

HOORAROKKULLU RARARA



DURIAN

SNI 4482:2013

Standar ini berlaku untuk varietas komrsial durian dari famili *Bombacaceae* yang dipasarkan untuk konsumsi segar setelah penanganan dan pengemasan



✓ Persyaratan Mutu

1. Persyaratan Umum

- Utuh (dengan atau tanpa tangkai)
- Penampilan segar, bersih serta tidak ada gejala busuk
- Bebas dari kerusakan mekanis dan atau kerusakan fisiologis
- Bebas dari hama dan penyakit
- Bebas dari kerusakan akibat perubahan temperatur yang ekstrim
- Bebas dari kelembaban yang abnormal, kecuali pengembunan sesaat setelah pemindahan dari tempat penyimpanan dingin
- Bebas dari aroma dan rasa asing
- Bentuk, warna dan rasa sesuai karakteristik varietasnya
- Buah dipanen setelah mencapai umur panen sesuai karakteristik varietas dan lokasi tanam
- Cacat pada daging buah matang (seperti daging buah mengeras, ujung daging buah terbakar dan atau inti juring berair) maksimum 5 (lima) % dari bobot daging buah.

2. Persyaratan khusus

Kelas Mutu	Persyaratan
Kelas Super	<ul style="list-style-type: none"> • Bebas dari kerusakan • Minimum 4 juring terisi penuh • Duri Berkembang sempurna dan tidak ada ujung duri yang dempet
Kelas 1	<ul style="list-style-type: none"> • Kerusakan maksimum 10% dari total permukaan dan tidak mempengaruhi isi buah • Minimum 3 juring terisi penuh • Duri berkembang sempurna dan tidak ada ujung duri yang dempet
Kelas 2	<ul style="list-style-type: none"> • Kerusakan maksimum 10% dari total permukaan dan tidak mempengaruhi isi buah • Minimum 3 juring terisi penuh

✓ Ketentuan Ukuran

Kode Ukuran	Bobot (kg)
1	>4
2	>3 - 4
3	>2 - 3
4	>1 - 2
5	<1

✓ Ketentuan toleransi

Kelas Mutu	Toleransi mutu	Toleransi Ukuran
Kelas Super	5%	10%
Kelas 1	10%	10%
Kelas 2	10%	10%

Catatan: Toleransi mutu dan ukuran berdasarkan jumlah atau bobot buah tetapi masih memenuhi persyaratan mutu untuk kelas dibawahnya atau persyaratan umum

✓ Pengemasan

Kemasan harus memenuhi syarat mutu, higienis, ventilasi, dan ketahanan untuk menjamin kesesuaian penanganan dan pengiriman untuk mempertahankan mutu. Kemasan harus bebas dari bahan dan aroma asing.

✓ Pelabelan

Label berisi informasi buah (nama dan varietas, asal, kelas, ukuran, nama dan alamat perusahaan eksportir/importir, pengemas dan atau pengumpul).

