

REGULASI EKSPOR KE FILIPINA

A. KAYU & FURNITUR

1. Ketentuan Umum.

Produk berbahan dasar hasil hutan (kayu, rotan, dsb.) secara umum harus patuh pada Republic Act 7394 (Consumer Act of the Philippines) yang mengatur antara lain:

- Kualitas produk konsumen dan keamanan makanan, obat-obatan, kosmetik, perangkat
- Garansi produk dan layanan konsumen
- Pelabelan dan pengemasan
- Pertanggung jawaban atas produk dan layanan

2. Regulasi Kayu.

- Dasar Hukum Kehutanan (Basic Forestry Law). [Presidential Decree No.705](#) Revised Forestry Reform Code of the Philippines, (May 1975).
- Produsen dan agen furnitur, serta kontraktor kayu dan kayu serta pedagang kayu, dapat mengimpor bahan kayu di melalui beberapa perizinan yang berbeda, Produsen dan agen furnitur, serta kontraktor kayu dan kayu serta pedagang kayu, dapat mengimpor bahan kayu di bawah beberapa rezim perizinan yang berbeda. importir harus menyerahkan *Phytosanitary Certificate* yang dikeluarkan oleh negara asal kepada *Department of Agriculture's Bureau of Plant Industry (DA-BPI)*.
- Izin impor kayu dan produk kayu dikeluarkan oleh *Department of Environment and Natural Resources (DENR) - Forest Management Bureau (FMB)*

3. Persyaratan Phytosanitary.

Logs (kayu gelondongan):

- memerlukan izin impor (SPS Import Clearance)
- memerlukan sertifikat phytosanitary, nomor izin impor harus dicantumkan pada sertifikat phytosanitary.
- perlu dilakukan inspeksi
- Fumigasi: Logs: Izin impor dapat menyebutkan fumigasi metil bromide.

Produk kayu (timber, sawn timber):

- memerlukan izin impor (SPS Import Clearance)

- memerlukan sertifikat phytosanitary, nomor izin impor harus dicantumkan pada sertifikat phytosanitary.
- perlu dilakukan inspeksi
- Fumigasi:
 - Methyl bromide fumigation at 48g/m³ for 24 hours at 21°C. Temperature may be compensated as per the International Cargo Cooperative Biosecurity Arrangement (ICCBA) Methyl Bromide Fumigation Methodology:
 - 56g/m³ for 24 hours at 16-20°C
 - 64g/m³ for 24 hours at 11-15°C
 - 72g/m³ for 24 hours at 10°C

Timber - Chips (Tatal Kayu):

- memerlukan izin impor (SPS Import Clearance)
- memerlukan sertifikat phytosanitary, nomor izin impor harus dicantumkan pada sertifikat phytosanitary.
- perlu dilakukan inspeksi
- Fumigasi:
 - Methyl bromide fumigation at 48g/m³ for 24 hours at 21°C. Temperature may be compensated as per the International Cargo Cooperative Biosecurity Arrangement (ICCBA) Methyl Bromide Fumigation Methodology:
 - 56g/m³ for 24 hours at 16-20°C
 - 64g/m³ for 24 hours at 11-15°C
 - 72g/m³ for 24 hours at 10°C

Produk Kayu (Wood Products – Reconstituted/ Plywood/ LVL/ Veneer)

- memerlukan Plant Quarantine Service Certificate
- memerlukan sertifikat phytosanitary, dipersyaratkan Processed Product Certificate or equivalent document.
- perlu dilakukan inspeksi

Wood Products – Manufactured (including preservative treated timber and roundwood)

- memerlukan Plant Quarantine Service Certificate

- memerlukan sertifikat phytosanitary, dipersyaratkan Processed Product Certificate or equivalent document.
- perlu dilakukan inspeksi
- Pengawet: detail yang diperlukan pada sertifikat phytosanitary jika dikeluarkan untuk kayu yang diawetkan dan kayu gelondongan.

Wood Products - Packaging

- tidak memerlukan izin impor
- bahan kemasan kayu harus ditandai sesuai dengan [ISPM 15](#).
- tidak memerlukan Sertifikat Phytosanitary
- Fumigasi: Bahan kemasan kayu harus mendapat perlakuan sesuai dengan ISPM 15.

4. Standar.

4.1 Produk Kayu Filipina.

- Klasifikasi (grading system) produk kayu: PNS 2112: 2016 ICS 79.040 Produk kayu - Kayu veneer, kayu gelondongan dan kayu dari spesies perkebunan - Sistem grading
- Klasifikasi Plywood: PNS ISO 1096:2016 (ISO Published 2014) ICS 79.060.10 Plywood – Classification.
- Toleransi Ukuran: PNS ISO 1954:2016 (ISO Published 2013) ICS 79.060.10 Plywood – Tolerances on dimensions.
- Persyaratan Bonding Plywood: PNS ISO 12466-2:2016 (ISO Published 2007) ICS 79.060.10 Plywood – Bonding quality – Part 2: Requirements.
- Spesifikasi Plywood: PNS ISO 12465:2017 Plywood – Specifications (ISO Published 2007) ICS 79.060.10.
- Dekoratif Plywood: PNS ISO 13608:2017 Plywood – Decorative veneered plywood (ISO Published 2014) ICS 79.060.10

4.2 Contoh Standar Pengujian Plywood.

- PNS ISO 12466-1:2016 (ISO Published 2007 with Amdendment 1:2013) ICS 79.060.10 Plywood-Bonding quality – Part 1: Test methods.
- PNS ISO 12460-3:2016 (ISO Published 2015) ICS 79.060.01 Wood-based panels – Determination of formaldehyde release – Part 3: Gas analysis method.
- PNS ISO 12460-4:2016 (ISO Published 2016) ICS 79.060.01 Wood-based panels – Determination of formaldehyde release – Part 4: Desiccator method.

- PNS ISO 12460-5:2016 (ISO Published 2015) ICS 79.060.01 Wood-based panels – Determination of formaldehyde release – Part 5: Extraction method (called the perforator method).

B. MAKANAN DAN MINUMAN OLAHAN

1. Ketentuan Umum.

1.1 Regulasi Impor Makanan Filipina.

Semua produk makanan dan pertanian yang diekspor ke Filipina diwajibkan untuk mematuhi *Food Sanitation Act* Filipina. Secara umum, tidak satupun dari produk makanan diperbolehkan memasuki Filipina jika dianggap membahayakan kehidupan atau kesejahteraan manusia, baik secara langsung maupun tidak langsung. Oleh karena itu, Semua produk makanan dan pertanian, termasuk produk tanaman yang masuk ke Filipina, diminta untuk melalui prosedur yang ditetapkan untuk memeriksa bahwa produk tersebut tidak terkontaminasi hama dan sesuai dengan tujuan penggunaannya.

1.2 Regulasi Pengaturan Makanan.

Regulasi yang mengatur makanan di Filipina pada umumnya sesuai dengan panduan Komisi CODEX Alimentarius serta peraturan yang dibuat oleh FDA Amerika Serikat serta badan pengatur serupa di negara lain.

Dalam kasus ketidakpatuhan, produk impor akan diminta untuk mendapat perlakuan (treatment) sebelum dipasarkan atau produk tersebut dapat ditolak dan diperintahkan untuk dihancurkan atau dibuang di luar Filipina. Oleh karena itu sangat penting bahwa eksportir Indonesia bekerjasama dengan importir Filipina untuk memastikan bahwa produknya patuh pada regulasi yang diterapkan sebelum produk tersebut dikirim ke Filipina.

