

## 6. DAFTAR SNI PRODUK PERIKANAN

### 6.1 PRODUK BEKU

NO	NOMOR SNI	JUDUL SNI	NAMA DAGANG	ICS
1	SNI 01-3229-1992	Sirip cucut segar beku	<i>Frozen fresh shark fin</i>	67.120.30
2	SNI 01-7145.1-2005	Hiu utuh beku - Bagian 1: Spesifikasi	<i>Frozen whole shark</i>	67.120.30
	SNI 01-7145.2-2005	Hiu utuh beku - Bagian 2: Persyaratan bahan baku		67.120.30
	SNI 01-7145.3-2005	Hiu utuh beku - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan		67.120.30
3	SNI 01-7146.1-2005	Keong ( <i>Babylonia spp</i> ) utuh rebus beku - Bagian 1: Spesifikasi	<i>Frozen whole boiled snail</i>	67.120.30
	SNI 01-7146.2-2005	Keong ( <i>Babylonia spp</i> ) utuh rebus beku - Bagian 2: Persyaratan bahan baku		67.120.30
	SNI 01-7146.3-2005	Keong ( <i>Babylonia spp</i> ) utuh rebus beku - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan		67.120.30
4	SNI 01-2706.1-2006	Paha kodok ( <i>Rana spp</i> ) beku-Bagian 1: Spesifikasi	<i>Frozen frog leg</i>	67.120.30
	SNI 01-2706.2-2006	Paha kodok ( <i>Rana spp</i> ) beku-Bagian 2: Persyaratan bahan baku		67.120.30
	SNI 01-2706.3-2006	Paha kodok ( <i>Rana spp</i> ) beku-Bagian 3: Penanganan dan pengolahan		67.120.30
5	SNI 01-3457.1-2006	Udang kupas mentah beku-Bagian 1: Spesifikasi	<i>Frozen raw peeled shrimp</i>	67.120.30
	SNI 01-3457.2-2006	Udang kupas mentah beku-Bagian 2: Persyaratan bahan baku		67.120.30
	SNI 01-3457.3-2006	Udang kupas mentah beku-Bagian 3: Penanganan dan pengolahan		67.120.30
6	SNI 01-3458.1-2006	Udang kupas rebus beku-Bagian 1: Spesifikasi	<i>Frozen cooked peel shrimp</i>	67.120.30
	SNI 01-3458.2-2006	Udang kupas rebus beku-Bagian 2: Persyaratan bahan baku		67.120.30
	SNI 01-3458.3-2006	Udang kupas rebus beku-Bagian 3: Penanganan dan pengolahan		67.120.30
7	SNI 01-4104.1-2006	Tuna loin beku-Bagian 1: Spesifikasi	<i>Frozen tuna loin</i>	67.120.30
	SNI 01-4104.2-2006	Tuna loin beku-Bagian 2: Persyaratan bahan baku		67.120.30
	SNI 01-4104.3-2006	Tuna loin beku-Bagian 3: Penanganan dan pengolahan		67.120.30
8	SNI 01-4485.1-2006	Tuna steak beku-Bagian 1: Spesifikasi	<i>Frozen tuna steak</i>	67.120.30
	SNI 01-4485.2-2006	Tuna steak beku-Bagian 2: Persyaratan bahan baku		67.120.30
	SNI 01-4485.3-2006	Tuna steak beku-Bagian 3: Penanganan dan pengolahan		67.120.30
9	SNI 01-4871.1-2006	Meka steak beku-Bagian 1: Spesifikasi	<i>Frozen swordfish steak</i>	67.120.30
	SNI 01-4871.2-2006	Meka steak beku-Bagian 2: Persyaratan bahan baku		67.120.30
	SNI 01-4871.3-2006	Meka steak beku-Bagian 3: Penanganan dan pengolahan		67.120.30
10	SNI 01-4872.1-2006	Es untuk penanganan ikan - Bagian 1: Spesifikasi	<i>Ice for Fish Handling</i>	13.060.25

NO	NOMOR SNI	JUDUL SNI	NAMA DAGANG	ICS
	SNI 01-4872.2-2006	Es untuk penanganan ikan - Bagian 2: Persyaratan bahan baku		13.060.25
	SNI 01-4872.3-2006	Es untuk penanganan ikan - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan		13.060.25
11	SNI 01-7263.1-2006	Marlin loin beku - Bagian 1: Spesifikasi	<i>Frozen swordfish loin</i>	67.120.30
	SNI 01-7263.2-2006	Marlin loin beku - Bagian 2: Persyaratan bahan baku		67.120.30
	SNI 01-7263.3-2006	Marlin loin beku - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan		67.120.30
12	SNI 01-7264.1-2006	Marlin steak beku - Bagian 1: Spesifikasi	<i>Frozen swordfish steak</i>	67.120.30
	SNI 01-7264.2-2006	Marlin steak beku - Bagian 2: Persyaratan bahan baku		67.120.30
	SNI 01-7264.3-2006	Marlin steak beku - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan		67.120.30
13	SNI 7316.1:2009	Bandeng cabut duri beku - Bagian 1: Spesifikasi	<i>Frozen boneless milkfish</i>	67.120.30
	SNI 7316.2:2009	Bandeng cabut duri beku - Bagian 2: Persyaratan bahan baku		67.120.30
	SNI 7316.3:2009	Bandeng cabut duri beku - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan		67.120.30
14	SNI 3460.1:2009	Daging kerang beku - Bagian 1: Spesifikasi	<i>Frozen shellfish meat</i>	67.120.30
	SNI 3460.2:2009	Daging kerang beku - Bagian 2: Persyaratan bahan baku		67.120.30
	SNI 3460.3:2009	Daging kerang beku - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan		67.120.30
15	SNI 7319.1:2009	Ikan berlapis tepung ( <i>breaded</i> ) beku - Bagian 1: Spesifikasi	<i>Frozen breaded fish</i>	67.120.30
	SNI 7319.2:2009	Ikan berlapis tepung ( <i>breaded</i> ) beku - Bagian 2: Persyaratan bahan baku		67.120.30
	SNI 7319.3:2009	Ikan berlapis tepung ( <i>breaded</i> ) beku - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan		67.120.30
16	SNI 2711.1:2009	Lobster beku - Bagian 1: Spesifikasi	<i>Frozen raw lobster</i>	67.120.30
	SNI 2711.2:2009	Lobster beku - Bagian 2: Persyaratan bahan baku		67.120.30
	SNI 2711.3:2009	Lobster beku - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan		67.120.30
17	SNI 7320.1:2009	Sate tuna beku - Bagian 1: Spesifikasi	<i>Frozen tuna satay</i>	67.120.30
	SNI 7320.2:2009	Sate tuna beku - Bagian 2: Persyaratan bahan baku		67.120.30
	SNI 7320.3:2009	Sate tuna beku - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan		67.120.30
18	SNI 7321.1:2009	Steak tenggiri beku - Bagian 1: Spesifikasi	<i>Frozen spanish mackerel steak</i>	67.120.30
	SNI 7321.2:2009	Steak tenggiri beku - Bagian 2: Persyaratan bahan baku		67.120.30
	SNI 7321.3:2009	Steak tenggiri beku - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan		67.120.30
19	SNI 6163.1:2009	Udang berlapis tepung ( <i>breaded</i> ) beku - Bagian 1: Spesifikasi	<i>Frozen breaded shrimp</i>	67.120.30
	SNI 6163.2:2009	Udang berlapis tepung ( <i>breaded</i> ) beku - Bagian 2: Persyaratan bahan baku		67.120.30

