturan

9. Kehendak-kehendak am mengenai pelabelan makanan.
10. Bahasa yang hendak digunakan.
11. Butir-butir dalam pelabelan.
12. Bentuk dan cara pelabelan.
13. Saiz dan warna huruf-huruf.

Peraturan

14. Penandaan tarikh.
15. Pernyataan mengenai kekuatan ramuan.
16. Pembungkusan di premis jualan runcit.
17. Kecualian dari peraturan 11, 14 dan 16 dan 18B.
18. Perkara yang dilarang pada mana-mana label.
- 18A. Akuan pada label.
- 18B. Pelabelan pemakanan.
- 18C. Akuan kandungan nutrien .
- 18D. Akuan perbandingan nutrien .
- 18E. Akuan fungsi nutrien .

BAHAGIAN V  
ADITIF MAKANAN DAN NUTRIEN YANG DITAMBAH

Peraturan

19. Aditif makanan.
- 19A. Bahan bantuan pemprosesan
20. Bahan pengawet.
- 20A. Agen antimikrobial.
21. Bahan pewarna.
22. Bahan perisa.
23. Penambah perisa.
24. Antipengoksida.
25. Kondisioner makanan.
26. Nutrien yang ditambah.
- 26A. Kultur probiotik

BAHAGIAN VI  
BUNGKUSAN BAGI MAKANAN

Peraturan

27. Penggunaan bungkusan berbahaya dilarang.
- 27A. Botol susu yang dilarang
28. Barangan seramik.
29. Penggunaan bungkusan polyvinyl chloride yang mengandungi vinyl chloride monomer berlebihan dilarang.
30. Makanan yang dibungkus dalam bungkusan polyvinyl chloride tidak boleh mengandungi berlebihan vinyl chloride monomer.

Peraturan

31. Penggunaan bungkusan bagi hasil bukan makanan adalah dilarang.
32. Penggunaan semula bungkusan adalah dilarang.
33. Bungkusan yang boleh digunakan semula bagi hasil yang sama.
- 33A. Bungkusan makanan lain yang boleh digunakan semula bagi minuman beralkohol, syandi, sayur dan buah.
34. Anggapan mengenai penggunaan apa-apa bungkusan.
35. Penggunaan bungkusan yang rosak dilarang.
36. Patung, duit, dll., tidak boleh diletakkan dalam makanan.
- 36A. Serbuk besi yang diturunkan.

BAHAGIAN VII  
JUZUK KEBETULAN

Peraturan

37. Juzuk kebetulan.
38. Cemar logam.
- 38A. 3-monochloropropane-1,2-diol (3-MCPD).
39. Mikroorganisma dan toksinnya.
40. Residu drug.
41. Residu racun perosak.

BAHAGIAN VIII  
STANDARD DAN KEHENDAK PELABELAN TERTENTU BAGI MAKANAN

*Bijirin, Hasil Bijirin, Kanji dan Roti*

Peraturan

42. Tepung.
43. Tepung gandum.
44. Tepung gandum berklorin.
45. Tepung gandum gluten.
46. Tepung gandum ditambah protein.
47. Tepung gandum naik sendiri.
48. Tepung gandum penuh.

Peraturan

- 48A Tepung roti
- 48B Tepung atta
- 49. Beras.
- 50. Beras kilang.
- 51. Tepung beras atau beras kisar.
- 52. Beras pulut.
- 53. Tepung pulut.
- 54. Ubi kayu.
- 55. Tepung ubi kayu atau kanji ubi kayu.
- 56. Sagu.
- 57. Tepung sagu.
- 58. Tepung jagung atau kanji jagung.
- 59. Tepung kastard.
- 60. Mil.
- 61. Mil germa gandum atau germa gandum.
- 62. Mil oat.
- 63. Pasta.
- 64. Makanan bijirin tersedia.
- 65. Roti.
- 66. Roti putih.
- 67. (*Dipotong*)
- 68. Roti buah.
- 69. Roti susu.
- 70. Roti mil.
- 71. (*Dipotong*)
- 72. Roti rai.
- 73. Roti germa gandum.
- 74. Roti mil penuh.
- 75. Roti diperkaya.

*Malt dan Ekstrak Malt*

Peraturan

- 76. Malt.
- 77. Ekstrak malt.
- 78. Ekstrak malt reroti, ekstrak malt komersial atau maltosa reroti.

*Bahan Pengudara Makanan*

Peraturan

- 79. Krim tartar.
- 80. Asid fosfat.
- 81. Serbuk penaik.

*Susu dan Hasil Susu*

Peraturan

- 82. Susu, susu mentah atau susu segar.
- 83. Hasil susu.
- 84. Susu skim, susu tanpa lemak atau susu pisahan.
- 85. Susu pasteur.
- 86. Susu steril.
- 87. Susu suhu ultra tinggi atau susu U.H.T.
- 88. Sebutan mengenai susu sebagai makanan.
- 89. Susu berperisa.
- 90. Susu tepung penuh krim atau susu penuh krim kering.
- 91. Susu tepung skim, pepejal susu tanpa lemak kering atau susu tepung pisahan.
- 91A. Susu tepung malt.
- 91B. Susu tepung rumusan untuk kanak-kanak.
- 92. Susu campuran semula.
- 93. Susu bancuhan.
- 94. Susu sejat atau susu pekat tawar.
- 95. Susu pekat atau susu pekat manis.
- 96. Susu hidrolisis laktosa.
- 97. Susu isian.
- 97A. Susu tepung isian
- 98. Susu isian sejat atau susu isian pekat tawar.
- 99. Susu isian pekat atau susu isian pekat manis.

Peraturan

100. Krim atau krim mentah.
101. Krim pasteur.
102. Krim susut atau krim cair.
103. Mentega.
104. Mentega campuran semula.
105. Minyak sapi.
106. Keju.
107. Keju kotej.
108. Keju krim.
109. Keju proses.
110. Pes keju, keju sapu atau keju campuran.
111. Keju klub atau keju luncheon.
112. Keju kering atau serbuk keju.
113. Susu kultur atau susu fermentasi.
114. (*Dipotong*)
115. (*Dipotong*)
116. Aiskrim.
117. Kehendak-kehendak pelabelan tertentu bagi susu dan hasil susu.

*Bahan pemanis*

Peraturan

118. Gula.
- 118A. Ekstrak stevia.
- 118B. Stevia diubahsuai secara enzimatik.
119. Gula perang muda.
120. Gula berwarna atau gula pelangi.
121. Dekstrosa kontang.
122. Dekstrosa monohidrat.
123. Sirap kilang.
124. Glukosa.
125. Sirap glukosa.
- 125A. Trehalose dehirat
126. Gula melaka.
127. Gula kabung.
128. Fruktosa.
129. Sirap glukosa berfruktosa tinggi.

Peraturan

- 130. Madu.
- 131. Gula aising.
- 132. Molases.
- 132A. Bahan pemanis tiruan.
- 133. Bahan pemanis tanpa zat.
- 134. Aspartame, gliserol dan sorbitol.
- 134A. Pemutih minuman.
- 134B. Krimer manis.
- 134C. Krimer tanpa tenusu.

*Konfeksi*

Peraturan

- 135. Konfeksi tepung.
- 136. Konfeksi gula.
- 137. Konfeksi sejuk beku.
- 138. Konfeksi ais.
- 139. Konfeksi sajian.
- 140. Kehendak-kehendak pelabelan tertentu bagi konfeksi.

*Daging dan Hasil Daging*

Peraturan

- 141. Daging atau daging segar.
- 142. Daging dingin.
- 143. Daging sejuk beku.
- 144. Daging kisar atau daging giling.
- 145. Hasil daging.
- 146. Pes daging.
- 147. Daging kilangan.
- 148. Daging salai.
- 149. Daging berkaling.
- 150. (*Dipotong*)
- 151. Daging berkaling bersama makanan lain.
- 152. Ekstrak daging atau esen daging.
- 153. Gelatin makanan.
- 154. Daging atau hasil daging tidak boleh mengandungi residu oestrogen.
- 155. Kehendak-kehendak pelabelan tertentu bagi daging dan hasil daging.

*Ikan dan Hasil Ikan*

Peraturan

- 156. Ikan
- 157. Hasil ikan.
- 158. Ikan awetan, ikan jeruk atau ikan masin.
- 159. Ikan salai.
- 160. Ikan tersedia.
- 161. Ikan berkaling.
- 162. Pes ikan.
- 163. Belacan.
- 164. Sos ikan.
- 165. (*Dipotong*)
- 166. Cincalok.
- 166A. Sos tiram.
- 166B. Sos berperisa tiram.
- 167. Bebola ikan atau kek ikan.
- 168. Keropok ikan.
- 169. Otak udang, petis atau heko.
- 170. Pekasam.

*Telur dan Hasil Telur*

Peraturan

- 171. Telur.
- 172. Telur cecair.
- 173. Kuning telur cecair.
- 174. Putih telur cecair.
- 175. Telur kering, kuning telur kering atau putih telur kering.
- 176. Sebutan mengenai telur sebagai makanan atau sebagai ramuan makanan.
- 177. Telur awetan.
- 178. Kehendak pelabelan tertentu bagi telur.

*Sarang Burung Yang Boleh Dimakan Dan Hasil Sarang Burung Yang Boleh Dimakan*

- 178A. Sarang burung mentah bersih yang boleh dimakan



*Lemak Makan dan Minyak Makan*

Peraturan

179. Standard am bagi lemak makan dan minyak makan.
180. Dripping.
181. Suet.
182. Lemak babi.
183. Stearin kelapa sawit bertapis, diluntur dan dinyahbau.
184. Stearin kelapa sawit dineutral, diluntur dan dinyahbau.
185. Margerin
186. Lemak sapu.
187. Vanaspati.
188. Standard am bagi minyak makan.
189. Minyak masak.
190. Minyak kelapa bertapis.
191. Minyak kelapa tak bertapis.
192. Minyak jagung.
193. Minyak biji kapas.
194. Minyak kacang tanah atau minyak kacang.
195. Minyak biji sawi.
196. Minyak kelapa sawit bertapis, diluntur dan dinyahbau.
197. Minyak kelapa sawit dineutral, diluntur dan dinyahbau.
198. Olein kelapa sawit bertapis, diluntur dan dinyahbau.
199. Olein kelapa sawit dineutral, diluntur dan dinyahbau.
200. Minyak isirong kelapa sawit bertapis, diluntur dan dinyahbau.
201. Minyak zaitun.
202. Minyak bran beras.
203. Minyak biji sesawi atau minyak toria.
204. Minyak biji safflower.
205. Minyak bijan.
206. Minyak kacang soya.
207. Minyak biji bunga matahari.
208. Kehendak perlabelan tertentu bagi lemak makan dan minyak makan.

*Sayur-sayuran dan Hasil Sayur-sayuran*

Peraturan

209. Sayur-sayuran.

Peraturan

- 210. Sayur-sayuran segar.
- 211. Sayur kering atau dehidrat.
- 212. Sayur sejuk beku.
- 213. Hasil sayur-sayuran.
- 214. Sayur asin.
- 215. Sayur asin kering.
- 216. Pes tomato.
- 217. Pulpa tomato.
- 218. Puri tomato.
- 219. Jus sayur.
- 220. Sayur berkaling.
- 221. Hasil kacang soya tertapai.
- 222. Protein sayur hidrolisis atau protein tumbuhan hidrolisis.

*Sup dan Stok Sup*

Peraturan

- 223. Sup.
- 224. Stok sup.

*Buah-buahan dan Hasil Buah-buahan*

Peraturan

- 225. Buah-buahan mentah atau buah-buahan segar.
- 226. Buah kering.
- 227. Buah kering campuran.
- 228. Hasil buah-buahan.
- 229. Kandi buah atau glis buah atau halwa buah.
- 230. Buah asin.
- 231. Buah asin kering.
- 232. Halwa kulit buah.
- 233. Buah berkaling.
- 234. Koktel buah berkaling.
- 235. Jus buah.
- 236. Jus epal.
- 237. Jusgrapefruit.
- 238. Jus lemon.
- 239. Jus limau.

Peraturan

- 240. Jus oren.
- 241. Jus buah markisah.
- 242. Jus nenas.
- 243. Kehendak pelabelan tertentu bagi jus buah.
- 243A. Nektar buah.
- 244. Pulpa buah.
- 245. Puri buah atau pes buah.

*Jem, Jeli Buah, Marmalad dan Seri Kaya*

Peraturan

- 246. Jem.
- 247. Jeli buah.
- 248. Marmalad.
- 249. Seri kaya.
- 250. Pektin.
- 251. Sebatian pembeku jem.

*Kekeras dan Hasil Kekeras*

Peraturan

- 252. Kekeras.
- 253. Santan kelapa.
- 254. Krim kelapa.
- 254A. Pekatan krim kelapa
- 255. Serbuk krim kelapa.
- 256. Kelapa parut kering.
- 257. (*Dipotong*)
- 258. Pes kelapa.
- 259. Mentega kacang.

*Teh, Kopi, Cikori dan Hasil yang Berkaitan*

Peraturan

- 260. Teh.
- 261. Serbuk teh, teh kipasan atau teh ayak.
- 262. Ekstrak teh, teh segera atau teh larut.
- 263. Teh wangi.

Peraturan

- 263A. Teh campuran.
- 264. Kehendak pelabelan tertentu bagi teh.
- 265. Biji kopi.
- 266. Kopi atau kopi kisar atau serbuk kopi.
- 267. Kopi segera atau kopi larut.
- 267A. Kopi tanpa kafeina.
- 268. Esen kopi atau ekstrak kopi cecair.
- 269. Kopi campuran.
- 269A. Kopi pracampur.
- 270. Cikori.
- 271. Kopi dan cikori.
- 272. Kopi dan cikori segera atau ekstrak kopi dan cikori larut.
- 273. Esen kopi dan dan cikori atau ekstrak kopi dan cikori cecair.

*Koko dan Hasil Koko*

Peraturan

- 274. Biji koko.
- 275. Isi koko atau hancuran koko.
- 276. Pes koko, jisim koko, kepingan koko atau likuor koko.
- 277. Mentega koko.
- 278. Koko atau serbuk koko atau koko larut.
- 279. Coklat.
- 280. Coklat putih.
- 281. Coklat susu.

*Susu Kocak*

Peraturan

- 282. Susu kocak.

*Garam dan Rempah*

Peraturan

- 283. Garam.
- 284. Garam halus.
- 285. Garam halus beriodin atau garam beriodin.
- 286. Rempah.

Peraturan

- 287. Jintan manis.
- 287A. Serbuk jintan manis.
- 288. Jintan.
- 289. Serbuk jintan.
- 290. Pelaga.
- 291. Biji pelaga.
- 292. Serbuk pelaga.
- 293. Pelaga besar.
- 294. Biji pelaga besar.
- 295. Serbuk pelaga besar.
- 296. Biji saderi.
- 297. Cili.
- 298. Serbuk cili.
- 299. Sluri cili.
- 300. Kayu manis.
- 301. Serbuk kayu manis.
- 302. Bunga cengkih.
- 303. Serbuk bunga cengkih.
- 304. Ketumbar.
- 305. Serbuk ketumbar.
- 306. Jintan putih.
- 307. Serbuk jintan putih.
- 308. Jintan hitam.
- 309. Serbuk jintan hitam.
- 310. Adas manis.
- 311. Adas pedas.
- 312. Serbuk adas pedas.
- 313. Halba.
- 314. Sebuk halba.
- 315. Halia.
- 316. Serbuk halia.
- 317. Bunga pala.
- 318. Serbuk bunga pala.
- 319. Biji sawi.
- 320. Serbuk biji sawi.
- 321. Buah pala.

Peraturan

- 322. Serbuk buah pala.
- 323. Lada hitam.
- 324. Serbuk lada hitam.
- 325. Lada putih.
- 326. Serbuk lada putih.
- 327. Campuran serbuk lada.
- 328. Pimento.
- 329. Kuma.
- 330. Bunga lawang.
- 331. Kunyit.
- 332. Serbuk kunyit.
- 332A. Serbuk kunyit sebatian.
- 333. Rempah campur.
- 333A. Serbuk kari.

*Cuka, Sos, Cutni dan Jeruk*

Peraturan

- 334. Cuka.
- 335. Cuka suling.
- 336. Cuka sebatian.
- 337. Cuka buatan atau cuka tiruan.
- 338. Kehendak pelabelan tertentu bagi cuka.
- 339. Sos.
- 340. Sos soya, sos kacang soya atau kicap.
- 341. Sos protein sayur hidrolisis atau sos protein tumbuhan hidrolisis.
- 341A. Sos protein sayur hidrolisis sebatian atau sos protein tumbuhan hidrolisis sebatian.
- 342. Sos cili.
- 343. Sos tomato atau ketchup tomato.
- 344. Sos salad.
- 345. Mayonis.
- 346. Cutni.
- 347. Jeruk.

*Minuman ringan*

Peraturan

- 348. Standard am bagi minuman ringan.
- 349. Sirap.
- 350. Sirap buah, kordial buah atau skuas buah.
- 351. Sirap berperisa atau kordial berperisa.
- 352. Minuman jus buah.
- 353. Minuman buah.
- 354. Minuman berperisa.
- 355. Bes minuman ringan atau minuman ringan siap campur.
- 356. Campuran minuman botani.
- 357. Susu kacang soya.
- 358. Minuman kacang soya.
- 359. (*Dipotong*)
- 360. Kehendak pelabelan tertentu bagi minuman ringan.

*Air Mineral Semulajadi*

Peraturan

- 360A. Air mineral semulajadi.

*Air Minuman Berbungkus*

Peraturan

- 360B. Air minuman berbungkus.
- 360C. Air dari mesin jual air.
- 360D. Minuman elektrolit isotonik
- 360E. Bes minuman elektrolit isotonik

*Minuman beralkohol*

Peraturan

- 361. Standard am bagi minuman beralkohol.
- 362. Wain.
- 363. Wain koktel, vermouthe atau wain aperitif.
- 364. Wain berudara.
- 365. Dry wine.

Peraturan

- 366. Wain manis.
- 367. Wain buah.
- 368. Wain epal.
- 369. Sider.
- 370. Wain pear.
- 371. Peri.
- 372. Wain sayur.
- 373. Wain madu atau mid.
- 374. Bir, lager, ale atau stout.
- 375. Wain beras.
- 376. Tuak.
- 377. Spirit.
- 378. Brandi.
- 379. Brandi buah.
- 380. Rum.
- 381. Wiski.
- 382. Vodka.
- 383. Gin.
- 384. Samsu.
- 385. Kehendak pelabelan tertentu bagi spirit.
- 386. Likeur.
- 386A Sebatian minuman keras
- 386B Minuman beralkohol yang dinyahalkohol

*Syandi*

Peraturan

- 387. Syandi.

*Makanan Bertujuan Khas*

Peraturan

- 388. Makanan bertujuan khas.
- 389. Rumusan bayi.
- 389A. Rumusan susulan.
- 390. Makanan berkaling untuk bayi dan kanak-kanak kecil.
- 391. Makanan diproses yang berasaskan bijirin untuk bayi dan kanak-kanak kecil.



Peraturan

- 392. Makanan tenaga rendah.
- 393. Makanan pendietan berformula.
- 393A. Makanan diet khas dengan kandungan natrium rendah termasuk pengganti garam.

BAHAGIAN IX  
PENGUNAAN AIR, AIS DAN STIM

Peraturan

- 394. Standard bagi air atau ais yang selamat diminum dan stim.
- 394A. Standard bagi air yang selamat digunakan

BAHAGIAN X  
PELBAGAI

Peraturan

- 395. Makanan yang tidak distandardisasikan di tempat lain.
- 396. Irradiasi makanan.
- 397. (*Dipotong*)
- 398. Peruntukan peralihan.
- 399. Pembatalan.

JADUAL-JADUAL

## PERATURAN-PERATURAN MAKANAN 1985\*

PADA menjalankan kuasa-kuasa yang diberi oleh seksyen 34 Akta Makanan 1983, Menteri membuat peraturan-peraturan berikut:

### BAHAGIAN I PERMULAAN

[Pind. PU(A)  
162/88]

#### 1. Nama, mula berkuat kuasa dan pemakaian.

(1) Peraturan-peraturan ini bolehlah dinamakan **Peraturan-Peraturan Makanan 1985**.

(2) Peraturan-Peraturan ini hendaklah mula berkuat kuasa pada tarikh yang akan ditetapkan oleh Menteri melalui pemberitahuan dalam \*\*Warta.

(3) Peraturan-Peraturan ini adalah tidak terpakai bagi apa-apa makanan yang disediakan, dikeluarkan atau dibungkus untuk dieksport ke luar Malaysia.

#### 2. Tafsiran.

(1) Dalam Peraturan-Peraturan ini, melainkan jika konteksnya menghendaki makna yang lain—

“Akta” ertinya Akta Makanan 1983;

“alkohol” ertinya etil alkohol;

“bahagian setiap peratus (bsp)”, “bahagian setiap juta (bsj)” dan “bahagian setiap billion (bsb)” ertinya bahagian setiap peratus, bahagian setiap juta dan bahagian setiap billion, masing-masing mengikut berat;

[Mas. PU(A)  
313/12]

“bayi” ertinya seseorang yang baru lahir sehingga berumur duabelas bulan;

[Gan. PU (A)  
162/88]

“bekas pukal” termasuklah—

(a) apa-apa wagon, keranjang, silo, tangki dan lain-lain bekas yang serupa; dan

(b) apa-apa kotak, karton dan lain-lain bekas yang serupa dalam mana lebih daripada satu bungkusan yang telah dilabel dengan sempurna serta kandungannya diletakkan dan bungkusan serta kandungannya itu tidak dimaksud untuk dikekalkan di dalamnya apabila bungkusan dan kandungannya itu dijual secara runcit;

[Mas. PU(A)  
229/10]

“bioteknologi moden” mempunyai erti yang sama sebagaimana yang ditakrifkan dalam Akta Biokeselamatan 2007<sup>1</sup>

\*Diterbitkan sebagai PU(A) 437/85

\*\*Berkuatkuasa dari 1.10.1985 - PU(B) 447/85

<sup>1</sup>Akta 678

[Mas. PU(A)  
162/88]

“bungkus luar” ertinya apa-apa bekas dalam mana lebih daripada satu bungkus makanan yang sama yang telah dilabel dengan sempurna diletakkan bagi maksud jualan secara runcit;

[Mas. PU(A)  
227/16]

“*Codex Alimentarius*” ertinya standard makanan antarabangsa yang diterima pakai oleh Suruhanjaya *Codex Alimentarius*;

[Mas. PU(A)  
229/10]

“kanak-kanak kecil” ertinya seseorang yang berumur lebih daripada dua belas bulan hingga tiga tahun;

“nama sebutan sebenar” ertinya nama atau perihal nama yang tertentu dan bukannya nama atau perihal secara umum, yang akan menunjukkan kepada bakal pembeli, jenis sebenarnya barang-barang yang baginya ia terpakai;

[Mas. PU(A)  
229/10]

“organisma diubahsuai secara genetik” ertinya organisma yang bahan genetiknya telah diubah melalui bioteknologi moden dengan cara yang tidak berlaku secara semula jadi melalui pembiakan atau rekombinasi semulajadi atau kedua-duanya;

[Gan. PU(A)  
162/88]

“pembungkus tambahan” ertinya suatu pembungkus dalam atau luar yang hanya digunakan bagi memudahkan pembungkusan dan tidak bertujuan atau mencukupi untuk menjadi bekas tunggal bagi kandungan bungkusannya itu;

[Mas. PU(A)  
313/12]

“profesional kesihatan” ertinya pentadbir hospital, doktor perubatan, pegawai pemakanan, pegawai teknologi makanan, pegawai dietetik, pegawai farmasi, pegawai pendidikan kesihatan, pekerja sosial perubatan dan ketua kepada jururawat yang bekerja dalam sistem penjagaan kesihatan;

[Mas. PU(A)  
162/88]

“steril secara komersil” ertinya apa-apa keadaan yang bebas daripada mikroorganisma hidup termasuk spora yang mempunyai kesan pada kesihatan awam dan mikroorganisma yang boleh membiak dalam makanan di bawah keadaan penstoran dan pengedaran biasa.

(2) Apa-apa sebutan dalam Peraturan-Peraturan ini mengenai bahagian setiap juta dan bahagian setiap billion hendaklah masing-masing disifatkan sebagai bersamaan dengan milligram setiap kilogram (mg/kg) dan microgram setiap kilogram ( $\mu\text{g}/\text{kg}$ ).

(3) Apa-apa sebutan dalam Peraturan-Peraturan ini mengenai sesuatu barang tertentu hendaklah diertikan sebagai meliputi sebutan mengenai sesuatu barang yang pada matannya adalah serupa dengan, dan boleh digunakan bagi maksud yang sama seperti, barang-barang yang disebut secara khusus itu.

(4) Apa-apa sebutan dalam Peraturan-Peraturan ini mengenai komposisi, kekuatan, potensi, ketulenan, kualiti, berat, kuantiti, tempoh simpan atau lain-lain sifat sesuatu makanan atau sesuatu ramuan atau komponennya hendaklah menjadi standard yang ditetapkan bagi makanan atau ramuan atau komponen tersebut.

(5) Jika di dalam Peraturan-Peraturan ini suatu standard ditetapkan bagi sesuatu makanan tanpa sesuatu peruntukan nyata melarang apa-apa benda atau bahan tambahan, maka hendaklah disifatkan di dalamnya suatu peruntukan yang memperuntukan bahawa makanan yang ditetapkan standardnya itu tidak boleh mengandungi apa-apa benda atau bahan tambahan, selain daripada air minuman,

melainkan dibenarkan secara khusus oleh Peraturan-Peraturan ini.

## BAHAGIAN II WARANTI

### 3. Makanan yang memerlukan waranti bertulis dari pengilang, dll.

Makanan yang mengenainya pengilang, pengedar atau peniaga dikehendaki member suatu waranti bertulis atau lain-lain pernyataan bertulis di bawah seksyen 30 Akta, apabila menjual makanan itu kepada mana-mana penjual, hendaklah sebagaimana dinyatakan dalam Jadual Pertama.

## BAHAGIAN IIA

### KELULUSAN UNTUK PENJUALAN MAKANAN YANG DIPEROLEHI MELALUI BIOTEKNOLOGI MODEN

[Mas.  
PU(A)  
229/10]

- 3A. Tiada seorang pun boleh mengimport, menyediakan atau mengiklankan untuk penjualan atau menjual apa-apa makanan dan ramuan makanan yang diperolehi melalui bioteknologi moden tanpa kelulusan bertulis daripada Pengarah terlebih dahulu.

## BAHAGIAN III

### PROSEDUR BAGI MENGAMBIL SAMPEL

[Pind.  
PU(A)  
256/17]

4. Prosedur mengambil sampel bagi analisis fizikal dan kimia.

(1) Jika seorang pegawai berkuasa telah mengambil atau selainnya mendapatkan suatu sampel makanan mengikut seksyen 5 Akta bagi maksud analisis fizikal atau kimia, dia hendaklah—

(a) membahagikan sampel itu kepada tiga bahagian berasingan dan hendaklah menanda serta melak atau mengikat tiap-tiap bahagian dengan apa-apa cara yang boleh mengikut keadaannya;

(b) menawarkan satu bahagian kepada penjual, pengimport atau pengilang atau wakilnya atau kepada orang yang menjaga makanan itu;

(c) menghantar sama ada sendiri atau menerusi seorang pegawai berkuasa lain atau melalui mel berdaftar A.T. (Akuan Terima) atau melalui perkhidmatan kurier dengan akuan terima satu daripada bahagian yang tinggal itu kepada juruanalisis; dan

(d) menyimpan bahagian satu lagi yang masih tinggal.

(2) Jika sesuatu sampel itu terdiri daripada apa-apa makanan yang terkandung dalam bungkusan yang belum dibuka dan jika pegawai berkuasa itu berpendapat bahawa pembahagian sampel untuk analisis itu ke dalam tiga bahagian berasingan mengikut subperaturan (1)—

- (a) adalah tidak munasabah pada praktiknya; atau
- (b) mungkin menjejaskan komposisi atau menghalang analisis wajar kandungannya,

Maka peruntukan subperaturan (1) hendaklah disifatkan telah dipatuhi jika pegawai berkuasa yang mengambil atau selainnya mendapatkan sampel itu membahagikan bungkusan itu ke dalam jumlah lot yang dikehendaki dan menguruskan tiap-tiap lot itu mengikut cara yang diperuntukkan oleh peraturan ini seolah-olah ianya suatu bahagian dan apa-apa sebutan dalam Peruntukan-Peruntukan ini mengenai bahagian sesuatu sampel hendaklah ditafsirkan dengan sewajarnya.

[Pind.  
PU(A)  
256/17]

(3) Walau apa pun subperaturan (1) dan (2), jika—

- (a) sesuatu bungkusan makanan tertentu itu ada atau berupa sebagai ada di dalam atau padanya, apa-apa bahan asing atau apa-apa bahan yang disyaki beracun, merosakkan atau memudharatkan kesihatan; atau
- (b) adalah tidak praktik untuk membahagikan sampel itu kepada jumlah bahagian atau lot yang dikehendaki,

Maka pegawai berkuasa itu hendaklah hanya mengambil satu sampel sahaja tanpa membahagikannya kepada bahagian yang berasingan dan hendaklah kemudiannya menghantarkan sampel yang telah diambil itu sama ada sendiri atau menerusi seorang pegawai berkuasa lain atau melalui mel berdaftar A.T.(Akuan Terima) atau melalui perkhidmatan kurier dengan akuan terima kepada juruanalisis.

## 5. Prosedur mengambil sampel bagi analisis mikrobiologi

Jika sesuatu sampel makanan dikehendaki bagi analisis mikrobiologi, pegawai berkuasa yang mengambil atau selainnya mendapatkan sampel itu mengikut seksyen 5 Akta hendaklah—

- (a) hanya mengambil satu sampel sahaja dan tidak boleh membahagikan sampel itu kepada bahagian-bahagian berasingan;
- (b) menanda serta melak sampel itu dengan apa-apa cara yang boleh mengikut keadaannya; dan

[Pind.  
PU(A)  
256/17]

- (c) menghantar sampel itu dengan sendiri atau menerusi seorang pegawai berkuasa lain atau melalui mel berdaftar A.T. (Akuan Terima) atau melalui perkhidmatan kurier dengan akuan terima kepada juruanalisis tanpa kelengahan yang praktik.

## 6. Label bagi sampel makanan.

(1) Label bagi sampel makanan hendaklah dalam empat salinan yang serupa dengan mempunyai keratan yang sama mengikut bentuk yang ditetapkan dalam Jadual Kedua.

(2) Jika sesuatu sampel makanan dibahagikan kepada tiga bahagian satu daripada label yang dinyatakan dalam subperaturan (1) hendaklah dilekatkan pada tiap-tiap bahagian sampel itu manakala label yang tinggal hendaklah dilekatkan pada borang permintaan bagi analisis.

(3) Dalam hal di mana hanya satu sampel makanan sahaja yang diambil hanya satu label sahaja perlu dilekatkan pada sampel itu manakala satu label lagi hendaklah dilekatkan pada borang permintaan bagi analisis.

**7. Borang permintaan bagi analisis sampel makanan hendaklah dibuat dalam Borang A sebagaimana dinyatakan dalam Jadual Ketiga.**

(1) Permintaan bagi analisis sampel makanan hendaklah dibuat dalam Borang A sebagaimana dinyatakan dalam Jadual Ketiga.

(2) Perakuan bagi keputusan sesuatu analisis yang diberi oleh seseorang juruanalisis hendaklah mengikut bentuk sebagaimana ditetapkan dalam Jadual Keempat.

**8. Sampel makanan.**

Bagi maksud Bahagian ini satu sampel makanan boleh terdiri daripada satu jenis atau lebih daripada satu bahagian atau unit makanan yang sama jenisnya.

**BAHAGIAN IV  
PELABELAN**

**9. Kehendak-kehendak am mengenai pelabelan makanan.**

Tiada seorang pun boleh menyediakan atau mengiklankan untuk jualan atau menjual apa-apa makanan yang terkandung dalam sesuatu bungkusan, jika bungkusan itu—

(a) tidak mempunyai di atasnya suatu label yang mengandungi semua butir yang dikehendaki oleh Peraturan-Peraturan ini supaya terkandung pada label yang berhubungan dengan bungkusan tersebut;

(b) mempunyai di atasnya suatu label yang mengandungi apa-apa perkara yang dilarang oleh Peraturan-Peraturan ini daripada terdapat pada label yang berhubungan dengan bungkusan tersebut; atau

(c) mempunyai di atasnya suatu label yang mengandungi apa-apa butir yang tidak berada di tempat atau mengikut cara yang dikehendaki oleh Peraturan-Peraturan ini bagi label berhubungan dengan bungkusan tersebut.

**10. Bahasa yang hendak digunakan.**

Kecuali sebagaimana diperuntukkan selainnya dalam Peraturan-Peraturan ini, apa-apa perkataan, pernyataan, penerangan atau arahan yang dikehendaki oleh Peraturan-Peraturan ini supaya terdapat pada label sesuatu bungkusan makanan hendaklah—

- (a) dalam hal makanan yang disediakan, dikeluarkan atau dibungkus di Malaysia, dalam Bahasa Malaysia; atau
- (b) dalam hal makanan yang diimport, dalam Bahasa Malaysia atau Bahasa Inggeris,

dan dalam mana-mana hal boleh termasuk terjemahannya dalam mana-mana bahasa lain.

#### **11. Butir-butir dalam pelabelan.**

(1) Tiap-tiap bungkusan yang mengandungi makanan untuk jualan hendaklah, melainkan diperuntukkan selainnya dalam Peraturan-Peraturan ini, mempunyai di atasnya suatu label yang mengandungi butir-butir berikut, iaitu—

- (a) nama sebutan sebenar makanan itu atau suatu perihalan mengenai makanan itu dengan mengandungi nama biasa ramuan utamanya;
- (b) dalam hal makanan campuran atau sebatian perkataan-perkataan yang menunjukkan bahawa kandungannya adalah dicampur atau disebati, mengikut mana yang berkenaan, dan perkataan-perkataan itu hendaklah digabungkan dengan nama sebutan sebenar makanan tersebut, dalam bentuk berikut:

“(masukkan nama sebutan sebenar makanan itu di sini) campuran”, atau  
“(masukkan nama sebutan sebenar makanan itu di sini) sebatian” :

Dengan syarat bahawa perkataan, “campuran” atau “sebatian” tidak boleh digabungkan dengan nama sebutan sebenar mana-mana makanan campuran atau sebatian yang tidak mematuhi standard yang ditetapkan oleh Peraturan-Peraturan ini;

- (c) jika makanan itu mengandungi daging lembu atau daging babi, atau terbitannya, atau lemak babi, suatu pernyataan tentang adanya daging lembu atau daging babi, atau terbitannya, atau lemak babi itu dalam makanan tersebut, dalam bentuk –

“MENGANDUNGI (nyatakan sama ada daging lembu atau daging babi, atau terbitannya, atau lemak babi, mengikut mana yang berkenaan)”

atau dalam apa-apa perkataan lain yang bermaksud sedemikian;

- (d) jika makanan itu mengandungi alcohol tambahan, suatu pernyataan tentang adanya alcohol itu dalam makanan tersebut, dalam huruf besar tebal dari tulisan bukan serif yang tidak lebih kecil daripada 6 poin, dalam bentuk –

“MENGANDUNGI ALKOHOL”

atau dalam apa-apa perkataan lain yang bermaksud sedemikian;

- (e) jika makanan itu terdiri daripada dua atau lebih ramuan, selain dari air, aditif makanan dan nutrien yang ditambah, nama sebutan sebenar tiap-tiap ramuan tersebut dengan susunan kadar menurun mengikut berat dan, di mana dikehendaki oleh Peraturan-Peraturan ini, suatu pernyataan

mengenai kadar ramuan tersebut;

[Gan. PU  
(A)  
313/12]

(ea) sebagai tambahan kepada kehendak yang ditetapkan dalam perenggan (1)(e), jika makanan itu mengandungi ramuan yang diketahui boleh menyebabkan hipersensitiviti, ramuan tersebut hendaklah dinyatakan dalam label; dan

(f) jika makanan itu mengandungi lemak makan atau minyak makan atau kedua-duanya, suatu pernyataan tentang adanya lemak makan atau minyak makan itu atau kedua-duanya dalam makanan tersebut, serta nama biasa binatang atau sayur-sayuran, mengikut mana yang berkenaan, dari mana lemak atau minyak itu diperolehi;

(g) jika makanan itu mengandungi aditif makanan, suatu pernyataan tentang adanya aditif makanan itu dalam makanan tersebut, dalam bentuk –

“mengandungi (nyatakan jenis aditif makanan yang berkenaan) yang dibenarkan”;

[PU(A)  
88/03]

(h) (*Dipotong*)

[Pind.  
PU(A)  
90/99]

(i) Suatu pernyataan mengenai berat bersih atau isipadu atau bilangan minimum isi bungkusan tersebut;

[Mas.  
PU(A)  
162/88]

(ia) dalam hal makanan yang dipak dalam cecair, suatu pernyataan mengenai berat tos minimum makanan itu;

(j) Dalam hal makanan yang dikilang atau dibungkus di negara ini, nama dan alamat perniagaan pengilang atau pembungkus, atau empunya hak untuk mengilang atau membungkus atau ejen mana-mana daripada mereka; dan dalam hal makanan yang diimport, nama dan alamat perniagaan pengilang atau pembungkus atau empunya hak untuk mengilang, atau ejen mana-mana daripada mereka, dan nama serta alamat perniagaan pengimport di Malaysia dan nama negeri dari mana makanan itu berasal;

(k) Apa-apa butir lain yang dikehendaki oleh Peraturan-Peraturan ini supaya diberikan dalam hal sesuatu makanan tertentu.

(2) Pernyataan yang dikehendaki oleh perenggan (c) dan (d) subperaturan (1), hendaklah terdapat sebaik sahaja di bawah nama sebutan sebenar makanan tersebut.

(3) Bagi maksud-maksud perenggan (e) dan (g) subperaturan (1), jika ramuan makanan itu atau aditif makanan yang ditambah pada makanan tersebut berasal dari binatang, nama biasa binatang itu hendaklah juga ditulis pada label makanan tersebut:

Dengan syarat bahawa adalah tidak perlu untuk menyatakan nama binatang daripada mana ramuan atau aditif makanan itu diperolehi jika ianya boleh disimpulkan daripada nama sebutan sebenar ramuan atau aditif makanan tersebut.

[Mas.  
PU(A)

(3A) bagi maksud subperaturan (3), sumber bagi makanan dan ramuan makanan



229/10]

yang diperolehi melalui bioteknologi moden hendaklah dinyatakan seperti berikut:  
'gen dihasilkan daripada (nama biasa binatang tersebut)'

(4) Bagi maksud perenggan (j) subperaturan (1)—

(a) suatu alamat telegraf atau kod atau alamat di Pejabat Pos; atau

(b) nama syarikat atau nama dagangan pengilang, pembungkus, pengimport atau penjual yang terdapat pada mana-mana disk atau penutup atau lain-lain alat yang digunakan bagi menutup sesuatu bungkusan makanan,

Adalah tidak mencukupi.

[Mas.  
PU(A)  
306/09]

(5) Bagi maksud perenggan (ea) subpraturan (1), makanan atau ramuan tertentu yang diketahui boleh menyebabkan hipersensitiviti adalah seperti berikut:

(a) bijirin yang mengandungi gluten termasuk gandum, rai, barli dan oat;

(b) kekacang dan hasil kekacang termasuk kacang tanah dan kacang soya;

(c) ikan dan hasil ikan;

(d) susu dan hasil susu (termasuk laktosa); dan

(e) telur dan hasil telur.

[Mas.  
PU(A)  
229/10]

(6) Bagi maksud perenggan (ea) subperaturan (1) dan (5), sumber bagi makanan dan ramuan makanan yang diperolehi melalui bioteknologi moden hendaklah dinyatakan seperti yang berikut:

'gen dihasilkan daripada (sumber)'

[Mas.  
PU(A)  
229/10]

(7) Makanan dan ramuan makanan yang diperolehi melalui bioteknologi moden hendaklah dilabelkan seperti yang berikut:

(a) dalam hal makanan dan ramuan makanan terdiri daripada atau mengandungi organisma diubah suai secara genetik, perkataan "(nama ramuan) diubah suai secara genetik" hendaklah terdapat pada label;

(b) dalam hal makanan dan ramuan makanan dihasilkan daripada, tetapi tidak mengandungi organisma diubah suai secara genetik, perkataan "dihasilkan daripada (nama ramuan) diubah suai secara genetik" hendaklah terdapat pada label;

(c) bagi maksud perenggan (a) dan (b), dalam hal makanan yang terdiri daripada satu ramuan, maklumat hendaklah terdapat pada panel pameran utama berdekatan dengan nama makanan tersebut dan hendaklah dalam penghurufan tidak kurang daripada 10 poin;

(d) bagi maksud perenggan (a) dan (b), dalam hal makanan yang terdiri lebih daripada satu ramuan, maklumat hendaklah terdapat di dalam senarai ramuan diikuti sebaik sahaja selepas ramuan mengikut mana yang berkenaan; dan

(e) bagi maksud perenggan (d), pernyataan "mengandungi ramuan diubah suai secara genetik" hendaklah dinyatakan pada panel pameran utama

berdekatan dengan nama makanan tersebut dan hendaklah dalam penghurufan tidak kurang daripada 10 poin.”

## 12. Bentuk dan cara pelabelan.

[Pind.  
PU(A)  
162/88]

(1) Butir-butir yang dikehendaki oleh peraturan 11, atau oleh mana-mana peraturan lain, supaya didapati pada sesuatu label, hendaklah terdapat dengan jelas dan mudah kelihatan pada label itu.

[Pind.  
PU(A)  
123/95]

(2) Kecuali sebagaimana diperuntukkan selainnya dalam Peraturan-Peraturan ini, penghurufan bagi butir-butir yang dikehendaki oleh perenggan (a) subperaturan (1) peraturan 11 supaya didapati pada sesuatu label hendaklah sebegitu jelas dari segi ketinggian, keutamaan visual dan kedudukan supaya mudah kelihatan berbanding dengan mana-mana perkara lain yang terdapat pada label itu.

[Mas.  
PU(A)  
123/95]

(2A) Subperaturan (2) adalah tidak terpakai bagi cap dagangan.

(3) Kecuali sebagaimana diperuntukkan selainnya dalam Peraturan-Peraturan ini, segala butir-butir yang dikehendaki oleh Peraturan-Peraturan ini supaya didapati pada sesuatu label hendaklah ditulis dalam penghurufan yang tidak lebih kecil daripada 10 poin, dan sama jelasnya dengan mana-mana perkara lain yang didapati di atas atau dilekatkan pada bungkusan itu.

[Pind.  
PU(A)  
306/09]

(4) Walau apa pun subperaturan (3), pernyataan mengenai ramuan sebagaimana dikehendaki oleh perenggan (e), (f), dan (g), dan butir-butir yang dikehendaki oleh perenggan (j) dan (k), subperaturan (1) peraturan 11, dan oleh peraturan 18B, boleh ditulis dengan penghurufan yang tidak lebih kecil daripada 4 poin, melainkan diperuntukkan selainnya dalam Peraturan-Peraturan ini.

(5) Tiap-tiap label yang dikehendaki oleh Peraturan-Peraturan ini supaya didapati di atas sesuatu bungkusan hendaklah ditanda dengan yang mudah dibaca dan tahan lama, sama ada pada bahan bungkusan itu atau pada benda yang dilekatkan dengan teguh atau secara kekal pada bungkusan tersebut.

(6) Walau apa pun subperaturan (5), sesuatu label boleh diletakkan dengan teguhnya di dalam sesuatu bungkusan jika—

(a) Bungkusan itu diperbuat daripada bahan lutsinar yang terang; dan

(b) Makanan yang terkandung dalam bungkusan itu adalah—

(i) belum sedia untuk terus dimakan; atau

(ii) dalam hal makanan yang telah sedia untuk terus dimakan, terkandung keseluruhannya dalam cengkerang atau lenggai semulajadinya atau pembungkus dalamnya hingga ia tidak mempunyai hubungan terus atau tidak mungkin bersentuh dengan label tersebut.

Tiada apa-apa label boleh didapati pada pembungkus tambahan sesuatu makanan

**13. Saiz dan warna huruf-huruf.**

(1) Jika saiz huruf-huruf yang hendak digunakan pada label ditetapkan dalam Peraturan-Peraturan ini dengan sebutan mengenai nombor poin minimum, maka sebutan itu hendaklah disifatkan sebagai sebutan mengenai ketinggian huruf-huruf kecil mengikut mukataip atau jika perkataan-perkataan itu dalam huruf besar kesemuanya, ketinggian huruf-huruf besar itu mengikut mukataip walau apa pun ketinggian isi taipnya.

(2) Kecuali sebagaimana diperuntukkan selainnya dalam Peraturan-Peraturan ini dan bagi simbol unit mengenai berat dan sukatan yang diiktiraf di peringkat antarabangsa, penghurufan tiap-tiap perkataan atau pernyataan yang dikehendaki oleh Peraturan-Peraturan ini supaya didapati pada label-label hendaklah—

(a) dalam huruf besar kesemuanya; atau

(b) dalam huruf kecil kesemuannya; atau

(c) dalam huruf kecil dan huruf awalnya dalam huruf besar.

(3) Dalam tiap-tiap hal yang baginya perenggan (a) dan (b) subperaturan (2) terpakai, ketinggian penghurufan itu hendaklah sama dalam tiap-tiap perkataan atau pernyataan yang dikehendaki berasingan.

(4) Dalam tiap-tiap hal yang baginya perenggan (c) subperaturan (2) terpakai, ketinggian huruf-huruf kecilnya hendaklah sama dalam tiap-tiap perkataan atau pernyataan yang dikehendaki berasingan.

(5) Walau apa pun terkandung dalam Peraturan-Peraturan ini, jika perkataan-perkataan dikehendaki oleh Peraturan-Peraturan ini supaya didapati pada label dalam huruf-huruf dari saiz tertentu dan dan bungkusan yang hendak dilabel itu adalah begitu kecil hingga tidak membolehkan penggunaan huruf-huruf dari saiz tersebut, maka huruf-huruf dari saiz yang lebih kecil bolehlah digunakan jika huruf-huruf tersebut adalah huruf-huruf terbesar yang praktik dalam keadaan itu tetapi bagaimanapun hendaklah tidak lebih kecil daripada 2 poin.

(6) Kehendak-kehendak dalam Peraturan-Peraturan ini mengenai ketinggian huruf-huruf adalah dipatuhi dengan secukupnya jika huruf-huruf yang digunakan itu adalah lebih tinggi daripada ketinggian yang ditetapkan.

(7) Semua penghurufan hendaklah didapati dalam warna yang amat berbeza dengan latar belakangnya.

**14. Penandaan tarikh.**

(1) Dalam Peraturan-Peraturan ini, “penandaan tarikh”, berhubungan dengan sesuatu bungkusan makanan, ertinya suatu tarikh yang ditanda atau dicetak timbul secara kekal pada bungkusan, atau pada label di atas bungkusan, sesuatu makanan yang menunjukkan tarikh akhir atau tarikh ketahanan minimum makanan tersebut, mengikut mana yang berkenaan.

(2) Bagi maksud subperaturan (1), ungkapan—

(a) “tarikh akhir”, berhubungan dengan sesuatu bungkusan makanan, ertinya tarikh selepas mana makanan itu, apabila disimpan mengikut apa-apa penstoran yang dinyatakan pada labelnya, tidak mungkin lagi dapat mengekalkan ciri-ciri kualiti yang biasanya diharapkan oleh seseorang pengguna; dan

(b) “tarikh ketahanan minimum”, berhubungan dengan sesuatu bungkusan makanan, ertinya tarikh hingga mana makanan itu, apabila disimpan mengikut apa-apa keadaan penstoran yang dinyatakan pada labelnya, akan mengekalkan apa-apa kualiti tertentu yang telah diakui secara tersirat atau nyata.

(3) Bagi maksud Peraturan-Peraturan ini, hanya penandaan dalam tarikh yang jelas dan tidak mengelirukan yang boleh ditafsirkan dengan betul oleh pengguna akan membentuk penandaan tarikh. Penandaan sesuatu tarikh dalam bentuk kod bagi mengenalpasti sesuatu lot tidaklah membentuk penandaan tarikh.

(4) Makanan yang dinyatakan dalam Jadual Kelima, apabila berada dalam bungkusan yang hendak dijual, hendaklah mempunyai atau dicetak timbul, pada labelnya atau di lain-lain tempat pada bungkusan itu, suatu penandaan tarikh mengikut mana-mana pilihan yang dinyatakan dalam subperaturan 5.

[Pind.  
PU(A)  
162/88]

(5) Bagi maksud subperaturan (4)—

(a) tarikh akhir berkenaan dengan sesuatu makanan hendaklah ditunjukkan mengikut salah satu bentuk berikut:

(i) “TARIKH AKHIR” atau “TH AKHIR” (masukkan tarikh di sini dinyatakan mengikut hari, bulan dan tahun atau mengikut bulan dan tahun);

(ii) “GUNA SEBELUM atau GUNA SBL (masukkan tarikh disini, dinyatakan mengikut hari, bulan dan tahun atau mengikut bulan dan tahun); atau

(iii) “MAKAN SEBELUM atau MAKAN SBL atau MINUM SEBELUM atau MINUM SBL (masukkan tarikh di sini, mengikut hari, bulan dan tahun atau mengikut bulan dan tahun);

(b) tarikh ketahanan minimum berkenaan dengan sesuatu bungkusan makanan hendaklah ditunjukkan dalam bentuk berikut:

[Pind.  
PU(A)  
162/88]

“BAIK SEBELUM atau BAIK SBL (masukkan tarikh di sini, mengikut hari, bulan dan tahun atau mengikut bulan dan tahun):

[Mas.  
PU(A)  
162/88]

Dengan syarat bahawa jika hanya bulan bagi sesuatu tahun tertentu dinyatakan, maka hendaklah dianggapkan bahawa tarikh akhir atau tarikh ketahanan minimum itu, mengikut mana yang berkenaan, adalah pada akhir bulan tersebut.

(6) Jika keesahan penandaan tarikh sesuatu makanan yang baginya peraturan ini terpakai bergantung kepada penstorannya, arahan mengenai penstoran makanan itu adalah juga dikehendaki supaya terdapat pada labelnya.

(7) Tiada seorang pun boleh menyediakan atau mengiklankan untuk jualan atau menjual apa-apa makanan yang dinyatakan dalam Jadual Kelima melainkan bungkusan yang mengandungi makanan itu mempunyai suatu penandaan tarikh yang dikehendaki dalam subperaturan (4) mengikut mana-mana bentuk yang ditetapkan dalam subperaturan (5).

(8) Penandaan tarikh yang dikehendaki oleh peraturan ini hendaklah ditulis dalam huruf besar tebal dari tulisan bukan serif yang tidak lebih kecil daripada 6 poin.

[Mas.  
PU(A)  
405/09]

(9) Tiada seorang pun boleh—

- (a) mengalih, memadam, meminda, menutup, menindih atau dengan apa-apa cara mengubah apa-apa tanda tarikh pada apa-apa bungkusan makanan;
- (b) mengimport, menyediakan untuk jualan atau menjual apa-apa bungkusan makanan yang telah luput; atau
- (c) mengimport, menyediakan untuk jualan atau menjual apa-apa bungkusan makanan yang telah disimpan dalam keadaan yang berlawanan dengan apa-apa syarat penyimpanan yang dinyatakan pada label makanan itu.

## 15. Pernyataan mengenai kekuatan ramuan.

Jika standard mengenai kekuatan, berat atau kuantiti, mengikut mana yang berkenaan, mana-mana ramuan atau bahagian komponen sesuatu makanan dinyatakan pada sesuatu label, melainkan diperuntukkan selainnya dalam Peraturan-Peraturan ini, “peratus” hendaklah bermaksud bahagian setiap juta mengikut berat, dan “bahagian setiap billion” hendaklah bermaksud bahagian setiap billion mengikut berat.

## 16. Pembungkusan di premis jualan runcit

(1) Kecuali sebagaimana diperuntukkan selainnya dalam Peraturan-Peraturan ini, jika sesuatu makanan dibungkus di premis jualan runcit dan ditawarkan, didedah atau disimpan untuk jualan dalam bungkusan itu di premis tersebut dengan sesuatu cara di mana pembeli sendiri yang akan memilih bungkusan itu, maka—

- (a) tiap-tiap bungkusan makanan itu hendaklah ditutup; dan
- (b) jika bungkusan itu diperbuat daripada bahan fleksibel yang lutsinar, label yang dikehendaki di bawah Peraturan-Peraturan ini bagi makanan itu bolehlah, tertakluk kepada kehendak subperaturan (6) peraturan 12, dimasukkan ke dalam bungkusan tersebut.

(2) Tiada apa-apa dalam perenggan (e), (f), (g) dan (j) subperaturan (1) peraturan 11, dan peraturan 18B, terpakai bagi sesuatu bungkusan makanan yang tersebut dalam subperaturan (1).

[Pind.  
PU(A)  
162/88,  
Pind.  
PU(A)]

306/09]

(3) Bagi maksud perenggan (a) subperaturan (1), sesuatu bungkusan hendaklah disifatkan telah tertutup jika—

(a) dalam hal bungkusan plastik, ianya telah ditutup sepenuhnya dengan haba atau dengan apa-apa cara lain yang berkesan; dan

(b) dalam hal bungkusan kertas, bahagian terbuka bungkusan itu telah dilipatkan dan lipatan itu dilekatkan pada tempatnya dengan kertas pelekat atau dengan apa-apa cara lain yang berkesan.

[Pind.  
PU(A)  
306/09]

**17. Kecuali dari peraturan 11, 14, 16 dan 18B**

[Gan.  
PU(A)  
162/88]

(1) Peraturan 11 dan 14 tidak terpakai bagi mana-mana bekas yang tersebut dalam perenggan (a) dalam takrif “bekas pukal” dalam subperaturan (1) peraturan 2.

[Gan.  
PU(A)  
162/88,  
Pind.  
PU(A)  
306/09]

(2) Perenggan (c), (d), (e), (f) dan (g) subperaturan (1) peraturan 11 tidak terpakai bagi bungkusan luar dan mana-mana bekas yang tersebut dalam perenggan (b) dalam takrif “bekas pukal” dalam subperaturan (1) peraturan 2.

(3) Peraturan 11, 14 dan 16 tidak terpakai bagi—

(a) sesuatu bungkusan makanan sekiranya makanan itu adalah dari jenis, kualiti, kuantiti, asal atau jenama yang diminta oleh pembeli dan ditimbang, dikira atau disukat semasa kehadiran pembeli; atau

(b) sesuatu makanan telah dimasak mudah rosak yang telah sedia untuk dimakan terus yang dibungkus di premis jualan runcit berikutan dengan permintaan dari pembeli untuk kuantiti tertentu makanan tersebut.

(3A) Walau apa pun subperaturan 17(3), jika makanan dan ramuan makanan yang diperoleh melalui bioteknologi moden dipamerkan untuk penjualan secara runcit selain daripada dalam bungkusan, apa-apa maklumat yang dikehendaki dalam subperaturan 11(3a), (6) dan (7) hendaklah dipamerkan pada atau berhubung dengan makanan tersebut.

(4) *(Dipotong)*

[Mas.  
PU(A)  
306/09]

(5) Peraturan 18B tidak terpakai bagi apa-apa bungkusan yang mempunyai jumlah luas permukaan yang kurang daripada 100 cm<sup>2</sup> dan botol kaca yang boleh diguna semula, dengan syarat bahawa tiada akuan pemakanan dibuat.

**18. Perkara yang dilarang pada mana-mana label.**

(1) Tiada apa-apa perkara perihalan yang didapati atau dilekatkan pada atau disertakan dengan sesuatu bungkusan makanan boleh mengandungi apa-apa komen berkenaan, rujukan kepada, atau huraian mengenai apa-apa pernyataan atau label yang dikehendaki oleh Peraturan-Peraturan ini supaya terdapat pada sesuatu bungkusan makanan jika komen, rujukan atau huraian itu secara langsung atau secara tersirat, menyangkal, mensyaratkan atau mengubah pernyataan itu

atau isi kandungan label tersebut.

[Mas.  
PU(A)  
162/88]

(1A) Perkataan-perkataan yang menyatakan penggredan, kualiti atau kelebihan atau apa-apa perkataan lain yang mempunyai maksud yang sama tidak boleh terdapat pada label sesuatu bungkusan makanan melainkan perihalan penggredan kualiti itu menepati perihalan yang ditetapkan oleh pihak berkuasa berkenaan yang bertanggungjawab bagi penggredan tersebut; dan jika perkataan-perkataan sedemikian didapati pada label itu maka hendaklah dianggapkan bahawa makanan itu menepati kehendak-kehendak yang ditetapkan oleh pihak berkuasa berkenaan mengenai penggredan kualiti tersebut.

(2) Tiada sesuatu label yang memperihalkan sesuatu makanan boleh mengandungi perkataan “tulen” atau apa-apa perkataan lain yang mempunyai makna yang sama melainkan -

(a) makanan itu adalah dari kekuatan, ketulenan atau kualiti yang ditetapkan oleh Peraturan-Peraturan ini dan adalah bebas daripada apa-apa bahan tambahan lain selain dari bahan tambahan yang diperlukan dalam pemprosesan makanan tersebut; dan

(b) tidak terdapat peruntukan nyata dalam Peraturan-Peraturan ini yang melarang kemasukan perkataan itu pada label bagi makanan tersebut.

[Pind.  
PU(A)  
162/88]

(3) Kecuali sebagaimana diperuntukkan selainnya dalam Peraturan-Peraturan ini, tiada sesuatu label yang memperihalkan sesuatu makanan boleh mengandungi perkataan “campur sebatian”, “berubat”, “tonik” atau “kesihatan” atau apa-apa perkataan lain yang mempunyai makna yang sama.

(4) Tiada sesuatu label yang memperihalkan sesuatu makanan boleh memasukkan apa-apa akuan tentang ketiadaan -

(i) daging lembu atau daging babi atau terbitannya, atau lemak babi, atau alkohol tambahan jika makanan itu tidak mengandungi ramuan tersebut; atau

(ii) apa-apa aditif makanan atau nutrien yang ditambah yang penambahannya adalah dilarang oleh Peraturan-Peraturan ini.

[Mas.  
PU(A)  
162/88]

(5) Kecuali sebagaimana diperuntukkan selainnya dalam Peraturan-Peraturan ini, bahan bergambar atau rekabentuk boleh dimasukkan di dalam label bagi maksud menerangkan resepi yang melibatkan penggunaan makanan itu atau cadangan bagaimana hendak menghidangkan makanan tersebut, jika kemasukan itu tidak mengelirukan atau memperdayakan dan bahan atau rekabentuk itu didahului atau diikuti sebaik sahaja sebelum atau selepasnya atau selainnya disertai berhampiran dengannya, dalam penghurufan yang tidak kurang dari 6 poin, dengan perkataan-perkataan “RESEPI” atau “CADANGAN PENGHIDANGAN” atau lain-lain perkataan yang mempunyai makna yang sama, mengikut mana yang berkenaan.

[Gan.  
PU(A)  
88/03]

(6) Tiada sesuatu label yang memperihalkan apa-apa makanan boleh memasukkan apa-apa akuan:

(a) yang menyatakan bahawa mana-mana makanan tertentu akan menyediakan sumber yang mencukupi bagi semua nutrien yang penting,

kecuali sebagaimana yang dibenarkan selainnya dalam Peraturan-Peraturan ini;

- (b) yang membayangkan bahawa memakan diet seimbang atau gabungan pelbagai jenis makanan tidak dapat membekalkan jumlah yang mencukupi bagi semua nutrien ;
- (c) yang tidak dapat disahkan;
- (d) tentang kesesuaian sesuatu makanan untuk kegunaan dalam pencegahan, pengurangan, perawatan atau penyembuhan penyakit, gangguan atau keadaan fisiologi tertentu, kecuali sebagaimana yang dibenarkan selainnya dalam Peraturan-Peraturan ini; atau
- (e) yang boleh menimbulkan keraguan tentang keselamatan makanan yang serupa atau menimbulkan atau mengeksploitasikan rasa takut pada pengguna.

[Mas.  
PU(A)  
306/09/  
Pind. PU  
(A)  
313/12]]

(7) Tiada suatu pun label yang memperihalkan sesuatu makanan boleh mengandungi perkataan “organik”, “biologikal”, “ekologikal”, “biodinamik” atau apa-apa perkataan lain yang mempunyai makna yang sama melainkan jika makanan itu mematuhi kehendak yang dinyatakan dalam Standard Malaysian MS 1529: Pengeluaran, Pemprosesan, Pelabelan dan Pemasaran Makanan Berasaskan Tumbuhan yang Dihasilkan Secara Organik.

[Mas.  
PU(A)  
306/09]

(8) Tiada suatu pun label yang memperihalkan apa-apa makanan boleh mengandungi perkataan “berkhasiat” atau apa-apa perkataan lain yang mempunyai makna yang sama melainkan jika -

[Mas.  
PU(A)  
306/09]

(a) makanan itu mengandungi suatu kumpulan nutrien termasuk karbohidrat, lemak, protein, vitamin dan mineral;

[Mas.  
PU(A)  
306/09]

(b) makanan itu mengandungi amaun tenaga yang cukup banyak yang melebihi 40kcal bagi setiap 100g atau 20kcal bagi setiap 100ml;

[PU(A)  
306/09]

(c) makanan itu mengandungi sumber protein tidak kurang daripada 5g bagi setiap 100g atau 2.5g bagi setiap 100ml;

[Mas.  
PU(A)  
306/09]

(d) makanan itu mengandungi sekurang-kurangnya empat vitamin pada amaun yang memenuhi kriteria untuk diakui sebagai sumber dan dua mineral (tidak termasuk natrium) pada amaun yang memenuhi kriteria untuk diakui sebagai sumber; dan

[Mas.  
PU(A)  
306/09]

(e) amaun nutrien yang disebutkan dalam perenggan (a) dan (d) diisytiharkan.



[Mas. PU  
(A)  
88/03]

### 18A. Akuan pada label.

(1) Walau apa pun subperaturan (4) peraturan 18, akuan yang menonjolkan ketiadaan atau tiada penambahan bahan tertentu dalam atau kepada makanan boleh dimasukkan dalam label dengan syarat akuan itu tidak mengelirukan dan bahan itu—

- (a) tidak tertakluk kepada syarat khusus dalam peraturan ini;
- (b) ialah bahan yang biasanya dijangka ditemui oleh pengguna dalam makanan itu;
- (c) tidak digantikan dengan bahan lain yang memberikan makanan itu ciri-ciri yang setara melainkan jika sifat semula jadi bahan gantian itu dinyatakan dengan sama jelasnya; dan
- (d) dibenarkan ada dalam atau ditambah kepada makanan.

(2) Akuan yang menonjolkan ketiadaan atau tiada penambahan satu nutrien atau lebih dalam atau kepada makanan hendaklah dianggap sebagai akuan pemakanan dan peraturan 18a hendaklah terpakai bagi akuan tersebut.

(3) Akuan pemakanan dalam peraturan ini termasuklah akuan yang berikut:

- (a) akuan kandungan nutrien;
- (b) akuan bandingan nutrien;
- (c) akuan fungsi nutrien; dan
- (d) akuan untuk memperkaya, memperkuat, atau perkataan lain yang mempunyai pengertian yang serupa sebagaimana yang dinyatakan dalam subperaturan (7) peraturan 26.

[Mas.  
PU(A)  
88/03]

### 18B. Pelabelan makanan.

(1) Dalam Peraturan-Peraturan ini, “pelabelan makanan”, berhubung dengan suatu bungkusan makanan, ertinya perihalan yang bertujuan untuk memberitahu pengguna tentang kandungan nutrien bagi sesuatu makanan.

(2) Kecuali sebagaimana yang diperuntukkan selainnya dalam Peraturan-Peraturan ini, kandungan nutrien yang berhubungan dengan makanan hendaklah diadakan untuk semua keluaran yang dinyatakan dalam peraturan 64 hingga 75, 84 hingga 87, 89 hingga 99, 113, 135, 149, 151, 161, 220, 233 hingga 242, 344, 345 dan 348 hingga 358 Peraturan-Peraturan ini.