1.3 Regulasi Kemasan dan Kontainer

Peraturan Codex Alimentarius dan USFDA menjadi pedoman dan referensi utama BFAD Filipina untuk kebijakan cara pembuatan dan kesesuaian bahan kemasan makanan. Oleh karena itu, kepatuhan terhadap peraturan Codex dan/atau A.S. untuk kemasan makanan hampir selalu memastikan kepatuhan terhadap peraturan Filipina. Para importir perlu mendaftarkan produk dalam kemasan BFAD sebelum dijual di pasar.

1.4 Regulasi Aditif Makanan.

Aditif makanan harus sesuai dengan Undang-Undang Pangan Filipina dan peraturan lainnya yang ditetapkan oleh BFAD. Aditif makanan didefinisikan secara luas oleh BFAD sebagai "zat apa pun yang menjadi bagian komponen dari produk makanan olahan atau mempengaruhi karakteristik produk makanan." Dengan demikian, termasuk zat yang memiliki dampak langsung atau tidak

langsung terhadap makanan akibat penggunaannya dalam memproduksi, memproses dan menyiapkan produk makanan, serta dalam pengemasan, merawat, mengangkut, dan/atau memegang produk makanan.

1.5 Regulasi dan Persyaratan Lainnya.

Registrasi Makanan Plahan.

Semua produk makanan olahan yang dipasarkan di Filipina harus didaftarkan pada BFAD. Pendaftaran produk impor hanya dapat dilakukan oleh entitas (perusahaan) Filipina, walaupun beberapa dokumentasi dan, untuk beberapa jenis produk tertentu, sampel harus disediakan oleh eksportir di negara pengeksport. Produk dibagi menjadi dua kategori dengan persyaratan dan prosedur registrasi yang berbeda.

- Kategori I meliputi: produk roti & roti; Minuman non-alkohol & minuman; permen & produk kembang gula; produk terkait kakao & kakao; kopi, teh & non-susu creamer; bumbu, saus & bumbu; produk kuliner; gelatin, persiapan dan campuran makanan penutup; produk susu; dressing & spread; tepung / campuran tepung & pati; ikan & hasil laut lainnya; buah-buahan, sayuran & jamur yang dapat dimakan (disiapkan); daging dan produk unggas (disiapkan); mie, pasta & bungkus kue kering; produk kacang & kacang; makanan lezat asli; minyak, lemak & shortening; makanan ringan & sarapan sereal dan; gula & produk terkait lainnya.
- Kategori II meliputi: minuman beralkohol; suplemen makanan; teh (herbal); air minum dalam kemasan; makanan untuk bayi dan anak-anak; makanan untuk penggunaan makanan khusus; produk makanan transgenik (penggunaan rekayasa genetika / bioteknologi) dan; produk makanan etnis dengan bahan asli yang tidak umum di Filipina.

Permohonan pendaftaran harus diajukan oleh importir Filipina untuk impor dan distribusi / penawaran penjualan setiap merek produk. Hanya produk dengan Sertifikat Pendaftaran Produk yang valid (berlaku) dari BFAD yang akan diizinkan untuk dijual di pasar Filipina.

Daftar Persyaratan Pendaftaran Produk Makanan.

Kategori I

- Surat permohonan pendaftaran dari importir / distributor;
- Daftar produk sesuai dengan klasifikasi produk, tiga (3) eksemplar;
- Izin yang Berlaku untuk Beroperasi (dari BFAD) dengan nama pemasok / sumber produk pangan impor;
- Fotokopi faktur penjualan;
- Satu sampel dari setiap produk yang akan dipasarkan dan salinan label yang sesuai dengan Peraturan Pelabelan Codex dan persyaratan BFAD. Sebagai pengganti sampel produk,

gambar berwarna dari setiap produk dapat diajukan. Stiker yang menunjukkan nama dan alamat importir harus dilampirkan jika informasi tersebut tidak tercetak pada label;

Kategori II

- Surat permohonan pendaftaran dari importir / distributor;
- Lisensi Beroperasi yang Berlaku (KPP) sebagai importir / distributor (dikeluarkan oleh BFAD);
- Informasi Produk
- Daftar bahan dalam urutan menurun proporsinya. Untuk aditif dengan batas yang ditentukan, jumlah yang ditambahkan harus ditunjukkan;
- Spesifikasi produk jadi (fisiko-kimia dan mikrobiologi);
- Sampel produk yang akan dipasarkan untuk analisis laboratorium;
- Bahan label dan pelabelan longgar yang akan digunakan untuk produk;
- Perkiraan umur simpan, parameter yang digunakan dan metode untuk menentukan umur simpan;
- Uraian singkat / diagram alir metode pembuatan;
- Sertifikat analisis. Sertakan metode analisis yang digunakan. Persyaratan tambahan untuk suplemen makanan mungkin berlaku seperlunya;

Informasi tambahan dapat diperoleh dari situs BFAD: <http://www.bfad.gov.ph/default.cfm>

2. Persyaratan Label.

Standar pelabelan yang digunakan di Amerika Serikat pada umumnya dapat diterima di Filipina, dan banyak digunakan oleh produsen makanan Filipina yang memasok produk untuk pasar lokal. Selain itu, terdapat beberapa Peraturan Daerah, yang mempersyaratkan informasi pelabelan yang berbeda untuk beberapa produk, contohnya: air minum dalam kemasan dan kemasan daging olahan, yang diatur dengan peraturan pelabelan khusus yang dikembangkan oleh BFAD.

Informasi berikut ini harus dicantumkan pada label produk makanan impor:

- Nama makanan (produk);
- Daftar bahan yang digunakan dalam produk (dalam urutan penurunan proporsi), termasuk aditif, perasa dan bahan pengawet yang digunakan;
- Isi bersih dan berat kering;
- Nama dan alamat pabrik/pengemas atau distributor, termasuk negara asal produk dan nama, alamat importir/distributor Filipina;

- Identifikasi lot

Informasi lebih lanjut tentang label makanan yang tercantum pada BFAD AO No. 88-B (1994) dapat diperoleh dari www.bfad.gov.ph.

3. Standar Makanan Olahan.

Beberapa standar Makanan olahan di Filipina:

- Dry base mixes for soups and sauces (Campuran dasar kering untuk sup dan saus) - PNS/BFAD 01:2005 ICS 67.220
- Sweet preserves (pengawet manis) - PNS/BFAD 02:2005 ICS 67.080
- Fermented milks – Specification (spesifikasi susu fermentasi) - PNS/BFAD 08:2007 ICS 67.100.10
- Mango Beverage Products Sepcification - PNS-BFAD 09-2007
- Citrus Beverage Products Specification - PNS-BFAD 11-2007
- Banana Chips Specification - PNS-BFAD 13-2007
- Dried Mango Products Specification - PNS-BFAD 15-2007
- Flour Sticks - Pancit Canton-Specification - PNS-BFAD 18-2008
- Fried Corn Snacks (Chicacorn) - PNS-BFAD 22-2010
- Processed Pili Nut Products Specification - PNS-FDA 28-2010
- Ube Jam - Specification - PNS-FDA 24-2010
- Flour-based Confectioneries specification - PNS-FDA 32-2011
- Milk-based Confectioneries specification - PNS-FDA 34-2011

4. Informasi Penting Makanan Impor.

Hal yang harus diperhatikan untu produk makanan impor:

- BFAD mewajibkan importir menyampaikan informasi (copy) label produk yang akan diimpor. Informasi ini diperlukan untuk pendaftaran produk makanan dan minuman impor.
- Informasi pada label tersebut diteliti untuk memastikan apakah dapat diterima sesuai persyaratan CODEX dan BFAD.
- Klaim gizi dan medis yang dibuat pada label merupakan salah satu faktor yang dipertimbangkan oleh BFAD saat mengevaluasi aplikasi untuk mendaftarkan produk asing yang diimpor ke Filipina, terutama produk Kategori II seperti suplemen makanan, makanan bayi dan makanan diet khusus.

