

**SPESIFIKASI PIAWAIAN DAN GRED CILI MERAH**

**Standard FAMA : FS008 – 2000 (Rev. 2008)**

**1. SKOP**

Spesifikasi gred ini akan meliputi semua varieti Cili Merah tempatan (*Capsicum annuum* L.) yang dipasarkan. Cili yang dipasarkan sebagai cili hijau tidak termasuk di dalam skop spesifikasi ini.

**2. DEFINASI TERMA**

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

2.1 *Kematangan* - Terdiri daripada enam (6) indeks warna seperti berikut:

2.1.1 Indeks 1 - Belum matang. Kulit cili berwarna hijau muda.

2.1.2 Indeks 2 - Matang. Kulit cili berwarna hijau tua dan berkilat.

2.1.3 Indeks 3 - Peringkat warna. Kulit cili berwarna hijau tua dengan sedikit merah, hijau kemerahan atau merah kehijauan.

2.1.4 Indeks 4 - Kulit cili berwarna merah dengan sedikit hijau (hijau merah).

2.1.5 Indeks 5 - Kulit cili berwarna merah sepenuhnya.

2.1.6 Indeks 6 - Terlalu matang. Kulit cili berwarna merah kehitaman.

2.2 *Kematangan seragam* - Konsainan yang mengandungi satu indeks warna atau gabungan dua indeks warna yang hampir seperti 2 dan 3, 3 dan 4, dan sebagainya dalam satu-satu lot.

2.3 *Segar* - Kulit cili tersebut kelihatan licin dan berkilat serta tidak layu atau kecut.

2.4 *Sempurna bentuk* - Cili tersebut mempunyai ciri-ciri dan sifat-sifat bentuk varieti yang berkenaan termasuk cili yang mempunyai bentuk yang sedikit janggal seperti lekuk dan agak membengkok diujungnya tetapi masih mengekalkan ciri dan sifat-sifat bentuk varietinya.

2.5 *Kotor* – Cili yang terdapat kesan-kesan bendasing yang tidak dibersihkan seperti sarang serangga, tanah, sisa-sisa racun perosak dan lain-lain bahan asing.

2.6 *Kecacatan* – Cili yang mempunyai tanda-tanda yang menjejaskan keseluruhan rupa termasuk kotor, cacat dan cacat rupa.

2.6.1 *Cacat* - Cili tersebut berbentuk tidak normal seperti terlalu bengkok, kerekot, terbantut atau bentuk yang tidak sempurna bagi varieti berkenaan yang menjejaskan rupa bentuk.

2.6.2 *Cacat rupa* - Tanda-tanda yang mencacatkan rupa luaran seperti, karat, nyahwarna luar biasa dan kesan parut serta tidak boleh dibersihkan, tetapi tidak menjejaskan isi. Kesan ini meliputi lebih 10% pada permukaan kulit buah.

2.7 *Rosak* – Sebarang kecederaan atau kerosakan seperti berikut yang disebabkan oleh serangga perosak, penyakit, dan kecederaan mekanikal pengendalian yang akan menjejaskan jangka hayat, keseluruhan rupa, pemakanan dan kualiti.

2.7.1 Sebarang kecederaan atau kerosakan disebabkan oleh serangga perosak.

2.7.2 Cili tersebut mengalami kecederaan mekanikal dan fisiologi semasa pengendalian seperti patah, luka kulit, pecah, tiada tangkai dan sebagainya.

2.7.3 Cili tersebut mengalami jangkitan penyakit seperti bintik berpusar, busuk, reput dan berkulat.

### 3. KEPERLUAN MINIMUM

3.1 Agak bebas daripada kecacatan dan rosak disebabkan kecederaan mekanikal, faktor semula jadi, serangga atau penyakit dan sesuai untuk dimakan oleh manusia.

3.2 Masih **segar, bersih dan bertangkai**.

3.3 Cili berkenaan sudah mencapai tahap kematangan yang sewajarnya (indeks 2 hingga indeks 4) dan sesuai untuk dipasarkan sebagai Cili Merah.

### 4. PENGELASAN GRED DAN SAIZ

4.1 Cili Merah dikelaskan kepada tiga (3) gred, bergantung kepada keadaan dan ciri-ciri gred seperti jadual berikut:-

| Gred           | Spesifikasi                                                                                                                                               | Kelongsaran (Maksimum)                                                                |
|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Premium</b> | Cili Merah dalam kelas ini mestilah daripada varieti yang sama, segar dan bersih. Mempunyai saiz dan kematangan yang seragam. Ia juga mestilah bebas dari | Kematangan $\leq 5\%$<br>Segar $\leq 5\%$<br>Rosak $\leq 5\%$<br>Kecacatan $\leq 5\%$ |

|   |                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                           |
|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | kecacatan atau kerosakan.                                                                                                                                                                | Keseragaman saiz $\leq 5\%$                                                                                               |
| 1 | Cili Merah dalam kelas ini mestilah daripada varieti yang sama, segar dan bersih. Mempunyai saiz dan kematangan yang seragam. Ia juga mestilah agak bebas dari kecacatan atau kerosakan. | Kematangan $\leq 5\%$<br>Segar $\leq 5\%$<br>Rosak $\leq 5\%$<br>Kecacatan $\leq 10\%$<br>Keseragaman saiz $\leq 10\%$    |
| 2 | Cili Merah dalam kelas ini mestilah daripada varieti yang sama, segar dan bersih. Mempunyai saiz dan kematangan yang seragam. Ia juga mestilah agak bebas dari kecacatan atau kerosakan. | Kematangan $\leq 10\%$<br>Segar $\leq 10\%$<br>Rosak $\leq 10\%$<br>Kecacatan $\leq 10\%$<br>Keseragaman saiz $\leq 10\%$ |

4.2 Bagi Cili Merah, saiz ditentukan oleh panjang dalam unit sentimeter (cm) sepertimana jadual berikut;

| Saiz        | Kod | Panjang (cm)  |
|-------------|-----|---------------|
| Lebih Besar | XL  | $>16.0$       |
| Besar       | L   | $13.1 - 16.0$ |
| Sedang      | M   | $10.1 - 13.0$ |
| Kecil       | S   | $7.0 - 10.0$  |

***Rujukan Standard : Specification for Fresh Chillies MS : 894(1984), Rev. 2003***

## 5. PEMBUNGKUSAN DAN PELABELAN

### 5.1 Pembungkusan

- 5.1.1 Cili Merah 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 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:
- 5.2.2 Nama/Kod Penanam
- 5.2.3 Nama/Kod pengeksport
- 5.2.4 No. Kad Pengenalan
- 5.2.5 No. Pendaftaran syarikat
- 5.2.6 Alamat
- 5.2.7 Komoditi
- 5.2.8 Berat bersih
- 5.2.9 Gred

**6. 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.