(3) Hendaklah dituliskan pada label makanan yang dinyatakan dalam subperaturan (2)—

- (a) jumlah tenaga, dinyatakan dalam kilokalori (kcal) atau kilojoul (KJ) atau kedua-duanya bagi setiap 100g atau 100ml atau bagi setiap bungkusan jika

bungkusan itu mengandungi hanya satu bahagian dan bagi satu hidangan sebagaimana yang dinyatakan kuantitinya pada label;

(b) jumlah protein, karbohidrat yang sedia ada (iaitu karbohidrat yang tidak termasuk serabut diet) dan lemak, dinyatakan dalam g bagi setiap 100g atau bagi setiap bungkusan jika bungkusan itu mengandungi hanya satu bahagian dan bagi setiap satu hidangan sebagaimana yang dinyatakan kuantitinya pada label

(4) Walau apa pun sub peraturan (3), hendaklah dituliskan pada label pada bungkusan minuman yang sedia diminum, jumlah keseluruhan gula dalam bentuk yang berikut:

“Karbohidrat ..... g  
 Jumlah gula ..... g”.

(4A) Bagi maksud peraturan ini, rujukan kepada “gula” hendaklah menjadi rujukan kepada semua monosakarida dan disakarida yang terkandung dalam makanan sama ada secara asli atau ditambah.

(5) Jika suatu akuan dibuat tentang jumlah atau jenis asid lemak, amaun asid lemak, amaun asid lemak tepu, monotidaktepu, politidaktepu dan asid trans lemak hendaklah diisytiharkan dalam bentuk yang berikut, mengikut mana-mana yang berkenaan:

“Lemak ..... g  
 yang terdiri daripada  
     asid lemak monotidaktepu ..... g  
     asid lemak politidaktepu ..... g  
     asid lemak tepu ..... g  
     asid lemak trans ..... g”.

(6) Jumlah tenaga yang hendak disenaraikan hendaklah dihitung dengan menggunakan faktor penukaran yang berikut:

- (a) Karbohidrat      4 kcal/g      (17kj);
- (b) Protein            4 kcal/g      (17kj);
- (c) Lemak             9 kcal/g      (37kj);
- (d) Alkohol (Etanol) 7 kcal/g      (29kj);
- (e) Asid organic      3 kcal/g      (13kj); atau
- (f) Serabut diet      7 kcal/g      (8.5kj)

(7) Jumlah protein yang hendak disenaraikan hendaklah dihitung menggunakan rumusan yang berikut:

$$\text{Protein} = \text{Jumlah Kjeldahl Nitrogen} \times \text{Faktor penukaran untuk makanan khusus}$$

[Mas.  
 PU(A)  
 306/09,  
 Pind. PU  
 (A)  
 313/12]  
 [Gan.  
 PU(A)  
 306/09]

(8) Faktor penukaran untuk makanan khusus yang dinyatakan dalam subperaturan (7) hendaklah seperti yang berikut:

Makanan	Faktor penukaran
Bijirin	
Gandum, keras, sederhana atau lembut	
Mil penuh atau tepung atau bulgur	5.83
Tepung, ekstrakan sederhana atau rendah	5.70
Macaroni, spaghetti, pes gandum	5.70
Bran	6.31
Beras	5.95
Rai, barli, oat	5.83
Kacang, kacang dan biji benih	
Kacang tanah	5.46
Kacang soya, biji benih, atau tepung atau keluarannya	6.25
Kacang pokok	
Badam	5.18
Kacang Brazil	5.71
Kelapa, berangan, kacang pokok	5.30
Biji benih	
Bijan, kesumba, bunga matahari	5.30
Susu dan keluaran susu	6.38
Lemak makan dan minyak makan	6.38
Marjerin, mentega	6.38
Makanan lain	6.25

(9) Kecuali sebagaimana yang diperuntukkan selainnya dalam Peraturan-Peraturan ini, bolehlah dituliskan pada label makanan jumlah vitamin dan mineral menurut criteria yang berikut:

(a) hanya vitamin dan mineral yang disenaraikan dalam Nilai Rujukan Nutrien (NRN); atau

[Mas.  
PU(A)  
306/09],

(aa) jika vitamin dan mineral itu tidak termasuk di bawah perenggan (a), kandungannya hendaklah dalam amaun yang tidak kurang daripada amaun dalam rujukan kuantiti sesuatu makanan yang dinyatakan dalam Daftar II kepada Jadual Kedua Belas; atau

[Pind.  
PU(A)  
306/09]

(b) jika vitamin dan mineral itu tidak termasuk di bawah perenggan (a) atau (aa), dengan kelulusan bertulis Pengarah; dan

(c) hanya vitamin dan mineral yang terdapat dalam tidak kurang daripada 5 peratus Nilai Rujukan Nutrien (NRN) yang dibekalkan melalui satu sajian seperti yang dinyatakan kuantitinya pada label.

(10) Maklumat angka tentang vitamin dan mineral hendaklah dinyatakan dalam unit metrik bagi setiap 100g atau bagi setiap 100ml atau bagi setiap bungkusan jika bungkusan itu hanya mengandungi satu bahagian dan satu hidangan sahaja sebagaimana yang dinyatakan kuantitinya pada label. Sebagai tambahan, maklumat ini boleh dinyatakan sebagai peratusan Nilai Rujukan Nutrien (NRN) bagi setiap 100g atau bagi setiap 100ml atau bagi setiap bungkusan jika bungkusan itu hanya mengandungi satu bahagian dan satu hidangan sahaja sebagaimana yang dinyatakan kuantitinya pada label.

[Pind.  
PU(A)  
313/12],

Jika maklumat angka mengenai vitamin dan mineral itu telah dinyatakan sebagai peratusan Nilai Rujukan Nutrien (NRN), Nilai Rujukan Nutrien (NRN) yang berikut hendaklah digunakan bagi maksud pelabelan: Nilai Rujukan Nutrien (NRN)

Rujukan Nutrien (NRN) Vitamin A	( $\mu\text{g}$ )	800
Vitamin D	( $\mu\text{g}$ )	5
Vitamin C	(mg)	60
Vitamin E	(mg)	10
Tiamina	(mg)	1.4
Riboflavin	(mg)	1.6
Niasin	(mg)	18
Vitamin B <sub>6</sub>	(mg)	2
Asid folik	( $\mu\text{g}$ )	200
Vitamin B <sub>12</sub>	( $\mu\text{g}$ )	1
Kalsium	(mg)	800
Magnesium	(mg)	300
Besi	(mg)	14
Zink	(mg)	15
Iodin	( $\mu\text{g}$ )	150
Kolina	(mg)	550

Rujukan Nutrien (NRN) Vitamin A	( $\mu\text{g}$ )	800
Vitamin D	( $\mu\text{g}$ )	5
Vitamin C	(mg)	60
Vitamin E	(mg)	10
Tiamina	(mg)	1.4
Riboflavin	(mg)	1.6
Niasin	(mg)	18
Vitamin B <sub>6</sub>	(mg)	2
Asid folik	( $\mu\text{g}$ )	200
Vitamin B <sub>12</sub>	( $\mu\text{g}$ )	1
Kalsium	(mg)	800
Magnesium	(mg)	300
Besi	(mg)	14
Zink	(mg)	15
Iodin	( $\mu\text{g}$ )	150
Kolina	(mg)	550

[Gan.  
PU(A)  
306/09],

(11) Maka bolehlah dituliskan pada label bungkusan makanan jumlah kolesteroldan natrium, atau serabut diet dengan cara yang berikut:

[Gan.  
PU(A)  
306/09]

(a) jumlah kolesterol dan natrium hendaklah dinyatakan dalam mg bagi setiap 100g atau bagi setiap 100ml atau bagi setiap bungkusan jika bungkusan itu hanya mengandungi satu bahagian dan satu hidangan sebagaimana yang dinyatakan kuantitinya pada label; dan

[Gan.  
PU(A)  
306/09]

(b) jumlah serabut diet hendaklah dinyatakan dalam g bagi setiap 100g atau bagi setiap 100ml atau bagi setiap bungkusan jika bungkusan itu hanya mengandungi satu bahagian dan satu hidangan sebagaimana yang dinyatakan kuantitinya pada label.

(12) Jika sesuatu makanan selain makanan yang dinyatakan dalam subperaturan (2) mengandungi pelabelan pemakanan, subperaturan (3) hendaklah terpakai bagi pelabelan tersebut.

(13) Jika sesuatu makanan membuat suatu akuan pemakanan, adalah juga mandatori untuk memasukkan pelabelan pemakanan sebagaimana yang dinyatakan dalam seperaturan (3) dan jumlah apa-apa nutrien lain yang baginya akuan pemakanan dibuat berkenaan dengan makanan itu.

[Mas.  
PU(A)  
88/03]

#### **18c. Akuan kandungan nutrien.**

(1) Dalam Peraturan-Peraturan ini, “akuan kandungan nutrien” ertinya akuan pemakanan yang memperihalkan tahap nutrien yang terkandung dalam sesuatu makanan.

(2) Apabila akuan kandungan nutrien atau akuan yang sinonim yang disenaraikan dalam Daftar I dan Daftar II kepada Jadual Kelima A dibuat, syarat-syarat yang dinyatakan dalam Daftar itu untuk akuan itu hendaklah terpakai.

(3) Jika sesuatu makanan secara semulajadi bersifat rendah kandungan atau bebas daripada nutrien yang menjadi hal perkara akuan itu, istilah yang memperihalkan tahap nutrien itu hendaklah tidak mendahului nama makanan itu tetapi hendaklah dalam bentuk yang berikut, iaitu, “makanan yang rendah (nama nutrien )” atau “makanan yang bebas (nama nutrien )”.

[Mas.  
PU(A)  
88/03]

#### **18D. Akuan perbandingan nutrien.**

(1) Dalam Peraturan-Peraturan ini, “akuan perbandingan nutrien ” ertinya akuan membandingkan tahap nutrien atau nilai tenaga bagi dua makanan atau lebih.

(2) Maka bolehlah dituliskan pada label sesuatu bungkusan makanan suatu pernyataan yang membandingkan tahap nutrien dalam makanan dengan tahap nutrien dalam makanan yang dirujuk dalam perkataan yang berikut atau apa-apa perkataan lain yang membawa makna yang sama, iaitu, “dikurangkan”, “kurang

daripada”, “sedikit”, “bertambah”, “lebih daripada”, “ringan” atau “tambahan”.

(3) Bagi maksud subperaturan (2), akuan perbandingan nutrien hanya boleh digunakan pada label berasaskan makanan sebagaimana dijual, dengan mengambil kira penyediaan lanjut yang diperlukan untuk dimakan jika berkaitan, mengikut arahan untuk kegunaan pada label dan tertakluk kepada syarat-syarat berikut:

(a) makanan yang dibandingkan hendaklah versi yang berlainan makanan yang sama atau serupa dan makanan yang dibandingkan hendaklah dikenalpasti dengan jelas;

(b) suatu pernyataan mengenai jumlah perbezaan itu dalam nilai tenaga atau kandungan nutrien hendaklah diberikan dan maklumat yang berikut hendaklah diletakkan berhampiran dengan akuan perbandingan nutrien itu:

(i) jumlah perbezaan yang berhubung dengan kuantiti yang sama, dinyatakan sebagai peratusan, pecahan atau jumlah mutlak dan butiran penuh mengenai perbandingan itu hendaklah diberikan; dan

(ii) identiti makanan yang dengannya makanan itu dibandingkan dan makanan itu hendaklah diperihalkan dengan cara yang dapat dikenal pasti dengan mudah oleh pengguna; dan

(c) perbandingan itu hendaklah berasaskan perbezaan relatif sekurang-kurangnya 25 peratus dalam nilai tenaga atau kandungan nutrien, kecuali bagi mikronutrien dengan perbezaan 10 peratus dalam Nilai Rujukan Nutrien (NRN) boleh diterima, antara makanan yang dibandingkan dan suatu perbezaan mutlak minimum dalam nilai tenaga atau kandungan nutrien yang sama banyak dengan atau lebih daripada nilai yang perlu untuk diakui sebagai “rendah” atau sebagai “sumber” dalam Daftar I dan II kepada Jadual Kelima A.

[Pind.  
PU(A)  
306/09

[Mas.  
PU(A)  
88/03]

#### **18E. Akuan fungsi nutrien.**

(1) Dalam Peraturan-Peraturan ini, “akuan fungsi nutrien” ertinya akuan pemakanan yang memperihalkan peranan fisiologi nutrien dalam pertumbuhan, perkembangan dan fungsi normal badan.

(2) Akuan fungsi nutrien tidak boleh menyiratkan atau memasukkan apa-apa pernyataan yang membawa kesan bahawa nutrien mampu menyembuhkan atau merawat atau melindungi daripada penyakit.

(3) Tiada label yang memperihalkan apa-apa makanan boleh memasukkan apa-apa akuan yang berhubung dengan fungsi nutrien dalam badan melainkan jika makanan yang baginya akuan fungsi nutrien itu dibuat hendaklah mengandungi sekurang-kurangnya jumlah nutrien pada tahap yang dianggap sebagai sumber nutrien itu bagi jumlah rujukan sebagaimana yang dinyatakan dalam Daftar II Jadual Kelima A

[Gan.  
PU(A)

(4) Melainkan sebagaimana yang diperuntukkan selainnya dalam Peraturan-Peraturan ini, hanya akuan fungsi nutrien yang berikut atau apa-apa perkataan

306/09]

lain yang membawa makna yang sama adalah dibenarkan:

(a) Asid folik:

- (i) Asid folik adalah amat penting untuk pertumbuhan dan pembahagian sel;
- (ii) Folat memainkan peranan dalam pembentukan sel darah merah;
- (iii) Folat membantu mengekalkan pertumbuhan dan perkembangan janin;

(b) Asid sialik:

Asid sialik adalah komponen penting tisu otak;

(c) Besi:

- (i) Besi adalah suatu faktor dalam pembentukan sel darah merah;
- (ii) Besi adalah komponen hemoglobin dalam sel darah merah yang mengangkut oksigen ke seluruh bahagian badan;

(d) Inulin dan oligofruktosa (fruto-oligosakarida):

- (i) Inulin membantu meningkatkan bifidobakteria usus dan membantu mengekalkan persekitaran usus yang baik;
- (ii) Oligofruktosa (frukto-oligosakarida) membantu meningkatkan bifidobakteria usus dan membantu mengekalkan persekitaran usus yang baik;
- (iii) Inulin adalah bifidogenik;
- (iv) Oligofruktosa (frukto-oligosakarida) adalah bifidogenik;

(e) Iodin:

Iodin adalah amat penting untuk pembentukan hormon tiroid;

(f) Kalsium:

Kalsium membantu dalam perkembangan tulang dan gigi yang kuat;

(g) Magnesium:

Magnesium menggalakkan penyerapan dan pengekalan kalsium;

(h) Niasin:

Niasin diperlukan untuk melepaskan tenaga daripada protein, lemak dan karbohidrat;

(i) Protein:

- (i) Protein membantu membina dan memperbaiki tisu badan;
- (ii) Protein adalah amat penting untuk pertumbuhan dan perkembangan;
- (iii) Protein membekalkan asid amino yang diperlukan untuk sintesis protein

*(j)* Serat larut oat ( $\beta$ -glukan):

Serat larut oat ( $\beta$ -glukan) membantu merendahkan atau mengurangkan kolestrol;

*(k)* Sterol tumbuhan atau stanol tumbuhan:

Sterol tumbuhan atau stanol tumbuhan membantu merendahkan atau mengurangkan kolestrol;

*(l)* Vitamin A:

- (i) Vitamin A membantu mengekalkan kesihatan kulit dan membran mukus;
- (ii) Vitamin A adalah amat penting untuk fungsi mata;

*(m)* Vitamin B<sub>1</sub>/Tiamina:

Vitamin B<sub>1</sub>/Tiamina diperlukan untuk melepaskan tenaga daripada karbohidrat;

*(n)* Vitamin B<sub>2</sub>/Riboflavin:

Vitamin B<sub>2</sub>/Riboflavin diperlukan untuk melepaskan tenaga daripada protein, lemak dan karbohidrat;

*(o)* Vitamin B<sub>12</sub>/Sianokobalamina:

Vitamin B<sub>12</sub>/Sianokobalamina diperlukan untuk menghasilkan sel darah merah;

*(p)* Vitamin C:

- (i) Vitamin C meningkatkan penyerapan besi daripada sumber bukan daging;
- (ii) Vitamin C menyumbang dalam menyerap besi daripada makanan;

*(q)* Vitamin D:

- (i) Vitamin D membantu badan menggunakan kalsium dan fosforus;
- (ii) Vitamin D adalah perlu untuk penyerapan dan penggunaan kalsium dan fosforus;



(r) Vitamin E:

Vitamin E melindungi lemak dalam tisu badan daripada pengoksidaan;

(s) Zink:

Zink adalah amat penting untuk pertumbuhan.

(5) Tiada label pada bungkusan yang mengandungi apa-apa makanan boleh menunjukkan sesuatu akuan fungsi nutrien kecuali akuan yang dibenarkan dalam peraturan ini atau dengan kelulusan bertulis terdahulu daripada Pengarah.

## BAHAGIAN V ADITIF MAKANAN DAN NUTRIEN YANG DITAMBAH

### 19. Aditif makanan.

[Pind. PU(A)  
183/86,  
162/88]

(1) Dalam Peraturan-Peraturan ini, “aditif makanan” ertinya apa-apa bahan yang selamat dimakan yang dimasukkan dengan sengaja ke dalam atau pada makanan dalam kuantiti kecil bagi mempengaruhi kualiti penyimpanan, tekstur, konsistensi, rupa, bau, rasa, kealkalian atau keasidan makanan tersebut, atau bagi maksud apa-apa tujuan teknologi lain dalam pengilangan, pemprosesan, penyediaan, perlakuan, pengepakan, pembungkusan, pengangkutan atau penstoran makanan itu, dan yang berkesudahan atau dengan munasabahnya dijangka berkesudahan, sama ada secara langsung atau tak langsung, dengan bahan itu atau apa-apa hasil sampingannya menjadi komponen makanan tersebut atau selainnya mempengaruhi ciri-ciri makanan itu, dan termasuklah apa-apa bahan pengawet, bahan pewarna, bahan perisa, penambah perisa, antipengoksida dan kondisioner makanan, tetapi tidaklah termasuk nutrien yang ditambah, jujuk kebetulan atau garam.

(2) Tiada seorang pun boleh mengimport, mengilang, mengiklan untuk jualan atau menjual atau memasukkan ke dalam atau pada makanan-

(a) apa-apa aditif makanan selain dari aditif makanan yang dibenarkan;

(b) apa-apa aditif makanan yang dibenarkan yang tidak mematuhi—

(i) standard yang ditetapkan dalam Peraturan-Peraturan ini;

(ii) *Codex Alimentarius*; atau

(Pind. PU(A)  
227/16

(c) apa-apa aditif makanan selain daripada aditif makanan yang telah diluluskan oleh Pengarah secara bertulis.

(Mas PU(A)  
227/16

(Mas PU(A)  
227/16

(3) Walau apa pun subperaturan (2), penambahan apa-apa aditif makanan ke dalam makanan adalah dilarang kecuali sebagaimana dibenarkan selainnya oleh Peraturan-Peraturan ini, dibenarkan di bawah *Codex Alimentarius* atau yang mendapat kelulusan bertulis terdahulu Pengarah. Apa-apa sebutan dalam Peraturan-Peraturan ini mengenai penambahan atau penggunaan “makanan lain” dalam komposisi sesuatu makanan yang standardnya ditetapkan dalam Peraturan-

Peraturan ini tidak boleh diertikan sebagai kebenaran bagi penggunaan aditif makanan.

[Pind. PU(A)  
183/86]

(4) Tiada seorang pun boleh memasukkan ke dalam atau pada makanan apa-apa aditif makanan dengan apa-apa cara yang dapat menyembunyikan apa-apa kerosakan pada, atau apa-apa kerendahan dalam mutu makanan tersebut.

(5) Walau apa pun dalam Peraturan-Peraturan ini, kecuali subperaturan (5) peraturan 389, aditif makanan boleh terdapat dalam sesuatu makanan jika-

(a) aditif itu dibenarkan oleh Peraturan-Peraturan ini berada dalam mana-mana ramuan yang digunakan dalam pengilangan makanan tersebut; dan

(b) kadar aditif dalam mana-mana ramuan tersebut tidak melebihi kadar maksimum, jika ada, yang dibenarkan oleh Peraturan-Peraturan ini bagi ramuan itu; dan

(c) jumlah kadar aditif dalam hasil akhir tersebut tidak melebihi kadar maksimum, jika ada, yang dibenarkan oleh Peraturan-Peraturan ini bagi ramuan itu; dan

(d) makanan yang telah dibawa masuk aditif tersebut tidak mengandungi aditif itu dalam kuantiti yang lebih banyak daripada kuantiti jika makanan itu disediakan dalam keadaan-keadaan teknologi yang sempurna dan mengikut amalan pengilangan yang baik; dan

(e) aditif yang dibawa masuk itu didapati dalam makanan itu pada paras yang benar-benar kurang daripada paras yang biasanya diperlukan bagi aditif itu mencapai fungsi teknologi yang berkesan dalam penggunaannya.

(6) Maka hendaklah ditulis pada label di atas sesuatu bungkusan yang mengandungi aditif makanan yang diimport, dikilang, diiklan untuk jualan atau dijual -

[Pind. PU(A)  
162/88]

(a) perkataan-perkataan “(masukkan nama kimia aditif makanan itu di sini) sebagai (nyatakan jenis aditif makanan itu) yang dibenarkan dengan syarat bahawa dalam hal bahan pewarna atau bahan perisa adalah mencukupi untuk menyatakan nama biasa atau nama sebutan sebenar aditif makanan tersebut sebagai ganti nama kimianya”; dan

(b) suatu pernyataan memberi arahan mengenai penggunaannya.

[Mas. PU(A)  
169/19]

## **19A Bahan bantuan pemprosesan**

(1) Dalam Peraturan ini, “bahan bantuan pemprosesan” ertinya apa-apa bahan yang digunakan dalam pemprosesan bahan mentah, makanan atau ramuan, untuk memenuhi maksud teknologi yang berkaitan dengan rawatan atau pemprosesan, tetapi tidak melaksanakan fungsi teknologi dalam produk akhir makanan dan mungkin mengakibatkan kehadiran residu yang tidak dapat dielakkan dalam produk akhir makanan.

(2) Bahan yang digunakan sebagai bahan bantuan pemrosesan hendaklah mematuhi *Guidelines on Substances used as Processing Aids (CAC/GL 75)*.

[Pind. PU (A)  
162/88]

**20. Bahan pengawet.**

(1) Dalam Peraturan-Peraturan ini, “bahan pengawet” ertinya apa-apa bahan yang, apabila ditambah pada makanan, boleh menyekat, merencat atau menahan proses penguraian, penapaian, atau pengasidan makanan tersebut tetapi tidaklah termasuk herba, rempah, cuka atau asap kayu.

(2) Bahan-bahan yang dinyatakan dalam kepala bagi ruang (2) hingga (4) Daftar I, dan bahan-bahan yang dinyatakan dalam ruang (2) Daftar II, kepada Jadual Keenam adalah bahan pengawet yang dibenarkan dalam oleh Peraturan-Peraturan ini.

(3) Walau apa pun subperaturan (2), penambahan bahan pengawet pada makanan adalah dilarang kecuali sebagaimana dibenarkan selainnya oleh Peraturan-Peraturan ini.

(4) Jika dibenarkan selainnya oleh Peraturan-Peraturan ini—

(a) bahan pengawet yang dinyatakan dalam kepala bagi ruang (2) hingga (4) Daftar I kepada Jadual Keenam boleh ditambah pada makanan yang dinyatakan dalam ruang (1) Daftar tersebut dalam kadar yang tidak lebih daripada kadar maksimum yang dibenarkan yang dinyatakan bersetentangan dengan makanan itu dalam ruang-ruang yang berkenaan dengan bahan pengawet itu;

(b) bahan pengawet yang dinyatakan dalam ruang (2) Daftar II kepada Jadual Keenam boleh ditambah kepada makanan yang dinyatakan bersetentangan dengannya dalam ruang (1) Daftar tersebut:

Dengan syarat bahawa jika penggunaan lebih daripada satu bahan pengawet itu dibenarkan oleh Peraturan-Peraturan ini, amaun tiap-tiap satu bahan pengawet itu hendaklah sekian banyak supaya apabila dinyatakan sebagai peratusan bagi amaun yang dibenarkan itu secara tunggal, jumlah beberapa peratusan itu tidak boleh melebihi satu ratus.

(5) Jika sesuatu sediaan makanan mengandungi mana-mana makanan yang dinyatakan dalam Jadual Keenam sebagai ramuannya, amaun bahan pengawet yang dibenarkan dalam sediaan makanan tersebut hendaklah sedemikian banyak supaya apabila dinyatakan sebagai peratusan bagi amaun yang dibenarkan untuk ramuan itu sebagaimana dinyatakan dalam Jadual Keenam, peratusan itu tidak boleh melebihi kadar peratusan ramuan itu yang terdapat dalam makanan tersebut.

[Mas. PU(A)  
306/09]

(6) Walau apa pun perenggan (g) subperaturan (1) peraturan (11), jika sulfit atau sulfur dioksida telah ditambah dan amaun sulfit atau sulfur dioksida sebagai pengawet yang dibenarkan adalah lebih daripada 10mg/kg, hendaklah ditulis pada label perkataan “mengandungi sulfur dioksida”.

[Mas. PU(A)  
421/00]

## **20A. Agen antimikrobia.**

(1) Dalam Peraturan-Peraturan ini, “agen antimikrobia” ertinya apa-apa bahan yang digunakan untuk mengawet makanan dengan menghalang pertumbuhan mikroorganisma dan kerosakan seterusnya, termasuk fungistat, penghalang kulat, atau untuk mensterilkan permukaan yang bersentuhan dengan makanan.

(2) Bahan-bahan yang dinyatakan dalam kepala bagi ruang (2) Daftar 1 kepada Jadual Keenam (A) adalah agen antimikrobia yang dibenarkan dalam erti dan bagi maksud Peraturan-Peraturan ini.

(3) Walau apa pun subperaturan (2), penambahan agen antimikrobia pada makanan adalah dilarang kecuali sebagaimana yang dibenarkan selainnya oleh Peraturan-Peraturan ini.

(4) Jika dibenarkan selainnya oleh Peraturan-Peraturan ini, agen antimikrobia yang dinyatakan dalam kepala bagi ruang (2) Daftar 1 kepada Jadual Keenam (A) boleh ditambahkan kepada makanan yang dinyatakan dalam ruang (1) Daftar tersebut dalam kadar yang tidak lebih daripada kadar maksimum yang dibenarkan yang dinyatakan bersetentangan dengan makanan itu dalam ruang yang berkenaan dengan agen antimikrobia itu.

[Mas. PU(A)  
88/03]

(5) Nisin boleh digunakan dalam pengawetan keju dan makanan berkaling yang telah diproses haba secukupnya untuk memusnahkanspora *Clostridium botulinum*.

## **21. Bahan pewarna.**

[Pind. PU(A)  
162/88]

(1) Dalam Peraturan-Peraturan ini, “bahan pewarna” ertinya apa-apa bahan yang apabila ditambah pada makanan, boleh member warna pada makanan tersebut dan termasuklah sediaan pewarna.

(2) Bahan-bahan yang dinyatakan dalam Daftar I dan Daftar II kepada Jadual Ketujuh adalah bahan pewarna yang dibenarkan dalam erti dan bagi maksud Peraturan-Peraturan ini.

(3) Walau apa pun subperaturan (2), penambahan apa-apa bahan pewarna pada makanan adalah dilarang kecuali sebagaimana dibenarkan selainnya oleh Peraturan-Peraturan ini.

[Mas. PU(A)  
162/88]

(3A) Bagi maksud peraturan ini—

(a) “sediaan pewarna” ertinya suatu keluaran yang disediakan dengan mencampurkan satu atau lebih bahan pewarna yang dibenarkan dengan bahan pengencer yang dibenarkan; dan

(b) “bahan pengencer” ertinya mana-mana komponen bagi sediaan pewarna yang sendirinya bukan bahan pewarna dan yang telah dengan sengaja dicampurkan dengan bahan pewarna itu untuk memudahkan penggunaan campuran itu bagi mewarna makanan.

[Mas. PU(A)  
162/88]

(3B) Sediaan pewarna hendaklah mengandungi tidak kurang daripada 4 peratus bahan pewarna yang dibenarkan. Sediaan pewarna dalam bentuk cecair boleh mengandungi asid benzoic sebagai bahan pengawet yang dibenarkan dalam kadar yang tidak lebih daripada 400mg/kg dan pengawal asid sebagai kondisioner makanan yang dibenarkan.

[Mas. PU(A)  
162/88]

(3C) Hanya bahan-bahan yang dinyatakan dalam Daftar III kepada Jadual Ketujuh adalah bahan pengencer yang dibenarkan.

[Gan. PU(A)  
162/88]

(4) Tiap-tiap bungkusan yang mengandungi bahan pewarna yang diimport, dikilang atau diiklankan untuk jualan, atau dijual atau yang dimaksud untuk digunakan bagi mewarna makanan hendaklah, sebagai tambahan kepada kehendak-kehendak subperaturan (6) peraturan 19, dilabel dengan—

(a) dalam hal pencelup sintetik atau sediaan pewarna yang mengandungi pencelup sintetik, nombor indeks warna yang dinyatakan berhubung dengan bahan pewarna itu dalam ruang (3) Daftar I kepada Jadual Ketujuh; dan

(b) dalam hal sediaan pewarna, nama biasa, dan jumlah kadar peratusan, bahan pewarna yang terdapat dalam sediaan tersebut.

[Pind. PU(A)  
183/86]

(5) Tiada apa-apa jua dalam peraturan ini boleh melarang penjualan ikan, daging, keju, telur, sayur-sayuran, buah-buahan atau kekeras yang mempunyai tanda-tanda yang digunakan, bagi maksud pengenalan atau penggredan, pada makanan itu dalam bentuk mentah atau asalnya, atau pada suatu bahagian makanan itu yang biasanya dimakan, jika penandaan itu—

(a) terdiri dari bahan pewarna yang dibenarkan, dengan atau tanpa lain-lain aditif makanan yang dibenarkan atau bahan pengencer tak berbahaya;

(b) amat berbeza dengan latar belakang;

(c) tidak meliputi kawasan yang luas permukaan asal yang ianya dikenakan; dan

(d) tidak meresap ke bahagian bawah permukaan makanan itu ke takat yang boleh kelihatan.

[Gan. PU(A)  
162/88]

## 22. **Bahan perisa.**

(1) Dalam Peraturan-Peraturan ini, “bahan perisa” ertinya apa-apa bahan yang ditakrif secara kimia dengan sifat perisa sama ada dibentuk melalui sintesis kimia atau diperoleh daripada bahan yang berasal daripada tumbuhan atau haiwan.

(2) Bagi maksud Peraturan-Peraturan ini, “bahan perisa asli” ertinya apa-apa bahan perisa yang diperoleh melalui proses fizik yang boleh menyebabkan perubahan yang tidak dapat dielakkan tetapi tidak disengajakan dalam struktur kimia komponen perisa itu, atau melalui proses enzimitik atau mikrobiologi daripada bahan yang berasal daripada tumbuhan atau haiwan, dan bukan bahasa perisa sintetik atau apa-apa bahan perisa yang dibentuk melalui sintesis kimia.

(3) Bahan perisa dibenarkan adalah seperti yang berikut:

(a) bahan yang disenaraikan dalam sekurang-kurangnya satu daripada penerbitan berikut:

- (i) *Generally Recognised As Safe (GRAS) Flavoring Substances* yang diterbitkan oleh *Flavor and Extract Manufacturers' Association of the United States (FEMA)* yang terkandung dalam *Food Technology*, suatu penerbitan oleh *Institute of Food Technologists*; atau
- (ii) *Flavouring, List of Codex Specification for Food Additives, (CAC/MISC 6)*; atau

(b) bahan perisa asli sama ada dalam keadaan mentah atau selepas diproses secara penyediaan tradisional termasuklah pengeringan, pemanggangan dan penapaian.

(4) Walau apa pun subperaturan (3), penambahan bahan perisa ke dalam makanan adalah dilarang kecuali dibenarkan selainnya oleh Peraturan-Peraturan ini.

(5) Walau apa pun subperaturan (3), penambahan bahan perisa yang dinyatakan dalam Daftar I Jadual Kelapan ke dalam makanan adalah dilarang.

(6) Kadar maksimum yang dibenarkan bagi bahan toksik asli tertentu yang terhasil daripada penambahan bahan perisa asli ke dalam makanan dinyatakan dalam Daftar II Jadual Kelapan:

Dengan syarat jika lebih daripada satu bahan toksik asli itu ada, amaun setiap daripada bahan toksik asli yang ada itu hendaklah merupakan, apabila dinyatakan sebagai peratusan bagi amaun yang dibenarkan itu secara tunggal, jumlah beberapa peratusan yang tidak boleh melebihi satu ratus.

(7) Penyediaan bahan perisa dibenarkan boleh mengandungi bahan pengawet yang dibenarkan, antipengoksida yang dibenarkan dan kondisioner makanan yang dibenarkan.

### **23. Penambah perisa.**

(1) Dalam Peraturan-Peraturan ini, "penambah perisa" ertinya sesuatu bahan yang, apabila ditambah pada makanan, boleh melazatkan atau memperbaiki rasa makanan itu.

(2) Bahan-bahan yang dinyatakan dalam Jadual Kesembilan adalah penambah perisa yang dibenarkan dalam erti dan bagi maksud Peraturan-Peraturan ini.

(3) Walau apa pun subperaturan (2), penambahan bahan perisa pada makanan adalah dilarang kecuali sebagaimana dibenarkan selainnya oleh Peraturan-Peraturan ini.

(4) Walau apa pun perenggan (g) subperaturan (1) peraturan 11, jika sesuatu penambah perisa yang dibenarkan telah ditambah pada mana-mana makanan, maka hendaklah ditulis pada label di atas sesuatu bungkusan yang mengandungi makanan itu, perkataan-perkataan "mengandungi (nyatakan nama kimia

penambah perisa itu) sebagai penambah perisa yang dibenarkan”.

#### **24. Antipengoksida.**

(1) Dalam Peraturan-Peraturan ini, “antipengoksida” ertinya apa-apa bahan yang, apabila ditambah pada makanan, boleh melambatkan atau merencat pengembangan ketengikan atau lain-lain kemerosotan dalam makanan disebabkan oleh pengoksidanan.

(2) Bahan-bahan yang dinyatakan dalam ruang (2) hingga (11) Jadual Kesepuluh adalah antipengoksida yang dibenarkan dalam erti dan bagi maksud Peraturan-Peraturan ini.

(3) Walau apa pun subperaturan (2), penambahan antipengoksida pada makanan adalah dilarang kecuali sebagaimana dibenarkan selainnya oleh Peraturan-Peraturan ini.

(4) Jika dibenarkan selainnya oleh Peraturan-Peraturan ini, antipengoksida yang dinyatakan dalam kepala bagi ruang (2) hingga (11) Daftar kepada Jadual Kesepuluh boleh ditambah pada makanan yang dinyatakan dalam ruang (1) Daftar tersebut dalam kadar yang tidak lebih daripada kadar maksimum yang dibenarkan yang dinyatakan bersempamaan dengan makanan itu dalam ruang-ruang yang berkenaan dengan antipengoksida tersebut:

Dengan syarat bahawa jika penggunaan lebih daripada satu antipengoksida itu dibenarkan oleh Peraturan-Peraturan ini, amaun tiap-tiap satu antipengoksida itu hendaklah sedemikian banyak supaya apabila dinyatakan sebagai peratusan bagi amaun yang dibenarkan itu secara tunggal, jumlah beberapa peratusan itu tidak boleh melebihi satu ratus.

(5) Jika sesuatu sediaan makanan mengandungi mana-mana makanan yang dinyatakan dalam Jadual Kesepuluh sebagai ramuannya, amaun antipengoksida yang dibenarkan dalam sediaan makanan tersebut hendaklah sedemikian banyak supaya apabila dinyatakan sebagai peratusan bagi amaun yang dibenarkan untuk ramuan itu sebagaimana dinyatakan dalam Jadual Kesepuluh, peratusan itu tidak boleh melebihi kadar peratusan ramuan itu yang terdapat dalam makanan tersebut.

#### **25. Kondisioner makanan.**

[Pind. PU(A)  
306/09]

(1) Dalam Peraturan-Peraturan ini, “kondisioner makanan” ertinya apa-apa bahan yang ditambah pada makanan bagi maksud teknologi untuk mendapatkan makanan yang dihasratkan dan termasuklah pengemulsi, agen antibuih, penstabil, pemekat, kanji diubahsuai, agen penggelan, pengawal asid, enzim, pelarut, agen pelicauan dan agen anti-penggerakan tetapi tidaklah termasuk bahan pengawet, bahan pewarna, bahan perisa, penambah perisa, dan antipengoksida.

(2) Bahan-bahan yang dinyatakan dalam Daftar I, dan dalam ruang (2) Daftar II, kepada Jadual Kesebelas adalah kondisioner makanan yang dibenarkan dalam erti dan bagi maksud Peraturan-Peraturan ini.

(3) Walau apa pun subperaturan (2), penambahan kondisioner makanan pada makanan adalah dilarang kecuali sebagaimana dibenarkan selainnya oleh Peraturan-Peraturan ini.

(4) Walau apa pun subperaturan (3), jika penambahan kondisioner makanan pada makanan dibenarkan oleh Peraturan-Peraturan ini, hanya kondisioner makanan yang dinyatakan dalam Daftar I Jadual Kesebelas boleh ditambah pada makanan tersebut:

Dengan syarat bahawa kondisioner makanan yang dinyatakan dalam ruang (2) Daftar II kepada Jadual Kesebelas boleh juga ditambah pada makanan yang dinyatakan bersetentangan dengannya dalam ruang (1) Daftar tersebut.

[Mas. PU(A)  
90/99]

(5) Jika apa-apa makanan ditambah dengan polidekstrosa maka hendaklah ditulis pada label sesuatu bungkusan yang mengandungi makanan itu perkataan “Individu yang sensitive boleh mengalami kesan cahar daripada pengambilan berlebihan makanan yang mengandungi polidekstrosa”.

[Mas. PU(A)  
306/209,]

(6) Walau apa pun perenggan (g) subperaturan (1) perenggan (11), jika kondisioner makanan yang dibenarkan telah ditambah kepada apa-apa makanan, hendaklah ditulis pada label bungkusan mengandungi makanan itu perkataan “mengandungi (nyatakan nama kelas kondisioner makanan) sebagai kondisioner makanan yang dibenarkan.”

## 26. Nutrien yang ditambah.

[Pind. PU(A)  
162/88,  
131/02, Gan.  
PU(A)  
306/09]

(1) Dalam Peraturan-Peraturan ini, “nutrien yang ditambah” termasuklah apa-apa mineral, vitamin, asid amino, asid lemak, nukleotida atau komponen-komponen makanan lain yang, apabila ditambah pada makanan sama ada secara berasingan atau sebagai campuran, menambah nilai pemakanan makanan.

[Pind. PU(A)  
162/88,  
131/02],  
91/17

(2) Nutrien yang ditambah yang dinyatakan dalam Daftar I kepada Jadual Kedua Belas atau dengan kelulusan bertulis terdahulu daripada Pengarah ialah nutrien yang ditambah yang dibenarkan mengikut pengertian dan bagi maksud Peraturan-Peraturan ini.

[Gan.PU(A)  
306/09]

(3) Melainkan sebagaimana yang diperuntukkan selainnya dalam Peraturan-Peraturan ini, nutrien yang ditambah yang dibenarkan boleh ditambah pada apa-apa makanan

[Mas. PU(A)  
91/17]

(3A) Maka hendaklah ditulis pada label atas suatu bungkusan bagi makanan yang mengandungi *Epigallocatechin gallate* (EGCG), perkataan “TIDAK DISYORKAN BAGI IBU MENGANDUNG DAN MENYUSUI”.

[Gan.PU(A)  
306/09]

(4) Tiada seorang pun boleh menjual apa-apa makanan yang kepadanya telah ditambah nutrien yang ditambah selain nutrien yang ditambah yang dibenarkan.

(5) Tiada seorang pun boleh mengimport, mengilang atau mengiklankan untuk jualan atau menjual, sebagai sesuatu untuk kegunaan dalam makanan, apa-apa nutrien yang ditambah selain nutrien yang ditambah yang dibenarkan.

[Pind. PU(A)  
162/88,

(6) Tiap-tiap bungkusan yang mengandungi makanan yang telah ditambah asid amino, asid lemak, nukleotida atau komponen makanan yang lain, hendaklah



131/02]

dilabel dengan—

[Gan.PU(A)  
306/09]

[Pind. PU(A)  
162/88,  
88/03]

(7) Tiada suatu pun label bungkusan yang mengandungi apa-apa makanan boleh mengandungi akuan bahawa makanan itu telah diperkaya, diperkuat, ditambah vitamin, diperlengkap atau diperteguh, atau boleh mengandungi apa-apa pernyataan yang boleh atau berkemungkinan member makna yang sama, melainkan kuantiti yang disebut bagi makanan itu sebagaimana yang dinyatakan dalam ruang (1) Daftar II kepada Jadual Kedua Belas memberikan tidak kurang daripada amaun vitamin atau mineral, mengikut mana-mana yang berkenaan, yang dinyatakan berhubung dengannya dalam ruang (2) hingga (17) Daftar itu, yang diperoleh daripada sumber nutrien yang ditambah yang dinyatakan dalam Daftar I kepada Jadual itu.

[Gan.PU(A)  
306/09]

[Mas. PU(A)  
162/88; Pind.  
PU(A) 131/02;  
Gan.PU(A)  
306/09]

(8) Walau apa pun subperaturan (7), label pada sesuatu bungkusan makanan yang telah ditambah asid amino atau asid lemak atau kedua-duanya boleh mengandungi akuan bahawa makanan itu telah diperkaya, atau diperlengkap dengan asid amino atau asid lemak atau kedua-duanya, dan jika akuan sedemikian dibuat ia hendaklah dinyatakan pada label itu dalam bentuk

yang berikut atau apa-apa perkataan lain yang mempunyai makna yang sama:

“Makanan ini (nyatakan kualiti yang diakui sebagaimana tersebut di atas) dengan (nyatakan amaunnya dalam milligram) (nyatakan sama ada asid amino, asid lemak atau kedua-duanya)”.

[Gan.PU(A)  
306/09]

(9) Jika sesuatu makanan diakui mempunyai kualiti sebagaimana yang dinyatakan dalam subperaturan (7), hendaklah ditulis pada label bungkusan yang mengandungi makanan itu, perkataan “Makanan ini (nyatakan kualiti yang diakui sebagaimana dalam subperaturan (7)) dengan (nyatakan vitamin atau mineral atau kedua-duanya serta amaunnya mengikut unit sebagaimana yang dinyatakan dalam Daftar II kepada Jadual Kedua Belas)” atau apa-apa perkataan lain yang mempunyai makna yang sama.

[Gan.PU(A)  
306/09]

(10) Tiada suatu pun makanan boleh mengandungi vitamin dan mineral dalam suatu amaun yang melebihi amaun sebagaimana yang dinyatakan dalam Daftar III kepada Jadual Kedua Belas.”

[Mas,  
PU(A) 91/17]

(11) Maka hendaklah ditulis pada label atas suatu bungkusan bagi makanan selain daripada rumusan bayi, rumusan susulan dan susu tepung rumusan bagi kanak-kanak yang mengandungi vitamin K, perkataan “MENGANDUNGI VITAMIN K, SESEORANG YANG MENGAMBIL WARFARIN HENDAKLAH MENDAPATKAN NASIHAT PERUBATAN SEBELUM MEMAKAN PRODUK INI”.

[Gan. PU(A)  
104/17]

## 26A. Kultur probiotik.

(1) Bagi maksud peraturan ini, "kultur probiotik" ertinya mikroorganisma hidup yang apabila digunakan dalam jumlah yang mencukupi memberi manfaat kesihatan kepada hosnya.

(2) Kultur yang dinyatakan dalam Jadual Kedua Belas A atau yang mendapat kelulusan bertulis terdahulu daripada Pengarah hendaklah menjadi kultur probiotik mengikut pengertian dan bagi maksud Peraturan-Peraturan ini.

(3) Kecuali sebagaimana yang diperuntukkan selainnya dalam Peraturan-Peraturan ini, kultur probiotik yang dibenarkan boleh ditambah kepada makanan.

(4) Kultur probiotik yang ditambah hendaklah kekal hidup dan bilangan probiotik hidup tidak boleh kurang daripada  $10^6$  cfu/ml atau cfu/g semasa hayat simpanan makanan itu.

(5) Kultur probiotik tidak boleh mengandungi gen kebal antibiotik yang boleh dipindahkan.

(6) Maka hendaklah ditulis pada label atas suatu bungkusan bagi makanan yang kepadanya kultur probiotik ditambah, butiran yang berikut:

(a) perkataan "MENGANDUNGI (nyatakan kuantiti) KULTUR PROBIOTIK";

(b) penentuan genus, spesies dan strain kultur probiotik; dan

(a) arahan bagi penyimpanan sebelum dan selepas bungkusan dibuka.

(7) Bagi maksud subperaturan (6), apabila media yang digunakan bagi pembiakan dan penyelenggaraan kultur probiotik berasal daripada binatang, nama biasa binatang itu hendaklah dinyatakan pada label makanan itu dengan menggunakan perkataan "MEDIA YANG DIGUNAKAN BAGI PEMBIAKAN KULTUR PROBIOTIK BERASAL DARIPADA (nama biasa binatang itu)".

(8) Maka bolehlah ditulis pada label di atas sesuatu bungkusan bagi makanan yang kepadanya kultur probiotik ditambah, perkataan "Kultur probiotik membantu meningkatkan fungsi usus atau salur makanan" atau apa-apa perkataan lain yang mempunyai makna yang sama."

## BAHAGIAN VI BUNGKUSAN BAGI MAKANAN

### **27. Penggunaan bungkusan berbahaya dilarang.**

Kecuali sebagaimana dinyatakan selainnya dalam Peraturan-Peraturan ini, tiada seorang pun boleh mengimport, mengilang, mengiklankan untuk jualan atau menjual, atau menggunakan atau menyebabkan atau membenarkan supaya digunakan dalam penyediaan, pembungkusan, penstoran, penyerahhantaran atau pendedahan makanan untuk jualan, apa-apa bungkusan, perkakas, bekas atau bejana yang mengeluarkan atau boleh mengeluarkan pada kandungannya apa-apa bahan yang beracun, merosakkan atau mencacatkan, atau yang membantu dalam pemerosotan makanan itu.

[Mas.  
PU(A)  
35/12]

**27A. Botol susu yang dilarang**

(1) Tiada seorang pun boleh mengimport, mengilang atau mengiklankan untuk jualan atau menjual apa-apa botol susu yang mengandungi Bisphenol A (BPA).

(2) perkataan “bebas BPA” boleh dilabelkan pada botol susu atau bungkusan botol susu yang tidak mengandungi Bisphenol A (BPA).

[Mas.  
PU(A)  
318/12]

**28. Barangan seramik**

(1) Dalam Peraturan-Peraturan ini, “barangan seramik” bermaksud apa-apa peralatan atau bungkusan barang seramik yang digunakan sebagai barangan makanan, yang dibuat daripada tembikar tulang, porselin, tembikar kaca, tembikar tanah liat termasuk tembikar batu besi dan tembikar batu yang digunakan atau bertujuan untuk digunakan dalam penyediaan, pembungkusan, penstoran, penyerahhantaran atau pendedahan makanan, untuk makanan manusia.

(2) Bagi maksud Peraturan-Peraturan ini—

(a) “porselin” atau biasanya dikenali sebagai “tembikar tulang yang setara” ertinya apa-apa tembikar putih seramik selain tembikar batu yang mempunyai jasad putih terbakar dengan penyerapan air tidak lebih daripada 0.4 peratus dan lut cahaya dengan ketebalan beberapa milimeter;

(b) “tembikar tulang” ertinya apa-apa barangan tembikar atau porselin yang jasadnya mengandungi 25 peratus atau lebih abu tulang semula jadi terkalsin atau trikalsium fosfat dan mempunyai penyerapan air tidak lebih daripada 0.4 peratus;

(c) “tembikar kaca” atau biasanya dikenali sebagai “tembikar vitreus” atau “tembikar halus” ertinya apa-apa jasad tembikar putih seramik kaca yang putih, legap atau lut cahaya dan mempunyai penyerapan air tidak lebih daripada 0.4 peratus;

(d) “tembikar tanah liat” ertinya apa-apa tembikar putih seramik tak vitreus, berliang dan legap yang berglis atau tidak berglis atau berhias yang mengandungi tanah liat sebagai bahan utama dan boleh didapati dalam pelbagai warna, dan mempunyai penyerapan air tidak kurang daripada 3.0 peratus dan tidak lebih daripada 7.0 peratus mengikut berat;

(e) “tembikar batu” bermaksud apa-apa tembikar putih seramik vitreus atau separa vitreus yang berglis atau tidak berglis atau berhias yang mengandungi tanah liat sebagai bahan utama dan boleh didapati dalam pelbagai warna, dan mempunyai penyerapan air tidak lebih daripada 3.0 peratus dan secara semula jadinya legap kecuali pada kepingan yang sangat nipis;

(f) “pinggan mangkuk” bermaksud apa-apa barangan seramik yang

mempunyai kedalaman di bahagian dalam tidak melebihi 25 milimeter yang diukur dari titik paling bawah hingga satah mengufuk melalui titik limpahan; dan

(g) "barang cembung" bermaksud apa-apa barangan seramik yang mempunyai kedalaman di bahagian dalam lebih daripada 25 milimeter yang diukur dari titik paling bawah hingga satah mengufuk melalui titik limpahan. Barang cembung boleh dikenal pasti sebagai besar atau kecil mengikut isiannya seperti yang berikut:

- (i) barang cembung besar: barang cembung dengan isian 1.1 liter atau lebih.
- (ii) barang cembung kecil: barang cembung dengan isian kurang daripada 1.1 liter.

(3) Bagi maksud subperaturan (1), barangan seramik dikelaskan berdasarkan kategori yang berikut:

(a) Kategori A: porselin, tembikar tulang, tembikar halus, tembikar kekaca atau pengkelasan barangan seramik yang lain dengan penyerapan air tidak lebih daripada 0.4 peratus.

(b) Kategori B: tembikar tanah liat dan tembikar batu.

(4) Tiada seorang pun boleh mengimport, mengilang, mengiklankan untuk jualan atau menjual apa-apa barangan seramik yang bertujuan untuk digunakan dalam penyediaan, pembungkusan, penstoran, penyerahhantaran atau pendedahan makanan melainkan jika barangan seramik itu diuji mengikut Malaysian Standard MS ISO 6486-1, *Ceramic ware, glass ceramic ware and glass dinnerware in contact with food – Release of lead and cadmium – Part 1: Test method*, dan jumlah plumbum dan kadmium yang dibebaskan daripada barangan seramik tersebut tidak melebihi kadar maksimum yang dibenarkan sebagaimana yang ditetapkan dalam Daftar I Jadual Ketiga Belas.

(5) Barangan seramik juga hendaklah juga mematuhi spesifikasi yang dinyatakan dalam Daftar II Jadual Ketiga Belas.

(6) Mana-mana orang yang mengimport, mengilang, mengiklankan untuk jualan atau menjual barangan seramik hendaklah memastikan bahawa setiap barangan seramik dilabel secara jelas dan kekal dengan maklumat berikut:

(a) Nama, tanda dagangan atau apa-apa cara lain untuk mengenal pasti pengilang atau pembekal;

(b) Nama negara asal produk itu;

(c) Salah satu daripada pengkelasan yang berikut:

(i) Tembikar tulang;

(ii) Porselin;

(iii) Tembikar kekaca;

- (iv) Tembikar tanah liat;
- (v) Tembikar batu; atau
- (vi) Apa-apa pengkelasan lain barangan seramik termasuklah *terracotta*; dan

(d) Perkataan 'UNTUK SENTUHAN MAKANAN', atau suatu simbol sebagaimana yang dinyatakan dalam Daftar III Jadual Ketiga Belas.

(7) Bagi maksud subperaturan (6), maklumat itu hendaklah mudah dilihat dan jelas, dan—

(a) jika barangan seramik disediakan, dikilang atau dibungkus di Malaysia, dalam bahasa Melayu; atau

(b) jika barangan seramik diimport, dalam bahasa Melayu atau bahasa Inggeris,

dan dalam mana-mana keadaan boleh termasuk terjemahannya dalam apa-apa bahasa lain.

**29. Penggunaan bungkusan polyvinyl chloride yang mengandungi vinyl chloride monomer berlebihan dilarang.**

Tiada seorang pun boleh mengimport, mengilang atau mengiklankan untuk jualan atau menjual atau menggunakan dalam penyediaan, pembungkusan, penstoran, penyerahhantaran atau pendedahan makanan untuk jualan, apa-apa bungkusan, perkakas, bekas atau bejana tegar atau separa-tegar yang diperbuat daripada polyvinyl chloride yang mengandungi lebih daripada 1mg/kg vinyl chloride monomer.

**30. Makanan yang dibungkus dalam bungkusan polyvinyl chloride tidak boleh mengandungi berlebihan vinyl chloride monomer.**

Tiada seorang pun boleh mengimport, menyediakan atau mengiklankan untuk jualan atau menjual apa-apa makanan dalam bungkusan, perkakas, bekas atau bejana tegar atau separa-tegar yang diperbuat daripada polyvinyl chloride jika makanan itu mengandungi lebih daripada 0.05mg/kg vinyl chloride monomer.

**31. Penggunaan bungkusan bagi hasil bukan makanan adalah dilarang.**

Tiada seorang pun boleh menggunakan, atau menyebabkan atau membenarkan supaya digunakan, dalam penyediaan, pembungkusan, penstoran, penyerahhantaran atau pendedahan untuk jualan apa-apa makanan, apa-apa bungkusan, perkakas, bekas atau bejana yang telah digunakan atau bertujuan hendak digunakan bagi hasil bukan makanan.

**32. Penggunaan semula bungkusan adalah dilarang.**

(1) Tertakluk kepada subperaturan (2), tiada seorang pun boleh menggunakan, atau menyebabkan atau membenarkan supaya digunakan, dalam penyediaan, pembungkusan, penstoran, penyerahhantaran atau pendedahan untuk jualan-

[Gan.  
PU(A)  
162/88;  
Pind.  
PU(A)  
190/91]

- (a) apa-apa gula, tepung atau mil, apa-apa guni yang telah digunakan sebelumnya untuk apa jua tujuan;
- (b) apa-apa lemak makan atau minyak makan, apa-apa botol atau bekas logam, selain daripada silo dan tangki bagi lemak makan dan minyak makan, yang telah digunakan sebelumnya untuk apa jua tujuan;
- (c) apa-apa makanan yang bukan berasal dari babi, apa-apa bungkusan, perkakas, bekas atau bejana yang dicadang hendak digunakan atau telah digunakan bagi apa-apa hasil berasal dari babi (sus scrofa);
- (d) apa-apa makanan, selain daripada makanan yang dibungkus dengan pembungkus tambahan, apa-apa botol plastic yang telah digunakan sebelumnya untuk apa-apa tujuan;
- (e) apa-apa makanan, selain daripada minuman beralkohol dan syandi, apa-apa botol yang telah digunakan sebelumnya untuk minuman beralkohol atau syandi.

[Mas.  
PU(A)  
190/91]

- (2) Bekas polikarbonat yang saiznya tidak kurang daripada 20 liter yang telah digunakan sebelumnya untuk air mineral semulajadi boleh digunakan bagi tujuan yang sama.

[Gan.  
PU(A)  
162/88]

### 33. **Bungkusan yang boleh digunakan semula bagi hasil yang sama.**

Kecuali sebagaimana diperuntukkan selainnya dalam peraturan 33A, tiada seorang pun boleh menggunakan, atau menyebabkan atau membenarkan supaya digunakan, dalam penyediaan, pembungkusan, penstoran, penyerahhantaran atau pendedahan untuk jualan-

- (a) apa-apa susu, minuman ringan, minuman beralkohol atau syandi, apa-apa botol kaca yang telah digunakan sebelumnya untuk makanan lain;
- (b) apa-apa sayur, ikan atau buah, apa-apa kotak atau keranjang yang telah digunakan sebelumnya untuk makanan lain.
- (c) apa-apa beras kisar, apa-apa guni yang telah sebelumnya untuk makanan lain.

[Mas.  
PU(A)  
162/88]

### 33A. **Bungkusan makanan lain yang boleh digunakan semula bagi minuman beralkohol, syandi, sayur dan buah.**

- (1) Apa-apa botol kaca yang telah digunakan sebelumnya bagi minuman beralkohol boleh digunakan bagi syandi dan sebaliknya.
- (2) Apa-apa kotak atau keranjang yang telah digunakan sebelumnya bagi sayur boleh digunakan bagi penyediaan, pembungkusan dan penstoran buah dan sebaliknya.

**34. Anggaran mengenai penggunaan apa-apa bungkusan.**

Bagi maksud peraturan 32 dan 33, jika sesuatu bungkusan, perkakas, bekas dan bejana yang mengandungi makanan mempunyai apa-apa tanda atau label kepunyaan makanan lain, maka hendaklah dianggapkan bahawa bungkusan, perkakas, bekas atau bejana itu telah digunakan bagi makanan tertentu itu sebagaimana ditunjukkan oleh tanda atau label tersebut.

**35. Penggunaan bungkusan yang rosak dilarang.**

(1) Tiada seorang pun boleh mengimport, menyedia atau mengiklankan untuk jualan atau menjual apa-apa makanan yang terkandung dalam mana-mana bungkusan atau bekas yang rosak.

(2) Bagi maksud subperaturan (1) istilah “rosak” termasuklah—

(a) sumbing atau herot yang menjejaskan kesempurnaan bungkusan atau bekas itu, atau kesesuaian hasil itu untuk dimakan atau kedua-duanya; atau

(b) berlubang, kakisan atau bocor, atau kombinasi yang demikian.

**36. Patung, duit, dll., tidak boleh diletakkan dalam makanan.**

(1) Tiada apa-apa patung, duit atau benda lain boleh diletakkan dalam makanan untuk jualan, atau dalam bungkusan makanan tersebut.

(2) Tiada apa-apa dalam subperaturan (1) boleh melarang daripada diletakkan dalam makanan atau dalam bungkusan makanan itu-

[Pind.  
PU(A)  
123/95]

(a) suatu benda bagi menyukat kuantiti makanan itu yang disyorkan untuk dimakan, dengan syarat bahawa benda itu adalah steril;

[Pind.  
PU(A)  
123/95]

(b) label yang tersebut dalam subperaturan (6) peraturan 12; atau

[Mas.  
PU(A)  
123/95]

(c) mana-mana paket serbuk besi yang diturunkan bagi maksud menyerap oksigen.

[Mas.  
PU(A)  
123/95]

**36A. Serbuk besi yang diturunkan.**

(1) Serbuk besi yang diturunkan yang dinyatakan dalam perenggan (c) subperaturan (2) peraturan 36 hendaklah dibungkus dalam paket mengikut cara yang penyerap oksigen itu tidak mencemari, merosakkan atau masuk ke dalam makanan.

(2) Jika paket serbuk besi yang diturunkan bersentuhan secara langsung dengan makanan, paket itu sendiri dan labelnya hendaklah dibuat daripada bahan yang tidak mencemari, merosakkan atau masuk ke dalam makanan.

(3) Paket serbuk besi yang diturunkan boleh mengandungi satu atau lebih daripada yang berikut:

- (i) kalsium klorida;
- (ii) kalsium hidroksida;
- (iii) karbon, diaktifkan;
- (iv) gypsum;
- (v) oksida besi;
- (vi) magnesium hidroksida;
- (vii) magnesium stearat;
- (viii) perlit;
- (ix) garam;
- (x) talcum;
- (xi) air;
- (xii) zeolit.

(4) Paket serbuk besi yang diturunkan hendaklah dilabelkan dengan "PENYERAP OKSIGEN" atau apa-apa perkataan atau perkataan-perkataan yang mempunyai kesan yang sama atau serupa dan hendaklah diikuti dengan perkataan "JANGAN MAKAN KANDUNGAN" dan 'MENGANDUNGI SERBUK BESI'.

## BAHAGIAN VII JUZUK KEBETULAN

### 37. Juzuk kebetulan.

[Pind.  
PU(A)  
24/98,  
104/17]

(1) Dalam Peraturan-Peraturan ini, "juzuk kebetulan" ertinya apa-apa bahan asing luaran, beracun, berbahaya atau merosakkan yang terkandung atau terdapat di dalam atau pada mana-mana makanan dan termasuklah cecairan logam, mikroorganisma dan toksinnya, residu drug, residu racun perosak dan cecairan lain tetapi tidaklah termasuk apa-apa aditif makanan atau nutrien yang ditambah atau apa-apa bahan lain yang dibenarkan untuk ditambah pada makanan oleh Peraturan-Peraturan ini.

(2) Tiada seorang pun boleh menyimpan, membawa, menyebarkan atau menggunakan, atau menyebabkan atau membenarkan supaya disimpan, dibawa, disebar atau digunakan, apa-apa bahan beracun, berbahaya atau merosakkan hingga boleh mendedahkan sesuatu makanan yang hendak dijual kepada risiko pencemaran oleh bahan-bahan tersebut pada bila-bila masa semasa menyediakan, mengilang, menstor, membungkus, membawa, menyerahhantar, atau mendedahkan untuk jualan, makanan tersebut.

[Pind.  
PU(A)  
125/02]

(3) Kecuali bagi residu racun perosak, tiada seorang pun boleh mengimport, menyedia atau mengiklankan untuk jualan atau menjual apa-apa makanan yang mengandungi apa-apa juzuk kebetulan, kecuali sebagaimana yang dinyatakan



selainnya dalam Peraturan-Peraturan ini atau dalam *Codex Alimentarius*.

### 38. Cemaran logam.

[Pind.  
PU(A)  
162/88]

(1) Tiada seorang pun boleh mengimport, menyedia atau mengiklankan untuk jualan atau menjual apa-apa makanan yang dinyatakan dalam ruang (1) Daftar I kepada Jadual Keempat Belas yang mengandungi bahan-bahan yang dinyatakan dalam kepala bagi ruang (2) hingga (9) Daftar tersebut dalam kadar yang lebih tinggi daripada kadar maksimum yang dibenarkan yang dinyatakan bersetentangan dengan makanan itu dalam ruang-ruang yang berkenaan dengan bahan tersebut.

[Pind.  
PU(A)  
435/10]

(1A) Tiada seorang pun boleh mengimport, menyedia atau mengiklankan untuk jualan atau menjual apa-apa makanan yang dinyatakan dalam ruang (1) Daftar IA, IB, IC, ID dan IE kepada Jadual Keempat Belas yang mengandungi bahan-bahan yang dinyatakan dalam kepala Daftar tersebut dalam kadar yang lebih tinggi daripada kadar maksimum yang dibenarkan yang dinyatakan bersetentangan dengan makanan itu dalam ruang (2) Daftar tersebut

(2) Tiada seorang pun boleh mengimport, menyedia atau mengiklankan untuk jualan atau menjual apa-apa aditif makanan yang dinyatakan dalam ruang (1) Daftar II kepada Jadual Keempat Belas yang mengandungi bahan yang dinyatakan dalam kepala bagi ruang (2) hingga (8) Daftar tersebut dalam kadar yang lebih tinggi daripada kadar maksimum yang dibenarkan yang dinyatakan bersetentangan dengan aditif makanan itu dalam ruang-ruang yang berkenaan dengan bahan tersebut.

[Mas.  
PU(A)  
125/02]

### 38A. 3-monochloropropane-1, 2-diol (3-MCPD)

Tiada seorang pun boleh mengimport, menyedia atau mengiklankan untuk jualan atau menjual apa-apa makanan yang dinyatakan dalam ruang (1) Jadual Keempat Belas A yang mengandungi bahan 3-monochloropropane-1,2-diol (3-MCPD) dalam kadar yang lebih tinggi daripada kadar maksimum yang dibenarkan yang dinyatakan bersetentangan dengan makanan itu dalam ruang (2) Jadual.

### 39. Mikroorganisma dan toksinnya.

[Pind.  
PU(A)  
183/86]

(1) Dalam Peraturan-Peraturan ini, “mikroorganisma dan toksinnya” termasuklah bakteria, fungi dan toksinnya.