- Produk yang memiliki label, yang memuat klaim yang tidak bisa dibuktikan dengan mudah, akan dilarang masuk Filipina.

C. PERIKANAN & KELAUTAN

1. Ketentuan Umum.

1.1 Importasi Ikan dan Produk Perikanan Budidaya.

Semua ikan dan produk perikanan air tawar/budidaya yang diekspor ke Filipina untuk distribusi dan pengolahan lebih lanjut harus disertai dengan Sertifikat Kesehatan Internasional yang diterbitkan oleh badan pengawas yang berwenang di negara asal dan harus disampaikan sebagai bagian dari dokumen persyaratan pada saat kedatangan.

Sertifikat Kesehatan Internasional harus dikeluarkan atas dasar bahwa persyaratan berikut telah dipenuhi:

- Ikan dan produk perikanan air tawar/budidaya memenuhi kualitas ikan segar sebelum dibekukan harus dinilai sesuai ukurannya.
- Produk perikanan harus ditangani dan diproses secara higienis dalam pabrik pengolahan dan / atau pembekuan.
- Produk perikanan beku harus disimpan dan dipertahankan pada -18 ° C atau lebih rendah selama transportasi.
- Ikan dan produk perikanan air tawar/budidaya harus tunduk pada pemeriksaan visual untuk pemeriksaan parasit.
- Ikan yang penuh dengan parasit, harus dikeluarkan dari batch.

Selain itu, Sertifikat Kesehatan Internasional harus didukung dengan hasil uji laboratorium dengan indikator sebagai berikut:

- Jumlah total layak 10 / gram
- E.coli 10 hingga 100 / gram
- Salmonella absen dalam 25 gram sampel
- Shigella absen
- Vibrio cholerae absen

Produk harus dikemas dalam kondisi higienis untuk mencegah kontaminasi dari pelumas, minyak, bahan bakar atau zat berbahaya lainnya. Informasi berikut ini harus tertera pada kemasan dan pada dokumen yang menyertainya:

- negara asal yang ditulis lengkap;
- jenis berat / ikan / produk perikanan;
- alamat pemasok; dan
- Tanda cap Inspeksi BFAR.

Produk perikanan beku / akuatik yang diimpor dalam jumlah besar yang ditujukan untuk pemrosesan lebih lanjut tidak termasuk dalam persyaratan ini.

Informasi tambahan tentang importasi ikan dan produk perikanan dapat di lihat pada <http://www.bfar.da.gov.ph/>

1.2 Persyaratan Impor ikan dan produk perikanan segar, didinginkan dan beku.

- Importasi ikan dan produk perikanan dalam keadaan segar, chilled atau dibekukan dapat diizinkan apabila produk tersebut memiliki sertifikat untuk menjamin keamanan pangan dengan pertimbangan keamanan dan kesehatan masyarakat.
- Sertifikasi produk perikanan berlaku 90 hari dan pada sertifikat harus dinyatakan volume produk yang akan diimpor.
- Importasi ikan segar, chilled atau beku dan produk perikanan budidaya untuk pengalengan dan pengolahan lebih lanjut tidak memerlukan sertifikasi, tetapi memerlukan izin impor dan persyaratan sanitary dan phytosanitary (SPS) yang ditetapkan pada [Republic Act No. 8550](#) Section 67 serta memenuhi HACCP.

2. Standar Produk Perikanan.

2.1 Ikan dan Udang di Fermentasi.

Di Filipina, produk perikanan yang difermentasi dibagi dalam dua kelompok.

- Kelompok pertama adalah produk fermentasi ikan atau udang yang mengandung konsentrasi garam tinggi — sekitar 15 hingga 20 persen dalam produk akhir, terdiri dari pasta ikan dan patis (kecap ikan). Produk-produk ini umumnya digunakan sebagai bumbu.
- Kelompok kedua adalah campuran ikan dan beras yang difermentasi serta campuran beras dan udang yang difermentasi. Produk-produk ini, setelah difermentasi, menjadi asam dengan aroma seperti keju.
- Untuk informasi lebih rinci [klik disini](#)

Standar mutu produk ikan dan udang difermentasi garam (salt fermented fish dan shrimp) ditetapkan dengan standar: PNS/FDA 36:2014 / ICS 67.120.30. Standar ini secara garis besar menetapkan:

- Standar ini berlaku untuk ikan dan udang yang difermentasi garam, untuk konsumsi langsung sebagai bumbu, dan / atau bahan makanan, serta untuk diproses lebih lanjut.
- Standar ini juga berlaku untuk garam beryodium yang digunakan sebagai bumbu atau bahan dalam persiapan makanan, termasuk jasa penyedia makanan dan perusahaan manufaktur makanan.
- Standar ini digunakan sebagai acuan G TBT N PHL 162 - *Recommended Code of Practice for the Processing and Handling of Salt Fermented Fish and Shrimp*.

2.2 Spesifikasi Produk Ikan Olahan Panas (Termal).

- PNS/BFAD 06:2006 / ICS 67.120.30. Standar ini berlaku untuk produk ikan yang diproses secara termal dan dikemas dalam air asin atau minyak atau media kemasan lain.
- Standar ini tidak berlaku untuk produk khusus di mana kandungan ikan kurang dari 50% isi bersih kemasan.

2.3 Spesifikasi Ikan Asap.

- PNS/FDA 26:2010 / ICS 67.120.130.
- Standar ini diterapkan pada ikan asap panas dan dingin semua spesies untuk dikonsumsi atau untuk proses lebih lanjut.

2.4 Quick Frozen Fish Fillets.

- PNS/BAFPS 90:2011 / ICS 67.120.30
- Standar ini diterapkan untuk fillet ikan beku cepat (quick frozen fish fillet) untuk konsumsi langsung tanpa pengolahan lebih lanjut.
- Standar ini tidak berlaku untuk produk yang akan diproses lebih lanjut atau untuk keperluan industri lainnya.

2.5 Quick Frozen Shrimps or Prawns

- PNS/BAFPS 70:2008 / ICS 67.120.30
- Standar ini berlaku untuk udang beku cepat (quick shrimps or prawns) atau udang yang setengah matang atau sepenuhnya matang, dikupas atau tidak dikupas.
- Definisi Produk: udang beku cepat adalah produk yang diperoleh dari spesies udang berikut: Penaeidae, Pandalidae, Crangonidae, Palaemonidae.

- Kemasan tidak boleh mengandung campuran udang lainnya, kecuali campuran spesies dari genus yang sama dan memiliki sifat sensorik serupa.