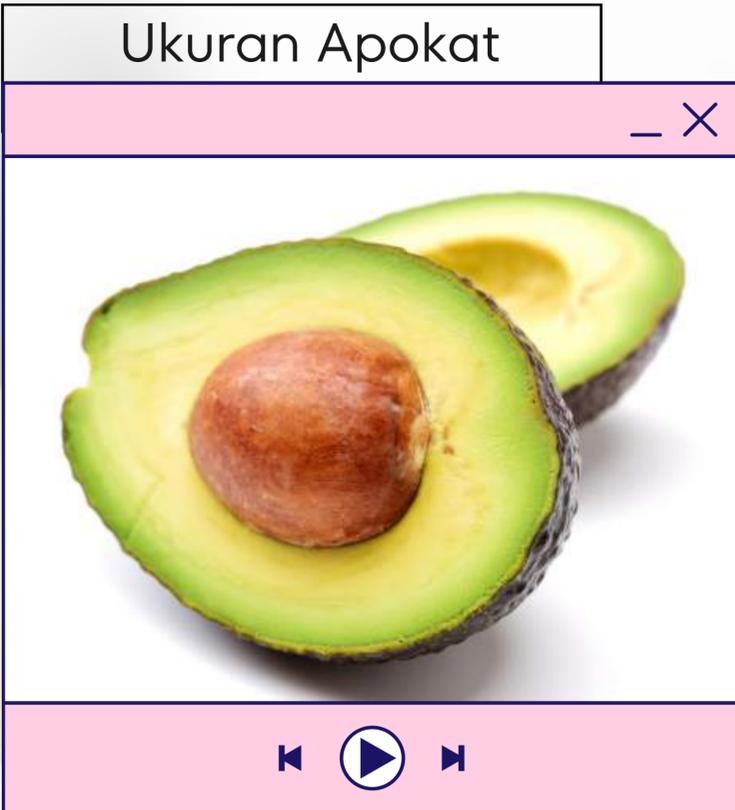


... Apokat

SNI 01-3168-1992



Ukuran Apokat



★★★ Besar: 451-550 gr/ buah

★★ Sedang: 351-450 gr/ buah

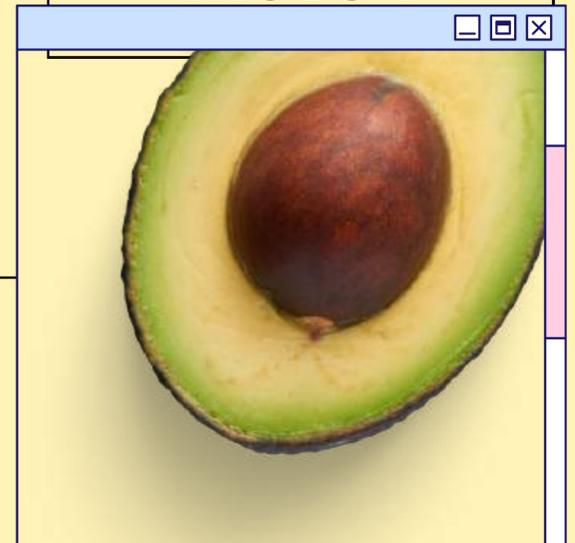
★ Kecil: 250-350 gr/ buah

Persyaratan Mutu

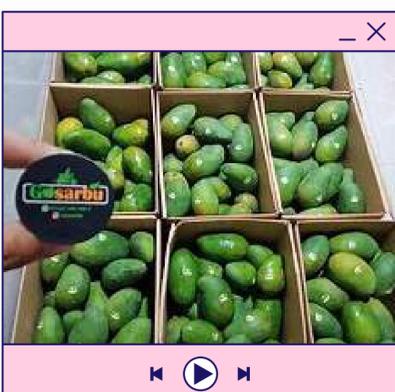
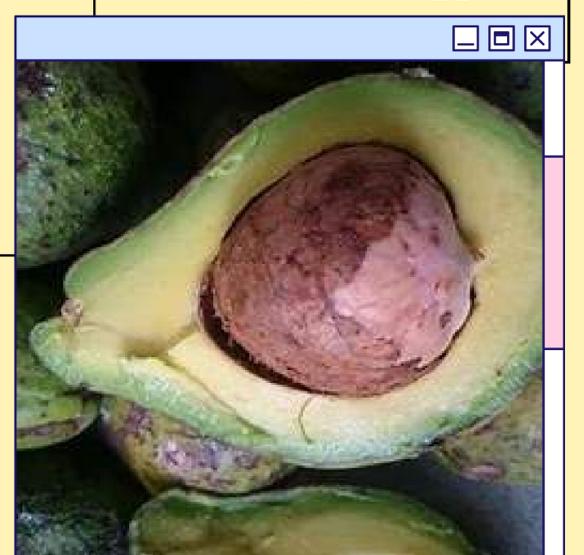
- Seragam bentuk buah, tekstur, warna , daging buah dan, warna kulit buah
- Tua, tapi tidak terlalu matang (menjamin dapat tercapainya proses kematangan sempurna
- Normal/ sesuai menurut varietasnya
- Keras apabila ditekan dengan jari
- Berukuran seragam menurut golongan ukurannya
- Maksimal kerusakan: 5%
- Maksimal busuk: 1%

- Seragam bentuk buah, tekstur, warna , daging buah dan warna kulit buah
- Tua, tapi tidak terlalu matang (menjamin dapat tercapainya proses kematangan sempurna
- Kurang normal/ kurang sesuai menurut varietasnya
- Keras apabila ditekan dengan jari
- Berukuran kurang seragam menurut golongan ukurannya
- Maksimal kerusakan: 10%
- Maksimal busuk: 2%

MUTU I



MUTU II



Pengemasan: Disajikan dalam bentuk utuh dan segar, dikemas dengan keranjang bambu atau bahan lain yang sesuai dengan atau tanpa bahan penyakit, dengan berat bersih maks 20 kg. Ditutup dengan anyaman bambu atau bahan lain, lalu diikat. Isi kemasan tidak melebihi permukaan kemasan.

DUKU SNI 6151:2009



Pengkelasan

• Kelas Super

1. Duku bebas dari cacat kecuali cacat yang sangat kecil
2. Toleransi mutu kelas super yang diperkenankan tidak memenuhi ketentuan mutu, maks 5% dari jumlah/ bobot duku dan dalam kelas A

• Kelas A

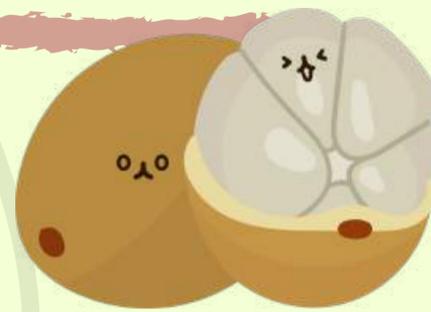
1. Cacat sedikit pada kulit seperti lecet, tergores/ kerusakan mekanis lainnya
2. Total area cacat <5%
3. Cacat tidak mempengaruhi isi buah
4. Toleransi mutu kelas A yang diperkenankan tidak memenuhi ketentuan mutu, maks 10% dari jumlah/ bobot duku tapi masih masuk kelas B

• Kelas B

1. Cacat sedikit pada kulit seperti lecet, tergores/ kerusakan mekanis lainnya
2. Total area cacat <10%
3. Cacat tidak mempengaruhi isi buah
4. Toleransi mutu kelas B yang diperkenankan tidak memenuhi ketentuan mutu, maks 10% dari jumlah/ bobot duku tapi memenuhi ketentuan minimum

