

三重なばな 規格表

1. 出荷規格


秀品	調整
	<ul style="list-style-type: none"> ■ 当日収穫した新鮮で色の濃いもの。 ■ 全長15cm~20cm。 ■ 切り口から側葉の元まで5mm以下。 ■ 切り口は水平に切る。 ■ 生長点があること。

2. 切り方

正しい切り方



悪い切り方



● 切り口から側葉の元までが5mm以上のもの ● 二段切り ● 斜め切り

3. 荷造り

小袋詰め 方法



- 指定小袋に、切り口を下にしてそろえて160g以上詰める。
- 小袋の入れ口を裏側に折り曲げてセロテープで1ヶ所とめる。

箱詰め 方法



- 指定段ボールになばなを詰めた小袋を20袋立てて詰める。

2kgバラ詰め 方法




- 束 : 160g以上とする。
- 入数: 1 ケース 14束入り。
- 詰め方: 切口は外側。
- 調整: 150gFG規格に準ずる。

4. 出荷できないもの



● 長いもの(20cm以上)



● つぼみが葉より伸び上がったもの ● つぼみが割れ、黄色味をおびたもの ● 虫食い葉 ● 切れ葉 ● 枯れ葉 ● 病気にかかったもの

5. 注意事項

収穫器具等の異物混入に充分注意すること。

- ① なばなの収穫にはコンテナを使用し、肥料袋などには詰めない。
- ② 収穫したものは、むれないように扇風機などで冷却乾燥させる。
- ③ 袋詰めは、160g(7本以上)を揃えて詰める。
- ④ 袋詰めにしたなばなは、テーピングせずに風通しの良い所で冷却する。
- ⑤ テーピングは出荷直前に行う。