

## STANDARD KUINI

### 1. SKOP

Standard ini adalah untuk Kuini atau nama botaninya *Mangifera odorata* daripada famili Anacardiaceae yang dipasarkan untuk kegunaan segar.

### 2. RUJUKAN NORMATIF

Rujukan normatif berikut adalah penting bagi penggunaan standard ini. Bagi rujukan bertarikh, hanya edisi yang dinyatakan akan digunakan. Bagi rujukan tidak bertarikh, edisi terkini bagi rujukan normatif (termasuk sebarang perubahan) digunakan.

MS 78, *Method of sampling for fresh fruits*

MS 1784, *Crop Commodities – Good Agricultural Practice (GAP)*

MS 1784, *Part 7, Good Agricultural Practice (GAP) – Part 7: Fruits and Vegetables*

Akta Makanan 1983 (Akta 281) dan Peraturan-Peraturan Makanan 1985

Peraturan-Peraturan Kebersihan Makanan 2009

Akta Lembaga Pemasaran Pertanian Persekutuan 1965 (Akta 141) dan Peraturan-Peraturan Lembaga Pemasaran Pertanian Persekutuan (Penggredan, Pembungkusan dan Pelabelan Keluaran Pertanian) 2008.

### 3. DEFINISI TERMA

Bagi tujuan spesifikasi ini, terma-terma yang digunakan akan bermaksud:

3.1. **Kematangan** - Terdiri daripada empat (4) indeks seperti berikut:

3.1.1. **Indeks 1:** Permukaan kulit berwarna hijau muda. Buah padat dan isi berwarna putih. Belum matang.

3.1.2. **Indeks 2:** Permukaan kulit berwarna hijau. Buah masih padat, isi buah putih kekuningan dan mula beraroma. Matang.

3.1.3. **Indeks 3:** Permukaan kulit berwarna hijau tua dan berkilat. Buah kurang padat, isi buah kekuningan, agak berjus dan beraroma. Matang.

- 3.1.4. **Indeks 4:** Permukaan kulit berwarna hijau kekuningan. Buah lembik, isi buah kuning ke jingga, berjus dan beraroma. Terlebih matang.
- 3.2. **Kematangan seragam** - Konsainan terdiri daripada satu indeks atau gabungan indeks 2 dan 3 sahaja.
- 3.3. **Segar** – Mempunyai permukaan buah pejal dan tidak kecut.
- 3.4. **Bersih** - Bebas daripada kesan kotoran dan benda asing.
- 3.5. **Kecacatan** - Mempunyai tanda-tanda yang menjejaskan persembahan seperti berikut :
  - 3.5.1. **Cacat bentuk** - Bentuk tidak normal dalam varietinya.
  - 3.5.2. **Cacat rupa** - Mempunyai tanda-tanda yang mencacatkan rupa luaran seperti karat, kulapuk dan kesan parut yang tidak boleh dibersihkan tetapi tidak menjejaskan isi. Kesan ini meliputi lebih 20% pada permukaan kulit buah.
- 3.6. **Rosak** - Sebarang kecederaan disebabkan oleh perosak, penyakit dan kesan mekanikal atau fisiologi yang menjejaskan kualiti, dan rupa keseluruhan.
  - 3.6.1. Kecederaan mekanikal disebabkan kerosakan semasa pengendalian seperti luka, pecah dan lebam.
  - 3.6.2. Kecederaan fisiologi disebabkan jangkitan penyakit seperti busuk, reput dan berkulat.
  - 3.6.3. Kecederaan disebabkan oleh makhluk perosak seperti kesan gigitan atau lubang.

**4. KEPERLUAN AM**

- 4.1. Telah mencapai tahap kematangan seperti yang dikehendaki oleh pasaran.
- 4.2. Agak bebas daripada rosak dan kecacatan disebabkan oleh kecederaan mekanikal, perosak atau penyakit dan selamat untuk dimakan.
- 4.3. Masih bertangkai dan panjangnya hendaklah tidak kurang daripada 0.5 cm.
- 4.4. Sisa racun perosak, logam berat dan mikrobial hendaklah tidak melebihi paras maksimum residu yang ditetapkan dalam *Akta Makanan 1983 (Akta 281)* dan *Peraturan-Peraturan Makanan 1985* serta *Peraturan-Peraturan Kebersihan Makanan 2009*.
- 4.5. Hendaklah mematuhi *Akta Lembaga Pemasaran Pertanian Persekutuan 1965 (Akta 141)* dan *Peraturan-Peraturan Lembaga Pemasaran Pertanian Persekutuan (Penggredan, Pembungkusan dan Pelabelan Keluaran Pertanian) 2008*.

