

STANDARD DOKONG

1. SKOP

Standard ini adalah untuk Dokong atau nama botaninya *Lansium domesticum* daripada famili Meliaceae yang dipasarkan untuk dimakan 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 lima (5) indeks seperti berikut:

3.1.1. **Indeks 1**: Kulit buah berwarna hijau. Belum Matang

3.1.2. **Indeks 2**: Kulit buah berwarna hijau kekuningan. Belum Matang

3.1.3. **Indeks 3**: Kulit buah berwarna kuning . Matang.

3.1.4. **Indeks 4**: Kulit buah berwarna kuning cerah. Matang.

3.1.5. **Indeks 5**: Kulit buah berwarna kuning gelap. Terlebih Matang.

3.2. **Kematangan Seragam** – Konsainan terdiri daripada satu indeks atau gabungan indeks 3 dan 4 sahaja dalam satu pembungkusan.

3.3. **Segar** - Struktur kulit berwarna cerah dan tidak mudah lerai.

- 3.4. **Perapian** – Membersihkan benda asing dan membuang buah yang terbantut dan rosak serta tangkai yang tidak mempunyai buah pada gugusan buah yang sama.
- 3.5. **Bersih** - Bebas daripada kesan kotoran dan benda asing.
- 3.6. **Sempurna bentuk** - Buah berbentuk normal seperti varietinya dalam gugusan yang penuh .
- 3.7. **Kecacatan** - Mempunyai tanda-tanda yang menjelaskan persemaahan seperti berikut :
 - 3.7.1. **Cacat bentuk** - Buah berbentuk tidak normal dalam varietinya seperti ketara melekuk, terbantut atau gugusan buah terlalu bengkok.
 - 3.7.2. **Cacat rupa** - Mempunyai tanda-tanda yang mencacatkan rupa luaran seperti kesan getah, karat, nyahwarna luar biasa, kulapuk dan parut yang tidak boleh dibersihkan tetapi tidak menjelaskan isi buah. Kesan ini meliputi lebih 10% pada gugusan buah.
- 3.8. **Rosak** - Sebarang kecederaan disebabkan oleh perosak dan kesan mekanikal atau fisiologi yang menjelaskan rupa keseluruhan.
 - 3.8.1. Kecederaan mekanikal disebabkan kerosakan semasa pengendalian seperti terpotong, luka, pecah, lebam dan sebagainya.
 - 3.8.2. Kecederaan fisiologi disebabkan jangkitan penyakit seperti busuk, reput dan berkulat.
 - 3.8.3. Kecederaan disebabkan oleh makhluk perosak.

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 selamat untuk dimakan.
- 4.3. Telah dibuat perapian dengan sempurna.
- 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. Dokong dikelaskan kepada tiga (3) gred, bergantung kepada keadaan dan ciri-ciri gred seperti Jadual 1:

Jadual 1: Pengelasan Gred Dokong

GRED	SPESIFIKASI	KELONGGARAN (Maksimum)	(%)
Premium	Ia hendaklah daripada varieti yang sama, segar, bersih dan matang. Ia juga hendaklah bebas daripada kecacatan, kerosakan dan sempurna bentuk dalam satu gugusan.	Kematangan Segar Rosak Kecacatan Keseragaman saiz	≤ 5 ≤ 5 ≤ 3 ≤ 5 ≤ 5
	Gugusan buah hendaklah penuh dan padat dengan saiz yang seragam melebihi 75%. Buah lerai hendaklah kurang daripada 5%	Maksimum 5% dari segi bilangan atau berat hasilan yang dibenarkan di dalam setiap bungkusan.	
1	Ia hendaklah daripada varieti yang sama, segar, bersih dan matang. Ia juga hendaklah hampir bebas daripada kecacatan, kerosakan, dan sempurna bentuk.	Kematangan Segar Rosak Kecacatan Keseragaman saiz	≤ 5 ≤ 5 ≤ 3 ≤ 5 ≤ 10
	Gugusan buah hendaklah hampir penuh dan padat dengan saiz yang seragam melebihi 50%. Buah lerai hendaklah kurang daripada 10%	Maksimum 10% dari segi bilangan atau berat hasilan yang dibenarkan di dalam setiap bungkusan.	

2	<p>Ia hendaklah daripada varieti yang sama, segar, bersih dan matang. Ia juga hendaklah agak bebas daripada kecacatan, kerosakan, dan sempurna bentuk.</p> <p>Gugusan buah hendaklah agak penuh dan padat. Buah lerai hendaklah kurang daripada 30%</p>	<p>Kematangan Segar Rosak Kecacatan Keseragaman saiz</p> <p>Maksimum 15% dari segi bilangan atau berat hasilan yang dibenarkan di dalam setiap bungkusan.</p>	<p>≤ 10 ≤ 5 ≤ 5 ≤ 10 ≤ 10</p>
---	---	---	---

- 5.2. Bagi Dokong, saiz ditentukan oleh berat dalam unit gram (g) dalam satu gugusan seperti Jadual 2:

Jadual 2: Pengelasan Saiz Dokong

SAIZ	KOD		BERAT GUGUSAN (g)
Kecil	S	1	100 - 200
Sedang	M	2	>200 - 400
Besar	L	3	>400 - 600
Lebih Besar	XL	4	>600

6. PEMBUNGKUSAN DAN PELABELAN

6.1. Pembungkusan

- 6.1.1. Dokong 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.