

促成青こごめ出荷規格要領

1. 等級

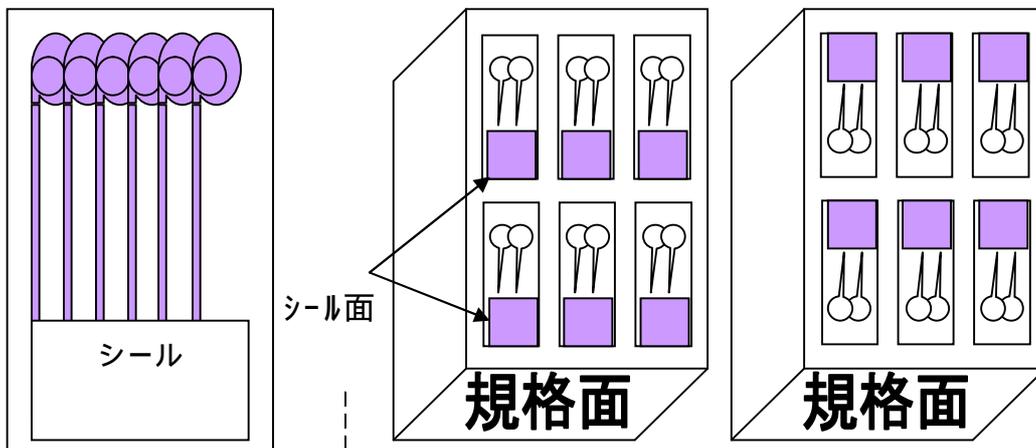
区分	選別基準
A	(1) 促成物本来の色沢・形状を有しているもの (2) 長さが 13～15cm であるもの
B	(1) Aに次ぐもの

2. 階級

区分	選別基準
M	太さが 5mm 以上(農協牛乳ストロ-程度)のもの
S	Aに次ぐもの

3. 荷姿

- (1) C - 13トレ-を使用し、50g × 30入りとする。
- (2) 青こごめシ-ルを貼付し、専用のダンボールを使用する。



並べ方
片方向一定に横置き
向きは右向きとする。

1,3,5 段目の詰め方 2,4 段目の詰め方
ダンボールへの詰め方は、一番底の段(1段目)は
トレ-が6枚ともシ-ルが規格面の方になるように
詰める、2段目は逆に並べて、一番上の段(5段目)
が最終的に規格面と同じようにする。

4. 調整

- (1) 量目は50g以上になるようにする。
- (2) 茶色の外皮は、水洗いして取り除く。
- (3) 水切りはタオル等を使用しながら十分に行う。
- (4) 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。
- (5) 並べ方は、頭を横にして、一定方向に隙間のないように並べる。
- (6) 並べ終わってトレーからはみ出た下の茎ははさみで切り落とす。
- (7) ラッピングは、中で品物がおどらないようにしっかりと行う。
- (8) 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。
- (9) 青こごめシールに生産者コードを必ず付け、ラップの最下部に平行に貼る。
- (10) 箱の等級のAに丸を押さない(格落品の場合丸を押す)。

5. 出荷資材

- (1) ダンボール
容量 50g×30入り、形式 A、規格 355×270×140
- (2) トレー
C - 13
- (3) 青こごめ専用シール
- (4) ラップ
通常ラップ
- (5) 新聞紙
凍結の恐れがある場合に使用する。使用期間は別途連絡する。

以上