



مَجْلِسُ الْوَلَدَاءِ الْهِنْدِيِّينَ

**LEMBAGA PENGKAJIAN PANGAN, OBAT-OBATAN DAN KOSMETIKA
MAJELIS ULAMA INDONESIA**

Gedung Majelis Ulama Indonesia Lt. III, Jl. Proklamasi No. 51, Menteng, Jakarta Pusat Telp. : 62-21 391.8915 (Hunting), 319.02666 Fax. : 62-21 392.4667
Gedung Global Halal Center, Jl. Pemuda No. 5 Kota Bogor 16161 Telp. : 62-251 - 8358748 (Hunting); Fax. 62-251 - 8358747
Website : www.halalmui.org

SURAT KEPUTUSAN
LEMBAGA PENGKAJIAN PANGAN, OBAT-OBATAN DAN KOSMETIKA
MAJELIS ULAMA INDONESIA
Tentang
DAFTAR BAHAN TIDAK KRITIS
(Halal Positive List of Materials)
Revisi 1

Nomor : SK07/Dir/LPPOM MUI/I/13-rev1

Dewan Pelaksana LPPOM MUI, setelah :

MENIMBANG

1. Bahwa untuk meningkatkan efisiensi dan efektifitas dalam proses pendaftaran Sertifikasi Halal Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI) dipandang perlu untuk menetapkan Daftar Bahan Tidak Kritis (*Halal Positive List of Materials*) bagi perusahaan.
2. Bahwa ketentuan yang tersebut di dalam surat keputusan ini dianggap perlu untuk memperlancar kerja dan sistem administrasi yang telah ditetapkan.

MENINGGAT

1. Surat Keputusan Direktur LPPOM MUI No. SK14/Dir/LPPOM MUI/IV/12 tentang Penetapan Persyaratan Sertifikasi Halal MUI (HAS SERI 23000).
2. Hasil Rapat Pleno Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI) tertanggal 24 Desember 2014 dan 24 April 2015.

MEMPERHATIKAN

1. Program Kerja Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI) tahun 2015.



مَجْلِسُ الْفُقَرَاءِ الْإِسْلَامِيِّينَ

**LEMBAGA PENGKAJIAN PANGAN, OBAT-OBATAN DAN KOSMETIKA
MAJELIS ULAMA INDONESIA**

Gedung Majelis Ulama Indonesia Lt. III, Jl. Proklamasi No. 51, Menteng, Jakarta Pusat Telp. : 62-21 391.8915 (Hunting), 319.02666 Fax. : 62-21 392.4667
Gedung Global Halal Center, Jl. Pemuda No. 5 Kota Bogor 16161 Telp. : 62-251 - 8358748 (Hunting); Fax. 62-251 - 8358747
Website : www.halalmui.org


MEMUTUSKAN

MENETAPKAN

1. Penetapan pemberlakuan revisi Daftar Bahan Tidak Kritis (*Halal Positive List of Materials*) sebagaimana tersebut dalam lampiran.
2. Surat Keputusan ini berlaku sejak tanggal ditetapkan dan apabila dikemudian hari terdapat perbaikan akan diadakan perubahan yang mengacu ke nomor yang sama dengan penambahan kode revisi.

Ditetapkan : di Jakarta
Tanggal : 24 April 2015

DEWAN PELAKSANA LPPOM MUI
Direktur,


Dr. Lukmanul Hakim, M.Si





مَجْلِسُ الْفَيْسَلَاءِ الْهِنْدُونِيَّةِ

LEMBAGA PENKAJIAN PANGAN, OBAT-OBATAN DAN KOSMETIKA
MAJELIS ULAMA INDONESIA

Gedung Majelis Ulama Indonesia Lt. III, Jl. Proklamasi No. 51, Menteng, Jakarta Pusat Telp. : 62-21 391.8915 (Hunting), 319.02666 Fax. : 62-21 392.4667
Gedung Global Halal Center, Jl. Pemuda No. 5 Kota Bogor 16161 Telp. : 62-251 - 8358748 (Hunting); Fax. 62-251 - 8358747
Website : www.halalmui.org

Lampiran SK Nomor : SK07/Dir/LPPOM MUI/I/13-rev1

DAFTAR BAHAN TIDAK KRITIS
(Halal Positive List of Materials)