KETENTUAN MINIMUM

- Utuh;
- Tampilan segar;
- Padat;
- Layak dikonsumsi;
- Bersih, bebas dari benda asing;
- Bebas dari hama dan penyakit;
- Bebas dari kerusakan akibat perubahan temperatur ekstrem;
- Bebas dari kelembaban eksternal yang abnormal, kecuali pengembunan sesaat setelah pemindahan dari tempat penyimpanan dingin;
- Bebas dari aroma dan rasa asing;
- Panjang tangkai buah < 3 cm



Kode Ukuran	Bobot (gr)	Kode Ukuran	Diameter (cm)
1	27.5 - 30.0	1	> 3
2	25.9 - 27.4	2	2.5 - 3
3	22.5 - 25.8	3	< 2.5
4	19.9 - 22.4		
5	15.0 - 19.8		

Pengemasan

Kemasan harus memenuhi: syarat mutu, higienis, ventilasi, dan ketahanan untuk menjamin kesesuaian penanganan dan pengiriman untuk mempertahankan mutu, serta bebas dari bahan dan aroma asing



MANGGIS

SNI 3211:2009



PENGGKELASAN

KETENTUAN MINIMUM

- Utuh;
- Kelopak buah dan tangkai lengkap;
- Layak dikonsumsi;
- Bersih, bebas dari benda asing yang tampak;
- Bebas dari hama dan penyakit;
- Bebas dari kelembaban eksternal yang abnormal, kecuali pengembunan setelah pemindahan dari penyimpanan dingin;
- Bebas dari aroma dan rasa asing;
- Penampilan segar, bentuk, warna, dan rasa sesuai sifat/ ciri varietas;
- Daging buah bening dan getah kuning sesuai pengkelasan;
- Bebas dari memar;
- Buah mudah dibelah

Kelas Super



Kelas A



Kelas B

- Bebas dari cacat sangat kecil pada permukaan
- Daging buah bening (*translucent*) dan atau getah kuning (*yellow gum*) < 5%

- Sedikit kelainan pada bentuk
- Cacat sedikit pada kulit dan kelopak buah (lecet, tergores, atau kerusakan mekanis lainnya)
- Total area cacat < 10%
- Cacat tidak mempengaruhi daging buah
- Daging buah bening (*translucent*) dan atau getah kuning (*yellow gum*) < 10%

- Kelainan pada bentuk
- Cacat sedikit pada kulit dan kelopak buah (lecet, tergores, atau kerusakan mekanis lainnya)
- Total area cacat < 10%
- Cacat tidak mempengaruhi daging buah
- Daging buah bening (*translucent*) dan atau getah kuning (*yellow gum*) < 20%

PENGEMASAN

Kemasan harus memenuhi: syarat mutu, higienis, ventilasi, dan ketahanan untuk menjamin kesesuaian penanganan dan pengiriman untuk mempertahankan mutu, serta bebas dari bahan dan aroma asing. Manggis dikemas dalam kontainer dengan rekomendasi internasional (CAC/RCP 44-1995. Amd 1-2004)

PENANDAAN

Harus sesuai standar kemasan CODEX STAN 1-1985, Adopted 1991, 1999, 2001, 2003, 2005, dan 2008

JERUK KEPROK

SNI 3155:2009

Standar ini berlaku untuk varietas komersial dari jeruk keprok yang dipasarkan untuk konsumsi segar setelah penanganan dan pengemasan



Persyaratan Mutu

- Utuh, padat, penampilan segar, layak konsumsi, dan bersih
- bebas dari memar, hama dan penyakit, kerusakan akibat suhu rendah dan atau tinggi.
- bebas dari kelembaban eksternal yang abnormal, kecuali pengembunan sesaat setelah pemindahan dari tempat penyimpanan dingin
- bebas dari aroma dan rasa asing
- Buah harus dipetik secara hati-hati dan telah mencapai tingkat kematangan yang tepat (padatan terlarut total daging buah minimum 8 Brix
- Pengkuningan kulit buah (*degreening*) tidak diperbolehkan
- Pelilinan diperbolehkan selama tidak mengubah mutu dan karakteristik buah dengan memperhatikan persyaratan keamanan pangan

Pengkelasan

Kelas Mutu	Persyaratan
Kelas Super	• Bebas dari kerusakan kecuali kerusakan sangat kecil
Kelas A	• Total area yang mengalami kerusakan kecil (sedikit penyimpangan pada bentuk, warna kulit, kulit, dan sedikit cacat pada kulit akibat mekanis) maksimum 10% total luas permukaan buah dan tidak boleh mempengaruhi mutu daging buah
Kelas B	• Total area yang mengalami kerusakan kecil (sedikit penyimpangan pada bentuk, warna kulit, kulit, dan sedikit cacat pada kulit akibat mekanis) maksimum 15% total luas permukaan buah dan tidak boleh mempengaruhi mutu daging buah

Ketentuan Ukuran

Kode Ukuran	Diameter (mm)
1	>70
2	61 - 70
3	51 - 60
4	40 - 50

Pengemasan dan Pelabelan

- Kemasan harus memenuhi syarat mutu, higienis, ventilasi, dan ketahanan untuk menjamin kesesuaian penanganan dan pengiriman untuk mempertahankan mutu. Kemasan harus bebas dari bahan dan aroma asing.
- Label berisi informasi buah (nama dan varietas, asal, kelas, ukuran, nama dan alamat perusahaan eksportir/importir, pengemas dan atau pengumpul).