2.6 Standar Saus Ikan (PATIS) dan Saus Rasa Ikan.

- Patis adalah saus cair yang jernih, berwarna kuning, diperoleh dari pencairan campuran ikan atau udang dan garam biasa, dan memiliki rasa asin yang kuat dan berbau amis.
- Standar Mutu:
 - gravitasi 1.21-1.22
 - kepadatan tidak kurang dari 32%
 - Alkalinitas abu larut air dari satu gram sampel asli - tidak kurang dari 1 dan tidak lebih dari 2 sentimeter kubik dari asam normal.
 - Kandungan protein:
 - Patis Khusus Ekstra - Tidak kurang dari 12%
 - Patis Khusus - tidak kurang dari 10%
 - Patis Biasa - tidak kurang dari 6%
- Pernyataan Mutu: Patis yang kandungan proteinnya di bawah persyaratan standar minimum 6% tetapi tidak di bawah 3% protein, harus diberi label “Patis Below Standard” atau “Patis Flavour”. Setiap produk makanan yang mengandung protein kurang dari 3% tidak lagi dianggap patis dan tidak boleh diizinkan untuk dijual dengan nama “Patis Below Standard.”

2.7 Daging Kepiting Pasteurisasi.

- PNS-BAFS178-2016
- Standar ini diterapkan untuk daging kepiting yang diperoleh dari kepiting biru (*Portunus pelagicus*) yang secara lokal dikenal sebagai "alimasag" yang telah dimasak, dipasteurisasi dan didinginkan, dimaksudkan untuk dikonsumsi dengan atau tanpa memasak dan untuk diproses lebih lanjut.

2.8 Ikan Teri Kering.

- PNS/BAFS 176:2016 ICS 67.120.30
- Standar ini diterapkan untuk semua jenis ikan dari spesies *Engraulidae* yang telah dikeringkan dengan atau tanpa pengasinan.
- Produk ini ditujukan untuk konsumsi setelah memasak dan untuk diproses lebih lanjut.

- Standar ini tidak mencakup produk yang diproses dengan perlakuan panas sebelum pengeringan.

3. Lembaga Inspeksi Produk Perikanan

Untuk inspeksi produk perikanan, dan akuakultur (Produk Perikanan dan Akuakultur yang Diproses Secara Termal, Produk Perikanan dan Akuakultur Beku, Produk Segar Dingin) di Filipina dapat menghubungi lembaga inspeksi:

BUREAU OF FISHERIES AND AQUATIC RESOURCES - FISH INSPECTION UNIT
 Contact: (+632) 412-1237
 Address: 3rd Floor, 860 Arcadia Building, Quezon Avenue, Quezon City

D. PERTANIAN & PERKEBUNAN

A. Produk kakao

1. Ketentuan Umum.

- Filipina memiliki Undang-undang tentang konsumen (Consumer Act of the Philippines) - Republic Act No. 7394. Pada undang-undang ini terdapat bagian yang [mengatur tentang pangan \(food\)](#) serta bagian [tentang label makanan \(article 84\)](#).
- **Laporan USDA Foreign Agriculture Service tentang Food and Agricultural Import Regulations and Standards - the Philippines**, klik [disini](#) untuk membaca laporan ini.
- Ketentuan ini perlu dipenuhi oleh eksportir kakao Indonesia yang akan ekspor kakao ke Filipina.

2. Standar Kakao Filipina.

Di Filipina persyaratan mutu produk ditetapkan dengan Standar Nasional Filipina. Untuk kakao, beberapa standar yang diterapkan antara lain:

- [Spesifikasi Biji Kakao \(PNS/BAFPS 58:2008 ICS 67.140.30\)](#)
- [Philippine Tablea \(PNS/BAFPS 111:2012 ICS 67.140.30\)](#)
- [Code of practice for the prevention and reduction of Ochratoxin A \(OTA\) contamination in Philippine cacao beans](#)
- PNS on Code of Practice for Cacao Beans (PNS/BAFPS 104:2011 – ICS 67.020):

- Standar ini mencakup tata cara pertanian umum yang baik, mutu dan prinsip keamanan pangan proses produksi primer, operasi pasca panen, pengolahan (fermentasi dan pengeringan), penyimpanan serta pengangkutan atau pengiriman biji kakao yang difermentasi.
- Standar ini fokus pada pencegahan kontaminasi dari bahaya mikroba, bahaya kimia, terutama dari kontaminasi Ochratoxin A, dan bahaya fisik yang terkait dengan GAP, GHP dan GMP, tetapi **tidak memberikan rekomendasi** tentang cara penanganan keamanan makanan dalam pengolahan, penyimpanan, transportasi dan praktik penanganan **cokelat** di grosir, ritel dan layanan makanan atau di rumah.
- Standar ini ditetapkan dengan tujuan sebagai referensi atau rujukan bagi petani dalam proses produksi, pada cara dan/atau hasil yang berkelanjutan secara lingkungan dan dapat diterima secara sosial.

Contoh standar: Spesifikasi Biji Kakao (PNS/BAFPS 58:2008 ICS 67.140.30)

Spesifikasi biji kakao di Filipina ditetapkan dengan Standar Nasional Filipina yaitu: PNS/BAFPS 58:2008 ICS 67.140.30. Dalam standar ini, hal-hal berikut harus dipenuhi:

3. Persyaratan Mutu.

- Biji kakao harus diambil dari polong matang; cukup difermentasi dan dikeringkan; bebas dari bau berasap dan bau tak menyenangkan lainnya.
- Biji kakao cukup seragam.
- Biji kakao bebas dari bukti pemalsuan.
- Biji kakao cukup bebas dari kacang pecah, fragmen dan potongan kulit.
- Biji kakao hampir bebas dari bahan asing.
- Biji kakao cukup bebas dari hama serangga.

Kandungan kelembaban biji kakao dalam perdagangan di luar negara produsen sebagaimana ditentukan pada pelabuhan tujuan pertama atau titik pengiriman berikutnya tidak boleh melebihi 7,5%. Pengiriman biji kakao tidak boleh mengandung lebih dari 2,5% limbah menurut beratnya

Kelas (Grading):

Biji kakao dikelompokkan berdasarkan proporsi biji yang rusak, ditentukan dengan metode uji yang ditetapkan pada ISO / R1114. Kakao dikelompokkan dalam kelas (grade): Grade 1A, 1B, 2A dan 2B seperti ditunjukkan pada tabel berikut.

Biji kakao yang melebihi batas yang ditentukan untuk Kelas (Grade) 2 dianggap sebagai sub-standar dan harus ditandai dengan tanda 'SS'. Kakao pada kelompok sub-standar hanya akan dipasarkan dengan perjanjian khusus.

Kemasan (Packaging): Biji kakao harus dikemas dalam karung goni yang bersih, sehat, cukup kuat dan dijahit dengan benar. Karung goni terbuat dari bahan yang tidak beracun. Bentuk kemasan lainnya dapat digunakan sebagai kesepakatan bersama antara pihak yang bertransaksi.

Tanda dan Label (Marking and labeling): Setiap kantong biji kakao harus disegel dengan aman, ditandai dengan jelas dan tidak terhapuskan dengan informasi berikut:

- Nama produk, varietas atau jenis komersial;
- Kelas;
- Berat bersih (kg);
- Nama dan alamat produsen, pedagang atau eksportir dan nomor lisensi yang relevan;
- Lokasi / tempat produksi (kota dan provinsi);
- Konsinyasi atau lot atau nomor kontrak yang berlaku; dan
- Tahun panen.

