



產地直銷 使用方便 零廚餘

CAS優良生鮮截切蔬果

文圖／CAS優良農產品發展協會

自從全國實施垃圾分類以來，民眾對於家庭所產生的廚餘分類常常產生困擾，尤其是生鮮蔬果的廚餘，往往不知如何處理，加上天氣愈來愈熱，蟲蠅的問題也漸漸產生。現代人生活忙碌，經常外食，蔬果的攝取量普遍不夠，長久下來將會影響身體的健康。為改善國人平衡飲食習慣，特別推薦省時省力、衛生安全之CAS生鮮截切蔬果，供大家選擇。

CAS優良生鮮截切蔬果是把各種蔬果經採收、選別、清洗、截切、離心去水後包裝，進一步加工處理之產品。未經截切之芽菜類或僅去蒂、去皮之蔬果亦屬同性質產品。

CAS優良生鮮截切蔬果類產品的製造過程，係經產地原料採驗收、農藥檢測，檢測通過後將蔬果送至壓差預冷室中，將蔬果均勻的降溫，直至中心溫度為17°C左右，再冷藏暫存。截切前將蔬果前處理，像是去皮或是去除爛葉等，清洗、去水瀝乾、截切以及包裝，最後將包裝好的產品利用4°C低溫運輸至各賣場。



CAS優良生鮮截切蔬果的特色有：

品質優良，高度保鮮好風味

CAS優良生鮮截切蔬果是將契收農地採收後之生鮮蔬果，經預冷處理後，全程使用4°C以下的冰水清洗，可有效維持蔬菜新鮮的生命週期及營養素，讓生鮮蔬果維持高品質。同時於儲存、運送過程也都維持在冷藏溫度，讓『活』的蔬果全程保持在低溫環境，保有高度新鮮風味。

衛生安全，吉園圃認證

CAS優良生鮮截切蔬果初級加工之選材，皆屬吉園圃認證之契收農地或採收經農藥檢測合格之農產品，並要求產地提供農藥或化學肥料之用藥證明，以確保安全。

無廢棄物處理問題

CAS優良生鮮截切蔬果在前處理及初級加工後，已經去蕪存菁，所提供之產品可以直接烹調和使用，並把農業廢棄物留在產地，節省前處理時間，同時達到環保要求。

豐富飲食內容及品質

CAS優良生鮮截切蔬果由契收農地提供合作農場或合作社當季蔬果，由於來自不同契作對象，農產品種類豐富，飲食調配內容多樣化，品質要求自然也提升。

目前通過的驗證的CAS生鮮截切生產廠商共計15家，驗證品項達142項，欲瞭解更多CAS標章之訊息，請上CAS網站查詢，網址<http://www.cas.org.tw>。或是撥打CAS服務專線0800-025 888。