(2) Tiada seorang pun boleh mengimport, menyedia atau mengiklankan untuk jualan atau menjual apa-apa makanan yang sedia untuk dimakan yang telah tercemar dengan mikroorganisma patogenik.

[Pind.  
PU(A)  
162/88]

(3) Tiada seorang pun boleh mengimport, menyedia atau mengiklankan untuk jualan atau menjual apa-apa makanan, tidak termasuk air, yang dinyatakan dalam ruang (1) Daftar I kepada Jadual Kelima Belas yang mengandungi bacteria dalam bilangan yang lebih daripada bilangan yang dinyatakan bersetentangan dengan makanan itu dalam ruang (2), (3) dan (4) Daftar tersebut bagi jumlah kiraan plat, koliform dan *Escherichia coli* masing-masingnya.

(4) Tiada seorang pun boleh mengimport, menyedia atau mengiklankan untuk jualan atau menjual apa-apa makanan yang mengandungi cemaran mikologi yang

dinyatakan dalam ruang (1) Daftar II kepada Jadual Kelima Belas dalam kadar yang lebih tinggi daripada kadar yang dinyatakan bersetentangan dengannya dalam ruang (2) Daftar tersebut.

[Gan.  
PU(A)  
24/98]

#### 40. Residu drug.

(1) Dalam Peraturan-Peraturan ini, “drug” ertinya apa-apa bahan atau campuran yang digunakan secara dalaman atau luaran bagi maksud ilmu rawatan, profilaktik atau penggalak pertumbuhan atau untuk pengubahsuaian fungsi fisiologi atau tingkah laku binatang.

(2) “Residu drug” ertinya sebatian induk drug berkenaan dan/atau metabolitnya dalam mana-mana bahagian boleh dimakan pada hasil binatang, dan termasuklah residu berkaitan dengan benda asing drug berkenaan.

(3) Tiada seorang pun boleh mengimport, menjual, mendedahkan atau menawarkan untuk jualan atau penyerahhantaran, apa-apa makanan untuk makanan manusia yang mengandungi residu drug dalam amaun yang lebih tinggi daripada amaun sebagaimana yang dinyatakan dalam Daftar I kepada Jadual Kelima Belas A.

(4) Walau apa pun subperaturan (3), sama ada chlortetracycline atau oxytetracycline boleh dimasukkan dalam air batu yang digunakan bagi mengawet ikan segar, dan udang belum dibuang kulit, dengan syarat bahawa kepekatan salah satu daripada drug ini dalam hasil tersebut tidak boleh melebihi 5 bahagian bagi setiap juta.

(5) Walau apa pun subperaturan (3) dan (4), tiada seorang pun boleh mengimport, menjual, mendedahkan atau menawarkan untuk jualan atau penyerahhantaran, apa-apa makanan untuk makanan manusia yang mengandungi drug sebagaimana yang dinyatakan dalam Daftar II kepada Jadual Kelima Belas A.

#### 41. Residu racun perosak.

(1) Bagi maksud Peraturan-Peraturan ini, istilah “racun perosak” termasuklah—

(a) apa-apa sediaan yang digunakan, atau yang boleh atau berupa sebagai boleh digunakan, bagi mencegah serangan dari, atau bagi membinasakan—

(i) kulat atau lain-lain pokok parasit atau bacteria yang mengganggu atau menyerang tumbuhan, buah-buahan, biji-bijian, binatang atau harta benda;

(ii) serangan atau lain-lain perosak yang mengganggu atau menyerang tumbuhan, buah-buahan, binatang atau harta;

(iii) binatang atau burung berbahaya; atau

(iv) rumpai atau lain-lain tumbuhan berbahaya; dan

(b) apa-apa bahan yang berupa racun perosak.

(2) Tiada seorang pun boleh mendedahkan, menyebabkan atau membenarkan supaya didedahkan, apa-apa makanan, tidak termasuk air semasa menyediakan, menstok, membungkus, menyerahhantar, mengimport atau mendedahkan untuk jualan, kepada apa-apa racun perosak jika pendedahan itu akan mengakibatkan residu pada atau dalam makanan itu dalam amaun yang lebih tinggi daripada amaun yang dinyatakan dalam Jadual Keenam Belas.

[Gan.  
PU(A)  
160/04]

(3) Tiada seorang pun boleh mengimport, menyediakan untuk jualan atau menjual apa-apa makanan—

(a) yang mengandungi residu racun perosak dalam kadar yang lebih tinggi daripada kadar yang dinyatakan bagi makanan itu berhubung dengan residu racun perosak tersebut sebagaimana yang dinyatakan dalam Jadual Keenam Belas;

(b) yang mengandungi residu racun perosak dalam kadar yang lebih tinggi daripada kadar yang dinyatakan bagi makanan itu berhubung dengan residu racun perosak sebagaimana yang disyorkan dalam Codex Alimentarius, jika racun perosak itu tidak dinyatakan dalam Jadual Keenam Belas; atau

[Pin  
PU(A)  
208/20]

(c) yang mengandungi 0.01 miligram atau lebih bagi setiap kilogram apa-apa residu racun perosak, jika racun perosak itu tidak dinyatakan bagi makanan itu dalam Jadual Keenam Belas atau Codex Alimentarius.

[Mas.  
PU(A)  
160/04],  
[Gan  
PU(A)  
208/20]

(3A) Walau apa pun perenggan (3)(c), makanan boleh mengandungi 0.01 miligram atau lebih bagi setiap kilogram apa-apa residu racun perosak dengan terlebih dahulu mendapatkan kelulusan bertulis daripada Pengarah.

[PU(A)  
160/04]

(4) (*Dipotong*).

## BAHAGIAN VIII

### STANDARD DAN KEHENDAK PELABELAN TERTENTU BAGI MAKANAN

#### *Bijirin, Hasil Bijirin, Kanji dan Roti*

#### **42. Tepung.**

[Pind.  
PU(A)  
162/88]

(1) Tepung hendaklah hasil halus, bersih dan baik yang diperolehi melalui pengilangan atau pengisaran bijirin, ubi dan empulur tumbuhan yang bersih dan baik dan termasuklah makanan yang standardnya ditetapkan dalam peraturan 43 hingga 48 dan peraturan 51, 53, 55, 57, 58 dan 59.

[Gan.  
PU(A)  
200/17]

(2) Tepung boleh mengandungi asid askorbik, sulphur dioxide, sulphites atau asparaginase dan tidak lebih daripada 50 mg/kg benzoyl peroksida sebagai kondisioner makanan yang dibenarkan.

[Mas.  
PU(A)  
88/03]

(3) Tepung boleh mengandungi tidak lebih daripada 50 mg/kg asid benzoic yang terhasil daripada benzoyl peroksida yang dihitung atas asas tanpa air.

[Gan.  
PU(A)  
200/17]

### 43. Tepung gandum.

- (1) Tepung gandum hendaklah terdiri daripada—
  - (a) gandum biasa (*Triticum aestivum L*);
  - (b) gandum klub (*Triticum compactum Host*); atau
  - (c) suatu campuran antara gandum biasa (*Triticum aestivum L*) dengan gandum klub (*Triticum compactum Host*).
  
- (2) Tepung gandum hendaklah hasil halus, bersih dan baik yang diperoleh melalui proses pengisaran atau pengilangan gandum yang baik dan bersih.
  
- (3) Tepung gandum boleh—
  - (a) mengandungi asparaginase, amylase, amyloglucosidase, cellulase, glucose oxidase, protease dan lipase sebagai kondisioner makanan yang dibenarkan; dan
  - (b) ditambah dengan tidak lebih daripada 0.75 peratus gandum malt atau barli malt.
  
- (4) Melainkan sebagaimana yang diperuntukkan selainnya dalam Peraturan-Peraturan ini, tepung gandum—
  - (a) tidak boleh mengandungi lebih daripada—
    - (i) 14 peratus lembapan; dan
    - (ii) 1 peratus abu dihitung atas asas 14 peratus lembapan; dan
  - (b) hendaklah mengandungi tidak kurang daripada 7 peratus protein dihitung atas asas 14 peratus lembapan.
  
- (5) Saiz zarah tepung gandum hendaklah tidak kurang daripada 98 peratus yang boleh menembusi penapis bersaiz 0.20 mm.
  
- (6) Walau apa pun subperaturan 26(7), label yang memperihalkan tepung gandum tidak boleh mengandungi perkataan “tepung diperkaya” atau apa-apa perkataan lain yang mempunyai makna yang sama melainkan nutrien yang berikut terkandung dalam 100 gm tepung gandum atas asas 14 peratus lembapan yang tidak kurang daripada—
  - (a) 0.42 mg thiamina;
  - (b) 0.48 mg riboflavin; dan
  - (c) 5.4 mg niasin.”.

[Gan.  
PU(A)  
200/17]

**44. Tepung gandum diluntur berklorin.**

- (1) Tepung gandum diluntur berklorin hendaklah tepung gandum yang telah diperlakukan dengan klorin.
- (2) Amaun klorin yang ditambah pada tepung gandum diluntur berklorin tidak boleh melebihi 1,500 miligram bagi setiap kilogram (mg/kg).
- (3) Tepung gandum diluntur berklorin tidak boleh mengandungi lebih daripada 0.6 peratus abu dihitung atas asas 14 peratus lembapan.”.

**45. Tepung gandum gluten.**

- (1) Tepung gandum gluten hendaklah hasil yang diperolehi daripada tepung gandum dengan mengeluarkan sejumlah besar kanjinya.

(2) Tepung gandum gluten—

(a) tidak boleh mengandungi lebih daripada-

(i) 10 peratus lembapan; dan

(ii) 39 peratus kanji dihitung atas asas 10 peratus lembapan;

(b) hendaklah mengandungi tidak kurang daripada 61 peratus protein dihitung atas asas 10 peratus lembapan; dan

(c) tidak boleh mengandungi apa-apa bahan tambahan.

[Pind.  
PU(A)  
200/17]

[Pind.  
PU(A)  
200/17]

[Pind.  
PU(A)  
200/17]

**46. Tepung gandum ditambah protein.**

Tepung gandum ditambah protein hendaklah tepung gandum yang mengandungi tidak kurang daripada 13.2 peratus protein dihitung atas asas 14 peratus lembapan. Dalam semua hal ia hendaklah mematuhi standard bagi tepung gandum yang ditetapkan dalam peraturan 43.

**47. Tepung gandum naik sendiri.**

- (1) Tepung gandum naik sendiri hendaklah diperbuat daripada tepung gandum atau tepung gandum berklorin atau kedua-keduanya, dengan serbuk penaik atau mana-mana ramuan serbuk penaik atau kombinasinya. Apabila dilembabkan dan dipanaskan, ia hendaklah membebaskan tidak kurang daripada 0.58 peratus karbon dioksida dihitung atas asas berat kering.

(2) Tepung gandum naik sendiri—

(a) tidak boleh mengandungi lebih daripada 0.6 peratus sulfat dihitung sebagai kalsium sulfat;

(b) tidak boleh mengandungi apa-apa bahan tambahan lain; dan

(c) tidak boleh mengandungi lebih daripada 2.75 peratus abu dihitung atas

[Pind.  
PU(A)  
200/17]

[Pind.  
PU(A)  
200/17]

asas 14 peratus lembapan.

**48. Tepung gandum penuh.**

(1) Tepung gandum penuh hendaklah hasil bersih dan baik yang diperoleh melalui pengisaran gandum yang baik dan bersih, dan hendaklah mengandungi segala konstituen gandum tersebut.

[Pind.  
PU(A)  
200/17]

(2) Tepung gandum penuh—

(a) hendaklah mengandungi—

- (i) tidak kurang daripada 1.72 peratus serat kasar dihitung atas asas 15 peratus lembapan; dan
- (ii) tidak kurang daripada 10 peratus protein dihitung atas asas 15 peratus lembapan;

(b) tidak boleh mengandungi lebih daripada 15 peratus lembapan; dan

(c) tidak boleh menghasilkan lebih daripada 2 peratus abu dihitung atas asas 15 peratus lembapan;

(3) Campuran tepung gandum dan bran tidak boleh disifatkan sebagai tepung gandum penuh

[Mas.  
PU(A)  
200/17]

(4) Saiz zarah tepung gandum penuh hendaklah tidak kurang daripada 50 peratus yang boleh menembusi penapis bersaiz 0.85 mm.

[Mas.  
PU(A)  
200/17]

**48A. Tepung Roti**

(1) Tepung roti hendaklah hasil yang diperoleh daripada tepung gandum yang hendaklah mengandungi—

(a) tidak lebih daripada 0.7 peratus abu dihitung atas asas 14 peratus lembapan; dan

(b) tidak kurang daripada 12 peratus protein dihitung atas asas 14 peratus lembapan.

(2) Tepung roti boleh mengandungi tidak lebih daripada 100 miligram bagi setiap kilogram (mg/kg) calcium peroxide sebagai kondisioner makanan yang dibenarkan.

[Mas.  
PU(A)  
200/17]

**48B. Tepung atta**

(1) Tepung atta hendaklah hasil yang diperoleh daripada tepung gandum dengan kadar pengekstrakan sekurang-kurangnya 90 peratus gandum.

- (2) Tepung atta—
- (a) tidak boleh mengandung—
- (i) lebih daripada 2 peratus abu dihitung atas asas 14 peratus lembapan; dan
  - (ii) gandum malt atau barli malt; dan
- (b) hendaklah mengandungi tidak kurang daripada—
- (i) 9 peratus protein dihitung atas asas 14 peratus lembapan; dan
  - (ii) 1.72 peratus serat kasar dihitung atas asas 14 peratus lembapan.
- (3) Saiz zarah tepung atta hendaklah yang boleh menembusi penapis bersaiz 0.50 mm.

**49. Beras.**

Beras hendaklah bijian *Oryza sativa* yang bersih dan baik yang telah dibuang sekamnya.

**50. Beras kilang.**

(1) Beras kilang hendaklah bijian padi yang telah dibuang dan dipisahkan sekamnya, dan germa serta lapisan brannya dibuang dan dipisahkan keseluruhan atau sebahagiannya dari isirongnya.

(2) Beras kilang tidak boleh mengandungi lebih daripada 14 peratus air dihitung atas asas berkeadaan basah.

**51. Tepung beras atau beras kisar.**

(1) Tepung beras atau beras kisar hendaklah hasil yang diperolehi dengan mengisar beras atau beras kilang yang baik dan bersih.

(2) Tepung beras atau beras kisar-

(a) tidak boleh menghasilkan lebih daripada 1.5 peratus abu; dan

(b) tidak boleh mengandungi apa-apa benda asing.

**52. Beras pulut.**

Beras pulut (jenis putih atau hitam) hendaklah bijian *Oryza glutinosa* yang bersih dan baik yang telah dibuang sekamnya.

**53. Tepung pulut.**

(1) Tepung pulut hendaklah hasil yang diperolehi dengan mengisar beras pulut (jenis putih atau hitam) yang baik dan bersih.

(2) Tepung pulut—

(a) tidak boleh menghasilkan lebih daripada 1.5 peratus abu; dan

(b) tidak boleh mengandungi apa-apa bahan tambahan.

**54. Ubi kayu.**

[Pind.  
PU(A)  
169/19]

Ubi kayu hendaklah ubi *Manihot esculenta* yang bersih dan baik.

**55. Tepung ubi kayu atau kanji ubi kayu**

(1) Tepung ubi kayu atau kanji ubi kayu hendaklah hasil yang diperolehi daripada ubi kayu yang bersih dan baik.

(2) Tepung ubi kayu atau kanji ubi kayu-

(a) tidak boleh menghasilkan lebih daripada 1.5 peratus abu; dan

(b) tidak boleh mengandungi apa-apa bahan tambahan.

**56. Sagu.**

[Pind.  
PU(A)  
183/86]

Sagu hendaklah hasil yang diperolehi daripada empulur palma sagu *Metroxylon sago* atau *metroxylon rumphii*.

**57. Tepung sagu.**

(1) Tepung sagu hendaklah hasil yang diperolehi daripada sagu yang bersih dan baik.

(2) Tepung sagu-

(a) hendaklah mengandungi tidak kurang daripada 65 peratus kanji;

(b) tidak boleh mengandungi lebih daripada 14 peratus air; dan

(c) tidak boleh menghasilkan lebih daripada 0.5 peratus abu.

**58. Tepung jagung atau kanji jagung.**

Tepung jagung atau kanji jagung hendaklah tepung yang diperolehi daripada apa jua jenis jagung. Ia tidak boleh menghasilkan lebih daripada 0.8 peratus abu.

**59. Tepung kastard.**

(1) Tepung kastard hendaklah tepung yang disediakan daripada tepung ubi kayu atau tepung jagung atau tepung sagu, dengan atau tanpa makanan lain.

(2) Tepung kastard boleh mengandungi bahan perisa yang dibenarkan dan bahan pewarna yang dibenarkan.

**60. Mil.**

Mil hendaklah hasil bersih dan baik yang diperolehi dengan mengisar bijirin



yang baik dan bersih; dan mil campuran hendaklah diertikan dengan sewajarnya.

**61. Mil germa gandum atau germa gandum.**

(1) Mil germa gandum atau germa gandum hendaklah germa atau embrio bijian gandum, bersama bran dan lain-lain bahagian bijian itu yang masih tinggal dengan germa tersebut.

(2) Mil germa gandum atau germa gandum hendaklah mengandungi tidak kurang daripada 60 peratus germa atau embrio gandum tersebut.

**62. Mil oat.**

(1) Mil oat hendaklah hasil bersih dan baik yang diperolehi dengan mengisar oat yang baik dan bersih setelah dibuang sekamnya.

**63. Pasta.**

(1) Dalam Peraturan-Peraturan ini, "pasta" ertinya apa-apa hasil, termasuk mi, beehoon, laksa, macaroni dan spageti yang diperolehi dengan penyempritan atau pembentukan unit-unit doh.

(2) Pasta hendaklah terdiri terutamanya dari mil bijirin, dan boleh juga mengandungi-

(a) makanan karbohidrat;

(b) pepejal telur;

(c) garam; dan

(d) apa-apa makanan lain.

(3) Pasta boleh mengandungi bahan pewarna yang dibenarkan dan transglutaminase, sulfur dioksida atau sulfit sebagai kondisioner makanan yang dibenarkan tidak melebihi 200 mg/kg.

(4) Tiada suatu pun pasta boleh dilabel dengan perkataan "telur" atau lain-lain perkataan yang mempunyai makna yang sama melainkan pasta itu mengandungi tidak kurang daripada 4 peratus pepejal telur dihitung atas asas tanpa air.

**64. Makanan bijirin tersedia.**

(1) Dalam Peraturan-Peraturan ini, "makanan bijirin tersedia" termasuklah bijirin sarapan pagi.

(2) Makanan bijirin tersedia hendaklah hasil yang diperolehi daripada kombinasi mana-mana bijirin yang belum dimasak, separuh masak, atau telah dimasak dengan mana-mana bahan berikut:

(a) gula;

(b) malt;

[Gan.  
PU(A)  
421/00]  
[Pin.  
PU(A)  
113/09]

- (c) madu;
- (d) garam;
- (e) apa-apa makanan lain

[Pind.  
PU(A)  
90/99]

(3) Makanan bijirin tersedia boleh mengandungi bahan pewarna yang dibenarkan, bahan perisa yang dibenarkan dan transglutaminase, kondisioner makanan yang dibenarkan.

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

## 65. Roti.

(1) Dalam Peraturan-Peraturan ini, “roti” ertinya hasil yang diperolehi dengan membakar doh naikan yis yang disediakan dari tepung atau mil, atau kombinasinya dengan air dan yis dan boleh mengandungi apa-apa makanan lain, dan termasuklah makanan yang standardnya ditetapkan dalam peraturan 66 hingga 75.

(2) Roti boleh mengandungi—

[Pind.  
PU(A)  
162/88]

(a) asid propionik dan garam natrium, kalium atau kalsiumnya, tidak melebihi 2,000mg/kg roti sebagai bahan pengawet yang dibenarkan.

[Pind.  
PU(A)  
162/88;  
Gan.PU(A)  
113/09]

(b) kondisioner makanan yang dibenarkan termasuk—

[Gan.  
PU(A)  
113/09]

(i) ammonium chloride, tidak melebihi 2,500mg/kg tepung gandum atau mil yang digunakan;

[Gan.  
PU(A)  
113/09]

(ii) garam kalsium dan natrium asid lemak lacytates dan fumarates; dan

[Gan.  
PU(A)  
113/09]

(iii) transglutaminase

[Mas.  
PU(A)  
162/88]

(c) bahan pewarna yang dibenarkan.

(3) Roti tidak boleh mengandungi lebih daripada 45 peratus air pada mana-mana bahagian roti itu.

## 66. Roti putih.

Roti putih hendaklah roti yang diperolehi dengan membakar doh naikan yis yang disediakan dari tepung gandum dan air.

[PU(A)  
162/88]

## 67. (Dipotong)

**68. Roti buah.**

Roti buah hendaklah roti yang diperolehi dengan membakar doh naikan yis yang disediakan, dengan atau tanpa rempah, daripada-

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

Serta mengandungi kismis, currant, sultana atau buah kering, atau apa-apa buah lain yang sesuai dalam kadar yang tidak kurang daripada 10kg satu-satunya atau kesemuanya bagi tiap-tiap 100kg tepung gandum atau tepung gandum penuh atau campurannya, mengikut mana yang berkenaan.

**69. Roti susu.**

Roti susu hendaklah roti yang diperolehi dengan membakar doh naikan yis yang disediakan daripada-

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

serta mengandungi tidak kurang daripada 4kg pepejal susu tanpa lemak bagi 100kg tepung gandum atau tepung gandum penuh atau campurannya, mengikut mana yang berkenaan.

[Gan.  
PU(A)  
162/88]

**70. Roti mil.**

Roti mil hendaklah roti yang diperolehi dengan membakar doh naikan yis yang disediakan daripada-

- (a) Mil bijirin dan air; atau
- (b) Campuran mil bijirin dan tepung gandum yang mengandungi tidak kurang daripada 60 peratus mil bijirin dan air,

dan termasuklah makanan yang standardnya ditetapkan dalam peraturan 72 dan 74. Terma "roti mil campuran" hendaklah diertikan dengan sewajarnya.

[PU(A)  
162/88]

**71. (Dipotong).****72. Roti rai.**

Roti rai hendaklah roti yang diperolehi dengan membakar doh naikan yis yang disediakan daripada tepung rai yang boleh ditambah dengan tidak lebih daripada 70 peratus tepung gandum.

**73. Roti germa gandum.**

Roti germa gandum hendaklah roti yang diperolehi dengan membakar doh naikan yis yang disediakan daripada mil germa gandum, air, dan-

(a) tepung gandum;

(b) tepung gandum penuh; atau

(c) campuran tepung gandum dan tepung gandum penuh.

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

**74. Roti mil penuh.**

(1) Roti mil penuh hendaklah roti yang diperolehi dengan membakar doh naikan yis yang disediakan daripada—

(a) tepung gandum penuh dan air; atau

(b) campuran tepung gandum penuh dan tepung gandum yang mengandungi tidak kurang daripada 60 peratus tepung gandum penuh dan air.

(2) Maka hendaklah ditulis pada label di atas sesuatu bungkusan yang mengandungi roti mil penuh, suatu pernyataan mengenai peratusan tepung gandum penuh dalam roti tersebut.

**75. Roti diperkaya.**

(1) Jika akuan dibuat bahawa sesuatu roti itu diperkaya, diperkuat atau ditambah vitamin atau apa-apa perkataan yang sama maksudnya, amaun mineral atau vitamin atau kedua-duanya yang ditambah hendaklah mematuhi peraturan 26.

(2) Tiada apa-apa roti boleh dilabel dengan perkataan “diperkuat”, “diperkaya” atau apa-apa perkataan yang sama maksudnya melainkan ianya mematuhi kehendak-kehendak bagi roti diperkaya sebagaimana ditetapkan dalam subperaturan (1).

*Malt dan Ekstrak Malt*

**76. Malt.**

Dalam Peraturan-Peraturan ini, “malt” ertinya biji-bijian barli, atau apa-apa bijirin lain yang telah bercambah dan kemudiannya dikeringkan.

**77. Ekstrak malt.**

(1) Ekstrak malt hendaklah bahan yang diperolehi dengan menyejat malt ekstraksi air pada suhu yang tidak lebih daripada 55°C.

(2) Ekstrak malt hendaklah mengandungi tidak kurang daripada 70 peratus jumlah pepejal yang keseluruhannya berasal dari malt.

(3) Kuasa diastatik ekstrak malt hendaklah sedemikian untuk memastikan bahawa 10gm ekstrak itu boleh menukarkan 25g kanji kentang kontang tulen kepada maltose yang sama banyak dalam masa 30 minit pada suhu 40°C.

**78. Ekstrak malt reroti, ekstrak malt komersial atau maltose reroti.**

(1) Ekstrak malt reroti, ekstrak malt komersial atau maltosa reroti hendaklah mengandungi tidak kurang daripada 70 peratus pepejal yang diperolehi keseluruhannya dari malt. Ia hendaklah mempunyai kuasa diastatik yang ditetapkan bagi malt.

(2) Maka hendaklah ditulis pada label di atas sesuatu bungkusan yang mengandungi ekstrak malt reroti yang tidak mempunyai aktiviti enzim perkataan-perkataan “tak berdiastatik”.

*Bahan Pengudara Makanan*

**79. Krim tartar.**

(1) Krim tartar hendaklah mengandungi tidak kurang daripada 99 peratus asid tartrat dihitung sebagai kalium hydrogen tartrat.

(2) Maka hendaklah ditulis pada label di atas sesuatu bungkusan yang mengandungi krim tartar yang hendak digunakan dalam makanan-

(a) perkataan-perkataan “krim tartar”; dan

(b) suatu pernyataan member arahan mengenai penggunaannya.

**80. Asid fosfat.**

(1) Dalam Peraturan-Peraturan ini, “asid fosfat” ertinya natrium asid porifosfat atau mononatrium ortofosfat atau kalsium asid fosfat.

(2) Asid fosfat untuk digunakan dalam makanan tidak boleh mengandungi lebih daripada 1 peratus sulfat dihitung sebagai kalsium fosfat, dan nilai penentralnya dihitung sebagai bahagian natrium bikarbonat bagi 100 bahagian serbuk tidak boleh kurang daripada 44.

(3) Maka hendaklah ditulis pada label di atas sesuatu bungkusan yang mengandungi asid fosfat yang hendak digunakan dalam makanan-

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

(b) suatu pernyataan member arahan mengenai penggunaannya.

(4) Tiada apa-apa bungkusan yang mengandungi asid fosfat yang hendak digunakan dalam makanan boleh dilabel dengan perkataan-perkataan “krim tartar”, atau apa-apa ringkasan perkataan-perkataan tersebut, atau apa-apa perkataan yang sama ertinya.

**81. Serbuk penaik.**

(1) Serbuk penaik hendaklah campuran natrium bikarbonat dengan krim tartar, asid tartarik, asid fosfat atau natrium aluminium fosfat atau apa-apa kombinasinya, dengan atau tanpa bahan farina.

(2) Serbuk penaik—

(a) hendaklah menghasilkan tidak kurang daripada 10 peratus karbon dioksida apabila dipanaskan dengan air; dan

(b) boleh mengandungi bahan pewarna yang dibenarkan.

(3) Maka hendaklah ditulis pada label di atas sesuatu bungkusan yang mengandungi serbuk penaik, nama kimia dan kadar ramuannya. Jika terdapat dua nama atau lebih bagi sesuatu bahan asid, maka hendaklah dinyatakan nama yang paling biasa digunakan.

(4) Tiap-tiap bungkusan yang mengandungi serbuk penaik untuk digunakan dalam makanan hendaklah dilabel dengan arahan mengenai penggunaannya.

*Susu dan Hasil Susu*

**82. Susu, susu mentah atau susu segar.**

(1) Dalam Peraturan-Peraturan ini, “susu”, “susu mentah” atau “susu segar” ertinya sekresi susu biasa yang bersih dan segar daripada lembu, kerbau, kambing atau biri-biri yang diberi makan dan dipelihara dengan sempurna, tidak termasuk susu yang diperolehi dalam masa empat hari sebaik sahaja selepas kelahiran anak.

(2) Susu-

(a) hendaklah mengandungi tidak kurang daripada—

(i) 3.25 peratus lemak susu; dan

(ii) 8.5 peratus pepejal susu tanpa lemak; dan

(b) tidak boleh mengandungi apa-apa—

(i) air tambahan;

(ii) aditif makanan yang dibenarkan;

(iii) bahan tambahan lain; atau

(iv) kesan antibiotik.

(3) (*Dipotong*)

(4) Susu mungkin telah disejukkan tetapi tidak boleh dikenakan iradiasi, atau apa-apa perlakuan fizikal lain.

[Pin  
PU(A)  
162/88]

[Pin  
PU(A)  
145-16]

(5) Apabila dikenakan kepada Ujian Reduktase susu tidak boleh menyahwarna sepenuhnya sesuatu larutan metilena biru dalam masa kurang daripada 4 jam.

(6) Standard yang ditetapkan bagi susu dan hasil susu dalam Peraturan-Peraturan ini adalah standard bagi susu lembu.

**83. Hasil susu.**

Hasil susu hendaklah apa-apa hasil yang disediakan daripada susu dan termasuklah apa-apa makanan yang standardnya ditetapkan dalam peraturan 84 hingga 87 dan peraturan 89 hingga 116.

**84. Susu skim, susu tanpa lemak atau susu pisahan.**

(1) Susu skim, susu tanpa lemak atau susu pisahan hendaklah susu yang telah dikeluarkan lemaknya.

(2) Susu skim, susu tanpa lemak atau susu pisahan—

(a) tidak boleh mengandungi lebih daripada 0.5 peratus lemak susu; dan

(b) hendaklah mengandungi tidak kurang daripada 8.5 peratus pepejal susu tanpa lemak.

(3) Susu skim hendaklah mematuhi ujian yang dinyatakan dalam subperaturan (2) peraturan 85.

(4) Maka hendaklah ditulis pada label di atas sesuatu bungkusan yang mengandungi susu skim, susu tanpa lemak, atau susu pisahan, perkataan-perkataan “susu skim”, “susu tanpa lemak” atau “susu pisahan”, mengikut perkataan “TIDAK SESUAI UNTUK BAYI KECUALI ATAS NASIHAT DOKTOR”. Perkataan-perkataan ini hendaklah membentuk baris atau baris-baris pertama bagi label tersebut dan tiada suatu pun perkataan lain boleh terdapat di baris atau baris-baris yang sama.

**85. Susu Pasteur.**

(1) Susu Pasteur hendaklah sus yang telah diperlaku secara berkesan dengan haba mengikut Kaedah Holding atau Kaedah Suhu Tinggi Masa Singkat yang berikut masing-masing:

(a) mengikut Kaedah Holding suhu susu tersebut dinaikkan kepada tidak kurang daripada 63°C dan tidak lebih daripada 65°C dan dikekalkan pada suhu tidak kurang daripada 63°C dan tidak lebih daripada 65°C sekurang-kurangnya selama 30 minit, dan sebaik sahaja selepas itu suhunya diturunkan dengan cepat kepada 4°C atau lebih rendah dan dikekalkan pada suhu tersebut dengan dilindungi dari pencemaran sehingga susu itu dipindahkan daripada premis itu untuk serahan;

(b) mengikut Kaedah Suhu Tinggi Masa Singkat, suhu susu tersebut dinaikkan kepada tidak kurang daripada 73°C dan dikekalkan pada suhu itu sekurang-kurangnya selama 15 saat atau hubungan masa dan suhu yang setara dan sebaik sahaja selepas itu suhunya diturunkan kepada 4°C atau

lebih rendah dan dikekalkan pada suhu tersebut dengan dilindungi daripada pencemaran sehingga susu itu dipindahkan dari premis itu untuk serahan.

(2) Susu pasteur hendaklah menepati ujian-ujian berikut:

(a) apabila dikenakan Ujian Reduktase, sampel susu itu boleh menyahwarna sepenuhnya sesuatu larutan metilena biru dalam masa kurang daripada 5 jam;

[Pind.  
PU(A)  
162/88]

(b) *(Dipotong)*

(c) apabila dikenakan Ujian Fosfatase, ia hendaklah menunjukkan bacaan yang tidak melebihi 10µg *p*-nitrofenol setiap ml susu;

(d) apabila susu Pasteur dihomogenkan, ia hendaklah mematuhi Ujian Penghomogenan.

(3) maka hendaklah ditulis pada label di atas sesuatu bungkusan yang mengandungi susu Pasteur perkataan-perkataan “susu Pasteur”.

#### 86. Susu steril.

[Pind.  
PU(A)  
162/88]

(1) Susu steril hendaklah susu yang telah ditapis, dihomogenkan dan seterusnya dipanaskan hingga tidak kurang daripada 110°C dan dikekalkan pada suhu tersebut selama tempoh yang mencukupi untuk menjadikannya steril secara komersial dan hendaklah dipak dalam bekas berkedap.

[PU(A)  
162/88]

(2) *(Dipotong)*

(3) Maka hendaklah ditulis pada label di atas sesuatu bungkusan yang mengandungi susu steril perkataan-perkataan “susu steril”.

#### 87. Susu suhu ultra tinggi atau susu U.H.T.

[Pind.  
PU(A)  
162/88]

(1) Susu suhu ultra tinggi atau susu U.H.T. hendaklah susu yang telah dikenakan perlakuan haba dengan mengekalkannya pada suhu yang tidak kurang daripada 135°C sekurang-kurangnya selama dua saat untuk menjadikannya steril secara komersial dan sebaik sahaja selepas itu dipak secara aseptik dalam bekas yang steril.

(2) Maka hendaklah ditulis pada label di atas sesuatu bungkusan yang mengandungi susu suhu ultra tinggi atau susu U.H.T perkataan-perkataan “susu suhu ultra tinggi” atau “susu U.H.T.”, mengikut mana yang berkenaan.

#### 88. Sebutan mengenai susu sebagai makanan.

Apa-apa sebutan dalam Peraturan-Peraturan ini mengenai “susu” sebagai makanan atau sebagai ramuan yang hendak atau boleh dimasukkan dalam mana-mana makanan hendaklah disifatkan sebagai sebutan mengenai “susu pasteur”, “susu steril”, “susu suhu ultra tinggi” atau “susu U.H.T.”, tetapi tidaklah termasuk susu, susu mentah atau susu segar yang dinyatakan dalam peraturan 82.



**89. Susu berperisa.**

[Gan.  
PU(A)  
162/88]

(1) Susu berperisa hendaklah susu atau susu campuran semula yang telah ditambah bahan perisa yang dibenarkan dan boleh mengandungi gula atau garam atau kedua-duanya. Ia hendaklah telah diperlakukan secara berkesan dengan haba mengikut satu daripada kaedah-kaedah yang dinyatakan dalam perenggan (a) atau (b) subperaturan (1) peraturan 85, subperaturan (1) peraturan 86 atau subperaturan (1) peraturan 87.

(2) Susu berperisa hendaklah mengandungi tidak kurang daripada—

(a) 2 peratus lemak susu; dan

[Pind.  
PU(A)  
162/88]

(b) 8 peratus pepejal susu tanpa lemak.

[Pind.  
PU(A)  
313/12]

(3) Susu berperisa boleh mengandungi sukralos sebagai bahan pemanis yang dibenarkan tidak melebihi 300 mg bagi setiap kg, bahan pewarna yang dibenarkan dan kondisioner makanan yang dibenarkan.

(4) Susu berperisa hendaklah dihomogenkan dan hendaklah mematuhi Ujian Penghomogenan.

[PU(A)  
162/88]

(5) *(Dipotong)*.

[Pind.  
PU(A)  
162/88]

(6) Dalam hal susu berperisa yang disediakan daripada susu pasteur, tiada apa-apa ramuan boleh ditambah pada susu tersebut selepas pempasteuran, kecuali bahawa bahan pewarna yang dibenarkan dan bahan perisa yang dibenarkan boleh ditambah pada susu itu selepas pempasteuran, dengan syarat bahawa bahan pewarna yang dibenarkan dan bahan perisa yang dibenarkan itu telah disterilkan dan penambahan itu dibuat sebaik sahaja sebelum susu berperisa itu dipak dalam bungkusan terakhir.

(7) Maka hendaklah ditulis pada label di atas sesuatu bungkusan yang mengandungi susu berperisa, perkataan-perkataan “susu berperisa”, atau nama perisa itu digabungkan dengan perkataan-perkataan “susu berperisa”. Perkataan-perkataan ini hendaklah membentuk baris pertama bagi label itu dan tiada apa-apa perkataan lain boleh terdapat pada baris yang sama.

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

[Pind.  
PU(A)  
131/02]

(1) Susu tepung penuh krim atau susu penuh krim kering hendaklah susu atau susu campuran semula yang telah dikeluarkan airnya.

(2) Susu tepung penuh krim atau susu penuh krim kering—

(a) tidak boleh mengandungi lebih daripada 5 peratus air; dan

(b) hendaklah mengandungi tidak kurang daripada 26 peratus lemak susu.

(3) Susu tepung penuh krim atau susu penuh krim kering boleh mengandungi kondisioner makanan yang dibenarkan.

(4) Maka hendaklah ditulis pada label di atas sesuatu bungkusan yang mengandungi susu tepung pebuk krim atau susu penuh krim kering -

(a) perkataan-perkataan “susu tepung penuh krim” atau “susu penuh krim kering”, mengikut mana yang berkenaan, diikuti sebaik sahaja selepasnya dengan perkataan-perkataan “TIDAK SESUAI BAGI BAYI BERUMUR DI BAWAH ENAM BULAN”. Perkataan-perkataan ini hendaklah membentuk baris atau baris-baris pertama bagi label tersebut dan tiada satu pun perkataan lain boleh terdapat pada baris atau baris-baris yang sama; dan

(b) perkataan-perkataan “untuk menyediakan susu cecair yang akan mengandungi tidak kurang daripada 3.25 peratus lemak susu dan tidak kurang daripada 8.5 peratus pepejal susu tanpa lemak, campur (nyatakan bilangannya) bahagian air mengikut isipadu dengan 1 bahagian susu tepung ini mengikut isipadu”.

[Mas.  
PU(A)  
88/03]

(5) Perkataan “sesuai khusus untuk kanak-kanak kecil” atau apa-apa perkataan yang mempunyai kesan yang sama atau serupa tidak boleh digunakan pada label di atas sesuatu bungkusan yang mengandungi susu tepung penuh krim atau susu penuh krim kering.

#### **91. Susu tepung skim, pepejal susu tanpa lemak kering atau susu tepung pisahan.**

(1) Susu tepung skim, pepejal susu tanpa lemak kering atau susu tepung pisahan hendaklah susu yang diperolehi dengan mengeluarkan air daripada susu skim.

(2) Susu tepung skim, pepejal susu tanpa lemak kering atau susu tepung pisahan tidak boleh mengandungi lebih daripada-

(a) 5 peratus air; dan

(b) 1.5 peratus lemak susu.

(3) Susu tepung skim, pepejal susu tanpa lemak kering atau susu tepung pisahan boleh mengandungi kondisioner makanan yang dibenarkan.

(4) Maka hendaklah ditulis pada label di atas sesuatu bungkusan yang mengandungi susu tepung skim, pepejal susu tanpa lemak kering atau susu tepung pisahan perkataan-perkataan “susu tepung skim” atau “pepejal susu tanpa lemak kering” atau “susu tepung pisahan”, mengikut mana yang berkenaan, diikuti sebaik sahaja selepasnya dengan perkataan-perkataan “TIDAK SESUAI BAGI BAYI KECUALI ATAS NASIHAT DOKTOR”. Perkataan-perkataan ini hendaklah membentuk baris atau baris-baris pertama bagi label itu dan tiada suatu pun perkataan lain boleh terdapat pada baris atau baris-baris yang sama.

(5) Tiap-tiap bungkusan yang mengandungi susu tepung skim, pepejal susu tanpa lemak kering atau susu tepung pisahan hendaklah dilabel dengan arahan mengenai penggunaannya.

[Pind.  
PU(A)  
162/88]

[Mas.  
PU(A)  
90/99]

### 91A. Susu tepung malt.

(1) Susu tepung malt hendaklah hasil keluaran kering yang disediakan daripada susu atau susu kering atau kombinasi kedua-duanya, dengan atau tanpa lemak makan sayuran atau minyak makan sayuran dan pepejal larut malt; dan hendaklah bebas daripada ketengikan.

(2) Susu tepung malt—

(a) hendaklah mengandungi yang berikut:

(i) tidak kurang daripada 7.5 peratus lemak susu atau lemak makan sayuran atau minyak makan sayuran atau kombinasi kedua-duanya; dan

(ii) pepejal larut yang dihasilkan daripada gandum atau bijirin lain melalui tindakbalas enzimatik malt;

(b) boleh mengandungi tidak lebih daripada 0.8 peratus lesitin kacang soya; dan

(c) tidak mengandungi lebih daripada 5 peratus air.

(3) Susu tepung malt boleh mengandungi bahan perisa yang dibenarkan dan kondisioner makanan yang dibenarkan.

### 91B. Susu tepung rumusan untuk kanak-kanak

(1) Susu tepung rumusan untuk kanak-kanak hendaklah disediakan daripada susu lembu atau haiwan lain, dengan atau tanpa penambahan bahan lain yang berasal daripada haiwan atau tumbuhan, yang terbukti sesuai untuk kanak-kanak, dengan atau tanpa ramuan lain yang diperlukan untuk mencapai komposisi perlu bagi produk sebagaimana yang dinyatakan dalam subperaturan (4).

(2) Bagi maksud peraturan ini, “kanak-kanak” ertinya seseorang yang berumur daripada dua belas bulan hingga sembilan tahun.

(3) Susu tepung rumusan untuk kanak-kanak—

(a) hendaklah mengandungi—

(i) nutrien seperti yang ditetapkan dalam ruang (1) Daftar I Jadual Keenam Belas AA, dalam jumlah tidak kurang daripada seperti yang ditetapkan di dalam ruang (2) Daftar;

(ii) tidak kurang daripada 11.2 g bagi setiap 100 g lemak dan tidak lebih daripada 25 g bagi setiap 100 g lemak; dan

(iii) tidak kurang daripada 7 g bagi setiap 100 g protein daripada susu; dan

(b) boleh mengandungi bahan makanan lain yang sesuai termasuk koko, madu, jagung, soya, bijirin dan buah-buahan;

- (c) boleh mengandungi kultur yang menghasilkan L(+) asid laktik;
  - (d) boleh mengandungi sukrosa, glukosa, fruktosa, sirap glukosa dan dekstrosa sebagai bahan pemanis yang dibenarkan. Jumlah keseluruhan kandungan sukrosa dalam susu tepung rumusan untuk kanak-kanak hendaklah tidak melebihi 12 g bagi setiap 100 g. Bagi susu tepung rumusan kanak-kanak pelbagai perisa, jumlah keseluruhan kandungan sukrosa hendaklah tidak melebihi 20 g bagi setiap 100 g;
  - (e) boleh mengandungi ramuan pilihan seperti yang ditetapkan dalam ruang (1) Daftar II Jadual Keenam Belas AA dalam jumlah yang tidak melebihi perkadaran maksimum yang dibenarkan sebagaimana yang ditetapkan bertentangan dengannya dalam ruang (2) Daftar tersebut; dan
  - (f) boleh mengandungi-
    - (i) kondisioner makanan yang dibenarkan;
    - (ii) bahan perisa yang dibenarkan;
    - (iii) bahan pewarna yang dibenarkan; dan
    - (iv) antipengoksida yang dibenarkan seperti yang berikut:
      - (a) pekatan tokoferol campuran atau  $\alpha$ -tokoferol, secara tunggal atau dalam kombinasi, tidak melebihi 20 mg bagi setiap 100 g susu tepung; dan
      - (b) L-askorbil palmitat atau asid L-askorbik dan garam natrium atau kalsiumnya, secara tunggal atau dalam kombinasi, tidak melebihi 33 mg bagi setiap 100 g susu tepung, yang dinyatakan sebagai asid askorbik.
- (4) Nutrien yang ditetapkan dalam Daftar I Jadual Kedua Belas boleh ditambah ke dalam susu tepung rumusan untuk kanak-kanak.
- (5) Maka hendaklah ditulis pada label atas sesuatu bungkusan yang mengandungi susu tepung rumusan untuk kanak-kanak-
- (a) dalam penghurufan tidak kurang daripada 12 poin, kecuali bagi bungkusan di bawah 250g-
    - (i) perkataan "Susu tepung rumusan untuk kanak-kanak"; dan
    - (ii) kumpulan umur yang disyorkan;
  - (b) dalam penghurufan tidak kurang daripada 10 poin dan dalam huruf tebal pernyataan berikut:
    - (i) **"TIDAK SESUAI UNTUK BAYI DI BAWAH UMUR DUA BELAS (12) BULAN"**;

- (ii) **“SUSU IBU ADALAH MAKANAN TERBAIK UNTUK BAYI”**; dan
- (iii) **“PRODUK INI BUKAN SATU-SATUNYA MAKANAN UNTUK KANAK-KANAK”**;
- (c) jumlah tenaga yang dinyatakan dalam kilokalori (kcal) bagi setiap 100 g atau bagi setiap bungkusan, atau dinyatakan dalam kilojoule (kJ) bagi setiap 100 g atau bagi setiap bungkusan jika bungkusan itu mengandungi hanya satu bahagian dan bagi setiap hidangan sebagaimana yang dinyatakan kuantitinya pada label;
- (d) jumlah protein, lemak dan karbohidrat yang dinyatakan dalam gram bagi setiap 100 g atau bagi setiap bungkusan jika bungkusan itu mengandungi hanya satu bahagian dan bagi setiap hidangan sebagaimana yang dinyatakan kuantitinya pada label;
- (e) jumlah nutrien yang ditetapkan dalam ruang (1) Daftar I Jadual Keenam Belas AA hendaklah yang dinyatakan bagi setiap 100 g atau bagi setiap bungkusan jika bungkusan itu mengandungi hanya satu bahagian dan bagi setiap hidangan sebagaimana yang dinyatakan kuantitinya pada label;
- (f) cara menyediakan makanan itu yang hendaklah termasuk suatu pernyataan mengenai kuantiti atau amaun makanan itu yang diarah untuk digunakan dalam sediaan yang hendak diberikan kepada kanak-kanak;
- (g) suatu pernyataan mengesyorkan amaun makanan yang telah disediakan itu yang hendak diberikan pada sesuatu masa, dan kerapnya amaun itu perlu diberikan setiap hari; dan
- (h) arahan bagi penstoran dan maklumat tentang penyimpanannya sebelum dan selepas bungkusan itu dibuka.

(6) Susu tepung rumusan untuk kanak-kanak atau ramuan yang digunakan dalam membuat produk itu hendaklah tidak mengandungi minyak dan lemak separa terhidrogen, dan hendaklah tidak diperlakukan dengan radiasi mengion.

## 92. Susu campuran semula.

[Pind.  
PU(A)  
162/88]

(1) Susu campuran semula hendaklah hasil yang disediakan daripada konstituen susu yang dicampur dengan air atau susu atau kedua-duanya dan hendaklah dikenakan pempasteuran, pensterilan atau suhu ultra tinggi. Ia boleh mengandungi garam dan kondisioner makanan yang dibenarkan. Dalam semua hal lain, ia hendaklah mematuhi standard bagi susu Pasteur, susu steril atau susu suhu ultra tinggi, mengikut mana yang berkenaan yang ditetapkan dalam peraturan 85, 86 dan 87.

(2) Maka hendaklah ditulis pada label di atas sesuatu bungkusan yang mengandungi susu campuran semula perkataan-perkataan ini hendaklah digabungkan dalam penghurufan yang sama dengan jenis perlakuan haba yang dikenakan.

**93. Susu bancuhan.**

[Pind.  
PU(A)  
162/88]

(1) Susu bancuhan hendaklah hasil cecair yang disediakan dengan menambah air kepada susu tepung penuh krim dan hendaklah dikenakan pempasteuran, pensterilan atau suhu ultra tinggi. Ia boleh mengandungi garam dan kondisioner makanan yang dibenarkan. Dalam semua hal lain, ia hendaklah mematuhi standard bagi susu pasteur, susu steril atau susu suhu ultra tinggi, mengikut mana yang berkenaan, yang ditetapkan dalam peraturan 85,86 dan 87.

(2) Maka hendaklah ditulis pada label di atas sesuatu bungkusan yang mengandungi susu bancuhan perkataan-perkataan "susu bancuhan" dan perkataan-perkataan ini hendaklah digabungkan dalam penghurufan yang sama dengan jenis perlakuan haba yang dikenakan.

**94. Susu sejat atau susu pekat tawar.**

[Pind.  
PU(A)  
162/88]

(1) Susu sejat atau susu pekat tawar hendaklah hasil yang diperolehi dengan menyejat daripada susu sebahagian daripada airnya atau dengan mencampur semula konstituen susu dan penyejatan separa.

[Pind.  
PU(A)  
521/92]

(2) Susu sejat atau susu pekat tawar hendaklah mengandungi tidak kurang daripada -

(a) 8 peratus lemak susu;

(b) 28 peratus jumlah pepejal susu; dan

(c) 670 Unit Antarabangsa Vitamin A setiap 100g

(3) Susu sejat atau susu pekat tawar boleh mengandungi kondisioner makanan yang dibenarkan yang berikut:

(a) garam natrium, kalium dan kalsium asid hidroklorik, asid sitrik, asid karbonik, asid ortofosforik dan asid polifosforik, sama ada secara tunggal dalam kadar yang tidak melebihi 0.2 peratus atau dalam kombinasi dalam kadar yang tidak melebihi 0.3 peratus dihitung atas asas tanpa air;

[Pind.  
PU(A)  
162/88]

(b) carageenan dalam kadar yang tidak melebihi 0.015 peratus; dan

[Pind.  
PU(A)  
162/88]

(c) lecithin dalam kadar tidak melebihi 0.2 peratus.

(4) Maka hendaklah ditulis pada label di atas sesuatu bungkusan yang mengandungi susu sejat atau susu pekat tawar-

(a) perkataan-perkataan "susu sejat" atau "susu pekat tawar", mengikut mana yang berkenaan, diikuti sebaik sahaja selepasnya dengan perkataan-perkataan "TIDAK SESUAI BAGI BAYI". Perkataan-perkataan ini hendaklah membentuk baris atau baris-baris pertama bagi label itu dan tiada suatu pun perkataan atau perkataan-perkataan lain boleh terdapat pada baris atau baris-baris yang sama; dan

(b) perkataan-perkataan "bagi menyediakan susu cecair yang akan

mengandung tidak kurang daripada 3.25 peratus lemak susu dan tidak kurang daripada 8.5 peratus pepejal susu tanpa lemak, campur (nyatakan bilangannya) bahagian air mengikut isipadu dengan 1 bahagian susu pekat tawar ini mengikut isipadu”.

#### 95. Susu pekat atau susu pekat manis.

[Pind.  
PU(A)  
162/88]

(1) Susu pekat atau susu pekat manis hendaklah hasil yang diperolehi dengan menyejat daripada susu sebahagian daripada airnya atau dengan mencampur semula konstituen susu dan menambah gula kepada bakinya.

(2) Susu pekat atau susu pekat manis hendaklah mengandungi tidak kurang daripada—

[Pind.  
PU(A)  
521/92]

(a) 8 peratus lemak susu;

[Pind.  
PU(A)  
521/92]

(b) 28 peratus jumlah pepejal susu;

(c) 670 Unit Antarabangsa Vitamin A setiap 100g.

(3) Maka hendaklah ditulis pada label di atas sesuatu bungkusan yang mengandungi susu pekat atau susu pekat manis-

(a) perkataan-perkataan “susu pekat” atau “susu pekat manis”, mengikut mana yang berkenaan, diikuti sebaik sahaja selepasnya dengan perkataan-perkataan “TIDAK SESUAI BAGI BAYI”. Perkataan-perkataan ini hendaklah membentuk baris atau baris-baris pertama bagi label itu dan tiada suatu pun perkataan lain boleh terdapat pada baris atau baris-baris yang sama; dan

(b) perkataan-perkataan “bagi menyediakan susu cecair yang akan mengandungi tidak kurang daripada 3.25 peratus lemak susu dan tidak kurang daripada 8.5 peratus pepejal susu tanpa lemak, campur (nyatakan bilangannya) bahagian air mengikut isipadu dengan 1 bahagian susu pekat manis ini mengikut isipadu”.

#### 96. Susu hidrolisis laktosa.

(1) Susu hidrolisis laktosa hendaklah hasil yang diperbuat daripada susu yang diperlakukan dengan enzim lactase bagi mengadakan susu laktosa rendah yang mengandungi glukosa dan galaktosa.

(2) Susu hidrolisis laktosa—

(a) hendaklah mengandungi tidak kurang daripada -

(i) 3.25 peratus lemak susu; dan

[Pind.  
PU(A)  
162/88]

(ii) 8.5 peratus pepejal susu tanpa lemak; dan

(b) tidak boleh mengandung lebih daripada 1.25 peratus laktosa.

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

(4) Jika susu hidrolisis laktosa ditambah perisa, ia-

(a) hendaklah mengandung tidak kurang daripada—

(i) 2 peratus lemak susu; dan

(ii) 8 peratus pepejal susu tanpa lemak; dan

(b) tidak boleh mengandung lebih daripada 1.25 peratus laktosa.

(5) Maka hendaklah ditulis pada label di atas sesuatu bungkusan yang mengandung susu hidrolisis laktosa perkataan-perkataan “susu hidrolisis laktosa”, dan dalam hal susu hidrolisis laktosa berperisa, perkataan-perkataan “susu hidrolisis laktosa berperisa” atau nama perisa itu digabungkan dengan perkataan-perkataan “susu hidrolisis laktosa berperisa”. Perkataan-perkataan ini hendaklah membentuk baris pertama bagi label itu dan tiada suatu pun perkataan lain boleh terdapat pada baris yang sama.

#### 97. Susu isian.

(1) Susu isian hendaklah hasil yang serupa dengan susu yang dinyatakan dalam peraturan 82 dari segi komposisi, rupa dan ciri am serta maksud kegunaannya dan yang mana lemak susunya telah diganti keseluruhan atau sebahagiannya dengan amaun minyak makan sayuran atau lemak makan sayuran yang setara atau kombinasi kedua-duanya. Ia hendaklah dikenakan pensterilan atau suhu ultra tinggi.

(2) Susu isian hendaklah mengandung tidak kurang daripada-

(a) 3.25 peratus lemak;

(b) 9 peratus pepejal susu tanpa lemak; dan

(c) 670 Unit Antarabangsa Vitamin A setiap 100g.

(3) Susu isian boleh mengandung kondisioner makanan yang dibenarkan.

(4) Maka hendaklah ditulis pada label di atas sesuatu bungkusan yang mengandung susu isian -

(a) perkataan-perkataan “susu isian” yang hendaklah digabungkan dengan jenis perlakuan haba yang dikenakan, diikuti sebaik sahaja selepasnya dengan perkataan-perkataan “TIDAK SESUAI BAGI BAYI”. Perkataan-perkataan ini hendaklah membentuk baris atau baris-baris pertama bagi label tersebut dan tiada suatu pun perkataan lain boleh terdapat pada baris atau baris-baris yang sama; dan

(b) suatu pernyataan mengenai jenis lemak makan sayuran atau minyak

[Pind.  
PU(A)  
162/88]



makan sayuran yang terdapat sebagai ramuan.

[Mas.  
PU(A)  
90/99]

**97A. Susu tepung isian.**

(1) Susu tepung isian hendaklah hasil keluaran yang pada amnya komposisi, rupa, cirri dan maksud kegunaan serupa dengan susu tepung penuh krim atau susu penuh krim kering sebagaimana yang dinyatakan dalam peraturan 90, dan yang lemak susu telah digantikan keseluruhannya atau sebahagiannya dengan amaun yang bersamaan dengan minyak makan sayuran atau lemak makan sayuran atau kombinasi kedua-duanya.

(2) Susu tepung isian hendaklah mengandungi tidak kurang daripada 670 Unit Antarabangsa Vitamin A setiap 100g.

(3) Susu tepung isian boleh mengandungi kondisioner makanan yang dibenarkan.

(4) Maka hendaklah ditulis pada label sesuatu bungkusan yang mengandungi susu tepung isian-

(a) perkataan “Susu tepung isian” diikuti sebaik sahaja selepasnya perkataan “TIDAK SESUAI BAGI BAYI” dan perkataan atau perkataan-perkataan lain tidak boleh terdapat pada baris atau baris-baris yang sama; dan

(b) perkataan “Untuk menyediakan susu tepung isian cecair yang hendaklah mengandungi tidak kurang daripada 3.25 peratus lemak susu dan tidak kurang daripada 8.5 peratus pepejal susu tanpa lemak, campur (nyatakan bilangannya) bahagian air mengikut isipadu dengan 1 bahagian susu tepung isian ini mengikut isipadu.

**98. Susu isian sejat atau susu isian pekat tawar.**

(1) Susu isian sejat atau susu isian pekat tawar hendaklah dalam semua hal mematuhi standard bagi susu sejat kecuali bahawa kandungan lemak susunya diganti dengan minyak makan sayuran atau lemak makan sayuran.

(2) Maka hendaklah ditulis pada label di atas sesuatu bungkusan yang mengandungi susu isian sejat atau susu isian pekat tawar-

(a) perkataan-perkataan “susu isian pekat” atau “susu isian pekat tawar”, mengikut mana yang berkenaan, diikuti sebaik sahaja selepasnya dengan perkataan-perkataan “TIDAK SESUAI BAGI BAYI”. Perkataan-perkataan ini hendaklah membentuk baris atau baris-baris pertama bagi label tersebut dan tiada suatu pun perkataan lain boleh terdapat pada baris atau baris-baris yang sama;

(b) perkataan-perkataan “mengandungi lemak sayuran” atau “mengandungi minyak sayuran”, mengikut mana yang berkenaan; dan

(c) perkataan-perkataan “bagi menyediakan susu cecair yang akan mengandungi tidak kurang daripada 8.5 peratus pepejal susu tanpa lemak, campur (nyatakan bilangannya) bahagian air mengikut isipadu dengan 1 bahagian susu isian pekat tawar ini mengikut isipadu”.

**99. Susu isian pekat atau susu isian pekat manis.**

- (1) Susu isian pekat atau susu isian pekat manis hendaklah dalam semua hal mematuhi standard bagi susu pekat manis kecuali bahawa kandungan lemak susunya diganti dengan minyak makan sayuran atau lemak makan sayuran.
- (2) Maka hendaklah ditulis pada label di atas sesuatu bungkusan yang mengandungi susu isian pekat atau susu isian pekat manis -
- (a) perkataan-perkataan “susu isian pekat” atau “susu isian pekat manis”, mengikut mana yang berkenaan, diikuti sebaik sahaja selepasnya dengan perkataan-perkataan “TIDAK SESUAI BAGI BAYI”. Perkataan-perkataan ini hendaklah membentuk baris atau baris-baris pertama bagi label tersebut dan tiada suatu pun perkataan lain boleh terdapat pada baris atau baris-baris yang sama;
  - (b) perkataan-perkataan “mengandungi lemak sayuran” atau “mengandungi minyak sayuran”, mengikut mana yang berkenaan; dan
  - (c) perkataan-perkataan “bagi menyediakan susu cecair yang akan mengandungi tidak kurang daripada 8.5 peratus pepejal susu tanpa lemak, campur (nyatakan bilangannya) bahagian air mengikut isipadu dengan 1 bahagian susu isian pekat manis ini mengikut isipadu”.

**100. Krim atau krim mentah.**

- (1) Krim atau krim mentah hendaklah cecair lemak yang disediakan daripada susu dengan memisahkan konstituen susu itu, melalui proses pemisahan dengan apa-apa cara untuk mengekstrak kandungan lemak susu itu.
- (2) Krim atau krim mentah—
- (a) hendaklah mengandungi tidak kurang daripada 35 peratus lemak susu; dan
  - (b) tidak boleh mengandungi apa-apa bahan tambahan.
- (3) Krim atau krim mentah apabila dikenakan Ujian Reduktase tidak boleh menyahwarna metilena biru sepenuhnya dalam masa kurang daripada 4 jam.
- (4) Krim atau krim mentah boleh mengandungi kondisioner makanan yang dibenarkan.

**101. Krim pasteur.**

- (1) Krim pasteur hendaklah krim yang telah perlakuan dengan haba secara berkesan sama ada dengan Kaedah Holding atau Kaedah Suhu Tinggi Mas Singkat.
- (2) Krim pasteur hendaklah menepati ujian-ujian berikut:
- (a) apabila dikenakan Ujian Reduktase bagi krim, sampelnya tidak boleh menyahwarna metilena biru dalam masa kurang daripada 5 jam;
  - (b) (*Dipotong*)

(c) apabila dikenakan Ujian Fosfatase, ia hendaklah menunjukkan bacaan yang tidak melebihi 10µg *p*-nitrofenol setiap ml krim.

(3) Krim pasteur boleh mengandungi kondisioner makanan yang dibenarkan.

(4) Maka hendaklah ditulis pada label atau dicetak timbul di tempat lain di atas bungkusan krim Pasteur perkataan-perkataan “krim pasteur”. Sebagai pilihan lain, disk, penutup atau alat yang digunakan bagi menutup bungkusan itu boleh dilabel atau dicetak timbul, dalam penghurufan yang tidak kurang daripada 4 poin, dengan perkataan-perkataan sedemikian.

(5) Apa-apa sebutan dalam Peraturan-Peraturan ini mengenai “krim” sebagai makanan atau sebagai ramuan yang hendak atau boleh dimasukkan ke dalam makanan hendaklah disifatkan sebagai sebutan mengenai “krim pasteur”, tetapi tidaklah termasuk krim yang dinyatakan dalam peraturan 100.

#### **102. Krim susut atau krim cair.**

(1) Krim susu atau krim cair hendaklah hasil yang mengandungi tidak kurang daripada 18 peratus dan tidak lebih daripada 34 peratus lemak susu. Dalam semua hal lain ia hendaklah mematuhi standard bagi krim pasteur sebagaimana ditetapkan dalam peraturan 101.

(2) Maka hendaklah ditulis pada label di atas sesuatu bungkusan yang mengandungi krim susut atau krim cair perkataan-perkataan “krim susut” atau “krim cair”, mengikut mana yang berkenaan.

#### **103. Mentega.**

(1) Dalam Peraturan-Peraturan ini, “mentega” ertinya hasil pepejal yang diperolehi khas daripada susu atau krim atau kedua-duanya dan hendaklah tidak tengik.

(2) Mentega—

(a) hendaklah mengandungi tidak kurang daripada 80 peratus lemak susu;

(b) tidak boleh mengandungi lebih daripada 16 peratus air; dan

(c) boleh mengandungi gram.

(3) Mentega boleh mengandungi bahan pewarna berasal dari sayuran yang dibenarkan dan antipengoksida yang dibenarkan.

#### **104. Mentega campuran semula.**

(1) Mentega campuran semula hendaklah hasil yang diperolehi daripada lemak susu kontang yang terdiri daripada 99.9 peratus lemak susu tulen, dengan air minuman dan pepejal susu atau susu skim. Ia boleh mengandungi kondisioner makanan yang dibenarkan. Dalam semua hal lain, ia hendaklah mematuhi standard bagi mentega yang ditetapkan dalam peraturan 103.

(2) Maka hendaklah ditulis pada label di atas sesuatu bungkusan yang mengandungi mentega campuran semula perkataan-perkataan “mentega

campuran semula”.

**105. Minyak sapi.**

(1) Minyak sapi hendaklah lemak susu tulen yang jernih yang diperoleh dengan mengeluarkan air dan pepejal susu tanpa lemak daripada susu, mentega atau krim.

(2) Minyak sapi—

(a) tidak boleh mengandungi lebih daripada—

(i) 0.3 peratus air; dan

(ii) 3 peratus asid lemak bebas (sebagai asid oleik); dan

(b) hendaklah mempunyai—

(i) nilai Reichert yang tidak kurang daripada 23.5;

(ii) nilai Polenske daripada 1.5 hingga 4; dan

(iii) nombor butiro daripada 42 hingga 45 pada 40°C.

(3) Minyak sapi boleh mengandungi antipengoksida yang dibenarkan.

**106. Keju.**

(1) Keju hendaklah hasil pepejal atau semi pepejal yang segar atau matang yang diperolehi dengan membekukan susu, krim, susu skim atau susu skim separa atau mana-mana komponen susu, atau campuran mana-mana bahan sedemikian dengan rennet atau apa-apa enzim pembeku protein lain dan termasuklah makanan yang standardnya ditetapkan dalam peraturan 107 dan 108.