NO	NOMOR SNI	JUDUL SNI	NAMA DAGANG	ICS
	SNI 6163.3:2009	Udang berlapis tepung ( <i>breaded</i> ) beku - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan		67.120.30
20	SNI 7560.1:2010	Kepiting ( <i>Scylla Serrata</i> ) kulit lunak beku – Bagian 1: Spesifikasi	<i>Frozen Soft Shell Crab</i>	67.120.30
	SNI 7560.2:2010	Kepiting ( <i>Scylla Serrata</i> ) kulit lunak beku – Bagian 2: Persyaratan bahan baku		67.120.30
	SNI 7560.3:2010	Kepiting ( <i>Scylla Serrata</i> ) kulit lunak beku – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan		67.120.30
21	SNI 2731.1:2010	Cumi–cumi beku – Bagian 1: Spesifikasi	<i>Frozen squid</i>	67.120.30
	SNI 2731.2:2010	Cumi–cumi beku – Bagian 2: Persyaratan bahan baku		67.120.30
	SNI 2731.3:2010	Cumi–cumi beku – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan		67.120.30
22	SNI 3228.1:2010	Lobster utuh rebus beku – Bagian 1: Spesifikasi	<i>Frozen boiled lobster</i>	67.120.30
	SNI 3228.2:2010	Lobster utuh rebus beku – Bagian 2: Persyaratan bahan baku		67.120.30
	SNI 3228.3:2010	Lobster utuh rebus beku – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan		67.120.30
23	SNI 3230.1:2010	Scallop ( <i>Amusium pleuronectes</i> ) beku – Bagian 1: Spesifikasi	<i>Frozen scallop</i>	67.120.30
	SNI 3230.2:2010	Scallop ( <i>Amusium pleuronectes</i> ) beku – Bagian 2: Persyaratan bahan baku		67.120.30
	SNI 3230.3:2010	Scallop ( <i>Amusium pleuronectes</i> ) beku – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan		67.120.30
24	SNI 3231.1:2010	Daging kepiting rebus beku dalam kemasan – Bagian 1: Spesifikasi	<i>Frozen boiled crab meat</i>	67.120.30
	SNI 3231.2:2010	Daging kepiting rebus beku dalam kemasan – Bagian 2: Persyaratan bahan baku		67.120.30
	SNI 3231.3:2010	Daging kepiting rebus beku dalam kemasan – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan		67.120.30
25	SNI 3459.1:2011	Udang kupas rebus beku untuk sushi ebi – Bagian 1: Spesifikasi	<i>Frozen Cooked Peel Shrimp for Dried Shrimp Sushi</i>	67.120.30
	SNI 3459.2:2011	Udang kupas rebus beku untuk sushi ebi – Bagian 2: Persyaratan bahan baku		67.120.30
	SNI 3459.3:2011	Udang kupas rebus beku untuk sushi ebi – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan		67.120.30
26	SNI 6926.1:2011	Sotong ( <i>Sepia spp.</i> ) utuh beku – Bagian 1: Spesifikasi	<i>Frozen cuttlefish</i>	67.120.30
	SNI 6926.2:2011	Sotong ( <i>Sepia spp.</i> ) utuh beku – Bagian 2: Persyaratan bahan baku		67.120.30
	SNI 6926.3:2011	Sotong ( <i>Sepia spp.</i> ) utuh beku – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan		67.120.30
27	SNI 6941.1:2011	Gurita ( <i>Octopus sp.</i> ) beku – Bagian 1: Spesifikasi	<i>Frozen octopus</i>	67.120.30
	SNI 6941.2:2011	Gurita ( <i>Octopus sp.</i> ) beku – Bagian 2: Persyaratan bahan baku		67.120.30
	SNI 6941.3:2011	Gurita ( <i>Octopus sp.</i> ) beku – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan		67.120.30
28	SNI 7660.1:2013	Belut ( <i>Monopterus albus</i> ) beku-	<i>Frozen eel</i>	67.120.30

