

STANDARD ANONA

1. SKOP

Standard ini adalah untuk Anona warna merah atau nama botaninya *Annona squamosa* dan Anona warna hijau atau nama botaninya *Annona reticulata* daripada famili Annonaceae yang dipasarkan untuk dimakan segar. Juga dikenali sebagai buah Nona.

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 tersebut, terma-terma yang digunakan akan bermaksud:

2.1 Kematangan Anona warna merah – Terdiri daripada empat (4) indeks seperti berikut:

2.1.1 ***Indeks 1:*** Kulit berbonjol dan alur agak rapat. Belum matang.

2.1.2 ***Indeks 2:*** Kulit berbonjol dan jarang. Alur mulai renggang dan berwarna kemerahan. Matang.

2.1.3 ***Indeks 3:*** Kulit berbonjol dan mengembang. Alur melebar dan berwarna merah cerah. Mula beraroma. Matang.

2.1.4 ***Indeks 4:*** Kulit berbonjol, alur merekah, lembik dan beraroma. Terlalu matang.

- 2.2 Kematangan Anona warna hijau – Terdiri daripada empat (4) indeks seperti berikut:
- 2.2.1 **Indeks 1:** Kulit berbonjol dan alur agak rapat. Belum matang.
- 2.2.2 **Indeks 2:** Kulit berbonjol dan jarang. Alur mulai renggang dan berwarna hijau kekuningan. Matang.
- 2.2.3 **Indeks 3 :** Kulit berbonjol dan mengembang. Alur melebar dan berwarna hijau cerah. mula beraroma. Matang.
- 2.2.4 **Indeks 4:** Kulit berbonjol, alur merekah dan beraroma. Terlalu matang.
- 2.3 **Kematangan Seragam** - Konsainan terdiri daripada satu indeks sahaja.
- 2.4 **Segar** - Mempunyai kulit yang tegang dan beralur.
- 2.5 **Bersih** - Bebas daripada kekotoran seperti tanah dan benda asing.
- 2.6 **Kecacatan** - Mempunyai tanda-tanda yang menjelaskan persembahan seperti berikut:
- 2.6.1 **Cacat bentuk** – Anona yang bentuknya tidak normal dalam varietinya.
- 2.6.2 **Cacat rupa** – Tanda-tanda yang mencacatkan rupa luaran seperti karat, kulapok, kesan parut yang tidak boleh dibersihkan tetapi tidak menjelaskan isi buah. Kesan ini meliputi lebih 10% pada permukaan kulit buah.
- 2.7 **Rosak** – Sebarang kecederaan disebabkan oleh perosak, penyakit dan kesan mekanikal atau fisiologi yang menjelaskan kualiti dan rupa persembahan.
- 2.7.1 Kecederaan mekanikal disebabkan kerosakan semasa pengendalian seperti luka, pecah dan lebam.
- 2.7.2 Kecederaan fisiologi disebabkan jangkitan penyakit seperti busuk, reput dan berkulat.
- 2.7.3 Kecederaan disebabkan oleh makhluk perosak seperti kesan gigitan atau lubang.

4. KEPERLUAN AM

- 4.1. Telah mencapai tahap kematangan yang dikehendaki oleh pasaran.
- 4.2. Agak bebas daripada rosak dan kecacatan disebabkan oleh kecederaan mekanikal, perosak atau penyakit dan sesuai untuk dimakan oleh manusia.
- 4.3. Bertangkai tidak melepassi paras bahu.
- 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. Buah Anona dikelaskan kepada tiga (3) gred bergantung kepada keadaan dan ciri-ciri gred seperti Jadual 1:

Jadual 1: Pengelasan Gred Anona

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

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

Jadual 2: Pengelasan Saiz Anona

SAIZ	KOD		BERAT (g)
Kecil	S	1	70-140
Sedang	M	2	>140-200
Besar	L	3	>200

6. PEMBUNGKUSAN DAN PELABELAN

6.1. Pembungkusan

- 6.1.1. Anona 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.