(2) Keju boleh mengandungi tapai matang, kultura bacteria penerbit asid tak berbahaya, kultura kulat khas dan boleh disaluti dengan lilin atau plastic tak berbahaya.

(3) Kecuali sebagaimana diperuntukkan selainnya dalam Peraturan-Peraturan ini, keju—

[Pind. PU  
(A)  
113/09]

(a) hendaklah mengandungi tidak kurang daripada 40 peratus lemak susu atas asas tanpa air;

[Pind. PU  
(A)  
113/09]

(b) boleh mengandungi bahan pengawet yang dibenarkan, bahan pewarna berasal dari sayur-sayuran yang dibenarkan dan bahan perisa yang dibenarkan; dan

[Mas. PU  
(A)  
113/09]

(c) boleh mengandungi transglutaminase sebagai kondisioner makanan yang dibenarkan.

(4) keju keras hendaklah keju yang mengandungi tidak lebih daripada 39 peratus air.

**107. Keju kotej.**

- (1) Keju kotej hendaklah keju yang diperbuat dari susu pasteur yang telah dikeluarkan sebahagian daripada lemaknya, atau dengan menambah pepejal susu tanpa lemak kering.
- (2) Keju kotej tidak boleh mengandungi lebih daripada 80 peratus air.
- (3) Jika keju kotej dijual sebagai “berkrim” atau dinamakan sebagai “keju kotej berkrim” hasil tersebut hendaklah mematuhi standard yang ditetapkan dalam subperaturan (1) dan (2), dan hendaklah mengandungi tidak kurang daripada 20 peratus lemak susu atas asas tanpa air.
- (4) Keju kotej boleh mengandungi bahan pengawet yang dibenarkan.
- (5) Maka hendaklah ditulis pada label di atas sesuatu bungkusan yang mengandungi keju kotej perkataan-perkataan “keju kotej”.

**108. Keju krim.**

- (1) Keju krim hendaklah keju yang diperbuat daripada krim atau daripada susu yang telah ditambah krim.
- (2) Keju krim—
  - (a) hendaklah mengandungi tidak lebih daripada—
    - (i) 55 peratus air; dan
    - (ii) 0.5 peratus penstabil atau pengemulsi sebagai kondisioner makanan yang dibenarkan; dan
  - (b) hendaklah mengandungi tidak kurang daripada 65 peratus lemak susu atas asas tanpa air.
- (3) Keju krim boleh mengandungi bahan pengawet yang dibenarkan.
- (4) Maka hendaklah ditulis pada label di atas sesuatu bungkusan yang mengandungi keju krim perkataan-perkataan “keju krim”.

**109. Keju proses.**

- (1) Keju proses hendaklah hasil yang diperolehi dengan mengisar, mencampur, mencair dan mengemulsi satu atau lebih jenis keju dan boleh mengandungi—
  - (a) kultura bacteria tak berbahaya;
  - (b) krim, mentega dan lain-lain hasil susu;
  - (c) garam;
  - (d) gula;
  - (e) cuka; dan
  - (f) apa-apa makanan lain.

(2) Keju proses hendaklah mengandungi tidak kurang daripada 51 peratus jirim kering yang diperolehi daripada keju.

(3) Keju proses boleh mengandungi bahan pengawet yang dibenarkan, bahan pewarna yang dibenarkan, bahan perisa yang dibenarkan, penambah perisa yang dibenarkan dan kondisioner makanan yang dibenarkan.

**110. Pes keju, keju sapu atau keju campuran.**

(1) Pes keju, keju sapu atau keju campuran hendaklah hasil yang diperolehi dengan mencampurkan keju dengan perencah dan makanan lain.

(2) Pes keju, keju sapu atau keju campuran—

(a) hendaklah mengandungi tidak kurang daripada 75 peratus keju; dan

(b) tidak boleh mengandungi lebih daripada—

(i) 3 peratus pengemulsi yang dibenarkan; dan

(ii) 50 peratus air.

(3) Pes keju, keju sapu atau keju campuran boleh mengandungi bahan pengawet yang dibenarkan, bahan pewarna berasal dari sayuran yang dibenarkan, bahan perisa yang dibenarkan dan kondisioner makanan yang dibenarkan.

(4) Maka hendaklah ditulis pada label di atas sesuatu bungkusan yang mengandungi pes keju, keju sapu atau keju campuran perkataan-perkataan “pes keju” atau “keju sapu” atau “keju campuran”, mengikut mana yang berkenaan.

**111. Keju klub atau keju luncheon.**

(1) Keju klub atau keju luncheon hendaklah hasil yang diperolehi dengan mencampur keju dengan makanan lain.

(2) Keju klub atau keju luncheon—

(a) hendaklah mengandungi tidak kurang daripada—

(i) 95 peratus keju; dan

(ii) 40 peratus lemak susu atas asas tanpa air; dan

(b) tidak boleh mengandungi lebih daripada 35 peratus air.

(3) Keju klub atau keju luncheon boleh mengandungi bahan pengawet yang dibenarkan, bahan pewarna berasal dari sayur-sayuran yang dibenarkan, bahan perisa yang dibenarkan dan kondisioner makanan yang dibenarkan.

(4) Maka hendaklah ditulis pada label di atas sesuatu bungkusan yang mengandungi keju klub atau keju luncheon perkataan-perkataan “keju klub” atau “keju luncheon”, mengikut mana yang berkenaan.

**112. Keju kering atau serbuk keju.**

(1) Keju kering atau serbuk keju hendaklah hasil yang diperolehi dengan mengeringkan keju. Ia tidak boleh mengandungi lebih daripada 8 peratus air.

(2) Keju kering atau serbuk keju boleh mengandungi—

(a) bahan pengawet yang dibenarkan; dan

(b) tidak lebih daripada 4 peratus pengemulsi sebagai kondisioner makanan yang dibenarkan.

(3) Maka hendaklah ditulis pada label di atas sesuatu bungkusan yang mengandungi keju kering atau serbuk keju perkataan-perkataan “keju kering” atau “serbuk keju”, mengikut mana yang berkenaan.

[Pind.  
PU(A)  
162/88]  
[Gan.  
PU(A)  
162/88]

**113. Susu kultur atau susu fermentasi.**

(1) Susu kultur atau susu fermentasi hendaklah hasil yang diperbuat dengan mengkultur susu pasteur, susu steril, susu skim, susu campuran semula, krim pasteur atau krim susut bersama dengan bacteria asid laktik yang sesuai. Ia hendaklah termasuk yogurt, krim kultur atau krim masam.

(2) Susu kultur dan susu fermentasi—

(a) boleh mengandungi kultura hidup mana-mana organism yang tersebut dalam subperaturan (1);

(b) boleh mengandungi pepejal susu tambahan, bahan pemanis yang dibenarkan, garam dan buah-buahan; dan

(c) hendaklah mempunyai keasidan yang tidak kurang daripada 0.5 peratus dihitug sebagai asid laktik.

(3) susu kultur atau susu fermentasi boleh mengandungi bahan pewarna yang dibenarkan, bahan perisa yang dibenarkan dan kondisioner makanan yang dibenarkan.

(4) maka hendaklah ditulis pada label di atas sesuatu bungkusan yang mengandungi susu fermentasi perkataan-perkataan “susu fermentasi”.

[Pind.  
PU(A)  
162/88]

[Gan.  
PU(A)  
162/88]

[Pind.  
PU(A)  
162/88]

[Pind.  
PU(A)  
104/17]

[PU(A)  
162/88]

**114. (Dipotong)**

[PU(A)  
162/88]

**115. (Dipotong)**

**116. Aiskrim**

[Gan.  
PU(A)  
162/88]

(1) Aiskrim hendaklah diperbuat daripada susu atau hasil susu dengan lemak susu, lemak sayuran, krim, mentega atau kombinasinya serta gula, dan boleh mengandungi lain-lain makanan yang selamat dimakan.

(2) Aiskrim hendaklah—

(a) mengandungi tidak kurang daripada 10 peratus lemak susu atau lemak sayuran dan kombinasinya; dan

(b) mematuhi standard mikrobiologi yang dinyatakan dalam peraturan 39.

(3) Aiskrim boleh mengandungi bahan pengawet yang dibenarkan bahan perisa yang dibenarkan dan kondisioner makanan yang dibenarkan.

(4) Ramuan aiskrim hendaklah diperlakukan dengan haba secara berkesan sama ada dengan meletakkannya pada suhu yang tidak kurang daripada 69°C sekurang-kurangnya selama 20 minit, atau tidak kurang daripada 74°C sekurang-kurangnya selama 10 minit, atau tidak kurang daripada 80°C sekurang-kurangnya selama 15 saat atau tidak kurang daripada 86°C sekurang-kurangnya selama 10 saat atau lain-lain hubungan masa dan suhu yang setara dan kemudiannya dibekukan.

[Pind.  
PU(A)  
162/88]

(5) Isipadu udara yang dimasukkan ke dalam aiskrim hendaklah sedemikian supaya berat bagi satu unit isipadu aiskrim itu dalam keadaan bekunya hendaklah tidak kurang daripada 0.43 dihitung sebagai gram setiap milliliter.

(6) Jika buah-buahan, coklat atau makanan lain ditambah pada aiskrim, atau apabila aiskrim itu disaluti di bahagian luarnya, maka buah-buahan, coklat atau makanan lain itu atau salutannya, jika ianya boleh dipisahkan dengan mudah bagi maksud analisis, hendaklah disifatkan tidak menjadi sebahagian daripada aiskrim tersebut bagi maksud menentukan kandungan lemaknya atau berat bagi satu unit isipadu.

(7) Tiada seorang pun boleh mengimport, menyedia atau mengiklankan untuk jualan atau menjual apa-apa aiskrim, yang perisanya dinyatakan dengan nama sesuatu buah, melainkan aiskrim itu mengandungi tidak kurang daripada 5 peratus buah-buahan tersebut atau jus buahan itu, atau perkataan “perisa” digabungkan dalam penghurufan yang sama dengan nama buah itu.

(8) Tiada suatu pun aiskrim boleh dilabel dengan perkataan “tenusu” atau apa-apa perkataan yang mempunyai erti yang sama melainkan kandungan lemaknya diperolehi hanya daripada susu.

(9) Tiada suatu pun gambar apa-apa buah-buahan, atau pernyataan atau lambing (selain dari nama buah yang digabungkan dengan perkataan “perisa”) yang menunjukkan, menyarankan atau mensifatkan adanya sesuatu buah-buahan atau jus buah di dalam aiskrim boleh didapati pada label di atas mana-mana bungkusan aiskrim yang tidak mengandungi sekurang-kurangnya 5 peratus buah-buahan atau jus buah tersebut, mengikut mana yang berkenaan.

#### 117. Kehendak-kehendak pelabelan tertentu bagi susu dan hasil susu.

[Gan.  
PU(A)  
162/88]

(1) Istilah “segar” bolh digunakan pada label di atas sesuatu bungkusan susu Pasteur, susu U.H.T., susu steril dan susu berperisa; dengan syarat bahawa dalam hal susu berperisa, istilah “segar” tidak boleh digabungkan dengan perkataan-perkataan “susu berperisa” kecuali bagi menunjukkan susu dari mana ianya disediakan sebagaimana dinyatakan dalam sub-peraturan (1) peraturan 89.



[Mas.  
PU(A)  
162/88]

(1A) Maka hendaklah ditulis pada label di atas sesuatu bungkusan yang mengandungi susu atau hasil susu, selain daripada susu lembu dan hasil yang disediakan daripada susu lembu, dalam penghurufan yang tidak kurang daripada 10 poin, nama biasa binatang daripada mana ia diperolehi.

(2) Istilah “penuh krim” hanya boleh digunakan bagi hasil susu yang mematuhi standard bagi susu tepung penuh krim sebagaimana dinyatakan dalam peraturan 90, sebelum atau selepas pencairan.

(3) Tertakluk kepada subperaturan (1) dan (2), tiada apa-apa perkataan selain daripada perkataan atau perkataan-perkataan “segar” atau “penuh krim” boleh digabungkan kepada perkataan “susu” melainkan hasil itu mematuhi standard yang ditetapkan bagi hasil itu dalam Peraturan-Peraturan ini.

(4) Kecuali sebagaimana diperuntukkan selainnya dalam Peraturan-Peraturan ini, perkataan “mentega” atau “krim” tidak boleh terdapat pada label mana-mana bungkusan makanan selain daripada krimmer, krim kraker, krim soda, sup krim, biskut krim dan konfeksi krim.

(5) Gambar seseorang bayi atau sebahagian seseorang bayi tidak boleh dipamerkan pada label di atas sesuatu bungkusan yang mengandungi susu atau hasil susu.

(6) Maka hendaklah ditulis pada label di atas sesuatu bungkusan yang mengandungi susu atau hasil susu atau pada risalah yang disertakan bersamanya, arahan atau maklumat terperinci mengenai penyediaan atau penstorannya sebelum atau selepas bungkusan itu dibuka.

(7) Walau apa pun perenggan (b) peraturan 10, semua butir yang dikehendaki supaya terdapat pada label sesuatu bungkusan hasil susu yang dinyatakan dalam peraturan 84, 90, 91, 94, 95, 97, 98 dan 99 hendaklah dalam Bahasa Malaysia dan bolehlah termasuk terjemahannya dalam mana-mana bahasa lain.

#### *Bahan Pemanis*

[Pind.  
PU(A)  
90/99]

### **118. Gula.**

(1) Gula hendaklah makanan yang dikenali sebagai sukrosa dalam ilmu kimia dan termasuklah gula pasir, gula buku, gula kastor, gula serbuk dan gula batu.

(2) Gula—

(a) hendaklah mengandungi tidak kurang daripada 99.5 peratus sukrosa; dan

(b) tidak boleh menghasilkan lebih daripada 0.03 peratus abu bersulfat.

(3) Gula boleh mengandungi bahan pengawet yang dibenarkan.

[Mas.  
PU(A)  
160/04]

### 118A. Ekstrak stevia.

- (1) Ekstrak stevia ialah suatu bahan yang sebahagian besarnya terdiri daripada glikosida steviol yang diperolehi melalui ekstraksi daripada daun *Stevia rebaudiana* Bertoni, suatu pokok daripada family kekwa dalam bentuk serbuk putih hingga kuning cerah, tidak berbau dan mempunyai rasa manis.
- (2) Ekstrak stevia hendaklah—
  - (a) mengandungi tidak kurang daripada 80 peratus kompaun steviol pada asas berat kering;
  - (b) mempunyai titik lebur daripada 198°C hingga 202°C; dan
  - (c) menghasilkan tidak lebih daripada—
    - (i) 1 peratus abu; dan
    - (ii) 6 peratus air apabila dipanaskan pada 105°C selama 2 jam.
- (3) Ekstrak stevia boleh ditambah kepada makanan dan kadar maksimum yang dibenarkan dalam makanan hendaklah dikawal melalui amalan pengilangan yang baik.

[Mas.  
PU(A)  
160/04]

### 118B. Stevia diubah suai secara enzimatik.

- (1) Stevia diubah suai secara enzimatik ialah suatu bahan yang diperolehi dengan menggunakan proses enzimatik ke atas ekstrak stevia dalam bentuk serbuk putih atau kuning, tidak berbau dan mempunyai rasa manis.
- (2) Stevia diubah suai secara enzimatik hendaklah—
  - (a) mengandungi tidak kurang daripada 60 peratus kompaun steviol dan tidak lebih daripada 15 peratus kompaun steviol yang tidak bertindakbalas pada asas berat kering;
  - (b) mempunyai titik lebur daripada 196°C hingga 198°C; dan
  - (c) menghasilkan tidak lebih daripada:
    - (i) 1 peratus abu; dan
    - (ii) 6 peratus air apabila dipanaskan pada 105°C selama 2 jam.
- (3) Stevia diubah suai secara enzimatik boleh ditambah kepada makanan dan kadar maksimum yang dibenarkan dalam makanan hendaklah dikawal melalui amalan pengilangan yang baik.

### 119. Gula perang muda.

- (1) Gula perang muda hendaklah hasil berbutir yang bersih dan separa bertapis yang disediakan daripada sumber gula.

- (2) Gula perang muda—
- (a) hendaklah mengandung tidak kurang daripada 90 peratus gula dan gula sonsang;
  - (b) tidak boleh mengandung lebih daripada 4.5 peratus air; dan
  - (c) tidak boleh menghasilkan lebih daripada 3.5 peratus abu bersulfat.
- (3) Gula perang muda boleh mengandung karamel sebagai bahan pewarna.

**120. Gula berwarna atau gula pelangi.**

Dalam Peraturan-Peraturan ini, gula yang dijual atas nama “gula berwarna” atau “gula pelangi”, atau apa-apa nama lain yang menunjukkan suatu hasil hiasan, tidak termasuk gula perang muda, boleh mengandung bahan pewarna yang dibenarkan, tetapi dalam semua hal lain hendaklah mematuhi standard bagi gula yang ditetapkan dalam peraturan 118.

**121 Dekstrosa kontang.**

- (1) Dekstrosa kontang hendaklah D-glukosa bertapis dan berhablur tanpa air penghabluran.
- (2) Dekstrosa kontang—
- (a) hendaklah mengandung tidak kurang daripada 99.5 peratus D-glukosa atas asas tanpa air;
  - (b) hendaklah mengandung kandungan jumlah pepejal yang tidak kurang daripada 98 peratus; dan
  - (c) tidak boleh menghasilkan lebih daripada 0.25 peratus abu bersulfat atas asas tanpa air.

[Pind.  
PU(A)  
183/86]

**122. Dekstrosa monohidrat.**

- (1) Dekstrosa monohidrat hendaklah D-glukosa bertapis dan berhablur yang mengandung satu molekul air penghabluran.
- (2) Dekstrosa monohidrat—
- (a) hendaklah mengandung tidak kurang daripada 99.5 peratus D-glukosa atas asas tanpa air;
  - (b) hendaklah mempunyai kandungan pepejal yang tidak kurang daripada 90 peratus atas asas tanpa air; dan
  - (c) tidak boleh menghasilkan lebih daripada 0.25 peratus abu bersulfat atas asas tanpa air.
- (3) Dekstrosa monohidrat boleh mengandung bahan pengawet yang dibenarkan.

**123. Sirap kilang.**

- (1) Sirap kilang hendaklah hasil cecair bersih separuh bertapis yang disediakan daripada sumber gula.
- (2) Sirap kilang—
  - (a) hendaklah mengandungi tidak kurang daripada 25 peratus gula;
  - (b) tidak boleh mengandungi lebih daripada 20 peratus air; dan
  - (c) tidak boleh menghasilkan lebih daripada 3 peratus abu bersulfat atas asas tanpa air.

**124. Glukosa.**

- (1) Glukosa hendaklah hasil pepejal yang diperolehi melalui hidrolisis kanji yang selamat dimakan.
- (2) Glukosa—
  - (a) hendaklah mengandungi tidak kurang daripada 70 peratus gula penurunan dihitung sebagai dekstrosa kontang; dan
  - (b) tidak boleh mengeluarkan lebih daripada 1 peratus abu bersulfat.
- (3) Glukosa boleh mengandungi bahan pengawet yang dibenarkan.
- (4) Maka hendaklah ditulis pada label di atas sesuatu bungkusan yang mengandungi glukosa suatu pernyataan mengenai peratus gula penurunan yang terdapat di dalamnya, dihitung sebagai dekstrosa kontang.

**125. Sirap glukosa.**

- (1) Sirap glukosa hendaklah hasil berikutan dari hidrolisis terkawal kanji yang selamat dimakan, dan hendaklah terdiri daripada gula penurunan, dekstrin dan air.
- (2) Sirap glukosa—
  - (a) hendaklah mengandungi tidak kurang daripada 25 peratus gula penurunan dihitung sebagai dekstrosa kontang;
  - (b) tidak boleh mengandungi lebih daripada 21 peratus air; dan
  - (c) tidak boleh menghasilkan lebih daripada 0.5 peratus abu bersulfat.
- (3) Sirap glukosa boleh mengandungi bahan pengawet yang dibenarkan.  
Maka hendaklah ditulis pada label di atas sesuatu bungkusan yang mengandungi sirap glukosa, suatu pernyataan mengenai peratus gula penurunan yang terdapat di dalamnya, dihitung sebagai dekstrosa kontang.

[PU(A)  
306/09]

**125A. Trehalose dihidrat.**

- (1) Trehalose dihidrat adalah suatu produk kristal putih atau hampir putih dan ia merupakan disakarida tidak terturun yang diperbuat daripada cairan kanji melalui proses enzimatik berbilang langkah.
- (2) Trehalose dihidrat hendaklah—
  - (a) tidak kurang daripada 98 peratus pada asas kering;
  - (b) mempunyai titik pencairan pada 97°C; dan
  - (c) menghasilkan tidak lebih daripada—
    - (i) 0.05 peratus abu; dan
    - (ii) 1.5 peratus air semasa pengeringan pada 60°C selama 5 jam.
- (3) Trehalose dihidrat boleh ditambah kepada makanan dan kadar maksimum yang dibenarkan dalam makanan hendaklah ditentukan mengikut amalan pengilangan yang baik.

**126. Gula Melaka.**

- (1) Gula Melaka hendaklah hasil gula yang diperbuat daripada seludang perbungaan belum kembang palma kelapa *Cocos nucifera*.
- (2) Gula Melaka—
  - (a) tidak boleh mengandungi lebih daripada 10 peratus air;
  - (b) hendaklah mengandungi tidak kurang daripada—
    - (i) 1 peratus protein;
    - (ii) 70 peratus sukrosa; dan
    - (iii) 1 peratus gula penurunan; dan
  - (c) tidak boleh mengeluarkan lebih daripada 2.5 peratus abu.

**127. Gula kabung.**

- (1) Gula kabung hendaklah hasil gula yang diperbuat daripada nira seludang jantan palma *Arenga pinnata*.
- (2) Gula kabung—
  - (a) tidak boleh mengandungi lebih daripada 10 peratus air;
  - (b) hendaklah mengandungi tidak kurang daripada—
    - (i) 0.1 peratus protein;
    - (ii) 70 peratus sukrosa; dan

(iii) 3 peratus gula penurunan; dan

(c) tidak boleh menghasilkan lebih daripada 2.5 peratus abu.

**128. Fruktosa.**

(1) Fruktosa hendaklah D-fruktosa yang diceria dan dihablur.

(2) Fruktosa—

(a) hendaklah mengandungi tidak kurang daripada 95 peratus D-fruktosa;

(b) hendaklah mempunyai pemutaran spesifik di antara  $-89^{\circ}$  hingga  $-93.5^{\circ}$ ;

(c) tidak boleh menghasilkan lebih daripada 0.1 peratus abu bersulfat; dan

(d) hendaklah mempunyai warna yang tidak lebih daripada 30 unit Suruhanjaya Antarabangsa bagi Kaedah Seragam Penganalisis Gula (ICUMSA).

(e) (*Dipotong*)

[Pind.  
PU(A)  
162/88]

[Pind.  
PU(A)  
162/88]

[PU(A)  
162/88]

[Mas.  
PU(A)  
162/88]

(2A) pH bagi 10 peratus larutan fruktosa hendaklah tidak kurang daripada 4.5 dan tidak lebih daripada 7.

(3) Fruktosa boleh mengandungi bahan pengawet yang dibenarkan.

**129. Sirap glukosa berfruktosa tinggi.**

(1) Sirap glukosa berfruktosa tinggi hendaklah sirap yang cerah, jernih, likat dan tak berwarna yang diperolehi melalui hidrolisis dan pengisomeran terkawal kanji.

(2) Sirap glukosa berfruktosa tinggi—

(a) tidak boleh mengandungi lebih daripada 30 peratus air;

(b) hendaklah mengandungi tidak kurang daripada—

(i) 40 peratus fruktosa;

(ii) 50 peratus dekstroza kontang; dan

(iii) 5 peratus oligosakarida; dan

(c) tidak boleh menghasilkan lebih daripada 0.1 peratus abu bersulfat.

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

[Pind.  
PU(A)  
162/88]

**130. Madu.**

(1) Madu hendaklah hasil gula yang diperolehi daripada sarang lebah madu.

(2) Madu—

[Gan.  
PU(A)  
169/19]

(a) hendaklah mengandung tidak kurang daripada 60 peratus gula penurunan dihitung sebagai fruktosa dan glukosa;

(b) tidak boleh mengandung lebih daripada—

(i) 20 peratus air;

(ii) 1 peratus abu; dan

(iii) 80 mg/kg hydroxymethylfurfural;

(c) hendaklah mempunyai kandungan sukrosa ketara yang tidak lebih daripada 10 peratus; dan

(d) hendaklah mempunyai keasidan yang tidak lebih daripada 40 miliekuivalen asid bagi 1000gm.

[Pind.  
PU(A)  
162/88]

(3) (*Dipotong*).

[PU(A)  
162/88]

### 131. Gula aising.

Gula aising –

(a) hendaklah mengandung tidak kurang daripada 97 peratus gula;

(b) tidak boleh mengandung lebih daripada—

(i) 1 peratus agen antipergerakan sebagai kondisioner makanan yang dibenarkan; dan

(ii) 2 peratus kanji; dan

(c) boleh mengandung bahan pengawet yang dibenarkan dan bahan pewarna yang dibenarkan.

### 132. Molasses.

(1) Molasses hendaklah ibu likuor yang tinggal setelah mendapatkan gula dalam proses penghabluran. Ia hendaklah cecair berwarna hitam, likat dan berbentuk sirap yang mempunyai bau ciri.

(2) Molasses hendaklah mengandung tidak kurang daripada 45 peratus berat bagi setiap berat jumlah gula songsang dan hendaklah mempunyai ketumpatan dan jumlah pepejal larut yang tidak kurang daripada 85° Brix pada 20°C.

[Mas.  
PU(A)  
123/95]

### 132A. Bahan pemanis tiruan.

(1) Bahan pemanis tiruan ertinya bahan yang, jika ditambah pada makanan, boleh memberikan rasa manis pada makanan tersebut dan yang bukan sakarida, alcohol polihidrik atau madu.

- (2) Bagi maksud Peraturan-Peraturan ini, hanya bahan pemanis tanpa zat yang dinyatakan dalam peraturan 133 dan aspartame yang dinyatakan dalam peraturan 134 hendaklah disifatkan bahan pemanis tiruan yang dibenarkan.
- (3) Bagi maksud Peraturan-Peraturan ini, sediaan sesuatu bahan pemanis tiruan dalam bentuk pil, berbutir, serbuk atau cecair hendaklah hasil daripada bahan pemanis tiruan dalam asas yang boleh mengandungi mana-mana bahan yang dinyatakan dalam Jadual Keenam Belas B.
- (4) Sediaan cecair bahan pemanis tiruan boleh mengandungi sulfur dioksida, asid benzoic atau asid sorbik mengikut kadar yang tidak melebihi suatu jumlah sebanyak 2000 bsj sama ada secara satu per satu atau dalam mana-mana gabungan sebagai pengawet yang dibenarkan.
- (5) Suatu sediaan bahan pemanis tiruan boleh mengandungi polietilena glikol mengikut kadar yang tidak melebihi 1 peratus dan kondisioner makanan lain sebagaimana yang dinyatakan dalam Daftar II Jadual Kesebelas.
- (6) Maka hendaklah ditulis pada label bungkusan yang mengandungi suatu sediaan bahan pemanis tiruan -
- (a) dalam penghurufan yang tidak kurang daripada 10 poin, perkataan “BAHAN PEMANIS TIRUAN” diikuti dengan nama bahan pemanis tiruan itu;
  - (b) suatu pernyataan mengenai kepekatan—
    - (i) dalam hal pil, sebagai milligram setiap pil;
    - (ii) dalam hal cecair, sebagai peratus berat dalam isipadu; dan
    - (iii) dalam bentuk berbutir atau serbuk, sebagai milligram setiap hidangan yang terkandung dalam suatu paket atau bungkusan yang serupa;
  - (c) suatu pernyataan yang menunjukkan perimbangan kemanisan dan tenaga kedua-duanya dalam bahan pemanis tiruan;
  - (d) perkataan “TIDAK DISYORKAN BAGI KANAK-KANAK KECIL KECUALI ATAS NASIHAT DOKTOR” kecuali jika sediaan bahan pemanis tiruan mengandungi aspartame sahaja sebagai bahan pemanis tiruan; dan
  - (e) suatu pernyataan dalam bentuk “TIDAK DISYORKAN BAGI FENILKETONURIK” atau “TIDAK SESUAI BAGI FENILKETONURIK” jika sediaan bahan pemanis tiruan mengandungi aspartame.

### 133. **Bahan pemanis tanpa zat.**

(1) Dalam Peraturan-Peraturan ini, “bahan pemanis tanpa zat” ertinya apa-apa bahan yang, apabila ditambah pada makanan, boleh memberikan suatu rasa manis pada makanan itu tetapi tidak mengandungi ciri-ciri pemakanan.

(2) Bahan pemanis tanpa zat yang dibenarkan yang dinyatakan dalam Daftar I Jadual Ketujuh Belas yang mematuhi standard yang ditetapkan dalam Daftar



tersebut boleh ditambah pada makanan tenaga rendah.

[Mas.  
PU(A)  
521/92]

(2A) Acesulfame potassium yang mematuhi standard yang dinyatakan dalam Daftar I Jadual Ketujuh Belas bolehlah ditambah kepada makanan yang dinyatakan dalam ruang (1) Daftar II Jadual tersebut dalam kadar yang tidak lebih daripada kadar maksimum yang dibenarkan yang dinyatakan dalam ruang (2) mengenainya.

[Mas.  
PU(A)  
55/93]

(2B) Saccharin dan sodium saccharin yang mematuhi standard yang dinyatakan dalam Daftar I Jadual Ketujuh Belas boleh ditambah kepada buah kering, ikan tersedia kering dan sayur kering.

[Mas.  
PU(A)  
318/12]

(2C) Neotame boleh ditambah kepada makanan yang dinyatakan dalam ruang (1) Daftar III Jadual Ketujuh Belas dalam kadar yang tidak lebih daripada kadar maksimum yang dibenarkan yang dinyatakan dalam ruang (2) mengenainya.

(3) Tiada seorang pun boleh mengimport, menyedia atau mengiklankan untuk jualan atau menjual apa-apa makanan yang telah ditambah dengan bahan pemanis tanpa zat kecuali sebagaimana dibenarkan selainnya oleh peraturan ini.

[Pind.  
PU(A)  
55/93]

(4) Tiada seorang pun boleh mengimport, mengilang atau mengiklankan untuk jualan atau menjual apa-apa bahan pemanis tanpa zat sebagai sesuai untuk digunakan dalam makanan selain dari bahan pemanis tanpa zat yang dibenarkan yang dinyatakan dalam Daftar I Jadual Ketujuh Belas.

PU(A)  
318/12]

(5) *(Dipotong)*.

PU(A)  
318/12]

(6) *(Dipotong)*.

PU(A)  
318/12]

(7) *(Dipotong)*.

PU(A)  
318/12]

(8) *(Dipotong)*.

PU(A)  
318/12]

(9) *(Dipotong)*.

PU(A)  
318/12]

(10) *(Dipotong)*.

PU(A)  
318/12]

(11) *(Dipotong)*.

(12) Jika suatu bahan pemanis tanpa zat yang dibenarkan telah ditambah pada mana-mana makanan, maka hendaklah ditulis pada label di atas sesuatu bungkusan yang mengandungi makanan itu perkataan-perkataan “mengandungi (nyatakan nama sebutan sebenar bahan pemanis tanpa zat itu) sebagai bahan pemanis tanpa zat yang dibenarkan”.

(13) Pada tiap-tiap bungkusan yang mengandungi bahan pemanis tanpa zat yang diimport, dikilang, diiklankan untuk jualan atau dijual, hendaklah terdapat suatu kenyataan bahawa ia hendaklah dimakan hanya atas nasihat seorang doctor.

Mas.  
PU(A)

(14) Perkataan “TIDAK SESUAI BAGI FENILKETONURIK” hendaklah ditulis dalam label pada suatu bungkusan yang mengandungi makanan yang padanya

318/12] neotame telah ditambah, dalam penghurufan yang tidak kurang daripada 10 poin perkataan.

[Pind.  
PU(A)  
162/88] **134. Aspartame, gliserol dan sorbitol.**

[Pind.  
PU(A)  
291/00,  
131/02,  
306/09] (1) Sebagai tambahan kepada bahan pemanis yang dinyatakan dalam peraturan 118 hingga 133, hanya aspartame, gliserol, isomalt, maltitol, sirap maltitol, mannitol, sorbitol, sucralose, erythritol dan xylitol boleh disifatkan sebagai bahan pemanis yang dibenarkan bagi maksud Peraturan-Peraturan ini.

[PU(A)  
291/00] (2) (*Dipotong*).

[Gan.  
PU(A)  
291/00] (3) Aspartame yang mematuhi standard yang dinyatakan dalam Daftar 1 Jadual Kedua Puluh A boleh ditambah pada makanan. Kadar maksimum yang dibenarkan untuk aspartame dalam makanan hendaklah ditentukan menurut Amalan Pengilangan Yang Baik.

[Mas.  
PU(A)  
306/09] (3A) Erythritol yang mematuhi standard yang dinyatakan dalam Daftar II kepada Jadual Kedua Puluh A boleh ditambah kepada makanan tenaga rendah dan kadar maksimum erythritol yang dibenarkan hendaklah ditentukan mengikut amalan pengilangan yang baik.”.

[Mas.  
PU(A)  
162/88] (4) Maka hendaklah ditulis pada label di atas sesuatu bungkusan yang mengandungi makanan yang telah ditambah dengan aspartame, dalam penghurufan yang tidak kurang daripada 10 poin, perkataan-perkataan ‘TIDAK SESUAI BAGI FENILKETONURIK’

[Mas.  
PU(A)  
291/00] (5) Maka hendaklah ditulis pada label di atas sesuatu bungkusan yang mengandungi makanan yang telah ditambah dengan bahan-bahan pemanis dalam subperaturan (1) perkataan “Penggunaan berlebihan boleh menyebabkan kesan laksatif”.

[Mas.  
PU(A)  
291/00] (6) Walau apa pun subperaturan (5) makanan yang mengandungi aspartame dan suclarose dikecualikan daripada kehendak pelabelan ini.

[Mas.  
PU(A)  
88/03] **134A. Pemutih minuman.**

(1) Pemutih minuman ialah apa-apa keluaran dalam bentuk cecair atau serbuk yang boleh memutihkan dan memaniskan minuman jika sukrosa atau bahan pemanis lain ada.

(2) Pemutih minuman termasuklah makanan yang baginya suatu standard ditetapkan dalam peraturan 134B dan 134C.

[Mas.  
PU(A)  
88/03] **134B. Krimer manis.**

(1) Krimer manis ialah keluaran yang diperolehi dengan menggabungkan lemak atau minyak sayuran dengan gula atau apa-apa bahan pemanis lain, konstituen susu atau makanan lain untuk memaniskan dan memutihkan minuman.

(2) Krimer manis boleh mengandungi bahan pewarna yang dibenarkan,

bahan perisa yang dibenarkan dan kondisioner makanan yang dibenarkan.

(3) Krimer manis dalam bentuk cecair hendaklah mengandungi—

(a) tidak kurang daripada 10 peratus lemak; dan

(b) tidak kurang daripada 24 peratus pepejal tanpa gula.

(4) Krimer manis dalam bentuk serbuk hendaklah mengandungi—

(a) tidak kurang daripada 12 peratus lemak;

(b) tidak kurang daripada 30 peratus pepejal tanpa gula; dan

(c) tidak lebih daripada 5 peratus kelembapan.

[Mas.  
PU(A)  
88/03]

**134c. Krimer tanpa tenusu.**

(1) Krimer tanpa tenusu ialah keluaran yang disediakan daripada lemak sayuran dan karbohidrat yang sesuai dan boleh mengandungi makanan lain.

(2) Krimer tanpa tenusu boleh mengandungi bahan pewarna yang dibenarkan, bahan perisa yang dibenarkan dan kondisioner makanan yang dibenarkan.

(3) Krimer tanpa tenusu dalam bentuk cecair hendaklah—

(a) mengandungi tidak kurang daripada 6 peratus lemak;

(b) mengandungi tidak lebih daripada 35 peratus jumlah pepejal; dan

(c) disteril dengan secukupnya atau dibungkus secara aseptil.

(4) Krimer tanpa tenusu dalam bentuk serbuk hendaklah mengandungi—

(a) tidak kurang daripada 30 peratus lemak; dan

(b) tidak lebih daripada 5 peratus kelembapan.

*Konfeksi*

**135. Konfeksi tepung.**

(1) Konfeksi tepung termasuk pastri, kuih dan biskut hendaklah hasil yang disediakan daripada campuran tepung atau mil dan makanan lain. Ianya mungkin telah dimasak atau tidak dimasak.

(2) Konfeksi tepung boleh mengandungi—

(a) asid sorbik dan garam natrium, kalium atau kalsiumnya yang tidak melebihi 2000mg/kg dan asid propionik dan garam natrium, kalium atau kalsiumnya yang tidak melebihi 2000mg/kg sebagai pengawet yang dibenarkan;

[Gan.  
PU(A)  
123/95]

(b) bahan pewarna yang dibenarkan;

(c) bahan perisa yang dibenarkan; atau

(d) ammonium klorida sebagai kondisioner makanan yang dibenarkan yang tidak melebihi 2500mg/kg tepung atau mil yang digunakan dan kondisioner makanan lain yang dibenarkan.

(3) Salutan biskut yang diperihalkan sebagai “coklat” hendaklah mematuhi standard bagi coklat sebagaimana ditetapkan dalam peraturan 279.

### 136. Konfeksi gula.

(1) Konfeksi gula hendaklah apa-apa hasil yang sebahagian besarnya diperbuat daripada gula, glukosa, sorbitol atau apa-apa bahan pemanis lain selain dari bahan pemanis tanpa zat, dengan atau tanpa makanan lain, dan hendaklah termasuk gam kunyah, gam gelembung dan konfeksi kunyahan lain serta hiasan-hiasan kek tetapi tidaklah termasuk konfeksi sejuk beku.

[Gan.  
PU(A)  
306/09]

(2) Konfeksi gula boleh mengandungi bahan pewarna yang dibenarkan, bahan perisa yang dibenarkan, kondisioner makanan yang dibenarkan dan acelsulfame potassium yang tidak melebihi 3,500 mg/kg sebagai bahan pemanis tanpa zat yang dibenarkan.

[Mas.  
PU(A)  
160/04]

(3) Gam kunyah dang am gelembung tidak mengandungi lilin karnauba tidak melebihi 1,200 mg/kg sebagai agen pengglis dan  $\beta$ -siklodekstrin tidak melebihi 20,000mg/kg sebagai kondisioner makanan yang dibenarkan.

### 137. Konfeksi sejuk beku.

(1) Konfeksi sejuk beku hendaklah hasil dari susu atau susu skim dengan lemak susu atau lemak makan sayuran atau kombinasinya, atau krim atau mentega atau kombinasinya, serta gula dan makanan lain. Dalam semua hal lain ia hendaklah mematuhi standard bagi aiskrim yang ditetapkan dalam peraturan 116.

(2) Konfeksi sejuk beku yang dijual sebagai “blok susu” atau dengan apa-apa perihalan lain di mana perkataan “susu” atau “tenusu” atau apa-apa perkataan yang sama ertinya digunakan, hendaklah mengandungi tidak kurang daripada 3.25 peratus lemak susu.

### 138. Konfeksi ais.

(1) Konfeksi ais hendaklah suatu sediaan beku daripada air dengan makanan lain. Ia hendaklah termasuk ais berkrim, water ice, ais sherbet dan ais lollipop.

(2) Konfeksi ais boleh mengandungi bahan pewarna yang dibenarkan, bahan perisa yang dibenarkan dan kondisioner makanan yang dibenarkan.

### 139. Konfeksi sajian.

(1) Dalam Peraturan-Peraturan ini “konfeksi sajian” ertinya apa-apa sediaan termasuk lengkong sira yang sesuai dan hendak digunakan sebagai desert atau

yang sedia ditukar menjadi desert dan yang mengenainya tiada apa-apa standard lain ditetapkan dalam Peraturan-Peraturan ini.

(2) Konfeksi sajian boleh mengandungi bahan pewarna yang dibenarkan, bahan perisa yang dibenarkan dan kondisioner makanan yang dibenarkan.

[Mas.  
PU(A)  
405/09]  
[Pind.  
PU(A)  
299/19]

**139A. Konfeksi jeli terkawal.**

(1) Konfeksi jeli terkawal ialah apa-apa konfeksi sajian yang baginya suatu standard ditetapkan dalam peraturan 139 dan sedia untuk dimakan, dengan saiz dan bentuk yang kurang atau sama dengan 45 milimeter dalam diameter suatubahagian melintang suatu produk berbentuk sfera atau bukan sfera. Konfeksi jeli terkawal termasuklah jeli cawan mini dan produk lain yang serupa.

[Pind.  
PU(A)  
299/19]

(2) Tiada seorang pun boleh mengimport, mengilang, mengiklan untuk jualan atau menjual apa-apa konfeksi jeli terkawal yang mengandungi konjak atau disebut juga sebagai glucomannan, konnyaku, konjonac atau serbuk taro atau tepung keladi.

(3) Hendaklah ditulis pada panel pamer utama pada label sesuatu bungkusan yang mengandungi konfeksi jeli terkawal perkataan "**AMARAN: BOLEH MENYEBABKAN RISIKO TERCEKIK**" dan perkataan "**TIDAK SESUAI BAGI KANAK-KANAK DI BAWAH UMUR 3 TAHUN**" dalam huruf besar tebal yang bukan tulisan serif dan tidak boleh lebih kecil daripada 12 poin.

**140. Kehendak-kehendak pelabelan tertentu bagi konfeksi.**

[Pind.  
PU(A)  
162/88]

(1) Tiada sesuatu bungkusan konfeksi tepung, konfeksi gula, konfeksi sejuk beku, konfeksi ais atau konfeksi sajian makan boleh dilabel dengan perkataan "buah", "telur", atau "susu" atau apa-apa perkataan yang sama ertinya, melainkan ianya mengandungi sejumlah besar buah-buahan, telur atau susu, mengikut mana yang berkenaan.

(2) Tiada sesuatu bungkusan mana-mana konfeksi yang telah ditambah dengan bahan perisa yang dibenarkan boleh dilabel dengan nama mana-mana buah-buahan atau lain-lain bahan asli yang ditiru rasanya melainkan jika nama itu digabungkan dengan perkataan "perisa" dalam penghurufan yang sama.

[Pind.  
PU(A)  
162/88]

(3) Tiada suatu pun gambar buah-buahan, atau ungkapan atau lambang (selain dari nama buah-buahan yang digabungkan dengan perkataan perisa) yang menyatakan, membayangkan atau mensifatkan adanya sesuatu buah-buahan atau jus buah boleh didapati pada label di atas sesuatu bungkusan konfeksi sejuk beku, konfeksi ais atau konfeksi sajian melainkan konfeksi itu mengandungi sekurang-kurangnya 5 peratus buah-buahan atau jus buah tersebut, mengikut mana yang berkenaan.

*Daging dan Hasil Daging*

**141. Daging atau daging segar.**

[Pind.  
PU(A)  
183/86,  
162/88]

(1) Daging atau daging segar hendaklah bahagian boleh makan dari otot rangka sesuatu binatang, selain daripada ikan, yang biasanya digunakan untuk makanan manusia dan yang sihat pada masa sembelihannya. Ia boleh mengandungi lemak yang menyertai dan melapisinya bersesama dengan tulang, kulit, rawan penyokong, urat saraf dan pembuluh darah yang biasanya menyertai tisu otot dan tidak dipisahkan darinya semasa proses membersihkannya. Ia boleh disertai dengan organ-organ boleh makan.

(2) Bagi maksud Peraturan-Peraturan ini, daging kurang lemak hendaklah daging yang mana lemak yang melapisinya telah dikeluarkan. Ia tidak boleh mengandungi lebih daripada 15 peratus jumlah lemak.

[Pind.  
PU(A)  
183/86]

(3) Daging boleh mengandungi bahan pewarna yang dibenarkan yang digunakan bagi menggred atau mengecam daging sebagaimana dinyatakan dalam subperaturan (5) peraturan 21.

#### **142. Daging dingin.**

[Pind.  
PU(A)  
162/88]

Daging dingin hendaklah daging yang telah dikekalkan dalam keadaannya yang selamat dimakan pada suhu di antara minus 1°C hingga 10°C dan termasuklah daging sejuk beku yang telah dinyahsejukbekukan pada suhu yang tidak lebih daripada 10°C.

#### **143. Daging sejuk beku.**

Daging sejuk beku hendaklah daging yang telah dikekalkan pada suhu di bawah minus 18°C bagi suatu tempoh yang berterusan dari masa penyediaannya untuk jualan dan hendaklah tidak dinyahsejukbekukan sebelum jualan.

#### **144. Daging kisar atau daging giling.**

(1) Daging kisar atau daging giling hendaklah daging segar, daging dingin atau daging sejuk beku yang telah dikecaikan dengan mengisar atau mencincangnya.

(2) Daging kisar atau daging giling tidak boleh mengandungi -

(a) daging yang berasal dari binatang yang berlainan;

(b) lebih daripada 30 peratus jumlah lemak.

(3) Bagi maksud Peraturan-Peraturan ini, daging kisar atau daging giling yang diperihalkan sebagai "kurang lemak" tidak boleh mengandungi lebih daripada 15 peratus jumlah lemak.

#### **145. Hasil daging.**

(1) Hasil daging hendaklah hasil yang disediakan daripada daging dan termasuklah apa-apa makanan yang standardnya ditetapkan dalam peraturan 146 hingga 153.

(2) Bagi maksud Peraturan-Peraturan ini, hasil daging yang berasal dari daging babi, *Sus scrofa*, hendaklah termasuk ham dan bakon.

**146. Pes daging.**

(1) Pes daging hendaklah hasil daging dalam bentuk pes yang disediakan daripada daging, yang telah dimasak atau mentah, dengan atau tanpa makanan lain dan hendaklah mengandungi tidak kurang daripada 75 peratus daging.

[Pind.  
PU(A)  
113/09]

(2) Pes daging boleh mengandungi penambah perisa yang dibenarkan dan kondisioner makanan yang dibenarkan termasuk asid askorbik, natrium askorbat, asid isoaskorbik, natrium isaskorbat dan transglutaminase.

**147. Daging kilangan.**

(1) Daging kilangan hendaklah hasil daging yang disediakan daripada daging, sama ada dipotong, dicincang, dikisar atau dihancurkan, telah dimasak atau mentah, dengan atau tanpa tambahan garam, gula, cuka, sorbitol, rempah, lemak makan atau minyak makan serta makanan lain, dan dijual sebagai potongan dalam bungkusan atau dimasukkan dalam sarung atau bungkusan.

(2) Bagi maksud Peraturan-Peraturan ini, daging kilangan hendaklah termasuk berger daging, sosej dan daging kon, daging awetan, daging jeruk atau daging asin.

(3) Daging kilangan, sama ada dipotong atau dalam bentuk sosej, dengan atau tanpa kulit, atau dalam bentuk daging buku, atau dalam apa-apa bentuk lain, hendaklah mengandungi tidak kurang daripada 65 peratus daging. Ia tidak boleh mengandungi kurang daripada 1.7 peratus nitrogen dalam kombinasi organik dan tidak boleh mengandungi lebih daripada 30 peratus lemak.

[Pind.  
PU(A)  
162/88]

(4) Peruntukan subperaturan (3) berhubungan dengan kadar lemak yang boleh terkandung dalam daging kilangan adalah tidak terpakai bagi daging kilangan yang dijual dalam sarung dan diperihalkan sebagai salami atau sosej jenis salami, lup ceong dan sosej daripada organ boleh dimakan.

(5) Bagi maksud Peraturan-Peraturan ini, berger daging tidak termasuk roti yang boleh dipisahkan atau lain-lain makanan yang boleh dipisahkan yang mengandungi atau terkandung dalam hasil daging itu.

(6) Jika daging kilangan dijual dalam sarung boleh makan, sarung itu hendaklah, bagi maksud menghitung sesuatu sediaan yang dinyatakan dalam peraturan ini, disifatkan sebagai bahagian integral daging tersebut.

(7) Daging kilangan boleh mengandungi—

(a) jika daging atau sebahagian dari daging itu dikon, diawet, dijeruk atau diasinkan, natrium nitrit, kalium nitrit, natrium nitrat atau kalium nitrat, sendirinya atau dalam kombinasi, sebagai bahan pengawet yang dibenarkan, dengan syarat bahawa hasil terakhirnya itu tidak mengandungi lebih daripada 200bsj jumlah nitrat dan nitrit dihitung bersama sebagai natrium nitrit;

(b) dalam bentuk belum masak selain dari berger daging, bahan pengawet yang dibenarkan;

[Mas.  
PU(A)  
162/88]

(ba) bahan pewarna yang dibenarkan;

(c) bahan perisa yang dibenarkan;

(d) penambah perisa yang dibenarkan; dan

(e) kondisioner makanan yang berikut -

(i) apa-apa fosfat dalam apa-

(ii) apa kadar di mana jumlah kandungan fosforusnya dihitung sebagai fosforus pentoksida tidak melebihi 0.3 peratus;

[Pind.  
PU(A)  
131/02]

(iii) asid askorbik, natrium askorbat, asid isoaskorbik dan natrium isoaskorbat;

[Mas.  
PU(A)  
131/02]

(iv) asid laktik semula jadi; dan

[Mas.PU(A)  
113/09]

(v) transglutaminase.

(8) Bagi maksud Peraturan-Peraturan ini, sarung boleh mengandungi bahan pewarna yang dibenarkan.

[Mas.  
PU(A)  
162/88]

(8A) Daging kilangan berkaling hendaklah mengandungi tidak kurang daripada 90 peratus daging kilangan.

(9) Maka hendaklah ditulis pada label di atas sesuatu bungkusan yang mengandungi berger daging nama biasa daging daripada mana ianya disediakan dan digabungkan dengan perkataan "berger".

(10) Jika daging kilangan dijual dalam sarung, maka hendaklah ditulis pada label di atas sesuatu bungkusan yang mengandungi makanan itu, jenis sarung yang digunakan. Dalam hal sarung yang berasal dari binatang, nama binatang daripada mana ia disediakan hendaklah dinyatakan pada label tersebut.

[Mas.  
PU(A)  
162/88]

(11) Maka hendaklah ditulis pada label di atas sesuatu bungkusan yang mengandungi daging kilangan berkaling dalam penghurufan yang sama perkataan-perkataan "daging kilangan" atau apa-apa perkataan lain yang mempunyai maksud yang sama atau serupa.

[Mas.  
PU(A)  
162/88]

(12) Perkataan "daging" tidak boleh terdapat pada label di atas sesuatu bungkusan yang mengandungi daging kilangan berkaling melainkan ianya digabungkan dengan perkataan "kilangan".

#### **148. Daging salai.**

(1) Daging salai hendaklah hasil daging yang diperolehi dengan memperlakukan daging atau daging kilangan kepada tindakan asap yang berpunca daripada kayu yang bebas daripada cat atau bahan pengawet kayu. Ia boleh mengandungi formaldehid yang diserap secara sampingan dalam pemrosesannya dalam kadar yang tidak melebihi 5mg/kg.



- (2) Daging salai boleh mengandungi penambah perisa yang dibenarkan.

**149. Daging berkaling.**

[Pind.  
PU(A)  
162/88]

- (1) Daging berkaling hendaklah daging atau daging salai, dipak dalam bekas bersih yang kedap udara dan diproses dengan haba untuk memastikan pengawetan. Ia boleh mengandungi garam, air minuman atau air garam.
- (2) Daging berkaling hendaklah mengandungi tidak kurang daripada 90 peratus daging.
- (3) Daging berkaling boleh mengandungi—
- (a) natrium nitrat, kalium nitrat, natrium nitrit atau kalium nitrit, sendirinya atau dalam kombinasi, sebagai bahan pengawet yang dibenarkan, dengan syarat bahawa hasil terakhirnya tidak mengandungi lebih daripada 200 bsj jumlah nitrat dan nitrit dihitug bersama sebagai natrium nitrit;
  - (b) bahan pengawet yang dibenarkan;
  - (c) penambah perisa yang dibenarkan; dan
  - (d) apa-apa fosfat sebagai kondisioner makanan yang dibenarkan dalam apa-apa kadar supaya jumlah kandungan fosforusnya dihitug sebagai fosforus pentoksida tidak melebihi 0.3 peratus.

[PU(A)  
162/88]

**150. (Dipotong).**

**151. Daging berkaling bersama makanan lain.**

- (1) Daging berkaling bersama makanan lain hendaklah hasil daging yang disediakan daripada daging, daging kilangan atau daging salai bersama makanan lain, dipak dalam bekas bersih yang kedap udara dan diproses dengan haba untuk memastikan pengawetan. Jika sesuatu daging dinamakan terdahulu dalam perihalan atau nama yang didapati di atas bekas tersebut, maka hasil itu hendaklah mengandungi tidak kurang daripada 45 peratus daging dari jenis yang dinamakan demikian.
- (2) Daging berkaling bersama makanan lain boleh mengandungi—
- (a) natrium nitrat, kalium nitrat, natrium nitrit atau kalium nitrit, sendirinya atau dalam kombinasi, sebagai bahan pengawet yang dibenarkan, dengan syarat bahawa hasil terakhirnya tidak mengandungi lebih daripada 200bsj jumlah nitrat dan nitrit dihitug bersama sebagai natrium nitrit;
  - (b) bahan perisa yang dibenarkan;
  - (c) penambah perisa yang dibenarkan; dan
  - (d) kondisioner makanan yang dibenarkan, termasuk apa-apa fosfat, dalam apa-apa kadar di mana jumlah kandungan fosforusnya dihitug sebagai fosforus pentoksida tidak melebihi 0.3 peratus.

[Pind.  
PU(A)

- (3) Maka hendaklah ditulis pada label di atas sesuatu bungkusuan yang mengandungi daging berkaling bersama makanan lain perkataan-perkataan

162/88]

“daging bersama (nyatakan nama makanan lain itu)” atau apa-apa perkataan lain yang mempunyai maksud yang sama atau serupa.

### 152. Ekstrak daging atau esen daging.

[Pind.  
PU(A)  
162/88]

(1) Ekstrak daging atau esen daging hendaklah hasil daging yang diperolehi semata-mata daripada daging melalui pengekstrakan atau pemerahan atau kedua-duanya dan boleh dipekatkan. Ia hendaklah mengandungi tidak kurang daripada 80 peratus ekstrak daging. Ia boleh mengandungi garam dan rempah.

[Pind.  
PU(A)  
162/88]

(2) Ekstrak daging atau esen daging boleh mengandungi karamel sebagai bahan pewarna, bahan perisa yang dibenarkan, penambah perisa yang dibenarkan dan kondisioner makanan yang dibenarkan.

### 153. Gelatin makan.

(1) Gelatin makan hendaklah hasil bersih dan selamat dimakan yang diperolehi dengan memproses kulit, tulang atau lain-lain bahan kolagen dari binatang yang biasanya digunakan untuk makanan manusia. Ia tidak boleh mengandungi lebih daripada 16 peratus air dan tidak boleh menghasilkan lebih daripada 3 peratus abu. Larutan berair gelatin makan 5 peratus yang dikekalkan pada 18.5°C selama 2 jam hendaklah menjadi jeli. Larutan 5 peratus yang disediakan dengan merendam gelatin makan itu selama 1 jam dalam air sejuk hendaklah, apabila dipanaskan hingga 60°C dengan dikacau, menjadi jernih dan berwarna muda dan bebas dari rasa dan bau yang tidak menyenangkan.

(2) Gelatin makan boleh mengandungi bahan pengawet yang dibenarkan.

(3) Tiada suatu pun label di atas mana-mana bungkusan yang mengandungi gelatin boleh mengaku bahawa makanan itu adalah gelatin makan melainkan jika nama biasa binatang dari mana gelatin makan itu diperolehi dinyatakan pada label tersebut.

(4) Jika gelatin makan telah ditambah pada mana-mana makanan, maka hendaklah ditulis pada label di atas sesuatu bungkusan yang mengandungi gelatin makan itu, dalam penghurufan yang tidak kurang daripada 10 poin, perkataan-perkataan “mengandungi gelatin makan daripada (nyatakan nama biasa binatang daripada mana gelatin itu diperolehi)”.

(5) Tiap-tiap bungkusan yang mengandungi gelatin makan hendaklah dilabel dengan arahan mengenai penggunaannya.

### 154. Daging atau hasil daging tidak boleh mengandungi residu oestrogen.

Bagi maksud Peraturan-Peraturan ini, tiada pa-apa daging atau hasil daging boleh mengandungi residu sebatian-sebatian berikut:

- (a) diethylstilbestrol [3,4-bis (p-hydroxyphenyl)-3-hexene];
- (b) hexoestrol [3,4-bis (p-hydroxyphenyl)-n-hexene];
- (c) dienostrol [3,4-bis (p-hydroxyphenyl)-2,4-hexadiene].

**155. Kehendak-kehendak pelabelan tertentu bagi daging dan hasil daging.**

Maka hendaklah ditulis pada label di atas sesuatu bungkus yang mengandung daging atau hasil daging, dalam penghurufan yang tidak kurang daripada 10 poin—

- (a) nama biasa jenis daging dari mana kandungannya telah disediakan; dan
- (b) jika kandungannya terdiri daripada dua jenis daging atau lebih, nama biasa jenis daging yang didapati, mengikut susunan menurun kadar yang didapati.

*Ikan dan Hasil Ikan***156. Ikan.**

(1) Ikan termasuklah apa-apa ikan laut, ikan air masin atau ikan air tawar, krustasean, moluska dan lain-lain hidupan air yang boleh dimakan oleh manusia. Ia termasuk juga telur ikan.

(2) Bagi maksud Peraturan-Peraturan ini. Ikan yang dipelihara dan dibiakkan untuk makanan manusia hendaklah diperolehi dari tempat yang bersih.

(3) Ikan dingin hendaklah ikan yang telah dikekalkan dalam keadaan selamat dimakan pada suhu di antara minus 1°C hingga 10°C dan termasuklah ikan sejuk beku yang telah dinyahsejukbekukan pada suhu yang tidak lebih daripada 10°C.

(4) Ikan sejuk beku hendaklah ikan yang telah dikekalkan dalam keadaan selamat dimakan pada suhu di bawah minus 18°C selama suatu tempoh yang berterusan dan masih belum dinyahsejukbekukan sebelum jualan.

(5) Ikan boleh mengandungi bahan pewarna yang dibenarkan yang digunakan bagi menggred ikan sebagai mana dinyatakan dalam subperaturan (5) peraturan 21.

**157. Hasil ikan.**

Hasil ikan hendaklah apa-apa hasil yang disediakan daripada ikan dan termasuklah makanan yang standardnya ditetapkan dalam peraturan 158 hingga 170.

**158. Ikan awetan, ikan jeruk atau ikan masin.**

(1) Ikan awetan, ikan jeruk atau ikan masin hendaklah hasil ikan yang disediakan dari ikan telah dimasak atau mentah, yang telah diperlakukan dengan garam, cuka atau rempah.

(2) Ikan awetan, ikan jeruk atau ikan masin boleh mengandungi penambah perisa yang dibenarkan dan asid askorbik, natrium askorbat, asid isoaskorbik atau natrium isoaskorbat sebagai kondisioner makanan yang dibenarkan.

**159. Ikan salai.**

[Pind.  
PU(A)  
162/88]

- (1) Ikan salai hendaklah hasil ikan yang disediakan dari ikan awetan, ikan jeruk atau ikan masin yang telah dikekalkan dalam bentuknya yang sesuai dimakan, dengan atau tanpa tambahan garam, dan dikenakan tindakan asap yang diperolehi daripada kayu yang tidak mempunyai cat atau bahan pengawet kayu.
- (2) Ikan salai boleh mengandungi—
  - (a) formaldehid yang diserap secara sampingan semasa pemrosesannya dalam kadar yang tidak melebihi 5 mg/kg; dan
  - (b) penambah perisa yang dibenarkan.

**160. Ikan tersedia.**

[Pind.  
PU(A)  
55/93]

- (1) Ikan tersedia hendaklah hasil ikan yang disediakan dari ikan atau ikan awetan, ikan jeruk, ikan masin atau ikan salai, sama ada kesemuanya atau dihancurkan, telah dimasak atau mentah, dengan atau tanpa tambahan makanan lain dan boleh dikaling. Ikan tersedia termasuk juga ikan tersedia kering.
- (2) Ikan tersedia boleh mengandungi penambah perisa yang dibenarkan dan kondisioner makanan yang dibenarkan.

[Mas.  
PU(A)  
55/93]

- (3) Ikan tersedia kering hendaklah hasil ikan yang disediakan dengan mengeringkan ikan yang telah diperlakukan dengan gula, saccharin, sodium saccharin dan makanan lain. Ia hendaklah dikeringkan dalam keadaan yang diaruh secara buatan.

**161. Ikan berkaling.**

[Gan.  
PU(A)  
162/88]

- (1) Ikan berkaling hendaklah ikan atau ikan tersedia yang dipak dalam bekas bersih yang kerap udara dan diproses dengan haba untuk memastikan pengawetan. Ia boleh mengandungi perencah, air minuman, air garam, sos dan minyak makan.
- (2) Ikan berkaling hendaklah mengandungi tidak kurang daripada 55 peratus ikan.

Mas.  
PU(A)  
169/19]

- (2A) Walau apa pun subperaturan (2), ikan dalam sambal tumis yang ditinkan hendaklah mengandungi tidak kurang daripada 35 peratus ikan.

[Gan.  
PU(A)  
88/03]

- (3) Ikan berkaling boleh mengandungi penambah perisa yang dibenarkan dan kondisioner makanan yang dibenarkan termasuklah -
  - (a) fosfat dalam apa-apa kadar supaya jumlah kandungan fosforusnya dihitung sebagai fosforus pentoksida—
    - (i) dalam hal ikan berkaling dengan tulang, ditentukan mengikut Amalan Pengilangan Yang Baik; dan
    - (ii) dalam hal ikan berkaling tanpa tulang, tidak melebihi 0.5

peratus; dan

(b) kalsium disodium ethylene diamine tetra-acetate dalam kadar yang tidak melebihi 300mg/kg.

**162. Pes ikan.**

(1) Pes ikan hendaklah hasil ikan dalam bentuk pes yang diperolehi melalui penapaian ikan dengan garam tetapi tidaklah termasuk belacan.

(2) Pes ikan—

(a) hendaklah mengandungi tidak kurang daripada—

(i) 15 peratus garam; dan

(ii) 30 peratus protein;

(b) tidak boleh mengandungi lebih daripada -

(i) 40 peratus air; dan

(ii) 25 peratus abu; dan

(c) hendaklah bersih dan sesuai dimakan dan tidak boleh mengandungi jirim asing lain.

(3) Pes ikan boleh mengandungi bahan pengawet yang dibenarkan, bahan pewarna yang dibenarkan dan penambah perisa yang dibenarkan.

**163. Belacan.**

[Pind.  
PU(A)  
90/99]

(1) Belacan hendaklah hasil ikan dalam bentuk pes yang diperolehi melalui penapaian dengan garam udang halus atau udang atau kedua-duanya.

(2) Belacan—

(a) hendaklah mengandungi tidak kurang daripada—

(i) 15 peratus garam; dan

(ii) 25 peratus protein;

(b) tidak boleh mengandungi lebih daripada—

(i) 40 peratus air; dan

(ii) 35 peratus abu; dan

(c) hendaklah bersih dan sesuai dimakan dan tidak boleh mengandungi apa-apa jirim asing.

(3) Belacan boleh mengandungi bahan pengawet yang dibenarkan, bahan pewarna yang dibenarkan dan penambah perisa yang dibenarkan.

**164. Sos ikan.**

[Pind.  
PU(A)  
162/88]

(1) Sos ikan hendaklah hasil ikan dalam bentuk cecair yang disediakan daripada ikan segar, selain daripada kerang-kerangan, dengan penapaian dengan garam dan termasuklah budu.

[Mas.  
PU(A)  
162/88]

(1A) Bagi maksud Peraturan-Peraturan ini, budu hendaklah hasil ikan yang diperolehi melalui penapaian dengan garam ikan bilis dari spesies *Stolephorus* atau campuran ikan bilis dengan ikan kecil lain.