Penyimpanan (Storage):

- Konsinyasi biji kakao harus ditempatkan di gudang yang telah dibangun dengan baik menjaga kadar air mereka cukup rendah dan konsisten dengan kondisi setempat.
- Biji kakao harus disimpan selama 6 bulan - 7 bulan meningkat pada pallets dengan ruang yang jelas di atas tanah minimal 7 cm untuk sirkulasi udara.
- Langkah-langkah harus diambil untuk mencegah infestasi oleh serangga, hewan pengerat dan hama hewan lainnya.
- Kantong biji kakao harus ditumpuk sedemikian rupa sehingga:
 - Nilai dan lot setiap kantong harus dipisahkan oleh bagian setinggi 60 cm, sama dengan yang berada di antara kantong dan dinding gudang.
 - Disinfestasi oleh fumigan yang diperbolehkan dapat dilakukan.
 - Kontaminasi oleh bau atau rasa, atau oleh debu dari produk lain seperti makanan lain, atau oleh produk seperti minyak, semen dan tar harus dicegah.
 - Selama penyimpanan dan segera sebelum pengiriman, kadar air masing-masing lot harus diperiksa secara berkala.

Fumigasi (Fumigation):

Fumigan (etilen dibromida, metil bromida, gastoksin (fosfin), propilena oksida, oksida karbon, dan phostoxin (aluminium / magnesium fosfida) digunakan untuk mengendalikan serangga, hewan pengerat dan hama hewan lainnya di dalam gudang.

Perhatian harus dilakukan dalam pilihan dan dalam teknik penerapannya untuk menghindari timbulnya risiko pencemaran atau penambahan residu beracun bagi kakao. Residu tersebut seharusnya tidak melebihi toleransi yang ditentukan oleh Komite Codex FAO / WHO tentang Residu Pestisida, Komite Pakar FAO / WHO untuk Residu Pestisida.

Kebersihan (Hygiene):

- Direkomendasikan agar produk yang tercakup dalam ketentuan standar ini disiapkan dan ditangani sesuai dengan bagian yang sesuai dari Kode Praktik Internasional yang Direkomendasikan - Prinsip Umum Higiene Pangan (CAC / RCP 1 - 1969, Wahyu 4 - 2003) , dan ketentuan Codex lainnya yang relevan seperti t Codex texts such as Codes of Hygienic Practice and Codes of Practice.
- Produk harus sesuai dengan kriteria mikrobiologis yang sesuai dengan Principles for the Establishment and Application of Microbiological Criteria for Foods (CAC/GL 21-1997).

4. Kontaminan Pada Kakao.

Logam berat: Biji kakao harus memenuhi tingkat residu maksimum untuk logam berat dibentuk oleh Komisi Codex Alimentarius dan / atau otoritas untuk komoditi ini. Logam berat ini adalah:

	Maximum Residu Limit (mg/kg)
Arsenic	1.0
Copper	30.0
Lead	2.0

Residu pestisida: Biji kakao harus memenuhi batas maksimum residu yang ditetapkan oleh Codex Komisi dan / atau wewenang Alimentarius untuk komoditi ini. Pestisida ini adalah:

	Maximum Residu Limit (mg/kg)
Fenitrothion	0.10
Hydrogen phosphide	0.01
Lindane	1.00
Delthamethrin	0.05
Metalaxyl	0.20

5. Persyaratan Legal.

Kakao harus sesuai dengan undang-undang yang berlaku saat ini di negara pengimpor dan ekspor dalam segala aspek.

Kesesuaian dengan Spesifikasi (*Compliance with specification*): Bila kakao sesuai dengan *Basic Requirement of Philippine National Standards* untuk biji kakao batch atau konsinyasi dari mana sampel telah diambil, harus dianggap sesuai dengan Spesifikasi Standar ini.

Contoh Standar: Philippine Tablea (PNS/BAFPS 111:2012)

Menurut Standar Nasional Filipina yang diterapkan untuk Tablea: PNS/BAFPS 111:2012, hal-hal berikut harus dipenuhi:

- Komposisi:
- 2. Karakteristik Mutu: Memiliki warna coklat, aroma khas coklat, rasa coklat yang berbeda dan rasa pahit.
- Aditif: Tidak mengandung aditif.
- Kontaminan: Harus memenuhi standar tertinggi Codex General Standard untuk Kontaminan dan Racun dalam Makanan dan Pakan (CODEX STAN 193-1995) yang termasuk dalam kategori kakao (kakao) massa (kakao / minuman keras coklat).
- Residu Pestisida: Harus memenuhi batas maksimum residu pestisida yang ditetapkan oleh Codex Alimentarius Commission dan diadopsi dalam Standar Nasional Filipina untuk Kakao atau Kakao (PNS / BAFPS 58: 2008).
- Hygiene:

Dianjurkan agar Tablea Filipina disiapkan dan ditangani sesuai dengan bagian yang sesuai dari yang berikut ini:

- Food and Drug Administration (FDA) Administrative Order 153 Series of 2004 tentang Pedoman Revisi mengenai Praktik Manufaktur yang Baik Saat Ini di Pabrik, Packing, Repacking atau Holding Food;
- Code of Practice for Philippine Tablea (PNS/BAFPS 88:2012);
- FDA Bureau Circular No. 01-A Series of 2004 tentang Pedoman Penilaian Kualitas Mikrobiologis Makanan Olahan sebagai berikut:
- N adalah jumlah unit sampel yang dipilih dari banyak makanan yang akan diperiksa;
- C adalah jumlah maksimum yang diijinkan dari unit yang cacat atau yang dapat diterima secara marginal.
- M adalah tingkat yang bila dilampaui dalam satu atau lebih sampel akan menyebabkan banyak hal ditolak karena hal ini mengindikasikan bahaya kesehatan potensial atau pembusukan yang akan terjadi; dan
- m adalah tingkat mikroorganisme yang dapat diterima yang ditentukan oleh metode yang ditentukan; nilai-nilainya umumnya didasarkan pada tingkat yang dapat dicapai berdasarkan GMP;
 - Pedoman Standar Praktik-Prinsip Umum Higiene Pangan yang Direkomendasikan (CAC / RCP 1-1969, Wahyu 4-2003);

- Produk harus sesuai dengan kriteria mikrobiologi yang ditetapkan sesuai dengan Prinsip Pendirian dan Penerapan Kriteria Mikrobiologis untuk Makanan (CAC / GL 21-1997).

- Labeling:

Setiap kemasan disegel dengan aman, ditandai dengan jelas dan jelas tak terhapuskan dengan informasi berikut:

- Nama produk;
- Nama merek atau nama dagang;
- Konten bersih - dengan berat metrik, dikonversi ke sistem pengukuran lain yang mungkin diminta oleh negara pengimpor yang muncul dalam tanda kurung setelah sistem metrik;
- Identifikasi lot;
- Nama dan alamat pabrik, pengemas dan distributor;
- Tanggal diproduksi dan "Terbaik Sebelum";
- Kode bar (untuk retail);
- Petunjuk penggunaan (untuk ritel);
- Informasi nutrisi (opsional); dan
- Petunjuk penyimpanan - Simpan dalam kondisi dingin dan kering yang terlindungi dari panas atau sinar matahari langsung.

Produk juga harus diberi label sesuai dengan bagian yang sesuai dari yang berikut ini:

- FDA Administrative Order No. 88-B series tahun 1984 tentang Aturan dan Peraturan yang Mengatur Pelabelan Produk Pangan Prepackaged Terdistribusi di Filipina; dan
- Standar Umum Codex untuk Pelabelan Makanan Pra-Kemasan (CODEX STAN 1-1985).

