

SPEKIFIKASI PIAWAIAN DAN GRED KACANG PANJANG**Standard FAMA : FS010 – 2000****1. SKOP**

Spesifikasi piawaian dan gred ini meliputi semua jenis Kacang Panjang hijau dan sedikit putih tempatan atau nama botaninya *Vigna unguiculata* subsp. *sesquipedalis* (L.) Walp. yang dipasarkan.

2. DEFINISI TERMA

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

- 2.1 *Kematangan* - Terdiri daripada tiga (3) indeks kematangan seperti berikut:
 - 2.1.1 Indeks 1 - Belum matang. Kulit Kacang Panjang berkenaan berwarna hijau pekat dan masih terdapat kelopak bunga pada bahagian hujung serta saiznya agak kecil.
 - 2.1.2 Indeks 2 - Matang. Kulit Kacang Panjang berkenaan berwarna hijau dan lebih daripada dua pertiga kacang tersebut mengandungi biji dan saiznya sederhana besar.
 - 2.1.3 Indeks 3 - Terlalu matang. Kulit Kacang Panjang berkenaan berwarna hijau kekuningan atau keputihan. Bentuk biji jelas kelihatan dan terbonjol.
- 2.2 *Kematangan seragam* - Konsainan yang mengandungi satu indeks kematangan.
- 2.3 *Segar* - Kacang Panjang tersebut rangup, tidak kelihatan layu atau kecut.
- 2.4 *Kotor* – Kacang Panjang yang terdapat kesan-kesan bendasing yang tidak dibersihkan seperti sarang serangga, tanah, sisa-sisa racun perosak dan lain-lain bahan asing.
- 2.5 *Kecacatan* – Kacang Panjang yang mempunyai tanda-tanda yang menjejaskan keseluruhan rupa termasuk kotor, cacat dan cacat rupa.
 - 2.5.1 *Cacat* - Kacang Panjang tersebut berbentuk tidak normal seperti kerekot, berpintal, jalur tidak sempurna mengikut ciri varieti, terbantut dan kandungan biji yang tidak sekata yang menjejaskan rupabentuk.
 - 2.5.2 *Cacat rupa* - Tanda-tanda yang mencatatkan rupa luaran seperti, karat, nyahwarna luar biasa dan kesan parut yang tidak boleh dibersihkan. Kesan ini meliputi lebih 10% pada permukaan kulit kacang.

- 2.6 *Rosak* – Sebarang kecederaan atau kerosakan disebabkan oleh serangga perosak, penyakit, dan kecederaan mekanikal pengendalian yang akan menjejaskan jangkahayat, keseluruhan rupa, pemakanan dan kualiti.

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 Telah mencapai peringkat kematangan yang mencukupi yang dikehendaki oleh pasaran.

4. PENGELASAN GRED DAN SAIZ

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

Gred	Spesifikasi	Kelonggaran (Maksimum)
Premium	Kacang Panjang 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 ≤ 5% Segar ≤ 5% Rosak ≤ 5% Kecacatan ≤ 5% Keseragaman saiz ≤ 5%
1	Kacang Panjang 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 ≤ 5% Segar ≤ 5% Rosak ≤ 5% Kecacatan ≤ 10% Keseragaman saiz ≤ 10%
2	Kacang Panjang 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 ≤ 10% Segar ≤ 10% Rosak ≤ 10% Kecacatan ≤ 10% Keseragaman saiz ≤ 10%

- 4.2 Bagi Kacang Panjang, saiz ditentukan oleh panjang dalam unit sentimeter (cm) sepertimana jadual berikut;

Saiz	Kod	Panjang (cm)
------	-----	--------------

Panjang	L	> 50
Sedang	M	>35 – 50
Pendek	S	30 - 35

Rujukan Standard : Specification for Fresh Long Beans MS 951 (1985)

5. PEMBUNGKUSAN DAN PELABELAN

5.1 Pembungkusan

- 5.1.1 Kacang Panjang 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 mengalask 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.