(2) Sos ikan—

(a) hendaklah mengandungi tidak kurang daripada—

(i) 15 peratus garam; dan

(ii) 5 peratus protein;

[Pind.  
PU(A)  
162/88]

(b) boleh mengandungi makanan lain; dan

(c) hendaklah bersih dan sesuai dimakan dan tidak boleh mengandungi jirim asing lain.

[Pind.  
PU(A)  
291/00]

(3) Sos ikan boleh mengandungi bahan pengawet yang dibenarkan, bahan pewarna yang dibenarkan dan penambah perisa yang dibenarkan.

[PU(A)  
162/88]

**165. (Dipotong).**

**166. Cincalok.**

(1) Cincalok hendaklah hasil ikan yang diperolehi melalui penapaian dengan garam, udang halus segar dari spesies *Acetes* dengan tambahan beras atau lain-lain karbohidrat yang boleh ditapai.

(2) Cincalok –

(a) hendaklah mengandungi tidak kurang daripada—

(i) 10 peratus protein; dan

(ii) 10 peratus garam;

(b) hendaklah mengandungi tidak lebih daripada 15 peratus abu;

(c) boleh mengandungi makanan lain; dan

(d) hendaklah bersih dan sesuai dimakan dan tidak boleh mengandungi apa-apa jirim asing.

(3) Cincalok boleh mengandungi bahan pengawet yang dibenarkan, bahan pewarna yang dibenarkan dan penambah perisa yang dibenarkan.

[Mas.  
PU(A)  
88/03]

**166A. Sos tiram.**

- (1) Sos tiram ialah keluaran yang dihasilkan daripada ekstrak atau pes tiram semula jadi dan boleh mengandungi garam, kanji boleh makan atau cuka.
- (2) Sos tiram hendaklah mengandungi tidak kurang daripada 2.5 peratus berat bagi setiap berat protein.
- (3) Sos tiram hendaklah mempunyai aktiviti air ( $a_w$ ) melebihi 0.85 pada suhu 25°C, mempunyai pH lebih daripada 4.5 dan hendaklah steril secara komersial.
- (4) Sos tiram boleh mengandungi bahan pengawet yang dibenarkan, bahan pewarna yang dibenarkan, penambah perisa yang dibenarkan dan kondisioner makanan yang dibenarkan.
- (5) Maka hendaklah dituliskan pada label di atas sesuatu bungkusan makanan yang mengandungi sos tiram perkataan "sos tiram".

[Mas.  
PU(A)  
88/03]

**166B. Sos berperisa tiram.**

- (1) Sos berperisa tiram ialah keluaran yang disediakan dengan menggunakan perisa tiram dengan atau tanpa ekstrak atau pes tiram semula jadi dan boleh mengandungi garam, kanji boleh makan, gula, cuka dan protein sayur hidrolisis.
- (2) Sos berperisa tiram hendaklah mengandungi tidak kurang daripada 1.8 peratus berat bagi setiap berat protein.
- (3) Sos berperisa tiram hendaklah mempunyai aktiviti air ( $a_w$ ) melebihi 0.85 pada suhu 25°C, mempunyai pH lebih daripada 4.5 dan hendaklah steril secara komersil.
- (4) Sos berperisa tiram boleh mengandungi bahan pengawet yang dibenarkan, bahan pewarna yang dibenarkan, penambah perisa yang dibenarkan dan kondisioner makanan yang dibenarkan.
- (5) Maka hendaklah ditulis pada label di atas sesuatu bungkusan makanan yang mengandungi sos berperisa tiram perkataan "sos berperisa tiram".

**167. Bebola ikan atau kek ikan.**

- (1) Bebola ikan atau kek ikan hendaklah hasil ikan yang disediakan dari campuran ikan dengan kanji, dengan atau tanpa perencah serta sayur-sayuran, dan campuran itu dibentuk menjadi bebola atau kek. Tiap-tiap bebola atau kek hendaklah mengandungi tidak kurang daripada 50 peratus ikan.

[Gan.  
PU(A)  
318/12]

- (2) Bebola ikan atau kek ikan boleh mengandungi pengawet yang dibenarkan, penambah perisa yang dibenarkan dan kondisioner makanan yang dibenarkan termasuk transglutaminase..

[Mas.  
PU(A)]

- (3) Bebola ikan atau kek ikan hendaklah disimpan pada suhu 5°C bagi maksud

318/12]

penstoran, pengangkutan dan penjualan bebola ikan atau kek ikan itu.

[Mas.  
PU(A)  
318/12]

- (4) Perkataan “disimpan di bawah suhu 5°C” hendaklah ditulis dalam label bungkusan yang mengandungi bebola ikan atau kek ikan.

### 168. Keropok ikan.

[Pind.  
PU(A)  
162/88]

- (1) Keropok ikan hendaklah hasil ikan yang disediakan dari ikan dan kanji, dengan atau tanpa perencah.

[Gan.  
PU(A)  
162/88]

- (2) Keropok ikan, dalam keadaannya yang belum digoreng , hendaklah mengandungi—

[Pind.  
PU(A)  
131/02]

(a) dalam hal keropok ikan yang disediakan daripada ikan segar, selain dari krustasean dan moluska, tidak kurang daripada 12 peratus protein; dan

(b) dalam hal keropok ikan yang disediakan daripada krustasean dan moluska, tidak kurang daripada 6.9 peratus protein.

- (3) Keropok ikan boleh mengandungi bahan pewarna yang dibenarkan dan penambah perisa yang dibenarkan.

[Gan.  
PU(A)  
162/88]

- (4) Maka hendaklah ditulis pada label di atas sesuatu bungkusan yang mengandungi keropok ikan, perkataan “ikan”, “udang”, “sotong” atau nama jenis ikan yang lain, mengikut mana yang berkenaan, atau nama biasa ikan itu, didahului sebaik sahaja sebelumnya dalam penghurufan yang sama yang tidak kurang daripada 10 poin degan perkataan “keropok”.

### 169. Otak udang, petis atau heko.

[Pind.  
PU(A)  
162/88]

- (1) Otak udang, petis atau heko hendaklah hasil ikan yang diperolehi dari udang melalui pengekstrakan dan hendaklah dalam keadaan pekat. Ia boleh mengandungi makanan lain. Ia tidak boleh mengandungi lebih daripada 26 peratus air.

- (2) Otak udang, petis atau heko boleh mengandungi bahan pengawet yang dibenarkan, karamel sebagai bahan pewarna dan penambah perisa yang dibenarkan.

### 170. Pekasam.

- (1) Pekasam hendaklah hasil ikan yang diperolehi melalui penapaian ikan dengan tambahan karbohidrat. Ia boleh mengandungi perencah dan ramuan yang diperlukan bagi mendapatkan rasa yang dikehendaki dan hendaklah mengandungi tidak kurang daripada 10 peratus garam.

- (2) Pekasam boleh mengandungi bahan pengawet yang dibenarkan, bahan pewarna yang dibenarkan dan penambah perisa yang dibenarkan.

*Telur dan Hasil Telur*



**171. Telur.**

- (1) Telur hendaklah telur burung, termasuk ayam-itik, atau telur penyu yang masih belum busuk dan embrionya masih belum berkembang serta belum dieramkan dan kulitnya tidak mempunyai apa-apa jirim asing serta tidak pecah.
- (2) Terma “telur segar” ertinya telur yang belum dikenakan apa-apa proses masakan atau pengawetan.

**172. Telur cecair.**

- (1) Telur cecair hendaklah keseluruhan telur yang telah dikeluarkan dari kulitnya dan mungkin telah disejuk beku atau didinginkan tetapi tidak termasuk bancuhan telur kering.
- (2) Telur cecair atau campuran kuning telur cecair dan putih telur cecair hendaklah disediakan daripada telur ayam-itik dari order yang sama.
- (3) Telur cecair atau campuran kuning telur cecair dan putih telur cecair boleh mengandungi kondisioner makanan yang dibenarkan.
- (4) Telur cecair tidak boleh dijual atau digunakan dalam pengilangan makanan melainkan ianya telah dipasteur dengan mengekalkannya pada suhu yang tidak rendah daripada 64°C selama sekurang-kurangnya 2.5 minit dan sebaik sahaja selepas itu disejukkan dengan serta-merta kepada suhu yang tidak lebih tinggi daripada 7°C.
- (5) Walau apa pun subperaturan (4), telur cecair segar yang baru dihasilkan di sesuatu premis boleh digunakan sebaik sahaja selepasnya.

**173. Kuning telur cecair.**

- (1) Kuning telur cecair hendaklah kuning telur sesuatu telur segar yang telah dipisahkan keseluruhannya, setakat mana praktik, daripada bahagian putihnya.
- (2) Kuning telur cecair hendaklah disediakan daripada telur ayam-itik dari order yang sama.
- (3) Kuning telur cecair boleh mengandungi kondisioner makanan yang dibenarkan.
- (4) Kuning telur cecair tidak boleh dijual atau digunakan dalam pengilangan makanan melainkan ianya telah dipasteur dengan mengekalkannya pada suhu yang tidak rendah daripada 60°C sekurang-kurangnya selama 3.5 minit dan sebaik sahaja selepas itu disejukkan dengan serta-merta kepada suhu yang tidak lebih tinggi daripada 7°C.
- (5) Walau apa pun subperaturan (4), kuning telur cecair segar yang baru dihasilkan di sesuatu premis boleh digunakan sebaik sahaja selepasnya.

**174. Putih telur cecair.**

- (1) Putih telur cecair hendaklah putih telur sesuatu telur segar yang telah dipisahkan keseluruhannya, setakat mana praktik, daripada bahagian kuningnya.
- (2) Putih telur cecair hendaklah disediakan daripada telur ayam-itik dari order yang sama.
- (3) Putih telur cecair boleh mengandungi kondisioner makanan yang dibenarkan.
- (4) Putih telur cecair tidak boleh dijual atau digunakan dalam pengilangan makanan melainkan ianya telah dipasteur dengan mengekalkannya pada suhu yang tidak rendah daripada 55°C sekurang-kurangnya selama 9.5 minit dan sebaik sahaja selepas itu disejukkan dengan serta-merta kepada suhu yang tidak lebih tinggi daripada 7°C.
- (5) Walau apa pun subperaturan (4), putih telur cecair segar yang baru dihasilkan di sesuatu premis boleh digunakan sebaik sahaja selepasnya.

**175. Telur kering, kuning telur kering atau putih telur kering.**

- (1) Telur kering, kuning telur kering atau putih telur kering hendaklah hasil yang diperolehi dengan mengeringkan telur cecair atau putih telur cecair atau kuning telur cecair, mengikut mana yang berkenaan, secara yang bersesuaian, dan hendaklah mengandungi tidak lebih daripada 5 peratus air.
- (2) Telur kering, kuning telur kering dan putih telur kering boleh mengandungi kondisioner makanan yang dibenarkan.

**176. Sebutan mengenai telur sebagai makanan atau sebagai ramuan makanan.**

Apa-apa sebutan dalam Peraturan-Peraturan ini mengenai “telur” sebagai makanan atau ramuan yang hendak atau boleh ditambah pada makanan hendaklah disifatkan juga sebagai sebutan mengenai “telur cecair”, “kuning telur cecair”, “putih telur cecair”, “telur kering”, “kuning telur kering” dan “putih telur kering”, mengikut mana yang berkenaan.

**177. Telur awetan.**

- (1) Telur awetan hendaklah telur ayam-itik segar yang telah diawet dengan menambah garam atau apa-apa bahan lain.
- (2) Telur awetan boleh mengandungi kondisioner makanan yang dibenarkan.

**178. Kehendak pelabelan tertentu bagi telur.**

- (1) Maka hendaklah ditulis pada label di atas sesuatu bungkusan yang mengandungi telur burung atau telur penyu, nama biasa spesies burung atau penyu dari mana telur itu diperolehi.
- (2) Maka hendaklah ditulis pada label di atas sesuatu bungkusan yang mengandungi hasil telur yang diperolehi daripada ayam-itik nama biasa spesies ayam-itik daripada mana hasil itu diperolehi.

*Sarang Burung Yang Boleh Dimakan dan Hasil Sarang Burung Yang Boleh Dimakan*

[Gan.  
PU(A)  
169/19]

**178A. Sarang burung mentah bersih yang boleh dimakan.**

(1) Bagi maksud Peraturan-Peraturan ini, sarang burung mentah bersih yang boleh dimakan—

(a) ialah rembesan dari kelenjar air liur daripada burung walit genus *Aerodramus* dan genus *Collocalia*; dan

(b) hendaklah menjalani proses pembersihan termasuklah pengasingan, perendaman, penyingkiran bulu dan kotoran, dengan atau tanpa pengeringan.

(2) Bagi maksud perenggan (1)(b), amilase, lipase dan protease boleh digunakan sebagai enzim yang dibenarkan semasa proses pembersihan, satu-satu atau dicampur, dan kadar maksimum yang dibenarkan hendaklah ditentukan melalui amalan pengilangan baik.

(3) Sarang burung mentah bersih yang boleh dimakan hendaklah mengandungi tidak lebih daripada 30 miligram bagi setiap kilogram (mg/kg) nitrit yang hadir secara semula jadi.

*Lemak Makan dan Minyak Makan***179. Standard am bagi lemak makan dan minyak makan.**

(1) Bagi maksud Peraturan-Peraturan ini, “lemak makan” dan “minyak makan” ertinya makanan yang terdiri daripada trigliserida asid lemak yang berasal dari sayur-sayuran atau binatang tetapi tidak termasuk krim, krim pasteur, krim susut, mentega dan mentega campuran semula yang masing-masing dinyatakan dalam peraturan 100, 101, 102, 103 dan 104.

(2) Lemak yang berasal dari binatang hendaklah dihasilkan daripada binatang yang sihat pada masa sembelihan dan sesuai untuk makanan manusia.

(3) Lemak makan dan minyak makan hendaklah bebas dari bahan aduk, ketengikan, bau busuk dan rasa yang tak menyenangkan dan, melainkan jika diperuntukkan selainnya dalam Peraturan-Peraturan ini, tidak boleh mengandungi lebih daripada 10 miliekuivalen peroksida oksigen setiap kilogram lemak makan atau minyak makan. Ia tidak boleh mengandungi apa-apa minyak mineral atau apa-apa lemak atau minyak yang bukan dari gred makanan.

(4) Lemak makan dan minyak makan dalam bentuk tunggalnya hendaklah bebas dari campuran dengan lain-lain lemak atau minyak.

- (5) Lemak makan dan minyak makan boleh mengandung kondisioner makanan yang dibenarkan dan antipengoksida yang dibenarkan sebagai tambahan kepada apa-apa aditif makanan lain yang dibenarkan ditambah pada sesuatu lemak makan atau minyak makan tertentu sebagaimana dinyatakan dalam Peraturan-Peraturan ini.
- (6) Lemak dan minyak politaktepu adalah lemak makan dan minyak makan yang mana jumlah asid lemak yang ada di dalamnya mengandung tidak kurang daripada 40 peratus sismetilena terganggu asid lemak politaktepu.
- (7) Dalam Peraturan-Peraturan ini, jika lemak makan dan minyak makan dinyatakan sebagai diperolehi daripada sesuatu sumber tertentu, maka ianya hendaklah diperolehi keseluruhannya daripada sumber tersebut.

### 180. Dripping.

[Pind.  
PU(A)  
162/88]

- (1) Dripping hendaklah lemak makan yang diperolehi daripada tisu lemak yang baik, bersih dan segar dari binatang bovin, ovine atau caprine atau kombinasinya, yang sihat pada masa sembelihan dan sesuai untuk makanan manusia.
- (2) Dripping—
- (a) hendaklah mempunyai—
- (i) graviti spesifik (40°C/ air pada 20°C) daripada 0.893 hingga 0.904;
  - (ii) indeks biasan (40°C) daripada 1.448 hingga 1.460;
  - (iii) nilai saponifikasi daripada 190 hingga 202 miligram kalium hidroksida setiap gram;
  - (iv) nilai iodin daripada 32 hingga 50;
  - (v) nilai asid yang tidak lebih daripada 2.5 miligram kalium hidroksida setiap gram; dan
  - (vi) nilai peroksida yang tidak lebih daripada 16 miliekuivalen peroksida oksigen setiap kilogram; dan
- (b) tidak boleh mengandungi lebih daripada 12 g/kg jirim tak saponifikasi.

### 181. Suet.

[Pind.  
PU(A)  
162/88]

- (1) Suet hendaklah lemak makan yang diperolehi daripada tisu lemak yang baik, bersih dan segar dari bahagian buah pinggang atau pinggang atau kaul binatang bovin, ovine atau caprine atau kombinasinya, yang sihat pada masa sembelihan dan sesuai untuk makanan manusia.
- (2) Suet—
- (a) hendaklah mempunyai—

- (i) graviti spesifik (40°C/ air pada 20°C) daripada 0.893 hingga 0.898;
- (ii) indeks biasan (40°C) daripada 1.448 hingga 1.460;
- (iii) nilai saponifikasi daripada 190 hingga 200 miligram kalium hidroksida setiap gram;
- (iv) nilai iodin daripada 32 hingga 47;
- (v) nilai asid yang tidak lebih daripada 2 miligram kalium hidroksida setiap gram; dan
- (vi) nilai peroksida yang tidak lebih daripada 20 miliekuivalen peroksida oksigen setiap kilogram; dan

(b) tidak boleh mengandungi lebih daripada 10g/kg jirim tak saponifikasi.

## 182. Lemak babi.

(1) Lemak babi hendaklah lemak makan yang diperolehi daripada tisu lemak yang baik, bersih dan segar dari babi (*Sus scrofa*) yang sihat pada masa sembelihan dan sesuai untuk makanan manusia.

(2) Lemak babi—

(a) hendaklah mempunyai—

- (i) graviti spesifik (40°C/ air pada 20°C) daripada 0.896 hingga 0.903;
- (ii) indeks biasan (40°C) daripada 1.448 hingga 1.460;
- (iii) nilai saponifikasi daripada 192 hingga 203 miligram kalium hidroksida setiap gram;
- (iv) nilai iodin daripada 45 hingga 70; dan
- (v) nilai asid yang tidak lebih daripada 1.3 miligram kalium hidroksida setiap gram; dan

(b) tidak boleh mengandungi lebih daripada 10g/kg jirim tak saponifikasi.

## 183. Stearin kelapa sawit bertapis, diluntur dan dinyahbau.

(1) Stearin kelapa sawit bertapis, diluntur dan dinyahbau hendaklah bahagian pepejal yang diperolehi melalui pemeringkatan minyak kelapa sawit mentah yang kemudiannya ditapis, diluntur dan dinyahbau atau melalui pemeringkatan minyak kelapa sawit bertapis, diluntur dan dinyahbau yang dinyatakan dalam peraturan 196.

(2) Stearin kelapa sawit bertapis, diluntur dan dinyahbau—

- (a) hendaklah mempunyai—
- (i) nilai iodin daripada 21.6 hingga 49.4;
  - (ii) nilai saponifikasi daripada 193 hingga 206 miligram kalium hidroksida setiap gram;
  - (iii) takat lebur tidak kurang daripada 44°C; dan
- (b) tidak boleh mengandungi lebih daripada—
- (i) 0.15 peratus air dan benda asing; dan
  - (ii) 0.20 peratus asid lemak bebas (sebagai asid palmitik).

**184. Stearin kelapa sawit dineutral, diluntur dan dinyahbau.**

- (1) Stearin kelapa sawit dineutral, diluntur dan dinyahbau hendaklah bahagian pepejal yang diperolehi melalui pemeringkatan minyak kelapa sawit mentah yang kemudiannya dineutralkan, diluntur dan dinyahbau atau dengan pemeringkatan minyak kelapa sawit dineutral, diluntur dan dinyahbau yang dinyatakan dalam peraturan 197.
- (2) Stearin kelapa sawit dineutral, diluntur dan dinyahbau hendaklah mematuhi standard bagi stearin kelapa sawit bertapis, diluntur dan dinyahbau yang dinyatakan dalam subperaturan (2) peraturan 183.

**185. Marjerin.**

- (1) Marjerin hendaklah emulsi plastik atau emulsi cecair lemak makan atau minyak makan dan boleh digunakan untuk tujuan yang sama seperti mentega. Ia boleh mengandungi susu dan gula susu.
- (2) Marjerin—
  - (a) hendaklah mengandungi tidak kurang daripada 80 peratus lemak; dan
  - (b) tidak boleh mengandungi lebih daripada—
    - (i) 16 peratus air; dan
    - (ii) 4 peratus garam.
- (3) Marjerin yang diperihalkan sebagai marjerin sajian hendaklah mengandungi -

[Pind.  
PU(A)  
131/02]

- (a) dalam setiap 100gram, tidak kurang daripada 2,500 dan tidak lebih daripada 3,500 Unit Antarabangsa Vitamin A, dihitungkan sebagai jumlah Vitamin A yang didapati sedemikian atau sebagai esternya dan termasuklah betakarotena atas asas bahawa 0.6µg betakarotena hendaklah dianggap sebagai setara dengan 1 Unit Antarabangsa Vitamin A; dan
- (b) dalam setiap 100 gram, tidak kurang daripada 250 Unit Antarabangsa dan tidak lebih daripada 350 Unit Antarabangsa Vitamin D.

[Pind.  
PU(A)  
162/88]

(4) Marjerin boleh mengandung bahan pengawet yang dibenarkan, bahan pewarna yang dibenarkan dan bahan perisa yang dibenarkan.

[Pind.  
PU(A)  
183/86]

(5) Selain daripada kehendak yang dinyatakan dalam subperaturan (1), (2), (3) dan (4) marjerin politaktepu hendaklah juga mematuhi standard am sebagaimana ditetapkan bagi lemak dan minyak politaktepu dalam subperaturan (6) peraturan 179, dan kehendak pelabelan tertentu sebagaimana dinyatakan dalam subperaturan (4) peraturan 208.

#### **186. Lemak sapu.**

(1) Lemak sapu hendaklah makanan dalam bentuk emulsi lemak makan atau minyak makan yang boleh disapukan atau kedua-duanya, dan boleh digunakan untuk tujuan yang sama seperti mentega atau marjerin.

(2) Lemak sapu hendaklah mengandungi tidak kurang daripada 20 peratus lemak.

#### **187. Vanaspati.**

(1) Vanaspati hendaklah hasil semi pepejal yang diperolehi daripada lemak makan sayuran atau minyak makan sayuran atau kedua-duanya. Ia hendaklah mengandungi tidak kurang daripada 97 peratus lemak yang diperolehi hanya daripada sayur-sayuran dan tidak boleh mengandungi apa-apa lemak makan sayuran atau minyak makan binatang.

(2) Vanaspati—

(a) hendaklah mempunyai takat lebur daripada 37°C hingga 44°C; dan

(b) tidak boleh mengandungi lebih daripada—

(i) 0.25 peratus air;

(ii) 12.5 g/kg jirim tak saponifikasi; dan

(iii) 0.25 peratus asid lemak bebas (sebagai asid oleik).

(3) Vanaspati boleh mengandungi bahan pewarna yang dibenarkan dan bahan perisa yang dibenarkan.

#### **188. Standard am bagi minyak makan.**

Standard tambahan kepada standard am yang dinyatakan dalam peraturan 179 dan standard spesifik yang ditetapkan bagi minyak makan itu masing-masing dalam peraturan 190 hingga 207, tiap-tiap minyak makan -

(a) dalam hal minyak bertapis keseluruhannya, tidak boleh mengandungi lebih daripada—

(i) 0.15 peratus air; dan

(ii) 0.2 peratus asid lemak bebas (dinyatakan sebagai konstituen utama

asid lemak);

[Gan.  
PU(A)  
162/88]

(b) dalam hal minyak tak bertapis keseluruhannya, tidak boleh mengandung lebih daripada—

(i) 3 peratus air, dan

(ii) 5 peratus asid lemak bebas (dinyatakan sebagai konstituen utama asid lemak);

[Mas.  
PU(A)  
162/88]

(c) dalam hal minyak bertapis yang disebutkan dengan minyak tak bertapis, tidak boleh mengandung lebih daripada—

(i) 0.2 peratus air; dan

(ii) 1 peratus asid lemak bebas (dinyatakan sebagai konstituen utama asid lemak).

### 189. Minyak masak.

- (1) Minyak masak hendaklah minyak makan yang digunakan untuk tujuan masakan dan termasuklah minyak makan yang standardnya ditetapkan dalam peraturan 190 hingga 207, sama ada dalam bentuk tunggalnya tanpa sebatian atau diperolehi dengan menyebatkan dua atau lebih minyak makan.
- (2) Jika minyak masak berada dalam bentuk tunggalnya tanpa sebatian, sebagai tambahan kepada standard yang ditetapkan dalam peraturan 188, ia hendaklah juga mematuhi standard bagi tiap-tiap satu minyak makan tertentu yang ditetapkan dalam peraturan 190 hingga 207, mengikut mana yang berkenaan.
- (3) Dalam hal minyak masak sebatian, sebagai tambahan kepada standard yang ditetapkan dalam peraturan 188, ia tidak boleh mengandung lebih daripada 30g/kg jirim tak saponifikasi dan boleh mengandung bahan pewarna yang dibenarkan dan bahan perisa yang dibenarkan.

### 190. Minyak kelapa bertapis.

- (1) Minyak kelapa bertapis hendaklah minyak makan yang diperolehi daripada isirong buah *Cocos nucifera*, bertapis.
- (2) Minyak kelapa bertapis—
  - (a) hendaklah mempunyai—
    - (i) graviti spesifik (30°C/air pada 30°C) daripada 0.915 hingga 0.920;
    - (ii) indeks biasan (40°C) daripada 1.448 hingga 1.449;
    - (iii) nilai saponifikasi daripada 248 hingga 264 miligram kalium hidroksida setiap gram;



(iv) nilai iodin daripada 7.5 hingga 10.5; dan

(v) nilai Polenske yang tidak kurang daripada 13; dan

(b) tidak boleh mengandungi lebih daripada 5g/kg jirim tak saponifikasi.

**191. Minyak kelapa tak bertapis.**

(1) Minyak kelapa tak bertapis hendaklah minyak makan yang diperolehi daripada isirong buah *Cocos nucifera*, tak bertapis.

(2) Minyak kelapa tak bertapis—

(a) hendaklah mempunyai—

(i) graviti spesifik (30°C/air pada 30°C) daripada 0.915 hingga 0.920;

(ii) indeks biasan (40°C) daripada 1.448 hingga 1.449;

(iii) nilai saponifikasi daripada 248 hingga 264 miligram kalium hidroksida setiap gram;

(iv) nilai iodine daripada 7.5 hingga 10.5; dan

(v) nilai Polenske yang tidak kurang daripada 13; dan

(b) tidak boleh mengandungi lebih daripada 8 g/kg jirim tak saponifikasi.

**192. Minyak jagung.**

(1) Minyak jagung hendaklah minyak makan yang diperolehi daripada germa *Zea mays*.

(2) Minyak jagung—

(a) hendaklah mempunyai—

(i) graviti spesifik (20°C/air pada 20°C) daripada 0.917 hingga 0.925;

(ii) indeks biasan (40°C) daripada 1.465 hingga 1.480;

(iii) nilai saponifikasi daripada 187 hingga 195 miligram kalium hidroksida setiap gram; dan

(iv) nilai iodin daripada 103 hingga 130; dan

(b) tidak boleh mengandungi lebih daripada 28g/kg jirim tak saponifikasi.

**193. Minyak biji kapas.**

(1) Minyak biji kapas hendaklah minyak makan yang diperolehi daripada biji

spesies *Gossypium* yang ditanam.

(2) Minyak biji kapas—

(a) hendaklah mempunyai—

(i) graviti spesifik (20°C/air pada 20°C) daripada 0.915 hingga 0.928;

(ii) indeks biasan (40°C) daripada 1.458 hingga 1.474;

(iii) nilai saponifikasi daripada 189 hingga 198 miligram kalium hidroksida setiap gram; dan

(iv) nilai iodin daripada 99 hingga 119; dan

(b) tidak boleh mengandungi lebih daripada 15g/kg jirim tak saponifikasi.

**194. Minyak kacang tanah atau minyak kacang.**

(1) Minyak kacang tanah atau minyak kacang hendaklah minyak makan yang diperolehi daripada kacang *Arachis hypogaea*.

(2) Minyak kacang tanah atau minyak kacang—

(a) hendaklah mempunyai—

(i) graviti spesifik (20°C/air pada 20°C) daripada 0.914 hingga 0.917;

(ii) indeks biasan (40°C) daripada 1.460 hingga 1.465;

(iii) nilai saponifikasi daripada 187 hingga 196 miligram kalium hidroksida setiap gram; dan

(iv) nilai iodin daripada 80 hingga 106;

(b) tidak boleh mengandungi lebih daripada 10 g/kg jirim tak saponifikasi; dan

(c) hendaklah mengandungi tidak kurang daripada 30 g/kg asid arasidic dan lemak lebih tinggi.

**195. Minyak biji sawi.**

(1) Minyak biji sawi hendaklah minyak makan yang diperolehi daripada biji spesies *Brassica* yang termasuk *Brassica hirta*, *Brassica juncea* dan *Brassica nigra*.

(2) Minyak biji sawi—

(a) hendaklah mempunyai—

(i) graviti spesifik (20°C/air pada 20°C) daripada 0.910 hingga 0.921;

- (ii) indeks biasan (40°C) daripada 1.461 hingga 1.469;
- (iii) nilai saponifikasi daripada 170 hingga 184 miligram kalium hidroksida setiap gram; dan
- (iv) nilai iodin daripada 92 hingga 125; dan

(b) tidak boleh mengandungi lebih daripada 15 g/kg jirim tak saponifikasi.

**196. Minyak kelapa sawit bertapis, diluntur dan dinyahbau.**

(1) Minyak kelapa sawit bertapis, diluntur dan dinyahbau hendaklah minyak makan yang diperolehi melalui proses pemerahan atau pengekstrakan pelarut atau kedua-duanya, dari mesokarp buah *Elaeis guineensis* yang sesuai dimakan dan ditapis, diluntur dan dinyahbau.

(2) Minyak kelapa sawit bertapis, diluntur dan dinyahbau—

(a) hendaklah mempunyai—

- (i) graviti spesifik (50°C/air pada 25°C) daripada 0.8900 hingga 0.8932;
- (ii) indeks biasan (50°C) daripada 1.450 hingga 1.460;
- (iii) nilai saponifikasi daripada 190 hingga 209 miligram kalium hidroksida setiap gram; dan
- (iv) nilai iodin daripada 50 hingga 55; dan
- (v) takat lebur daripada 30.8°C hingga 37.6°C; dan

(b) tidak boleh mengandungi lebih daripada 10 g/kg jirim tak saponifikasi

**197. Minyak kelapa sawit dineutral, diluntur dan dinyahbau.**

(1) Minyak kelapa sawit dineutral, diluntur dan dinyahbau hendaklah minyak makan yang diperolehi melalui proses pemerahan atau pengekstrakan pelarut atau kedua-duanya, dari mesokarp buah *Elaeis guineensis* yang sesuai dimakan dan dineutral, diluntur dan dinyahbau.

(2) Minyak kelapa sawit dineutral, diluntur dan dinyahbau hendaklah mematuhi standard bagi minyak kelapa sawit bertapis, diluntur dan dinyahbau yang dinyatakan dalam peraturan 196.

**198. Olein kelapa sawit bertapis, diluntur dan dinyahbau.**

(1) Olein kelapa sawit bertapis, diluntur dan dinyahbau hendaklah bahagian cecair yang diperolehi melalui proses pemeringkatan minyak kelapa sawit mentah yang kemudiannya ditapis, diluntur, dan dinyahbau atau melalui pemeringkatan minyak kelapa sawit bertapis, diluntur dan dinyahbau yang dinyatakan dalam peraturan 196.

(2) Olein kelapa sawit bertapis, diluntur dan dinyahbau hendaklah mempunyai—

[Pind.  
PU(A)  
183/86]

[Gan.  
PU(A)]

162/88]

- (a) nilai iodin yang tidak kurang daripada 56;
- (b) nilai saponifikasi daripada 194 hingga 202 miligram kalium hidroksida setiap gram; dan
- (c) takat lebur yang tidak lebih daripada 24°C.

**199. Olein kelapa sawit dineutral, diluntur dan dinyahbau.**

- (1) Olein kelapa sawit dineutral, diluntur dan dinyahbau hendaklah bahagian cecair yang diperolehi melalui pemeringkatan minyak kelapa sawit mentah, yang kemudiannya ditapis, diluntur dan dinyahbau atau melalui pemeringkatan minyak kelapa sawit dineutral, diluntur dan dinyahbau yang dinyatakan dalam peraturan 197.
- (2) Olein kelapa sawit dineutral, diluntur dan dinyahbau hendaklah mematuhi standard bagi olein kelapa sawit bertapis, diluntur dan dinyahbau yang dinyatakan dalam peraturan 198.

**200. Minyak isirong kelapa sawit bertapis, diluntur dan dinyahbau.**

- (1) 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 sesuai dimakan dan ditapis, diluntur dan dinyahbau.
- (2) Minyak isirong kelapa sawit bertapis, diluntur dan dinyahbau—

[Pind.  
PU(A)  
183/86]

(a) hendaklah mempunyai—

- (i) graviti spesifik (20°C/air pada 20°C) daripada 0.899 hingga 0.914;
- (ii) indeks biasan (40°C) daripada 1.448 hingga 1.452;
- (iii) nilai saponifikasi daripada 240 hingga 250 miligram kalium hidroksida setiap gram; dan
- (iv) nilai iodin daripada 16.5 hingga 19; dan
- (v) (*Dipotong*).

[Pind.  
PU(A)  
162/88]

[PU(A)  
162/88]

[Gan.  
PU(A)  
162/88]

(b) tidak boleh mengandungi lebih daripada 10g/kg jirim tak saponifikasi.

**201. Minyak zaitun.**

[Pind.  
PU(A)  
183/86]

- (1) Minyak zaitun hendaklah minyak makan yang diperolehi daripada buah *Olea europaea*.
- (2) Minyak zaitun—

(a) hendaklah mempunyai—

- (i) graviti spesifik (20°C/air pada 20°C) daripada 0.910 hingga 0.916;
- (ii) indeks biasan (40°C) daripada 1.4677 hingga 1.4705;
- (iii) nilai saponifikasi daripada 184 hingga 196 miligram kalium hidroksida setiap gram; dan
- (iv) nilai iodin daripada 75 hingga 94; dan

(b) tidak boleh mengandungi lebih daripada 15g/kg jirim tak saponifikasi.

## 202. Minyak bran beras.

(1) Minyak bran beras hendaklah minyak makan yang diperolehi daripada dedak *Oryza sativa*.

(2) Minyak bran beras—

(a) hendaklah mempunyai—

- (i) graviti spesifik (30°C/air pada 30°C) daripada 0.910 hingga 0.920;
- (ii) indeks biasan (40°C) daripada 1.4600 hingga 1.4700;
- (iii) nilai saponifikasi daripada 175 hingga 195 miligram kalium hidroksida setiap gram; dan
- (iv) nilai iodin daripada 90 hingga 105; dan
- (v) (*Dipotong*).

[Pind.  
PU(A)  
162/88]

[PU(A)  
162/88]

(b) tidak boleh mengandungi lebih daripada 30g/kg jirim tak saponifikasi.

## 203. Minyak biji sesawi atau minyak toria.

(1) Minyak biji sesawi atau minyak toria hendaklah minyak yang diperolehi daripada bijian *Brassica campestris*, *Brassica napus* atau *Brassica tournefortii*.

(2) Minyak biji sesawi atau minyak toria—

(a) hendaklah mempunyai—

- (i) graviti spesifik (20°C/air pada 20°C) daripada 0.910 hingga 0.920;
- (ii) indeks biasan (40°C) daripada 1.465 hingga 1.469;
- (iii) nilai saponifikasi daripada 168 hingga 181 miligram kalium hidroksida setiap gram; dan

[Pind.  
PU(A)  
162/88]

(iv) nilai iodin daripada 94 hingga 120; dan

[PU(A)  
162/88]

(v) (*Dipotong*).

(b) tidak boleh mengandungi lebih daripada 20 g/kg jirim tak saponifikasi.

**204. Minyak biji safflower.**

(1) Minyak biji safflower hendaklah minyak makan yang diperolehi daripada biji *Carthamus tinctorius*.

(2) Minyak biji safflower—

(a) hendaklah mempunyai—

(i) graviti spesifik (20°C/air pada 20°C) daripada 0.922 hingga 0.927;

(ii) indeks biasan (40°C) daripada 1.467 hingga 1.470;

(iii) nilai saponifikasi daripada 186 hingga 198 miligram kalium hidroksida setiap gram; dan

(iv) nilai iodin daripada 135 hingga 150; dan

(b) tidak boleh mengandungi lebih daripada 15g/kg jirim tak saponifikasi.

**205. Minyak bijan.**

(1) Minyak bijan hendaklah minyak yang diperolehi daripada biji *Sesamum indicum*.

(2) Minyak bijan—

(a) hendaklah mempunyai—

(i) graviti spesifik (20°C/air pada 20°C) daripada 0.915 hingga 0.923;

(ii) indeks biasan (40°C) daripada 1.465 hingga 1.469;

(iii) nilai saponifikasi daripada 187 hingga 195 miligram kalium hidroksida setiap gram; dan

(iv) nilai iodin daripada 104 hingga 120; dan

(v) (*Dipotong*).

[Pind.  
PU(A)  
162/88]

[PU(A)  
162/88]

(b) tidak boleh mengandungi lebih daripada 29g/kg jirim tak saponifikasi.

**206. Minyak kacang soya.**

(1) Minyak kacang soya hendaklah minyak yang diperolehi daripada biji *Glycine max*.

(2) Minyak kacang soya—

(a) hendaklah mempunyai—

(i) graviti spesifik (20°C/air pada 20°C) daripada 0.919 hingga 0.925;

(ii) indeks biasan (40°C) daripada 1.466 hingga 1.470;

(iii) nilai saponifikasi daripada 189 hingga 195 miligram kalium hidroksida setiap gram; dan

(iv) nilai iodin daripada 120 hingga 143; dan

(v) (*Dipotong*).

(b) tidak boleh mengandungi lebih daripada 15g/kg jirim tak saponifikasi.

[Pind.  
PU(A)  
162/88]

[PU(A)  
162/88]

**207. Minyak biji bunga matahari.**

(1) Minyak biji bunga matahari hendaklah minyak yang diperolehi daripada biji *Helianthus annuus*.

(2) Minyak biji bunga matahari—

(a) hendaklah mempunyai—

(i) graviti spesifik (20°C/air pada 20°C) daripada 0.918 hingga 0.923;

(ii) indeks biasan (40°C) daripada 1.467 hingga 1.469;

(iii) nilai saponifikasi daripada 188 hingga 194 miligram kalium hidroksida setiap gram; dan

(iv) nilai iodin daripada 110 hingga 143; dan

(v) (*Dipotong*).

(b) tidak boleh mengandungi lebih daripada 15g/kg jirim tak saponifikasi.

[Pind.  
PU(A)  
183/86]

[Pind.  
PU(A)  
162/88]

[PU(A)  
162/88]

**208. Kehendak pelabelan tertentu bagi lemak makan dan minyak makan.**

(1) Maka hendaklah ditulis pada label di atas sesuatu bungkusan yang mengandungi lemak makan atau minyak makan dalam bentuk tunggalnya, dalam penghurufan yang tidak kurang daripada 10 poin, nama biasa binatang atau sayur-sayuran dari mana lemak makan atau minyak makan itu

diperolehi.

- (2) Maka hendaklah ditulis pada label di atas sesuatu bungkusan yang mengandungi campuran lemak makan atau minyak makan atau campuran atau sebatian kedua-duanya—

(a) dalam penghurufan yang tidak kurang daripada 10 poin, perkataan-perkataan “sebatian lemak makan (nyatakan sama ada binatang atau sayur-sayuran, atau binatang dan sayur-sayuran)” atau “sebatian minyak makan (nyatakan sama ada binatang atau sayur-sayuran, atau binatang dan sayur-sayuran)” mengikut mana yang berkenaan; dan

(b) nama biasa binatang atau sayur-sayuran dari mana lemak makan atau minyak makan itu atau kedua-duanya diperolehi, mengikut susunan menurun kadar yang didapati,

dan tiada apa-apa sebutan mengenai apa-apa lemak atau minyak lain boleh didapati pada label itu.

- (3) Kecuali sebagaimana diperuntukkan selainnya dalam Peraturan-Peraturan ini, tiada sesuatu bungkusan apa-apa lemak makan atau minyak makan selain dari minyak sapi, sama ada sendirinya atau bercampur dengan apa-apa makanan lain, boleh dilabel dengan perkataan “minyak sapi” atau apa-apa perkataan lain yang sama ertinya.

- (4) Jika perkataan “politaktepu” ditulis pada label di atas sesuatu bungkusan yang mengandungi lemak makan atau minyak makan politaktepu sebagaimana dinyatakan dalam subperaturan (6) peraturan 179, maka hendaklah ditulis pada label itu perkadaran, dalam peratusan, asid lemak politaktepu dan tepu yang didapati.

[Pind.  
PU(A)  
162/88]

- (5) Maka hendaklah ditulis pada label di atas sesuatu bungkusan yang mengandungi minyak makan untuk tujuan masakan, sama ada dalam bentuk tunggalnya tanpa sebatian atau diperolehi dengan menyebatkan dua atau lebih minyak makan, dalam penghurufan yang tidak kurang daripada 10 poin, perkataan-perkataan “minyak masak” atau “minyak masak sebatian”, mengikut mana yang berkenaan. Perkataan-perkataan ini hendaklah sama jelasnya dan berada di tempat yang sama jelasnya dengan mana-mana perkara lain yang ditanda atau dilekatkan pada bungkusan tersebut.

- (6) Tiada sesuatu bungkusan yang mengandungi minyak masak sebatian boleh dilabel dengan perkataan-perkataan “minyak masak” melainkan perkataan-perkataan itu digabungkan dengan perkataan “sebatian” dalam penghurufan yang sama yang tidak lebih kecil daripada 10 poin.

[Pind.  
PU(A)  
90/99]

- (7) Jika minyak masak berada dalam bentuk tunggalnya tanpa sebatian, ia bolehlah dilabel dengan nama minyak makan itu sendiri.

[Pind.  
PU(A)  
90/99]

- (8) Jika minyak masak diperolehi melalui penyebatan dua atau lebih minyak makan, ia bolehlah dilabel dengan nama setiap minyak masak yang terkandung di dalamnya.

- (9) Tiada sesuatu lemak makan atau minyak makan boleh dilabel dengan perkataan “bertapis” atau apa-apa perkataan yang sama ertinya melainkan



hasil itu adalah ditapis atau, dalam hal lemak makan atau minyak makan atau kedua-duanya yang dicampur atau disebatkan, lemak atau minyak yang menjadi konstituennya itu adalah ditapis.

- (10) Perkataan “tulen” atau apa-apa perkataan yang mempunyai maksud yang sama atau serupa tidak boleh digunakan pada label di atas sesuatu bungkusan yang mengandungi minyak masak sebatian atau minyak kelapa tak bertapis.

### *Sayur-sayuran dan Hasil Sayur-sayuran*

#### **209. Sayur-sayuran.**

Sayur-sayuran hendaklah bahagian tumbuhan yang bersih, baik dan dapat dimakan yang biasanya digunakan sebagai makanan dan termasuklah makanan yang standardnya ditetapkan dalam peraturan 210 hingga 212.

#### **210. Sayur-sayuran segar.**

Sayur-sayuran segar hendaklah sayur-sayuran yang tidak dehidrat, kering, berkaling atau dingin beku dan tidak layu, kecut atau mendewarna.

#### **211. Sayur kering atau dehidrat.**

(1) Sayur kering atau sayur dehidrat hendaklah bahagian sayur-sayuran mentah yang dapat dimakan, dengan atau tanpa gula, saccharin atau sodium saccharin, daun pudina atau minyak pudina, dan dehidratkan dalam keadaan biasa atau yang diaruh secara buatan. Ia tidak boleh mengandungi lebih daripada 8 peratus air.

(2) Sayur kering atau sayur dehidrat boleh mengandungi bahan pengawet yang dibenarkan dan bahan pewarna yang dibenarkan.

#### **212. Sayur sejuk beku.**

Sayur sejuk beku hendaklah sayur yang dikekalkan dalam keadaan sejuk beku dan selamat dimakan untuk suatu tempoh berterusan pada suhu di bawah minus 18°C dan yang belum dinyahsejuk beku sebelum dijual. Ia boleh mengandungi daun pudina atau minyak pudina.

#### **213. Hasil sayur-sayuran.**

Dalam Peraturan-Peraturan ini, “hasil sayur-sayuran”ertinya apa-apa makanan yang disediakan daripada sayur-sayuran dan termasuklah makanan yang standardnya ditetapkan dalam peraturan 214 hingga 222 tetapi tidaklah termasuk lemak makan sayuran dan minyak makan sayuran.

#### **214. Sayur asin.**

(1) Sayur asin hendaklah bahagian sayur-sayuran yang boleh dimakan, yang disediakan dengan memperlakukannya dengan garam.

(2) Sayur asin boleh mengandungi bahan pengawet yang dibenarkan dan penambah perisa yang dibenarkan.

[Pind.  
PU(A)  
55/93]

**215. Sayur asin kering.**

- (1) Sayur asin kering hendaklah bahagian sayur-sayuran yang boleh dimakan yang diperlakukan dengan garam dan dikeringkan dalam keadaan biasa atau yang diaruh secara buatan. Ia tidak boleh mengandungi lebih daripada 8 peratus air.
- (2) Sayur asin kering boleh mengandungi bahan pengawet yang dibenarkan, kondisioner makanan yang dibenarkan dan penambah perisa yang dibenarkan.

**216. Pes tomato.**

- (1) Pes tomato hendaklah hasil yang diperbuat dengan menyejatkan sebahagian daripada air dari tomato yang bersih, baik dan masak atau reja-reja tomato yang baik. Ia hendaklah dipak dalam bungkusan kedap udara dan diproses dengan haba untuk mencegah daripada menjadi busuk. Pes tomato hendaklah tidak mengandungi biji, kulit atau lain-lain bahan kasar atau keras. Ia hendaklah mengandungi tidak kurang daripada 25 peratus pepejal tomato.
- (2) Kiraan Kulat Howardnya tidak boleh melebihi 50 peratus daripada jumlah bidang yang diperiksa.
- (3) Pes tomato boleh mengandungi bahan pengawet yang dibenarkan dan bahan pewarna yang dibenarkan.

**217. Pulpa tomato.**

- (1) Pulpa tomato hendaklah hasil daripada tomato masak dalam bentuk asalnya atau reja-reja tomato yang baik yang diproses menggunakan haba dan dipekatkan untuk menghasilkan suatu hasil yang mempunyai graviti spesifik yang tidak kurang daripada 1.050 (20°C/20°C).
- (2) Kiraan Kulat Howardnya tidak boleh melebihi 50 peratus daripada jumlah bidang yang diperiksa.
- (3) Pulpa tomato boleh mengandungi bahan pengawet yang dibenarkan.

**218. Puri tomato.**

- (1) Puri tomato hendaklah hasil daripada tomato dalam bentuk asalnya yang baik dan masak serta telah dibuang kulit dan bijinya yang diproses menggunakan haba, dan dipekatkan untuk mengeluarkan suatu hasil yang mempunyai graviti spesifik yang tidak kurang daripada 1.050 (20°C/20°C). Ia hendaklah dipak dalam bungkusan kedap udara dan diproses dengan haba untuk mengelakkan daripada menjadi busuk. Ia hendaklah mengandungi tidak kurang daripada 8 peratus pepejal larut tanpa garam.
- (2) Kiraan Kulat Howardnya tidak boleh melebihi 50 peratus daripada jumlah bidang yang diperiksa.
- (3) Puri tomato mengandungi bahan pengawet yang dibenarkan.

**219. Jus sayur.**

- (1) Jus sayur hendaklah hasil cecair dari satu atau lebih jenis sayur-sayuran tetapi tidaklah termasuk jus buah sebagaimana dinyatakan dalam peraturan 235 hingga 242 atau minuman botani sebagaimana dinyatakan dalam peraturan 356.
- (2) (a) Jus tomato hendaklah jus dari tomato yang bersih, baik dan masak. Ia hendaklah mengandungi tidak kurang daripada 5 peratus pepejal larut dalam 100ml jus disukat pada 20°C. Ia hendaklah tidak mengandungi biji, kulit dan lain-lain bahan yang kasar atau keras.  
  
(b) Kiraan Kulat Howardnya tidak boleh melebihi 25 peratus daripada jumlah bidang yang diperiksa.

[Gan.  
PU(A)  
90/99]

- (3) Jika gula atau garam telah ditambah kepada jus sayuran atau jus sayuran pekat, maka hendaklah ditulis pada label sesuatu bungkusan yang mengandungi makanan itu perkataan “mengandungi gula yang ditambah” atau “mengandungi garam yang ditambah” atau apa-apa perkataan lain yang mempunyai kesan yang sama atau serupa, mengikut mana-mana yang berkenaan.

[Pind.  
PU(A)  
162/88]

- (4) Tiap-tiap bungkusan yang mengandungi jus sayur pekat atau pekatan jus sayur hendaklah dilabel dengan arahan mengenai penggunaannya.

[Mas.  
PU(A)  
162/88]

- (5) Perkataan “pekatan” atau “pekat” tidak boleh terdapat pada label di atas sesuatu bungkusan yang mengandungi jus sayur pekat melainkan ianya digabungkan dalam penghurufan yang sama yang tidak kurang daripada 10 poin dengan perkataan-perkataan “jus sayur”.

**220. Sayur berkaling.**

- (1) Sayur berkaling hendaklah hasil yang disediakan dengan mempak sayur-sayuran atau hasil sayur-sayuran dalam bungkusan bersih yang berkedap dan diproses dengan haba. Ia boleh mengandungi makanan lain.
- (2) Jika hasil sayur-sayuran dikaling, ia hendaklah juga mematuhi standard yang ditetapkan bagi sesuatu jenis hasil sayur-sayuran tertentu.
- (3) Sayur berkaling boleh mengandungi bahan pewarna yang dibenarkan, penambah perisa yang dibenarkan dan kondisioner makanan yang dibenarkan, termasuk kalsium klorida dalam apa-apa kadar supaya kalsium tersebut tidak melebihi 500mg/kg.
- (4) Jika sayur berkaling mengandungi sekurang-kurangnya 50 peratus sayur-sayuran yang dicampur dengan makanan lain, maka hendaklah ditulis pada label di atas sesuatu bungkusan yang mengandungi makanan tersebut perkataan-perkataan “sayur dengan (nyatakan nama makanan yang lain itu)” atau “(nyatakan nama sayur itu) dengan (nyatakan nama makanan lain itu)”.
- (5) Jika sayur berkaling mengandungi dua atau lebih jenis sayur-sayuran, maka hendaklah ditulis pada label di atas sesuatu bungkusan yang mengandungi makanan tersebut, dalam penghurufan yang tidak kurang daripada 10 poin, perkataan-perkataan “campuran sayur”, diikuti sebaik sahaja selepas itu,

dalam penghurufan yang tidak kurang daripada 4 poin, dengan nama sayur-sayuran tersebut atau perkataan-perkataan “campuran (nyatakan nama sayur-sayuran itu)”, mengikut mana yang berkenaan.

[Gan.  
PU(A)  
162/88]

**221. Hasil kacang soya tertapai.**

- (1) Hasil kacang soya tertapai hendaklah kacang soya, dalam bentuk asalnya atau dikisar, yang telah ditapai dengan mikroorganisma tak berbahaya. Ia boleh mengandungi lain-lain makanan yang selamat dimakan. Hasil tersebut tidak boleh menjadi kicap dan termasuklah tauju atau sufu, dan tauceong atau taucu.
  - (2) Bagi maksud Peraturan-Peraturan ini—
    - (a) tauju atau sufu hendaklah hasil yang diperolehi dengan menapai kurd kacang soya dengan kultura *Actinomucor elegans* atau lain-lain organisma tak berbahaya; dan
    - (b) tauceong atau taucu hendaklah hasil, dalam bentuk asalnya atau dikisar, yang diperolehi dengan menapai kacang soya dengan spesies *Aspergillus* diikuti dengan penapaian dengan garam.
- (3) Hasil kacang soya tertapai boleh mengandungi bahan pengawet yang dibenarkan, bahan pewarna yang dibenarkan dan penambah perisa yang dibenarkan.

**222. Protein sayur hidrolisis atau protein tumbuhan hidrolisis.**

- (1) Protein sayur hidrolisis atau protein tumbuhan hidrolisis adalah hasil yang diperolehi dengan memanaskan protein atau bahan kaya dengan protein yang sesuai yang diperolehi daripada tumbuhan bersama-sama asid dan air, diikuti dengan peneutralan dan penapisan. Ia boleh dipekatkan, dikeringkan atau dinyahwarna.
- (2) Protein sayur hidrolisis atau protein tumbuhan hidrolisis—
  - (a) hendaklah mengandungi tidak kurang daripada—
    - (i) 2.75 peratus jumlah nitrogen; dan
    - (ii) 2 peratus alpha-amino-nitrogen; dan
  - (b) tidak boleh mengandungi lebih daripada 60 peratus klorida yang dihitung sebagai natrium klorida.
- (3) Protein sayur hidrolisis atau protein tumbuhan hidrolisis boleh mengandungi karamel sebagai bahan pewarna, bahan perisa yang dibenarkan, penambah perisa yang dibenarkan dan kondisioner makanan yang dibenarkan.
- (4) Maka hendaklah ditulis pada label di atas sesuatu bungkus yang mengandungi protein sayur hidrolisis atau protein tumbuhan hidrolisis -
  - (a) perkataan-perkataan “protein sayur hidrolisis” atau “protein tumbuhan hidrolisis”, mengikut mana yang berkenaan; dan

(b) suatu pernyataan memberi arahan mengenai penggunaannya.

*Sup dan Stok Sup*

**223. Sup.**

(1) Sup hendaklah hasil cecair yang terdiri daripada daging, ikan, sayur atau bijirin, atau kombinasinya, dan boleh mengandungi garam atau apa-apa makanan lain.

[Pind.  
PU(A)  
162/88;  
306/09]

(2) Sup boleh mengandungi bahan pewarna yang dibenarkan, bahan perisa yang dibenarkan, penambah perisa yang dibenarkan dan kondisioner makanan yang dibenarkan termasuk asid suksinik dalam suatu kadar tidak melebihi 5g/kg.

**224. Stok sup.**

(1) Stok sup hendaklah terdiri daripada mana-mana ramuan sup dalam bentuk cecair, kering atau mampat.

[Gan.  
PU(A)  
306/09]

(2) Stok sup boleh mengandungi—

(a) rempah-ratus, minyak rempah, pudina dan cuka; dan

[Pin.  
PU(A)  
313/12]

(b) karamel dan bahan pewarna yang dibenarkan, bahan perisa yang dibenarkan, penambah perisa yang dibenarkan dan kondisioner makanan yang dibenarkan, termasuk asid suksinik dengan syarat bahawa produk akhir selepas pencairan tidak mengandungi lebih daripada 5g/kg asid suksinik.

(3) Tiap-tiap bungkusan yang mengandungi stok sup hendaklah dilabel dengan arahan mengenai penggunaannya.

*Buah-buahan dan Hasil Buah-buahan*

**225. Buah-buahan mentah atau buah-buahan segar.**

(1) Buah-buahan mentah atau buah segar hendaklah buah-buahan yang tidak dikering, dipulpa, dehidrat, disejuk beku, dikaling, dibuat kandi atau dijeruk. Ia hendaklah lidak lisut, kecut atau mendewarna.

[Pind.  
PU(A)  
183/86]

(2) Buah-buahan mentah atau buah-buahan segar boleh mengandungi bahan pewarna yang dibenarkan yang digunakan dalam menggered atau mengenalpasti buah-buahan mentah sebagaimana dinyatakan dalam subperaturan (5) peraturan 21.

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

jualan.

**226. Buah kering.**

(1) Buah kering hendaklah buah bersih, baik dan mentah yang telah disediakan dan dikeringkan dalam keadaan biasa atau yang diaruh secara buatan.

[Pind.  
PU(A)  
55/93]

(2) Buah kering boleh mengandungi gula, glukosa, gliserol, sorbitol, saccharin, sodium saccharin, lemak makan dan minyak makan dan tidak lebih daripada 0.3 peratus cecair parafin.

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

[Pind.  
PU(A)  
183/86]

(4) Buah-buahan kering boleh mengandungi bahan pengawet yang dibenarkan dan bahan pewarna yang dibenarkan, dan dalam hal pisang kering, ia boleh mengandungi calcium disodium ethylenediamine tetra-acetate dalam kadar yang tidak lebih daripada 315 mg/kg, dan asid askorbik sebagai kondisioner makanan yang dibenarkan.

**227. Buah kering campuran.**

(1) Buah kering campuran hendaklah hasil yang diperolehi dengan mencampur buah kering.

(2) Buah kering campuran—

(a) hendaklah mengandungi tidak kurang daripada 70 peratus buah kering; dan

(b) boleh mengandungi tidak lebih daripada 15 peratus kulit sitrus.

(3) Maka hendaklah ditulis pada label di atas sesuatu bungkusan yang mengandungi buah kering campuran perkataan-perkataan “buah kering campuran” atau “(nyatakan jenis buah-buahan) kering”, mengikut mana yang berkenaan.

**228. Hasil buah-buahan.**

Dalam Peraturan-Peraturan ini, “hasil buah-buahan” ertinya apa-apa makanan yang disediakan dari buah-buahan dan termasuklah buah-buahan yang standardnya ditetapkan dalam peraturan 229 hingga 242 dan peraturan 244 hingga 245.

[Pind.  
PU(A)  
183/86]

**229. Kandi buah atau glis buah atau halwa buah.**

(1) Kandi buah atau glis buah atau halwa buah hendaklah hasil yang diperolehi dengan memproses bahagian buah-buahan mentah yang boleh dimakan atau campuran buah-buahan mentah dengan gula, gliserol atau sorbitol.

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

- (3) Kandi ceri boleh mengandung bahan pewarna yang dibenarkan.
- (4) Maka hendaklah ditulis pada label di atas sesuatu bungkusan yang mengandung kandi buah atau glis buah atau halwa buah perkataan-perkataan “kandi buah” atau “glis buah” atau “halwa buah”, atau “kandi” atau “glis” atau “halwa”, mengikut mana yang berkenaan, diikuti sebaik sahaja selepasnya dengan nama atau nama-nama buah-buahan dari mana kandungannya disediakan.

**230. Buah asin.**

- (1) Buah asin hendaklah hasil yang diperolehi dengan memperlakukan buah-buahan dengan garam.
- (2) Buah asin boleh mengandung bahan pengawet yang dibenarkan.

**231. Buah asin kering.**

Buah asin kering hendaklah hasil yang diperolehi dengan memperlakukan buah-buahan dengan garam, bersama atau tanpa gula, dan dikeringkan dalam keadaan biasa atau yang diaruh secara buatan.

**232. Halwa kulit buah.**

- (1) Halwa kulit buah hendaklah hasil yang diperolehi dengan memperlakukan kulit buah-buahan dengan gula, gliserol atau sorbitol.
- (2) Halwa kulit buah boleh mengandung bahan pengawet yang dibenarkan.

**233. Buah berkaling.**

- (1) Buah berkaling hendaklah buah-buahan yang baik dari satu jenis, dipak dalam bekas bersih yang kedap udara dan diproses dengan haba. Buah berkaling boleh mengandung gula, gula songsang, sirap tapis, glukosa atau sirap glukosa dikeringkan dan air minuman. Buah-buahan yang terkandung di dalamnya hendaklah mempunyai ciri-ciri jenis yang serupa dan dari saiz yang semunasabahnya sama.
- (2) Buah berkaling boleh mengandung kondisioner makanan yang dibenarkan.
- (3) Ceri berkaling boleh mengandung bahan pewarna yang dibenarkan.

**234. Koktel buah berkaling.**

- (1) Koktel buah berkaling hendaklah campuran dua atau lebih jenis buah-buahan baik yang dipak dalam bekas bersih yang kedap udara dan diproses dengan haba. Koktel buah berkaling boleh mengandung gula dan air minuman.
- (2) Koktel buah berkaling boleh mengandung kondisioner makanan yang dibenarkan.
- (3) Ceri dalam koktel buah berkaling boleh mengandung bahan pewarna yang dibenarkan.

**235. Jus buah.**

[Pind.  
PU(A)  
306/09]

- (1) Jus buah hendaklah jus perahan, atau hasil bancuhan jus pekat dan air minuman, dari satu atau beberapa spesies buah-buahan dan termasuklah makanan yang standardnya ditetapkan dalam peraturan 236 hingga 242. Ia boleh mengandungi gula.
- (2) Keasidan jus buah, dihitung sebagai asid sitrik kontang, melainkan ditetapkan selainnya bagi sesuatu jenis jus buah-buahan, tidak boleh melebihi 3.5 peratus berat bagi setiap isipadu.
- (3) Jumlah pepejal larut bagi jus buah, melainkan ditetapkan selainnya bagi sesuatu jenis buah-buahan, tidak boleh kurang daripada 8g dalam 100ml disukat pada 20°C.
- (4) Jus buah pekat atau pekatan jus buah hendaklah jus perahan dari satu atau beberapa spesies buah-buahan, dipekatkan hingga ke takat di mana hasil itu mempunyai kandungan pepejal larut yang tidak kurang daripada dua kali ganda kandungan jus asal dan boleh ditapis atau tidak ditapis.
- (5) Jus buah boleh mengandungi bahan pengawet yang dibenarkan, bahan perisa yang dibenarkan dan asid askorbik sebagai kondisioner makanan yang dibenarkan.
- (6) Bagi maksud subperaturan (5), bahan perisa yang boleh ditambah pada jus buah hendaklah bahan perisa yang telah diperolehi dengan pemerahan, penyulingan atau pengekstrakan daripada buah dari jenis yang digunakan dalam jus buah itu yang mana boleh diserakkan dalam mana-mana pelarut yang dinyatakan dalam Peraturan-Peraturan ini, atau dalam pektin dan kemudiannya sama ada diserakkan atau tidak, dimasukkan semula pada jus buah-buahan itu.

[Pind.  
PU(A)  
162/88]

### 236. Jus epal.

- (1) Jus epal hendaklah jus buah daripada epal tua dari spesies *Pyrus malus*.
- (2) Jus epal hendaklah mengandungi, dalam 100ml disukat pada 20°C—
  - (a) tidak kurang daripada 11.5g pepejal larut; dan
  - (b) tidak kurang daripada 0.3g dan tidak lebih daripada 0.8g asid dihitung sebagai asid malik.

### 237. Jus grapefruit.

- (1) Jus grapefruit hendaklah jus buah daripada grapefruit tua dari spesies *Citrus paradisi*, atau dari hybrid spesies tersebut, atau dari hybrid spesies *Citrus grandis*.
- (2) Jus grapefruit, dalam 100ml disukat pada 20°C—
  - (a) hendaklah mengandungi—
    - (i) tidak kurang daripada 9.5g pepejal larut;
    - (ii) tidak kurang daripada 1g dan tidak lebih daripada 2g asid



dihitung sebagai asid sitrik kontang; dan

(iii) tidak kurang daripada 7g pepejal larut bagi setiap gram asid  
dihitung sebagai asid sitrik kontang; dan

(b) tidak boleh mengandungi lebih daripada 0.03ml minyak esential.

**238. Jus lemon.**

(1) Jus lemon hendaklah jus buah daripada lemon tua dari spesies *Citrus limon*  
atau dari hybrid spesies tersebut.

(2) Jus lemon, dalam 100ml disukat pada 20°C—

(a) hendaklah mengandungi—

(i) tidak kurang daripada 8g pepejal larut; dan

(ii) tidak kurang daripada 4.5g asid yang dihitung sebagai asid  
sitrik kontang; dan

(b) tidak boleh mengandungi lebih daripada 0.05ml minyak esential.

**239. Jus limau.**

(1) Jus limau hendaklah jus buah daripada limau tua dari spesies *Citrus*  
*aurantifolia* atau dari hybrid spesies tersebut.

(2) Jus limau hendaklah mengandungi, dalam 100ml disukat pada 20°C—

(a) tidak kurang daripada 8g pepejal larut; dan

(b) tidak kurang daripada 6g asid dihitung sebagai asid sitrik kontang.

