

## 野菜くらぶ出荷基準

分類	葉菜												
品目名	レタス												
重さ(g)	玉 380~800g 加工向けは980g上限を目安とする。												
入り数	<table border="0"> <tr> <td>DB (正味7Kg以上)</td> <td>サンコーCT (正味8Kg以上)</td> </tr> <tr> <td>2L 12玉 (580g~)</td> <td>14玉 (570g~)</td> </tr> <tr> <td>L大 14玉 (500g~)</td> <td>16玉 (500g~)</td> </tr> <tr> <td>L 16玉 (430g~)</td> <td>18玉 (440g~)</td> </tr> <tr> <td>M 18玉 (380g~)</td> <td>22玉 (360g~)</td> </tr> <tr> <td>S 22玉 (320g~)</td> <td>24玉 (330g~)</td> </tr> </table> <p>1ケースの量目の上限については得意先の基準に合わせる。</p>	DB (正味7Kg以上)	サンコーCT (正味8Kg以上)	2L 12玉 (580g~)	14玉 (570g~)	L大 14玉 (500g~)	16玉 (500g~)	L 16玉 (430g~)	18玉 (440g~)	M 18玉 (380g~)	22玉 (360g~)	S 22玉 (320g~)	24玉 (330g~)
DB (正味7Kg以上)	サンコーCT (正味8Kg以上)												
2L 12玉 (580g~)	14玉 (570g~)												
L大 14玉 (500g~)	16玉 (500g~)												
L 16玉 (430g~)	18玉 (440g~)												
M 18玉 (380g~)	22玉 (360g~)												
S 22玉 (320g~)	24玉 (330g~)												
形状について	<p>巻きの甘いもの、石玉は不可  外葉2~4枚(反り葉より外葉とする)  霜害・風害により中の葉が変色しているものは不可  芯の痛んでるものは不可  チップバーン(巻き込み)は不可  黄変・しもやけした場合、剥きは結球部1枚まで  たこ足、たけのこ球のひどい奇形果は不可  葉の中まで泥が混入しているものは不可</p>												
虫食い・とろけ	<p>結球部のトロケ・極端な黄変・虫の食害は不可  虫のフンの付いているものは不可</p>												
その他	<p>夏場の6月~9月は午前8時までに出荷  雨の日の収穫は十分水切りする。  得意先の出荷基準に合わせる  市場へのお荷もこれに準ずる  天候等により出荷基準に準じない場合、その旨報告する  切り口は水道水で洗淨する</p>												

## 野菜くらぶ出荷基準

分類	葉菜
品目名	キャベツ
大きさ	ケースの玉ぞろいに注意する
重さ(g)	得意先の規格に準ずる 目安として 箱10kg サイズによって、以下の重さを目安にする 2L(6玉) 1.7kg以上,2.0kg L(8玉) 1.3kg以上 M(10玉) 1.0kg以上
入り数	得意先の規格に準ずる
形状について	外葉を2枚程度つける(むきすぎは不可) 割れ、とう立ち、花咲したものは不可 むき過ぎで白くなっているものは不可 適度に結球し裂球していないもの
虫食い・とろけ	虫食いのひどいものは不可 アブラムシは外葉のみであれば可 トロケは不可 病変の著しいものは不可 切り口のカビは不可 虫食いの穴が変色しているものは不可 虫のフンがついているものは不可
その他	得意先の出荷基準に合わせる 天候等により出荷基準に準じない場合、その旨報告する コンテナからはみ出さないこと

## 野菜くらぶ出荷基準

分類	葉菜
品目名	白菜
長さ(丈)	
重さ(g)	白菜 :加工業者、小売、生協等得意先に応じて、規格をあわせる 基本的に、ケース15kgを目安とする  ミニ白菜 :600~1500g/個
入り数	白菜 2L-4~5玉(3.0kg以上) L -6玉 (2.5kg以上) M -8玉 (1.8kg以上)  ミニ白菜 8~12玉
形状について	しおれやあたりなどを防ぐため外葉はつける 抽台の著しいものは不可(タバコの長さが基準) ゴマは不可
虫食い・とろけ	内部に達する虫食いは不可 トロケは不可 病変の著しいものは不可 虫または虫のフンが付いているものは不可
その他	ゴマについて判断できないとき、得意先に確認をとる 得意先の出荷基準に合わせる 天候等により出荷基準に準じない場合、その旨報告する アンコやゴマは試し切りをする

