

山ふき(300g束)

1)等級

区分	選別基準	備考
A品	(1)品質、色沢、形状、規格選別が適切であるもの (2)病虫害その他損傷のないもの	
B品	A品に準ずるもの	出荷不可

A品のみ取り扱いとする

2)荷姿

階級	長さ	荷姿
2L	45cm～55cm	ふき DB
L	35cm～45cm	
M	25cm～35cm	
S	20cm～25cm	

新鮮野菜テープを使用し300g束×20束入れとする。(皆掛け315g以上)

大きさ、根本をきれいに揃える。

葉は2～3cm程度つける。

葉の傷み、変色、汚れているものは混入しない。

互い違いに並べる。(20束入れ/1ケース)

3)調整

水切りはタオル等を使用し十分に行い、箱詰めは中で品物が躍らないように、
また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。

ダンボ - ルの上フタは検査のため止めない。(出荷初期のみ)