菌床椎茸出荷要領

庄内みどり農業協同組合
菌床椎茸専門部

1.等級

区分	選別基準
A	出荷時に5～6分開き。厚肉・色沢・形状が良好で、水分が少なく、汚染や病害虫の被害が無く傘の裏側の膜が切れていないもの。
B	出荷時に7～9分開き。色沢・形状がAに次ぐもので、水分が少なく汚染や病害虫の被害が無いもの。

2.階級

区分	重量	詰め数	傘の直径	注意事項
L	200 g	6枚	7cm以上	トレーに詰める際は、傘の直径を揃える。 <u>ボリュウムに重点を置き パック詰めする。</u>
		8枚	6cm以上	
M	100 g	6枚	5cm以上	
		8枚	4cm以上	
S	100 g	10枚	3cm以上	
LS	100 g	4～12枚	3cm～8cm	出荷時に9～10開きのもの
LS(袋)	200 g		3cm～10cm	傘を袋の外側になるように揃えて詰める。

3.注意事項

- (1) 茎の長さは傘の直径までとし、長い場合は切り戻す。
- (2) 収穫はハサミを使い丁寧に行う。(パックにオガクズ(菌床)など混入しないようにする。)
- (3) 100gは110g以上・200gは220g以上とし、定数詰めとする。
- (4) トレーに詰める際は足の向きを揃える。
- (5) シールはトレーを横にして右上に貼る。(200gも100g同様右上に張る)
- (6) ダンボール詰めは100g 30パック・200g 15パックとし、100gの端数は15パック以上、200gの端数は8パック以上をダンボールに詰めて搬入する。
- (7) 生産者NO欄には必ず生産者コード及び等階級にゴム印等で必ず捺印する。
- (8) Mの6個・8個は、階級欄Mの上に記入する。
- (9) B品・LSについては等級に○印を押さない。
- (10) 荷降ろしの際は、勝手に下ろさず、職員の確認を受けながら所定の場所に降ろす。(込んでいる時は、前の人が終わるまで待つ。)
- (11) 使用する資材等については指定したものとする。
- (12) ラップは剥がれないようにしっかり付ける。
- (13) 髪の毛の混入は絶対しないようにする。
- (14) 200g LS(袋)は、極端に大きいものや極端に小さいものは混入しない。(極端な変形及び水分過多のもの、カビの発生しているものは混入しない。)
- (15)※上記注意事項が改まらない場合はB品あるいは格外に格下げ致します。**

4.受付時間

午前8時30分～午前9時迄担当