

黃香瓜 · 李分級包裝

采萊公司企畫部

● 黃香瓜 ●

適用品種：甜瓜（黃香瓜）（U—）。

果粒大小規格

大小規格	每果重量 (公斤)
大 L	0.4以上
中 M	0.25~0.39
小 S	0.25以下

品質等級

特級：(1)成熟度適當，形狀正常，無畸形，果皮色黃，堅實，具香味者。

(2)無裂痕，過熟，腐爛，病害及其他傷害。

容許度：(1)不合右列標準以果粒計算不得超過總果數的一〇%。
(2)果粒大小高於或低於規定者以一〇%為準。

優級：(1)成熟度適當，形狀尚端正，無嚴重畸形，色澤尚佳，堅實，具香味。

(2)無較重裂痕，腐爛，病害及其

他傷害。

容許度：

(1)不合右列標準以果粒計算不得超過總果數的一〇%。

(2)果粒大小高於或低於

規定者以一〇%為準。

良級：(1)次於優級品，但尚有商

品價值者。

(2)盡量保持品質的完整美觀。

容許度：(1)不合右列標準以果粒計算不得超過總果數的一〇%。

(2)果粒大小高於或低於規定者以一〇%為準。

包裝規格

單位：公噸

類別	容 量 (公斤)	容 器	容 器 規 格		
			長	寬	高
1號	24	紙箱	470	320	335

註：(1)容器為台灣區果菜運銷公司暫訂推薦容器。

(2)容器規格長、寬、高均指內寸。

(3)容器規格與果菜公司所訂蔬菜包裝統一容器編號4號相同。

包裝方法與處理要點

(1)果蒂剪切須適當。

(2)果粒排列整齊，果層與果層間襯以軟紙或木絲。

(3)不同品種須分開包裝。

(4)同一等級須依照大小及規格分開包裝。

(5)每一容器的標誌應註明產地，品名（品種）、代號、等級、規格、淨重、供應人代號及包裝日期。

● 李 ●

適用品種：紅肉（N—）桃接（N—）黃肉（N三）。

果粒大小規格

大小規格	果粒直徑 (公分)
大 L	4 以上
中 M	3~3.9
小 S	2.5~2.9

品質等級

特級：(1)須屬同一品種，形狀完整，清潔，新鮮。

(2)色澤優良，果肉脆嫩。

(3)無腐爛，蒂爛，虫害及病害。

(4)無日傷，裂果，疤痕及機械傷害。

果，皮不皺縮。

容許度：(1)每批李不合於右列標準之規定者，按重量計以五%為限。

(2)果粒大小高於或低於規定者以一〇%為準。

優級：(1)屬同一品種或類似品種，形狀尚完整，清潔，新鮮。

(2)色澤尚良好。

(3)無腐爛，蒂爛，虫害及病害。

(4)無裂果，機械傷害，嚴重傷疤，且不影響外觀者。

(5)風味尚良好，成熟，無過熟果，果皮不皺縮。

容許度：(1)每批李不合於右列標準之規定者按重量計以一〇%為限。

(2)果粒大小高於或低於規定者，以一〇%為準。

良級：(1)屬同一品種或類似品種，形狀無嚴重畸形。

(2)無腐爛，蒂爛，嚴重病虫害。

(3)無未癒合裂痕，嚴重機械傷害者。

(4)尚有商品價值者。

容許度：每批李不合於右列標準之規定者，按重量計以一〇%為限。

包裝

容 器	淨 重 (公斤)
紙 箱	24
竹 筴	24

註：訂採公探惟以
規格公研暫用
即子未研請者
器後用告用包
淨重計以24公

包裝方法與處理要點

(1)不同品種須分開包裝。

(2)同一等級須依大小規格分開包裝（良級品不受此限）。

(3)用竹筴容器包裝時須內墊紙張以防擦傷。

(4)每一容器的標誌應註明產地，品名（品種）、代號、等級、規格、淨重、供應人代號及包裝日期。