## 野菜くらぶ出荷基準

分類	葉菜
品目名	サニーレタス・グリーンカール
長さ(丈)	17cm以上
重さ(g)	2L 340g以上 L 270g以上 加工用は1箱4kg以上
入り数	2L 12入り L 15入り
形状について	とう立ちは不可
虫食い・とろけ	とろけ不可 虫と虫のフンは不可 チップバーンは不可 ハモグリバエの吸汁痕は不可
その他	雨の日の収穫は十分水切りする 得意先の出荷基準に合わせる 天候等により出荷基準に準じない場合、その旨報告する

## 野菜くらぶ出荷基準

分類	葉菜
品目名	ロメインレタス
長さ(丈)	25cm以上35cm以下
重さ(g)	ケース当たり正味5kg以上とする
入り数	12~15入りを目安とする 得意先に準じる
形状について	とう立ち不可 葉先の黄変不可
虫食い・とろけ	トロケ・極端な黄変・虫食いは不可 虫のフンのついているものは不可 ハモグリバエの吸汁痕ひどいものは不可
その他	

## 野菜くらぶ出荷基準

分類	葉菜			
品目名	コマツナ			
長さ(丈)	青果: 22cm~35cm以内とする(袋からはみ出さないこと) 加工: ~45cm			
重さ(g)	得意先の出荷基準に合わせる 規格量プラス10%で入れる。(雨の日はさらにプラス20gを目安とする) 250g以上については、5株以上を目安とする			
入り数	得意先の出荷基準に合わせる 青果: 150g=30袋入 200g250g300g=30袋入 * 端数は1c/sにまとめる。必ず端数のCTに入り数を表示する。			
	入り数	段ボール	コンテナ	サンコー632
	200g	25	25	30
	加工	10kg	10kg	10kg
形状について	泥はなるべく落とす 抽苔していないもの 葉折れの障害がないもの ゴマは不可			
虫食い・とろけ	極端な虫食いやトロケのないもの 下葉は黄変・トロケが起きやすいので取り除く			
その他	基本はPプラスを使用(5月~10月)、しかし雨などで水滴のついてるものは、トロケの恐れがあるためFGを使用する 天候等により出荷基準に準じない場合、その旨報告する			

## 野菜くらぶ出荷基準

分類	葉菜				
品目名	ほうれん草				
長さ(丈)	青果:22cm~35cmまで(袋からはみ出さないこと) 加工:30cm~45cm				
	得意先の出荷基準に合わせる 規格量プラス10%で入れる。(雨の日はさらにプラス20gを目安とする) 着荷状態で決められた正味重量があること 200g以上で4株以上を目安とする  夏期の7月~10月は170g規格を基準とする。				
入り数	得意先の出荷基準に準ずる 端数は1c/sにまとめる。その場合は、必ず端数のCTIに入り数を表示する。				
	入り数	段ボール	コンテナ	サンコー632	サンコー619
	150g	30	30	40	20
	200g	25	25	30	
	400g	15	15	15	
	加工:8kg入				
形状について	泥はなるべく落とす 抽苔していないもの 葉折れの障害がないもの 1月~3月の少々のスレは可				
虫食い・とろけ	極端な虫食いやトロケは不可 下葉は黄変・トロケが起きやすいので取り除く				
その他	Pプラスを使用している場合、雨などで水滴がついているものはトロケないように上をあげる。 天候等により出荷基準に準じない場合、その旨報告する				

## 野菜くらぶ出荷基準

分類	葉菜
商品名	カーボロネロ
長さ(丈)	
重さ(g)	得意先の出荷基準に合わせる 1袋100g入
入り数	サンコー619 25入 5kg入
形状について	
虫食い・とろけ	しおれ、とろけ、黄変は不可
その他	

## 野菜くらぶ出荷基準

分類	葉菜
品目名	かき菜
長さ(丈)	青果:15cm~30cm(袋からはみ出さない) 加工:45cm以内
重さ(g)	青果:200g以上 規格量プラス10%で入れる。(雨の日はさらにプラス20gを目安とする) 加工:10kg
入り数	青果:25入 (段ボール 又は コンテナ) * サンコーコンテナの場合は30束入 加工:10kgプラス1kg
形状について	つぼみが膨らんでない物(開いていないもの)
虫食い・とろけ	極端な虫食いやトロケは不可 下葉は黄変・トロケが起きやすいので取り除く
その他	得意先の要望に合わせる