B. Kelapa

1. Ketentuan Umum.

Kelapa dan turunannya merupakan produk makanan, di Filipina penempatan produk makanan di pasar diatur dalam Undang-undang tentang konsumen (Consumer Act of the Philippines) - Republic Act No. 7394. Pada undang-undang ini terdapat bagian yang mengatur tentang pangan (food) serta bagian tentang label makanan (article 84). Oleh karena itu, secara umum produk kelapa dan turunannya harus dapat memenuhi ketentuan umum ini.

2. Standar Produk Kelapa.

Berikut beberapa contoh persyaratan mutu produk turunan kelapa yang diterapkan di Filipina:

- Tepung Kelapa:
 - Standar Filipina: [PNS/BAFPS 75:2010 ICS 67.060 - Coconut flour – Specification](#)
 - [Contoh persyaratan mutu tepung kelapa](#)
- Virgin Coconut Oil:
 - Standar Filipina: [PNS/BAFPS 22:2007 ICS 67.200.10 - Virgein Coconut Oil](#)
 - [Persyaratan mutu Virgin Coconut Oil](#)
- Gula Nila Kelapa:
 - Contoh Standar Filipina untuk gula nila kelapa: [PNS-BAFPS 76-2010 ICS 67.180 - Coconut sap sugar – Grading and classification](#)

C. Kopi

1. Ketentuan Umum.

- Filipina memiliki Undang-undang tentang konsumen (*Consumer Act of the Philippines*) - Republic Act No. 7394. Pada undang-undang ini terdapat bagian yang [mengatur tentang pangan \(food\)](#) serta bagian [tentang label makanan \(article 84\)](#).
- Laporan *USDA Foreign Agriculture Service tentang Food and Agricultural Import Regulations and Standards - the Philippines*, klik [disini](#) untuk membaca laporan ini.

2. Standar Kopi.

Standar kopi di Filipina antara lain:

- Determination of loss in mass at 15°C PNS ISO 6673:2016 (ISO Published 2003) ICS 67.140.20
- Defect reference chart PNS ISO 10470:2016 (ISO Published 2004) ICS 67.140.20
- Green Coffee Beans Specifications PNS/BAFPS 01:2012 ICS 67.140.20

Contoh Standar Filipina untuk Biji Kopi (Green Coffee Beans: PNS/BAFPS 01:2012 ICS 67.140.20):

Persyaratan Umum (General requirements): Biji kopi harus sesuai dengan persyaratan umum berikut ini:

- Kandungan air biji kopi adalah 9,0% dan tidak melebihi 12%.

- Biji kopi bebas dari bau dan rasa asing yang apek, berjamur, dan bau lainnya.
- Biji kopi berukuran cukup seragam dan tidak lebih dari 10% harus melewati saringan no. 13 putaran dengan lubang yang memiliki diameter nominal 5 mm seperti yang dijelaskan pada PNS / ISO 4150.
- Biji kopi berasal dari spesies homogen.
- Biji kopi bebas dari serangga dan benda asing lainnya.

Klasifikasi Grade (Grade classification):

- Grading biji kopi harus didasarkan pada persentase cacat yang terkandung dalam sampel 300 gram.
- Persentase cacat maksimum per kelas ditunjukkan pada tabel berikut.

Klasifikasi Ukuran (Size classification): Klasifikasi ukuran biji kopi harus sesuai dengan tabel berikut.

Metoda Pengujian (Method of test): Kelembaban harus diuji sesuai dengan ISO 6673 atau dengan penggunaan alat pengukur kelembaban yang dikalibrasi oleh instansi pemerintah yang berwenang.

Kontaminan (Contaminants):

- Logam berat: Biji kopi harus sesuai dengan tingkat maksimum yang diizinkan untuk logam berat yang ditetapkan oleh Komisi Codex Alimentarius dan / atau instansi berwenang untuk komoditas ini.
- Residu pestisida: Biji kopi harus sesuai dengan tingkat residu maksimum yang ditetapkan oleh Komisi Codex Alimentarius dan / atau instansi berwenang untuk komoditas ini.

Higienis (Hygiene):

- Direkomendasikan agar produk yang tercakup dalam ketentuan standar ini dipersiapkan dan ditangani sesuai dengan bagian-bagian yang sesuai rekomendasi International Code of Practice General Principles of Food Hygiene (CAC/RCP 1 – 1969, Rev. – 2003), dan ketentuan Codex relevan lainnya seperti Codes of Hygiene Practice and Codes of Practice.
- Produk harus sesuai dengan kriteria mikrobiologi yang ditetapkan sesuai dengan Principles for the Establishment and Application of Microbiological Criteria for Foods (CAC/GL 21-1997).

Contoh Standar Filipina untuk Kopi Instan:

Komposisi Esensial dan Faktor Mutu (Essential Composition and Quality Factors)

▪ Composition Requirements

	Instant Coffee*	Decaffeinated Instant Coffee*
Moisture (% w/w) max	6.0	6.0
Caffeine (% w/w, dry basis)	2-6	0.3 max
Ash (% w/w, dry basis), min	6.0	6.0
max	15.0	15.0
Water - insoluble solids (% w/w, dry basis), max	0.5	0.5

pH	4.7-5.5	4.7-5.5
----	---------	---------

*including freeze-dried instant coffee

- Kriteria Mutu lainnya
- Kelarutan: 2,5 gram produk harus larut dalam 150 ml air mendidih dalam 30 detik, dengan pengadukan sedang.
- Atribut Sensitif: Kopi Instan memiliki karakteristik warna, aroma dan aroma kopi panggang.
- Larangan Khusus
- Kopi Instan tidak mengandung bahan lain selain yang ditentukan dalam standar ini.
- Tidak ada bahan penyedap atau aromatik yang ditambahkan ke Kopi Instan selain yang berasal dari bahan baku dengan teknik pemrosesan tertentu.

Aditif (Food Additives)

- Kalsium fosfat (tribasik) Silikat atau Silikon Dioksida dapat ditambahkan, pada tingkat maksimum 0,1% jika produk jadi ditujukan untuk mesin penjual.
- Pelarut Ekstraksi (untuk kopi tanpa kafein)

	Maximum Residual Level
Methylene chloride (Dichloromethane)	10 mg/kg
Trichloroethylene	10 mg/kg

Kontaminan (Contaminants):

	Maximum Level
Arsenic	0.1 mg/kg
Lead	0.3 mg/kg

Persyaratan Higienis (Hygienic Requirements):

- Produk harus disiapkan dalam kondisi higienis dan sesuai dengan peraturan praktik manufaktur BFAD yang baik.
- Sejauh mungkin dalam praktik manufaktur yang baik, produk bebas dari barang asing yang tidak pantas.
- Bila diuji dengan metode pengambilan sampel dan pemeriksaan yang tepat, produk harus bebas dari mikroorganisme patogen dan tidak boleh melebihi batas mikrobiologis yang ditetapkan oleh BFAD.

3. Label dan Kemasan.

Setiap sak biji kopi harus ditandai dengan informasi berikut:

- Name of product;
- Species;
- Grade;
- Net mass;
- Name and address of producer/trader/exporter or Country Code/Exporter's
- Coder/Parcel No.