**240. Jus oren.**

(1) Jus oren hendaklah jus buah daripada oren tua dari spesies *Citrus sinensis*  
atau *Citrus reticulata* atau dari hibrid spesies ini.

(2) Jus oren, dalam 100ml disukat pada 20°C—

(a) hendaklah mengandungi—

(i) tidak kurang daripada 10.5g pepejal larut;

(ii) tidak kurang daripada 0.65g dan tidak lebih daripada 1.5g  
asid dihitung sebagai asid sitrik kontang; dan

(iii) tidak kurang daripada 10g pepejal larut bagi tiap-tiap gram  
asid dihitung sebagai asid sitrik kontang; dan

(b) tidak boleh mengandungi lebih daripada 0.03ml minyak esential.

**241. Jus buah markisah.**

(1) Jus buah markisah hendaklah jus buah daripada buah markisah tua dari

spesies *Passiflora*.

(2) Jus buah markisah hendaklah mengandung, dalam 100ml disukat pada 20°C—

(a) tidak kurang daripada 12g pepejal larut; dan

(b) tidak kurang daripada 1.5g dan tidak lebih daripada 4.5g asid dihitug sebagai asid sitrik kontang.

[Pind.  
PU(A)  
183/86]

#### 242. Jus nenas.

Jus nenas hendaklah jus buah daripada nenas tua dari spesies *Ananas comosus*. Ia hendaklah mengandung tidak kurang daripada 8g pepejal larut dalam 100ml disukat pada 20°C.

#### 243. Kehendak pelabelan tertentu bagi jus buah.

(1) Maka hendaklah ditulis pada label di atas sesuatu bungkusan yang mengandung jus buah atau jus buah pekat—

(a) nama buah dari mana jus itu disediakan; dan

(b) jika hasil itu terdiri dari jus lebih daripada satu jenis buah-buahan, perkataan-perkataan “jus campuran buah-buahan” dan nama jus buah yang ada mengikut susunan menurun kadar yang didapati.

(2) Jika gula telah ditambah pada jus buah atau jus buah pekat, maka hendaklah ditulis pada label di atas sesuatu bungkusan yang mengandung jus itu, perkataan-perkataan “mengandung gula tambahan” atau apa-apa perkataan lain yang mempunyai maksud yang sama atau serupa.

(3) Maka hendaklah ditulis pada label di atas sesuatu bungkusan yang mengandung jus buah pekat, suatu pernyataan memberi arahan mengenai pencairan bagi menghasilkan suatu jus yang hampir sama standardnya sebagaimana ditetapkan bagi jus buah-buahan dalam Peraturan-Peraturan ini.

(4) Perkataan “pekatan” atau “pekat” tidak boleh terdapat pada sesuatu bungkusan yang mengandung jus buah pekat melainkan ianya digabungkan dalam penghurufan yang sama yang tidak kurang daripada 10 poin dengan perkataan-perkataan “jus buah”.

[Gan.  
PU(A)  
162/88]

[Mas.  
PU(A)  
162/88]

#### 243A. Nektar buah.

(1) Nektar buah ialah hasil berpulpa atau bukan berpulpa yang tidak ditapai yang diperolehi dengan menyebatkan jus buah atau jumlah bahagian yang boleh dimakan daripada suatu jenis atau lebih buah-buahan yang baik dan masak, pekat atau tidak pekat, dengan air dan bahan pemanis yang dibenarkan.

(2) Kandungan minimum ramuan buah dalam nektar buah hendaklah seperti berikut:

[Mas.  
PU(A)  
131/02]

- (a) 50% sitrus (selain limau atau lemon);
  - (b) 40% epal;
  - (c) 40% pic;
  - (d) 40% pear;
  - (e) 35% aprikot;
  - (f) 30% mangga, betik, buah markisa, nanas;
  - (g) 25% jambu batu; atau
  - (h) 30% buah lain.
- (3) Jika nektar buah terdiri daripada hasil gabungan dua buah atau lebih dalam subperaturan (2), jumlah bagi setiap buah dalam nektar buah hendaklah apabila dinyatakan sebagai peratusan jumlah yang diperlukan satu persatu, jumlah keseluruhan peratusan itu adalah sekurang-kurangnya 100.
- (4) Jumlah keseluruhan kandungan pepejal larut nektar buah hendaklah tidak kurang daripada 12%.
- (5) Nektar buah boleh mengandungi bahan pengawet yang dibenarkan, bahan perisa yang dibenarkan, asid sitrik atau asid malik sebagai kondisioner makanan yang dibenarkan dan antipengoksida yang dibenarkan.
- (6) Bagi maksud subperaturan (5), bahan perisa yang dibenarkan yang boleh ditambah pada nektar buah hendaklah bahan perisa asli.
- (7) Walau apa pun subperaturan (6), bahan perisa serbasama bahan asli yang dibenarkan hanya boleh ditambah pada nektar mangga.
- (8) Maka hendaklah ditulis pada label di atas suatu bungkusan yang mengandungi nektar buah perkataan “nektar buah” atau nama buah itu dalam penghurufan yang sama tidak kurang daripada 10poin digabungkan dengan perkataan “nektar” atau “nektar buah campuran” dan nama jenis nektar buah yang terdapat dalam susunan kadar menurun, mengikut mana-mana yang berkenaan.
- (9) Maka hendaklah ditulis pada label di atas suatu bungkusan yang mengandungi nektar buah pekat suatu pernyataan memberi arahan mengenai pencairan bagi menghasilkan suatu nektar atau yang hampir sama standardnya sebagaimana yang ditetapkan bagi nektar buah dalam Peraturan-Peraturan ini.
- (10) Bagi maksud peraturan ini, “ramuan buah” ertinya pulpa buah yang tidak mengandungi biji dan kulit.

**244. Pulpa buah.**

- (1) Pulpa buah hendaklah bahagian isi buah mentah yang masih belum diekstrak jusnya.

- (2) Pulpa buah boleh mengandungi bahan pengawet yang dibenarkan dan asid askorbik sebagai kondisioner makanan yang dibenarkan.

**245. Puri buah atau pes buah.**

- (1) Puri buah atau pes buah hendaklah jus buah pekat yang mengandungi tidak kurang daripada 25 peratus berat bagi setiap berat jumlah pepejal.
- (2) Puri buah boleh mengandungi bahan pewarna yang dibenarkan.

*Jem, Jeli Buah, Marmalad dan Seri Kaya*

**246. Jem.**

[Pind.  
PU(A)  
162/88]

- (1) Jem hendaklah hasil yang disediakan dengan memasak satu atau lebih jenis buah-buahan yang baik, sama ada mentah, telah diproses atau semi-proses, dengan bahan pemanis yang dibenarkan bersama atau tanpa pektin tambahan.

[Mas.  
PU(A)  
162/88]

- (1A) Bagi maksud Peraturan-Peraturan ini, halia hendaklah disifatkan sebagai buah.

[Gan.  
PU(A)  
162/88]

- (2) Jem hendaklah mengandungi tidak kurang daripada—

(a) 35 peratus buah-buahan kecuali bahawa jem buah susu dan jem halia masing-masingnya boleh mengandungi tidak kurang daripada 6 peratus dan 5 peratus buah-buahan; dan

(b) 65 peratus pepejal larut yang ditentukan dengan refraktometri pada 20°C yang tidak diambilkira untuk pepejal tak larut.

- (3) Jem boleh mengandungi bahan pengawet yang dibenarkan, bahan pewarna yang dibenarkan, bahan perisa yang dibenarkan dan kondisioner makanan yang dibenarkan.
- (4) Maka hendaklah ditulis pada label di atas sesuatu bungkusan yang mengandungi jem yang diperbuat dari lebih daripada satu jenis buah-buahan, perkataan-perkataan “jem buah campuran”.

**247. Jeli buah.**

[Pind.  
PU(A)  
162/88]

- (1) Jeli buah hendaklah hasil bergelatin yang disediakan dengan memasak jus satu atau lebih jenis buah-buahan, sama ada mentah, telah diproses atau semi-proses, dengan bahan pemanis yang dibenarkan, bersama atau tanpa pektin tambahan. Ia hendaklah tidak mengandungi biji dan kulit.

- (2) Jeli buah hendaklah mengandungi—

(a) tidak kurang daripada—

(i) 35 peratus ekstrak jus buah; dan

(ii) 65 peratus pepejal larut yang ditentukan dengan refraktometri pada 20°C yang tidak diambilkira untuk pepejal

tak larut.

[Pind.  
PU(A)  
162/88]

- (3) Jeli buah boleh mengandungi bahan pengawet yang dibenarkan, bahan pewarna yang dibenarkan, bahan perisa yang dibenarkan dan kondisioner makanan yang dibenarkan.

[Gan.  
PU(A)  
162/88]

**248. Marmalad.**

Marmalad hendaklah jeli buah dalam mana terdapat hirisan terampai buah-buahan atau kulit buah-buahan. Dalam semua hal lain, ia hendaklah mematuhi standard bagi jem yang ditetapkan dalam peraturan 247.

**249. Seri kaya.**

- (1) Seri kaya hendaklah hasil yang disediakan dengan memproses telur, gula, santan kelapa dan boleh mengandungi kanji makan.
- (2) Seri kaya hendaklah mengandungi tidak kurang daripada—
- (a) 45 peratus berat bagi setiap berat jumlah pepejal; dan
  - (b) 2 peratus berat bagi setiap berat protein.
- (3) Seri kaya boleh mengandungi bahan pewarna yang dibenarkan, bahan perisa yang dibenarkan dan kondisioner makanan yang dibenarkan.

**250. Pektin.**

- (1) Pektin hendaklah hasil yang diperolehi melalui pengekstrakan asid cair dari epal, kulit buah-buahan sitrus atau buah-buahan lain.
- (2) Pektin boleh mengandungi bahan pengawet yang dibenarkan.

**251. Sebatian pembeku jem.**

- (1) Sebatian pembeku jem hendaklah hasil dari pektin dan gula, serta sama ada asid sitrik, asid malik atau asid laktik. Ia boleh mengandungi air minuman.
- (2) Sebatian pembeku jem boleh mengandungi bahan pengawet yang dibenarkan.
- (3) Maka hendaklah ditulis pada label di atas sesuatu bungkusan yang mengandungi sebatian pembeku jem suatu pernyataan mengenai—
- (a) kadar pektin yang ada; dan
  - (b) kadar gula di mana sesuatu kuantiti tertentu sebatian pembeku jem itu akan membeku dalam jem.

*Kekeras dan Hasil Kekeras*

**252. Kekeras.**

Kekeras hendaklah biji, isirong dan lain-lain bahagian tumbuhan seumpamanya yang baik, bersih dan boleh dimakan yang tidak dikelaskan sebagai bijirin, sayur,

buah 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.

[Gan.  
PU(A)  
306/09]

**253. Santan kelapa.**

- (1) Santan kelapa adalah emulsi cair yang diekstrak daripada isirung yang matang buah *Cocos nucifera*.  
(2) Santan kelapa hendaklah—

(a) mengandungi tidak kurang daripada—

(i) 12.7 peratus dan tidak lebih daripada 25.3 peratus jumlah pepejal;

(ii) 2.7 peratus pepejal tanpa lemak; dan

(iii) 10 peratus lemak;

(b) mempunyai pH yang tidak kurang daripada 5.9; dan

(c) bebas daripada residu isirung

- (3) Santan kelapa boleh mengandungi kondisioner makanan yang berikut:

(a) ester sukrosa daripada asid lemak dalam kadar tidak lebih daripada 1,500 mg/kg;

(b) apa-apa ester asid lemak polioksietilena sorbitan dalam kadar tidak lebih daripada 1,000 mg/kg;

(c) monogliserida dan digliserida; dan

(d) gam guar, gam xanthan, selulosa sodium karboksimetil dan gam gellan.

[Mas.  
PU(A)  
318/12]

- (4) Santan kelapa boleh mengandungi bahan pengawet yang dibenarkan.

[Gan.  
PU(A)  
318/12]

- (4) Tiada apa-apa dalam subperaturan (4) terpakai bagi santan kelapa daripada jenis, kualiti, kuantiti, asal atau jenama yang diminta oleh pembeli dan ditimbang, dikira atau disukat semasa kehadiran pembeli.

[Gan.  
PU(A)  
306/09]

**254. Krim kelapa.**

- (1) Krim kelapa adalah emulsi yang diekstrak daripada isirung yang matang buah *Cocos nucifera*.

- (2) Krim kelapa hendaklah—

(a) mengandungi tidak kurang daripada—

- (i) 25.4 peratus dan tidak lebih daripada 37.3 peratus jumlah pepejal;
  - (ii) 5.4 peratus pepejal tanpa lemak; dan
  - (iii) 20 peratus lemak;
- (b) mempunyai pH yang tidak kurang daripada 5.9; dan
- (c) bebas daripada residu isirung.
- (3) Krim kelapa boleh mengandungi kondisioner makanan yang berikut:
- (a) ester sukrosa daripada asid lemak dalam kadar tidak lebih daripada 1,500 mg/kg;
  - (b) apa-apa ester asid lemak polioksietilena sorbitan dalam kadar tidak lebih daripada 1,000 mg/kg;
  - (c) monogliserida dan digliserida; dan
  - (d) gam guar, gam xanthan, selulosa sodium karboksimetil dan gam gellan.

[Mas.  
PU(A)  
306/09]

**254A. Pekatan krim kelapa**

- (1) Pekatan krim kelapa adalah produk yang diperoleh daripada air yang dikeluarkan daripada emulsi yang diekstrak daripada isirung yang matang buah *Cocos nucifera*.
- (2) Pekatan krim kelapa hendaklah—
- (a) mengandungi tidak kurang daripada—
    - (i) 37.4 peratus jumlah pepejal;
    - (ii) 8.4 peratus pepejal tanpa lemak; dan
    - (iii) 29 peratus lemak;
  - (b) mempunyai pH yang tidak kurang daripada 5.9; dan
  - (c) bebas daripada residu isirung.
- (3) Pekatan krim kelapa boleh mengandungi kondisioner makanan yang berikut:
- (a) ester sukrosa daripada asid lemak dalam kadar tidak lebih daripada 1,500 mg/kg;
  - (b) apa-apa ester asid lemak polioksietilena sorbitan dalam kadar tidak lebih daripada 1,000 mg/kg;
  - (c) monogliserida dan digliserida; dan
  - (d) gam guar, gam xanthan, selulosa sodium karboksimetil dan gam gellan.

**255. Serbuk krim kelapa.**

[Gan.  
PU(A)  
306/09]

(1) Serbuk krim kelapa adalah serbuk putih larut yang dibuat daripada krim kelapa sebagaimana yang dinyatakan dalam peraturan 254.

(2) Serbuk krim kelapa—

(a) tidak boleh mengandungi lebih daripada—

(i) 3 peratus air; dan

(ii) 2.5 peratus abu; dan

(b) hendaklah tidak mempunyai tidak kurang daripada -

(i) 50 peratus lemak; dan

(ii) 5 peratus protein yang diperolehi daripada kelapa.

[Pind.  
PU(A)  
162/88]

[Gan.  
PU(A)  
162/88]

[Pind.  
PU(A)  
162/88]

(3) Serbuk krim kelapa boleh mengandungi kondisioner makanan yang dibenarkan dan antipengoksida yang dibenarkan.

**256. Kelapa parut kering.**

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

(2) Kelapa parut kering tidak boleh mengandungi lebih daripada 3 peratus air.

[Gan.  
PU(A)  
162/88]

[PU(A)  
162/88]

**257. (Dipotong).**

**258. Pes kelapa.**

(1) Pes kelapa hendaklah pes likat yang terbentuk setelah memasukkan kelapa parut kering melalui pengisar koloid.

(2) Pes kelapa—

(a) hendaklah mengandungi tidak kurang daripada 50 peratus minyak kelapa; dan

(b) tidak boleh mengandungi lebih daripada 3 peratus air.

**259. Mentega kacang.**

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

(2) Mentega kacang—

(a) hendaklah mengandungi tidak kurang daripada—



(i) 85 peratus kacang; dan

(ii) 20 peratus protein;

(b) hendaklah mengandungi tidak lebih daripada—

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

(ii) 3 peratus air; dan

(c) boleh mengandungi—

(i) gula atau glukosa atau kedua-duanya;

(ii) tidak boleh lebih daripada—

(aa) 2 peratus garam; dan

(bb) 5 peratus minyak sayuran makan dihidrogenat.

[Pind.  
PU(A)  
306/09]

(3) Mentega kacang boleh mengandungi kondisioner makanan yang dibenarkan dan antipengoksida yang dibenarkan.

(4) Mentega kacang hendaklah mematuhi standard mikrobiologi sebagaimana ditetapkan dalam peraturan 39.

[Pind.  
PU(A)  
162/88]

#### *Teh, Kopi, Cikori dan Hasil yang Berkaitan*

### **260. Teh.**

(1) Teh hendaklah hasil dari pengewapan, pengeringan atau pembakaran atau apa-apa kombinasinya, akan daun, kudup atau batang lembut tertapai, separuh tapai atau tak ditapai, dari satu atau beberapa jenis *Camellia*.

(2) Teh—

(a) tidak boleh menghasilkan lebih daripada 7 peratus jumlah abu yang sekurang-kurangnya setengah hendaklah boleh larut dalam air didih;

(b) hendaklah menghasilkan tidak kurang daripada 30 peratus ekstrak larut air; dan

(c) tidak boleh mengandungi daun-daun atau tangkai yang tak tulen, kering, reput atau berkulat dan apa-apa benda asing.

(3) Teh tidak boleh mengandungi apa-apa bahan pewarna, sama ada dibenarkan atau tidak di bawah Peraturan-Peraturan ini.

[Mas.  
PU(A)  
88/03]

### **261. Serbuk teh, teh kipasan atau teh ayak.**

Serbuk teh, teh kipasan atau teh ayak hendaklah serbuk, kipasan atau ayakan teh yang dinyatakan dalam peraturan 260. Serbuk teh hendaklah boleh melalui lubang bersaiz 0.707mm (707µm). ia tidak boleh menghasilkan lebih daripada 5

[Pind.  
PU(A)  
183/86,

88/03]

peratus abu tak larut dalam air didih. Bagi apa-apa maksud lain ia hendaklah mematuhi standard bagi teh yang ditetapkan dalam peraturan 260.

**262. Ekstrak teh, teh segera atau teh larut.**

(1) Ekstrak teh, teh segera atau teh larut adalah hasil kering yang dibuat khususnya dengan pengekstrakan berair teh.

(2) Ekstrak teh, teh segera atau teh larut—

(a) tidak boleh mengandungi lebih daripada—

(i) 20 peratus jumlah abu; dan

(ii) 6 peratus air;

(b) hendaklah mengandungi tidak kurang daripada—

(i) 4 peratus kafeina; dan

(ii) 7 peratus tanin; dan

(c) hendaklah boleh larut dalam air didih dalam masa 30 saat dengan pengacauan sederhana dan infusnya hendaklah mempunyai warna, rasa, dan perisa teh yang baru direndam.

[Pind.  
PU(A)  
162/88]

**263. Teh wangi.**

Teh wangi hendaklah teh, serbuk teh, teh kipasan, teh ayak, ekstrak teh, teh segera atau teh larut sebagaimana yang dinyatakan dalam peraturan 260, 261 dan 262 masing-masingnya, yang telah ditambah bahan aromatik asli yang tak berbahaya seperti bunga melur, ranggi ros, esen bergamot, pudina atau limau, dan rempah. Ia tidak boleh mengandungi lain-lain benda asing.

[Pind.  
PU(A)  
90/99]

**263A. Teh campuran.**

(1) Teh campuran hendaklah teh, serbuk teh, teh kipasan, teh ayak, ekstrak teh, teh segera atau teh larut sebagaimana yang dinyatakan dalam peraturan 260, 261 dan 262, masing-masingnya, dengan atau tanpa gula. Ia boleh mengandungi bahan tak berbahaya, asli atau aromatik seperti bunga melur, ranggi ros, esen bergamot, pudina atau limau, dan rempah.

(2) Teh campuran boleh mengandungi kondisioner makanan yang dibenarkan.

(3) Tiap-tiap bungkusan yang mengandungi teh campuran hendaklah dilabel dengan arahan bagi penggunaannya.

(4) Jika teh campuran adalah dalam keadaan sedia diminum ia hendaklah diertikan sebagai minuman teh.

[Mas.  
PU(A)  
162/88]  
[Gan.  
PU(A)  
90/99]

**264. Kehendak pelabelan tertentu bagi teh.**

(1) Jika teh, serbuk teh, ekstrak teh atau teh wangi diperolehi khas dari suatu tempat, nama tempat tersebut boleh didapati pada label sesuatu bungkusan yang mengandungi teh, serbuk teh, ekstrak teh atau teh wangi itu, mengikut

mana yang berkenaan.

- (2) Kecuali sebagaimana diperuntukkan selainnya dalam Peraturan-Peraturan ini, perkataan “teh” sama ada dengan sendirinya atau digunakan berkaitan atau berhubungan dengan perkataan-perkataan lain, tidak boleh didapati pada label di atas sesuatu bungkusan yang mengandungi teh, melainkan kandungan bungkusan itu dan labelnya mematuhi kehendak-kehendak Peraturan-Peraturan ini.
- (3) Maka hendaklah ditulis pada label di atas sesuatu bungkusan yang mengandungi ekstrak teh, teh segera atau teh larut, dalam huruf-huruf yang lebih besar daripada lain-lain perkataan di atas label itu selain dari jenamanya, perkataan-perkataan “ekstrak teh”, “teh segera” atau “teh larut”, mengikut mana yang berkenaan.
- (4) Maka hendaklah ditulis pada label di atas sesuatu bungkusan yang mengandungi teh wangi perkataan-perkataan “teh wangi” dan diikuti sebaik sahaja selepasnya, dalam penghurufan yang tidak kurang daripada 4 poin, dengan nama bahan pewangi itu digabungkan dalam penghurufan yang sama dengan perkataan “teh”, mengikut mana yang berkenaan.

**265. Biji kopi.**

Biji kopi hendaklah biji apa-apa spesies *Coffea*, sama ada mentah atau dipanggang.

**266. Kopi atau kopi kisar atau serbuk kopi.**

- (1) Kopi atau kopi kisar atau serbuk kopi hendaklah panggang biji kopi tulen yang dikisar atau disediakan selainnya supaya sesuai bagi membuat infusi atau masaklarutan. Ia hendaklah bebas dari serabut dan bahan-bahan lain.
- (2) Kopi atau kopi kisar atau serbuk kopi -
  - (a) tidak boleh mengandungi lebih daripada 7 peratus air;
  - (b) hendaklah mengandungi—
    - (i) tidak lebih daripada 5 peratus dan tidak kurang daripada 3 peratus abu;
    - (ii) tidak kurang daripada 0.9 peratus kafeina kontang; dan
    - (iii) tidak lebih daripada 33 peratus dan tidak kurang daripada 22 peratus ekstrak larut air; dan
  - (c) hendaklah mengandungi tidak kurang daripada 8.5 peratus kandungan lemak.
- (3) Jika kopi didapati khusus dari satu tempat, maka nama tempat itu boleh didapati pada label di atas sesuatu bungkusan yang mengandungi kopi tersebut.

[Pind.  
PU(A)  
162/88,  
88/03]

**267. Kopi segera atau kopi larut.**

[Pind.  
PU(A)  
162/88]

- (1) Kopi segera atau kopi larut hendaklah pepejal boleh larut kering yang diperolehi dengan mengekstraksi air dari biji kopi tulen yang baru dipanggang. Ia hendaklah dalam bentuk serbuk pelerai atau berbutir yang mempunyai warna, rasa dan perisa bercirikan kopi.
- (2) Kopi segera atau kopi larut—
  - (a) hendaklah mengandungi tidak kurang daripada 2.25 peratus kafeina kontang yang diperolehi daripada kopi;
  - (b) tidak boleh mengandungi bahan tambahan; dan
  - (c) hendaklah larut dalam air didih dalam masa 30 saat dengan pengacauan sederhana.
- (3) Maka hendaklah ditulis pada label di atas sesuatu bungkusan yang mengandungi kopi larut atau kopi segera perkataan-perkataan “kopi larut” atau “kopi segera”, mengikut mana yang berkenaan.
- (4) Perkataan “tulen” atau perkataan-perkataan “kopi tulen” atau lain-lain perkataan-perkataan yang mempunyai makna yang sama atau serupa tidak boleh digunakan pada label di atas sesuatu bungkusan yang mengandungi kopi segera atau kopi larut melainkan perkataan atau perkataan-perkataan itu ditulis dalam penghurufan yang sama yang tidak lebih besar daripada huruf yang digunakan bagi nama makanan itu sebagaimana dinyatakan dalam subperaturan (3) dan didahului sebaik sahaja sebelumnya dengan perkataan “ekstrak”.

[Mas.  
PU(A)  
88/03]

**267A. Kopi tanpa kafeina.**

- (1) Kopi tanpa kafeina ialah pepejal larut kering yang diperoleh daripada pengekstrakan air biji kopi yang baru dipanggang yang kafeinnya telah dikeluarkan.
- (2) Kopi tanpa kafeina—
  - (a) hendaklah mengandungi tidak lebih daripada 3g/kg (berat bagi setiap berat) kafeina kontang; dan
  - (b) tidak boleh mengandungi bahan tambahan.

**268. Esen kopi atau ekstrak kopi cecair.**

- (1) Esen kopi atau ekstrak kopi cecair hendaklah esen atau ekstrak cecair kopi, dengan atau tanpa penambahan gliserol atau gula atau kombinasinya. Ia tidak boleh mengandungi apa-apa bahan tambahan lain. Ia hendaklah mengandungi tidak kurang daripada 0.5 peratus kafeina kontang yang diperolehi daripada kopi.
- (2) Maka hendaklah ditulis pada label di atas sesuatu bungkusan yang mengandungi esen kopi atau ekstrak kopi cecair—
  - (a) dalam huruf-huruf yang lebih besar daripada huruf-huruf mana-mana

perkataan lain yang terdapat pada label tersebut, perkataan-perkataan “esen kopi” atau “ekstrak kopi cecair”, mengikut mana yang berkenaan; dan

(b) suatu pernyataan mengenai peratusan kafeina dalam kopi tersebut.

(3) Perkataan “tulen” atau apa-apa perkataan yang mempunyai maksud yang sama atau serupa tidak boleh digunakan pada label di atas sesuatu bungkusan yang mengandungi esen kopi atau ekstrak kopi cecair.

**269. Kopi campuran.**

[Gan.  
PU(A)  
131/02]

(1) Kopi campuran ialah kopi yang dikisar dengan bahan makanan yang lain.

[Pind.  
PU(A)  
162/88]

(2) Kopi campuran hendaklah mengandungi tidak kurang daripada 50 peratus kopi.

(3) Maka hendaklah ditulis pada label di atas sesuatu bungkusan yang mengandungi kopi campuran—

(a) dalam huruf-huruf yang lebih besar daripada huruf-huruf mana-mana perkataan lain pada label tersebut, perkataan-perkataan “kopi campuran”; dan

(b) suatu pernyataan mengenai peratusan kopi dalam campuran itu.

(4) Kecuali bagi maksud menyatakan peratusan kopi sebagaimana dikehendaki dalam perenggan (b) subperaturan (3), perkataan “kopi” tidak boleh didapati pada label di atas sesuatu bungkusan yang mengandungi kopi campuran melainkan ianya digabungkan dengan perkataan “campuran”.

(5) Perkataan “tulen” atau apa-apa perkataan yang mempunyai maksud yang sama atau serupa tidak boleh digunakan pada label di atas sesuatu bungkusan yang mengandungi kopi campuran.

[Mas.  
PU(A)  
88/03]

**269A. Kopi pracampur.**

[Pin.  
PU(A)  
169/19]

(1) Kopi pracampur ialah suatu sediaan yang dibuat daripada kopi, kopi segera atau esen kopi atau esen kopi cecair atau kopi campuran sebagaimana yang ditetapkan dalam peraturan 266 hingga 269, dengan atau tanpa gula, dekstrosa, glukosa atau madu.

(2) Kopi pracampur boleh mengandungi susu, krimer dan makanan lain dan bahan perisayang dibenarkan.

(3) Tiap-tiap bungkusan yang mengandungi kopi pracampur hendaklah dilabelkan dengan arahan mengenai penggunaannya.

(4) Jika kopi pracampur adalah dalam bentuk sedia diminum, ia hendaklah dianggap sebagai minuman kopi.

**270. Cikori.**

(1) Cikori hendaklah serbuk yang diperolehi dengan memanggang dan mengisar

akar kering *Chicorium intybus* yang bersih, dengan atau tanpa penambahan lemak makan, minyak makan atau gula, dalam kadar yang tidak melebihi 2 peratus.

(2) Cikori—

- (a) hendaklah mengandungi tidak lebih daripada 10 peratus dan tidak kurang daripada 3.5 peratus abu;
- (b) tidak boleh mengandungi lebih daripada 2.5 peratus abu tak larut dalam asid hidroklorik cair; dan
- (c) hendaklah mengandungi tidak kurang daripada 50 peratus ekstrak larut air.

### 271. Kopi dan cikori.

- (1) Kopi dan cikori hendaklah campuran kopi dan cikori. Ia tidak boleh mengandungi apa-apa bahan tambahan.
- (2) Kopi dan cikori hendaklah mengandungi tidak kurang daripada 50 peratus kopi.
- (3) Maka hendaklah ditulis pada label di atas sesuatu bungkusan yang mengandungi kopi dan cikori—
  - (a) dalam huruf-huruf yang lebih besar daripada huruf-huruf mana-mana perkataan lain yang terdapat pada label tersebut, perkataan-perkataan “kopi dan cikori”; dan
  - (b) suatu pernyataan mengenai peratusan kopi dalam campuran itu.
- (4) Kecuali bagi maksud menyatakan peratusan kopi sebagaimana dikehendaki dalam perenggan (b) subperaturan (3), perkataan “kopi” tidak boleh didapati pada label di atas sesuatu bungkusan yang mengandungi kopi dan cikori melainkan ianya digabungkan dengan perkataan-perkataan “dan cikori”.
- (5) Perkataan “tulen” atau apa-apa perkataan yang mempunyai maksud yang sama atau serupa tidak boleh digunakan pada label di atas sesuatu bungkusan yang mengandungi kopi dan cikori.

### 272. Kopi dan cikori segera atau ekstrak kopi dan cikori larut.

- (1) Kopi dan cikori segera atau ekstrak kopi dan cikori larut hendaklah pepejal boleh larut kering yang disediakan daripada kopi dan cikori ekstraksi air yang dinyatakan dalam peraturan 271.
- (2) Kopi dan cikori segera atau ekstrak kopi dan cikori larut—

- (a) hendaklah mengandungi tidak kurang daripada 50 peratus kopi;
- (b) boleh mengandungi gula; dan

[Pind.  
PU(A)  
162/88]

[Gan.  
PU(A)  
162/88]

- (c) hendaklah larut dalam air didih dalam masa 30 saat dengan pengacauan sederhana.
- (3) Maka hendaklah ditulis pada label di atas sesuatu bungkus yang mengandung kopi dan cikori segera atau ekstrak kopi dan cikori larut—
- (a) dalam huruf-huruf yang lebih besar daripada huruf-huruf mana-mana perkataan lain pada label tersebut, perkataan-perkataan “kopi dan cikori segera” atau “ekstrak kopi dan cikori larut”, mengikut mana yang berkenaan; dan
- (b) suatu pernyataan mengenai peratusan kopi di dalam campuran itu.
- (4) Kecuali bagi maksud menyatakan peratusan kopi sebagaimana dikehendaki dalam perenggan (b) subperaturan (3), perkataan-perkataan “kopi” atau “ekstrak kopi” tidak boleh didapati pada label di atas sesuatu bungkus yang mengandung kopi dan cikori segera atau ekstrak kopi dan cikori larut melainkan ianya digabungkan dengan perkataan-perkataan “dan cikori segera” atau “dan cikori larut”, mengikut mana yang berkenaan.
- (5) Perkataan “tulen” atau apa-apa perkataan yang mempunyai maksud yang sama atau serupa tidak boleh digunakan pada label di atas sesuatu bungkus yang mengandung kopi dan cikori segera atau ekstrak kopi dan cikori larut.

**273. Esen kopi dan cikori atau ekstrak kopi dan cikori cecair.**

- (1) Esen kopi dan cikori atau ekstrak kopi dan cikori cecair hendaklah esen atau ekstrak cecair daripada kopi dan cikori yang dinyatakan dalam peraturan 271, dengan atau tanpa penambahan gliserol atau gula atau glukosa atau apa-apa kombinasinya. Ia hendaklah mengandungi tidak kurang daripada 0.25 peratus kafeina kontang yang diperolehi daripada kopi.
- (2) Maka hendaklah ditulis pada label di atas sesuatu bungkus yang mengandung esen kopi dan cikori atau ekstrak kopi dan cikori cecair—
- (a) dalam huruf-huruf yang lebih besar daripada huruf-huruf mana-mana perkataan lain pada label tersebut, perkataan-perkataan “esen kopi dan cikori” atau “ekstrak kopi dan cikori cecair”, mengikut mana yang berkenaan; dan
- (b) suatu pernyataan mengenai peratusan kafeina dalam campuran itu.
- (3) Perkataan “esen kopi” atau “ekstrak kopi” tidak boleh didapati pada label di atas sesuatu bungkus yang mengandung esen kopi dan cikori atau ekstrak kopi dan cikori cecair melainkan ianya diikuti dengan perkataan “dan cikori” atau “dan cikori cecair”, mengikut mana yang berkenaan.
- (4) Perkataan “tulen” atau apa-apa perkataan yang mempunyai maksud yang sama atau serupa tidak boleh didapati pada label di atas sesuatu bungkus yang mengandung esen kopi dan cikori atau ekstrak kopi dan cikori cecair.

**274. Biji koko.**

Biji koko hendaklah biji tulen daripada pokok koko *Theobroma cacao* yang ditapai dan dikeringkan dengan sempurna.

**275. Isi koko atau hancuran koko.**

Isi koko atau hancuran koko hendaklah biji koko panggang yang telah dikupas cengkerang atau kulitnya, dengan atau tanpa germa.

**276. Pes koko, jisim koko, kepingan koko atau likuor koko.**

(1) Pes koko, jisim koko, kepingan koko atau likuor koko hendaklah jisim pepejal atau semi pepejal yang diperolehi dengan mengisar isi koko. Ia hendaklah mengandungi tidak kurang daripada 48 peratus lemak koko.

(2) Pes koko, jisim koko, kepingan koko atau likuor koko tidak boleh mengandungi, atas asas tanpa air dan tanpa lemak, lebih daripada—

(a) 19 peratus kanji yang didapati secara semulajadi;

(b) 7 peratus gentian kasar;

(c) 8 peratus jumlah abu;

(d) 5.5 peratus abu tak larut dalam air; dan

(e) 0.4 peratus ferik oksida.

**277. Mentega koko.**

(1) Mentega koko hendaklah lemak yang diperolehi daripada biji koko, isi koko atau pes koko melalui proses mekanik atau kimia. Ia hendaklah tidak mempunyai lemak atau minyak lain, termasuk minyak mineral, dan bahan-bahan lain.

(2) Mentega koko—

(a) hendaklah mempunyai—

(i) nilai saponifikasi daripada 185 hingga 200 miligram kalium hidroksida setiap gram;

(ii) nilai iodin daripada 32 hingga 42;

(iii) takat lebur yang tidak kurang daripada 29°C; dan

(iv) indeks biasan (40°C) daripada 1.456 hingga 1.459; dan

(b) tidak boleh mengandungi lebih daripada 1.75 peratus berat bagi setiap berat asid lemak bebas (sebagai asid oleik).

(3) Mentega koko boleh mengandungi antipengoksida yang dibenarkan.



**278. Koko atau serbuk koko atau koko larut.**

- (1) Koko atau serbuk koko atau koko larut hendaklah hasil berserbuk yang disediakan daripada pes koko. Ia hendaklah dikurangkan daripada sebahagian lemaknya serta boleh diperlakukan dengan alkali atau garam beralkali.
- (2) Koko atau serbuk koko atau koko larut—
  - (a) hendaklah, dalam kandungannya tanpa air, tanpa lemak dan tanpa alkali, mematuhi subperaturan (2) peraturan 276; dan
  - (b) tidak boleh mengandungi, dalam kandungannya tanpa air dan tanpa lemak, lebih daripada—
    - (i) 10.5 jumlah alkali dihitung sebagai kalium karbonat; dan
    - (ii) 12.5 peratus abu.
- (3) Koko atau serbuk koko atau koko larut boleh mengandungi kondisioner makanan yang dibenarkan dan bahan perisa yang dibenarkan.

**279. Coklat.**

- (1) Coklat hendaklah hasil yang disediakan daripada pes koko atau koko dengan gula, dengan atau tanpa komponen susu, mentega koko dan makanan lain.
- (2) Coklat—
  - (a) boleh mengandungi tidak lebih daripada 5 peratus lemak susu atau lemak makan sayuran selain dari mentega koko;
  - (b) hendaklah mengandungi tidak kurang daripada 14 peratus pes koko atas asas tanpa air dan tanpa lemak; dan
  - (c) hendaklah, dalam kandungannya tanpa air, tanpa lemak dan tanpa alkali, mematuhi subperaturan (2) peraturan 276.
- (3) Coklat boleh mengandungi bahan perisa yang dibenarkan dan kondisioner makanan yang dibenarkan termasuk—
  - (a) lecithin dalam kadar yang tidak melebihi 0.8 peratus;
  - (b) monoglycerides dan diglycerides, dalam kadar yang tidak melebihi 0.5 peratus;
  - (c) polyglycerol polyricinoleate, dalam kadar yang tidak melebihi 0.5 peratus jika jumlah kandungan pengemulsi coklat itu tidak melebihi 1.5 peratus; dan
  - (d) lilin lebah, lilin candelila, syelek atau lilin karnauba sebagai agen pelicauan yang dibenarkan dalam kadar tidak lebih daripada 500 mg/kg.

[Pind.  
PU(A)  
306/09]

[Pind.  
PU(A)  
306/09]

[Mas.  
PU(A)  
306/09]

- (4) Walau apa pun perenggan (a) subperaturan (2), coklat gelap tidak boleh

mengandung lebih daripada 3 peratus lemak susu.

- (5) Walau apa pun perenggan (b) subperaturan (2), coklat bagi menyaluti biskut dan konfeksi atau hasil yang sama hendaklah mengandungi tidak kurang daripada 12 peratus pes koko atas asas tanpa air dan tanpa lemak.

## 280. Coklat putih.

- (1) Coklat putih hendaklah hasil yang disediakan daripada mentega koko, gula, dengan atau tanpa komponen susu, makanan lain.

(2) Coklat putih—

(a) boleh mengandungi tidak lebih daripada 5 peratus lemak susu atau lemak makan sayuran selain dari mentega koko; dan

(b) hendaklah, dalam kandungannya tanpa air, tanpa lemak dan tanpa alkali, mematuhi subperaturan (2) peraturan 276.

- (3) Coklat putih boleh mengandungi bahan perisa yang dibenarkan dan kondisioner makanan yang dibenarkan termasuk—

(a) lecithin dalam kadar yang tidak melebihi 0.8 peratus;

(b) monoglycerides dan diglycerides dalam kadar yang tidak melebihi 0.5 peratus;

(c) polyglycerol polyricinoleate, dalam kadar yang tidak melebihi 0.5 peratus jika jumlah kandungan pengemulsi coklat itu tidak melebihi 1.5 peratus; dan

(d) lilin lebah, lilin candelila, syelek atau lilin karnauba sebagai agen pelicauan yang dibenarkan dalam kadar tidak lebih daripada 500 mg/kg.

[Pind.  
PU(A)  
306/09]

[Pind.  
PU(A)  
306/09]

[Mas.  
PU(A)  
306/09]

## 281. Coklat susu.

- (1) Coklat susu hendaklah hasil yang disediakan dengan mencampurkan pes koko atau koko dengan gula, pepejal susu, mentega koko, dengan atau tanpa penambahan makanan lain.

(2) Coklat susu hendaklah mengandungi tidak kurang daripada—

(a) 2 peratus pepejal susu;

(b) 10.5 peratus pepejal susu atas asas tanpa lemak; dan

(c) 3 peratus pes koko atas asas tanpa air dan tanpa lemak.

- (3) Coklat susu yang diperihalkan sebagai “coklat susu penuh krim diperkaya” atau “coklat tenusu” hendaklah mengandungi tidak kurang daripada—

(a) 4.5 peratus lemak susu;

(b) 10.5 peratus pepejal susu atas asas tanpa lemak; dan

(c) 3 peratus pes koko atas asas tanpa air dan tanpa lemak.

[Pind.  
PU(A)  
306/09]

- (4) Coklat susu boleh mengandungi bahan perisa yang dibenarkan dan kondisioner makanan yang dibenarkan termasuk lilin lebah, lilin candelila, syelek atau lilin karnauba sebagai agen pelicauan yang dibenarkan dalam kadar tidak lebih daripada 500mg/kg.

#### *Susu Kocak*

### **282. Susu kocak.**

(1) Susu kocak hendaklah susu pasteur atau susu steril atau susu suhu ultra tinggi yang telah ditambah krim, ais krim, asid sitrik, asid tartarik atau apa-apa makanan lain sebaik sahaja sebelum dijual.

(2) Susu kocak hendaklah mengandungi tidak kurang daripada 3 peratus lemak susu.

[PU(A)  
90/99]

(3) (*Dipotong*).

(4) Susu kocak boleh mengandungi bahan perisa yang dibenarkan dan kondisioner makanan yang dibenarkan.

#### *Garam dan Rempah*

### **283. Garam.**

(1) Garam, selain dari garam batuan mentah, hendaklah natrium klorida berhablur.

(2) Atas asas tanpa air, garam—

[Pind.  
PU(A)  
90/99]

(a) hendaklah mengandungi tidak kurang daripada 95 peratus natrium klorida, tidak termasuk aditif makanan;

(b) boleh mengandungi tidak lebih daripada—

(i) 1.4 peratus sulfat, dihitung sebagai kalsium sulfat ( $\text{CaSO}_4$ );

(ii) 0.5 peratus kalsium klorida dan magnesium klorida ( $\text{CaCl}_2$  dan  $\text{MgCl}_2$ ); dan

(iii) 0.1 peratus bahan, selain dari kalsium sulfat, yang tak larut dalam air sejuk; dan

(c) tidak boleh mengandungi cemaran logam dalam kadar yang lebih tinggi daripada kadar yang dinyatakan dalam Jadual Keempat Belas.

(3) Garam boleh mengandungi tidak lebih daripada 10mg/kg potassium ferrocyanide, sodium ferrocyanide atau ferric ammonium citrate atau mana-

mana kombinasinya sebagai kondisioner makanan yang dibenarkan.

- (4) Apa-apa sebutan dalam Peraturan-Peraturan ini mengenai “garam” sebagai ramuan dalam makanan hendaklah juga disifatkan sebagai sebutan mengenai “garam halus” dan “garam halus beriodin”.

#### 284. Garam halus.

[Pind.  
PU(A)  
90/99]

- (1) Garam halus hendaklah garam bertapis. Ia hendaklah mengandungi tidak kurang daripada 97 peratus natrium klorida atas asas tanpa air, tidak termasuk aditif makanan; dan hendaklah tidak kehilangan lebih daripada 1 peratus dari beratnya apabila dikeringkan pada 130°C.

- (2) Garam halus hendaklah mengandungi tidak lebih daripada—

(a) 0.5 peratus sulfat, dihitung sebagai kalsium sulfat ( $\text{CaSO}_4$ );

(b) sejumlah 0.25 peratus kalsium klorida dan magnesium klorida ( $\text{CaCl}_2$  dan  $\text{MgCl}_2$ );

[Pind.  
PU(A)  
162/88]

(c) 2 peratus agen antipergerakan sebagai kondisioner makanan yang dibenarkan;

[Pind.  
PU(A)  
162/88]

(d) 0.1 peratus bahan, selain dari kalsium sulfat atau agen anti pergerakan yang dibenarkan, yang dibenarkan, yang tak larut dalam air sejuk; dan

[Mas.  
PU(A)  
162/88]

(e) 10 peratus penambah perisa yang dibenarkan.

[Mas.  
PU(A)  
162/88]

- (3) Maka hendaklah ditulis pada label di atas sesuatu bungkusan yang mengandungi garam halus bersama penambah perisa yang dibenarkan, dalam penghurufan yang sama yang tidak kurang daripada 10 poin, perkataan-perkataan “garam halus bersama (nyatakan nama penambah perisa itu)”. Perkataan-perkataan ini hendaklah membentuk baris pertama label tersebut dan hendaklah berada di tempat yang sama jelasnya dengan apa-apa perkara lain yang ditanda di atas atau dilekatkan pada bungkusan tersebut. Tiada apa-apa perkataan lain boleh terdapat pada baris yang sama.

#### 285. Garam halus beriodin atau garam beriodin.

[Gan.  
PU(A)  
90/99]

- (1) Garam halus beriodin atau garam beriodin hendaklah garam halus atau garam yang telah ditambah dengan kalium iodida atau iodat, atau natrium iodida atau iodat.

[Mas.  
PU(A)  
90/99]

- (1A) Garam halus beriodin atau garam beriodin hendaklah mengandungi kalium iodida atau iodat, atau natrium iodida atau iodat yang bersamaan dengan tidak kurang daripada 20 mg/kg dan tidak lebih daripada 40 mg/kg iodin.

[Gan.  
PU(A)  
291/18]

- (2) \*Tiada seorang pun boleh mengilang untuk jualan, menjual, mendedahkan atau menawarkan untuk jualan, mengkonsain atau menyerah hantar garam halus atau garam yang beratnya 20 kg atau kurang melainkan jika ia ialah garam halus beriodin atau garam beriodin yang disebut dalam subperaturan (1A) dan garam halus atau garam itu hendaklah dilabelkan dengan perkataan “Garam Halus Beriodin” atau “Garam Beriodin” mengikut mana-mana yang

berkenaan, pada bungkusannya.

*\*pindaan peraturan ini mula berkuat kuasa pada 30 September 2020*

[Mas.  
PU(A)  
162/88;  
Pind.  
PU(A)  
90/99,  
481/99]

- (3) \*Menteri boleh, melalui pemberitahuan dalam Warta, mengarahkan supaya dalam kawasan tertentu yang ditetapkan oleh Pengarah atau pegawai yang diberi kuasa, tiada seorang pun boleh mengilang untuk jualan, menjual, mendedahkan atau menawarkan untuk jualan, mengkonsain atau menyerah hantar garam halus atau garam yang beratnya lebih daripada 20 kg untuk kegunaan rumah dan makanan manusia melainkan jika garam halus atau garam itu ialah garam halus beriodin atau garam beriodin

*\*pindaan peraturan ini mula berkuat kuasa pada 30 September 2020*

[Gan.  
PU(A)  
291/18]

## 286. Rempah.

- (1) Rempah hendaklah daun, bunga, kudup, buah, biji, kulit atau rizom tumbuhan yang baik, yang sesuai untuk digunakan sebagai perencah atau bagi memberi suatu perisa atau aroma pada makanan dan yang mana minyak atau lain-lain konstituen perisa yang terdapat secara semulajadi belum dikeluarkan daripadanya, dan termasuklah makanan yang standardnya ditetapkan dalam peraturan 287 hingga 333. Rempah boleh dikeringkan atau digiling atau kedua-duanya.

[Pind.  
PU(A)  
183/86]

- (2) Rempah kisar boleh mengandungi agen antipergerakan sebagai kondisioner makanan.

## 287. Jintan manis.

- (1) Jintan manis hendaklah buah kering dan masak dari tumbuhan *Pimpinella anisum*.

- (2) Jintan manis—

(a) tidak boleh mengandungi lebih daripada—

(i) 9 peratus jumlah abu; dan

(ii) 1.5 peratus abu tak larut dalam asid hidroklorik cair; dan

(b) hendaklah mengandungi tidak kurang daripada 1 peratus isipadu bagi setiap berat minyak esensial ruap.

[Mas.  
PU(A)  
123/95]

## 287A. Serbuk jintan manis.

Serbuk jintan manis hendaklah serbuk yang diperolehi daripada buah *Pimpinella anisum* yang bersih dan kering dan hendaklah mengandungi tidak kurang daripada 0.7 peratus isipadu bagi setiap berat minyak esensial ruap.

## 288. Jintan

Jintan hendaklah biji kering tumbuhan *Carum carvi*. Ia hendaklah mengandungi tidak kurang daripada 3 peratus isipadu bagi setiap berat minyak esensial ruap.

## 289. Serbuk Jintan.

(1) Serbuk jintan hendaklah serbuk yang diperolehi daripada biji *Carum carvi* yang bersih dan kering.

(2) Serbuk jintan—

(a) tidak boleh mengandungi lebih daripada—

(i) 10 peratus air;

(ii) 8 peratus jumlah abu; dan

(iii) 1.5 peratus abu tak larut dalam asid hidroklorik cair; dan

(b) hendaklah mengandungi tidak kurang daripada 3 peratus isipadu bagi setiap berat minyak esensial ruap.

**290. Pelaga.**

Pelaga hendaklah buah kering yang hampir masak dari tumbuhan *Elettaria cardamomum*. Ia hendaklah mengandungi tidak kurang daripada 3 peratus isipadu bagi setiap berat minyak esensial ruap.

**291. Biji pelaga.**

Biji pelaga hendaklah biji kering yang diperolehi dengan memisahkan biji dari kapsul tumbuhan *Elettaria cardamomum*. Ia hendaklah mengandungi tidak kurang daripada 3 peratus isipadu bagi setiap berat minyak esensial ruap.

**292. Serbuk pelaga.**

(1) Serbuk pelaga hendaklah serbuk yang diperolehi daripada biji bersih dan kering yang dipisahkan dari kapsul *Elettaria cardamomum*.

(2) Serbuk pelaga—

(a) tidak boleh mengandungi lebih daripada—

(i) 14 peratus air;

(ii) 8 peratus jumlah abu; dan

(iii) 3 peratus abu tak larut dalam asid hidroklorik cair; dan

(c) hendaklah mengandungi tidak kurang daripada 3 peratus isipadu bagi setiap berat minyak esensial ruap.

**293. Pelaga besar.**

Pelaga hendaklah buah tumbuhan *Amomum subulatum* yang kering dan hamper masak dalam bentuk kapsul. Ia hendaklah mengandungi tidak kurang daripada 1 peratus isipadu bagi setiap berat minyak esensial ruap.

**294. Biji pelaga besar.**

Biji pelaga besar hendaklah biji kering yang diperolehi dengan memisahkan biji dari kapsul tumbuhan *Amomum subulatum*. Ia hendaklah mengandungi tidak kurang daripada 1 peratus isipadu bagi setiap berat minyak esential ruap.

**295. Serbuk pelaga besar.**

(1) Serbuk pelaga besar hendaklah serbuk yang diperolehi daripada biji bersih dan kering yang dipisahkan dari kapsul tumbuhan *Amomum subulatum*.

(2) Serbuk pelaga besar—

(a) tidak boleh mengandungi lebih daripada—

(i) 14 peratus air;

(ii) 8 peratus jumlah abu; dan

(iii) 3 peratus abu tak larut dalam asid hidroklorik cair; dan

(b) hendaklah mengandungi tidak kurang daripada 1 peratus isipadu bagi setiap berat minyak esential ruap.

**296. Biji saderi.**

(1) Biji saderi hendaklah biji kering tumbuhan *Apium graveolens*.

(2) Biji saderi—

(a) tidak boleh mengandungi lebih daripada—

(i) 10 peratus jumlah abu; dan

(ii) 2 peratus abu tak larut dalam asid hidroklorik cair; dan

(b) hendaklah mengandungi tidak kurang daripada 2 peratus isipadu bagi setiap berat minyak esential ruap.

**297. Cili.**

Cili hendaklah buah atau lenggai tumbuhan *Capsicum annum* atau *Capsicum frutescens*.

**298. Serbuk cili.**

(1) Serbuk cili hendaklah serbuk yang diperolehi dengan mengisar buah *Capsicum annum* atau *Capsicum frutescens* yang bersih dan kering.

(2) Serbuk cili—

(a) tidak boleh mengandungi lebih daripada—

(i) 12 peratus air;

(ii) 8 peratus jumlah abu;

(iii) 1.3 peratus abu tak larut dalam asid hidroklorik cair; dan

(iv) 30 peratus gentian kasar; dan

[Pind.  
PU(A)  
90/99]

(b) hendaklah mengandungi tidak kurang daripada 12 peratus berat bagi setiap berat ekstrak eter tak ruap.

**299. Sluri cili.**

[Pind.  
PU(A)  
162/88]

(1) Sluri cili atau biasanya dipanggil “cili bo” hendaklah sluri yang diperolehi dengan mengisar cili yang bersih, selamat dimakan, baharu atau kering bersama air minuman yang bersih. Ia hendaklah mengandungi tidak kurang daripada 15 peratus cili. Ia boleh mengandungi garam dan cuka. Ia tidak boleh mengandungi apa-apa bahan tambahan lain.

[Mas.  
PU(A)  
162/88]

(2) Sluri cili boleh mengandungi bahan pengawet yang dibenarkan.

**300. Kayu manis.**

Kayu manis hendaklah kulit dalam yang kering dari tumbuhan *Cinnamomum zeylanicum* atau *Cinnamomum cassia*. Ia hendaklah mengandungi tidak kurang daripada 0.5 peratus isipadu bagi setiap berat minyak esential ruap.

**301. Serbuk kayu manis.**

(1) Serbuk kayu manis hendaklah serbuk yang diperolehi dengan mengisar kulit dalam *Cinnamomum zeylanicum* atau *Cinnamomum cassia* yang bersih dan kering.

(2) Serbuk kayu manis—

(a) tidak boleh mengandungi lebih daripada—

(i) 12 peratus air;

(ii) 8 peratus jumlah abu; dan

(iii) 2 peratus abu tak larut dalam asid hidroklorik cair; dan

(b) hendaklah mengandungi tidak kurang daripada 0.5 peratus isipadu bagi setiap berat minyak esential ruap.

**302. Bunga cengkih.**

Bunga cengkih hendaklah kudup bunga dari tumbuhan *Eugenia aromatic* yang kering. Ia hendaklah mengandungi tidak kurang daripada 15 peratus isipadu bagi setiap berat minyak esential ruap.

**303. Serbuk bunga cengkih.**

(1) Serbuk bunga cengkih hendaklah serbuk yang diperolehi dengan mengisar kudup bunga *Eugenia aromatic* yang bersih dan kering.

(2) Serbuk bunga cengkih—



(a) tidak boleh mengandung lebih daripada—

- (i) 12 peratus air;
- (ii) 7 peratus jumlah abu; dan
- (iii) 0.5 peratus abu tak larut dalam asid hidroklorik cair; dan

(b) hendaklah mengandungi tidak kurang daripada 15 peratus isipadu bagi setiap berat minyak esential ruap.

**304. Ketumbar.**

Ketumbar hendaklah buah kering yang tua dari tumbuhan *Coriandrum sativum*. Ia hendaklah mengandungi tidak kurang daripada 1 peratus minyak esential ruap.

**305. Serbuk ketumbar.**

(1) Serbuk ketumbar hendaklah serbuk yang diperolehi dengan mengisar buah *Coriandrum sativum* yang bersih dan kering.

(2) Serbuk ketumbar—

(a) tidak boleh mengandungi lebih daripada—

- (i) 12 peratus air;
- (ii) 7 peratus jumlah abu; dan
- (iii) 1.5 peratus abu tak larut dalam asid hidroklorik cair; dan

[Pind.  
PU(A)  
162/88]

(b) Hendaklah mengandungi tidak kurang daripada 0.25 peratus isipadu bagi setiap berat minyak esential ruap.

[Pind.  
PU(A)  
123/95]

**306. Jintan putih.**

Jintan putih hendaklah buah kering dari tumbuhan *Cuminum cyminum*. Ia hendaklah mengandungi tidak kurang daripada 1.5 peratus isipadu bagi setiap berat minyak esential ruap.

[Pind.  
PU(A)  
123/95]

**307. Serbuk jintan putih.**

(1) Serbuk jintan putih hendaklah serbuk yang diperolehi dengan mengisar buah *Cuminum cyminum* kering.

(2) Serbuk jintan putih—

(a) tidak boleh mengandungi lebih daripada—

- (i) 12 peratus air;
- (ii) 9.5 peratus jumlah abu; dan
- (iii) 1.5 peratus abu tak larut dalam asid hidroklorik cair; dan

[Pind.  
PU(A)  
123/95]

(b) Hendaklah mengandung tidak kurang daripada 1.2 peratus isipadu bagi setiap berat minyak esential ruap.

**308. Jintan hitam.**

Jintan hitam hendaklah biji kering tumbuhan *Nigella sativa*. Ia hendaklah mengandung tidak kurang daripada 0.5 peratus isipadu bagi setiap berat minyak esential ruap.

**309. Serbuk jintan hitam.**

(1) Serbuk jintan hitam hendaklah serbuk yang diperolehi dengan mengisar biji *Nigella sativa* yang bersih dan kering.

(2) Serbuk jintan hitam—

(a) tidak boleh mengandung lebih daripada—

(i) 12 peratus air;

(ii) 7 peratus jumlah abu; dan

(iii) 1.5 peratus abu tak larut dalam asid hidroklorik cair; dan

(b) hendaklah mengandung tidak kurang daripada 0.5 peratus isipadu bagi setiap berat minyak esential ruap.

**310. Adas manis.**

(1) Adas manis hendaklah buah kering tumbuhan *Anethum graveolens*.

(2) Adas manis—

(a) tidak boleh mengandung lebih daripada—

(i) 10 peratus jumlah abu; dan

(ii) 3 peratus abu tak larut dalam asid hidroklorik cair; dan

(b) hendaklah mengandung tidak kurang daripada 2.5 peratus isipadu bagi setiap berat minyak esential ruap.

**311. Adas pedas.**

[Pind.  
PU(A)  
183/86]

Adas pedas hendaklah buah kering dan masak dari tumbuhan *Foeniculum vulgare* atau *Foeniculum officinale*. Ia hendaklah mengandung tidak kurang daripada 4 peratus isipadu bagi setiap berat minyak esential ruap.

**312. Serbuk adas pedas.**

(1) Serbuk adas pedas hendaklah serbuk yang diperolehi dengan mengisar buah *Foeniculum vulgare* yang bersih, kering dan masak.

(2) Serbuk adas pedas—

(a) tidak boleh mengandung lebih daripada—

- (i) 12 peratus air;
- (ii) 9 peratus jumlah abu; dan
- (iii) 2 peratus abu tak larut dalam asid hidroklorik cair; dan

(b) hendaklah mengandungi tidak kurang daripada 4 peratus isipadu bagi setiap berat minyak esensial ruap.

**313. Halba.**

Halba hendaklah biji kering dan masak tumbuhan *Trigonella foenum-graecum*.

**314. Serbuk halba.**

(1) Serbuk halba hendaklah serbuk yang diperolehi dengan mengisar biji *Trigonella foenum-graecum* yang kering dan masak.

(2) Serbuk halba—

(a) tidak boleh mengandungi lebih daripada -

- (i) 10 peratus air;
- (ii) 7 peratus jumlah abu; dan
- (iii) 2 peratus abu tak larut dalam asid hidroklorik cair; dan

(b) hendaklah mengandungi tidak kurang daripada 30 peratus ekstrak larut air sejuk.

**315. Halia.**

(1) Halia hendaklah rizom tumbuhan *Zingiber officinale*.

(2) Halia—

(a) hendaklah mengandungi tidak kurang daripada 1 peratus isipadu bagi setiap berat minyak esensial ruap; dan

(b) tidak boleh mengandungi lebih daripada 4 peratus kalsium oksida (jika berkapur).

(3) Halia kering boleh mengandungi bahan pengawet yang dibenarkan.

**316. Serbuk halia.**

(1) Serbuk halia hendaklah serbuk yang diperolehi dengan mengisar rizom *Zingiber officinale* yang bersih dan kering.

(2) Serbuk halia—

(a) tidak boleh mengandungi lebih daripada—

- (i) 13 peratus air;

- (ii) 8 peratus jumlah abu;
- (iii) 1 peratus abu tak larut dalam asid hidroklorik cair; dan
- (iv) 4 peratus kalsium oksida (sebagai CaO); dan

(b) hendaklah mengandungi tidak kurang daripada—

- (i) 1.7 peratus abu larut air;
- (ii) 10 peratus ekstrak larut air sejuk;
- (iii) 4.5 peratus ekstrak larut air (dalam 90 peratus alkohol); dan
- (iv) 1 peratus isipadu bagi setiap berat minyak esential ruap.

**317. Bunga pala.**

Bunga pala hendaklah lapisan atau arilus kering biji tumbuhan *Myristica fragrans*.

**318. Serbuk bunga pala.**

(1) Serbuk bunga pala hendaklah serbuk yang diperolehi dengan mengisar lapisan atau arilus kering biji *Myristica fragrans*.

(2) Serbuk bunga pala—

(a) tidak boleh mengandungi lebih daripada—

- (i) 10 peratus air;
- (ii) 3 peratus jumlah abu;
- (iii) 1 peratus abu tak larut dalam asid hidroklorik cair; dan
- (iv) 10 peratus gentian kasar;

(b) hendaklah mengandungi tidak kurang daripada 7 peratus isipadu bagi setiap berat minyak esential ruap; dan

(c) hendaklah mengandungi tidak kurang daripada 20 peratus dan tidak lebih daripada 30 peratus ekstrak eter tak meruap.

**319. Biji sawi.**

Biji sawi hendaklah biji kering pelbagai spesies tumbuhan *Brassica*. Ia hendaklah mengandungi tidak kurang daripada 2.5 peratus isipadu bagi setiap berat minyak esential ruap dan hendaklah tidak mempunyai biji *Argemone mexicana*.

**320. Serbuk biji sawi.**

(1) Serbuk biji sawi hendaklah serbuk yang diperolehi dengan mengisar biji kering pelbagai spesies *Brassica*.

(2) Serbuk biji sawi—

(a) tidak boleh mengandung lebih daripada—

- (i) 7 peratus air;
- (ii) 8 peratus jumlah abu;
- (iii) 2 peratus abu tak larut dalam asid hidroklorik cair;
- (iv) 8 peratus gentian kasar; dan
- (v) 15 peratus kanji; dan

(b) hendaklah mengandung tidak kurang daripada—

- (i) 0.25 peratus isipadu bagi setiap berat minyak essential ruap; dan
- (ii) 22 peratus ekstrak eter tak meruap.

(3) Ujian bagi minyak Argemon hendaklah negatif.

**321. Buah pala.**

Buah pala hendaklah biji kering tumbuhan *Myristica fragrans*. Ia hendaklah mengandung tidak kurang daripada 7 peratus isipadu bagi setiap berat minyak esential ruap.

**322. Serbuk buah pala.**

(1) Serbuk buah pala hendaklah serbuk yang diperolehi dengan mengisar biji kering *Myristica fragrans*.

(2) Serbuk buah pala—

(a) tidak boleh mengandung lebih daripada—

- (i) 8 peratus air;
- (ii) 5 peratus jumlah abu;
- (iii) 0.5 peratus abu tak larut dalam asid hidroklorik cair; dan
- (iv) 10 peratus gentian kasar; dan

(b) hendaklah mengandung tidak kurang daripada—

- (i) 7 peratus isipadu bagi setiap berat minyak essential ruap; dan
- (ii) 25 peratus ekstrak eter tak meruap.

**323. Lada hitam.**

Lada hitam hendaklah buah kering masak yang tua dari tumbuhan *Piper nigrum*.

**324. Serbuk lada hitam.**

[Pind.  
PU(A)  
90/99]

(1) Serbuk lada hitam hendaklah lada yang diperolehi dengan mengisar buah *Piper nigrum* kering yang tua.

[Gan.  
PU(A)  
88/03]

(2) Serbuk lada hitam—

(a) hendaklah mengandungi tidak lebih daripada—

- (i) 12 peratus kelembapan;
- (ii) 6 peratus jumlah abu;
- (iii) 1 peratus abu tak larut dalam asid hidroklorik cair; dan
- (iv) 17.5 peratus gentian kasar; dan

(b) hendaklah mengandungi tidak kurang daripada—

- (i) 6.5 peratus ekstrak eter tak meruap;
- (ii) 1.5 peratus isipadu bagi setiap berat minyak patil ruap; dan
- (iii) 4.0 peratus piperina.