## 野菜くらぶ出荷基準

分類	葉菜
商品名	チンゲンサイ
長さ(丈)	
重さ(g)	200g・250g 2~4株
入り数	20袋入り
形状について	泥はなるべく落とす 抽苔していないもの 葉折れは不可 尻が切れていないもの 凍結していないもの
虫食い・とろけ	極端な虫食いやトロケは不可 黄変は不可 あたりのないもの
その他	天候等により出荷基準に準じない場合はその旨報告する。

## 野菜くらぶ出荷基準

分類	葉菜		
品目名	にら		
規格		葉幅	葉長
	A品	5mm以上	30cm以上50cm未満
	B品	4mm以上	30cm未満
	C品	上記以外のもの	
	得意先の出荷基準に合わせる 原則としてA品のみを出荷し、天候不順による不作時には、得意先と相談したうえ、 B品で対応する事もある。C品は出荷不可とする。		
重さ(g)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・Pプラス 100g (目減分10g入れる)</li> <li>・Pプラス 50g (目減分5g入れる)</li> <li>・ポリにら用無地袋・・・10kg(原料出荷時)</li> </ul> (0.3×300×500)		
入り数	専用段ボールにて出荷する。 1ケースあたりの入数は 50g 80束入 100g 50束入  ポリにら用無地袋 1袋入(10kg箱) 職人箱・サンコー632		
形状について	葉先の枯れているものは不可 斑点・黄変・枯れがひどいものは不可		
虫食い・とろけ	虫食いによるとろけは不可		
その他	基本的に化学肥料と農薬は使用していない 天候等の原因で使用しなければいけない場合は、 その旨、野菜くらぶに報告し使用する。		

## 野菜くらぶ出荷基準

分類	葉菜
品目名	長ねぎ
長さ(丈)	軟白部が25cm以上あること
太さ(直径)	1cm以上あること
入り数	1c/sあたりの入数 300g袋 40入り                      10kgバラ… L 90本 350g袋 40入り                      M 110本 500g袋 30入り                      2L 70本 1kg袋 15入り
形状について	極端な曲がりは不可
虫食い・とろけ	とろけは不可 緑色部の虫食いや腐り、変色がひどいものは不可
その他	得意先の出荷基準に合わせる 天候等により出荷基準に準じない場合、その旨報告する

## 野菜くらぶ出荷基準

分類	葉菜
商品名	九条ねぎ
長さ(丈)	50cm~80cm
重さ(g)	1本38g以上である事
入り数	
形状について	
虫食い・とろけ	トロケ、黄変は不可 病虫害の被害が著しい物は不可
その他	得意先の出荷基準に合わせる 天候等により出荷基準に準じない場合、その旨報告する

## 野菜くらぶ出荷基準

分類	葉菜
品目名	ブロッコリー
長さ(丈)	全長20cm前後 Pプラス袋に入る大きさ 得意先の規格に準ずる
重さ(g)	
入り数	20個 得意先の規格に準ずる
形状について	花部の直径 原則10.5cm以上20cm以下 ※2個1にする場合は得意先と相談する 花芽が膨らんでいる物は黄色くなりやすいので注意する 黒点病、軟腐、黄変、腐り、虫食いは不可 茎部の黒点に注意する
虫食い・とろけ	とろけは不可 茎の食害の軽微なもの(1ヶ所)は可 虫のフンは不可 かさぶたは軽度のもものは可 茎の空洞は深くまで入っていないもの
その他	Pプラスを使用1~3月はFGでも可 得意先の出荷基準に合わせる 天候等により出荷基準に準じない場合、その旨報告する 裸出荷の場合は得意先の出荷基準にあわせる 水切りに注意する 原則12時間以上の冷やしこみをする(6月~10月)

## 野菜くらぶ出荷基準

分類	葉菜
品目名	ミニカリフラワー
長さ(丈)	花らしいの直径は8cm以上15cmまで
重さ(g)	
入り数	2L - 6個 L - 8個 M-10個 S-12個 サイズが小さい場合は2個1対応
形状について	黄変着色の強いものは不可
虫食い・とろけ	虫食いは不可 とろけは不可
その他	