NO	NOMOR SNI	JUDUL SNI	NAMA DAGANG	ICS
		Bagian 1: <i>Spesifikasi</i>		
	SNI 7660.2:2013	Belut ( <i>Monopterus albus</i> ) beku- Bagian 2: <i>Persyaratan bahan baku</i>		67.120.30
	SNI 7660.3:2013	Belut ( <i>Monopterus albus</i> ) beku- Bagian 3: <i>Penanganan dan pengolahan</i>		67.120.30
29	SNI 7661.1:2013	Pempek Ikan rebus Beku – Bagian 1: <i>Spesifikasi</i>	<i>Frozen boiled fish cake</i>	67.120.30
	SNI 7661.2:2013	Pempek Ikan rebus Beku – Bagian 2: <i>Persyaratan bahan baku</i>		67.120.30
	SNI 7661.3:2013	Pempek Ikan rebus Beku – Bagian 3: <i>Penanganan dan pengolahan</i>		67.120.30
30	SNI 7691.1:2013	Tuna <i>ground meat</i> beku–Bagian 1: <i>Spesifikasi</i>	<i>Frozen tuna ground meat</i>	67.120.30
	SNI 7691.2:2013	Tuna <i>ground meat</i> beku– Bagian 2: <i>Persyaratan bahan baku</i>		67.120.30
	SNI 7691.3:2013	Tuna <i>ground meat</i> beku– Bagian 3: <i>Penanganan dan pengolahan</i>		67.120.30
31	SNI 7692.1:2013	Tuna <i>Slice</i> beku–Bagian 1: <i>Spesifikasi</i>	<i>Frozen tuna slice</i>	67.120.30
	SNI 7692.2:2013	Tuna <i>Slice</i> beku–Bagian 2: <i>Persyaratan bahan baku</i>		67.120.30
	SNI 7692.3:2013	Tuna <i>Slice</i> beku–Bagian 3: <i>Penanganan dan pengolahan</i>		67.120.30
32	SNI 2727.1:2013	Bekicot ( <i>Achatina spp.</i> ) rebus beku – Bagian 1: <i>Spesifikasi</i>	<i>Frozen cooked snail</i>	67.120.30
	SNI 2727.2:2013	Bekicot ( <i>Achatina spp.</i> ) rebus beku – Bagian 2: <i>Persyaratan bahan baku</i>		67.120.30
	SNI 2727.3:2013	Bekicot ( <i>Achatina spp.</i> ) rebus beku – Bagian 3: <i>Penanganan dan pengolahan</i>		67.120.30
33	SNI 2696:2013	Fillet ikan beku	<i>Frozen fish fillet</i>	67.120.30
34	SNI 2694:2013	Surimi	<i>Surimi</i>	67.120.30
35	SNI 4110:2014	Ikan beku	<i>Frozen fish</i>	67.120.30
36	SNI 2705:2014	Udang beku	<i>Frozen shrimp</i>	67.120.30
37	SNI 3457:2014	Udang kupas mentah beku	<i>Frozen raw peeled shrimp</i>	67.120.30
38	SNI 7967:2014	Sidat panggang beku	<i>Frozen roasted eel</i>	67.120.30
39	SNI 7968:2014	Tuna loin masak beku	<i>Frozen cooked tuna loin</i>	67.120.30

## 6.2 PRODUK KERING

NO	NOMOR SNI	JUDUL SNI	NAMA DAGANG	ICS
1	SNI 01-4109-1996	Daging kerang abalon kering	<i>Dried abalone meat</i>	67.120.30
2	SNI 01-4105-1996	Agar-agar kertas	<i>Agar sheet</i>	67.080.20
3	SNI 2721.1:2009	Ikan asin kering - Bagian 1: <i>Spesifikasi</i>	<i>Dried salted fish</i>	67.120.30
	SNI 2721.2:2009	Ikan asin kering - Bagian 2: <i>Persyaratan bahan baku</i>		67.120.30

NO	NOMOR SNI	JUDUL SNI	NAMA DAGANG	ICS
	SNI 2721.3:2009	Ikan asin kering - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan		67.120.30
4	SNI 2713.1:2009	Kerupuk ikan - Bagian 1: Spesifikasi	<i>Fish crackers</i>	67.120.30
	SNI 2713.2:2009	Kerupuk ikan - Bagian 2: Persyaratan bahan baku		67.120.30
	SNI 2713.3:2009	Kerupuk ikan - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan		67.120.30
5	SNI 2714.1:2009	Kerupuk udang - Bagian 1: Spesifikasi	<i>Shrimp crackers</i>	67.120.30
	SNI 2714.2:2009	Kerupuk udang - Bagian 2: Persyaratan bahan baku		67.120.30
	SNI 2714.3:2009	Kerupuk udang - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan		67.120.30
6	SNI 2690.1:2009	Rumput laut kering - Bagian 1: Spesifikasi	<i>Dried seaweed</i>	67.080.20
	SNI 2690.2:2009	Rumput laut kering - Bagian 2: Persyaratan bahan baku		67.080.01
	SNI 2690.3:2009	Rumput laut kering - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan		67.080.20
7	SNI 2708.1:2009	Teri asin kering - Bagian 1: Spesifikasi	<i>Dried salted anchovy</i>	67.120.30
	SNI 2708.2:2009	Teri asin kering - Bagian 2: Persyaratan bahan baku		67.120.30
	SNI 2708.3:2009	Teri asin kering - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan		67.120.30
8	SNI 2732.1:2009	Teripang kering - Bagian 1: Spesifikasi	<i>Dried sea cucumber</i>	67.120.30
	SNI 2732.2:2009	Teripang kering - Bagian 2: Persyaratan bahan baku		67.120.30
	SNI 2732.3:2009	Teripang kering - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan		67.120.30
9	SNI 2691.1:2009	Ikan kayu - Bagian 1: Spesifikasi	<i>Smoked wood fish</i>	67.120.30
	SNI 2691.2:2009	Ikan kayu - Bagian 2: Persyaratan bahan baku		67.120.30
	SNI 2691.3:2009	Ikan kayu - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan		67.120.30
10	SNI 2709.1:2010	Udang kering tanpa kulit – Bagian 1: Spesifikasi	<i>Dried peeled shrimp</i>	67.120.30
	SNI 2709.2:2010	Udang kering tanpa kulit – Bagian 2: Persyaratan bahan baku		67.120.30
	SNI 2709.3:2010	Udang kering tanpa kulit – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan		67.120.30
11	SNI 2720.1:2010	Telur ikan terbang kering – Bagian 1: Spesifikasi	<i>Dried flying fish egg</i>	67.120.30
	SNI 2720.2:2010	Telur ikan terbang kering – Bagian 2: Persyaratan bahan baku		67.120.30
	SNI 2720.3:2010	Telur ikan terbang kering – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan		67.120.30
12	SNI 2695.1:2010	Sirip cucut kering – Bagian 1: Spesifikasi	<i>Dried shark fin</i>	67.120.30
	SNI 2695.2:2010	Sirip cucut kering – Bagian 1: Persyaratan bahan baku		67.120.30
	SNI 2695.3:2010	Sirip cucut kering – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan		67.120.30
13	SNI 2707.1:2010	Ubur-ubur asin – Bagian 1: Spesifikasi	<i>Salted jelly</i>	67.120.30