Halal Positive List of Materials terdiri dari bahan-bahan yang tidak kritis (*non critical materials*) dari aspek kehalalan yang umumnya digunakan pada industri pengolahan. Daftar bahan ini dibuat berdasarkan kajian LPPOM MUI merujuk pada literatur, kelimpahan di alam, dan pertimbangan skala komersial penyiapannya. Perusahaan yang menggunakan bahan-bahan yang terdapat dalam *Halal Positive List of Materials* memperoleh kemudahan dalam hal berikut:

1. Pada proses seleksi bahan baru, bahan yang termasuk dalam *Halal Positive List of Materials* sudah mendapatkan persetujuan penggunaan bahan dari LPPOM MUI secara otomatis sebelum digunakan.
2. Pada proses penerimaan bahan datang, bahan yang termasuk dalam *Halal Positive List of Materials* tidak perlu dilakukan pemeriksaan kesesuaian nama bahan, nama produsen dan negara asal.
3. Pada proses registrasi produk, bahan yang termasuk dalam *Halal Positive List of Materials* tidak memerlukan dokumen pendukung. **Jika bahan tersebut menggunakan nama dagang yang tidak sama dengan nama bahan, maka dokumen spesifikasi bahan tetap diperlukan. Saat proses audit, auditor masih akan memeriksa dokumen pendukung bahan jika diperlukan.**

Halal Positive List of Materials dapat dilihat pada Tabel berikut:

No	Kelompok Nama Bahan	Keterangan
BAHAN TAMBANG		
1.	Bahan tambang: 1. Logam/non logam: Aluminium (Al), Chromium (Cr), Magnesium (Mg), Natrium (Na), Nikel (Ni), Silika (Si), Timah (Sn), Titanium (Ti), Zink (Zn) 2. Bentuk oksida logam/non logam: MgO, NiO, SiO ₂ , SnO, TiO ₂ , ZnO 3. Oksidator/reduktor dari logam/ non logam, contoh: hidrogen peroksida (H ₂ O ₂) dan natrium borohidrat (NaBH ₄) 4. Batu kapur 5. Tanah liat (<i>clay</i>)	Pada skala produksi komersial, bahan ini berasal dari bahan tambang/galian.



مجلس العلماء الهندونيسي

**LEMBAGA PENGAJIAN PANGAN, OBAT-OBATAN DAN KOSMETIKA
MAJELIS ULAMA INDONESIA**

Gedung Majelis Ulama Indonesia Lt. III, Jl. Proklamasi No. 51, Menteng, Jakarta Pusat Telp. : 62-21 391.8915 (Hunting), 319.02666 Fax. : 62-21 392.4667
Gedung Global Halal Center, Jl. Pemuda No. 5 Kota Bogor 16161 Telp. : 62-251 - 8358748 (Hunting); Fax. 62-251 - 8358747
Website : www.halalmui.org

No	Kelompok Nama Bahan	Keterangan
	6. <i>Activated earth/Bleaching earth</i> (tanah pemucat): bentonit, diatomit, kaolin, zeolit 7. <i>Activated alumina</i> 8. Batu bara 9. Asbestos 10. <i>Perlite</i> 11. <i>Calcium oxide</i> 12. <i>White Oil (paraffin) / mineral oil</i> 13. Garam	
BAHAN KIMIA		
2.	Gas: hidrogen (H ₂), klorin (Cl ₂), nitrogen (N ₂), oksigen (O ₂), karbondioksida (CO ₂), amoniak (NH ₃), hidrogen sulfida (H ₂ S)	Sumber bahan ini berasal dari udara atau merupakan reaksi antara komponen gas yang sumber awalnya berasal dari udara.
3.	Pewarna sintetik: 1. E102 Tartrazine/FD&C Yellow 5 2. E104 Quinoline Yellow/Food Yellow 13 3. E110 Sunset Yellow FCF / FD&C Yellow 6 4. E122 Carmoisine/Azorubine 5. E124 Ponceau 4R 6. E127 Erythrosine BS/FD&C Red 3 7. E129 Allura Red AC/FD&C Red 40 8. E132 Indigotine/Indigo Carmine/ FD&C Blue 2 9. E133 Brilliant Blue FCF/ FD&C Blue 1 10. E155 Eurocert Brown HT / Chocolate Brown HT 11. E171 Titanium dioxide 12. E103 Chrysoine resorcinol 13. E105 Fast Yellow AB 14. E107 Yellow 2G 15. E128 Red 2G 16. E131 Patent Blue V 17. E142 Green S/Brilliant Green BS 18. E151 Black PN/Brilliant Black BN	Pada skala produksi komersial, bahan ini diperoleh secara sintetik dengan cara mereaksikan bahan-bahan kimia yang berasal dari petrokimia/minyak bumi dan/atau batuan. Bila ada tahap purifikasi pada proses pembuatannya, yang digunakan pada umumnya adalah bahan penolong proses karbon aktif yang berasal dari kayu, <i>charcoal</i> , tempurung kelapa atau dari bahan tambang.