Batas Maksimum Cemar Logam Berat pada Buah

No	Jenis Logam Berat	Batas Maksimum (mg/kg)
1	Arsen (As)	0,25
2	Kadmium (Cd)	0,2
3	Merkuri (Hg)	0,03
4	Timbal (Pb)	0,5
5	Timah (Sn)	40



PEPAYA

SNI 4230: 2009

PERSYARATAN MUTU

- Utuh;
- Penampilan buah segar;
- Padat (*firm*);
- Layak konsumsi;
- Bersih, bebas dari benda-benda asing yang tampak;
- Bebas dari hama dan penyakit (kecuali untuk kelas B);
- Bebas dari memar;
- Bebas dari kerusakan akibat temperatur rendah dan atau tinggi;
- Bebas dari kelembaban eksternal yang abnormal, kecuali pengembun sesaat setelah pemindahan dari tempat penyimpanan dingin;
- Bebas dari aroma dan rasa asing;
- Tangkai buah panjangnya > 3 cm

Pengemasan

- Bermutu bersih;
- Berventilasi;
- Tahan selama pengangkutan dan distribusi;
- Dapat menjaga kesegaran buah;
- Bebas dari bahan asing; dan
- Bebas dari aroma asing.

Pengkelasan



Kelas Super

Kerusakan sangat kecil



Kelas A

Kerusakan < 10 %



Kelas B

Kerusakan maksimal 15 %

Ukuran Berdasarkan Bobot Buah

200 gr

1 > 2500 gr

2 2001-2500 gr

3 1501-2000 gr

4 1101-1500 gr

5 801-1100 gr

6 701-800 gr

7 601-700 gr

8 501-600 gr

9 401-500 gr

10 301-400 gr

11 200-300 gr

Penandaan dan Pelabelan

Kemasan untuk Konsumen, dengan kriteria:

- Memenuhi standar kemasan CODEX STAN 1-1985, Adopted 1991, 1999, 2001, 2003, 2005, dan 2008;
- Jika isi kemasan tidak tampak dari luar, kemasan harus diberi label berisi informasi nama buah dan ditulis sebagai nama varietas

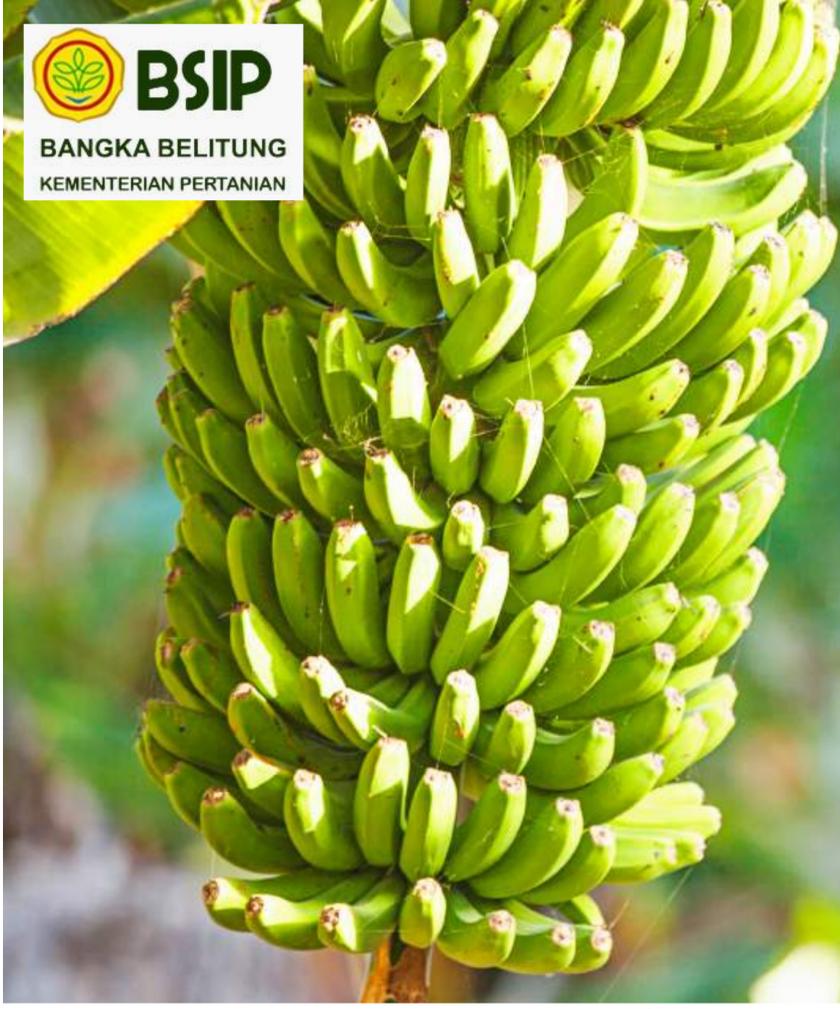
Kemasan bukan Eceran, mencantumkan:

- Nama dan varietas buah;
- Nama dan alamat eksportir/ pengemas;
- Asal buah;
- Kelas;
- Ukuran (kode ukuran);
- Jumlah buah