**325. Lada putih.**

Lada putih hendaklah buah kering yang tua dari tumbuhan *Piper nigrum* dan yang telah dibuang lapisan luarnya.

**326. Serbuk lada putih.**

(1) Serbuk lada putih hendaklah serbuk yang diperolehi dengan mengisar biji tua kering *Piper nigrum* yang telah dibuang lapisan luar buahnya.

(2) Serbuk lada putih—

(a) tidak boleh mengandungi tidak lebih daripada—

- (i) 12.5 peratus air;
- (ii) 3.5 peratus jumlah abu;
- (iii) 0.3 peratus abu tak larut dalam asid hidroklorik cair; dan
- (iv) 5 peratus gentian kasar; dan

[Pind.  
PU(A)  
162/88]

[Mas.  
PU(A)  
162/88]

(b) hendaklah mengandungi tidak kurang daripada—

- (i) 7 peratus ekstrak eter tak meruap; dan
- (ii) (*Dipotong*);
- (iii) 0.7 peratus isipadu bagi setiap berat minyak esential ruap.

[PU(A)  
162/88]

**327. Campuran serbuk lada.**

[Pind.  
PU(A)  
88/03]

(1) Campuran serbuk lada hendaklah serbuk yang diperolehi dengan mencampur serbuk lada hitam dengan serbuk lada putih dan boleh mengandungi makanan lain termasuk penambah perisa yang dibenarkan yang tidak melebihi 10 peratus.

[Gan.  
PU(A)  
88/03]

(2) Campuran serbuk lada—

(a) tidak boleh mengandungi tidak lebih daripada 12 peratus kelembapan; dan

(b) hendaklah mengandungi tidak kurang daripada—

(i) 3.0 peratus ekstrak eter tidak meruap;

(ii) 0.5 peratus isipadu bagi setiap berat minyak pati ruap;

(iii) 2.0 peratus piperina; dan

(iv) 50 peratus serbuk lada.

[Mas.  
PU(A)  
88/03]

(2A) Maka hendaklah dituliskan pada label di atas suatu bungkusan yang mengandungi campuran serbuk lada suatu pernyataan mengenai peratusan serbuk lada.

[Mas.  
PU(A)  
162/88]

(3) Maka hendaklah ditulis pada label di atas sesuatu bungkusan yang mengandungi campuran serbuk lada bersama penambah perisa yang dibenarkan, dalam penghurufan yang sama yang tidak kurang daripada 10 poin, perkataan-perkataan “campuran serbuk lada bersama (nyatakan nama penambah perisa itu)”. Perkataan-perkataan ini hendaklah membentuk baris pertama label tersebut dan hendaklah berada di tempat yang sama jelasnya dengan apa-apa perkara lain yang ditanda di atas atau dilekatkan pada bungkusan tersebut. Tiada apa-apa perkataan lain boleh terdapat pada baris yang sama.

**328. Pimento.**

(1) Pimento hendaklah buah kering masak dari tumbuhan *Pimento officinalis*.

(2) Pimento—

(a) tidak boleh mengandungi lebih daripada 7 peratus jumlah abu; dan

(b) hendaklah mengandungi tidak kurang daripada 2.4 peratus isipadu bagi setiap berat minyak esential ruap.

**329. Kuma.**

(1) Kuma hendaklah stigmata kering atau bahagian atas stil bunga tumbuhan *Crocus sativus*.

(2) Kuma—

(a) tidak boleh mengandung tidak lebih daripada—

- (i) 8 peratus jumlah abu;
- (ii) 1.5 peratus abu tak larut dalam asid hidroklorik cair; dan
- (iii) 14 peratus bahan meruap pada  $103^{\circ}\text{C}\pm 1^{\circ}\text{C}$ ; dan

(b) hendaklah mengandung tidak kurang daripada—

- (i) 55 peratus ekstrak air; dan
- (ii) 2 peratus jumlah nitrogen.

**330. Bunga lawang.**

Bunga lawang hendaklah buah kering masak dari tumbuhan *Illicium verum*. Ia hendaklah mempunyai rupa ciri dan hendaklah tidak dicampur dengan *Illicium anisatum*.

**331. Kunyit.**

[Pind.  
PU(A)  
123/95]

Kunyit hendaklah rizom atau akar tumbuhan *Curcuma longa* atau *Curcuma domestica*. Ia hendaklah mengandung tidak kurang daripada 3 peratus isipadu bagi setiap berat esential ruap.

**332. Serbuk kunyit.**

(1) Serbuk kunyit hendaklah serbuk yang diperolehi dengan mengisar rizom atau akar kering *Curcuma longa* atau *Curcuma domestica*.

(2) Serbuk kunyit—

(a) tidak boleh mengandung tidak lebih daripada—

- (i) 13 peratus air;
- (ii) 9 peratus jumlah abu;
- (iii) 1.5 peratus abu tak larut dalam asid hidroklorik cair; dan
- (iv) 60 peratus jumlah kanji; dan

[Pind.  
PU(A)  
123/95]

(b) hendaklah mengandung tidak kurang daripada 2 peratus isipadu bagi setiap berat minyak esential ruap

[Mas.  
PU(A)  
88/03]

**332A. Serbuk kunyit sebatian.**

(1) Serbuk kunyit sebatian ialah serbuk yang diperolehi dengan mengisar rizom kering atau akar tumbuhan *Curcuma longa* atau *Curcuma domestica* dengan penambahan tepung beras.

(2) Serbuk kunyit sebatian hendaklah mengandung tidak kurang daripada 50 peratus kunyit.



(3) Serbuk kunyit sebatian -

(a) hendaklah mengandungi tidak lebih daripada—

- (i) 13 peratus air;
- (ii) 9 peratus jumlah abu;
- (iii) 1.5 peratus abu tak larut dalam asid hidroklorik cair; dan
- (iv) 60 peratus jumlah kanji; dan

(b) hendaklah mengandungi tidak kurang daripada 1.5 peratus isipadu bagi setiap berat minyak pati ruap

(4) Maka hendaklah dituliskan pada label di atas suatu bungkusan yang mengandungi serbuk kunyit sebatian—

(a) dalam huruf yang lebih besar daripada huruf bagi mana-mana perkataan lain pada label, perkataan “serbuk kunyit sebatian” atau “serbuk kunyit campuran”; dan

(b) pernyataan mengenai peratusan serbuk kunyit.

(5) Perkataan “tulen” atau apa-apa perkataan lain yang mempunyai kesan yang sama atau serupa tidak boleh digunakan pada label di atas sesuatu bungkusan yang mengandungi serbuk kunyit sebatian atau serbuk kunyit campuran.

[Pind.  
PU(A)  
306/09]

### 333. Rempah campur.

(1) Rempah campur hendaklah campuran dua atau lebih jenis rempah, sama ada tulen atau dikisar, dan termasuklah serbuk kari dan pes kari. Ia hendaklah mengandungi tidak kurang daripada 0.5 peratus isipadu bagi setiap berat minyak essential ruap.

(2) Pes kari boleh mengandungi bahan pengawet yang dibenarkan.

[Pind.  
PU(A)  
90/99]

[Mas.  
PU(A)  
123/95]

### 333A. Serbuk kari.

(1) Serbuk kari hendaklah campuran rempah kisar dan makanan lain.

(2) Serbuk kari hendaklah mengandungi tidak kurang daripada 85 peratus rempah dan tidak kurang daripada 0.25 peratus isipadu bagi setiap berat minyak essential ruap.

*Cuka, Sos, Cutni dan Jeruk*

### 334. Cuka.

(1) Cuka hendaklah hasil cecair yang disediakan daripada penapaian beralkohol dan diikuti dengan penapaian asetus mana-mana makanan yang sesuai.

(2) Cuka—

[Pind.  
PU(A)  
162/88]

(a) hendaklah mengandungi tidak kurang daripada 4 peratus isipadu bagi setiap berat asid asetik; dan

[Gan.  
PU(A)  
162/88]

(b) tidak boleh mengandungi apa-apa asid mineral.

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

**335. Cuka suling.**

(1) Cuka suling hendaklah hasil yang diperolehi dengan menyuling cuka yang dinyatakan dalam peraturan 334.

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

**336. Cuka sebatian.**

(1) Cuka sebatian hendaklah hasil yang diperolehi dengan mencampur cuka dengan cuka suling.

(2) Cuka sebatian—

(a) hendaklah mengandungi tidak kurang daripada—

(i) 50 peratus isipadu bagi setiap isipadu cuka; dan

(ii) 4 peratus berat bagi setiap isipadu asid asetik; dan

[Pind.  
PU(A)  
162/88]

(b) tidak boleh mengandungi apa-apa cuka buatan.

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

(4) Tiada sesuatu bungkusan yang mengandungi cuka sebatian boleh dilabel dengan perkataan “cuka” melainkan perkataan itu digabungkan dalam penghurufan yang sama dengan perkataan “sebatian”.

**337. Cuka buatan atau cuka tiruan.**

(1) Cuka buatan atau cuka tiruan hendaklah campuran asid asetik gred makanan dengan air minuman.

(2) Cuka buatan atau cuka tiruan—

[Pind.  
PU(A)  
162/88]

(a) hendaklah mengandungi tidak kurang daripada 4 peratus berat bagi setiap isipadu dan tidak lebih daripada 12.5 berat bagi setiap isipadu peratus asid asetik; dan

(b) tidak boleh mengandungi asid mineral atau apa-apa bahan lain.

(3) Cuka buatan atau cuka tiruan boleh mengandungi bahan pengawet yang

dibenarkan, karamel sebagai bahan pewarna dan rempah sebagai bahan perisa yang dibenarkan.

[Pind.  
PU(A)  
162/88]

- (4) Tiada sesuatu bungkusan yang mengandungi cuka buatan atau cuka tiruan boleh dilabel dengan perkataan “cuka” melainkan perkataan itu digabungkan dalam penghurufan yang sama dengan perkataan “buatan” atau “tiruan”.

### 338. Kehendak pelabelan tertentu bagi cuka.

- (1) Maka hendaklah ditulis pada label di atas sesuatu bungkusan yang mengandungi cuka, cuka suling atau cuka sebatian nama atau nama-nama punca dari mana ianya diperolehi.
- (2) Jika perihalan sesuatu cuka atau cuka suling itu menunjukkan atau menyarankan bahawa ianya diperolehi daripada sesuatu sumber tertentu, maka ia hendaklah telah diperolehi daripada sumber itu sahaja.
- (3) Tiap-tiap bungkusan yang mengandungi cuka, cuka suling atau cuka sebatian tidak boleh memasukkan pada labelnya suatu pernyataan bergambar atau rekabentuk yang menggambarkan bahan dari mana cuka itu diperolehi melainkan sekurang-kurangnya 60 peratus daripada cuka yang terkandung di dalamnya telah disediakan daripada bahan yang dinyatakan itu.
- (4) Perkataan “cuka” tidak boleh digabungkan dengan apa-apa perkataan lain melainkan jika diperuntukkan selainnya dalam Peraturan-Peraturan ini.

### 339. Sos.

[Pind.  
PU(A)  
306/09]

- (1) Sos hendaklah suatu sediaan makanan lazat dalam bentuk cecair atau semi-cecair dengan atau tanpa rempah dan bertujuan untuk dimakan dengan makanan bagi memberi keenakan dan termasuklah makanan yang standarnya ditetapkan dalam peraturan 340 hingga 345.
- (2) Bagi maksud Peraturan-Peraturan ini sos termasuk juga sos ikan, budu dan cinalok sebagaimana dinyatakan masing-masingnya dalam peraturan 164, 165 dan 166.

### 340. Sos soya, sos kacang soya atau kicap.

- (1) Sos soya atau sos kacang soya atau biasanya dikenali sebagai kicap hendaklah cecair bersih, masin dan berwarna coklat yang disediakan daripada penapaian kacang dari tumbuhan *Glycine max* dan bijirin atau tepung.
- (2) Sos soya, sos kacang soya atau kicap—
- (a) boleh mengandungi gula, sirap glukosa atau molasses atau kombinasinya; dan
- (b) hendaklah mengandungi tidak kurang daripada—

[Pind.  
PU(A)  
162/88],

(i) 0.6 peratus berat bagi setiap isipadu nitrogen total; dan

[Pin P.U  
(A)

(ii) 7 peratus garam.

169/19

Mas P.U  
(A)  
169/19

(2A) Sos soya, sos kacang soya atau kicap hendaklah disteril secara komersil, dengan aktiviti air ( $a_w$ ) lebih rendah daripada 0.85 pada suhu 25°C atau pH kurang daripada 4.5.

(3) Sos soya atau sos kacang soya atau kicap boleh mengandungi bahan pengawet yang dibenarkan, karamel sebagai bahan pewarna dan penambah perisa yang dibenarkan.

### 341. Sos protein sayur hidrolisis atau sos protein tumbuhan hidrolisis.

(1) Sos protein sayur hidrolisis atau sos protein tumbuhan hidrolisis hendaklah sos yang proteinnya diperolehi daripada protein sayur hidrolisis atau protein tumbuhan hidrolisis, mengikut mana yang berkenaan.

[Mas.  
PU(A)  
162/88]

(1A) Sos protein sayur hidrolisis atau sos protein tumbuhan hidrolisis hendaklah mengandungi tidak kurang daripada—

(a) 2.5 peratus berat bagi setiap isipadu nitrogen total; dan

(b) 10 peratus garam.

(2) Sos protein sayur hidrolisis atau sos protein tumbuhan hidrolisis boleh mengandungi bahan perisa yang dibenarkan, karamel sebagai bahan pewarna, penambah perisa yang dibenarkan dan kondisioner makanan yang dibenarkan.

[Pind.  
PU(A)  
162/88]

(3) Maka hendaklah ditulis pada label di atas sesuatu bungkusan yang mengandungi sos protein sayur hidrolisis atau sos protein tumbuhan hidrolisis perkataan-perkataan “sos protein sayur hidrolisis” atau “sos PSH” atau “sos protein tumbuhan hidrolisis” atau “sos PTH”, mengikut mana yang berkenaan.

[Mas.  
PU(A)  
162/88]

(4) Perkataan “sos soya” atau “penapaian” atau lain-lain perkataan yang mempunyai erti yang sama tidak boleh terdapat pada label di atas sesuatu bungkusan yang mengandungi sos protein sayur hidrolisis atau sos protein tumbuhan hidrolisis.

[Mas.  
PU(A)  
162/88]

### 314A. Sos protein sayur hidrolisis sebatian atau sos protein tumbuhan hidrolisis sebatian.

(1) Sos protein sayur hidrolisis sebatian atau sos protein tumbuhan hidrolisis sebatian hendaklah hasil yang diperolehi dengan menyebatkan sos protein sayur hidrolisis atau sos protein tumbuhan hidrolisis, mengikut mana yang berkenaan, dengan cecair bersih yang disediakan daripada penapaian kacang dari tumbuhan *Glycine max* dan bijirin atau tepung.

(2) Sos protein sayur hidrolisis sebatian atau sos protein tumbuhan hidrolisis sebatian hendaklah mengandungi tidak kurang daripada—

(a) 0.3 peratus berat bagi setiap isipadu nitrogen total; dan

(b) 10 peratus garam.

- (3) Sos protein sayur hidrolisis sebatian atau sos protein tumbuhan hidrolisis sebatian boleh mengandungi bahan pengawet yang dibenarkan, karamel sebagai bahan pewarna, penambah perisa yang dibenarkan dan kondisioner makanan yang dibenarkan.
- (4) Maka hendaklah ditulis pada label di atas sesuatu bungkusan yang mengandungi sos protein sayur hidrolisis sebatian atau sos protein tumbuhan hidrolisis sebatian dalam penghurufan yang sama perkataan-perkataan “sos protein sayur hidrolisis sebatian” atau “sos PSH sebatian”, atau “sos protein tumbuhan hidrolisis sebatian” atau “sos PTH sebatian”, mengikut mana yang berkenaan.
- (5) Tiada sesuatu bungkusan sos protein sayur hidrolisis sebatian atau sos protein tumbuhan hidrolisis sebatian boleh dilabel dengan perkataan-perkataan “sos protein sayur hidrolisis” atau “sos PSH”, atau “sos protein tumbuhan hidrolisis” atau “sos PTH” melainkan perkataan-perkataan itu digabungkan dalam penghurufan yang sama dengan perkataan “sebatian”.
- (6) Perkataan “sos soya” atau “penapaian” atau lain-lain perkataan yang mempunyai makna yang sama tidak boleh terdapat pada label di atas sesuatu bungkusan yang mengandungi sos protein sayur hidrolisis sebatian atau sos protein tumbuhan hidrolisis sebatian.

#### 342. Sos cili.

[Pind.  
PU(A)  
162/88]

- (1) Sos cili hendaklah sos yang disediakan daripada cili yang baik dan masak sebagaimana dinyatakan dalam peraturan 297 atau serbuk lada, bersama garam, gula, cuka, dengan atau tanpa makanan lain. Ia hendaklah mengandungi tidak kurang daripada bersamaan 5 peratus berat bagi setiap berat cili segar.
- (2) Sos cili hendaklah mengandungi tidak kurang daripada—
  - (a) 25 peratus jumlah pepejal larut; dan
  - (b) 0.8 peratus jumlah keasidan dinyatakan sebagai asid asetik.
- (3) Sos cili boleh mengandungi bahan pengawet yang dibenarkan, bahan pewarna yang dibenarkan, bahan perisa yang dibenarkan dan kondisioner makanan yang dibenarkan.
- (4) Sos cili tidak boleh menunjukkan apa-apa tanda penapaian apabila dieramkan pada suhu 37°C selama 15 hari. Kiraan Kulat Howardnya tidak boleh melebihi 50 peratus daripada jumlah bidang yang diperiksa.

#### 343. Sos tomato atau ketchup tomato.

- (1) Sos tomato atau ketchup tomato hendaklah sos yang disediakan daripada puri tomato atau pes tomato atau pepejal tomato yang diperolehi daripada tomato yang baik dan masak, bersama garam, gula dan cuka, dengan atau tanpa makanan lain.

- (2) Sos tomato atau ketchup tomato hendaklah mengandungi tidak kurang daripada—
- (a) 25 peratus jumlah pepejal larut;
  - (b) 4 peratus pepejal tomato larut; dan
  - (c) 0.8 peratus jumlah keasidan dinyatakan sebagai asid asetik.
- (3) Sos tomato atau ketchup tomato boleh mengandungi bahan pengawet yang dibenarkan, bahan pewarna yang dibenarkan, bahan perisa yang dibenarkan dan kondisioner makanan yang dibenarkan.
- (4) Sos tomato atau ketchup tomato tidak boleh menunjukkan apa-apa tanda penapaian apabila dieramkan pada suhu 37°C selama 15 hari. Kiraan Kulat Howardnya tidak boleh melebihi 50 peratus daripada jumlah bidang yang diperiksa.

**344. Sos salad.**

- (1) Sos salad hendaklah campuran minyak makan sayuran atau lemak susu bersama cuka atau jus buah sitrus atau kedua-duanya dengan atau tanpa lain-lain makanan. Ia termasuklah sos tartar.
- (2) Sos salad boleh mengandungi bahan pengawet yang dibenarkan, bahan perisa yang dibenarkan, calcium disodium ethylenediamene tetraacetate tidak melebihi 75mg/kg dan lain-lain kondisioner makanan yang dibenarkan.

[Pind.  
PU(A)  
162/88]

**345. Mayonis.**

- (1) Mayonis hendaklah campuran minyak makan sayuran, telur cecair atau kuning telur cecair bersama cuka atau jus buah sitrus atau kedua-duanya dengan atau tanpa makanan lain. Ia hendaklah mengandungi tidak kurang daripada 65 peratus minyak makan sayuran.
- (2) Mayonis boleh mengandungi bahan pengawet yang dibenarkan, bahan perisa yang dibenarkan, calcium disodium ethylenediamene tetraacetate tidak melebihi 75mg/kg dan lain-lain kondisioner makanan yang dibenarkan.

[Pind.  
PU(A)  
162/88]

**346. Cutni.**

- (1) Cutni hendaklah sediaan yang diperbuat daripada buah yang bersih dan baik atau sayur yang bersih dan baik atau kombinasinya bersama rempah, garam, gula, bawang putih dan cuka, dengan atau tanpa kekeras. Ia hendaklah mengandungi tidak kurang daripada 50 peratus buah-buahan atau sayur-sayuran atau kedua-duanya.
- (2) Cutni boleh mengandungi karamel sebagai bahan pewarna dan kondisioner makanan yang dibenarkan.
- (3) Maka hendaklah ditulis pada label di atas sesuatu bungkusan yang mengandungi cutni perkataan “cutni” dan perkataan ini boleh diikuti dalam penghurufan yang sama dengan nama buah-buahan atau sayur-sayuran, dengan syarat bahawa buah-buahan atau sayur-sayuran yang dinamakan itu didapati dalam cutni tersebut dalam kadar yang tidak kurang daripada 50

peratus dari jumlah buah-buahan atau sayur-sayuran yang ada di dalamnya.

**347. Jeruk.**

- (1) Jeruk hendaklah sayur bersih dan baik atau buah bersih dan baik atau kombinasinya yang diawet dengan garam, cuka, asid sitrik, asid fumarik, asid laktik, asid malik, asid tartarik atau apa-apa kombinasinya, dengan atau tanpa kekeras, gula dan rempah. Ia boleh dikeringkan.
- (2) Jeruk boleh mengandungi bahan pengawet yang dibenarkan, bahan pewarna yang dibenarkan, bahan perisa yang dibenarkan dan kondisioner makanan yang dibenarkan.
- (3) Maka hendaklah ditulis pada label di atas sesuatu bungkusannya yang mengandungi jeruk, perkataan “jeruk” dan perkataan ini bolehlah diikuti dalam penghurufan yang sama dengan nama buah-buahan atau sayur-sayuran, dengan syarat bahawa buah-buahan atau sayur-sayuran yang dinamakan itu didapati dalam jeruk tersebut dalam kadar yang tidak kurang daripada 50 peratus dari jumlah buah-buahan atau sayur-sayuran yang ada di dalamnya.

*Minuman Ringan.*

**348. Standard am bagi minuman ringan.**

[Pind.  
PU(A)  
162/88]

Minuman ringan hendaklah minuman yang bertujuan digunakan sebagai suatu minuman untuk manusia sama ada dengan atau tanpa pencairan dan termasuklah makanan yang standardnya ditetapkan dalam peraturan 349 hingga 359 tetapi tidak termasuk susu atau susu kocak, jus sayur, jus buah, teh, kopi, cikori, koko dan hasilnya yang berkaitan yang dinyatakan dalam Peraturan-Peraturan ini. Ia tidak boleh mengandungi apa-apa alkohol tambahan.

**349. Sirap.**

[Pind.  
PU(A)  
162/88]

Sirap hendaklah sediaan cecair yang terdiri dari air minuman dan tidak kurang daripada 35 peratus gula, glukosa atau sirap glukosa berfruktosa tinggi atau kombinasinya, dan termasuklah makanan yang dinyatakan dalam peraturan 350 dan 351 tetapi tidak termasuk makanan yang dinyatakan dalam peraturan 123, 125 dan 129.

**350. Sirap buah, kordial buah atau skuas buah.**

- (1) Sirap buah, kordial buah atau skuas buah hendaklah minuman ringan yang terdiri daripada sirap dan jus, dengan atau tanpa bahagian boleh dimakan, dari satu jenis atau lebih buah-buahan. Ia hendaklah mengandungi tidak kurang daripada 25 peratus jus atau lain-lain bahagian satu atau lebih jenis buah-buahan.
- (2) Sirap buah, kordial buah atau skuas buah boleh mengandungi bahan pengawet yang dibenarkan, bahan pewarna yang dibenarkan, bahan perisa yang dibenarkan dan kondisioner makanan yang dibenarkan.

[Gan.  
PU(A)  
162/88]

- (3) Bagi subperaturan (2), bahan perisa yang dibenarkan yang boleh ditambah kepada sirap buah, kordial buah atau skuas buah adalah—
- (a) bahan perisa asli; dan
  - (b) bahan perisa serbasama bahan asli.
- (4) Apabila sirap buah, kordial buah atau skuas buah dibancuh menjadi hasil yang sedia diminum mengikut nisbah pencairan yang disyorkan minuman yang disediakan itu hendaklah mematuhi standard yang ditetapkan bagi minuman buah yang ditetapkan dalam peraturan 353.
- (5) Maka hendaklah ditulis pada label di atas sesuatu bungkusan yang mengandungi sirap buah, kordial buah atau skuas buah—
- (a) perkataan-perkataan “sirap buah” atau “kordial buah” atau “skuas buah”, mengikut mana yang berkenaan;
  - (b) jika hasil itu terdiri daripada jus atau lain-lain bahagian boleh dimakan dari satu jenis buah sahaja, nama buah daripada mana ianya disediakan;
  - (c) jika hasil itu terdiri daripada jus atau bahagian boleh dimakan dari lebih daripada satu jenis buah-buahan, perkataan-perkataan “jus buah campuran” atau “kordial buah campuran” atau “skuas buah campuran”, mengikut mana yang berkenaan; dan
  - (d) nisbah pencairan yang disyorkan dinyatakan mengikut bilangan bahagian air yang mesti dicampur dengan satu bahagian sirap, kordial atau skuas.

### 351. Sirap berperisa atau kordial berperisa.

[Pind.  
PU(A)  
162/88]

- (1) Sirap berperisa atau kordial berperisa hendaklah minuman ringan yang terdiri daripada sirap dan bahan perisa yang dibenarkan dengan atau tanpa bahagian atau ekstrak boleh dimakan daripada satu atau lebih jenis buah-buahan atau lain-lain bahan tumbuhan. Ia boleh mengandungi ekstrak tumbuhan yang mengandungi kafeina sebagai kondisioner makanan yang dibenarkan dalam kadar tidak melebihi 1000mg/kg.
- (2) Sirap berperisa atau kordial berperisa boleh mengandungi bahan pengawet yang dibenarkan, bahan pewarna yang dibenarkan dan kondisioner makanan yang dibenarkan.
- (3) Maka hendaklah ditulis pada label di atas sesuatu bungkusan yang mengandungi sirap berperisa atau kordial berperisa nisbah pencairan yang disyorkan dinyatakan mengikut bilangan bahagian air yang mesti dicampur dengan satu bahagian sirap atau kordial.

### 352. Minuman jus buah.

[Pind.  
PU(A)  
162/88]

- (1) Minuman jus buah hendaklah minuman yang terdiri daripada air minuman, jus buah tak tertapai atau campuran jus tak tertapai dan lain-lain bahagian boleh dimakan dari satu atau lebih jenis buah-buahan, dengan atau tanpa



gula, glukosa atau sirap glukosa berfruktosa tinggi dan hendaklah mengandung tidak kurang daripada 35 peratus berat bagi setiap isipadu jus buah. Ia boleh mengandungi karbon dioksida.

(2) Minuman jus buah boleh mengandungi bahan pengawet yang dibenarkan, bahan pewarna yang dibenarkan, bahan perisa yang dibenarkan dan kondisioner makanan yang dibenarkan.

[Gan.  
PU(A)  
162/88]

(3) Bagi maksud subperaturan (2), bahan perisa yang dibenarkan yang dibenarkan yang boleh ditambah kepada minuman jus buah adalah—

(a) bahan perisa asli; dan

(b) bahan perisa serbasama bahan asli.

(4) Maka hendaklah ditulis pada label di atas sesuatu bungkusan yang bungkusan yang mengandungi minuman jus buah—

(a) jika hasil itu terdiri daripada jus dan lain-lain bahagian boleh dimakan dari satu jenis buah sahaja, nama buah daripada mana ianya diperolehi; dan

(b) jika hasil itu terdiri daripada jus dan lain-lain bahagian boleh dimakan dari lebih daripada satu jenis buah-buahan perkataan-perkataan “minuman jus buah campuran”.

### 353. Minuman buah.

[Pind.  
PU(A)  
162/88]

(1) Minuman buah hendaklah minuman ringan yang mengandungi tidak kurang daripada 5 peratus berat bagi setiap isipadu jus buah.

[Mas.  
PU(A)  
162/88]

(1A) Minuman buah boleh mengandungi bahan pengawet yang dibenarkan, bahan pewarna yang dibenarkan, bahan perisa yang dibenarkan dan kondisioner makanan yang dibenarkan.

[Mas.  
PU(A)  
162/88]

(1B) Bagi maksud subperaturan (1A), bahan perisa yang dibenarkan yang boleh ditambah kepada minuman buah adalah—

(a) bahan perisa asli; dan

(b) bahan perisa serbasama bahan asli.

(2) Maka hendaklah ditulis pada label di atas sesuatu bungkusan yang mengandungi buah—

(a) jika hasil itu terdiri daripada jus dan lain-lain bahagian boleh dimakan dari hanya satu jenis buah, nama buah dari mana ianya disediakan; dan

(b) jika hasil itu terdiri daripada jus atau bahagian boleh dimakan dari lebih daripada satu jenis buah-buahan, perkataan-perkataan “minuman buah campuran”.

### 354. Minuman berperisa.

[Pind.  
PU(A)  
162/88]

(1) Minuman berperisa hendaklah minuman ringan yang terdiri daripada air minuman dan bahan perisa yang dibenarkan, dengan atau tanpa gula, glukosa, sirap glukosa berfruktosa tinggi atau bahagian boleh dimakan atau ekstrak buah-buahan atau lain-lain bahan tumbuhan. Ia boleh mengandungi karbon dioksida.

[Gan.  
PU(A)  
160/04]

(2) Minuman berperisa boleh mengandungi bahan pengawet yang dibenarkan, bahan pewarna yang dibenarkan dan kondisioner makanan yang dibenarkan termasuk gam ester tidak melebihi 150mg/l dan  $\beta$ -siklodekstrin tidak melebihi 500mg/l.

[Pind.  
PU(A)  
183/86]

(3) Minuman berperisa boleh mengandungi ekstrak tumbuhan yang mengandungi kafeina sebagai bahan perisa yang dibenarkan dalam kadar tidak melebihi 200mg/liter.

[Pind.  
PU(A)  
162/88]

**355. Bes minuman ringan atau minuman ringan siap campur.**

(1) Bes minuman ringan atau minuman ringan siap campur adalah sediaan dalam bentuk cecair atau pepejal yang, apabila dicairkan dan dibuat mengikut arahan yang dinyatakan pada labelnya, akan menghasilkan minuman jus buah, minuman buah atau minuman berperisa, mengikut mana yang berkenaan, yang mematuhi standard yang ditetapkan dalam peraturan 352, 353 dan 354 masing-masingnya.

(2) Bes minuman ringan atau minuman ringan siap campur boleh mengandungi bahan pewarna yang dibenarkan, bahan perisa yang dibenarkan dan kondisioner makanan yang dibenarkan.

(3) Maka hendaklah ditulis pada label di atas sesuatu bungkusan yang mengandungi bes minuman ringan atau minuman ringan siap campur—

(a) perkataan-perkataan “bes minuman jus buah” atau “bes minuman buah” atau “bes minuman berperisa” atau “minuman jus buah siap campur” atau “minuman buah siap campur” atau “minuman berperisa siap campur”, mengikut mana yang berkenaan; dan

(b) suatu pernyataan memberi arahan bagi menyediakan suatu minuman jus buah, minuman buah atau minuman berperisa, mengikut mana yang berkenaan.

[Gan.  
PU(A)  
90/99]

**356. Campuran minuman botani.**

(1) Campuran minuman botani hendaklah suatu penyediaan yang dibuat daripada bahagian boleh dimakan atau ekstrak tumbuhan atau herba, dengan atau tanpa bahan pemanis dan makanan lain, dan termasuklah campuran minuman herba.

(2) Campuran minuman botani boleh mengandungi bahan pengawet yang dibenarkan, bahan pewarna yang dibenarkan, bahan perisa asli yang dibenarkan dan kondisioner makanan yang dibenarkan.

- (3) Apabila campuran minuman botani dalam bentuk sedia diminum, ia hendaklah dianggap sebagai minuman botani.
- (4) Bagi maksud subperaturan (3), minuman botani termasuklah teh herba yang diperoleh daripada tumbuhan *Mesona chinensis*, teh bunga dari tumbuhan *Chrysanthemum morifolium*, dan minuman herba.
- (5) Maka hendaklah ditulis pada label sesuatu bungkusan yang mengandungi campuran minuman botani perkataan “campuran minuman botani” atau “campuran minuman herba” diikuti sebaik sahaja selepasnya nama sumber botani atau sumber herba, minuman campuran itu.
- (6) Maka hendaklah ditulis pada label sesuatu bungkusan yang mengandungi minuman botani perkataan “minuman botani” atau “minuman herba” diikuti sebaik sahaja selepasnya nama sumber botani atau sumber herba, minuman itu.

**357. Susu kacang soya.**

[Pind.  
PU(A)  
162/88;  
306/09]

- (1) Susu kacang soya hendaklah minuman ringan yang diperbuat melalui pengekstrakan daripada kacang yang baik dari tumbuhan *Glycine max* atau daripada tepung soya, pekatan soya atau asingan soya kacang tersebut atau kombinasinya. Ia boleh mengandungi garam, gula dan bahan tumbuhan yang tidak merbahaya. Ia hendaklah mengandungi tidak kurang daripada 2 peratus berat bagi setiap isipadu protein.
- (2) Susu kacang soya boleh mengandungi kondisioner makanan yang dibenarkan, bahan perisa yang dibenarkan dan bahan pengawet yang dibenarkan.

**358. Minuman kacang soya.**

[Pind.  
PU(A)  
162/88;  
306/09]

- (1) Minuman kacang soya hendaklah minuman ringan yang diperbuat melalui pengekstrakan daripada kacang yang baik dari tumbuhan *Glycine max* atau daripada tepung soya, pekatan soya atau asingan soya kacang tersebut atau kombinasinya. Ia boleh mengandungi garam, gula dan bahan tumbuhan yang tidak merbahaya. Ia hendaklah mengandungi tidak kurang daripada 1.5 peratus berat bagi setiap isipadu protein.
- (2) Minuman kacang soya boleh mengandungi bahan pengawet yang dibenarkan, bahan perisa yang dibenarkan dan kondisioner makanan yang dibenarkan.

[PU(A)  
162/88]

**359. (Dipotong).**

**360. Kehendak pelabelan tertentu bagi minuman ringan.**

- (1) Bagi maksud Peraturan-Peraturan ini, perkataan –perkataan “bir”, “lager”, “champagne” atau “wain” atau lain-lain perkataan yang membayangkan bahawa minuman itu adalah suatu minuman beralkohol tidak boleh didapati pada label mana-mana minuman ringan selain dari ginger bir, ginger ale dan rut bir.

[Pind.  
PU(A)  
162/88]

- (2) Dalam hal minuman ringan dalam botol yang menggunakan label seramik, kehendak-kehendak peraturan 11 dan 14 bolehlah dicetak dalam penghurufan dari saiz yang lebih kecil yang tidak kurang daripada 2 poin pada

tutup atau tudung botol itu.

[Pind.  
PU(A)  
162/88]

- (3) Maka hendaklah ditulis pada label di atas sesuatu bungkusan yang mengandungi sirap berperisa atau cordial berperisa atau minuman berperisa perkataan-perkataan “sirap berperisa” atau “kordial berperisa” atau “minuman berperisa” atau nama perisa itu dalam penghurufan yang sama yang tidak kurang daripada 10 poin digabungkan dengan perkataan-perkataan “sirap berperisa” atau “kordial berperisa” atau “minuman berperisa”, mengikut mana yang berkenaan.
- (4) Label di atas sesuatu bungkusan sirap berperisa atau minuman berperisa tidak boleh mengandungi—

(a) apa-apa pernyataan, bahan bergambar atau reka bentuk yang membayangkan atau mensifatkan bahawa sirap atau minuman itu terdiri keseluruhannya atau sebahagiannya daripada jus buah; atau

[Gan.  
PU(A)  
131/02]

(b) suatu bahan bergambar atau reka bentuk tumbuhan atau bahagian sesuatu tumbuhan atau reka bentuk bunga yang membayangkan atau menyifatkan adanya sesuatu tumbuhan dalam sirap atau minuman itu.

- (5) Maka hendaklah ditulis pada label di atas sesuatu bungkusan yang mengandungi sirap berperisa atau minuman berperisa yang telah ditambah kafeina, suatu pernyataan tentang adanya kafeina dalam makanan tersebut.
- (6) Sirap berperisa dan minuman berperisa yang telah ditambah bahan perisa buah-buahan hendaklah dilabel dalam penghurufan yang sama yang tidak kurang daripada 10 poin dengan nama buah atau buah-buahan tersebut, didahului sebaik sahaja sebelumnya dengan perkataan “perisa” atau “berperisa”.
- (7) Jika minuman jus buah, minuman buah atau minuman berperisa dikarbonatkan, maka hendaklah ditulis pada label di atas sesuatu bungkusan yang mengandungi minuman itu—

(a) perkataan-perkataan “minuman jus buah berkarbonat” atau “minuman buah berkarbonat” atau “minuman berperisa berkarbonat”, mengikut mana yang berkenaan; atau

(b) perkataan-perkataan “minuman (nyatakan nama perisa itu) berkarbonat” atau “minuman berperisa (nyatakan nama perisa itu) berkarbonat”, mengikut mana yang berkenaan.

[Mas.  
PU(A)  
162/88]

- (8) Jika minuman berperisa atau minuman botani mengandungi kuinin dalam kadar yang lebih daripada 40mg/liter—

(a) kadar kuinin itu yang ditambah dalam mg/liter hendaklah dinyatakan pada label itu; dan

(b) hasil itu boleh dilabel sebagai “air tonik”.

[Mas.  
PU(A)  
190/91]

**360A. Air mineral semulajadi.**

(1) Air mineral semulajadi hendaklah air tanah yang diperolehi untuk makanan manusia daripada strata kandungan air bawah tanah melalui mata air, telaga, geyser atau lain-lain jalan keluar, dengan atau tanpa tambahan karbon dioksida.

[Gan.  
PU(A)  
110/93]

(2) Tiada seorang pun boleh mengambil apa-apa air mineral semulajadi daripada mana-mana punca bagi maksud perdagangan atau perniagaan melainkan jika lesen yang dinyatakan dalam Jadual Kedua Puluh Tujuh diberi oleh Pengarah.

[Gan.  
PU(A)  
123/95]

(3) Suatu permohonan untuk lesen di bawah subperaturan (2) hendaklah dibuat kepada Pengarah mengikut bentuk dan cara dan disertai dengan maklumat dan butiran, yang dinyatakan oleh Pengarah, bersama dengan fee memproses sebanyak satu ratus tiga puluh ringgit yang tidak boleh dibayar balik.

[Mas.  
PU(A)  
110/93]

(3A) Dalam meluluskan apa-apa permohonan di bawah subperaturan (2) Pengarah boleh mengenakan apa-apa syarat yang difikirkan patut berkaitan punca, pengabstrakan dan pengumpulan, penyediaan, pemprosesan dan pembungkusan air mineral semulajadi dan pengawasan yang berikutnya.

[Mas.  
PU(A)  
110/93]

(3B) Pengarah boleh pada bila-bila masa dan tanpa memberi apa-apa sebab menggantung atau membatalkan lesen yang diberikan atau boleh meminda syarat-syarat yang baginya lesen itu tertakluk.

[Mas.  
PU(A)  
123/95]

(3C) Fee untuk lesen yang dikeluarkan di bawah subperaturan (2) hendaklah enam ribu ringgit.

(4) Air mineral semulajadi hendaklah—

(a) diperolehi secara langsung di tempat kemunculan semulajadi atau pengabstrakan buatan air itu, dan diambil mengikut keadaan yang menjamin ketulenan bakteria semulajadinya; dan

(b) dibungkus seberapa dekat yang praktik dengan tempat kemunculan puncanya mengikut amalan kebersihan yang baik.

(5) Tiada seorang pun boleh mengangkut apa-apa air mineral semulajadi secara pukal bagi maksud pemprosesan atau pembungkusan.

(6) Air mineral semulajadi hanya boleh tertakluk kepada satu atau beberapa perlakuan seperti yang berikut:

(a) pemisahan daripada juzuk tak stabil melalui penyaringan atau penapisan atau penyaringan dan penapisan kedua-duanya;

(b) pengklorinan diikuti dengan pendeklorinan;

(c) pengudaraan;

(d) pendeudaraan;

(e) pengkarbonan;

- (f) pendekarbonan;
- (g) pensterilan ultraungu;
- (h) perlakuan ozon;
- (i) pempasteuran:

Dengan syarat bahawa perlakuan yang dinyatakan dalam subperaturan ini hanya boleh dilakukan jika kandungan air tersebut tidak terubahsuai dalam jujuk perlunya.

- (7) Air mineral semulajadi dalam bentuk berbungkusnya hendaklah mematuhi standard sebagaimana yang ditetapkan dalam Jadual Kedua Puluh Enam.
- (8) Air mineral semulajadi tidak boleh mengandungi mana-mana cecairan yang berikut:
  - (a) phenolic compounds;
  - (b) agen aktif permukaan;
  - (c) racun perosak dan polychlorinated biphenyls;
  - (d) minyak mineral;
  - (e) polynuclear aromatic hydrocarbons.
- (9) Tiada air mineral semulajadi boleh diperkuatkan atau dikayakan.
- (10) Air mineral semulajadi hendaklah dipak dalam bekas kedap udara yang sesuai bagi mencegah kemungkinan pengadukan atau pencemaran pada air itu.
- (11) Maka hendaklah ditulis pada label di atas sesuatu bungkusan yang mengandungi air mineral semulajadi—

[Pind.  
PU(A)  
384/00]

- (a) perkataan-perkataan “air mineral semulajadi” atau, jika hasil itu mengandungi karbon dioksida tambahan, perkataan-perkataan “air mineral semulajadi berkarbonat” dalam penghurufan sama yang tidak kurang daripada 12 poin;
- (b) amaun jumlah pepejal terlarut yang ada dalam mg/l;
- (c) nama kandungan mineral yang ada dan amaun dalam mg/l yang setiap garam mineral dan unsur surih itu didapati;
- (d) nilai pH air mineral semulajadi itu; dan
- (e) lokasi puncanya dan jenis punca tersebut.

*Air Minuman Berbungkus*

[Mas.  
PU(A)  
190/91]

**360B. Air minuman berbungkus.**

(1) Air minuman berbungkus hendaklah air minuman atau air minuman diperlakukan, selain daripada air mineral semulajadi, yang berkedap dalam botol atau lain-lain bungkusan dan dicadangkan untuk makanan manusia.

[Mas.  
PU(A)  
384/00]

(1A) Tiada seorang pun boleh mengambil apa-apa air minuman dari mana-mana punca bagi maksud perdagangan atau perniagaan melainkan jika lesen yang dinyatakan dalam Jadual Kedua Puluh Lapan diberi oleh Pengarah.

[Mas.  
PU(A)  
384/00]

(1B) Sesuatu permohonan untuk lesen di bawah subperaturan (1A) hendaklah dibuat kepada Pengarah mengikut bentuk dan cara dan disertai dengan maklumat dan butiran yang dinyatakan oleh Pengarah, bersama dengan fi memproses sebanyak satu ratus tiga puluh ringgit yang tidak boleh dibayar balik.

[Mas.  
PU(A)  
384/00]

(1C) Dalam meluluskan sesuatu permohonan di bawah subperaturan (1A) Pengarah boleh mengenakan apa-apa syarat yang difikirkan patut berkaitan punca, pengumpulan, penyediaan, pemprosesan dan pembungkusan air minuman dan pengawasan yang berikutnya.

[Mas.  
PU(A)  
384/00]

(1D) Seorang yang telah dikeluarkan lesen atau lesen-lesen di bawah subperaturan (1A) dan yang melanggar mana-mana terma dan syarat yang dikenakan oleh Pengarah, lesennya boleh digantung atau dibatalkan dan Pengarah boleh meminda pada bila-bila masa syarat-syarat yang baginya lesen itu tertakluk.

[Mas.  
PU(A)  
384/00]

(1E) Fi untuk lesen yang diberikan di bawah subperaturan (1A) hendaklah enam ribu ringgit.

(2) Air minuman berbungkus boleh mengandungi tambahan garam klorida, bikarbonat dan sulfat bagi kalsium, magnesium, kalium dan sodium, serta karbon dioksida.

(3) Air minuman berbungkus hendaklah mematuhi standard sebagaimana yang ditetapkan dalam Jadual Kedua Puluh Lima.

(4) Maka hendaklah ditulis pada label di atas sesuatu bungkusan yang mengandungi air minuman—

[Gan.  
PU(A)  
384/00]

(a) perkataan-perkataan “air minuman” atau, jika hasil itu mengandungi karbon dioksida tambahan, perkataan-perkataan “air minuman berkarbon” dalam penghurufan sama yang tidak kurang daripada 12 poin;

[Pind.  
PU(A)  
384/00]

(b) jika hasil itu mengandungi tambahan garam klorida, bikarbonat dan sulfat bagi kalsium, magnesium, kalium atau sodium, nama jujuk mineral yang ada dan amaun dalam mg/l yang setiap jujuk mineral itu didapati; dan

[Mas.  
PU(A)  
384/00]

(c) jenis punca air tersebut.

[Mas.  
PU(A)  
318/12]

**360c. Air dari mesin jual air.**

- (1) Bagi maksud peraturan ini—  
 “mesin jual air” ertinya apa-apa mesin layan diri yang apabila dimasukkan syiling, token atau melalui apa-apa cara lain akan secara automatik mendispens unit isi padu air untuk diminum atau kegunaan lain yang melibatkan kemungkinan air itu diminum oleh manusia; dan  
 “air dari mesin jual air” ertinya apa-apa air yang didispens oleh mesin jual air, yang tidak diletakkan oleh pembotol di dalam bekas kedap untuk kegunaan manusia.
- (2) Sebelum dijual, air dari mesin jual air itu hendaklah melalui proses –
  - (a) penurasan;
  - (b) satu atau lebih proses perlakuan yang berikut:
    - (i) osmosis songsang;
    - (ii) penyulingan;
    - (iii) pengionan; atau
    - (iv) apa-apa proses yang setara; dan
  - (c) penyahjangkitan.
- (3) Air dari mesin jual air hendaklah mematuhi standard seperti yang ditetapkan di dalam Jadual Kedua Puluh Lima.
- (4) Tiada seorang pun boleh mengendalikan mesin jual air bagi maksud perdagangan atau perniagaan melainkan jika lesen yang dinyatakan dalam Jadual Ketiga Puluh diberi oleh Pengarah.
- (5) Sesuatu permohonan untuk lesen di bawah subperaturan (4) hendaklah dibuat kepada Pengarah mengikut bentuk dan cara dan disertai dengan maklumat dan butiran yang dinyatakan oleh Pengarah, bersama dengan fi memproses sebanyak satu ratus tiga puluh ringgit yang tidak boleh dibayar balik.
- (6) Dalam meluluskan sesuatu permohonan di bawah subperaturan (4) Pengarah boleh mengenakan apa-apa syarat yang difikirkan patut berkaitan dengan pemprosesan air dan pengawasan yang berikutnya.
- (7) Lesen untuk mengendalikan mesin jual air adalah sah bagi tempoh dua tahun dari tarikh dikeluarkan dan boleh diperbaharui melalui permohonan kepada Pengarah oleh pemegang lesen bersama dengan fi untuk pembaharuan lesen sebanyak satu ratus lima puluh ringgit.
- (8) Seorang yang telah dikeluarkan lesen di bawah subperaturan (4) dan yang melanggar mana-mana terma dan syarat yang dikenakan oleh Pengarah, lesennya boleh digantung atau dibatalkan, dan Pengarah boleh meminda pada bila-bila masa syarat-syarat yang baginya lesen itu tertakluk.



- (9) Fi untuk lesen yang diberikan di bawah subperaturan (4) hendaklah satu ratus lima puluh ringgit.

[Mas.  
PU(A)  
104/19]

### 360D. Minuman elektrolit isotonik

Minuman elektrolit isotonik ialah minuman yang diformulasikan dan dinyatakan sebagai sesuai untuk penggantian segera bendalir, karbohidrat, elektrolit dan mineral.

- (1) Minuman elektrolit isotonik hendaklah memenuhi osmolariti 250 hingga 340 miliosmol/L.

- (3) Minuman elektrolit isotonik hendaklah mengandungi—

(a) tidak kurang daripada 230 mg/L atau 10 mmol/L dan tidak lebih daripada 920 mg/L atau 40 mmol/L natrium; dan

(b) tidak kurang daripada 30 g/L dan tidak lebih daripada 100 g/L keseluruhan glukosa, fruktosa, sukrosa, dekstrosa atau maltodekstrin tetapi fruktosa tidak lebih daripada 50 g/L .

- (4) Minuman elektrolit isotonik boleh mengandungi karbon dioksida dan bahan perisa yang dibenarkan.

- (5) Maka hendaklah ditulis pada label bungkusan minuman elektrolit isotonik—

(a) osmolariti minuman elektrolit isotonik yang diukur dalam miliosmol/L; dan

(b) amaun natrium dalam mg bagi setiap 100 ml atau bagi setiap bungkusan jika bungkusan itu hanya mengandungi satu bahagian dan satu hidangan yang dinyatakan kuantitinya pada label dalam panel maklumat pemakanan.

- (6) Maka hendaklah ditulis pada panel pamer utama pada label sesuatu bungkusan minuman elektrolit isotonik—

(a) perkataan "MINUMAN ELEKTROLIT ISOTONIK" atau perkataan "MINUMAN ELEKTROLIT ISOTONIK BERKARBONAT" jika minuman elektrolit isotonik itu berkarbonat dan saiz huruf bagi perkataan itu hendaklah tidak kurang daripada huruf bersaiz 12 poin; dan

(b) perkataan "bagi menggantikan kehilangan elektrolit disebabkan berpeluh selepas aktiviti fizikal aktif" dan saiz huruf bagi perkataan itu hendaklah tidak kurang daripada huruf bersaiz 10 poin.

[Mas.  
PU(A)  
104/19]

### 360E. Bes minuman elektrolit isotonik

- (1) Bes minuman elektrolit isotonik ialah satu sediaan dalam bentuk pepejal atau cecair apabila dicairkan dan dibuat mengikut arahan yang

dinyatakan pada label akan menghasilkan minuman elektrolit isotonik yang mematuhi standard minuman elektrolit isotonik yang ditetapkan dalam subperaturan 360D(1), (2), (3) dan (4).

(2) Maka hendaklah ditulis pada label bungkusan bes minuman elektrolit isotonik—

(a) pernyataan yang memberikan arahan bagi penyediaan minuman elektrolit isotonik;

(b) osmolariti minuman produk yang sedia diminum yang diukur dalam miliosmol/L; dan

(c) amoun natrium dalam produk yang sedia diminum dalam mg bagi setiap 100 ml atau bagi setiap bungkusan jika bungkusan itu hanya mengandungi satu bahagian dan satu hidangan yang dinyatakan kuantitinya pada label dalam panel maklumat pemakanan.

(3) Maka hendaklah ditulis pada panel pameran utama pada label sesuatu bungkusan bes minuman elektrolit isotonik—

(a) perkataan "BES MINUMAN ELEKTROLIT ISOTONIK" atau perkataan "BES MINUMAN ELEKTROLIT ISOTONIK BERKARBONAT" jika bes minuman elektrolit isotonik itu berkarbonat dan saiz huruf perkataan itu hendaklah tidak kurang daripada huruf bersaiz 12 poin; dan

(b) perkataan "bagi menggantikan kehilangan elektrolit disebabkan berpeluh selepas aktiviti fizikal aktif" dan saiz huruf perkataan itu hendaklah tidak kurang daripada huruf bersaiz 10 poin.”.

#### *Minuman Beralkohol*

### **361. Standard am bagi minuman beralkohol.**

[Pind.  
PU(A)  
145/16

(1) Minuman beralkohol hendaklah likuor yang mengandungi lebih daripada 2 peratus isipadu bagi setiap isipadu alkohol dan termasuklah makanan yang standardnya ditetapkan dalam peraturan 362 hingga 384, 386 dan 386A tetapi tidaklah termasuk spirit ternyahasli atau apa-apa likuor atau apa-apa sediaan yang mengandungi lebih daripada 2 peratus isipadu bagi setiap isipadu alcohol yang diakui mempunyai sifat perubatan.

[Gan.  
PU(A)  
90/99]

(2) Walau apa pun perenggan 10(b), maka hendaklah ditulis pada panel pameran utama pada label sesuatu bungkusan yang mengandungi minuman beralkohol, dalam huruf besar penghurufan yang berhuruf tebal yang berciri bukan serif tidak kurang daripada penghurufan bersaiz 12 poin, perkataan "ARAK MENGANDUNGI \_\_\_\_\_% ALKOHOL;”.

[Mas.  
PU(A)  
145/16

(2A) Maka hendaklah ditulis pada label di atas sesuatu bungkusan huruf yang berciri bukan serif tidak kurang daripada penghurufan bersaiz 12 poin, perkataan "MEMINUM ARAK BOLEH MEMBAHAYAKAN KESIHATAN.

[Mas.  
PU(A)

(3) Minuman beralkohol hendaklah dibungkus dalam botol kaca, tin aluminium,

90/99]

botol plastic atau botol porselin.

[Mas.  
PU(A)  
90/99]

- (4) Seseorang tidak boleh menjual apa-apa minuman beralkohol kepada mana-mana orang yang dibawah umur dua puluh satu tahun.

[Pind.  
PU(A)  
145/16

[Mas.  
PU(A)  
90/99]

- (5) Apa-apa minuman beralkohol yang dipamerkan untuk jualan di mana-mana kedai runcit atau kaunter jualan hendaklah dipamerkan di kabinet atau rak pameran yang berasingan daripada kabinet atau rak pameran yang digunakan untuk makanan.

[Gan.  
PU(A)  
145/16

[Mas.  
PU(A)  
145/16

- (5A) Mana-mana orang yang menjual minuman beralkohol hendaklah—

meletakkan suatu notis dalam huruf besar penghurufan yang berhuruf hitam tebal yang berciri bukan serif, tidak kurang daripada penghurufan bersaiz 48 poin berlatar belakang merah yang mengandungi perkataan “MEMINUM ARAK BOLEH MEMBAHAYAKAN KESIHATAN” sebagaimana yang dinyatakan dalam Jadual Kedua Puluh B di hadapan lokasi di mana minuman beralkohol dipamerkan untuk jualan; dan

- (a) mempamerkan suatu tanda secara mudah dilihat tentang larangan jualan minuman beralkohol kepada mana-mana orang di bawah umur dua puluh satu tahun sebagaimana yang dinyatakan dalam Jadual Kedua Puluh C di kaunter minuman beralkohol yang ditawarkan untuk jualan.

[Mas.  
PU(A)  
90/99]

- (6) Minuman beralkohol yang standard tidak ditetapkan secara nyata oleh Peraturan-Peraturan ini tidak dikategorikan di bawah peraturan 395 sebagai makanan yang tidak distandardisasikan di tempat lain dan hendaklah dilarang untuk dijual.

[Pind.  
PU(A)  
145/16

[Mas.  
PU(A)  
145/16

- (7) Bagi maksud peraturan ini, “kabinet pameran” ertinya mana-mana ruang, kepungan atau bekas dengan atau tanpa penyejukan

[Mas.  
PU(A)  
145/16

- (8) Mana-mana orang yang gagal mematuhi subperaturan (2), (2A), (3), (4), (5) dan (5A) melakukan suatu kesalahan dan boleh, apabila disabitkan, didenda tidak melebihi sepuluh ribu ringgit atau penjara selama tempoh tidak melebihi dua tahun

### 362. Wain.

- (1) Wain hendaklah hasil dari penapaian beralkohol separa atau penapaian beralkohol lengkap jus anggur atau jus anggur dan lain-lain bahagian anggur atau hasil banchuan jus anggur pekat dengan air minuman atau kombinasinya. Ia hendaklah mengandungi tidak kurang daripada 7 peratus isipadu bagi setiap isipadu dan tidak lebih daripada 15 peratus isipadu bagi setiap isipadu alkohol.

- (2) Wain boleh mengandungi –

(a) urea dan yis;

- (b) fruktosa, glukosa, sirap glukosa, gula;
  - (c) karbon dioksida, nitrogen, oksigen;
  - (d) keasidan ruap dihitung sebagai asid asetik, tidak termasuk asid pengawetan, dalam kadar yang tidak lebih daripada 1.2g setiap liter; dan
  - (e) air minuman.
- (3) Wain boleh mengandungi bahan pengawet yang dibenarkan dan kondisioner makanan yang dibenarkan termasuk polyvinylpyrrolidone dalam kadar yang tidak lebih daripada 60mg setiap liter.
- (4) Perkataan “wain” tidak boleh didapati pada label sesuatu bungkusan yang mengandungi makanan melainkan makanan itu mematuhi standard bagi wain sebagaimana ditetapkan dalam peraturan ini.
- (5) Perkataan-perkataan “tak berkarbonat” tidak boleh didapati pada label sesuatu bungkusan yang mengandungi wain melainkan wain itu tidak mengandungi apa-apa karbon dioksida selain dari karbon dioksida yang dikeluarkan semasa penapaian.
- (6) Perkataan “champagne” tidak boleh didapati pada label sesuatu bungkusan yang mengandungi wain tak berkarbonat melainkan ianya telah dihasilkan mengikut cara penapaian tradisional di dalam botol.

**363. Wain koktel, vermouth atau wain aperitif.**

- (1) Wain koktel, vermouth atau wain aperitif hendaklah wain yang telah ditambah dengan bahan pahit, aromatik atau lain-lain bahan botani atau bahan perisa yang dibenarkan.
- (2) Wain koktel, vermouth atau wain aperitif -
- (a) tidak boleh mengandungi lebih daripada 20 peratus isipadu bagi setiap isipadu alkohol mutlak; dan
  - (b) boleh mengandungi etil alkohol tambahan yang mengandungi tidak kurang daripada 60 peratus isipadu bagi setiap isipadu etil alkohol.
- (3) Wain koktel, vermouth atau wain aperitif boleh mengandungi bahan pengawet yang dibenarkan, bahan pewarna yang dibenarkan dan kondisioner makanan yang dibenarkan.

**364. Wain berudara.**

Wain berudara hendaklah wain yang telah ditambah karbon dioksida secara buatan setelah dibotolkan. Ia hendaklah mematuhi standard bagi wain sebagaimana ditetapkan dalam peraturan 362.

**365. Dry wine.**

Dry wine hendaklah hasil dari penapaian beralkohol lengkap jus anggur atau jus anggur dan lain-lain bahagian anggur atau hasil bancuhan jus pekat dengan air

162/88]

minuman atau kombinasinya. Ia hendaklah mematuhi standard bagi wain sebagaimana ditetapkan dalam peraturan 362 kecuali bahawa ianya tidak boleh mengandungi gula atau fruktosa atau glukosa atau sirap glukosa tambahan.

### 366. Wain manis.

[Pind.  
PU(A)  
162/88]

Wain manis hendaklah hasil dari penapaian beralkohol separa jus anggur atau jus anggur dan lain-lain bahagian anggur atau hasil bancuhan jus anggur pekat dengan minuman atau kombinasinya. Ia hendaklah mematuhi standard bagi wain sebagaimana ditetapkan dalam peraturan 362.

### 367. Wain buah.

(1) Wain buah hendaklah hasil dari penapaian beralkohol separa atau penapaian beralkohol lengkap jus, atau jus dan lain-lain bahagian, apa-apa buah-buahan selain dari anggur, dan termasuklah makanan yang standardnya ditetapkan dalam peraturan 368 hingga 371. Ia tidak boleh mengandungi lebih daripada 15 peratus isipadu bagi setiap isipadu alkohol.

(2) Wain buah—

(a) boleh mengandungi—

(i) urea dan yis;

(ii) fruktosa, glukosa, sirap glukosa, gula;

(iii) karbon dioksida, nitrogen, oksigen; dan

(iv) keasidan meruap dihitung sebagai asid asetik, tidak termasuk asid pengawet, dalam kadar tidak lebih daripada 1.2g setiap liter; dan

(b) tidak boleh mengandungi air minuman.

(3) Wain buah boleh mengandungi bahan pengawet yang dibenarkan dan kondisioner makanan yang dibenarkan, termasuk polyvinylpyrrolidone dalam kadar yang tidak lebih daripada 60mg setiap liter.

(4) Tiada sesuatu bungkusan yang mengandungi wain buah boleh dilabel dengan perkataan “wain” melainkan nama buah daripada mana wain itu diperbuat digabungkan dalam penghurufan sama yang tidak kurang daripada 10 poin dengan perkataan “wain”.

### 368. Wain epal.

Wain epal hendaklah hasil dari penapaian beralkohol jus epal. Ia hendaklah mengandungi lebih daripada 8.5 peratus isipadu bagi setiap isipadu alkohol. Ia hendaklah mematuhi standard bagi wain buah sebagaimana ditetapkan dalam peraturan 367.

### 369. Sider.

Sider hendaklah wain buah yang disediakan dari epal. Ia tidak boleh mengandungi lebih daripada 8.5 peratus isipadu bagi setiap isipadu alkohol. Ia

hendaklah mematuhi standard bagi wain buah sebagaimana ditetapkan dalam peraturan 367.

**370. Wain pear.**

Wain pear hendaklah hasil dari penapaian beralkohol jus pear. Ia hendaklah mengandungi lebih daripada 8.5 peratus isipadu bagi setiap isipadu alkohol. Ia hendaklah mematuhi standard bagi wain buah sebagaimana ditetapkan dalam peraturan 367.

**371. Peri.**

Peri hendaklah wain buah yang disediakan dari pear atau kombinasi pear dengan epal di mana kadar jus epalnya tidak melebihi 25 peratus isipadu bagi setiap isipadu daripada amaun agregat jus buah-buahan itu. Ia tidak boleh mengandungi lebih daripada 8.5 peratus isipadu bagi setiap isipadu alkohol. Ia hendaklah mematuhi standard bagi wain buah sebagaimana ditetapkan dalam peraturan 367.

**372. Wain sayur.**

(1) Wain sayur hendaklah hasil dari penapaian beralkohol jus, atau jus dan lain-lain bahagian, sesuatu sayur. Ia tidak boleh mengandungi lebih daripada 15 peratus isipadu bagi setiap isipadu alkohol.

(2) Wain sayur boleh mengandungi—

(i) urea dan yis;

(ii) fruktosa, glukosa, sirap glukosa, gula;

(iii) karbon dioksida, nitrogen, oksigen; dan

(iv) keasidan meruap dihitung sebagai asid asetik, tidak termasuk asid pengawet, dalam kadar yang tidak lebih daripada 1.2g setiap liter.

(3) Wain sayur boleh mengandungi bahan pengawet yang dibenarkan dan kondisioner makanan yang dibenarkan, termasuk polyvinylpyrrolidone dalam kadar tidak lebih daripada 60mg setiap liter.

(4) Tiada sesuatu bungkusan yang mengandungi wain sayur boleh dilabel dengan perkataan “wain” melainkan nama sayur dari mana wain itu diperolehi digabungkan dalam penghurufan yang sama yang tidak kurang dari 10 poin dengan perkataan “wain”.

**373. Wain madu atau mid.**

(1) Wain madu atau mid hendaklah hasil dari penapaian beralkohol madu yang dicampur air atau jus buah atau kedua-duanya, dengan atau tanpa penambahan herba atau rempah. Ia tidak boleh mengandungi lebih daripada 15 peratus isipadu bagi setiap isipadu alkohol.

(2) Wain madu atau mid boleh mengandungi—

(i) yis dan urea;

- (ii) fruktosa, glukosa, sirap glukosa, gula;
- (iii) karbon dioksida, nitrogen, oksigen; dan
- (iv) keasidan meruap dihitung sebagai asid asetik, tidak termasuk asid pengawet, dalam kadar yang tidak lebih daripada 1.2g setiap liter.

(3) Wain madu atau mid boleh mengandungi bahan pengawet yang dibenarkan dan kondisioner makanan yang dibenarkan, termasuk polyvinylpyrrolidone yang tidak lebih daripada 60mg setiap liter.

#### 374. Bir, lager, ale atau stout.

(1) Bir, lager, ale atau stout hendaklah hasil dari penapaian beralkohol cecair yang diperolehi dari lecekan bijian malt dengan hop atau lain-lain pahit sayuran tak berbahaya.

(2) Bir, lager, ale atau stout—

(a) hendaklah mengandungi lebih daripada 2 peratus isipadu bagi setiap isipadu alkohol; dan

(b) boleh mengandungi bijirin tak bermalt atau mil bijirin, gula yis, nutrien atau karbon dioksida.