NO	NOMOR SNI	JUDUL SNI	NAMA DAGANG	ICS
			<i>fish</i>	
	SNI 2707.2:2010	Ubur-ubur asin – Bagian 2: Persyaratan bahan baku		67.120.30
	SNI 2707.3:2010	Ubur-ubur asin – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan		67.120.30
14	SNI 2719.1:2011	Cumi-cumi ( <i>Loligo spp.</i> ) kering – Bagian 1: Spesifikasi	<i>Dried squid</i>	67.120.30
	SNI 2719.2:2011	Cumi-cumi ( <i>Loligo spp.</i> ) kering – Bagian 2: Persyaratan bahan baku		67.120.30
	SNI 2719.3:2011	Cumi-cumi ( <i>Loligo spp.</i> ) kering – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan		67.120.30
15	SNI 7687.1:2013	Keripik belut ( <i>Monopterus albus</i> ) – Bagian 1: Spesifikasi	<i>Eel chips</i>	67.120.30
	SNI 7687.2:2013	Keripik belut ( <i>Monopterus albus</i> ) – Bagian 2: Persyaratan bahan baku		67.120.30
	SNI 7687.3:2013	Keripik belut ( <i>Monopterus albus</i> ) – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan		67.120.30
16	SNI 7688.1:2013	<i>Semi-Refined Carrageenan</i> - Bagian 1: Spesifikasi	<i>Semi-refined carrageenan</i>	67.120.30
	SNI 7688.2:2013	<i>Semi-Refined Carrageenan</i> - Bagian 2: Persyaratan bahan baku		67.120.30
	SNI 7688.3:2013	<i>Semi-Refined Carrageenan</i> - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan		67.120.30
17	SNI 7689.1:2013	Agar-agar kertas - Bagian 1: Spesifikasi	<i>Jelly gelatine paper</i>	67.120.30
	SNI 7689.3:2013	Agar-agar kertas - Bagian 2: Persyaratan bahan baku		67.120.30
	SNI 7689.3:2013	Agar-agar kertas - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan		67.120.30
18	SNI 7690.1:2013	Abon ikan – Bagian 1: Spesifikasi	<i>Fish floss</i>	67.120.30
	SNI 7690.2:2013	Abon ikan – Bagian 2: Persyaratan bahan baku		67.120.30
	SNI 7690.3:2013	Abon ikan – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan		67.120.30
19	SNI 3461.1:2013	Teri nasi ( <i>Stolephorus spp</i> ) setengah kering - Bagian 1: Spesifikasi	<i>Semi dried anchovy</i>	67.120.30
	SNI 3461.2:2013	Teri nasi ( <i>Stolephorus spp</i> ) setengah kering - Bagian 2: Persyaratan bahan baku		67.120.30
	SNI 3461.3:2013	Teri nasi ( <i>Stolephorus spp</i> ) setengah kering - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan		67.120.30
20	SNI 2725:2013	Ikan asap dengan pengasapan panas	<i>Smoked Fish with hot smoking</i>	67.120.30
21	SNI 7760:2013	Ikan renyah	<i>Crispy fish</i>	67.120.30
22	SNI 7761:2013	Dodol rumput laut	<i>Seaweed sweet sticky cakes</i>	67.120.30
23	SNI 7762:2013	Amplang ikan	<i>Amplang fish crackers</i>	67.120.30

### 6.3 PRODUK REBUS

NO	NOMOR SNI	JUDUL SNI	NAMA DAGANG	ICS
1	SNI 4106.1:2009	Bandeng presto - Bagian 1: Spesifikasi	<i>Boiled fish</i>	67.120.30
	SNI 4106.2:2009	Bandeng presto - Bagian 2: Persyaratan bahan baku		67.120.30
	SNI 4106.3:2009	Bandeng presto - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan		67.120.30
2	SNI 2717.1:2009	Ikan pindang - Bagian 1: Spesifikasi	<i>Pressed cooked milkfish</i>	67.120.30
	SNI 2717.2:2009	Ikan pindang - Bagian 2: Persyaratan bahan baku		67.120.30
	SNI 2717.3:2009	Ikan pindang - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan		67.120.30

#### 6.4 PRODUK FERMENTASI

NO	NOMOR SNI	JUDUL SNI	NAMA DAGANG	ICS
1	SNI 2716.1:2009	Terasi udang - Bagian 1: Spesifikasi	<i>Fermented fish</i>	67.120.30
	SNI 2716.2:2009	Terasi udang - Bagian 2: Persyaratan bahan baku		67.120.30
	SNI 2716.3:2009	Terasi udang - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan		67.120.30
2	SNI 2718.1:2013	Petis udang–Bagian 1: Spesifikasi	<i>Shrimp pasta</i>	67.120.30
	SNI 2718.2:2013	Petis udang– Bagian 2: Persyaratan bahan baku		67.120.30
	SNI 2718.3:2013	Petis udang– Bagian 3: Penanganan dan pengolahan		67.120.30

#### 6.5 PRODUK SEGAR DAN DINGIN

NO	NOMOR SNI	JUDUL SNI	NAMA DAGANG	ICS
1	SNI 01-4224-1996	Daging rajungan rebus dingin	<i>Chilled boiled crab meat</i>	67.120.30
	SNI 01-4224.1-1996	Persyaratan bahan baku daging rajungan rebus dingin		67.120.30
	SNI 01-4224.2-1996	Penanganan dan pengolahan daging rajungan rebus dingin		67.120.30
2	SNI 01-2728.1-2006	Udang segar - Bagian 1: Spesifikasi	<i>Fresh shrimp</i>	67.120.30
	SNI 01-2728.2-2006	Udang segar - Bagian 2: Persyaratan bahan baku		67.120.30
	SNI 01-2728.3-2006	Udang segar - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan		67.120.30
3	SNI 7530.1:2009	Tuna loin segar - Bagian 1: Spesifikasi	<i>Fresh tuna loin</i>	67.120.30
	SNI 7530.2:2009	Tuna loin segar - Bagian 2: Persyaratan bahan baku		67.120.30
	SNI 7530.3:2009	Tuna loin segar - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan		67.120.30
4	SNI 6927:2013	Ikan ekor kuning ( <i>Caesio erythrogaster</i> ) utuh segar	<i>Fresh yellow tail fish</i>	67.120.30