## 野菜くらぶ出荷基準

分類	葉菜
品目名	芽キャベツ
長さ(丈)	直径2.2cm以上 得意先の出荷基準に合わせる
重さ(g)	1玉10g以上
入り数	基本的に1袋100g入り 1袋(5~10個)で100gになるようにする
形状について	中がスカスカな物は不可 いびつな物は不可
虫食い・とろけ	しなび、黄変は不可 とろけ、病害中は不可
その他	得意先の出荷基準に合わせる 天候等により出荷基準に準じない場合、その旨報告する

## 野菜くらぶ出荷基準

分類	根菜
品目名	青首大根
長さ(丈)	30cm以上 カットは20cm以上
重さ(g)	1000g～2200g (葉先カット後) 得意先の出荷基準に合わせる
入り数	2L : 8本 (1200g～) L : 10本 (1000g～) M : 12本 ( 800g～)
形状について	曲がりは4cm以内のもの 二股でないもの 割れ・ねじれの無いもの 突にすじ、傷、横縞症、軟腐病のないもの 中黒でないもの (畑でサンプル的にカットし入り、黒スジをチェック) 霜害による肩・首の傷みのないもの 抽苔のないもの 葉が黄化していないもの わか症発症時は事前要連絡
虫食い・とろけ	キスジの食害はごく軽度なもの 穴は不可
その他	天候等により出荷基準に準じない場合、その旨報告する コンテナからはみ出さないこと

## 野菜くらぶ出荷基準

分類	根菜
品目名	じゃがいも
大きさ	得意先の規格に準ずる
重さ(g)	得意先の規格に準ずる
入り数	500g/袋については3~6玉入り:コンテナ30入り 得意先の規格に準ずる
形状について	緑化が見られるものは不可 芽が出ているものは不可 奇形のもものは不可
虫食い・とろけ	虫食いは不可 腐敗変質は不可
その他	得意先の規格に準ずる

## 野菜くらぶ出荷基準

分類	根菜
品目名	ニンジン
長さ(丈)	
重さ(g)	得意先の規格に準ずる 500g袋中心 300g
入り数	得意先の規格に準ずる 800g袋: 20入 500g袋: 20入 300g袋: 40入 1kg袋: 10入
形状について	割れ、腐れ、ニンジン上部のカットは不可 小指の先程度の二股は可 キズは1センチ以内で乾いていれば可 日焼けによる変色部は芯のまわり1センチくらいまで くびれは1本まで ス入りのおそれのあるものは不可 芽が出ているものは不可 岐根のものは不可
虫食い・とろけ	虫食いについては、表面の僅かななめりでも乾いていれば可
その他	

## 野菜くらぶ出荷基準

分類	根菜
品目名	タマネギ
大きさ	得意先の規格に準ずる
重さ(g)	得意先の規格に準ずる 袋: 650g、750g中心
入り数	650g袋 25袋入/箱 L :3個(袋入り) 2L :2個(袋入り)  S サイズ 直径7cm M サイズ 直径8cm L サイズ 直径9.5cm LLサイズ 直径11cm
形状について	とう立ちは不可 緑化が見られるものは不可 押されて潰れがあるものは不可 芽がでているものは不可 結球が充実し、分球・裂球していないもの 根の切除が良好で外皮のり剥皮が少ないもの 根を取り、泥を落とす
虫食い・とろけ	
その他	得意先の出荷基準に合わせる

## 野菜くらぶ出荷基準

分類	根菜
商品名	さつまいも
長さ(丈)	
重さ(g)	2L 500g以上 L 300g~500g M 200g~300g S 100g~200g 2S 70g~100g 3S ~70g
入り数	得意先の出荷基準に準じる 段ボール10kg コンテナ15kg
形状について	曲がりは軽いもの(への字程度) 両端カットは切り口1円玉サイズ目安とする くびれは1ヶ所まで
虫食い・とろけ	虫食い・ナメリがないもの
その他	濡れていないもの・折れていないもの、芽がでていないもの 皮むけは5ヶ所以内とする。ただし全体に広がって目立つ物は不可

