

加工用トマト 出荷(収穫)に関する取り決め

大原則

ほ場にて収穫後、洗浄してそのまま食べられるトマトを出荷すること(完熟)!

病気に感染しているトマトは出荷しないこと!

液汁が出ているトマトは出荷しないこと!

カビ・腐敗があるものは出荷しないこと!

虫害・鳥害品は出荷しないこと!

取り置きしないこと!

農薬の使用履歴の記載は正確に!

農薬の用法・用量を守ること!

トマトの
大きさの
最小限度
(実寸大)

※布きんなどで拭かなくてもよい(大きな泥汚れは除去)

1等品	
	完熟色であること(色は上の図を参照)
色調	
実割れ	割れていても表面が乾いていればOK
日焼け	10円玉 1枚分
キズなど	チャック果など生理障害果OK・奇形果OK・葉痕OK
2等品	
	1等品に準ずる赤色のもの (朱色・オレンジは規格外)
色調	
実割れ	割れていても表面が乾いていればOK
日焼け	10円玉 2枚分
キズなど	チャック果など生理障害果OK・奇形果OK・葉痕OK

検査する方々へ

1等品内における2等品の混在率についても注意すること!

規格に適合しないトマトを発見した際は、生産者(収穫者)に対して嚴重注意を行なうこと!

規格外品の例

ほ場にてそのまま食べられるトマトを出荷すること(完熟・病気・液汁なし)!



内容量

20.5kg 厳守!