NO	NOMOR SNI	JUDUL SNI	NAMA DAGANG	ICS
5	SNI 2729:2013	Ikan segar	<i>Fresh fish</i>	67.120.30
6	SNI 2693:2014	Tuna segar untuk sashimi	<i>Fresh tuna for sashimi</i>	67.120.30

## 6.6 PRODUK KALENG

NO	NOMOR SNI	JUDUL SNI	NAMA DAGANG	ICS
1	SNI 01-7265.1-2006	Sotong dalam kaleng - Bagian 1: Spesifikasi	<i>Canned cuttlefish</i>	67.120.30
	SNI 01-7265.2-2006	Sotong dalam kaleng - Bagian 2: Persyaratan bahan baku		67.120.30
	SNI 01-7265.3-2006	Sotong dalam kaleng - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan		67.120.30
2	SNI 3918.1:2009	Bekicot ( <i>Achatina fulica</i> ) dalam kaleng - Bagian 1: Spesifikasi	<i>Canned snail</i>	67.120.99
	SNI 3918.2:2009	Bekicot ( <i>Achatina fulica</i> ) dalam kaleng - Bagian 2: Persyaratan bahan baku		67.120.99
	SNI 3918.3:2009	Bekicot ( <i>Achatina fulica</i> ) dalam kaleng - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan		67.120.99
3	SNI 7317.1:2009	Cumi kaleng - Bagian 1: Spesifikasi	<i>Canned squid</i>	67.120.30
	SNI 7317.2:2009	Cumi kaleng - Bagian 2: Persyaratan bahan baku		67.120.30
	SNI 7317.3:2009	Cumi kaleng - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan		67.120.30
4	SNI 3919.1:2009	Kerang dalam kaleng - Bagian 1: Spesifikasi	<i>Canned shellfish</i>	67.120.30
	SNI 3919.2:2009	Kerang dalam kaleng - Bagian 2: Persyaratan bahan baku		67.120.30
	SNI 3919.3:2009	Kerang dalam kaleng - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan		71.100.30
5	SNI 3917.1:2009	Udang dalam kaleng - Bagian 1: Spesifikasi	<i>Canned shrimp</i>	67.120.30
	SNI 3917.2:2009	Udang dalam kaleng - Bagian 2: Persyaratan bahan baku		67.120.30
	SNI 3917.3:2009	Udang dalam kaleng - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan		67.120.30
6	SNI 4225.1:2010	Daging rajungan ( <i>Portunus pelagicus</i> ) sterilisasi dalam kaleng – Bagian 1: Spesifikasi	<i>Sterilized canned crab meat</i>	67.120.30
	SNI 4225.2:2010	Daging rajungan ( <i>Portunus pelagicus</i> ) sterilisasi dalam kaleng – Bagian 2: Persyaratan bahan baku		67.120.30
	SNI 4225.3:2010	Daging rajungan ( <i>Portunus pelagicus</i> ) sterilisasi dalam kaleng – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan		67.120.30
7	SNI 6929.1:2010	Daging rajungan ( <i>Portunus pelagicus</i> ) pasteurisasi dalam kaleng – Bagian 1: Spesifikasi	<i>Pasteurized canned crab meat</i>	67.120.30
	SNI 6929.2:2010	Daging rajungan ( <i>Portunus pelagicus</i> ) pasteurisasi dalam kaleng – Bagian 2: Persyaratan bahan baku		67.120.30
	SNI 6929.3:2010	Daging rajungan ( <i>Portunus pelagicus</i> ) pasteurisasi dalam kaleng – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan		67.120.30



NO	NOMOR SNI	JUDUL SNI	NAMA DAGANG	ICS
8	SNI 2712:2013	Ikan dalam kemasan kaleng hasil sterilisasi	<i>Sterilized Canned fish</i>	67.120.30

## 6.7 PRODUK HIDUP

NO	NOMOR SNI	JUDUL SNI	NAMA DAGANG	ICS
1	SNI 01-7144.1-2005	Ikan napoleon ( <i>Chellinus indulatus</i> ) hidup untuk konsumsi - Bagian 1: Spesifikasi	<i>Live napoleon for consumption</i>	67.120.30
	SNI 01-7144.2-2005	Ikan napoleon ( <i>Chellinus indulatus</i> ) hidup untuk konsumsi - Bagian 2: Persyaratan bahan baku		67.120.30
	SNI 01-7144.3-2005	Ikan napoleon ( <i>Chellinus indulatus</i> ) hidup untuk konsumsi - Bagian 3: Penanganan		67.120.30
2	SNI 4107.1:2011	Ikan kerapu hidup untuk konsumsi – Bagian 1: Spesifikasi	<i>Live grouper for consumption</i>	67.120.30
	SNI 4107.2:2011	Ikan kerapu hidup untuk konsumsi – Bagian 2: Persyaratan bahan baku		67.120.30
	SNI 4107.3:2011	Ikan kerapu hidup untuk konsumsi – Bagian 3: Penanganan		67.120.30
3	SNI 4108.1:2011	Kepiting ( <i>Scylla serrata</i> ) hidup untuk konsumsi – Bagian 1: Spesifikasi	<i>Live crab for consumption</i>	67.120.30
	SNI 4108.2:2011	Kepiting ( <i>Scylla serrata</i> ) hidup untuk konsumsi – Bagian 2: Persyaratan bahan baku		67.120.30
	SNI 4108.3:2011	Kepiting ( <i>Scylla serrata</i> ) hidup untuk konsumsi – Bagian 3: Penanganan		67.120.30
4	SNI 4488.1:2011	Lobster ( <i>Panulirus spp.</i> ) hidup untuk konsumsi – Bagian 1: Spesifikasi	<i>Life lobster for consumption</i>	67.120.30
	SNI 4488.2:2011	Lobster ( <i>Panulirus spp.</i> ) hidup untuk konsumsi – Bagian 2: Persyaratan bahan baku		67.120.30
	SNI 4488.3:2011	Lobster ( <i>Panulirus spp.</i> ) hidup untuk konsumsi – Bagian 3: Penanganan		67.120.30
5	SNI 4870.1:2011	Labi-labi hidup untuk konsumsi – Bagian 1: Spesifikasi	<i>Life freshwater turtle for consumption</i>	67.120.30
	SNI 4870.2:2011	Labi-labi hidup untuk konsumsi – Bagian 2: Persyaratan bahan baku		67.120.30
	SNI 4870.3:2011	Labi-labi hidup untuk konsumsi – Bagian 3: Penanganan		67.120.30
6	SNI 7686.1:2013	Belut ( <i>Monopterus albus</i> ) hidup untuk konsumsi - Bagian 1: Spesifikasi	<i>Life eel for consumption</i>	67.120.30
	SNI 7686.2:2013	Belut ( <i>Monopterus albus</i> ) hidup untuk konsumsi - Bagian 2: Persyaratan bahan baku		67.120.30
	SNI 7686.3:2013	Belut ( <i>Monopterus albus</i> ) hidup untuk konsumsi - Bagian 3: Penanganan		67.120.30