## 野菜くらぶ出荷基準

分類	果菜
品目名	トマト
出荷規格	野菜くらぶの出荷基準を通常の市場出荷基準のA、BにあたるものをA品とする CにあたるものをB品とする それ以下は規格外で出荷する。
実割れ	A品：1本まで 長さが親指で隠れる程度 B品：3本まで(軽微なもの) 肩から見えない長さまで 浅く乾いているもの 放射状にあるが長さが短いもの 1本の場合はゆるめに
花落ち	A品：直径8mm程度まで、穴はBとする B品：親指で隠れる程度 汁が出るものは不可
すじ	A品：半分まで B品：1本半まで 格外：それ以上は格外
スリップスの刺した跡	A品：スリップスの刺した跡がないもの B品：スリップスの刺した跡が3個まで 格外：4個以上
すじ腐れ	A品：すじ腐れが確認できないもの B品：すじ腐れが見えていればBとなり、程度の軽いものが6点まで。 格外：上記以外と、黄色い斑点、まだらが玉全体にまわっているものは格外
ベースグリーン	A、B品：色がさしてくると思われるもの 格外：緑が濃く、硬いものや、どう見ても色がまわらないと判断できる物 手のひらにのせ横から見てベースグリーンが確認できるぐらいの面積の物
着色度合い	部会で定めた色目を基準とする。 時期に合った色目で収穫する。
入り数・重さ	各県の出荷基準に準じる 得意先の規格にあわせる
形状について	穴あき・極端な傷のないもの 極端な奇形果でないもの
その他	受粉には基本的にマルハナバチを使用する 上述した基準でパートの方は選別する。その選別については生産者はパートの方に一任することとする。 選別ではねられた場合、パートの方は各生産者ごとにコンテナに詰めておき、各生産者で持ち帰ることとする 天候等により出荷基準に準じない場合、生産者は事務局にその旨を報告する。また、選果場でも正品に基準外が見られた場合は事務局と生産者へその旨を報告する。(グリーンバック、軟化、ヘタの変色、ゴーストスポット等)

## 野菜くらぶ出荷基準

分類	果菜
品目名	ミニトマト
長さ(丈)	
重さ(g)	1個重量:6g~25g 得意先の出荷基準に合わせる
入り数	得意先の出荷基準に合わせる
形状について	極端な傷のないもの 実割れのないもの 過熟でブツ果のものは不可
虫食い・とろけ	葉カビなどの病害や虫害のないもの
その他	ベースグリーンは不可 ヘタが茶色のひどい物は不可

## 野菜くらぶ出荷基準

分類	果菜
品目名	とうもろこし
長さ(丈)	
重さ(g)	出荷時に330g以上あるようにする 重量は得意先にあわせる 2L:430g~ L:380~430g M:330~380g
入り数	サンコーCT 40本 コンテナ 36本 段ボール 24本
形状について	不揃は先端部から3cmまで 鳥害は不可 腐敗、変質していないもの
虫食い・とろけ	虫食いは不可 トロケは不可
その他	得意先の出荷基準に合わせる 天候等により出荷基準に準じない場合、その旨報告する 適期収穫に心がける 出荷前に目揃え会をして得意先に確認する

## 野菜くらぶ出荷基準

分類	果菜																									
品目名	茶豆・枝豆																									
熟度	ふくらみが8mm以上あること 黄変していないもの																									
重さ(g)	着荷状態で決められた正味重量があること 指定された重量プラス10gで入れること(風袋別) (200g→210g以上、250g→260g以上、300g→310g以上)																									
入り数	得意先の出荷基準に合わせる  <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>サンコー619</th> <th>コンテナ</th> <th>段ボール</th> <th>段ボール小</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>200g</td> <td>50入</td> <td>50入</td> <td>30入</td> <td>15入</td> </tr> <tr> <td>250g</td> <td>40入</td> <td>40入</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>300g</td> <td>30入</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>1kg袋</td> <td>12入</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		サンコー619	コンテナ	段ボール	段ボール小	200g	50入	50入	30入	15入	250g	40入	40入			300g	30入				1kg袋	12入			
	サンコー619	コンテナ	段ボール	段ボール小																						
200g	50入	50入	30入	15入																						
250g	40入	40入																								
300g	30入																									
1kg袋	12入																									
形状について	1つのさやに1粒しかないものははじかないが、目方をきちんと入れるようにする 1粒のさやについて1袋当り10%以内とする 表皮の変色の被害がある場合、出荷生産者共に目ぞろいをし確認を取る																									
虫食い・とろけ	カメムシの被害のものははじく サヤタネバエの被害のものははじく																									
その他	得意先の出荷基準に合わせる 天候等により出荷基準に準じない場合、その旨報告する 早生と中生品種の切り替わりを注意する																									

