

KEMENTERIAN KESIHATAN MALAYSIA

GARIS PANDUAN PELABELAN ADITIF MAKANAN DAN BAHAN PEMANIS TIRUAN DI BAWAH PERATURAN-PERATURAN MAKANAN 1985

1.0 TUJUAN

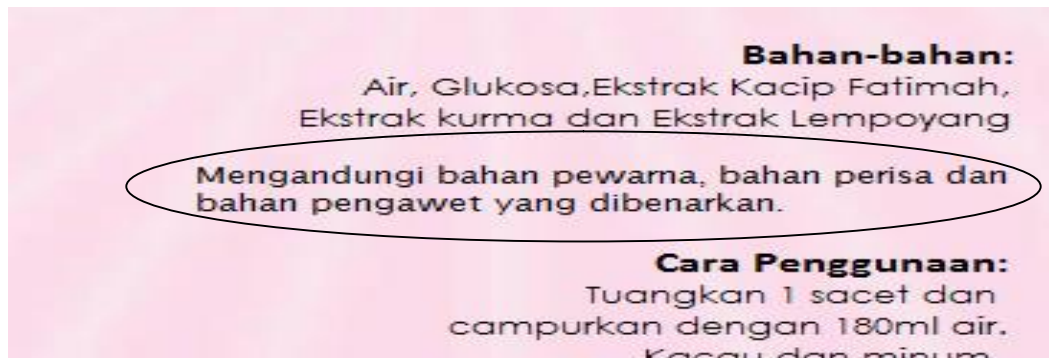
Garis panduan ini disediakan untuk memberi panduan kepada industri makanan mengenai pelabelan aditif makanan dan bahan pemanis berdasarkan kepada Peraturan-Peraturan Makanan 1985 (PPM 1985). Di bawah PPM 1985, aditif makanan mempunyai beberapa jenis antaranya seperti berikut:

- a) Bahan pengawet
- b) Agen antimikrobial
- c) Bahan pewarna
- d) Bahan perisa
- e) Penambah perisa
- f) Antipengoksida
- g) Kondisioner makanan
- h) Bahan pemanis

2.0 PELABELAN ADITIF MAKANAN

- 2.1 Bagi produk makanan yang telah ditambah dengan aditif makanan seperti bahan pengawet, agen antimikrobial, bahan pewarna, bahan perisa dan antipengoksida, maka pernyataan aditif iaitu **“mengandungi (jenis aditif makanan yang digunakan) yang dibenarkan”** perlu dilabel. Biasanya pernyataan aditif ini diletakkan sejurus selepas senarai ramuan makanan tersebut.

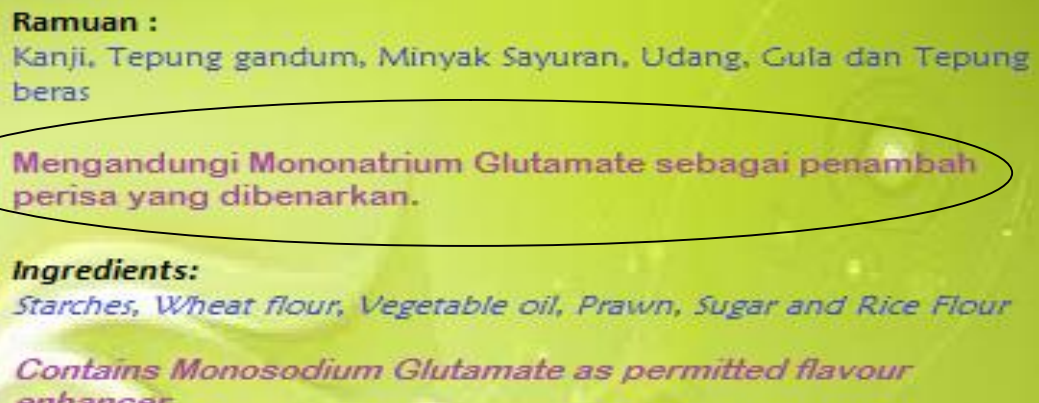
Contoh:



