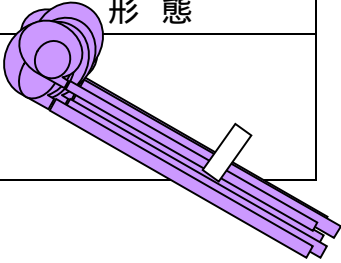


わらび(200g 束)

1)規 格

区 分	選 別 基 準	形 態
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	

2)階級

区 分	2L	L	M	S
長さ	35cm以上	30cm以上	25cm以上	20cm以上
太さ	5mm以上 (牛乳ストロ-程度)	5mm以上 (牛乳ストロ-程度)	5mm以下	5mm以下
堅さ	柔らかいもの	柔らかいもの	柔らかいもの	柔らかいもの

■ 細いもの、堅いものは混入しない。

3)荷 姿(200g 束)

新鮮野菜結束テープ(紫)を使用し200g×20束入れとする。(皆掛け210g以上)

根本はきれいに揃え、中ほどを結束する。

大きさ、向きを規格ごとに一定方向へ揃える。

葉、茎の傷み、変色、汚れているものは混入しない。

切り口にはアク、又は重曹を塗布する。(付けすぎないように)

5束ずつ互い違いに並べる。(20束入れ/1ケース)

4)調 整

水切りはタオル等を使用し十分に行い、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。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)