مجلس العلماء الهندي

**LEMBAGA PENKAJIAN PANGAN, OBAT-OBATAN DAN KOSMETIKA
MAJELIS ULAMA INDONESIA**

Gedung Majelis Ulama Indonesia Lt. III, Jl. Proklamasi No. 51, Menteng, Jakarta Pusat Telp. : 62-21 391.8915 (Hunting), 319.02666 Fax. : 62-21 392.4667

Gedung Global Halal Center, Jl. Pemuda No. 5 Kota Bogor 16161 Telp. : 62-251 - 8358748 (Hunting); Fax. 62-251 - 8358747

Website : www.halalmui.org

No	Kelompok Nama Bahan	Keterangan
	19. E154 Brown FK 20. E170 Calcium carbonate 21. E172 Iron oxides and hydroxides 22. E180 Pigment rubine/Lithol rubine BK	
4.	Antioksidan sintetik: 1. BHA (<i>Butylated Hydroxyanisole</i>) 2. BHT (<i>Butylated Hydroxytoluene</i>) 3. TBHQ (<i>Tertiary Butyl Hydroquinone</i>)	Pada skala produksi komersial, bahan ini diperoleh secara sintetik dengan cara mereaksikan bahan-bahan kimia yang berasal dari petrokimia/minyak bumi.
5.	Asam organik rantai pendek yang mengandung C ₁₋₇ meliputi: 1. Asam asetat (C ₂ H ₄ O ₂) 2. Asam benzoat (C ₇ H ₆ O ₂) 3. Asam format (HCOOH) 4. Asam ftalat (C ₆ H ₄ (CO ₂ H) ₂) 5. Asam fumarat (<i>acid/trans-butenedioic acid</i> , HO ₂ CCH=CHCO ₂ H) 6. Asam glukonat (C ₆ H ₁₂ O ₇) 7. Asam glukoronat (β -D-glucopyranuronic acid, C ₆ H ₁₀ O) 8. Asam glutarat (C ₃ H ₆ (COOH) ₂) 9. Asam heksanoat / kaproat (CH ₃ (CH ₂) ₄ COOH) 10. Asam heptanoat / enantoat CH ₃ (CH ₂) ₅ COOH 11. (DL) Asam malat (<i>hydroxybutanedioic acid</i> , HO ₂ CCH ₂ CHOHCO ₂ H) 12. Asam malonat (CH ₂ (COOH) ₂) 13. Asam oksalat (H ₂ C ₂ O ₄) 14. Asam pentanoat/valerat (CH ₃ (CH ₂) ₃ COOH) 15. Asam propionat (CH ₃ CH ₂ COOH) 16. Asam sorbat (2,4-hexadienoic acid, C ₆ H ₈ O ₂) 17. Asam suksinat (<i>butanedioic acid</i>) 18. Asam tartarat (2,3-dihydroxybutanedioic acid)	Asam organik adalah senyawa organik bergugus fungsi karboksilat (-COOH) dan memiliki sifat asam. Keberadaan senyawa ini juga biasa ditemukan dalam bentuk garamnya sebagai garam natrium, kalium atau kalsium. Asam-asam organik rantai pendek (C ₁ -C ₇) secara luas di alam terdistribusi dalam jaringan tanaman atau hewan. Meskipun demikian pada skala produksi komersial senyawa asam organik tersebut pada umumnya dihasilkan melalui reaksi kimia atau dari tanaman.