@bsipbabel



PISANG SNI 7422:2009



PENGEKELASAN

KETENTUAN MINIMUM

- Buah utuh;
- Padat (*firm*);
- Sesuai dengan ciri varietas/ kultivar dalam hal: kesegaran, bentuk, warna, rasa, tekstur, bintik pada permukaan kulit buah, bersih & bebas dari benda asing yang tampak
- Bebas dari kerusakan fisik akibat goresan/benturan
- Bebas dari hama dan penyakit;
- Dalam bentuk sisiran, bebas dari cendawan;
- *Pistil* sudah lepas;
- Bebas dari kerusakan akibat perubahan temperatur;
- Bebas dari kelembaban eksternal;
- Bebas dari aroma dan rasa asing

Kelas Super

- Bermutu super, ciri varietas/tipe komersial
- Bebas dari kerusakan, kecuali kerusakan sangat kecil.

Kelas A

- Penyimpangan pada bentuk dan warna buah tidak mempengaruhi penampilan umum dan mutu
- Kerusakan kulit buah < 5%
- Kerusakan dan penyimpangan tidak mempengaruhi daging buah

Kelas B

- Penyimpangan pada bentuk dan warna buah, selama masih mempertahankan sifat varietasnya
- Kerusakan kulit buah < 10%
- Kerusakan dan penyimpangan tidak mempengaruhi daging buah

PISANG DALAM BENTUK SISIRAN/TANDAN

- Batang tandan proporsional dan bebas kontaminasi hama serta penyakit
- Bekas potongan bersih dan rapi

- Disajikan dalam bentuk sisir atau bagian dari sisir
- Apabila disajikan dalam bentuk sisir, buah yang hilang maksimum 2 jari

PENYAJIAN

KODE UKURAN BERDASARKAN PANJANG JARI BUAH

Kode Ukuran	Panjang Jari Buah (cm)	Kode Ukuran	Panjang Jari Buah (cm)
1	≥ 20.0	3	10.0 - 14.9
2	15.0 - 19.9	4	5.0 - 9.9

Pengemasan: Pisang dikemas dalam kontainer sesuai dengan rekomendasi internasional untuk pengemasan dan pengangkutan buah dan sayuran segar (CAC/RCP 44-1195, Amd. I-2004)



NENAS

SNI 3166:2009



KETENTUAN MINIMUM

- Buah utuh, dengan atau tanpa mahkota;
- Tampilan segar dengan atau tanpa mahkota;
- Layak dikonsumsi;
- Bersih, bebas dari benda asing;
- Bebas dari hama dan penyakit;
- Bebas dari memar;
- Bebas dari kerusakan temperatur;
- Bebas dari kelembaban eksternal yang abnormal;
- Bebas dari aroma dan rasa asing.

PENGGKELASAN

KELAS SUPER



- Bertipe komersial;
- Bebas dari penyimpangan;
- Bermahkota tunggal;
- Diperkenankan tidak memenuhi ketentuan mutu maks 5% dari bobot nenas kelas A.

KELAS A



- Sedikit kelainan bentuk dan warna buah termasuk akibat sinar matahari;
- Lecet/ memar ringan pada kulit buah;
- Area cacat maks 5%;
- Cacat tidak mempengaruhi mutu dan tampilan;
- Bermahkota tunggal;
- Diperkenankan tidak memenuhi ketentuan mutu maks 10% dari bobot nenas kelas B.

KELAS B

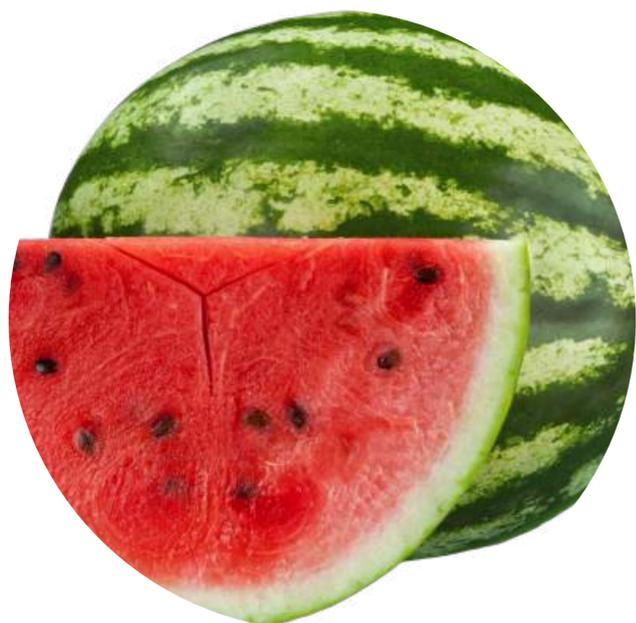


- Sedikit kelainan bentuk dan warna buah termasuk akibat sinar matahari;
- Lecet/ memar ringan pada kulit buah;
- Area cacat maks 10%;
- Kerusakan mekanis tidak mempengaruhi mutu dan tampilan;
- Bermahkota tunggal/ ganda, lurus atau sedikit bengkok
- Diperkenankan tidak memenuhi ketentuan mutu maks 10% dari bobot nenas yang memenuhi ketentuan minimum



Rentang Kode Ukuran





Semangka

SNI 7420:2009



RUANG LINGKUP

Standar ini berlaku untuk varietas komersial semangka dari famili *Cucurbitaceae* yang dipasarkan untuk konsumsi segar setelah penanganan dan pengemasan. Semangka untuk kebutuhan industri/olahan tidak termasuk dalam standar ini.