## 5. PENGELASAN GRED DAN SAIZ

- 5.1. Kuini dikelaskan kepada tiga (3) gred, bergantung kepada keadaan dan ciri-ciri gred seperti Jadual 1:

Jadual 1: Pengelasan Gred Kuini

GRED	SPESIFIKASI	KELONGGARAN (Maksimum)	(%)
<b>Premium</b>	Ia hendaklah daripada varieti yang sama, segar dan bersih. Mempunyai saiz dan kematangan yang seragam. Ia juga hendaklah bebas daripada kecacatan atau kerosakan.	Kematangan Segar Rosak Kecacatan Keseragaman saiz  Maksimum 10% dari segi bilangan atau berat hasilan yang dibenarkan di dalam setiap bungkusan.	$\leq 5$ $\leq 5$ $\leq 3$ $\leq 5$ $\leq 5$
<b>1</b>	Ia hendaklah daripada varieti yang sama, segar dan bersih. Mempunyai saiz dan kematangan yang seragam. Ia juga hendaklah hampir bebas daripada kecacatan atau kerosakan.	Kematangan Segar Rosak Kecacatan Keseragaman saiz  Maksimum 15% dari segi bilangan atau berat hasilan yang dibenarkan di dalam setiap bungkusan.	$\leq 10$ $\leq 5$ $\leq 5$ $\leq 10$ $\leq 10$
<b>2</b>	Ia hendaklah daripada varieti yang sama, segar dan bersih. Mempunyai saiz dan kematangan yang seragam. Ia juga hendaklah agak bebas daripada kecacatan atau kerosakan.	Kematangan Segar Rosak Kecacatan Keseragaman saiz  Maksimum 20% dari segi bilangan atau berat hasilan yang dibenarkan di dalam setiap bungkusan.	$\leq 10$ $\leq 10$ $\leq 5$ $\leq 10$ $\leq 10$

5.2. Bagi Kuini, saiz ditentukan oleh berat dalam unit gram (g) seperti mana Jadual 2:

Jadual 2: Pengelasan Saiz Kuini

<b>SAIZ</b>	<b>KOD</b>		<b>BERAT (g)</b>
Kecil	S	1	100 – 200
Sedang	M	2	>200 – 300
Besar	L	3	>300

## 6. PEMBUNGKUSAN DAN PELABELAN

### 6.1. Pembungkusan

- 6.1.1. Kuini daripada gred yang sama hendaklah dibungkus menggunakan bekas yang sesuai supaya dapat memberi perlindungan yang optimum daripada kerosakan semasa pengendalian dan pengangkutan.
- 6.1.2. Kertas atau bahan lain yang digunakan untuk membalut atau mengalas hendaklah bersih dan tidak akan menyebabkan kerosakan semasa pengendalian dan pengangkutan.
- 6.1.3. Bahan yang digunakan untuk membungkus hendaklah khas untuk makanan dan bebas daripada bahan kimia yang tidak dibenarkan.
- 6.1.4. Berat bersih yang dibenarkan bagi satu unit pembungkusan ialah tidak melebihi 30 kg.

### 6.2. Pelabelan

Tiap-tiap unit pembungkusan hendaklah dilabel yang mengandungi maklumat berikut:

- 6.2.1. Tarikh Dituai atau/ dan dibungkus:
- 6.2.2. Nama/Kod Penanam Nama, alamat dan kod pengeksport dan pengimport
- 6.2.3. Nama,alamat dan kod penanam
- 6.2.4. Nombor kad pengenalan penanam atau nombor pendaftaran syarikat.
- 6.2.5. Nama hasil tani
- 6.2.6. Negara pengeluar
- 6.2.7. Gred dan saiz
- 6.2.8. Berat bersih

## 7. PERSAMPELAN

Bilangan sampel dan kaedah persampelan bagi tujuan pemeriksaan adalah berdasarkan kepada MS 78 "*Method of Sampling For Fresh Fruits*" atau kaedah statistik yang dipersetujui.