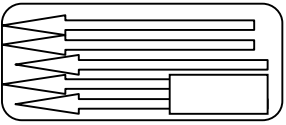
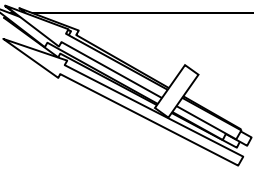


うるい 自然物 (100g パック・200g 束)

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20cm前後であるもの	

■ 荷 姿 (100g パック)

- ① C-3トレイを使用し100g×24パック入れとする。(皆掛け115g以上)
- ② 大きさ、向きを規格ごとに一定方向へ揃える。
- ③ 葉の傷み、変色、汚れているものは混入しない。
- ④ 山菜シールを使用する。(トレイの右下) 促成うるいシールは使わない

こと。

- ⑤ トレイは下段12パック斜め並べ、上段12パック斜め並べとする。

■ 荷 姿 (200g 束)

- ① 新鮮野菜テープを使用し200g 束×20束入れとする。(皆掛け210g以上)
- ② 大きさ、根本をきれいに揃える。
- ③ 葉の傷み、変色、汚れているものは混入しない。
- ④ 5束ずつ互い違いに並べる。(20 束入れ／1ケース)

2) 調 整

- ① 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、束はし

っかりと新鮮野菜テープで巻いて止める。

- ② パックの場合は山菜シールを使用する。(トレイの右下)
- ③ トレイは下段12パック斜め並べ、上段12パック斜め並べとする。
- ④ 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。
- ⑤ ダンボールの上フタは検査のため止めない。(出荷初期のみ)