

## Materi 4 PENYUSUNAN SPESIFIKASI PRODUK SESUAI DENGAN KEAMANAN PANGAN

Proses penetapan spesifikasi produk bahan baku adalah salah satu persyaratan dokumentasi yang menjadi bagian yang penting dalam persyaratan keamanan pangan. Lalu bagaimana tata cara penyusunan spesifikasi bahan baku yang tepat sesuai dengan standar persyaratan keamanan yang dipersyaratkan? Berikut adalah tahapan yang dilakukan untuk menyusun spesifikasi dari bahan baku yang dimaksudkan tersebut.

### **(1) Membuat informasi dan detail dari bahan baku**

Memberikan penjelasan yang detail terkait dengan karakteristik bahan baku yang ada dalam produk itu sendiri. Untuk jenis bahan baku yang merupakan bahan baku tunggal maka proses pendefinisian ditetapkan hanya berdasarkan karakteristik bahan baku tunggal tersebut namun apabila bahan baku yang ditetapkan merupakan komposisi lengkap maka bahan baku yang dimaksud adalah bahan baku yang terdiri dari beberapa komposisi material bahan baku. Komposisi tersebut harus dijelaskan dalam bahan baku yang dimaksud.

### **(2) Menetapkan parameter kualitas**

Penetapan kualitas bahan baku harus memperhatikan aspek fisik, kimia dan biologi. Penjelasan terhadap karakteristik material kualitas yang ada harus ditetapkan sesuai dengan standar persyaratan yang ditetapkan dalam referensi eksternal. Referensi eksternal yang ditetapkan juga terkait dengan parameter yang telah ditetapkan untuk karakteristik kualitas yang dipersyaratkan dalam standar persyaratan tersebut.

### **(3) Penetapan aspek allergen dalam produk**

Melakukan proses penetapan pengendalian yang terkait dengan aspek allergen dalam produk merupakan salah satu sistem proses pengendalian komposisi alergi dalam produk.

### **(4) Tata cara proses pelabelan produk**

Menetapkan teknik dan mekanisme yang terkait dengan proses pelabelan yang telah ditetapkan dalam produk. Memastikan dan mengembangkan konsep serta mekanisme pelabelan menjadi salah satu faktor kritis yang ditetapkan dalam standar penelusuran dan identifikasi produk yang ada. Lakukan proses penetapan penyusunan spesifikasi bahan baku sebagai nilai penting untuk pengendalian keamanan pangan yang kemudian ditetapkan berdasarkan standar persyaratan keamanan pangan yang ditetapkan dalam perusahaan. Lakukan proses

pencarian referensi eksternal yang tepat untuk memastikan bahwa penjaminan keamanan pangan dalam industri pangan/perikanan Anda dapat berjalan dengan tepat.