

## KEMENTERIAN KESIHATAN MALAYSIA

### PANDUAN PELABELAN “BAHAN PERISA ASLI” PADA LABEL BUNGKUSAN MAKANAN UNTUK JUALAN DI MALAYSIA

#### 1.0 TUJUAN

Panduan ini bertujuan memberikan penerangan kepada industri makanan, pihak penguatkuasaan dan pengguna mengenai pelabelan “**bahan perisa asli**” pada label makanan yang dijual di negara ini.

#### 2.0 TAKRIFAN

Di bawah Peraturan 22, Peraturan-Peraturan Makanan 1985;

**2.1 “Bahan perisa”** ertinya apa-apa bahan yang ditakrif secara kimia dengan sifat perisa sama ada dibentuk melalui sintesis kimia atau diperolehi daripada bahan yang berasal daripada tumbuhan atau haiwan.

**2.2 “Bahan perisa asli”** ertinya apa-apa bahan perisa yang diperolehi melalui proses fizik yang boleh menyebabkan perubahan yang tidak dapat dielakkan tetapi tidak disengajakan dalam struktur kimia komponen perisa itu, atau melalui proses enzimatik atau mikrobiologi daripada bahan yang berasal daripada tumbuhan atau haiwan sama ada dalam keadaan mentah atau selepas diproses secara penyediaan tradisional termasuklah pengeringan, pemanggangan dan penapaian.

**2.3** Penambahan “**bahan perisa asli**” dalam sesuatu makanan mesti mematuhi kadar maksimum yang dibenarkan sepertimana yang diperuntukan di bawah Daftar II Jadual Kelapan, Peraturan 22, Peraturan-Peraturan Makanan 1985.

#### 3.0 PERUNTUKAN PELABELAN BAHAN PERISA

Di bawah Peraturan 11, PPM 1985, apa-apa produk makanan yang telah ditambah dengan bahan perisa, hendaklah ditulis pada label produk makanan tersebut dengan pernyataan “**mengandungi bahan perisa yang dibenarkan**”. Pernyataan ini sewajarnya dilabel selepas senarai ramuan makanan tersebut.

#### 4.0 KEPERLUAN BAGI PELABELAN “BAHAN PERISA ASLI”

4.1 Penggunaan pernyataan “**bahan perisa asli**” pada label makanan dibenarkan sekiranya memenuhi keperluan berikut:

- a. Bahan perisa yang diperolehi khusus melalui proses fizik, enzimatik atau mikrobiologi daripada sumber tumbuhan atau haiwan sama ada dalam bentuk aslinya atau telah diproses untuk makanan manusia.

- b. Komponen bahan perisa tersebut hanya mengandungi bahan perisa asli sama ada dalam keadaan mentah atau selepas diproses secara penyediaan tradisional.
- c. Bahan perisa asli yang diekstrak mengandungi lebih daripada 95% kandungan ekstraknya daripada sumber tumbuhan atau haiwan.
- d. Bahan perisa yang tidak mengandungi apa-apa bahan sintetik.
- e. Bahan perisa yang tidak ditambah apa-apa bahan aditif atau bahan-bahan lain yang menjejaskan status asli bahan perisa tersebut.

4.2 Penggunaan pernyataan “**asli**” atau “**natural**” **sahaja yang dibenarkan** bagi **peruntukan bahan perisa** sekiranya memenuhi keperluan yang ditetapkan dan tidak terpakai bagi aditif atau ramuan lain.

4.3 Penggunaan pernyataan “**100%**”, “**pure**” dan sebagainya bagi **bahan perisa tidak dibenarkan**.

## 5.0 PERTANYAAN

Sebarang pertanyaan boleh dikemukakan kepada:

Pengarah Kanan Keselamatan dan Kualiti Makanan  
Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan  
Kementerian Kesihatan Malaysia  
Aras 3, Blok E7, Kompleks E  
Pusat Pentadbiran Kerajaan Persekutuan  
62590 Putrajaya Malaysia  
Tel: 603-8883 3558 Faks: 03-8889 3815/3341  
e-mel: [fsq-division@moh.gov.my](mailto:fsq-division@moh.gov.my)  
Laman web : <http://fsq.moh.gov.my>