



# 蔬菜分級包裝方法

## 茄子

1. 果柄長修整為三公分以下。
2. 用硬竹篾包裝時內須鋪墊牛皮紙(或水泥紙)以防擦傷。
3. 容器內貨品須排列整齊。
4. 同等級之貨品須依大小規格分別包裝。
5. 每一容器須註明：收貨人——

## 甜椒

1. 容器內貨品須疊放整齊。
2. 各級品依大小規格分別包裝。

## 贈送菜種

為充裕今年夏季蔬菜供應，台北市政府特委託本社分發「莧菜」、「四季豆」二種優良蔬菜種子，市區及近郊的居民，請附回郵四元，向「台北市伊通街一〇六巷二七號豐年讀者服務部」索取。每人限索一種。購買豐年叢書：「專業栽培蔬菜三〇種」(八八元)或「瓜類栽培」(七八元)，均隨書贈送一包，請利用郵政畫撥五九三〇號豐年社匯款。

3. 每一容器須註明：收貨人——
- 台灣區果菜運銷公司，供應人代號、品名(註明品種代號)、產地、等級、大小、毛重、淨重及包裝日期。
- 甜椒之包裝容器原訂竹篾部分，請各供應人盡量採用圓形或方形硬竹篾包裝，減少運輸過程中的損耗。

## 花椰菜

1. 個別花球以包裝紙包裹。
2. 容器內貨品須整齊疊放。
3. 各級品依大小規格分別包裝。
4. 每一容器須註明：收貨人——
- 台灣區果菜運銷公司，供應人代號、品名(註明品種代號)、產地、等級、大小、毛重、淨重及包裝日期。

## 蕪菜

1. 每一或三公升用稻草紮成一束。乾菜(帶根)者以三〇公克紮成一束。
2. 容器內貨品須整齊疊放。帶根者其根部宜向外包裝。
3. 不分大小包裝。除乾菜均應放進碎冰塊，以保持鮮度。
4. 每一容器須註明：收貨人——
- 台灣區果菜運銷公司，供應人代號、品名(註明品種代號)、產地、等級、大小、毛重、淨重及包裝日期。
- 蕪菜的包裝容器原訂竹篾部分，請各供應人盡量採用圓形或方形硬竹

主要蔬菜分級包裝容器規格與使用方法說明表

| 品名  | 容器種類  | 重量(公斤)  | 型式   | 編號    | 容器規格(內寸)       |       |       |     | 紙板或材料結構(公克)  |
|-----|-------|---------|------|-------|----------------|-------|-------|-----|--|
|     |       |         |      |       | 長(公寸)          | 寬(公寸) | 高(公寸) | 空氣孔 |  |
| 茄子  | 紙箱    | 15      | 外裝1號 | 5號箱   | 470            | 320   | 305   | 6   | 240×(125×3)×240<br>空氣孔每孔直徑2.2公分                                  |
|     | 硬竹篾   | 30      | 外裝1號 | 硬竹篾1號 | 680            | 460   | 400   | 疏   |  |
| 甜椒  | 紙箱    | 15      | 外裝1號 | 3號箱   | 500            | 320   | 320   | 6   | 240×(125×3)×240<br>空氣孔每孔直徑2.2公分                                  |
|     | 竹篾    | 30      | 外裝3號 | 硬竹篾3號 | 上徑560<br>底徑450 |       | 500   | 疏   |  |
| 花椰菜 | 紙箱    | 15      | 外裝1號 | 4號箱   | 470            | 320   | 335   | 6   | 240×(125×3)×240<br>空氣孔每孔直徑2.2公分<br>16磅白色美紙(郵封紙)一聯<br>12開切成6,000張 |
|     | 硬竹篾   | 30      | 外裝3號 | 硬竹篾3號 | 680            | 460   | 400   | 疏   | 16磅白色美紙(郵封紙)一聯<br>12開切成6,000張                                    |
| 蕪菜  | 竹篾    | 30      | 外裝1號 | 硬竹篾1號 | 680            | 460   | 400   | 疏   |  |
|     | 竹(乾菜) | 18(60把) | 外裝   | 軟竹篾   | 上徑500<br>底徑400 |       | 500   | 疏   |  |
| 馬鈴薯 | 紙箱    | 30      | 外裝1號 | 8號箱   | 450            | 300   | 330   | 4   | 240×(125×3)×240<br>空氣孔每孔直徑2.2公分                                  |

註：容器為台灣區果菜運銷公司暫訂推薦容器。

包裝，而減少運輸過程中之損耗。

## 馬鈴薯

1. 除去沙土或洗淨陰乾後包裝。
2. 容器內貨品盡量整齊排列。
3. 各級品依大小規格分別包裝。
4. 每一容器須註明：收貨人——
- 台灣區果菜運銷公司，供應人代號、

品名(註明品種代號)、產地、等級、大小、毛重、淨重及包裝日期。  
——台灣區果菜公司企畫部提供

註附：六十四年「果菜年報」已出版，每本只收工本費三十元，需要者，請直接向果菜公司洽購(台北市水源路四〇一號)。