## 野菜くらぶ出荷基準

分類	果菜
品目名	ピーマン
長さ(丈)	
重さ(g)	得意先に準ずる
入り数	基本的に1袋4個入り 1袋(4~6個)で150g~200gまでとする
形状について	赤色や黄色のピーマンは不可 極端な変形は不可
虫食い・とろけ	へたの変色など、トロケ、病変は不可 虫食いは不可
その他	得意先の出荷基準に合わせる 天候等により出荷基準に準じない場合、その旨報告する

## 野菜くらぶ出荷基準

分類	果菜
品目名	キュウリ
長さ(丈)	
重さ(g)	1本平均重量が80g以上になるようにパックする
入り数	得意先の出荷基準に合わせる 1ケース パラ(10kg) 3本袋(35袋入) 5本袋(20袋入)
形状について	曲がりは4cmまで(1袋2本まで)。ただし100gより軽く、極端に曲がって見えるものは不可 腹白は不可 空洞は不可 極端な奇形果(尻太など)は不可 菌核病の多発などの事情で尻を切り落としたものを止むを得ず出荷する場合は必ず連絡し了承を得ること 短形は不可と表面のいぼいぼがないものは不可
虫食い・とろけ	トロケ、極端な病変、虫害は不可
その他	極端に大きいものは1袋につき2本まで可。直径は3.8cm以下 小さいものは(市場出荷の2S程度まで)を入れる場合1本プラスする 得意先の出荷基準に合わせる 天候等により出荷基準に準じない場合、その旨報告する

## 野菜くらぶ出荷基準

分類	果菜
品目名	ズッキーニ
重さ(g)	150g~300g/本
入り数	得意先の出荷基準に合わせる 段ボール 75入 サンコー619 75入 大50入
形状について	未受粉果(先細り果)は不可 色がまだらなものは不可 先端の傷は1か所までで傷口が乾いているものは可
虫食い・とろけ	
その他	

## 野菜くらぶ出荷基準

分類	果菜
品目名	ナス
重さ(g)	得意先の出荷基準に合わせる
入り数	バラ詰め 10kg箱 本数は得意先の出荷基準に合わせる
形状について	曲がりでないもの コスレは1ヶ所まで(小さいコスレのもの) フカフカしていないもの、ス入りでないもの 石なすでないもの 種が黒くなっていないもの
虫食い・とろけ	トロケのないもの 極端な病変、虫食いのないもの
その他	台風、強風等でスレ果が多発する場合には、その旨連絡をとり確認する

## 野菜くらぶ出荷基準

分類	果菜
品目名	オクラ
長さ(丈)	得意先出荷基準に準ずる
重さ(g)	1袋100g
入り数	得意先の出荷基準に合わせる
形状について	極端な曲がりは不可 へたの切りすぎは不可 イボ果は不可
虫食い・とろけ	切断部分にトロケがあるものは不可
その他	得意先と基準を合わせる

## 野菜くらぶ出荷基準

分類	果菜
品目名	かぼちゃ
長さ(丈)	
重さ(g)	正品: 1.3kg~2.5kg 規格小: 0.8kg~1.3kg 規格外大: 2.5kg~3.5kg
入り数	1ケース15kgを基本にして入り数を合わせる
形状について	へたが、完全にコルク状になっているもの 極度の泥つき 日焼け、コルク状の傷がひどいものは不可とする
虫食い・とろけ	カビの生えているものは不可 腐り・とろけの見られるものは不可 虫食いが、皮を貫通しているものは不可
その他	

## 野菜くらぶ出荷基準

分類	果物
品目名	ブルーベリー
長さ(丈)	
重さ(g)	100gパックは正味105~115g入るようにする
入り数	
形状について	実が緑色のもの・つぶれ果ははじく 粒が極小なものははじく
虫食い・とろけ	ミバエの被害果ははじく
その他	