

## かんそう、笹竹、しどけ、あいたけ、じよな、どんごえの芽、つくし

1)規格 規格は基本的にA品のみとする。

	品 目	選 別 基 準
4.	かんそう	長さ15cm以内で柔らかいもの(開いていないもの)
5.	笹 竹	細くない物
6.	しどけ	長さ20cm以内で柔らかいもの
7.	あいたけ	長さ20cm以内で柔らかいもの
8.	じよな	長さ20cm以内で柔らかいもの
9.	どんごえの芽	長さ10cm以内で柔らかいもの
10.	つくし	長さ10cm以内で柔らかく、 <u>粉の吹かないもの</u>

つくしは50g入れとする。

かんそうのトレ-の入れ方は同一方向にする。中央で葉と葉は重ねない。

2)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。

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踊らないように。

山菜シ-ルを使用する。(トレ-の右下)

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)

## こしあぶら、かたくり、あまどころ A品のみ

NO.	品 目	選 別 基 準
11.	こしあぶら	50g フードパックを使用。
12.	かたくり	50g フードパックを使用。
13.	あまどころ	<u>MはC-3トレ-を使用。LはC-5トレ-で、DBは別々。展葉してない物</u>