

Tabel 1 – Syarat mutu biskuit

No	Kriteria uji	Satuan	Persyaratan
1	Keadaan		
1.1	Warna	-	normal
1.2	Bau	-	normal
1.3	Rasa	-	normal
2	Kadar air	fraksi massa, %	maks. 5
3	Abu tidak larut dalam asam	fraksi massa, %	maks. 0,1
4	Protein (Nx5,7)	fraksi massa, %	min. 4,5 min. 4,1 ¹⁾ min. 2,7 ²⁾
5	Bilangan asam	mg KOH/g lemak	maks. 2,0

Tabel 1 (lanjutan)

No	Kriteria uji	Satuan	Persyaratan
6	Cemaran logam berat		
6.1	Timbal (Pb)	mg/kg	maks. 0,50
6.2	Kadmium (Cd)	mg/kg	maks. 0,20
6.3	Timah (Sn)	mg/kg	maks. 40
6.4	Merkuri (Hg)	mg/kg	maks. 0,05
6.5	Arsen (As)	mg/kg	maks. 0,50
7	Cemaran mikroba		lihat Tabel 2 sampai Tabel 4

CATATAN

- 1) Untuk produk biskuit yang dicampur dengan pengisi dalam adonan, contoh: biskuit *chocochips*
- 2) Untuk produk biskuit salut, biskuit lapis/sandwich, biskuit yang diberi pengisi (*filling*), dan pai.

Tabel 2 – Kriteria mikrobiologi untuk produk krekers dan krekers manis tanpa isian

No	Jenis cemaran mikroba	n	C	m	M
1	Angka lempeng total	5	2	10^3 koloni/g	10^4 koloni/g
2	<i>Enterobacteriaceae</i>	5	2	10 koloni/g	10^2 koloni/g
3	<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/ 25 g	NA
4	<i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	10^2 koloni/ g	2×10^2 koloni/ g

CATATAN

- n merupakan jumlah sampel yang harus diambil dan dianalisis dari satu *lot/batch* pangan olahan
- c merupakan jumlah sampel hasil analisis dari **n** yang boleh melampaui **m** namun tidak boleh melebihi **M** untuk menentukan keberterimaan pangan olahan
- m merupakan batas mikroba yang dapat diterima yang menunjukkan bahwa proses pengolahan pangan telah memenuhi cara produksi pangan olahan yang baik
- M merupakan batas maksimal mikroba
- NA adalah *Not Applicable*

Tabel 3 – Kriteria mikrobiologi untuk produk krekers manis dengan isian/*filling*

No	Jenis cemaran mikroba	n	c	m	M
1	Angka lempeng total	5	2	5×10^3 koloni/g	5×10^4 koloni/g
2	<i>Enterobacteriaceae</i>	5	2	10 koloni/g	10^2 koloni/g
3	<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/ 25 g	NA
4	<i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	10^2 koloni/ g	2×10^2 koloni/ g

CATATAN

- n merupakan jumlah sampel yang harus diambil dan dianalisis dari satu *lot/batch* pangan olahan
- c merupakan jumlah sampel hasil analisis dari **n** yang boleh melampaui **m** namun tidak boleh melebihi **M** untuk menentukan keberterimaan pangan olahan
- m merupakan batas mikroba yang dapat diterima yang menunjukkan bahwa proses pengolahan pangan telah memenuhi cara produksi pangan olahan yang baik
- M merupakan batas maksimal mikroba
- NA adalah *Not Applicable*

Tabel 4 – Kriteria mikrobiologi untuk produk biskuit, kukis, wafer dan pai

No	Jenis cemaran mikroba	n	c	m	M
1	Angka lempeng total	5	2	10^4 koloni/g	10^5 koloni/g
2	<i>Enterobacteriaceae</i>	5	2	10 koloni/g	10^2 koloni/g
3	<i>Salmonella</i>	5	0	negatif/ 25 g	NA
4	<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10^2 koloni/ g	10^4 koloni/ g
5	Kapang dan khamir	5	2	5×10^2 koloni/ g	10^4 koloni/ g

CATATAN

- n merupakan jumlah sampel yang harus diambil dan dianalisis dari satu *lot/batch* pangan olahan
- c merupakan jumlah sampel hasil analisis dari **n** yang boleh melampaui **m** namun tidak boleh melebihi **M** untuk menentukan keberterimaan pangan olahan
- m merupakan batas mikroba yang dapat diterima yang menunjukkan bahwa proses pengolahan pangan telah memenuhi cara produksi pangan olahan yang baik
- M merupakan batas maksimal mikroba
- NA adalah *Not Applicable*