

## **STANDARD CILI API**

### **1. SKOP**

Standard ini adalah untuk Cili Api tempatan atau nama botaninya *Capsicum frutescens* L. daripada famili Solanaceae yang dipasarkan untuk kegunaan segar. Juga dikenali sebagai Cili Padi dan Cili Burung.

### **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 1187, *Method of sampling for fresh vegetables*

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***: Kulit Cili Api berwarna hijau muda.

3.1.2. ***Indeks 2***: Kulit Cili Api berwarna hijau tua.

3.1.3. ***Indeks 3***: Kulit Cili Api berwarna hijau tua bercampur merah.

3.1.4. ***Indeks 4***: Kulit Cili Api berwarna merah sepenuhnya.

- 3.2. **Kematangan seragam** - Konsainan terdiri daripada satu indeks atau gabungan dua indeks yang berturutan dalam satu pembungkusan.
- 3.3. **Segar** - Kulit Cili Api licin, tidak layu atau kecut.
- 3.4. **Bersih** - Bebas daripada kesan kotoran dan benda asing.
- 3.5. **Sempurna bentuk** - Cili Api tersebut mempunyai ciri-ciri dan bentuk varietinya.
- 3.6. **Kecacatan** - Mempunyai tanda-tanda yang menjelaskan persembahan seperti cacat bentuk dan cacat rupa.
  - 3.6.1. **Cacat bentuk** - Berbentuk tidak normal seperti bengkok, terbantut atau bentuk yang tidak sempurna bagi varieti berkenaan.
  - 3.6.2. **Cacat rupa** - Mempunyai tanda-tanda yang mencacatkan rupa luaran seperti karat, nyahwarna luar biasa dan kesan parut yang tidak boleh dibersihkan tetapi tidak menjelaskan isi. Kesan ini meliputi lebih 10% pada permukaan kulit.
- 3.7. **Rosak** - Sebarang kecederaan disebabkan oleh perosak, penyakit dan kesan mekanikal atau fisiologi yang menjelaskan kualiti dan rupa persembahan
  - 3.7.1. Kecederaan mekanikal disebabkan kerosakan semasa pengendalian seperti luka kulit, tidak bertangkai dan sebagainya.
  - 3.7.2. Kecederaan fisiologi disebabkan jangkitan penyakit seperti busuk, reput dan berkulat.
  - 3.7.3. Kecederaan disebabkan oleh makhluk perosak seperti kesan gigitan atau lubang

#### **4. KEPERLUAN MINIMUM**

- 4.1. Telah mencapai tahap kematangan yang dikehendaki oleh pasaran.
- 4.2. Agak bebas daripada rosak dan kecacatan disebabkan kecederaan mekanikal, perosak atau penyakit dan selamat untuk dimakan.
- 4.3. Cili Api hendaklah segar, bersih dan masih bertampuk.
- 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. Cili Api dikelaskan kepada tiga (3) gred, bergantung kepada keadaan dan ciri-ciri gred seperti Jadual 1:

Jadual 1: Pengelasan Gred Cili Api  
(Rujukan daripada Draf Akhir MS untuk ***Public Comment***)

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

- 5.2. Bagi Cili Api, saiz ditentukan oleh panjang dalam unit sentimeter (cm) seperti mana dalam Jadual 2:

Jadual 2: Pengelasan Saiz Cili Api

<b>SAIZ</b>	<b>KOD</b>		<b>PANJANG (cm)</b>
Kecil	S	1	<2.0
Sedang	M	2	2.0 – 5.0
Besar	L	3	>5.0

## **6. PEMBUNGKUSAN DAN PELABELAN**

### **6.1. Pembungkusan**

- 6.1.1. Cili Api 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, alamat dan kod pengeksport dan pengimport
- 6.2.3. Nama atau kod penanam dan alamat.
- 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 1187 “*Method of Sampling For Fresh Vegetables*”, atau kaedah statistik yang dipersetujui.