## 6.8 PRODUK BERBASIS LUMATAN DAGING ATAU SURIMI

NO	NOMOR SNI	JUDUL SNI	NAMA DAGANG	ICS
1	SNI 7755:2013	Sosis ikan	<i>Fish sausage</i>	67.120.30
2	SNI 7756:2013	Siomay ikan	<i>Fish siomay</i>	67.120.30
3	SNI 7757:2013	Otak-otak ikan	<i>Fish cake</i>	67.120.30
4	SNI 7758:2013	Naget ikan	<i>Fish nugget</i>	67.120.30
5	SNI 7759:2013	Kaki naga ikan	<i>Fish dragon legs</i>	67.120.30
6	SNI 7266:2014	Bakso ikan	<i>Fish ball</i>	67.120.30

## 6.9 PRODUK PERIKANAN LAINNYA

NO	NOMOR SNI	JUDUL SNI	NAMA DAGANG	ICS
1	SNI 2730.1:2013	Minyak hati ikan cucut botol mentah ( <i>Crude shark liver oil</i> ) - Bagian 1: Spesifikasi	<i>Crude shark liver oil</i>	67.120.30
2	SNI 2730.2:2013	Minyak hati ikan cucut botol mentah ( <i>Crude shark liver oil</i> ) - Bagian 2: Persyaratan bahan baku		67.120.30
3	SNI 2730.3:2013	Minyak hati ikan cucut botol mentah ( <i>Crude shark liver oil</i> ) - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan		67.120.30

## 6.10 PENGEMASAN

NO	NOMOR SNI	JUDUL SNI	ICS
1	SNI 01-4853-2006	Pengemasan sidat atau belut hidup melalui sarana angkutan udara	67.120.30
2	SNI 01-4855-2006	Pengemasan ikan hidup melalui sarana angkutan udara	67.120.30
3	SNI 01-4856-2006	Pengemasan kepiting hidup melalui sarana angkutan udara	67.120.30
4	SNI 01-4857-2006	Pengemasan turtle (kura-kura atau penyu atau labi-labi hidup) melalui sarana angkutan udara	67.120.30
5	SNI 01-4858-2006	Pengemasan ikan segar melalui sarana angkutan udara	67.120.30
6	SNI 01-4859-2006	Pengemasan ular hidup melalui sarana angkutan udara	67.120.30

## 6.11 PENGUJIAN ORGANOLEPTIK/SENSORI

NO	NOMOR SNI	JUDUL SNI (INDONESIA)	JUDUL SNI (INGGRIS)	ICS
1	SNI 2346:2011	Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori pada produk perikanan	<i>Guide for organoleptic test and/or sensory in fishery product</i>	67.050

## 6.12 CARA UJI KIMIA PADA PRODUK PERIKANAN

NO	NOMOR SNI	JUDUL SNI (INDONESIA)	JUDUL SNI (INGGRIS)	ICS
1	SNI 01-2347-1991	Produk perikanan, Analisa angka peroksida	<i>Fishery products, Peroxide number analysis</i>	67.120.30
2	SNI 01-2348-1991	Ikan bertulang rawan (cucut), Analisa urea	<i>Catilaged fish, urea analysis</i>	67.120.30
3	SNI 01-2349-1991	Produk perikanan, Angka penyabunan	<i>Fishery products, Saponification number</i>	67.120.30
4	SNI 01-2350-1991	Produk perikanan, Bahan-bahan tak tersabun	<i>Fishery products, unsaponifying agents</i>	67.120.30
5	SNI 01-2351-1991	Produksi Perikanan, Penyiapan contoh	<i>Fishery products, sample preparation</i>	67.120.30
6	SNI 01-2353-1991	Produk perikanan, Penentuan angka yod	<i>Fishery products, Determination of iod number</i>	67.120.30
7	SNI 01-2355-1991	Produk perikanan, Penentuan gula-gula reduksi total	<i>Fishery products, Determination of total reduction sugar</i>	67.120.30
8	SNI 01-2357-1991	Produk perikanan, Penentuan kadar arsen	<i>Fishery products, Determination of arsenic content</i>	67.120.30
9	SNI 01-2358-1991	Makanan, Penentuan kadar borax	<i>Food, Determination of borax content</i>	67.040
10	SNI 01-2359-1991	Produk perikanan, Penentuan kadar garam	<i>Fishery products, Determination of salt content</i>	67.120.30
11	SNI 01-2361-1991	Produk perikanan, Penentuan kadar klor aktif	<i>Fishery products, Determination of active chlor content</i>	67.120.30
12	SNI 01-2366-1991	Produk perikanan, Penentuan kadar selenium	<i>Fishery products, Determination of Selenium content</i>	67.120.30
13	SNI 01-2367-1991	Produk perikanan, Penentuan kadar timah putih (Sn)	<i>Fishery products, Determination of tin content</i>	67.120.30
14	SNI 01-2369-1991	Udang, Penentuan kadar indol	<i>Shrimp, Determination of indol content</i>	67.120.30
15	SNI 01-2370-1991	Produk perikanan, Penentuan kandungan karbohidrat	<i>Fishery products, Determination of Carbohydrate content</i>	67.120.30
16	SNI 01-2368-1991	Produk perikanan, Penentuan kadar timah hitam	<i>Fishery products, Determination of lead</i>	
17	SNI 01-2352-1998	Penentuan angka asam	<i>Determnation of acid number</i>	67.120.30
18	SNI 01-4497-1998	Penetapan kadar agar dari rumput laut	<i>Determnation of gelatin content in seaweeds</i>	67.050
19	SNI 01-4499-1998	Penetapan kadar squalen pada minyak ikan dengan cara ekstraksi	<i>Determnation of squalen in fish oil by extraction manuver</i>	67.050
20	SNI 01-2354.2-2006	Cara uji kimia - Bagian 2: Penentuan kadar air pada produk perikanan	<i>Chemical test methods - Part 2: Determination of water content in fishery products</i>	67.050
21	SNI 01-2354.3-2006	Cara uji kimia - Bagian 3: Penentuan kadar lemak total pada produk perikanan	<i>Chemical test methods - Part 3: Determination of total lipid content in fishery products</i>	67.050
22	SNI 01-2354.4-2006	Cara uji kimia - Bagian 4: Penentuan kadar protein dengan metode total nitrogen pada produk perikanan	<i>Chemical test methods - Part 4: Determination of protein content with nitrogen total methods in</i>	67.050

