

青こごめ 自然物

1) 等級

区 分	選 別 基 準	備 考
A 品	(1)色沢、形状、規格選別が適切であるもの (2)長さが10～15cmであるもの	
B 品	(1)Aに次ぐもの	出 荷 不 可

A品のみ取り扱いとする

2) 階 級

区 分	選 別 基 準
M	太さが5mm以上(牛乳ストロ-程度)で柔らかいもの
S	太さが5mm以下で柔らかいもの (あまり細い物はいれない)

3) 調 整

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、向きを規格ごとに一定方向へ揃える。

葉の傷み、変色、汚れているものは混入しない。

茶色の外皮は、水洗いして取り除き、茎についている『ひだ』(小葉)は、首を押さえてすべて取り除く。

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しっかりと。

山菜シ - ルを使用する。(トレ - の右下にしっかり張る。生産者名は必ず記入

する)

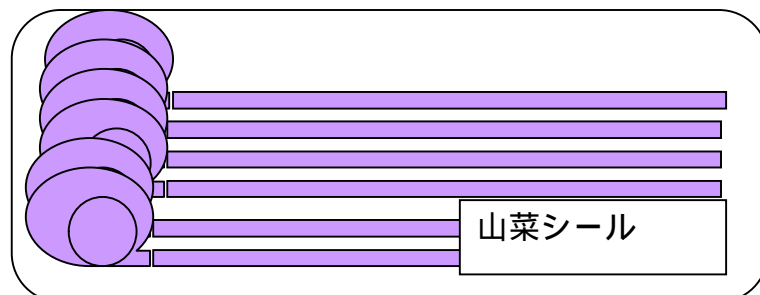
促成こごめシールは使用しない

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。

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。トロケのものは出荷しない。

ダンボ - ルの上フタは検査のため止めない。(**出荷初期のみ**)

トレーに詰める際は、横に寝かせるより、縦に詰めてラップする。



(青こごめパックの詰め方)