



20 Julai 2017  
20 July 2017  
P.U. (A) 200

# WARTA KERAJAAN PERSEKUTUAN

## *FEDERAL GOVERNMENT GAZETTE*

### PERATURAN-PERATURAN MAKANAN (PINDAAN) (NO. 3) 2017

*FOOD (AMENDMENT) (NO. 3) REGULATIONS 2017*

DISIARKAN OLEH/  
*PUBLISHED BY*  
JABATAN PEGUAM NEGARA/  
*ATTORNEY GENERAL'S CHAMBERS*

AKTA MAKANAN 1983

PERATURAN-PERATURAN MAKANAN (PINDAAN) (NO. 3) 2017

PADA menjalankan kuasa yang diberikan oleh seksyen 34 Akta Makanan 1983 [Akta 281], Menteri membuat peraturan-peraturan yang berikut:

**Nama dan permulaan kuat kuasa**

1. (1) Peraturan-peraturan ini bolehlah dinamakan **Peraturan-Peraturan Makanan (Pindaan) (No. 3) 2017.**

(2) Peraturan-Peraturan ini mula berkuat kuasa pada 15 Jun 2018.

**Pindaan peraturan 42**

2. Peraturan-Peraturan Makanan 1985 [P.U. (A) 437/1985], yang disebut "Peraturan-Peraturan ibu" dalam Peraturan-Peraturan ini, dipinda dalam subperaturan 42(2), dengan menggantikan perkataan "atau sulphites" dengan perkataan ", sulphites atau asparaginase".

**Penggantian peraturan 43**

3. Peraturan-Peraturan ibu dipinda dengan menggantikan peraturan 43 dengan peraturan yang berikut:

"Tepung      43. (1) Tepung gandum hendaklah terdiri daripada—  
gandum

(a) gandum biasa (*Triticum aestivum L.*);

(b) gandum klub (*Triticum compactum Host*); atau

(c) suatu campuran antara gandum biasa (*Triticum aestivum L.*) dengan gandum klub (*Triticum compactum Host*).

(2) Tepung gandum hendaklah hasil halus, bersih dan baik yang diperoleh melalui proses pengisaran atau pengilangan gandum yang baik dan bersih.

(3) Tepung gandum boleh—

(a) mengandungi asparaginase, amylase, amyloglucosidase, cellulase, glucose oxidase, protease dan lipase sebagai kondisioner makanan yang dibenarkan; dan

(b) ditambah dengan tidak lebih daripada 0.75 peratus gandum malt atau barli malt.

(4) Melainkan sebagaimana yang diperuntukkan selainnya dalam Peraturan-Peraturan ini, tepung gandum—

(a) tidak boleh mengandungi lebih daripada—

(i) 14 peratus lembapan; dan

(ii) 1 peratus abu dihitung atas asas 14 peratus lembapan; dan

(b) hendaklah mengandungi tidak kurang daripada 7 peratus protein dihitung atas asas 14 peratus lembapan.

(5) Saiz zarah tepung gandum hendaklah tidak kurang daripada 98 peratus yang boleh menembusi penapis bersaiz 0.20 mm.

(6) Walau apa pun subperaturan 26(7), label yang memperihalkan tepung gandum tidak boleh mengandungi perkataan “tepung diperkaya” atau apa-apa perkataan lain yang mempunyai makna yang sama melainkan nutrien yang berikut terkandung dalam 100 gm tepung gandum atas asas 14 peratus lembapan yang tidak kurang daripada—

(a) 0.42 mg thiamina;

(b) 0.48 mg riboflavin; dan

(c) 5.4 mg niasin.”.

#### **Penggantian peraturan 44**

4. Peraturan-Peraturan ibu dipinda dengan menggantikan peraturan 44 dengan peraturan yang berikut:

- |  |   |
|--|---|
| “Tepung<br>gandum<br>diluntur<br>berklorin | 44. (1) Tepung gandum diluntur berklorin hendaklah tepung gandum yang telah diperlaku dengan klorin.<br><br>(2) Amaun klorin yang ditambah pada tepung gandum diluntur berklorin tidak boleh melebihi 1,500 miligram bagi setiap kilogram (mg/kg).<br><br>(3) Tepung gandum diluntur berklorin tidak boleh mengandungi lebih daripada 0.6 peratus abu dihitung atas asas 14 peratus lembapan.”. |
|--|---|

**Pindaan peraturan 45**

5. Subperaturan 45(2) Peraturan-Peraturan ibu dipinda—

(a) dalam perenggan (a)—

(i) dalam subperenggan (i), dengan menggantikan perkataan “air” dengan perkataan “lembapan”; dan

(ii) dengan menggantikan subperenggan (ii) dengan subperenggan yang berikut:

“(ii) 39 peratus kanji dihitung atas asas 10 peratus lembapan;” dan

(b) dalam perenggan (b), dengan menggantikan perkataan “12 peratus nitrogen dihitung atas asas tanpa air” dengan perkataan “61 peratus protein dihitung atas asas 10 peratus lembapan”.

**Pindaan peraturan 46**

6. Peraturan 46 Peraturan-Peraturan ibu dipinda—

(a) dengan menggantikan perkataan “hendaklah tepung” dengan perkataan “hendaklah tepung gandum”; dan

(b) dengan menggantikan perkataan “2.7 peratus nitrogen dihitung atas asas tanpa air” dengan perkataan “13.2 peratus protein dihitung atas asas 14 peratus lembapan”.