NO	NOMOR SNI	JUDUL SNI (INDONESIA)	JUDUL SNI (INGGRIS)	ICS
			<i>fishery product</i>	
23	SNI 01-2354.6-2006	Cara uji kimia-Bagian 6: Penentuan kadar logam berat merkuri (Hg) pada produk perikanan	<i>Chemical test methods- Part 6: Determination of heavy metal mercury in fishery product</i>	67.050
24	SNI 2354.8:2009	Cara uji kimia - Bagian 8: Penentuan kadar Total Volatil Base Nitrogen (TVB-N) dan Trimetil Amin Nitrogen (TMA-N) pada produk perikanan	<i>Chemical test methods- Part 8: Determination of total volatile base nitrogen (TVB-N) and Trimetil Amin Nitrogen (TMA-N) content in fishery product</i>	67.050
25	SNI 2354.9:2009	Cara uji kimia - Bagian 9: Penentuan residu kloramfenikol dengan Kromatografi Cair Kinerja Tinggi (KCKT) pada produk perikanan	<i>Chemical test methods - Part 9: Determination of Chloramphenicol residue content by High Performance Liquid Chromatography (HPLC) in fishery product</i>	67.050
26	SNI 2354.10:2009	Cara uji kimia - Bagian 10: Penentuan kadar histamin dengan spektrofotometri dan Kromatografi Cair Kinerja Tinggi (KCKT) pada produk perikanan	<i>Chemical test methods - Part 10: Determination of histamine content by spectrophotometric and High Performance Liquid Chromatography (HPLC) in fishery product</i>	67.050
27	SNI 2354.11:2009	Cara uji kimia - Bagian 11: Penentuan residu Tetrasiklin dan derivatnya dengan Kromatografi Cair Kinerja Tinggi (KCKT) pada produk perikanan	<i>Chemical test methods - Part 11: Determination of tetracycline residue content and its derivatives by High Performance Liquid Chromatography (HPLC) in fishery product</i>	67.050
28	SNI 2354.1:2010	Cara uji kimia – Bagian 1: Penentuan kadar abu dan abu tak larut dalam asam pada produk perikanan	<i>Chemical test methods- Part 1: Determination of ash and acid insoluble ash in fishery products</i>	67.050
29	SNI 2354.5:2011	Cara uji kimia – Bagian 5: Penentuan kadar logam berat Timbal (Pb) dan Kadmium (Cd) pada produk perikanan	<i>Chemical test methods- Part 5: Determination of heavy metal lead (Pb) and cadmium (Cd) in fishery products</i>	67.050
30	SNI 2354.12:2013	Cara uji kimia – Bagian 12: Penentuan rendemen ( <i>yield</i> ) karaginan rumput laut	<i>Chemical test methods- Part 12: Determination of carrageenan yield in seaweed</i>	67.050
31	SNI 2354.13:2014	Cara uji kimia – Bagian 13: Penentuan Tembaga (Cu) dan Seng (Zn) pada produk perikanan	<i>Chemical test methods- Part 13: Determination of copper and zinc in fishery products</i>	67.050

### 6.13 CARA UJI MIKROBIOLOGI PADA PRODUK PERIKANAN

NO	NOMOR SNI	JUDUL SNI (INDONESIA)	JUDUL SNI (INGGRIS)	ICS
1	SNI 01-2328-1991	Produk perikanan, Penentuan <i>Bacillus cereus</i>	<i>Fishery products, Determination of bacillus cereus</i>	67.120.30
2	SNI 01-2329-1991	Produk perikanan, Penentuan	<i>Fishery products,</i>	67.120.30