مجلس العلماء الهنودونيسي

**LEMBAGA PENGAJIAN PANGAN, OBAT-OBATAN DAN KOSMETIKA
MAJELIS ULAMA INDONESIA**

Gedung Majelis Ulama Indonesia Lt. III, Jl. Proklamasi No. 51, Menteng, Jakarta Pusat Telp. : 62-21 391.8915 (Hunting), 319.02666 Fax. : 62-21 392.4667
Gedung Global Halal Center, Jl. Pemuda No. 5 Kota Bogor 16161 Telp. : 62-251 - 8358748 (Hunting); Fax. 62-251 - 8358747
Website : www.halalmui.org

No	Kelompok Nama Bahan	Keterangan
6	Garam dari asam organik: 1. Garam askorbat 2. Garam benzoat 3. Garam butirat 4. Garam hydrogen ftalat 5. Garam laktat 6. Garam oksalat 7. Garam propionat 8. Garam sitrat 9. Garam sorbat 10. Garam suksinat 11. Garam asetat	Garam yang dihasilkan dari reaksi kimia antara asam organik yang terdapat dalam <i>Halal Positive List of Materials</i> (Nomor 5) atau asam organik yang berasal dari proses mikrobial dengan senyawa basa.
7	Basa organik dan garamnya: piridin, THF (tetrahidro furan), trietilamina, EDTA (<i>Ethylene Diamine Tetra Acetate</i>), Na-EDTA	Pada skala produksi komersial, bahan ini berasal dari petrokimia
8	Asam anorganik: asam borat (H_3BO_3), asam fosfat (H_3PO_4), asam karbonat (H_2CO_3), asam klorida (HCl), asam nitrat (HNO_3), asam perklorat ($HClO_4$), asam sulfat (H_2SO_4)	Pada skala produksi komersial, bahan ini berasal dari petrokimia
9	Basa anorganik: amonium (NH_4OH), barium hidroksida ($Ba(OH)_2$), kalium hidroksida (KOH), kalsium hidroksida ($Ca(OH)_2$), natrium hidroksida (NaOH)	Pada skala produksi komersial, bahan ini berasal dari petrokimia
10	Garam anorganik: 1. Kelompok garam fosfat: natrium fosfat (Na_3PO_4), natrium dihidrogen fosfat (NaH_2PO_4), natrium hidrogen fosfat (Na_2HPO_4), amonium fosfat ($(NH_4)_3PO_4$), Na-heksametaposfat, ferri pirofosfat, magnesium hidrogen fosfat ($MgHPO_4$), kalium fosfat (KH_2PO_4) 2. Kelompok garam karbonat: amonium karbonat ($(NH_4)_2CO_3$), kalium karbonat (K_2CO_3), natrium karbonat (Na_2CO_3), natrium bikarbonat ($NaHCO_3$), magnesium karbonat ($MgCO_3$)	Pada skala produksi komersial, bahan garam ini diperoleh secara sintetik dengan cara mereaksikan bahan-bahan kimia yang berasal dari petrokimia. Bila ada tahap purifikasi pada proses pembuatannya, secara umum yang digunakan adalah bahan penolong proses karbon aktif yang berasal dari kayu, <i>charcoal</i> , tempurung kelapa atau dari bahan tambang. Pengecualian: jika terdapat penambahan bahan aditif, misalnya antikempal (<i>anticaking</i>).



مَجْلِسُ الْفَيْسَلَاءِ الْهِنْدُونِيسِيَّةِ

**LEMBAGA PENGAJIAN PANGAN, OBAT-OBATAN DAN KOSMETIKA
MAJELIS ULAMA INDONESIA**

Gedung Majelis Ulama Indonesia Lt. III, Jl. Proklamasi No. 51, Menteng, Jakarta Pusat Telp. : 62-21 391.8915 (Hunting), 319.02666 Fax. : 62-21 392.4667
Gedung Global Halal Center, Jl. Pemuda No. 5 Kota Bogor 16161 Telp. : 62-251 - 8358748 (Hunting); Fax. 62-251 - 8358747
Website : www.halalmui.org