KLASIFIKASI

KELAS SUPER

- Bebas dari cacat kecuali cacat sangat kecil pada permukaan
- Diperkenankan tidak memenuhi ketentuan mutu, maks 5% dari jumlah/bobot semangka tetapi masih termasuk dalam kelas A

KELAS A

- Sedikit penyimpangan pada bentuk
- Cacat sedikit pada kulit seperti lecet, tergores atau kerusakan mekanis lainnya
- Kecacatan tidak mempengaruhi isi buah
- Total area cacat < 10%
- Diperkenankan tidak memenuhi ketentuan mutu, maks 10% dari jumlah/bobot semangka tetapi masih termasuk dalam kelas B

KELAS B

- Penyimpangan pada bentuk
- Cacat sedikit pada kulit seperti lecet, tergores atau kerusakan mekanis lainnya
- Kecacatan tidak mempengaruhi isi buah
- Total area cacat < 15%
- Diperkenankan tidak memenuhi ketentuan mutu, maks 10% dari jumlah/bobot semangka tetapi masih memenuhi ketentuan minimum

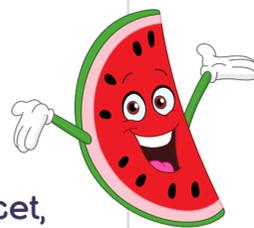


KETENTUAN MINIMUM

- Utuh;
- Padat (*firm*);
- Penampilan segar memiliki bentuk, warna dan rasa sesuai dengan karakteristik varietas;
- Bersih;
- Bebas dari hama dan penyakit;
- Bebas dari kerusakan akibat temperatur rendah/tinggi;
- Bebas dari kelembaban eksternal yang abnormal;
- Bebas dari aroma dan rasa asing;
- Mencapai tingkat kematangan yang cukup;
- Tangkai buah < 5 cm

KODE UKURAN

KODE		BOBOT/ gr
1	★	> 6000
2	★	4501-6000
3	★	3501-4500
4	★	2501-3500
5	★	1501-2500
6	★	500-1500



PENGEMASAN



Semangka dikemas dalam kontainer sesuai rekomendasi internasional (CAC/RCP 44-1995, Amd. 1-2004 dengan syarat mutu: higienis, ventilasi, katahanan saat pengangkutan, bebas dari bahan dan aroma asing





KUNYIT

SNI 7953:2014



Persyaratan Mutu

Persyaratan Umum:

- Rimpang induk utuh/ rimpang cabang utuh;
- Bebas dari hama dan penyakit;
- Bebas dari kelembaban pada permukaan rimpang kecuali pengembunan;
- Tampilan segar;
- Bebas dari aroma dan rasa asing;
- Rimpang dipanen setelah memenuhi kriteria panen sesuai karakteristik varietas .

Kode Ukuran berdasarkan Bobot Rimpang



> 200 gr



> 125-200 gr



> 75-125 gr



> 25-75 gr



≤ 25 gr

No	Parameter	Satuan	Mutu I	Mutu II	Mutu III
1	Cacat, maksimum	%	0	0	2
2	Kotoran, maks	%	2	5	7
3	Rimpang bertunas	%	0	2	3
4	Warna daging rimpang		Oranye Tua	Oranye	Oranye Muda
5	Kadar kurkuminoid	%	≥ 1.1	0.8 - < 1.1	0.5 - < 0.8

*Parameter
Persyaratan Mutu*



*Toleransi Mutu (%)
dan Ukuran (%)*

Kelas mutu	Toleransi mutu	Toleransi ukuran
I	5	10
II	10	
III	10	

CATATAN

1. Toleransi mutu berdasarkan jumlah atau bobot rimpang dalam satu kemasan tetapi masih memenuhi persyaratan mutu untuk kelas dibawahnya atau persyaratan umum.
2. Toleransi ukuran berdasarkan jumlah atau bobot rimpang dalam satu kemasan dari kode ukuran yang langsung berada di atas atau di bawahnya.



JAHE SEGAR

SNI 01-3179-1992



KLASIFIKASI

Jahe segar digolongkan menjadi 3 jenis mutu yaitu :

- Mutu I
- Mutu II
- Mutu III

SYARAT UMUM

No.	Jenis Uji	Satuan	Persyaratan
1.	Kesegaran jahe	-	segar
2.	Rimpang bertunas	-	tidak ada
3.	Kenampakan irisan melintang	-	cerah
4.	Bentuk rimpang	-	utuh
5.	Serangga hidup	-	bebas

SYARAT KHUSUS

No.	Jenis Uji	Satuan	Mutu I	Mutu II	Mutu III
1.	Ukuran berat	gr/rimp	≥ 250	150-249	dicantumkan sesuai hasil analisis
2.	Rimpang yang terkelupas kulitnya (R/Jml. R)	%	0	0	maks 10
3.	Benda asing	%	0	0	maks 3
4.	Rimpang berkapang (R/Jml. R)	%	0	0	maks 10