(3) Bir, lager, ale atau stout boleh mengandungi karamel sebagai bahan pewarna, asid askorbik dan tidak lebih daripada 25mg/kg sulfur dioksida atau sulfit sebagai kondisioner makanan yang dibenarkan.

(4) Kecuali sebagaimana diperuntukkan selainnya dalam subperaturan (1) peraturan 360, perkataan “bir”, “lager”, “ale” atau “stout” tidak boleh didapati pada label mana-mana bungkusan yang mengandungi makanan melainkan makanan itu mematuhi standard bagi bir sebagaimana ditetapkan dalam peraturan ini.

[Gan.  
PU(A)  
90/99]

#### 375. Wain beras.

(1) Wain beras hendaklah hasil dari penapaian beralkohol beras dan bijian lain dan hendaklah termasuk sake. Ia hendaklah mengandungi tidak kurang daripada 12 peratus isipadu bagi setiap isipadu dan tidak lebih daripada 20 peratus isipadu bagi setiap isipadu alkohol.

(2) Wain beras boleh mengandungi bahan pengawet yang dibenarkan.

(3) Tiada sesuatu bungkusan wain beras boleh dilabel dengan perkataan “wain” melainkan perkataan “beras” digabungkan dalam penghurufan yang sama yang tidak kurang daripada 10 poin dengan perkataan “wain”.

[Pin.  
PU(A)  
169/19]

#### 376. Tuak.

(1) Tuak hendaklah hasil yang diperolehi dari penapaian beralkohol cairan perbungaan pohon kelapa *Cocos nucifera*. Ia hendaklah mengandungi tidak kurang daripada 7 peratus isipadu bagi setiap isipadu dan tidak lebih daripada 10 peratus isipadu bagi setiap isipadu alkohol.

(2) Tuak boleh mengandung bahan pengawet yang dibenarkan.

**377. Spirit.**

(1) Spirit hendaklah sulingan beralkohol yang dihasilkan dengan menyuling likuor dan termasuklah makanan yang standardnya ditetapkan dalam peraturan 378 hingga 384.

(2) Spirit hendaklah mengandungi tidak kurang daripada 32.5 peratus isipadu bagi setiap isipadu alkohol.

**378. Brandi.**

(1) Brandi hendaklah spirit yang dihasilkan dengan menyuling wain.

(2) Brandi—

(a) hendaklah mengandungi tidak kurang daripada—

(i) 35 peratus isipadu bagi setiap isipadu alkohol; dan

(ii) 60 gram ester yang dihitung sebagai etil asetat dalam 100 liter alkohol mutlak; dan

(b) boleh mengandungi gula, glukosa, sirap glukosa atau fruktosa.

(3) Brandi boleh mengandungi bahan perisa yang dibenarkan dan karamel sebagai bahan pewarna.

**379. Brandi buah.**

Brandi buah hendaklah spirit yang disediakan dengan menyuling wain buah. Ia hendaklah mematuhi standard bagi brandi sebagaimana ditetapkan dalam peraturan 378.

**380. Rum.**

(1) Rum hendaklah spirit yang diperolehi dengan menyuling hasil tebu yang telah menjalani penapaian beralkohol. Ia hendaklah mengandungi tidak kurang daripada 37.5 peratus isipadu bagi setiap isipadu alkohol.

(2) Rum boleh mengandungi karamel sebagai bahan pewarna dan bahan perisa yang dibenarkan.

**381. Wiski.**

(1) Wiski hendaklah spirit yang dihasilkan dengan menyuling bijirin atau hasil bijirin yang telah menjalani penapaian beralkohol. Ia hendaklah mengandungi tidak kurang daripada 37.5 peratus isipadu bagi setiap isipadu alkohol.

(2) Wiski boleh mengandungi karamel sebagai bahan pewarna dan bahan perisa yang dibenarkan.

**382. Vodka.**



Vodka hendaklah hasil yang diperolehi dengan menyuling bijian yang telah menjalani penapaian beralkohol. Ia hendaklah diperlakukan dengan arang atau karbon diaktifkan untuk menjadikannya tidak mempunyai sifat, aroma atau rasa ciri. Ia hendaklah mengandungi tidak kurang daripada 32.5 peratus isipadu bagi setiap isipadu alkohol.

**383. Gin.**

(1) Gin hendaklah spirit yang berperisakan juniper beri, dengan atau tanpa lain-lain bahan botani tak berbahaya.

(2) Gin—

(a) hendaklah mengandungi tidak kurang daripada 35 peratus isipadu bagi setiap isipadu alkohol; dan

(b) boleh mengandungi gula tambahan.

**384. Samsu.**

[Pind.  
PU(A)  
88/03,  
358/05],  
169/19

Samsu hendaklah spirit yang diperolehi dengan menyuling lecekan beras, seкои atau molases. Ia hendaklah mengandungi tidak kurang daripada 35 peratus isipadu bagi setiap isipadu alkohol. Sam Cheng dan Sochu hendaklah mengandungi tidak kurang daripada 16 peratus isipadu bagi setiap isipadu alkohol.

**385. Kehendak pelabelan tertentu bagi spirit.**

[Pind.  
PU(A)  
183/86]

(1) Perkataan atau perkataan-perkataan “brandi”, “brandi buah”, “rum”, “samsu”, “wiski”, “vodka” dan “gin” tidak boleh digabungkan dengan apa-apa perkataan lain, kecuali perkataan-perkataan yang menunjukkan sumber hasil tersebut, tempat pengilangan atau jenama.

(2) Maka hendaklah ditulis pada label di atas sesuatu bungkusan yang mengandungi brandi buah nama buah dari mana hasil itu disediakan.

(3) Tiada sesuatu bungkusan yang mengandungi brandi buah boleh dilabel dengan perkataan “brandi” melainkan nama buah dari mana brandi itu diperbuat digabungkan dengan perkataan “brandi” dalam penghurufan yang sama yang tidak kurang daripada 10 poin.

**386. Likeur.**

[Pind.  
PU(A)  
90/99]

(1) Likeur hendaklah hasil yang disediakan dengan mencampurkan atau menyuling spirit dengan atau bersama buah-buahan, bunga, daun atau lain-lain sayur-sayuran tak berbahaya atau jusnya atau bersama ekstrak yang diperolehi melalui infusi, perkolasi atau meserasi bahan-bahan sayuran tak berbahaya itu. Ia boleh mengandungi makanan lain. Ia hendaklah mengandungi tidak kurang daripada 17 peratus isipadu bagi setiap isipadu alkohol.

(2) Likeur boleh mengandungi bahan pewarna yang dibenarkan dan bahan perisa yang dibenarkan.

[Mas  
PU(A)  
145/16]

**386A Sebatian Minuman Keras**

(1) Sebatian minuman keras—

[Pind  
PU(A)  
11/19],  
[Pind  
PU(A)  
100/20]

(a) hendaklah hendaklah mengandungi etil alkohol daripada sulingan yang berasal daripada hasil pertanian ;

[Pind  
PU(A)  
100/20]

(b) boleh mengandungi spirit sebagaimana yang ditetapkan dalam peraturan 377 atau etil alkohol daripada penapaian yang berasal daripada hasil pertanian atau kedua-duanya;

(c) hendaklah mengandungi sama banyak atau lebih banyak daripada 32.5 peratus isipadu per isipadu alkohol; dan

(d) hendaklah bukan daripada minuman beralkohol sebagaimana yang ditetapkan dalam peraturan 377 hingga 384 dan peraturan 386.

[Pind  
PU(A)  
100/20]

(1A) Sebatian minuman keras boleh mengandungi bahan pemanis yang dibenarkan dan bahan perisa yang dibenarkan.

[Pind  
PU(A)  
270/16,  
PU(A)  
100/20]

(2) Walau apa pun mana-mana peruntukan lain dalam Peraturan-Peraturan ini, sebatian minuman keras hendaklah dibungkus dalam suatu botol kaca dan isipadu minimumnya hendaklah tidak kurang daripada 350ml.

(3) Maka hendaklah ditulis pada panel paparan utama pada label di atas sesuatu bungkusan yang mengandungi sebatian minuman keras, perkataan “sebatian minuman keras” mengikut subperaturan 12(2).

(4) Walau apa pun subperaturan (3), perkataan “sebatian” tidak boleh digabungkan dengan nama mana-mana minuman beralkohol yang lain di bawah Peraturan-Peraturan ini.

[PU(A)  
100/20]

(5) *(Dipotong)*

[Mas  
PU(A)  
171/20]

**386B Minuman beralkohol yang dinyahalkohol**

(1) Minuman beralkohol yang dinyahalkohol ialah produk daripada minuman beralkohol yang standardnya ditetapkan dalam peraturan 362 hingga 386A, yang kandungan alkoholnya telah dikeluarkan dan yang mengandungi tidak lebih daripada 0.5 peratus isipadu bagi setiap isipadu alkohol.

(2) Minuman beralkohol yang dinyahalkohol boleh mengandungi bahan pemanis yang dibenarkan dan bahan perisa yang dibenarkan.

(3) Standard am bagi minuman beralkohol yang dinyatakan dalam

subperaturan 361(2), (2A), (3), (4), (5), (5A), (7) dan (8) hendaklah terpakai bagi minuman beralkohol yang dinyahalkohol.

- (4) Hendaklah ditulis pada panel paparan utama pada label di atas sesuatu bungkusan yang mengandungi minuman beralkohol yang dinyahalkohol, perkataan 'dinyahalkohol' dalam penghurufan yang seragam digabungkan dengan nama minuman beralkohol.
- (5) Tidak boleh tertera pada label minuman beralkohol yang dinyahalkohol perkataan—
  - (a) "sifar alkohol" , "0 alkohol" "bebas alkohol" , "tiada alcohol" , "tanpa alcohol" atau apa-apa perkataan atau pernyataan yang mempunyai makna yang sama; dan
  - (b) "minuman ringan" , "jus" atau apa-apa perkataan atau pernyataan yang menyatakan, membayangkan atau menyifatkan bahawa minuman beralkohol yang dinyahalkohol itu ialah minuman ringan atau jus.

*Syandi*

**387. Syandi**

- (1) Syandi hendaklah hasil yang disediakan daripada bir dan lemonad. Ia hendaklah mengandungi tidak lebih daripada 2 peratus isipadu bagi setiap isipadu alkohol dan boleh mengandungi karbon dioksida.
- (2) Syandi boleh mengandungi bahan pengawet yang dibenarkan, bahan pewarna yang dibenarkan, bahan perisa yang dibenarkan dan kondisioner makanan yang dibenarkan.
- (3) Maka hendaklah ditulis pada label di atas sesuatu bungkusan yang mengandungi syandi—
  - (a) perkataan-perkataan "syandi", dan
  - (b) suatu pernyataan mengenai peratusan alkohol dalam minuman itu.
- (4) Perkataan "minuman ringan" atau perkataan-perkataan lain yang sama ertinya tidak boleh didapati pada label di atas sesuatu bungkusan yang mengandungi syandi.

*Makanan Bertujuan Khas*

**388. Makanan bertujuan khas.**

- (1) Dalam Peraturan-Peraturan ini, "makanan bertujuan khas" ertinya sesuatu makanan yang dinamakan atau diperihalkan sebagai benar-benar sesuai untuk dimakan oleh orang-orang yang berkehendakkan keperluan

pemakanan khas dan termasuklah makanan yang standardnya ditetapkan dalam peraturan 389 hingga 393.

- (2) Bagi maksud peraturan ini, terma “karbohidrat” termasuklah alkohol, giserol, sorbitol atau gula alkohol, dan apa-apa bahan karbohidrat yang boleh dimetabolasi.
- (3) Tiada seorang pun boleh mengimport, mengilang atau mengiklankan untuk jualan atau menjual apa-apa makanan, selain daripada makanan yang dinyatakan dalam peraturan 389 hingga 393, sebagai makanan bertujuan khas tanpa terlebih dahulu mendapat kelulusan bertulis daripada Pengarah.
- (4) Tiada apa-apa label bagi sesuatu makanan boleh mengandungi suatu akuan bahawa makanan itu adalah makanan bertujuan khas melainkan maklumat lengkap bagi menyokong kesesuaian khas atau mutu pemakanan dinyatakan pada label itu.
- (5) Jika sesuatu makanan bertujuan khas mengandungi apa-apa karbohidrat ia tidak boleh dilabel dengan perkataan atau perkataan-perkataan “tak bergula” atau “tanpa gula”, atau apa-apa perkataan lain yang sama ertinya.

[Gan.  
PU(A)  
162/88]

- (5A) Jika ramuan, selain daripada aditif makanan, yang ditambah kepada makanan bertujuan khas diperolehi dari tumbuhan, nama biasa tumbuhan itu hendaklah dinyatakan pada label makanan tersebut:

Dengan syarat bahawa adalah tidak perlu untuk menyatakan nama tumbuhan daripada mana ramuan itu diperolehi jika ianya boleh disiratkan daripada nama sebutan sebenar ramuan itu.

[Mas.  
PU(A)  
162/88]

- (6) Walau apa pun perenggan (b) peraturan 10, tiap-tiap butir yang dikehendaki terdapat pada label sesuatu bungkusan makanan bertujuan khas hendaklah dalam Bahasa Malaysia dan boleh termasuk terjemahannya dalam mana-mana bahasa lain.
- (7) Bagi maksud peraturan ini, “bayi” ertinya seseorang yang berumur hingga 12 bulan, dan “kanak-kanak kecil” ertinya seseorang yang berumur dari 12 hingga 3 tahun.

[Pind.  
PU(A)  
90/99]

### **389. Rumusan bayi.**

- (1) Rumusan bayi hendaklah apa-apa makanan yang diperihalkan atau dijual sebagai alternatif kepada susu ibu bagi makanan bayi. Ia hendaklah hasil yang disediakan dari susu lembu atau lain-lain binatang, atau lain-lain bahagian binatang yang boleh dimakan atau kedua-duanya, termasuk ikan, atau dari tumbuhan yang sesuai untuk makanan bayi.
- (2) Rumusan bayi yang diproses atau dirumus khas bagi memenuhi keperluan pendietan tertentu yang telah diakui dan diketahui wujud disebabkan oleh keadaan fizikal atau fisiologi atau penyakit atau gangguan kesihatan tertentu atau kedua-duanya, boleh diubahsuaikan untuk menyesuaikan dengan keadaan tertentu tetapi dalam hal-hal lain hendaklah mematuhi standard yang diperuntukkan kemudiannya dalam peraturan ini.

[Pind.  
PU(A)  
162/88]

(3) Rumusan bayi hendaklah mengandungi nutrien yang dinyatakan dalam ruang (1) Daftar I kepada Jadual Kedua Puluh Satu sebanyak amaun yang tidak kurang daripada amaun yang dinyatakan dalam ruang (2) dan tidak lebih daripada amaun, jika ditetapkan, yang dinyatakan dalam ruang (3) Daftar itu bersetentangan dan berhubungan dengan makanan tersebut.

[Mas.  
PU(A)  
303/00]

(3A) Rumusan bayi boleh mengandungi ramuan pilihan yang dinyatakan dalam ruang (1) Daftar 1A Jadual Kedua Puluh Satu dalam amaun tidak lebih daripada kadar maksimum yang dibenarkan seperti yang dinyatakan bersetentangan dengannya dalam ruang (2) Daftar.

[Mas.  
PU(A)  
303/00]

(3B) Jumlah kepekatan nucleotida dalam rumusan bayi tidak boleh melebihi 5mg setiap 100kcal.

[Mas.  
PU(A)  
303/00]

(3C) Rumusan bayi boleh mengandungi—

[Mas.  
PU(A)  
131/02]

(a) asid lemak trans tidak melebihi 1% daripada jumlah kandungan lemak;

(b) asid erusik tidak melebihi 1% daripada jumlah kandungan lemak; dan

(c) asid lemak rantai panjang (20 dan 22 atom karbon) asid lemak politak tepu (LC-PUFA) yang tidak melebihi -

(i) 1% daripada jumlah kandungan lemak untuk n-3LC-PUFA; dan

(ii) 2% daripada jumlah kandungan lemak untuk n-6LC-PUFA (1% daripada jumlah kandungan lemak untuk asid arakidonik).

[Mas.  
PU(A)  
131/02]

(3D) Kandungan asid eikosapentaenoik (EPA) (20:5 n-3) dalam perenggan (c) subperaturan (3C) hendaklah tidak lebih daripada kandungan asid dokosaheksenoik (DHA) (22:6 n-3)

(4) Rumusan bayi boleh mengandungi aditif makanan yang dinyatakan dalam ruang (1) Daftar II kepada Jadual Kedua Puluh Satu dalam kadar yang tidak melebihi kadar maksimum yang dibenarkan yang dinyatakan bersetentangan dengannya dalam ruang (2) Jadual tersebut.

(5) Tiada suatu pun aditif makanan, selain dari aditif makanan yang dinyatakan dalam ruang (1) Daftar II kepada Jadual Kedua Puluh Satu, boleh didapati dalam rumusan bayi berikutan pembawaan masuk daripada bahan mentah atau lain-lain ramuan.

(6) Rumusan bayi atau ramuan yang digunakan bagi membuat rumusan itu hendaklah tidak diperlakukan dengan radiasi mengion.

[Gan.  
PU(A)  
90/99]

(7) Maka hendaklah ditulis pada panel pameran utama pada label sesuatu bungkusan yang mengandungi rumusan bayi, perkataan "SUSU IBU ADALAH MAKANAN YANG TERBAIK BAGI BAYI". Perkataan ini hendaklah tidak kurang daripada penghurufan bersaiz 10 poin bagi tin 500g dan saiz penghurufan hendaklah ditambah dengan bersekadar dengan saiz tin itu.

[Gan.  
PU(A)  
90/99]

(8) Label sesuatu rumusan bayi tidak boleh mempamerkan apa-apa gambar atau grafik budak atau bayi atau bahagian budak atau bayi, ibu, botol susu atau puting. Tetapi bagi maksud menjelaskan cara penyediaan sesuatu rumusan bayi, grafik boleh digunakan.

(9) Tiada apa –apa label bagi sesuatu rumusan bayi boleh mengandungi apa-apa akuan tentang kelebihan hasil itu daripada susu ibu.

(10) Maka hendaklah ditulis pada label di atas sesuatu bungkusan yang mengandungi rumusan bayi, dalam penghurufan yang tidak kurang daripada 4 poin—

[PU(A)  
162/88]

(a) *(Dipotong).*

(b) jenis spesifik karbohidrat yang ada;

[PU(A)  
162/88]

(c) *(Dipotong).*

[PU(A)  
162/88]

(d) *(Dipotong).*

[Pind.  
PU(A)  
90/99]

(e) amaun tenaga, dinyatakan dalam kilokalori (kcal) atau kilojoule (kJ) atau kedua-duanya, dan amaun protein, karbohidrat, lemak, vitamin dan kandungan mineral bagi setiap 100 gram makanan itu sebagaimana dijual dan bagi kuantiti tertentu makanan itu sebagaimana dicadangkan untuk dimakan;

[Mas.  
PU(A)  
90/99]

(f) perkataan “RUMUSAN BAYI”. Saiz penghurufan bagi perkataan ini hendaklah tidak kurang daripada setengah ketinggian penghurufan bagi jenama rumusan bayi itu; dan

[Mas.  
PU(A)  
90/99]

(g) nama binatang atau tumbuhan dari mana ramuan diperoleh. Nama binatang atau tumbuhan itu hendaklah ditulis dengan huruf tebal.

(11) Jika sesuatu rumusan bayi adalah dicadangkan untuk bayi-bayi yang mempunyai keperluan-keperluan pemakanan khas, maka hendaklah ditulis pada label makanan sedemikian keperluan-keperluan tertentu yang baginya rumusan itu akan digunakan dan sifat atau sifat-sifat pemakanan atas mana ianya diasaskan.

(12) Perkataan-perkataan “rumusan bayi dengan zat besi” tidak boleh didapati pada label mana-mana rumusan bayi, melainkan hasil itu mengandungi tidak kurang daripada 1 mg zat besi (Fe) bagi setiap 100 kalori yang didapati.

(13) Walau apa pun subperaturan (5) peraturan 26, tiada apa-apa label sesuatu rumusan bayi boleh mengandungi akuan bahawa susu bayi itu adalah diperkaya atau ditambah vitamin.

[Mas.  
PU(A)  
306/09]

(13A) Perkataan “kemanusiaan” atau “keibuan” tidak boleh terdapat pada mana-mana label rumusan bayi.

(14) Maka hendaklah ditulis pada label tiap-tiap bungkusan yang mengandungi rumusan bayi—

- (a) cara menyediakan makanan itu yang hendaklah termasuk pernyataan mengenai kuantiti atau amaun makanan itu yang diarah untuk digunakan dalam sediaan yang hendak diberi kepada bayi;
- (b) suatu pernyataan mengesyorkan amaun makanan yang telah disediakan itu yang hendak diberikan pada sesuatu masa, dan kerapnya amaun itu perlu diberikan setiap hari; pernyataan itu hendaklah diberi bagi tiap-tiap bulan umur hingga ke umur enam bulan; dan
- (c) arahan bagi penstoran dan maklumat tentang penyimpanannya sebelum dan selepas bungkusan itu dibuka.

[Pind.  
PU(A)  
90/99]

(15) Maka hendaklah juga ditulis pada panel pameran utama pada label di atas sesuatu bungkusan yang mengandungi rumusan bayi, dalam penghurufan yang tidak kurang daripada 4 poin dan berhuruf tebal, perkataan-perkataan "RUMUSAN BAYI BUKANLAH MAKANAN TUNGGAL BAGI BAYI YANG BERUMUR LEBIH DARIPADA 6 BULAN".

[Mas.  
PU(A)  
88/03]

(16) Apa-apa perkara perihalan yang terdapat atau dilekatkan pada atau yang dibekalkan dengan apa-apa bungkusan formula bayi tidak boleh mengandungi apa-apa maklumat tentang promosi atau iklan keluaran yang lain.

[Mas.  
PU(A)  
88/03]

### **389A. Rumusan susulan.**

- (1) Rumusan susulan adalah makanan untuk tujuan digunakan sebagai bahagian cecair diet bercerai susu untuk bayi berumur enam bulan ke atas dan kanak-kanak kecil. Ia adalah keluaran yang disediakan daripada susu lembu atau binatang lain atau bahagian lain yang berasal daripada binatang atau tumbuhan, yang telah terbukti sesuai untuk bayi berumur enam bulan ke atas dan bagi kanak-kanak kecil.
- (2) Rumusan susulan hendaklah berzat secukupnya untuk menyumbang kepada tumbesaran dan perkembangan yang normal apabila digunakan mengikut arahan penggunaannya.
- (3) Rumusan susulan yang diproses atau dirumus khas untuk memenuhi kehendak diet yang diiktiraf umum dan diketahui wujud disebabkan oleh keadaan fizikal atau fisiologi atau penyakit atau gangguan kesihatan tertentu atau kedua-duanya, boleh diubahsuaikan untuk menyesuaikan dengan keadaan tertentu itu tetapi dalam hal-hal lain hendaklah mematuhi standard yang diperuntukkan dalam peraturan ini.
- (4) Rumusan susulan hendaklah mengandungi nutrien yang dinyatakan dalam ruang (1) Daftar I kepada Jadual Kedua Puluh Satu A dalam jumlah yang tidak kurang daripada jumlah yang dinyatakan dalam ruang (2) dan tidak lebih daripada jumlah, jika ditetapkan, yang dinyatakan dalam ruang (3) Daftar itu bersetentangan dan berhubung dengan makanan tu.
- (5) Jika disediakan mengikut arahan penggunaan, 100ml keluaran yang sedia dimakan hendaklah membekalkan tidak kurang daripada 60 kkal dan tidak lebih daripada 85kkal tenaga.

- (6) Rumusan susulan hendaklah mengandungi pemakanan karbohidrat sedia ada yang sesuai untuk makanan bayi yang berumur enam bulan dan kanak-kanak kecil dalam kuantiti tertentu supaya keluaran diselaraskan dengan kandungan tenaga mengikut kehendak yang dinyatakan dalam subperaturan (4).
- (7) Rumusan susulan boleh mengandungi aditif makanan yang dinyatakan dalam ruang (1) Daftar II kepada Jadual Kedua Puluh Satu A dalam kadar yang tidak melebihi kadar maksimum yang dibenarkan yang dinyatakan bersempena dengannya dalam ruang (2) Jadual itu.
- (8) Tiada aditif makanan, selain yang dinyatakan dalam ruang (1) Daftar II kepada Jadual Kedua Puluh Satu A, boleh ada dalam rumusan susulan disebabkan oleh pembawaan masuk daripada bahan mentah atau ramuan lain.
- (9) Rumusan susulan atau ramuan yang digunakan bagi membuat rumusan itu tidak boleh dirawat dengan radiasi mengion.
- (10) Maka hendaklah dituliskan pada label di atas suatu bungkusan yang mengandungi rumusan susulan dalam huruf yang tidak kurang daripada 4 poin—
- (a) perkataan “RUMUSAN SUSULAN” dan saiz huruf bagi perkataan ini hendaklah tidak kurang daripada separuh ketinggian huruf bagi jenama rumusan susulan bayi itu;
  - (b) nama binatang atau tumbuhan dari mana ramuan itu diperolehi yang hendaklah dituliskan dengan huruf tebal;
  - (c) jumlah tenaga, dinyatakan dalam kilokalori atau kilojoule atau kedua-duanya, bagi setiap 100g makanan itu yang dijual dan juga bagi setiap kuantiti makanan itu yang dinyatakan yang dicadangkan untuk dimakan;
  - (d) jumlah protein, karbohidrat dan lemak bagi setiap 100g makanan itu yang dijual dan juga bagi setiap kuantiti makanan itu yang dinyatakan yang dicadangkan untuk dimakan. Sebagai tambahan, pernyataan bagi setiap 100 kilokalori (atau bagi setiap 100 kilojoule) adalah dibenarkan; dan
  - (e) jumlah kuantiti bagi setiap vitamin, mineral dan apa-apa ramuan pilihan, bagi setiap 100g makanan itu yang dijual dan juga bagi setiap kuantiti makanan itu yang ditentukan yang dicadangkan untuk dimakan dan pernyataan bagi setiap 100 kilokalori atau 100 kilojoule adalah dibenarkan.
- (11) Maka hendaklah dituliskan pada label di atas sesuatu bungkusan yang mengandungi rumusan susulan—
- (a) arahan bagi cara penyediaan yang betul dan amaran terhadap masalah kesihatan akibat penyediaan yang salah;
  - (b) suatu pernyataan yang mengesyorkan jumlah makanan yang telah disediakan itu yang hendak diberikan pada sesuatu masa, dan



kekerapan jumlah itu perlu diberikan bagi setiap hari;

- (c) arahan bagi penstoran dan maklumat tentang penyimpanannya sebelum dan selepas bungkusan itu dibuka; dan
- (d) pernyataan “Sebelum membuat keputusan untuk menggunakan keluaran ini, sila minta nasihat profesional kesihatan”.

(12) Butir-butir yang berikut hendaklah dituliskan pada panel pameran utama pada label sesuatu bungkusan yang mengandungi rumusan susulan:

- (a) perkataan “SUSU IBU ADALAH MAKANAN YANG TERBAIK UNTUK BAYI” dan perkataan ini hendaklah tidak kurang daripada huruf bersaiz 10 poin bagi tin 500g dan saiz huruf hendaklah bertambah bersekadar dengan saiz tin itu;
- (b) dalam huruf yang tidak kurang daripada 4 poin, perkataan “TIDAK BOLEH DIBERIKAN KEPADA BAYI YANG BERUMUR DI BAWAH 6 BULAN”; dan
- (c) dalam huruf yang tidak kurang daripada 4 poin dan berhuruf tebal, perkataan “RUMUSAN SUSULAN BUKANLAH MAKANAN TUNGGAL BAGI BAYI YANG BERUMUR LEBIH DARIPADA 6 BULAN”.

(13) Tiada label bagi sesuatu rumusan susulan boleh mempamerkan apa-apa gambar atau grafik bayi atau budak atau bahagian bayi atau budak kecil, ibu, botol susu atau puting. Bagi maksud menggambarkan cara penyediaan sesuatu rumusan susulan, grafik boleh digunakan.

(14) Tiada label bagi sesuatu rumusan susulan boleh mempamerkan apa-apa akuan tentang kelebihan keluaran itu daripada susu ibu.

(15) Tiada label bagi sesuatu rumusan susulan boleh menggunakan terma “kemanusiaan” atau “kebendaan” atau istilah yang serupa.

(16) Jika sesuatu rumusan susulan bertujuan untuk bayi yang mempunyai keperluan makanan khas, maka hendaklah dituliskan pada label makanan sedemikian keperluan tertentu yang baginya rumusan itu akan digunakan dan sifat diet yang menjadi asasnya.

(17) Walau apa pun subperaturan 26(7), tiada label bagi sesuatu rumusan susulan boleh membuat akuan bahawa rumusan susulan itu diperkaya atau ditambah vitamin.

(18) Rumusan susulan boleh mengandungi ramuan pilihan sebagaimana yang dinyatakan dalam ruang (1) kepada Daftar III Jadual Kedua Puluh Satu A dalam jumlah yang tidak lebih daripada kadar maksimum yang dibenarkan sebagaimana yang dinyatakan bersempitan dengannya dalam ruang (2) Daftar itu.

(19) Jumlah kepekatan nukleotida dalam rumusan susulan tidak boleh melebihi 5mg setiap 100kcal.

(20) Apa-apa perkara perihalan yang terdapat pada atau dilekatkan pula atau dibekalkan dengan apa-apa bungkusan ramuan susulan tidak boleh

mengandungi apa-apa maklumat tentang promosi atau iklan keluaran yang lain.

**390. Makanan berkaling untuk bayi dan kanak-kanak kecil.**

- (1) Makanan berkaling untuk bayi dan kanak-kanak kecil hendaklah sesuatu makanan yang selamat dimakan atau campuran makanan yang selamat dimakan yang dijual sebagai sesuai untuk makanan bayi atau khususnya sesuai untuk makanan kanak-kanak kecil.
- (2) Bagi maksud Peraturan-Peraturan ini, makanan berkaling untuk bayi dan kanak-kanak kecil tidaklah termasuk makanan berasaskan bijiran untuk bayi dan kanak-kanak kecil atau rumusan bayi.
- (3) Makanan berkaling untuk bayi dan kanak-kanak kecil dalam bentuk sedia untuk dimakan—
  - (a) hendaklah diproses dengan haba sebelum atau selepas dipak dalam kaling, botol atau lain-lain bekas kedap udara untuk mencegah kerosakan;
  - (b) hendaklah homogen atau dihancurkan dalam bentuk berikut:
    - (i) makanan bertapis dari saiz partikel kecil yang hampir serupa besarnya yang tidak payah dikunyah sebelum ditelan; atau
    - (ii) makanan tak bertapis yang biasanya mengandungi partikel dari sesuatu saiz yang menggalakkan pengunyahan oleh bayi dan kanak-kanak kecil; dan
  - (c) boleh mengandungi natrium dan jumlah kandungan natrium hasil tersebut tidak boleh melebihi 1 g/kg dihitung atas asas sedia untuk dimakan mengikut arahan bagi penggunaan.
- (4) Makanan berkaling untuk bayi dan kanak-kanak kecil dalam bentuk kering atau pekat—
  - (a) hendaklah di proses secara fizikal dan dipak dalam kaling, botol atau lain-lain bekas kedap udara untuk mencegah kerosakan;
  - (b) hendaklah, selepas disediakan mengikut arahan yang terdapat pada labelnya, mempunyai konsistensi makanan bertapis atau tak bertapis sebagaimana dinyatakan dalam perenggan (b) subperaturan (3); dan
  - (c) boleh mengandungi natrium dan jumlah kandungan natrium hasil tersebut hendaklah tidak melebihi 1 g/kg dihitung atas asas sedia untuk dimakan mengikut arahan bagi penggunaan.
- (5) Walau apa pun perenggan (c) subperaturan (3) dan perenggan (c) subperaturan (4), penambahan garam kepada hasil buah dan hasil desert berasaskan buah-buahan adalah dilarang.
- (6) Makanan berkaling untuk bayi dan kanak-kanak kecil hendaklah mengandungi zat makanan yang dinyatakan dalam ruang (1) Daftar I kepada

162/88]

Jadual Kedua Puluh Dua sebanyak amaun yang tidak kurang daripada amaun yang dinyatakan dalam ruang (2) dan tidak lebih daripada amaun, jika ditetapkan, yang dinyatakan dalam ruang (3) Daftar itu bersetentangan dan berhubung dengan makanan tersebut.

[Pind.  
PU(A)  
162/88]

(7) Makanan berkaling untuk bayi dan kanak-kanak kecil boleh mengandungi aditif makanan yang dinyatakan dalam ruang (1) Daftar II kepada Jadual Kedua Puluh Dua dalam kadar yang tidak melebihi kadar maksimum yang dibenarkan yang dinyatakan bersetentangan dengannya dalam ruang (2) Daftar tersebut.

(8) Makanan berkaling untuk bayi dan kanak-kanak kecil atau ramuan yang digunakan bagi membuat hasil itu hendaklah tidak kurang diperlakukan dengan radiasi mengion.

(9) Jika sesuatu makanan berkaling diakui sebagai makanan berkaling untuk bayi dan kanak-kanak kecil, maka hendaklah ditulis pada label di atas sesuatu bungkusan yang mengandungi makanan tersebut, dalam penghurufan yang tidak kurang daripada 10 poin, perkataan-perkataan "BERTAPIS" atau "TAK BERTAPIS" mengikut mana yang berkenaan, didahului dengan nama makanan tersebut. Tiada apa-apa perkataan lain boleh didapati pada baris yang sama.

(10) Maka hendaklah ditulis pada label di atas sesuatu bungkusan yang mengandungi makanan berkaling untuk bayi dan kanak-kanak kecil—

[Gan.  
PU(A)  
313/12]

(a) dalam penghurufan tidak kurang daripada 10 poin, perkataan "**BUKAN UNTUK DIBERIKAN KEPADA BAYI DI BAWAH UMUR ENAM (6) BULAN MELAINKAN JIKA DINASIHATI OLEH PROFESIONAL KESIHATAN**" dan

(b) dalam penghurufan yang tidak kurang daripada 4 poin—

[PU(A)  
162/88]

(i) (*Dipotong*).

[PU(A)  
162/88]

(ii) (*Dipotong*).

(iii) amaun tenaga dinyatakan dalam kilokalori (kcal), atau kilojoule (kJ) atau kedua-duanya, dan amaun protein, karbohidrat, lemak, vitamin serta kandungan mineral bagi setiap 100 gram makanan itu sebagaimana dijual dan bagi kuantiti tertentu makanan tersebut sebagaimana dicadangkan untuk dimakan;

[PU(A)  
162/88]

(iv) (*Dipotong*).

(c) maklumat mengenai penyediaan dan penggunaan makanan itu, dan arahan bagi penstorannya sebelum dan selepas bungkusan itu dibuka; dan

(d) suatu pernyataan bahawa makanan berkaling untuk bayi dan kanak-kanak kecil tidak boleh diberikan melalui botol atau lain-lain

perkataan yang sama ertinya.

- (11) Butir-butir yang dikehendaki oleh perenggan (c) subperaturan (10) boleh ditulis pada risalah yang menyertainya.

[Gan.  
PU(A)  
313/12]

**391. Makanan diproses yang berasaskan bijirin untuk bayi dan kanak-kanak kecil**

- (1) Makanan diproses yang berasaskan bijirin untuk bayi dan kanak-kanak kecil—

(a) adalah bertujuan untuk diberi makan kepada bayi sebagai makanan pelengkap biasanya dari umur enam bulan ke atas, dengan mengambil kira keperluan pemakanan bayi secara individu, dan untuk diberi makan kepada kanak-kanak kecil sebagai sebahagian daripada diet progresif pelbagai;

(b) hendaklah makanan yang disediakan terutamanya daripada satu atau lebih bijirin yang dikisar, seperti gandum, beras, barli, oat, rai, jagung, millet, betari dan gandum kuda yang hendaklah mengandungi sekurang-kurangnya dua puluh lima peratus (25%) campuran akhir berasaskan berat kering. Ia juga boleh mengandungi kekacang atau pulses, akar berkanji seperti akar busur, ubi keladi, ubi kayu, tangkai berkanji atau minyak biji benih dalam kuantiti yang kecil. Ramuan-ramuan lain yang sesuai untuk bayi yang berumur lebih daripada enam bulan dan bagi kanak-kanak kecil boleh digunakan;

(c) hendaklah termasuk yang berikut:

(i) produk yang mengandungi bijirin yang disediakan atau perlu disediakan untuk diambil dengan susu atau cecair lain berzat yang sesuai;

(ii) bijirin yang ditambah dengan makanan berprotein tinggi yang disediakan atau perlu disediakan untuk diambil dengan air atau cecair lain bebas protein yang sesuai;

(iii) pasta yang dimakan selepas dimasak dalam air mendidih atau cecair lain yang sesuai; dan

(iv) biskut rusk dan biskut yang dimakan sama ada secara terus atau, selepas dihancurkan, dengan menambah air, susu atau cecair lain yang sesuai.

(d) hanya kultur yang menghasilkan L(+) asid laktik boleh digunakan; dan

(e) jika mengandungi madu atau sirap maple, hendaklah diproses dengan sedemikian cara bagi menghapuskan spora *Clostridium botulinum*, sekiranya ada.

- (2) Bagi maksud peraturan ini, makanan diproses yang berasaskan bijirin untuk bayi dan kanak-kanak kecil tidak termasuk makanan yang dijual sebagai rumusan bayi, rumusan susulan, rumusan susu tepung untuk kanak-kanak,

atau makanan berkaling untuk bayi dan kanak-kanak kecil.

[Pind.  
PU(A)  
162/88]

- (3) Keperluan komposisi yang perlu berkenaan tenaga dan nutrien adalah merujuk kepada makanan diproses yang berasaskan bijirin yang sedia dimakan sebagaimana yang dipasarkan atau disediakan mengikut arahan pengilang.

[Pind.  
PU(A)  
162/88]

- (4) Kepadatan tenaga bagi makanan diproses yang berasaskan bijirin hendaklah tidak kurang daripada 0.8 kcal bagi setiap g bersamaan dengan 3.3 kJ bagi setiap g.

[Pind.  
PU(A)  
162/88]

- (5) Indeks kimia bagi protein yang ditambah dalam makanan berproses yang berasaskan bijirin hendaklah bersamaan dengan sekurang-kurangnya lapan puluh peratus (80%) daripada protein kasein rujukan, atau Kadar Efisien Protein (KEP) bagi protein dalam campuran hendaklah bersamaan dengan sekurang-kurangnya tujuh puluh peratus (70%) daripada kasein protein rujukan.

[Gan.  
PU(A)  
162/88]

- (6) L-asid amino dalam bentuk semulajadi boleh ditambah ke dalam makanan diproses yang berasaskan bijirin bagi tujuan memperbaiki nilai pemakanan bagi campuran protein dan hanya dalam kadar yang perlu bagi tujuan itu.

- (7) Kandungan protein bagi makanan diproses yang berasaskan bijirin untuk bayi dan kanak-kanak kecil adalah seperti yang berikut:

(a) bagi produk yang disebut dalam subperenggan (1)(c)(ii) dan (1)(c)(iv), kandungan protein hendaklah tidak melebihi 5.5 g bagi setiap 100 kcal atau 1.3 g bagi setiap 100 kJ; atau

(b) bagi produk yang disebut dalam subperenggan (1)(c)(ii), kandungan protein yang ditambah hendaklah tidak kurang daripada 2 g bagi setiap 100 kcal atau 0.48 g bagi setiap 100 kJ; atau

(c) bagi produk yang disebut dalam subperenggan (1)(c)(iv) yang dibuat dengan penambahan makanan berprotein tinggi, dan disediakan sedemikian, protein yang ditambah hendaklah tidak kurang daripada 1.5 g bagi setiap 100 kcal atau 0.36 g bagi setiap 100 kJ.

- (8) Kandungan karbohidrat bagi makanan diproses yang berasaskan bijirin untuk bayi dan kanak-kanak kecil hendaklah seperti yang berikut:

(a) jika sukrosa, fruktosa, glukosa, sirap glukosa atau madu ditambah pada produk yang disebut dalam subperenggan (1)(c)(i) dan (1)(c)(iv)—

(i) jumlah karbohidrat yang ditambah daripada sumber ini hendaklah tidak melebihi 7.5 g bagi setiap 100 kcal atau 1.8 g bagi setiap 100 kJ; dan

(ii) jumlah fruktosa yang ditambah hendaklah tidak melebihi 3.75 g bagi setiap 100 kcal atau 0.9 g

bagi setiap 100 kJ.

- (b) jika sukrosa, fruktosa, glukosa, sirap glukosa atau madu ditambah pada produk yang disebut dalam subperenggan (1)(c)(ii)—
- (i) jumlah karbohidrat yang ditambah daripada sumber ini hendaklah tidak melebihi 5 g bagi setiap 100 kcal atau 1.2 g bagi setiap 100 kJ; dan
  - (ii) jumlah fruktosa yang ditambah hendaklah tidak melebihi 2.5 g bagi setiap 100 kcal atau 0.6 g bagi setiap 100 kJ.
- (9) Kandungan lipid bagi makanan diproses yang berasaskan bijirin untuk bayi dan kanak-kanak kecil adalah seperti yang berikut:
- (a) bagi produk yang disebut dalam subperenggan (1)(c)(ii), kandungan lipid hendaklah tidak melebihi 4.5 g bagi setiap 100 kcal atau 1.1 g bagi setiap 100 kJ.
  - (b) jika kandungan lipid melebihi 3.3 g bagi setiap 100 kcal atau 0.8 g bagi setiap 100 kJ—
    - (i) jumlah asid linoleik hendaklah tidak kurang daripada 300 mg bagi setiap 100 kcal atau 70 mg bagi setiap 100 kJ dan tidak melebihi 1200 mg bagi setiap 100 kcal atau 285 mg bagi setiap 100 kJ;
    - (ii) jumlah asid laurik hendaklah tidak melebihi lima belas peratus (15%) daripada jumlah kandungan lipid; dan
    - (iii) jumlah asid miristik hendaklah tidak melebihi lima belas peratus (15%) daripada jumlah kandungan lipid.
  - (c) bagi produk yang disebut dalam subperenggan (1)(c)(i) dan (1)(c)(iv), kandungan lipid hendaklah tidak melebihi 3.3 g bagi setiap 100 kcal atau 0.8 g bagi setiap 100 kJ.
- (10) Kandungan natrium bagi makanan diproses yang berasaskan bijirin untuk bayi dan kanak-kanak kecil hendaklah tidak melebihi 100 mg bagi setiap 100 kcal atau 24 mg bagi setiap 100 kJ bagi produk yang sedia untuk dimakan.
- (11) Kandungan kalsium bagi makanan diproses yang berasaskan bijirin untuk bayi dan kanak-kanak kecil hendaklah seperti yang berikut:
- (a) kandungan kalsium hendaklah tidak kurang daripada 80 mg bagi setiap 100 kcal atau 20 mg bagi setiap 100 kJ bagi produk yang disebut dalam subperenggan (1)(c)(ii); atau
  - (b) kandungan kalsium hendaklah tidak kurang daripada 50 mg bagi setiap 100 kcal atau 12 mg bagi setiap 100 kJ bagi produk yang disebut dalam subperenggan (1)(c)(iv) yang dikilangdengen penambahan susu dan disediakan sedemikian.

- (12) Kandungan vitamin B<sub>1</sub> (tiamin) bagi makanan diproses yang berasaskan bijirin untuk bayi dan kanak-kanak kecil hendaklah tidak kurang daripada 50 µg bagi setiap 100 kcal atau 12.5 µg bagi setiap 100 kJ.
- (13) Bagi produk yang disebutkan dalam subperenggan (1)(c)(ii)–
- (a) jumlah vitamin A (bersamaan µg retinol) hendaklah tidak kurang daripada 60 µg bagi setiap 100 kcal atau 14 µg bagi setiap 100 kJ dan tidak lebih daripada 180 µg bagi setiap 100 kcal atau 43 µg bagi setiap 100 kJ. Had ini juga terpakai kepada makanan diproses lain yang berasaskan bijirin apabila vitamin A ditambah; dan
  - (b) jumlah vitamin D hendaklah tidak kurang daripada 1 µg bagi setiap 100 kcal atau 0.25 µg bagi setiap 100 kJ dan tidak lebih daripada 3 µg bagi setiap 100 kcal atau 0.75 µg bagi setiap 100 kJ. Had ini juga terpakai kepada makanan diproses lain yang berasaskan bijirin apabila vitamin D ditambah.
- (14) Makanan diproses yang berasaskan bijirin untuk bayi dan kanak-kanak kecil yang sedia untuk dimakan dan disediakan mengikut arahan pengilang boleh mengandungi aditif makanan sebagaimana yang dinyatakan–
- (a) dalam Daftar I, ruang (1) Jadual Kedua Puluh Tiga dalam kadar tidak melebihi kadar yang dinyatakan bersempamaan dengannya dalam ruang (2) Jadual tersebut; dan
  - (b) dalam Daftar II Jadual Kedua Puluh Tiga dan kadar maksimum yang dibenarkan hendaklah menurut Amalan Pengilangan Yang Baik.
- (15) Walau apapun subperaturan (14), kondisioner makanan lain yang disenaraikan di dalam Daftar I Jadual Kesebelas boleh terdapat dalam makanan diproses yang berasaskan bijirin untuk bayi dan kanak-kanak kecil akibat dibawa masuk melalui bahan mentah.
- (16) Makanan diproses yang berasaskan bijirin untuk bayi dan kanak-kanak kecil atau ramuan yang digunakan dalam pembuatan produk tersebut hendaklah tidak mengandungi minyak dan lemak separa terhidrogen, dan hendaklah tidak diperlakukan dengan radiasi mengion.
- (17) Label pada bungkusan yang mengandungi makanan diproses yang berasaskan bijirin untuk bayi dan kanak-kanak kecil hendaklah ditulis–
- (a) dalam penghurufan tidak kurang daripada 10 poin—
    - (i) perkataan "BUKAN UNTUK DIBERIKAN KEPADA BAYI DI BAWAH UMUR ENAM (6) BULAN MELAINKAN JIKA DINASIHATI OLEH PROFESIONAL KESIHATAN";
    - (ii) bentuk makanan diproses yang berasaskan bijirin untuk bayi dan kanak-kanak kecil seperti "Bijirin Kering untuk Bayi (dan/atau Kanak-Kanak Kecil)", "Biskut Rusk untuk Bayi (dan/atau Kanak-Kanak Kecil)", "Biskut atau Biskut Susu untuk Bayi (dan/atau Kanak-Kanak Kecil)" atau

"Pasta untuk Bayi (dan/atau Kanak-Kanak Kecil)" mengikut mana-mana yang berkenaan dengan nama biasa bijirin itu; dan

- (iii) perkataan "UNTUK KESIHATAN BAYI YANG OPTIMUM, PENYUSUAN SUSU IBU PERLU DITERUSKAN SEHINGGA UMUR DUA (2) TAHUN DI SAMPING MEMBERI MAKANAN PELENGKAP".

(b) dalam penghurufan tidak kurang daripada 4 poin—

- (i) jumlah tenaga, dinyatakan dalam kilokalori (kcal) dan kilojoule (kJ), dan jumlah protein, karbohidrat, lemak, vitamin dan kandungan mineral bagi setiap 100 gram makanan itu sebagaimana yang dijual dan bagi setiap hidangan sebagaimana yang dinyatakan kuantitinya pada label;
- (ii) arahan mengenai kaedah menyediakan makanan dan penyimpanannya sebelum dan selepas bungkusannya dibuka;
- (iii) suatu pernyataan bahawa makanan diproses yang berasaskan bijirin untuk bayi dan kanak-kanak kecil hendaklah tidak boleh diberikan melalui botol atau apa-apa perkataan lain yang serupa ertinya; dan
- (iv) bagi produk yang disebutkan dalam subperenggan (1)(c)(i), arahan pada label boleh menyatakan "Hanya susu boleh digunakan untuk pencairan atau campuran" atau pernyataan yang sama.

(18) Butir-butir yang dikehendaki oleh perenggan 17(b)(ii) boleh ditulis pada risalah yang disertakan.

(19) Tiada label bagi makanan diproses yang berasaskan bijirin untuk bayi dan kanak-kanak kecil boleh mempamerkan apa-apa gambar, grafik atau tulisan yang memberi tanggapan keunggulan penggunaan produk.

(20) Tiada gambar dan grafik bayi kurang daripada enam bulan boleh dipamerkan pada mana-mana label makanan diproses yang berasaskan bijirin untuk bayi dan kanak-kanak kecil.

(21) Makanan diproses yang berasaskan bijirin untuk bayi dan kanak-kanak kecil hendaklah bebas daripada saki baki hormon, antibiotik dan racun perosak, dan hendaklah mematuhi kehendak cecairan logam yang dinyatakan dalam Daftar I, IA, IB, IC, ID dan IE Jadual Keempat Belas."

### 392. Makanan tenaga rendah.

(1) Makanan tenaga rendah hendaklah makanan bertujuan khas yang khusus sesuai bagi orang-orang yang mengambil diet tenaga terhad.

(2) Jika sesuatu makanan tertentu disediakan dalam bentuk makanan tenaga



162/88;  
306/09]

rendah, makanan tenaga rendah yang disediakan itu hendaklah mematuhi standard bagi makanan tertentu itu sebagaimana ditetapkan dalam Peraturan-Peraturan ini, kecuali bahawa makanan tenaga rendah tersebut tidak boleh mempunyai jumlah nilai tenaga yang melebihi nilai tenaga yang ditetapkan dalam Jadual Kedua Puluh Empat dan boleh mengandungi bahan pemanis tanpa zat yang dibenarkan, aspartame dan erythritol.

(3) Makanan tenaga rendah dari jenis yang dinyatakan dalam ruang (1) Jadual Kedua Puluh Empat tidak boleh mempunyai jumlah nilai tenaga yang lebih daripada nilai tenaga yang dinyatakan berhubungannya dalam ruang (2) Jadual tersebut.

(4) Maka hendaklah ditulis pada label di atas sesuatu bungkusan yang mengandungi makanan tenaga rendah—

[Pind.  
PU(A)  
162/88]

(a) dalam penghurufan yang tidak kurang daripada 10 poin, perkataan-perkataan “makanan tenaga rendah”; dan

(b) dalam penghurufan yang tidak kurang daripada 4 poin—

(i) jumlah berat dan peratusan berasingan bagi karbohidrat, protein dan lemak dalam bungkusan tersebut;

[Pind.  
PU(A)  
162/88]

(ii) jumlah nilai tenaga dalam bungkusan itu atau jumlah nilai tenaga dalam tiap-tiap 100ml atau 100 gram, mengikut mana yang berkenaan.

[PU(A)  
162/88]

(iii) *(Dipotong)*.

[PU(A)  
162/88]

(iv) *(Dipotong)*.

(5) Pada label mana-mana makanan yang baginya peraturan ini terpakai, hendaklah terdapat suatu pernyataan bahawa diet makanan tenaga rendah memerlukan pengawasan doktor.

### 393. Makanan pendietan berformula.

(1) Makanan pendietan berformula hendaklah makanan yang diperihalkan pada label di atas bungkusan yang mengandungi makanan itu sebagai sesuai untuk menjadi suatu diet lengkap apabila dimakan mengikut arahan-arahan yang terkandung dalam label tersebut. Ia hendaklah mengandungi, dalam kuantiti yang dinyatakan pada label itu sebagai kuantiti yang hendak dimakan dalam satu hari, tidak lebih daripada amaun nutrien yang ditambah yang dinyatakan dalam Daftar III Jadual Kedua Belas.

(2) Makanan pendietan berformula boleh mengandungi nutrien yang ditambah yang dibenarkan dan kondisioner makanan yang dibenarkan.

(3) Maka hendaklah ditulis pada label di atas sesuatu bungkusan yang mengandungi makanan pendietan berformula—

[Pind.  
PU(A)  
162/88]

(a) dalam penghurufan yang tidak kurang daripada 10 poin, perkataan-perkataan “makanan pendietan berformula”; dan

(b) dalam penghurufan yang tidak kurang daripada 4 poin—

(i) suatu pernyataan mengenai kuantiti makanan yang hendak dimakan dalam sehari;

[Pind.  
PU(A)  
162/88]

(ii) suatu pernyataan mengenai tenaga yang dikeluarkan, dinyatakan dalam kilokalori (kcal) atau kilojoule (kJ) atau kedua-duanya, bagi kuantiti makanan tersebut; dan

[Pind.  
PU(A)  
162/88]

(iii) kadar protein, karbohidrat dan lemak dalam makanan tersebut.

[PU(A)  
162/88]

(iv) (*Dipotong*).

[Mas.  
PU(A)  
131/02]

**393A. Makanan diet khas dengan kandungan natrium rendah termasuk pengganti garam.**

(1) Makanan diet khas yang mempunyai kandungan natrium rendah ialah makanan yang nilai diet khasnya terhasil daripada pengurangan, penghadan atau penyingkiran natrium dan termasuk pengganti garam yang mempunyai kandungan natrium rendah.

(2) Sesuatu makanan diet khas yang mempunyai kandungan “natrium rendah” selain pengganti garam ialah makanan yang telah diproses tanpa penambahan garam natrium, dan kandungan natriumnya hendaklah—

(a) tidak lebih daripada separuh kandungan keluaran lazim yang dimakan; dan

(b) tidak lebih daripada 120 mg/100g keluaran akhir yang lazimnya dimakan.

(3) Sesuatu makanan diet khas yang mempunyai kandungan “natrium sangat rendah” ialah makanan yang telah diproses tanpa penambahan garam natriumnya, dan kandungan natriumnya hendaklah—

(a) tidak lebih daripada separuh kandungan keluaran lazim yang boleh banding yang dimakan; dan

(b) tidak lebih daripada 40mg/100g keluaran akhir yang lazimnya dimakan.

(4) Pengganti garam hendaklah mengandungi ramuan yang dinyatakan dalam ruang (1) Jadual Kedua Puluh Empat A mengikut keperluan yang dinyatakan dalam ruang (2).

(5) Pengganti garam boleh mengandungi:

(a) koloid silika atau kalsium silikat tidak melebihi 1% berat bagi setiap berat campuran pengganti garam, secara berasingan atau kombinasi; atau

- (b) makanan yang selamat dan sesuai yang lazimnya dimakan (termasuk gula dan tepung bijirin) sebagai pencair.
- (6) Kandungan natrium pengganti garam hendaklah tidak lebih daripada 120 mg/100g campuran pengganti garam itu.
- (7) Penambahan sebatian yang mengandungi iodin pada pengganti garam hendaklah mengikut kehendak peraturan 285 Peraturan-Peraturan ini.
- (8) Sesuatu makanan diet khas yang mempunyai kandungan natrium rendah boleh mengandungi pengganti garam yang mematuhi subperaturan (4) dan (5) dan jumlahnya hendaklah mengikut Amalan Pengilangan yang Baik.
- (9) Butir-butir yang berikut hendaklah ditulis pada label di atas suatu bungkusan makanan natrium rendah atau makanan natrium sangat rendah tidak termasuk garam pengganti:
- (a) perkataan “natrium rendah” atau “natrium sangat rendah”, mengikut mana-mana yang berkenaan;
  - (b) kandungan natrium kepada angka kandungan 5 mg/100g yang terdekat dan sebagai tambahan, bagi setiap hidangan yang ditentukan bagi makanan itu sebagaimana yang lazimnya dimakan;
  - (c) kandungan purata karbohidrat, protein dan lemak dalam setiap 100g keluaran itu sebagaimana yang lazimnya dimakan, dan juga nilai kilokalori atau kilojoule;
  - (d) suatu pernyataan mengenai penambahan pengganti garam;
  - (e) apabila suatu garam pengganti, yang terdiri sepenuhnya atau sebahagian daripada garam kalium, telah ditambah, jumlah keseluruhan garam kalium dinyatakan sebagai mg kation/100g makanan sebagaimana yang lazimnya dimakan; dan
  - (f) arahan bagi penstoran dan maklumat tentang penyimpanannya sebelum dan selepas bungkusan itu dibuka.
- (10) Butir-butir yang berikut hendaklah ditulis pada label suatu bungkusan pengganti garam;
- (a) perkataan “pengganti garam natrium rendah” atau “garam dietetik natrium rendah”;
  - (b) jumlah kation natrium, kalium, kalsium, magnesium, ammonium dan kolina setiap 100g berat bagi setiap berat yang terkandung di dalamnya; dan
  - (c) perkataan “ambil hanya atas nasihat doktor” di atas panel pameran utama.

BAHAGIAN IX  
PENGUNAAN AIR DAN STIM

[Pind.  
PU(A)  
113/09,  
313/12]

**394. Standard bagi air yang selamat diminum dan stim.**

- (1) Air hendaklah bersih dan tidak tercemar, tidak mempunyai rasa yang tak disukai dan tidak berbau busuk, dan hendaklah mematuhi standard sebagaimana ditetapkan dalam Jadual Kedua Puluh Lima A.
- (2) Dalam Peraturan-Peraturan ini sebutan mengenai “air minuman” hendaklah disifatkan sebagai sebutan mengenai “air” sebagaimana dinyatakan dalam subperaturan (1).

[Pind.  
PU(A)  
113/09]

- (3) Stim hendaklah hasil yang diperolehi daripada air yang mematuhi standard yang ditetapkan dalam subperaturan (1).

[Pind.  
PU(A)  
113/09]

- (4) Tiada seorang pun boleh menggunakan, menyebabkan atau membenarkan supaya digunakan, apa-apa air atau stim, dalam penyediaan atau pengilangan apa-apa makanan untuk jualan, melainkan jika air atau stim tersebut mematuhi standard yang ditetapkan dalam peraturan ini.

[Pind.  
PU(A)  
113/09]

- (5) Tiada seorang pun boleh menyebabkan atau membenarkan apa-apa air atau stim bersentuh dengan sesuatu makanan untuk jualan, dalam masa penyediaan, penstoran, penyerahantaran atau pendedahannya untuk jualan, melainkan air atau stim tersebut mematuhi standard yang ditetapkan dalam peraturan ini.

[Mas.  
PU(A)  
113/09]

**394A. Standard bagi ais yang selamat digunakan.**

- (1) Ais hendaklah hasil yang diperolehi daripada air yang mematuhi standard yang ditetapkan dalam peraturan 394.
- (2) Tiada seorang pun boleh menggunakan, menyebabkan atau membenarkan supaya digunakan, apa-apa ais dalam penyediaan atau pengilangan apa-apa makanan untuk jualan, melainkan jika ais itu mematuhi syarat yang dinyatakan dalam peraturan ini.
- (3) Tiada seorang pun boleh menyebabkan atau membenarkan apa-apa ais bersentuh dengan sesuatu makanan untuk jualan, dalam masa penyediaan, penghantarserahannya atau pendedahannya untuk jualan, melainkan jika ais itu mematuhi syarat yang dinyatakan dalam peraturan ini.
- (4) Tiada seorang pun boleh menyediakan ais dari mana-mana sumber bagi maksud perdagangan atau perniagaan melainkan jika lesen yang dinyatakan dalam Jadual Kedua Puluh Sembilan telah diberikan oleh Pengarah.
- (5) Sesuatu permohonan untuk lesen di bawah subperaturan (4) hendaklah dibuat kepada Pengarah mengikut bentuk dan cara dan disertai dengan maklumat dan butiran, yang dinyatakan oleh Pengarah, bersama dengan fee memproses sebanyak tiga puluh ringgit yang tidak boleh dibayar balik.

- (6) Dalam meluluskan sesuatu permohonan di bawah subperaturan (4), Pengarah boleh mengenakan apa-apa syarat yang difikirkan patut berkaitan dengan punca, penyahstrakan dan pengumpulan, penyediaan, pemprosesan, pembungkusan, pengendalian dan pengangkutan ais dan pengawasan yang seterusnya.
- (7) Fee untuk lesen yang dikeluarkan di bawah subperaturan (4) ialah lima puluh ringgit dan hendaklah diperbaharui setiap tahun.
- (8) Pengarah boleh pada bila-bila masa dan tanpa memberi apa-apa sebab menggantung atau membatalkan mana-mana lesen yang dikeluarkan atau meminda syarat-syarat yang baginya lesen itu tertakluk.

BAHAGIAN X  
PELBAGAI

**395. Makanan yang tidak distandardisasikan di tempat lain.**

- (1) Makanan yang tidak distandardisasikan di tempat lain adalah makanan yang standardnya tidak ditetapkan dengan nyata selainnya oleh Peraturan-Peraturan ini.
- (2) Makanan yang tidak distandardisasikan di tempat lain boleh mengandungi nutrien yang ditambah yang dibenarkan, kondisioner makanan yang dibenarkan, bahan perisa yang dibenarkan, bahan pewarna yang dibenarkan, dan penambah perisa yang dibenarkan.
- (3) Makanan yang tidak distandardisasikan di tempat lain tidak boleh mengandungi bahan pemanis tanpa zat kecuali untuk acesulfame potassium, dengan kelulusan bertulis Pengarah terlebih dahulu.
- (3A) Tiada seorang pun boleh menggunakan bahan pengawet yang dibenarkan dalam makanan yang tidak distandardisasikan tanpa terlebih dahulu mendapat kelulusan daripada Pengarah.
- (4) Kecuali sebagaimana yang diperuntukkan selainnya dalam Peraturan-Peraturan ini, apa-apa perkataan atau pernyataan yang membezakan sifat pemakanan atau ramuan sesuatu makanan yang tidak distandardisasikan di tempat lain dengan sifat pemakanan sesuatu makanan lain tidak boleh ditulis pada label di atas sesuatu bungkusan makanan yang tidak distandardisasikan di tempat lain atau dalam iklan yang berhubungan dengan makanan tersebut.
- (5) Makanan yang tidak distandardisasikan di tempat lain tidak boleh diperihalkan dengan apa-apa cara atau dengan apa-apa nama atau bahan bergambar atau lain-lain representasi atau lambang yang membayangkan sesuatu bahan makanan yang ia bertujuan menjadi tiruan atau penggantinya atau yang diserupainya.
- (6) Perkataan-perkataan “makanan yang tidak distandardisasikan di tempat lain” tidak boleh terdapat pada label sesuatu bungkusan yang mengandungi makanan yang tidak distandardisasikan di tempat lain.

[Pind.  
PU(A)  
306/09]

[Mas.  
PU(A)  
131/02]

[Pind.  
PU(A)  
169/19]

[Pind.  
PU(A)  
290/13]

**396. (Dipotong)**

[Pind.  
PU(A)  
256/17]

**397. Penalti.**

- (1) Mana-mana orang yang melanggar atau tidak mematuhi mana-mana peruntukan Peraturan-Peraturan ini adalah melakukan suatu kesalahan.
- (2) Mana-mana orang yang melakukan sesuatu kesalahan terhadap Peraturan-Peraturan ini yang mana tiada apa-apa penalti diperuntukkan oleh Akta apabila disabitkan boleh dikenakan denda tidak lebih daripada sepuluh ribu ringgit atau penjara selama tempoh tidak lebih daripada dua tahun.

**398. Peruntukan peralihan.**

Walau apa pun yang terkandung dalam Peraturan-Peraturan ini, adalah sah di sisi undang-undang bagi mana-mana orang pada bila-bila masa dalam masa dua belas bulan setelah Peraturan-Peraturan ini mula berkuatkuasa untuk menyedia, menjual atau mengimport apa-apa makanan yang penyediaan, penjualan atau pengimportannya adalah selainnya sah di bawah -

- (a) Ordinan Jualan Makanan dan Dadah 1952;
- (b) Ordinan Kesihatan Awam Sabah; atau
- (c) Ordinan Kesihatan Awam Sarawak;

atau di bawah mana-mana perundangan subsidiari yang dibuat di bawahnya.

**399. Pembatalan.**

[Pind.  
PU(A)  
162/88]

Peraturan-Peraturan yang berikut adalah dibatalkan setakat mana yang dinyatakan di dalam peraturan ini—

- (a) Bahagian I hingga Bahagian V dan Bahagian VII Peraturan-Peraturan Makanan dan Dadah 1952;
- (b) Bahagian I hingga Bahagian IV Peraturan-Peraturan Kesihatan Awam (Makanan dan Dadah) 1960; dan
- (c) Bahagian I hingga Bahagian IV Peraturan-Peraturan Kesihatan Awam (Makanan dan Dadah) 1962

[Pind.  
PU(A)  
183/86]