

## **STANDARD KEDONDONG**

### **1. SKOP**

Standard ini adalah untuk Kedondong atau nama botaninya *Spondias cytherea* Sonn. daripada famili Anacardiaceae 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 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.

### **2. DEFINISI TERMA**

Bagi tujuan spesifikasi ini, terma-terma yang digunakan akan bermaksud:

2.1. **Kematangan** - Terdiri daripada tiga (3) indeks seperti berikut:

2.1.1. **Indeks 1**: Permukaan kulit berwarna hijau tua. Serat biji belum kelihatan. Belum matang.

2.1.2. **Indeks 2**: Permukaan kulit berwarna hijau muda. Serat biji mula kelihatan. Matang.

2.1.3. **Indeks 3**: Permukaan kulit berwarna hijau kekuningan. Serat biji jelas kelihatan. Terlebih Matang.

- 2.2. **Kematangan seragam** - Konsainan terdiri daripada satu indeks atau gabungan indeks 1 dan 2 sahaja.
- 2.3. **Segar** –Buah tegar, tidak kecut dan layu.
- 2.4. **Bersih** - Bebas daripada kesan kotoran dan benda asing.
- 2.5. **Kecacatan** - Mempunyai tanda-tanda yang menjelaskan persembahan seperti berikut :
  - 2.5.1. **Cacat bentuk** - Berbentuk tidak normal dalam varietinya.
  - 2.5.2. **Cacat rupa** - Mempunyai tanda-tanda yang mencacatkan rupa luaran seperti karat, kulapuk, nyahwarna dan kesan parut yang tidak boleh dibersihkan tetapi tidak menjelaskan isi. Kesan ini meliputi lebih 10% pada permukaan kulit buah.
- 2.6. **Rosak** - Sebarang kecederaan disebabkan oleh perosak, penyakit dan kesan mekanikal yang menjelaskan kualiti dan rupa keseluruhan.
  - 2.6.1. Kecederaan mekanikal disebabkan kerosakan semasa pengendalian seperti luka, pecah dan lebam.
  - 2.6.2. Kecederaan fisiologi disebabkan jangkitan penyakit seperti busuk, reput dan berkulat.
  - 2.6.3. Kecederaan disebabkan oleh perosak seperti kesan gigitan atau lubang.

### **3. KEPERLUAN AM**

- 3.1. Telah mencapai tahap kematangan seperti yang dikehendaki oleh pasaran.
- 3.2. Agak bebas daripada rosak dan kecacatan disebabkan oleh kecederaan mekanikal, perosak atau penyakit dan selamat untuk dimakan.
- 3.3. Buah hendaklah bersih dan segar
- 3.4. Buah masih bertampuk.
- 3.5. 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*.
- 3.6. Hendaklah mematuhi *Akta Lembaga Pemasaran Pertanian Persekutuan 1965 (Akta 141)* dan *Peraturan-Peraturan Lembaga Pemasaran Pertanian Persekutuan (Penggredan, Pembungkusan dan Pelabelan Keluaran Pertanian) 2008*.

#### 4. PENGELASAN GRED DAN SAIZ

- 4.1. Kedondong dikelaskan kepada tiga (3) gred, bergantung kepada keadaan dan ciri-ciri gred seperti Jadual 1:

Jadual 1: Pengelasan Gred Kedondong

GRED	SPESIFIKASI	KELONGGARAN (Maksimum)	(%)
Premium	Ia hendaklah daripada varieti yang sama, segar dan bersih. Mempunyai saiz dan kematangan 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 ≤ 5 ≤ 3 ≤ 5 ≤ 5
1	Ia hendaklah daripada varieti yang sama, segar dan bersih. Mempunyai saiz dan kematangan 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.	≤ 10 ≤ 5 ≤ 5 ≤ 10 ≤ 10
2	Ia hendaklah daripada varieti yang sama, segar dan bersih. Mempunyai saiz dan kematangan 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 ≤ 5 ≤ 10 ≤ 15

- 4.2. Bagi Kedondong, saiz ditentukan oleh diameter dalam unit sentimeter (cm) seperti Jadual 2:

Jadual 2: Pengelasan Saiz Kedondong

<b>SAIZ</b>	<b>KOD</b>		<b>DIAMETER (cm)</b>
Kecil	S	1	<3.0
Sedang	M	2	3.0-4.0
Besar	L	3	>4.0

## **5. PEMBUNGKUSAN DAN PELABELAN**

### **5.1. Pembungkusan**

- 5.1.1. Kedondong daripada gred yang sama hendaklah dibungkus menggunakan bekas yang sesuai supaya dapat memberi perlindungan yang optimum daripada kerosakan semasa pengendalian dan pengangkutan.
- 5.1.2. Kertas atau bahan lain yang digunakan untuk membalut atau mengalas hendaklah bersih dan tidak akan menyebabkan kerosakan semasa pengendalian dan pengangkutan.
- 5.1.3. Bahan yang digunakan untuk membungkus hendaklah khas untuk makanan dan bebas daripada bahan kimia yang tidak dibenarkan.
- 5.1.4. Berat bersih yang dibenarkan bagi satu unit pembungkusan ialah tidak melebihi 30 kg.

### **5.2. Pelabelan**

Tiap-tiap unit pembungkusan hendaklah dilabel yang mengandungi maklumat berikut:

- 5.2.1. Tarikh dituai atau/dan dibungkus
- 5.2.2. Nama/Kod Penanam Nama, alamat dan kod pengeksport dan pengimport
- 5.2.3. Nama, alamat dan kod penanam
- 5.2.4. Nombor kad pengenalan penanam atau nombor pendaftaran syarikat.
- 5.2.5. Nama hasil tani
- 5.2.6. Negara pengeluar
- 5.2.7. Gred dan saiz
- 5.2.8. Berat bersih

## **6. 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.