No	Kelompok Nama Bahan	Keterangan
	3. Kelompok garam klorida: amonium klorida (NH_4Cl), kalium klorida (KCl), kalsium klorida (CaCl_2), natrium klorida (NaCl), natrium hipoklorit (NaClO), natrium klorit (NaClO_2), natrium klorat (NaClO_3), magnesium klorida (MgCl_2) 4. Kelompok garam nitrat: kalium nitrat (KNO_3), natrium nitrat (NaNO_3) 5. Kelompok garam nitrit: natrium nitrit (NaNO_2) 6. Kelompok garam sulfat: aluminium sulfat/tawas [$\text{Al}_2(\text{SO}_4)_3 \cdot 18\text{H}_2\text{O}$], amonium sulfat ($(\text{NH}_4)_2\text{SO}_4$), ferro sulfat (FeSO_4), kalium sulfat (K_2SO_4), natrium sulfat (Na_2SO_4), magnesium sulfat (MgSO_4), seng sulfat (ZnSO_4), mangan sulfat (MnSO_4), tembaga sulfat (CuSO_4) 7. Kelompok garam sulfit: Na-metabisulfit 8. Natrium aluminat (NaAlO_2) 9. Aluminium klorohidrat 10. Dialuminium klorida pentahidroksida	
11	Pelarut: heksana dan propilen glikol	
12	Lain-lain: Triklosan (5-kloro-2-(2,4-diklorofenoksi)fenol)	
BAHAN NABATI		
13	Bahan nabati segar/kering: 1. Buah 2. Sayuran 3. Serealia 4. Umbi-umbian 5. Kacang-kacangan 6. Simplisia 7. Rumput laut	Bahan nabati segar adalah bahan berasal dari tumbuhan dan tanpa proses lanjut . Bahan nabati kering adalah bahan tumbuhan yang dikeringkan secara alami atau dengan alat, baik dalam bentuk utuh atau terpotong/hancur, serta tidak ada penambahan bahan aditif dan penggunaan bahan penolong .



مَجْلِسُ الْفُقَرَاءِ الْإِسْلَامِيَّةِ

**LEMBAGA PENGAJIAN PANGAN, OBAT-OBATAN DAN KOSMETIKA
MAJELIS ULAMA INDONESIA**

Gedung Majelis Ulama Indonesia Lt. III, Jl. Proklamasi No. 51, Menteng, Jakarta Pusat Telp. : 62-21 391.8915 (Hunting), 319.02666 Fax. : 62-21 392.4667
Gedung Global Halal Center, Jl. Pemuda No. 5 Kota Bogor 16161 Telp. : 62-251 - 8358748 (Hunting); Fax. 62-251 - 8358747
Website : www.halalmui.org

No	Kelompok Nama Bahan	Keterangan
14	Bahan nabati olahan/hasil samping bahan nabati olahan: 1. Tepung singkong 2. Tepung sagu 3. Tepung beras 4. Tepung ketan 5. Tepung jagung 6. Tepung ubi 7. Tepung kacang hijau 8. Tepung kedelai 9. Tepung sorgum 10. Tapioka 11. Pati jagung 12. Pati sagu 13. Beras Jagung/Tepung Jagung Kasar (<i>corn grits</i>) 14. Tahu kedelai tradisional 15. Kulit/kembang tahu 16. Bungkil kedelai 17. Bungkil kacang tanah 18. Pasta tomat murni 19. Oat 20. Wheat gluten 21. Kelapa parut kering (<i>desiccated coconut</i>)	Produk yang berasal dari bahan nabati melalui proses fisik tanpa penambahan bahan atau dengan penambahan bahan aditif yang umumnya merupakan bahan kimia . Proses fisik dapat berupa penghancuran, pemotongan, penyaringan, pengendapan, pengeringan, dan lain-lain.
15	Bihun, soun, misoa (kering)	Pada skala produksi komersial, bahan tersebut diproses dengan cara memanaskan campuran tepung tapioka/beras dan bahan penolong air, selanjutnya dicetak dan dikeringkan.
16	Minyak nabati : 1. Minyak wijen murni (<i>pure sesame oil</i>) 2. Minyak zaitun murni (<i>pure olive oil</i>) 3. Minyak sawit kasar (<i>crude palm oil</i>)	Pada skala produksi komersial, minyak nabati diproses dengan cara ekstraksi sumber minyaknya, seperti biji wijen. Dalam proses pemurniannya, dapat melibatkan bahan penolong yang umumnya merupakan bahan tambang. Pengecualian: jika terdapat penambahan bahan aditif



مجلس العلماء الهندونيسي

LEMBAGA PENKAJIAN PANGAN, OBAT-OBATAN DAN KOSMETIKA
MAJELIS ULAMA INDONESIA

Gedung Majelis Ulama Indonesia Lt. III, Jl. Proklamasi No. 51, Menteng, Jakarta Pusat Telp. : 62-21 391.8915 (Hunting), 319.02666 Fax. : 62-21 392.4667
Gedung Global Halal Center, Jl. Pemuda No. 5 Kota Bogor 16161 Telp. : 62-251 - 8358748 (Hunting); Fax. 62-251 - 8358747
Website : www.halalmui.org

