

STANDARD KUCAI

1. SKOP

Standard ini adalah untuk Kucai atau nama botaninya *Allium tuberosum* daripada famili Alliaceae 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 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 Pertanian Persekutuan (Penggredan, Pembungkusan dan Pelabelan Keluaran Pertanian) 2008.

3. DEFINISI

Bagi tujuan spesifikasi ini, definisi berikut digunakan:

3.1. **Kematangan** - Terdiri daripada dua (2) indeks seperti berikut:

3.1.1. **Indeks 1**: Daun berwarna hijau. Matang

3.1.2. **Indeks 2**: Daun berwarna hijau dengan sedikit kuning pada bahagian hujung dan berserat putih di bahagian daun. Batang keras. Terlebih Matang.

3.2. **Segar** - Batang tegar serta daun tegak, lurus dan berwarna hijau.

- 3.3. **Perapian** – Daun yang berubah warna, reput, kering dan rosak yang menjelaskan keseluruhan rupa dibuang.
- 3.4. **Bersih** – Bebas daripada kekotoran dan benda asing.
- 3.5. **Kecacatan** - Mempunyai tanda-tanda yang menjelaskan persembahan seperti berikut:
 - 3.5.1. **Cacat rupa** - Tanda-tanda yang mencacatkan rupa luaran seperti berbintik, nyahwarna dan kesan-kesan lain yang tidak boleh dibersihkan.
 - 3.5.2. **Cacat bentuk** - Bentuk tidak normal dan sempurna seperti pertumbuhan terencat
- 3.6. **Rosak** - Sebarang kecederaan disebabkan oleh perosak, penyakit dan kesan mekanikal atau fisiologi yang menjelaskan kualiti, dan rupa keseluruhan.
 - 3.6.1. Kecederaan mekanikal disebabkan kerosakan semasa pengendalian seperti terpotong, luka dan sebagainya.
 - 3.6.2. Kecederaan fisiologi disebabkan jangkitan penyakit seperti busuk dan reput.
 - 3.6.3. Kecederaan disebabkan oleh makhluk perosak seperti kesan gigitan atau lubang.

4. KEPERLUAN AM

- 4.1. Telah mencapai peringkat kematangan seperti yang dikehendaki oleh pasaran.
- 4.2. Agak bebas daripada rosak dan kecacatan disebabkan oleh kecederaan mekanikal, fisiologi, perosak atau penyakit dan selamat untuk dimakan.
- 4.3. Telah dibuat perapian.
- 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. Kuai dikelaskan kepada tiga (3) gred, bergantung kepada keadaan dan ciri-ciri gred seperti Jadual 1:

Jadual 1: Pengelasan Gred Kuai

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

- 5.2. Bagi Kucai, saiz ditentukan oleh panjang dalam unit sentimeter (cm) seperitimana Jadual 2:

Jadual 2: Pengelasan Saiz Kucai

SAIZ	Kod Saiz		Panjang (cm)
Kecil	S	1	<30
Sedang	M	2	30 – 40
Besar	L	3	>40

6. PEMBUNGKUSAN DAN PELABELAN

6.1. Pembungkusan

- 6.1.1. Kucai 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 1187 “*Method of Sampling For Fresh Vegetables*” atau kaedah statistik yang dipersetujui.