PENANDAAN

Dibagian luar dari tiap kemasan ditulis, dengan bahan yang tidak luntur, jelas terbaca antara lain :
produce of Indonesia, nama/ kode perusahaan/ eksportir, nama barang, negara tujuan, berat kotor, berat bersih dan nama pembeli

PENGEMASAN

Jahe segar disajikan bentuk rimpang utuh, dikemas dalam jala plastik yang kuat (berat maks 15 kg tiap kemasan, atau dikemas dengan keranjang bambu (berat sesuai kesepakatan penjual dan pembeli)

Benih Bawang Merah

Benih bawang merah bentuk umbi kelas benih dasar (BD) (SNI 01-6997-2004)

Penandaan

Label Benih Dasar (BD) diberi warna **putih** yang terbuat dari bahan yang tidak luntur dan mudah dibuka dengan isi mencakup jenis tanaman, varietas, nama produsen, no. lot, tanggal panen, berat bersih (kg), dan perlakuan bahan kimia (jika ada). Pengemasan menggunakan bahan jaring atau kotak kayu/karton yang mempunyai ventilasi

Syarat mutu

No	Parameter	Persyaratan
1	Campuran varietas lain	maks 0,0%
2	Busuk leher batang (<i>Botrytis allii</i>) Bercak ungu (<i>Alternaria porii</i>) Bakteri busuk lunak (<i>Erwinia carotavora</i>) Busuk pangkal (<i>Fusarium sp</i>) Anthraknose (<i>Colletotrichum gloeosporioides</i>)	maks 0,5% maks 0,5% maks 0,5% maks 1,0% maks 1,0%
3	Lalat penggorok daun (<i>Liriomyza chinensis</i>)	maks 0,0%

Benih bawang merah bentuk umbi kelas benih pokok (BP) (SNI 01-6998-2004)

Syarat mutu

No	Parameter	Persyaratan
1	Campuran varietas lain	maks 0,5%
2	Busuk leher batang (<i>Botrytis allii</i>) Bercak ungu (<i>Alternaria porii</i>) Bakteri busuk lunak (<i>Erwinia carotavora</i>) Busuk pangkal (<i>Fusarium sp</i>) Anthraknose (<i>Colletotrichum gloeosporioides</i>)	maks 1,0% maks 1,0% maks 1,0% maks 3,0% maks 1,0%
3	Lalat penggorok daun (<i>Liriomyza chinensis</i>)	maks 0,0%

Penandaan

Label Benih Pokok (BP) diberi warna **ungu** yang terbuat dari bahan yang tidak luntur dan mudah dibuka dengan isi mencakup jenis tanaman, varietas, nama produsen, no. lot, tanggal panen, berat bersih (kg), dan perlakuan bahan kimia (jika ada). Pengemasan menggunakan bahan jaring atau kotak kayu/karton yang mempunyai ventilasi

Benih bawang merah bentuk umbi kelas benih sebar (BR) (SNI 01-6999-2004)

Penandaan

Label Benih Pokok (BP) diberi warna **biru** yang terbuat dari bahan yang tidak luntur dan mudah dibuka dengan isi mencakup jenis tanaman, varietas, nama produsen, no. lot, tanggal panen, berat bersih (kg), dan perlakuan bahan kimia (jika ada). Pengemasan menggunakan bahan jaring atau kotak kayu/karton yang mempunyai ventilasi

No	Parameter	Persyaratan
1	Campuran varietas lain	maks 1,0%
2	Busuk leher batang (<i>Botrytis allii</i>) Bercak ungu (<i>Alternaria porii</i>) Bakteri busuk lunak (<i>Erwinia carotavora</i>) Busuk pangkal (<i>Fusarium sp</i>) Anthraknose (<i>Colletotrichum gloeosporioides</i>)	maks 2,0% maks 2,0% maks 2,0% maks 5,0% maks 1,0%
3	Lalat penggorok daun (<i>Liriomyza chinensis</i>)	maks 0,0%

BAWANG MERAH (*Allium cepa var. ascalonicum*) **SNI 3159:2013**



PENGGELASAN

- Kelas Super
- Kelas 1
- Kelas 2



PERSYARATAN UMUM

- umbi sehat dan utuh
- penampilan segar, bersih, padat, dan layak konsumsi
- bebas dari hama penyakit
- bebas dari kerusakan akibat perubahan suhu yang ekstrim
- bebas dari kerusakan karena kelembaban yang berlebihan
- bentuk, warna dan rasa sesuai karakteristik varietasnya
- memenuhi ketentuan devitalisasi
- umbi dipanen setelah memenuhi kriteria panen sesuai karakteristik varietas dan tanam

PERSYARATAN KHUSUS

✓ Syarat Mutu

Kelas mutu	Persyaratan
Kelas super	Bebas dari kerusakan
Kelas 1	Kerusakan 10% dari jumlah
Kelas 2	Kerusakan 15% dari jumlah

✓ Ketentuan ukuran

Kode ukuran	Diameter umbi (cm)
1	>2,5
2	>2 - 2,5
3	1,5 - 2

✓ Batas toleransi

Kelas mutu	Mutu	Ukuran
Kelas super	5%	10%
Kelas 1	10%	10%
Kelas 2	15%	10%

PENGEMASAN

Dikemas dalam karung jaring sesuai dengan CAC/RCP 44-1995, Amd 1-2004. Kemasan harus bermutu, bersih, berventilasi, dan tahan selama pengangkutan, distribusi dan menjaga kesegaran umbi bawang merah. Kemasan bebas dari bahan dan benda asing untuk mempertahankan mutu.