No	Kelompok Nama Bahan	Keterangan
17	Ganggang (<i>algae</i>) segar/kering: 1. <i>Chlorella ellipsoides</i> 2. <i>Spirulina spp</i> 3. <i>Scenedesmus spp</i>	Ganggang dibudidayakan di kolam, dipanen dengan penyaringan/sentrifugasi kemudian dicuci dan dikeringkan tanpa penambahan bahan.
18	Gum-polimer atau hidrokoloid murni yang berasal dari tanaman dan bentuk garamnya: 1. Alginat tanaman 2. Galaktomanan 3. Glukomanan 4. <i>Guar gum</i> 5. Gum Arab 6. Karagenan 7. <i>Konjac gum</i> 8. <i>Tara gum</i> 9. <i>Locust bean gum / carob gum</i> 10. Gum tragakan 11. Gum akasia 12. Gum karaya	Pada skala produksi komersial, bahan tersebut diperoleh melalui ekstraksi fisik dari tanaman dan dilanjutkan dengan pemurnian menggunakan bahan kimia. Bentuk garam dari gum polimer atau hidrokoloid umumnya diperoleh dengan cara mereaksikannya dengan suatu bahan kimia. Pengecualian: jika terdapat penambahan bahan aditif.
BAHAN HEWANI		
19	Bahan yang dihasilkan dari hewan halal: 1. Madu murni 2. Susu segar 3. Telur segar/asin	Bahan yang dihasilkan dari hewan halal tanpa penambahan bahan atau ada penambahan garam.
20	Hewan air segar/beku/kering/asin	Hewan air segar adalah bahan berasal dari hewan air dan tanpa proses lanjut. Hewan air beku diperoleh dengan cara membekukan bahan, baik dalam bentuk utuh atau fillet, dan tidak ada penambahan bahan aditif. Hewan air kering diperoleh dengan cara dikeringkan. Hewan air asin diperoleh dengan cara menambahkan garam dan dikeringkan.



مَجْلِسُ الْفُقَهَاءِ الْإِسْلَامِيِّينَ

LEMBAGA PENGAJIAN PANGAN, OBAT-OBATAN DAN KOSMETIKA
MAJELIS ULAMA INDONESIA

Gedung Majelis Ulama Indonesia Lt. III, Jl. Proklamasi No. 51, Menteng, Jakarta Pusat Telp. : 62-21 391.8915 (Hunting), 319.02666 Fax. : 62-21 392.4667
Gedung Global Halal Center, Jl. Pemuda No. 5 Kota Bogor 16161 Telp. : 62-251 - 8358748 (Hunting); Fax. 62-251 - 8358747
Website : www.halalmui.org

No	Kelompok Nama Bahan	Keterangan
BAHAN MIKROBIAL		
21	Produk mikrobial: 1. Angkak 2. Dadih 3. Natto 4. Nata mentah (nata de coco, nata de aloe, nata de pina, dan lain-lain) 5. Oncom hitam 6. Oncom merah 7. Tape (ketan, singkong) 8. Tempe	Produk berasal dari bahan nabati yang diperoleh dengan cara fermentasi alami.
LAIN-LAIN		
22	Polimer berbasis selulosa: selulosa, selulosa diasetat, selulosa eter, selulosa triasetat, CMC (<i>Carboxy Methyl Cellulose</i> /karboksi metil selulosa), Na-CMC, HPMC (<i>Hydroxy Propyl Methyl Cellulose</i> /hidroksi propil metil selulosa)	Selulosa merupakan senyawa organik yang umumnya berasal dari tumbuhan. Bahan ini dapat dimodifikasi secara kimia menghasilkan polimer berbasis selulosa.
23	Polimer sintetik: polietilen (PE), polipropilen (PP), polistiren (PS), polivinil alkohol (PVA), polivinil klorida (PVC), polivinil pirolidon, poli akrilat dan garamnya, polieter, poliurea, poliuretan, poliamin	Polimer ini secara umum diperoleh secara sintetik dengan bahan baku monomer berasal dari minyak bumi.
24	Air dan es batu	Air dan es batu yang digunakan untuk keperluan industri