NO	NOMOR SNI	JUDUL SNI (INDONESIA)	JUDUL SNI (INGGRIS)	ICS
		<i>Clostridium perfringens</i>	<i>Determination of Clostridium perfringens</i>	
3	SNI 01-2338-1991	Produk perikanan, Penentuan <i>staphylococcal enterotoxin</i>	<i>Fishery products, Determination of Staphylococcal enterotoxin</i>	67.120.30
4	SNI 01-2331-1991	Produk perikanan, Penentuan <i>Entrococci</i>	<i>Fishery products, Determination of entrococci</i>	67.120.30
5	SNI 01-2336-1991	Produk perikanan, Penentuan <i>Shigella</i>	<i>Fishery products, Determination of shigella</i>	67.120.30
6	SNI 01-4502-1998	Metode pengujian <i>Listeria Monocytogenes</i>	<i>Listeria Monocytogenes Test method</i>	67.100.30
7	SNI 01-2332.1-2006	Cara uji mikrobiologi - Bagian 1: Penentuan <i>Coliform</i> dan <i>Escherichia coli</i> pada produk perikanan	<i>Microbiology test methods-Part 1: Determination of Coliform and Escherichia coli in fishery products</i>	67.050
8	SNI 01-2332.2-2006	Cara uji mikrobiologi - Bagian 2: Penentuan <i>Salmonella</i> pada produk perikanan	<i>Microbiology test methods-Part 2: Determination of Salmonella in fishery products</i>	67.050
9	SNI 01-2332.3-2006	Cara uji mikrobiologi-Bagian 3: Penentuan angka lempeng total (ALT) pada produk perikanan	<i>Microbiology test methods-Part 3: Determination of Total Plate Count (TPC) in fishery products</i>	67.050
10	SNI 01-2332.4-2006	Cara uji mikrobiologi-Bagian 4: Penentuan <i>Vibrio cholerae</i> pada produk perikanan	<i>Microbiology test methods-Part 4: Determination of Vibrio cholerae in fishery products</i>	67.050
11	SNI 01-2332.5-2006	Cara uji mikrobiologi-Bagian 5: Penentuan <i>Vibrio parahaemolyticus</i> pada produk perikanan	<i>Microbiology test methods-Part 5: Determination of Vibrio parahaemolyticus in fishery products</i>	67.050
12	SNI 2332.6:2009	Cara uji mikrobiologi - Bagian 6: Penentuan parasit cacing pada produk perikanan	<i>Microbiology test methods-Part 6: Determination of worm parasite in fishery products</i>	67.050
13	SNI 2332.7:2009	Cara uji mikrobiologi - Bagian 7: Perhitungan kapang dan khamir pada produk perikanan	<i>Microbiology test methods-Part 7: the calculation of yeast and mold in fishery products</i>	67.050
14	SNI 2332.8:2010	Cara uji mikrobiologi – Bagian 8: Penentuan jumlah bakteri pada permukaan ikan dan peralatan pengolahan ikan ( <i>the swab technique</i> )	<i>Microbiology test methods-Part 8: Determination of the number of bacteria on the surfaces of fish and processing equipment (the swab technique)</i>	67.050
15	SNI 2326:2010	Metode pengambilan contoh produk perikanan	<i>Sampling method in fishery products</i>	67.050
16	SNI 2332.9:2011	Cara uji mikrobiologi – Bagian 9: Penentuan <i>Staphylococcus aureus</i> pada produk perikanan	<i>Microbiology test methods-Part 9: Determination of Staphylococcus aureus</i>	67.050

#### 6.14 CARA UJI FISIKA PADA PRODUK PERIKANAN

NO	NOMOR SNI	JUDUL SNI (INDONESIA)	JUDUL SNI (INGGRIS)	ICS
1	SNI 01-2372.3-1998	Prosedur penentuan kepekatan saus tomat dalam kaleng	<i>Procedures for density determination of canned tomato sauce</i>	67.080.10
2	SNI 01-2372.1-2006	Cara uji fisika - Bagian 1: Penentuan suhu pusat pada produk perikanan	<i>Test methods of physic - Part 1: Determination of central temperatures in fishery products</i>	67.120.30
3	SNI 01-2372.2-2006	Cara uji fisika - Bagian 2: Penentuan bobot tuntas pada produk perikanan	<i>Test methods of physic - Part 2: Determination of drained weight in fishery products</i>	67.120.30
4	SNI 01-2372.3-2006	Cara uji fisika - Bagian 3: Penentuan kepekatan saus tomat dalam produk perikanan yang dikemas	<i>Test methods of physic - Part 3: Density Determination of tomato sauce in packaged fishery products</i>	67.120.30
5	SNI 01-2372.4-2006	Cara uji fisika - Bagian 4: Pemeriksaan kemasan kaleng pada produk perikanan	<i>Test methods of physic - Part 4: the examination of cans in fishery products</i>	67.120.30
6	SNI 2372.6:2009	Cara uji fisika - Bagian 6: Penentuan mutu pasta pada produk perikanan	<i>Test methods of physic - Part 6: Determination of pasta quality in fishery products</i>	67.050
7	SNI 2372.7:2011	Cara uji fisika – Bagian 7: Pengujian <i>filth</i> pada produk perikanan	<i>Test methods of physics - Part 7: Filth testing in fishery products</i>	67.050
8	SNI 2372.5:2011	Cara uji fisika – Bagian 5: Penentuan rasio penyerapan air (RPA) pada produk perikanan	<i>Test methods of physic - Part 5: Determination of water absorption ratio in fishery products</i>	67.050

### 6.15 SNI ABOLISI

NO	NOMOR SNI	JUDUL SNI (INDONESIA)	JUDUL SNI (INGGRIS)	ICS
1	SNI 01-2330-1991	Produk perikanan, Penentuan <i>Clostridium botulinum</i>	<i>Fishery products, Determination of Clostridium botulinum</i>	67.120.30
2	SNI 01-2333-1991	Produk Perikanan, Penentuan Homogenasi Contoh	<i>Fishery products, Determination of Sample homogenitation</i>	67.120.30
3	SNI 01-4500-1998	Penentuan Bakteri Aerob Termofilik	<i>Determination of Aerob thermophilic bacteria</i>	67.120.30
4	SNI 01-4501-1998	Penentuan Angka Lempeng Total Anaerob	<i>Determination of Anaerob Total Plate Count</i>	67.120.30
5	SNI 01-2352-1991	Metode Pengujian Kimia Produk Perikanan Penentuan Angka Asam <i>Tiobarbiturat</i>	<i>Chemical test methods in fishery product for determination of</i>	67.120.30

<b>NO</b>	<b>NOMOR SNI</b>	<b>JUDUL SNI (INDONESIA)</b>	<b>JUDUL SNI (INGGRIS)</b>	<b>ICS</b>
			<i>Tiobarbiturat acid number</i>	
6	SNI 01-2371-1991	Tuna Kaleng, Pengukuran Warna	<i>Canned tuna, colour measurement</i>	67.120.30