Nama Produk

- Produk yang diuraikan di dalamnya harus diidentifikasi sebagai: "KOPI INSTAN"

- Istilah deskriptif tambahan harus digunakan untuk jenis Instant Coffee tertentu. Nama produk harus dipresentasikan pada panel display utama dari label tanpa ada campur tangan dicetak atau materi grafis dan dengan huruf tebal huruf besar dengan gaya, warna dan ukuran jenis yang sama yang ditentukan sebagai berikut:
- Untuk kontainer dengan lebih dari 50 gram produk: "KOPI INSTAN" dicetak dengan huruf dengan ukuran jenis yang sama setinggi 5 mm dan persyaratan deskriptif tambahan mungkin lebih kecil namun tidak kurang dari setengah ukuran jenis yang digunakan. untuk "KOPI INSTAN".
- Untuk kontainer dengan 50 gram atau kurang dari produk: ukuran jenis untuk "KOPI INSTAN" tidak boleh kurang dari 3 mm dan persyaratan deskriptif lainnya mungkin lebih kecil tapi tidak kurang dari 2 mm.

Pernyataan label lainnya harus sesuai dengan peraturan pelabelan BFAD.

Pengemasan (Packaging):

Pengemasan biji kopi dipersyaratkan sbb:

- Biji kopi harus dikemas dalam karung baru dan bersih yang terbuat dari serat alami seperti goni, kenaf, sisal, dan rami.
- Setiap karung harus mengandung 60 kg (bersih – net), atau seperti yang ditentukan oleh pembeli.

Kemasan dan Pengisi Container (Packaging and Fill Of Container):

- Kopi Instan dikemas dalam wadah kedap udara tertutup yang terbuat dari bahan logam, kaca atau bahan kemasan fleksibel yang sesuai.
- Bila dikemas dalam wadah buram yang terbuat dari bahan kemasan kaku, produk harus menempati tidak kurang dari 90% dari kapasitas wadah.

D. Minyak Atsiri

1. Ketentuan Umum.

Regulasi tentang minyak atsiri diterapkan berdasarkan penggunaan minyak atsiri:

- minyak atsiri dipergunakan sebagai bahan untuk obat, maka berlaku regulasi yang diterapkan pada obat
- minyak atsiri dipergunakan sebagai bahan kosmetik, maka regulasi berlaku tentang kosmetik

- minyak atsiri dipergunakan sebagai bahan makanan, maka regulasi berlaku tentang makanan

2. Standar.

2.1 Minyak Atsiri.

- PNS ISO 3217:2014 Oil of lemongrass (*Cymbopogon citratus*) (ISO published 1974) ICS 71.100.60
- PNS ISO 3757:2014 Oil of patchouli (*Pogostemon cablin* (Blanco) Benth.) (ISO published 2002) ICS 71.100.60
- PNS ISO 3848:2014 Oil of citronella, Java type (ISO published 2001) With Cor. 1:2002 (ISO published 2001) ICS 71.100.60
- PNS ISO 3849: 2014 Oil of citronella, Sri Lankan type (*Cymbopogon nardus* (L.) W. Watson var. *lenabatu* Stapf.) (ISO published 2003) ICS 71.100.60
- PNS ISO 4718: 2014 Oil of lemongrass [*Cymbopogon flexuosus* (Nees ex Steudel) J.F. Watson] (ISO published 2004) ICS 71.100.60
- PNS ISO 10624: 2014 Oil of elemi (*Canarium luzonicum* Miq.) (ISO published 1998) ICS 71.100.60

2.2 Petunjuk Umum.

- PNS ISO 11024-1:2013 Essential oils - General guidance on chromatographic profiles - Part 1: Preparation of chromatographic profiles for presentation in standards (ISO Published 1998) ICS 71.100.60
- PNS ISO 11024-2:2013 Essential oils - General guidance on chromatographic profiles - Part 2: Utilization of chromatographic profiles of samples of essential oils (ISO Published 1998) ICS 71.100.60

2.3 Analisa.

- PNS ISO 8432:2013 Essential oils – Analysis by high performance liquid chromatography – General method (ISO Published 1987) ICS 71.100.60
- PNS ISO/TR 21092:2013 Essential oils – Characterization (ISO Published 2004) ICS 71.100.60
- PNS ISO 22972:2013 Essential oils – Analysis by gas chromatography on chiral capillary columns – General method (ISO Published 2004) ICS 71.100.60

- PNS ISO 3794:2013 Essential oils (containing tertiary alcohol) – Estimation of free alcohols content by determination of ester value after acetylation (ISO Published 1976) ICS 71.100.60
- PNS ISO 7359:2013 Essential oils – Quantitative evaluation of residue on evaporation (ISO Published 1978) ICS 71.100.60
- PNS ISO 7609:2013 Essential oils – Analysis by gas chromatography on packed columns – General method (ISO Published 1985) ICS 71.100.60

2.4 Kemasan dan Label.

- PNS ISO/TS 210:2016 ISO Published 2014 ICS 71.100.60 Essential oils – General rules for packaging, conditioning and storage: spesifikasi yang harus dipenuhi oleh tempat untuk menyimpan minyak atsiri, serta rekomendasi untuk penyimpanannya.
- PNS ISO/TS 211:2016 ISO Published 2014 ICS 71.100.60 Essential oils – General rules for labelling and marking of containers: mengatur pemberian label dan tanda kemasan (tempat) minyak esensial sebagai cara untuk identifikasi kemasan.

2.5 Sampling.

- PNS ISO 212:2016 ISO published 2007 with Amd 1:2012 ICS 71.100.60 Essential oils – sampling

2.6 Penetapan dan Pengujian Parameter Minyak Atsiri

- PNS ISO/TR 11018:2013 Essential oils – General guidance on the determination of flashpoint (ISO Published 1997) ICS 71.100.60
- PNS ISO 1242:2016 ISO Published 1999 ICS 71.100.60 Essential oils – Determination of acid value
- PNS ISO 4735:2016 ISO Published 2002 ICS 71.100.60 Oils of Citrus – Determination of CD value by ultraviolet spectrometric analysis
- PNS ISO 9910:2016 ISO Published 1991 ICS 71.100.60 Oil of sweet orange – Determination of the total carotenoids content
- PNS ISO 7660:2013 Essential oils - Determination of ester value of oils containing difficult-to-saponify esters (ISO Published 1983) ICS 71.100.60
- PNS ISO 11021:2013 Essential oils - Determination of water content - Karl Fischer method (ISO Published 1999) ICS 71.100.60
- PNS ISO 14714:2013 Essential oils and aromatic extracts - Determination of residual benzene content (ISO Published 1998) ICS 71.100.60

- PNS ASTM E2269:2013 Standard Test Method for Determining Argon Concentration in Sealed Insulating Glass Units using Gas Chromatography (ASTM Published 2005) ICS 81.040.20
- PNS ISO 17494:2013 Aromatic extracts, flavouring and perfuming compounds - Determination of ethanol content – Gas chromatographic method on packed and capillary columns (ISO Published 2001) ICS 71.100.60

E. Rempah rempah

1. Regulasi Rempah-Rempah.

PNS/BAFS 149:2015 ICS 67.020 – *Code of Hygienic Practice for Spices and Dried Aromatic Herbs*

PNS/BAFPS 49:2007 ICS 65.020 – *Code of good agricultural practices for fresh fruits and vegetable farming (GAP-VF)*

BAFPS 108:2013/ ICS 065.020 – *Good Agricultural Practices (GAP) for Onion.*

CAC/RCP 53-2003 – *Code of Hygienic Practice for Fresh Fruits and Vegetables*

CAC/RCP 42-1995 – *Codex Code of Hygienic Practice for Spices and Dried Aromatic Herbs, which was revised in 2014*

PNS/BAFS 07:2016 – *ORGANIC AGRICULTURE*

2. Standar Rempah-Rempah.

(PNS/BAFS 149:2015 ICS 67.020 – *Code of Hygienic Practice for Spices and Dried Aromatic Herbs*).

