

SPEKIFIKASI PIAWAIAN DAN GRED PITAHAYA**Standard FAMA FS034 - 2005****1. SKOP**

Spesifikasi piawaian dan gred ini adalah untuk buah Pitahaya, varieti kulit merah dengan isi merah atau putih yang ditanam dari genus *Hylocereus sp.*, daripada keluarga Cactaceae, yang dipasarkan sebagai Pitahaya segar.

2. DEFINISI TERMA

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

- 2.1 Kematangan - Terdiri daripada lima (5) indeks seperti berikut:
 - 2.1.1 Indeks 1 - Belum matang (19-23 hari selepas bunga kembang). Keseluruhan permukaan kulit dan sisik berwarna hijau.
 - 2.1.2 Indeks 2 - Matang. (24-26 hari selepas bunga kembang). Permukaan kulit berwarna tompok-tompok merah dan sisik berwarna hijau.
 - 2.1.3 Indeks 3 - Hampir Masak (27–29 hari selepas bunga kembang). Permukaan kulit berwarna kemerah-merahan dan sisik berwarna hijau.
 - 2.1.4 Indeks 4 – Masak (30–33 hari selepas bunga kembang). Permukaan kulit berwarna merah terang dan sisik berwarna sedikit hijau.
 - 2.1.5 Indeks 5 - Terlalu masak (lebih 34 hari selepas bunga kembang). Permukaan kulit berwarna merah gelap dan sisik berwarna kuning perang hingga kehitam–hitaman.
- 2.2 Kematangan seragam – konsainan yang mengandungi satu indeks kematangan atau gabungan antara indeks yang terdekat (indeks 3 dan indeks 4).
- 2.3 Segar – Buah Pitahaya segar mempunyai permukaan kulit yang tegar dan berwarna merah. Keadaan buah tidak layu, kulit licin, sisik hijau kehitaman.
- 2.4 Kotor – Buah Pitahaya yang terdapat kesan-kesan benda asing yang tidak dibersihkan seperti tanah, dan lain-lain bahan asing.
- 2.5 Kecacatan - Buah Pitahaya yang mempunyai tanda–tanda yang menjejaskan keseluruhan rupa termasuk kotor, cacat bentuk dan cacat rupa.
- 2.6 Cacat – Buah Pitahaya yang tidak sempurna bentuk dan tidak menyerupai ciri buah Pitahaya yang normal.
- 2.7 Cacat rupa - Kesan-kesan yang menjejaskan rupa buah seperti warna yang tidak sekata, kotoran yang tidak boleh dibersihkan, kesan parut dan lain-lain di

mana kesannya tidak sampai ke bahagian isi. Kesan ini meliputi lebih 10% pada permukaan kulit buah.

- 2.8 Rosak – Sebarang kecederaan atau kerosakan disebabkan oleh serangga perosak, penyakit dan kecederaan mekanikal. Pengendalian yang akan menjejaskan jangka hayat simpanan, pemakanan dan kualiti.

3. KEPERLUAN MINIMUM

- 2.1.1 Agak bebas daripada rosak disebabkan oleh kecederaan mekanikal, perosak dan penyakit.
- 2.1.2 Agak bebas daripada kotoran, kecacatan dan sesuai untuk dimakan oleh manusia.
- 2.1.3 Telah mencapai tahap kematangan yang mencukupi (indeks 3 dan indeks 4) seperti yang dikehendaki oleh pasaran. Kandungan bahan pepejal larut lebih 18 ° brix

4. PENGELASAN GRED DAN SAIZ

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

Gred	Spesifikasi	Kelonggaran (Maksimum)
Premium	Pitahaya dalam kelas ini mestilah daripada varieti yang sama, segar dan bersih. Mempunyai saiz dan kematangan yang seragam. Ia juga mestilah bebas dari kecacatan atau kerosakan	Kematangan \leq 5% Segar \leq 5% Rosak \leq 3% Kecacatan \leq 5% Keseragaman saiz \leq 5%
1	Pitahaya 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% Segar \leq 5% Rosak \leq 5% Kecacatan \leq 10% Keseragaman saiz \leq 10%
2	Pitahaya 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% Segar \leq 10% Rosak \leq 5% Kecacatan \leq 10% Keseragaman saiz \leq 10%

4.2 Bagi buah Pitahaya, saiz ditentukan oleh berat dalam unit Gram (g) sepertimana jadual berikut;

Kod	Pitahaya Isi Merah	Pitahaya Isi Putih (g)
1	> 700	> 700
2	601 – 700	601 – 700
3	501 – 600	501 – 600
4	401 - 500	401 - 500
5	301 - 400	301 - 400
6	200 - 300	200 – 300

5. PEMBUNGKUSAN DAN PELABELAN

5.1 Pembungkusan

- 5.1.1 Buah Pitahaya daripada gred yang sama hendaklah dibungkus menggunakan kotak yang sesuai supaya dapat memberi perlindungan yang optima daripada kerosakan semasa pengendalian dan pengangkutan.
- 5.1.2 Kertas atau bahan 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 10 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.