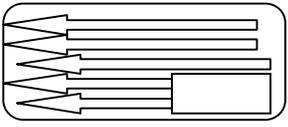
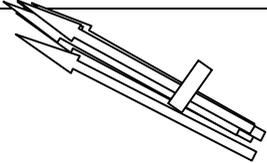


# 赤みず(100gパック・200g束)

## 1)規格

区分	選別基準	形態
100gパック	(1)適切な展葉であるもの (2)色沢、形状、規格選別が適切であるもの (3)長さが10～18cmであるもの	
200g束	(1)適切な展葉であるもの (2)色沢、形状、規格選別が適切であるもの (3)長さが40cm以内であるもの	

注意事項：毛根はきれいに取り除き、根本は切らない。

## 2)荷姿

(100gパック) 【出荷初期のもの】

C-3トレ - を使用し100g×24パック入れとする。(皆掛け115g以上)

大きさ、向きを一定方向へ揃える。

葉の傷み、変色、汚れているものは混入しない。

赤みずシ - ルを使用する。(トレ - の右下)

トレ - は下段12パック斜め並べ、上段12パック斜め並べとする。

(200g束) (長い場合は束で地場出荷。虫が付いたものは

出荷しない)

新鮮野菜テープを使用し200g束×30束入れとする。(皆掛け210g以上)

大きさ、根本をきれいに揃える。

葉の傷み、変色、汚れているものは混入しない。

5束ずつ互い違いに並べる。(30束入れ/1ケース)

## 3)調整 (水では洗わない)

水切りはタオル等を使用し十分に行い、ラッピングは中で、品物が躍らないよ

うにまた、束

はしっかりと新鮮野菜テープで巻いて止める。

高温時に発生した物については、トロケの発生がないか、個人の段階で出荷直前に確認する。

ダンボ - ルの上フタは検査のため止めない。(出荷初期のみ)