- 2.2 Bagi produk makanan yang telah ditambah dengan bahan pengawet sulfit atau sulphur dioksida dan adalah lebih daripada 10 mg/kg, maka hendaklah ditulis pada label produk makanan tersebut dengan perkataan **“mengandungi sulphur dioksida”**.
- 2.3 Bagi produk makanan yang telah ditambah dengan penambah perisa yang dibenarkan, maka hendaklah dilabel pada produk makanan tersebut dengan pernyataan aditif seperti berikut:

“mengandungi (nyatakan nama kimia penambah perisa itu) sebagai penambah perisa yang dibenarkan”.

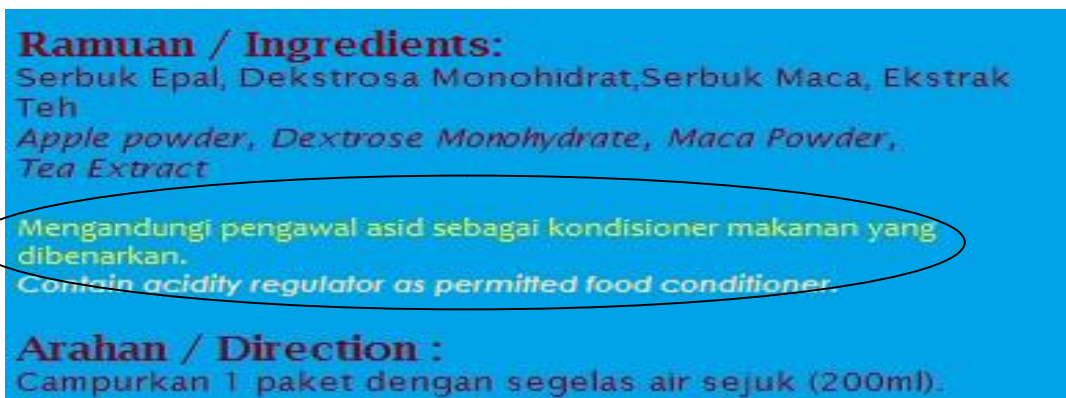
Contoh:



2.4 Bagi produk makanan yang telah ditambah dengan kondisioner makanan yang dibenarkan, nama kelas kondisioner makanan tersebut hendaklah dinyatakan pada pernyataan aditif seperti berikut:

“mengandung (nyatakan nama kelas kondisioner makanan) sebagai kondisioner makanan yang dibenarkan.”

Contoh:



3.0 PANDUAN PELABELAN BAHAN PEMANIS

Bahan pemanis merangkumi

- a) Gula, ekstrak stevia, stevia diubahsuai secara enzimatik, gula perang muda, gula berwarna atau gula pelangi, dekstrosa kontang, dekstrosa monohidrat, sirap kilang, glukosa, sirap glukosa, trehalose dihidrat, gula melaka, gula kabong, fruktosa, sirap glukosa berfruktosa tinggi, madu, gula aising dan molasses.
- b) Bahan pemanis tiruan iaitu *aspartame* dan bahan pemanis tanpa zat iaitu *saccharin*, *sodium saccharin*, *acesulfame potassium* dan *neotame*.
- c) Bahan pemanis lain iaitu *gliserol*, *isomalt*, *maltitol*, *sirap maltitol*, *mannitol*, *sorbitol*, *sucralose*, *erythritol* dan *xylitol*.

(i) **Pelabelan Dektrosa Kontang**

Bagi bungkusan yang mengandungi glukosa dan sirap glukosa, maka peratus gula penurunan yang dihitung sebagai dektrosa kontang perlu ditulis pada label bungkusan tersebut.

