

**SPEKIFIKASI TEKNIKAL BAGI MEMBEKALKAN
SUSU PELBAGAI FUNGSI
BAGI JABATAN DIETETIK DAN SAJIAN
HOSPITAL TUANKU FAUZIAH
KEMENTERIAN KESIHATAN MALAYSIA
TAHUN 2018**

BAHAGIAN IV

**SUSU UNTUK KEGUNAAN MASAKAN DAN
MINUMAN**

SENARAI ITEM BAHAGIAN IV:
SUSU UNTUK KEGUNAAN MASAKAN DAN MINUMAN

Bil	Perihal Item
4.1	Susu Tepung Penuh Krim
4.2	Susu Cecair Penuh Krim (Pelbagai Perisa)
4.3	Susu Cecair Rendah Lemak

SENARAI ITEM BAHAGIAN IV:
SUSU UNTUK KEGUNAAN MASAKAN DAN MINUMAN

4.1 Susu Tepung Penuh Krim (700g – 1kg/packaging)

BIL.	DISKRIPSI										
4.1.1	Produk ini adalah produk susu campuran semula yang telah dikeluarkan airnya.										
4.1.2	Produk inimestilah mempunyai komposisi sekata dan tiada campuran pewarna.										
4.1.3	Produk inihendaklah bersih dan bebas daripada bendasing.										
4.1.4	Produk inihendaklah tidak berbau tengik atau bau yang tidak sepatutnya.										
4.1.5	Produk inihendaklah mudah larut dan tidak berketul apabila dibancuh.										
4.1.6	Maklumat pemakanan bagi setiap 100g adalah seperti berikut:										
	<table border="1"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Nutrien</th> <th style="text-align: center;">100g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">Tenaga</td> <td style="text-align: center;">450 – 550 kcal</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Protein</td> <td style="text-align: center;">20 – 30 g</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Karbohidrat</td> <td style="text-align: center;">30 – 55 g</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Lemak</td> <td style="text-align: center;">20 – 30 g</td> </tr> </tbody> </table>	Nutrien	100g	Tenaga	450 – 550 kcal	Protein	20 – 30 g	Karbohidrat	30 – 55 g	Lemak	20 – 30 g
Nutrien	100g										
Tenaga	450 – 550 kcal										
Protein	20 – 30 g										
Karbohidrat	30 – 55 g										
Lemak	20 – 30 g										
4.1.7	Produk inihendaklah mematuhi peraturan yang ditetapkan di bawah Akta Makanan 1983 dan Peraturan-Peraturan Makanan 1985.										
4.1.8	Sumber susu yang digunakan dalam pembuatan produk inihendaklah hendaklah melalui proses pempasteuran.										

4.2 Susu Cecair Penuh Krim (Pelbagai Perisa) (200 ml/packaging)

BIL.	DISKRIPSI										
4.2.1	Produk ini adalah produk susu yang dicampur dengan air atau susu atau kedua-duanya dan hendaklah melalui proses pempasteuran, pensterilan atau suhu ultra tinggi.										
4.2.2	Produk ini mestilah mempunyai komposisi sekata, mengandungi pewarna dan kondisioner makanan yang dibenarkan.										
4.2.3	Produk ini hendaklah bersih dan bebas daripada bendasing.										
4.2.4	Produk ini hendaklah tidak berbau tengik dan masam atau bau yang tidak sepatutnya.										
4.2.5	Maklumat pemakanan bagi setiap 100ml adalah seperti berikut:										
	<table border="1" data-bbox="459 976 1027 1173"> <thead> <tr> <th data-bbox="459 976 724 1012">Nutrien</th> <th data-bbox="724 976 1027 1012">100ml</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="459 1012 724 1055">Tenaga</td> <td data-bbox="724 1012 1027 1055">50 - 60 kcal</td> </tr> <tr> <td data-bbox="459 1055 724 1097">Protein</td> <td data-bbox="724 1055 1027 1097">2 - 3 g</td> </tr> <tr> <td data-bbox="459 1097 724 1140">Karbohidrat</td> <td data-bbox="724 1097 1027 1140">7 - 9 g</td> </tr> <tr> <td data-bbox="459 1140 724 1173">Lemak</td> <td data-bbox="724 1140 1027 1173">1 - 2 g</td> </tr> </tbody> </table>	Nutrien	100ml	Tenaga	50 - 60 kcal	Protein	2 - 3 g	Karbohidrat	7 - 9 g	Lemak	1 - 2 g
Nutrien	100ml										
Tenaga	50 - 60 kcal										
Protein	2 - 3 g										
Karbohidrat	7 - 9 g										
Lemak	1 - 2 g										
4.2.6	Produk ini hendaklah mematuhi peraturan yang ditetapkan di bawah Akta Makanan 1983 dan Peraturan-Peraturan Makanan 1985.										
4.2.7	Sumber susu yang digunakan dalam pembuatan produk ini hendaklah melalui proses pempasteuran, pensterilan atau suhu ultra tinggi.										

4.3 Susu Cecair Rendah Lemak (1 Liter/packaging)

BIL.	DISKRIPSI										
4.3.1	Produk ini adalah produk susu yang dicampur dengan air atau susu atau kedua-duanya dan hendaklah melalui proses pempasteuran, pensterilan atau suhu ultra tinggi.										
4.3.2	Produk ini mestilah mempunyai komposisi sekata dan tiada campuran pewarna.										
4.3.3	Produk ini hendaklah bersih dan bebas daripada bendasing.										
4.3.4	Produk ini hendaklah tidak berbau tengik dan masam atau bau yang tidak sepatutnya.										
4.3.5	Maklumat pemakanan bagi setiap 100ml adalah seperti berikut:										
	<table border="1" data-bbox="459 936 1027 1137"> <thead> <tr> <th data-bbox="459 936 724 974">Nutrien</th> <th data-bbox="724 936 1027 974">100ml</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="459 974 724 1012">Tenaga</td> <td data-bbox="724 974 1027 1012">40 – 55 kcal</td> </tr> <tr> <td data-bbox="459 1012 724 1050">Protein</td> <td data-bbox="724 1012 1027 1050">3 – 4 g</td> </tr> <tr> <td data-bbox="459 1050 724 1088">Karbohidrat</td> <td data-bbox="724 1050 1027 1088">5– 7 g</td> </tr> <tr> <td data-bbox="459 1088 724 1126">Lemak</td> <td data-bbox="724 1088 1027 1126">1 – 2 g</td> </tr> </tbody> </table>	Nutrien	100ml	Tenaga	40 – 55 kcal	Protein	3 – 4 g	Karbohidrat	5– 7 g	Lemak	1 – 2 g
Nutrien	100ml										
Tenaga	40 – 55 kcal										
Protein	3 – 4 g										
Karbohidrat	5– 7 g										
Lemak	1 – 2 g										
4.3.6	Produk ini hendaklah mematuhi peraturan yang ditetapkan di bawah Akta Makanan 1983 dan Peraturan-Peraturan Makanan 1985.										
4.3.7	Sumber susu yang digunakan dalam pembuatan produk ini hendaklah melalui proses pempasteuran, pensterilan atau suhu ultra tinggi.										