

# マンゴー出荷基準表 (アーウィン種)

## 秀品



- 鮮紅色が7部着色以上のもの
- 病害虫の被害がないもの
- 刺傷、切傷、圧傷、すれ傷のないもの
- 日焼けのないもの
- 形状は品種の特性をそなえたもの
- その他、欠点のないもの

## 優品



- 鮮紅色が3分着色～7部着色のもの
  - 病害虫の被害が
  - 刺傷、切傷、圧傷、すれ傷の
  - 日焼けの
  - 形状は品種の特性をそなえたもの
  - その他、欠点の目立たないもの
- } 目立たないもの

## 良品



- 鮮紅色が3部着色以下のもの
  - 病害虫の被害が
  - 刺傷、切傷、圧傷、すれ傷の
  - 日焼けの
  - 形状は品種の特性をそなえたもの
  - その他、欠点の目立たないもの
- } 優品につぐもの

## 階級及び調整荷造方法

## 詰め方(ダンボール2kgの場合)

階級	2キロ/箱		1キロ/箱		調整荷造方法
	1果重量	入玉数	1果重量	入玉数	
4L (2.5キロ/箱)	625g以上	4玉	500g以上	2玉	1. 収穫は外観が濃紫色から鮮紅色に変わる頃とする 2. 糖度は14度以上のものとする。 3. 果実は丁寧に扱う。 4. 病害虫被害果、傷果、日焼果、奇形果等は除去する。 5. 異種品を混入しない。 6. 玉揃えを厳重にする。 7. フルーツキャップ及びマットを使用する。 8. 果実にはシールを貼る。
3L	500g以上	4玉			
2L	400g以上	5玉	335g以上	3玉	
L	335g以上	6玉			
M	290g以上	7玉	250g以上	4玉	
S	250g以上	8玉			