(ii) **Pelabelan Sediaan Bahan Pemanis Tiruan**

Bagi bungkusan yang mengandungi suatu sediaan bahan pemanis tiruan, maka pernyataan berikut perlu ditulis pada label bungkusan tersebut:

- a) **“BAHAN PEMANIS TIRUAN”** diikuti dengan nama bahan pemanis tiruan dalam penghurufan yang tidak kurang daripada 10 poin.
- b) Mengenai kepekatan:

Bentuk	Pelabelan
Pil	mg setiap pil
Cecair	% berat dalam isipadu
Bebutir atau serbuk	mg setiap hidangan yang terkandung dalam suatu paket atau bungkusan yang serupa

- c) Perimbangan kemanisan dan tenaga kedua-duanya dalam bahan pemanis tiruan spt:

Bahan pemanis tiruan	Contoh perimbangan
<i>Aspartame</i>	Kalori rendah dan mempunyai manis lebih 200 kali daripada gula.
<i>Saccharin</i>	Tiada kalori dan mempunyai manis lebih 200 - 700 kali daripada gula.
<i>Acesulfame potassium</i>	Tiada kalori dan mempunyai manis lebih 200 kali daripada gula.
<i>Neotame</i>	Tiada kalori dan mempunyai manis lebih 8000 kali daripada gula.

- d) Pernyataan **“TIDAK DISYORKAN BAGI KANAK-KANAK KECIL KECUALI ATAS NASIHAT DOKTOR”** kecuali jika sediaan bahan pemanis tiruan mengandungi aspartame sahaja.
- e) Pernyataan **“TIDAK DISYORKAN BAGI FENILKETONURIK”** atau **“TIDAK SESUAI BAGI FENILKETONURIK”** jika sediaan bahan pemanis tiruan mengandungi aspartame sahaja.

(iii) **Pelabelan Bahan Pemanis Tanpa Zat Yang Ditambah Dalam Makanan**

Bagi produk makanan yang telah ditambah dengan apa-apa bahan pemanis tanpa zat, maka pernyataan berikut perlu ditulis pada label bungkusan makanan tersebut;

- a) **“Mengandungi (nyatakan nama sebutan sebenar bahan pemanis tanpa zat itu) sebagai bahan pemanis tanpa zat yang dibenarkan”**.

- b) ~~Harus~~ hendaklah dimakan hanya atas nasihat seorang doktor+
- c) **“TIDAK SESUAI BAGI FENILKETONURIK”** dalam penghurufan yang tidak kurang daripada 10 poin jika bahan pemanis tanpa zat itu adalah neotame.

Contoh:

Ramuan:

Buah Nenas, Citric acid, Pectin dan Acesulfame-potassium

Mengandungi pengawal asid dan pemekat sebagai kondisioner makanan yang dibenarkan.

Mengandungi Acesulfame-potassium sebagai bahan pemanis tanpa zat yang dibenarkan.

Produk ini dimakan hanya atas nasihat doktor.

(iv) Pelabelan Bahan Pemanis Yang Ditambah Dalam Makanan

- a) Bagi produk makanan yang telah ditambah dengan bahan pemanis gliserol, isomalt, maltitol, sirap maltitol, mannitol, sorbitol, erythritol dan xylitol, maka pernyataan **“Penggunaan berlebihan boleh menyebabkan kesan laksatif”** perlu ditulis pada label bungkusan makanan,
- b) Pernyataan **“TIDAK SESUAI BAGI FENILKETONURIK”** dalam penghurufan yang tidak kurang daripada 10 poin jika bahan pemanis tersebut adalah neotame.

Contoh:

Ramuan:

Buah Strawberi, Citric acid, Pectin, Aspartame dan Sorbitol

Mengandungi pengawal asid dan pemekat sebagai kondisioner makanan yang dibenarkan.

Penggunaan berlebihan boleh menyebabkan kesan laksatif.

TIDAK SESUAI BAGI FENILKETONURIK

4.0 PERTANYAAN

Sebarang pertanyaan boleh dikemukakan kepada:

Pengarah Kanan Bahagian Keselamatan Dan Kualiti Makanan
Kementerian Kesihatan Malaysia
Aras 3, Blok E7, Kompleks E
Pusat Pentadbiran Kerajaan Persekutuan
62590 Putrajaya
Tel : 03-8883 3558
Fax: 03-8889 3815
Email: fsq-division@moh.gov.my
Laman Web: <http://fsq.moh.gov.my>