2.1 Ruang Lingkup.

Kode ini berlaku untuk rempah-rempah dan herbal aromatik kering – utuh, rusak, diiris, digiling atau diblender. Rempah-rempah dan bumbu aromatik kering mungkin termasuk aril kering (misalnya gada pala), kulit kayu (misalnya kayu manis), beri (misalnya lada hitam), kuncup (misalnya cengkeh), umbi (misalnya bawang putih kering, bawang merah dan bawang merah), daun (misalnya basil kering, laurel), rimpang (misalnya jahe, kunyit), biji (misalnya mustar), stigma (misalnya saffron), polong (misalnya vanilla), resin (misalnya asafoetida), buah-buahan (misalnya cabe kering) atau puncak tanaman (misalnya daun bawang kering) (Lampiran 1 menunjukkan beberapa bumbu dan rempah-rempah umum). Ini mencakup persyaratan minimum kebersihan untuk praktik pra-panen, panen, pasca panen.

2.2 Sarana Produksi.

Kebersihan Lingkungan.

Lokasi dan Situs Produksi Rempah dan Herbal

Hal-hal berikut ini harus dipertimbangkan di lokasi dan tempat produksi rempah-rempah dan herbal:

- Lereng dan potensi limpasan dari ladang terdekat;
- Risiko banjir serta fitur hidrologis dari lokasi terdekat terkait dengan tempat produksi;
- Kedekatan dengan lokasi produksi berisiko tinggi (fasilitas produksi hewan, berbahaya lokasi limbah dan fasilitas pengolahan limbah).

Ketika penilaian lingkungan dari situs produksi mengidentifikasi potensi risiko keamanan pangan, tindakan harus dilaksanakan untuk mencegah atau meminimalkan kontaminasi tanaman sumber untuk rempah-rempah dan herbal aromatik kering pada produksi situs.

Produksi Higienis dari Rempah-rempah dan Aromatik Herbal Kering

Sumber rempah-rempah dan herbal aromatik kering itu harus ditanam, dipanen dan dibersihkan dari materi asing sesuai dengan Praktek Pertanian yang Baik pada PNS / BAFS 149:2015 4 Kode Praktek Higienis untuk Buah Segar dan Sayuran (CAC / RCP 53-2003) dan peraturan yang ditetapkan oleh otoritas yang berwenang. Pengaturan untuk pembuangan limbah domestik dan industri di daerah-daerah dari mana bahan baku berasal harus diterima oleh pihak yang berwenang.

2.3 Pengendalian Operasi.

Kontrol Bahaya Makanan

Langkah-langkah harus diambil pada setiap langkah dalam rantai makanan untuk meminimalkan potensi kontaminasi rempah-rempah dan herbal aromatik kering oleh patogen mikrobiologi (*termasuk cetakan penghasil mikotoksin*), kontaminan kimia, ekskreta, rambut hewan pengerat, fragmen serangga dan bahan asing lainnya

Tergantung pada aktivitasnya, mungkin berguna untuk memisahkan pendirian menjadi area atau zona, seperti area bahan mentah (*pra-pemrosesan*) dan proses pascaproduksi daerah, dengan kontrol ketat di daerah pasca-pemrosesan di mana mikroba pengobatan reduksi telah disampaikan dan di daerah-daerah di mana produk sedang berada dikemas. Pola perjalanannya harus ditetapkan dengan memperhatikan pergerakan personel dan bahan (*misalnya bahan yang digunakan dalam pencampuran bahan – bahan kering, bahan pengemas, potongan peralatan, gerobak dan alat pembersih*) sesuai dengan arah aliran satu arah, tanpa backtracking, dengan partisi/pemisahan operasi untuk meminimalkan pelacakan bahan dari area lain, mis. area bahan mentah ke area produk jadi, untuk mencegah kontaminasi silang. Dalam kasus peristiwa yang tidak biasa, seperti kebocoran atap atau sprinkler yang rusak itu memperkenalkan air ke dalam produksi kering atau lingkungan pengemasan, produksi harus dihentikan. Kebocoran harus diperbaiki, dan area

dibersihkan, didesinfeksi dan dikeringkan sebelum produksi kembali. Produk yang terpengaruh dari kejadian yang tidak biasa seharusnya dievaluasi berdasarkan risiko dan, jika perlu, diperlakukan dengan benar. Produk itu rusak diperbaiki harus segera dibuang dari rantai makanan

E. KERAJINAN & TEKSTIL

1. Standar Tekstil dan Produk Tekstil

- PNS ISO 2:2011 – Textiles – Designation of the direction of twist in yarns and related products (ISO Published 1973) ICS 59.080.30
- PNS ISO 7211/3:2011 – Textiles – Woven fabrics – Construction – Methods of analysis – Part 3: Determination of crimp of yarn in fabric (ISO Published 1984) ICS 59.080.30
- PNS ISO 7211/4:2011 – Textiles – Woven fabrics – Construction – Methods of analysis – Part 4: Determination of twist in yarn removed from fabric (ISO Published 1984) ICS 59.080.30
- PNS ISO 7211/5:2011 – Textiles – Woven fabrics – Construction – Methods of analysis – Part 5: Determination of linear density of yarn removed from fabric (ISO Published 1984) ICS 59.080.30
- PNS ISO 9073-1:2011 – Textiles – Test methods for nonwovens – Part 1: Determination of mass per unit area (ISO Published 1989) ICS 59.080.30
- PNS ISO 13938-1:2011 – Textiles – Bursting properties of fabrics - Part 1:Hydraulic method for determination of bursting strength and bursting distention (ISO Published 1999) ICS 59.080.30

2. Standard Tekstil dan Produk Tekstil - Vocabulary

- PNS ISO 8160:2011 – Textiles – Textured filament yarns – Vocabulary - (ISO Published 1987) ICS 01.040.59; 59.080.20
- PNS ISO 8640-4:2011 – Textiles machinery and accessories – Flat warp knitting machines – Vocabulary – Part 4: Stitch bonding machines and stitch bonding devices (ISO Published 1996) ICS 01.040.59; 59.120.40
- PNS ISO 11224:2011 – Textiles – Web formation and bonding in nonwovens – Vocabulary – (ISO Published 2003) ICS 01.040.59; 59.080.30
- PNS ISO 2076:2011 – Textiles – Man made fibres – Generic names – (ISO Published 2010) ICS 01.040.59; 59.060.20
- PNS ISO 8159:2011 – Textiles – Morphology of fibres and yarns – Vocabulary (ISO Published 1987) ICS 59.060.01; 59.080.20; 01.040.59

3. Standard Tekstil dan Produk Tekstil - Lainnya

- PNS ISO 9092:2011 – Textiles – Nonwovens – Definition (ISO Published 2011) ICS 01.040.59; 59.080.30

- PNS ISO 10132:2011 – Textiles – Textured filament yarn - Definitions – (ISO Published 1993) ICS 01.040.59; 59.080.20
- PNS ISO 10318:2011 – Geosynthetics – Terms and definitions – (ISO Published 2005) ICS 01.040.59; 59.080.70
- PNS ISO 10320:2011 – Geotextiles and geotextile-related-products – Identification on site (ISO Published 1999) ICS 59.080.70