PELABELAN

Label memenuhi standar kemasan CODEX STAN 1-1985, Amd 2010, mencantumkan informasi mengenai nama umbi dan ditulis sebagai nama varietas untuk kemasan eceran. Kemasan bukan eceran, setiap wadah harus menggunakan tulisan pada sisi yang sama, mudah dibaca, tidak dapat dihapus, dan tampak dari luar. Label sekurang-kurangnya mencantumkan nama varietas, nama dan alamat perusahaan eksportir/importir, pengemas/ pengumpul, asal umbi, kelas mutu, ukuran dan berat umbi.

SNI 3160:2013

Bawang Putih



Allium sativum L.

Kelas Mutu:

- Kelas super
- Kelas 1
- Kelas 2

PERSYARATAN UMUM

- Umbi sehat dan utuh dengan panjang tangkai maks 2 cm dari leher umbi
- Bersih, bebas dari kerusakan dan bau asing
- Bentuk, warna, dan rasa sesuai karakteristik varietasnya
- Umbi bebas dari tunas dan akar
- Telah mencapai kering simpan
- Memenuhi ketentuan devitalisasi
- Umbi dipanen setelah memenuhi kriteria panen sesuai karakteristik varietas dan tanam

PERSYARATAN KHUSUS

Kelas mutu	Persyaratan
Kelas super	Bebas dari kerusakan
Kelas 1	Kerusakan 10% dari jumlah
Kelas 2	Kerusakan 15% dari jumlah (termasuk kehilangan maks 2 siung dalam 1 umbi)

PENGEMASAN

Dikemas dalam karung jaring sesuai dengan CAC/RCP 44-1995, Amd 1-2004. Kemasan harus bermutu, bersih, berventilasi, dan tahan selama pengangkutan, distribusi dan menjaga kesegaran umbi bawang putih. Kemasan bebas dari bahan dan benda asing untuk mempertahankan mutu.

PELABELAN memenuhi standar kemasan CODEX STAN 1-1985, Amd 2010, mencantumkan informasi mengenai nama umbi dan ditulis sebagai nama varietas untuk kemasan eceran. Kemasan bukan eceran, setiap wadah harus menggunakan tulisan pada sisi yang sama, mudah dibaca, tidak dapat dihapus, dan tampak dari luar. Label sekurang-kurangnya mencantumkan nama varietas, nama dan alamat perusahaan eksportir/importir, pengemas/ pengumpul, asal umbi, kelas mutu, ukuran dan berat umbi.



Cabai SNI 4480:2016

SNI Cabai merupakan revisi dari SNI 01-4480:1998 Cabai Merah Segar. Standar ini menetapkan ketentuan tentang mutu, ukuran dan higienis pada buah cabai besar, cabai keriting, dan cabai rawit untuk konsumsi segar, setelah melalui pemanenan dan dikemas

Pengkelasan

- Kelas Super
- Kelas 1
- Kelas 2



Pesyaratan Umum

- Penampilan segar, bersih, sehat, utuh, padat, dan layak konsumsi
- Bebas dari hama penyakit dan memar
- Bebas dari kerusakan akibat perubahan suhu yang ekstrim
- Bebas dari kerusakan karena kelembaban yang berlebihan
- Bebas dari bau dan rasa asing
- Bentuk, warna, dan rasa sesuai deskripsi varietasnya

Pesyaratan Khusus

Kelas mutu	Persyaratan
Kelas super	Bebas dari kerusakan
Kelas 1	Kerusakan 10% dari jumlah
Kelas 2	Kerusakan 15% dari jumlah

Ketentuan Toleransi

Kelas mutu	Mutu	Ukuran
Kelas super	5%	10%
Kelas 1	10%	10%
Kelas 2	15%	10%

Ketentuan Ukuran

Kode ukuran	Panjang (cm)
1	< 2
2	2 < 4
3	4 < 8
4	8 < 12
5	12 < 16
6	> 16

Ketentuan Penampilan

Isi setiap kemasan harus seragam varietas, asal produksi, mutu, dan ukuran. Kemasan harus bermutu, bersih, berventilasi, bebas dari bahan dan aroma benda asing, dan tahan selama proses pengangkutan hingga distribusi sesuai dengan CAC/RCP 44-1995.

Penandaan dan Pelabelan

- Pada kemasan eceran, tanda dan label pada kemasan harus memenuhi standar kemasan CODEX STAN-1985, Amd 2010. Apabila kemasan tidak tampak dari luar, kemasan harus diberi label berisi informasi nama varietas cabai
- Pada kemasan bukan eceran, wadah kemasan harus menggunakan tulisan pada sisi yang sama, mudah dibaca dan tidak dapat dihapus, dan tampak dari luar. Untuk cabai yang diangkut dalam bentuk curah, label harus ditunjukkan pada dokumen yang menyertainya
- Pelabelan minimal mencantumkan nama varietas, nama dan alamat perusahaan eksportir, pengemas dan atau pengumpul, asal cabai, kelas, dan ukuran (kode ukuran atau kisaran bobot dalam satuan berat)