

1

# 蔬果分級標準 暨包裝規格

落實分級包裝三化  
標準化、棧板化、國際化  
提升品質、價更好





# 蔬果分級標準 暨包裝規格



# 序

臺灣擁有得天獨厚的自然環境，一年四季皆有種類豐富且品質極佳的新鮮蔬菜與水果得以享用，可謂豐饒之島，然而臺灣的農業卻也面臨許多挑戰，諸如人口老化造成鄉村青壯年人力短缺的缺工現象、耕地零碎且小農制度普遍以至於無法達到規模效益之狀態、批發市場供應人眾多卻供應量少的貨品零散現象、產地與消費地對於農產品品質標準不一而有交易糾紛等，以上種種現象皆急需尋求有效的改善措施與方向，循序漸進地改善各個環節，以改善臺灣農業所面臨的種種困境。

為改善臺灣農產運銷的各項問題，政府歷年來積極投注人力與經費推動各項政策，為提升農產運銷的效益與價值，自民國 64 年起，農林廳（農糧署前身）開始推動產地辦理分級包裝



作業，並隨市場交易情況、消費者習慣改變、農業改良與種植技術提升等因素，政府自 65 年訂定「主要青果分級包裝簡要規格」，76 年編印「蔬菜、果菜及青果分級包裝手冊」，81 年至 83 年委託臺北農產運銷公司編印「果菜分級包裝手冊」，96 年及 101 年委託中興大學編印「蔬果品質分級標準暨包裝規格手冊」，104 年及 105 年委託臺北農產運銷公司與中華民國臺灣地區果菜市場發展促進會增訂品項標準及更換部分圖例，109 年及 110 年為推動「分級包裝三化」，修訂「蔬果分級標準暨包裝規格手冊」，針對重要之蔬果進行包裝規格調查與統整，共修訂 51 品項蔬果之分級標準與包裝規格，並制定棧板化紙箱製作規範，推動農產運銷朝向標準化、棧板化、國際化之目標發展，以引導臺灣農產運銷現代化。

# 蔬果分級標準 暨包裝規格

Handbook of Standards for Grading  
and Packaging Fresh Fruits and Vegetables

06 何謂『分級包裝』

08 何謂『共選共計』

10 釋 義

---

14 甘藍

16 包心白菜

18 小白菜 ( 蚵仔白 )

20 蘿蔔

22 菠菜

24	油麥菜	72	鳳梨 ( 金鑽 )
26	花椰菜	74	鳳梨 ( 甜蜜蜜 )
28	胡瓜	76	茂谷柑
30	花胡瓜	78	柳橙
32	絲瓜 ( 圓筒絲瓜 )	80	木瓜 ( 台農 2 號 )
34	苦瓜 ( 白大米、青大米 )	82	木瓜 ( 日陞種 )
36	茄子 ( 麻孽茄 )	84	龍眼
38	番茄 ( 牛番茄 )	86	梨 ( 新興梨、豐水梨 )
40	甜椒 ( 彩色種 )	88	番石榴 ( 珍珠芭 )
42	甜椒 ( 青椒 )	90	番石榴 ( 紅肉芭 )
44	豌豆莢	92	番石榴 ( 帝王芭 )
46	甜豌豆	94	芒果 ( 愛文 )
48	敏豆 ( 白豆、青豆 )	96	芒果 ( 玉文 )
50	敏豆 ( 粉豆、醜豆 )	98	芒果 ( 金煌 )
52	青花苔	100	芒果 ( 土芒果 )
54	隼人瓜苗	102	芒果 ( 夏雪 )
56	蘿蔔	104	巨峰葡萄
58	青蔥	106	甜瓜
60	大蒜 ( 青蒜 )	108	甜瓜 ( 溫室吊瓜 )
62	綠竹筍	110	網紋洋香瓜
64	烏殼綠竹筍	112	小番茄 ( 玉女 )
66	芋	114	紅龍果 ( 白肉種 )
68	茭白筍	116	紅龍果 ( 紅肉種 )

# 分級包裝

## 何謂『分級包裝』

分級包裝乃農產品運銷之重要基礎，因為農產品不像工業產品能夠在全控環境下生產，每一棵生長植株都是獨特的個體，些微的氣候環境、植株狀態、田間管理等條件差異，都會造就出不同品質的蔬果。面對生產策略逐漸導向以消費需求為核心，能夠種出消費者需 / 想要的農產品，才能在這個產業裡獲得更長遠的發展，因此，為了讓農產品具備進入商業競爭環境的資格，必須依據市場消費型態，與時俱進地制定及修訂「分級包裝」標準。

「分級」是指自農產品採收時或採收後，依照蔬果品種特徵、消費需求特性，以品質、大小規格進行分類，分級決定了農產品的通路市場，如何讓每分收穫透過分級制度，配置到適當的市場上銷售，展現出農業生產者敏銳的市場觀察與田間管理能力。



種植規模大的農戶或共同運銷單位以共同選別的方式進行採後處理，亦能科學化管理後熟過程。



小規模種植農戶為能提升銷售單價、建立個人優質品牌形象，採後運用自家人力、以便利的器皿完成分級工作。

「包裝」則是確實分級後再依各銷售通路之需求進行包裝，藉由統一包裝規格提升運輸便利性，並適時於包裝過程中使用柔軟襯墊物維護農產品品質，妥善分級配合適當包裝更能賦予附加價值，將農產品推向規格化、標準化，不僅提升農產品交易的便利性，同時亦達到農產品商品化、品牌化的目標。

然而實務現況卻不盡理想，農民多數自行分級與包裝出貨，並未確實依照批發市場之標準進行分級，造成農產品品質仍受個體農戶之栽種技術所影響，使得分級包裝無法確實落實於共同運銷實務運作中。種植面積規模小或以葉菜類為主的農友多以田間採收同時分級裝箱，種植規模大的農戶或共同運銷單位則於採後將農產品送往集貨場分級包裝，為此，本公司積極前往產地輔導供應單位改善分級包裝之現況，並向分級包裝績優單位學習共同選別、共同計價制度。



產地蔬果採後預冷、送交貨運皆採棧板化操作，以提升運銷效率。



批發市場設置堆高機、拖板車，以利棧板化卸貨，提升進場卸貨效率。

# 共選共計

## 何謂『共選共計』

臺灣的農業生產環境普遍為小農制，各農戶栽種規模小、田間栽培管理技術參差不齊，加上耕地零碎等因素，使得個人供應量不足以落實選別分級、運輸無法獲得規模經濟效益等，導致分級包裝在實務上仍需面對諸多限制。

為落實分級包裝，部分地區農會積極推動共同選別、共同計價（簡稱共選共計）之方式，以提升共同行銷之效益。共選共計實行初期由農會聘請督導員進行選別分級，訂定統一分級標準，於農友採收後先將農產品送至集貨場，首先進行品質挑選，再依各項蔬果的標準進行分級（如：特、優、良）並分別計重，分級後包裝人員再依各銷售通路之需求進行包裝，待農產品批發市場交易完成，農會則依各農友之供應等級與對應重量，按比例分配交易金額，從而達到共選共計之規模與經濟效益，並且鼓勵上進的農友提升特級品比例，從而提高獲益，更能落實分級包裝之精神。



燕巢區農會建置嚴謹的班務運作制度，輔導產銷班落實分級包裝，形成區域性品牌。



先運用重量式分級機進行果品尺寸分類，再以人工識別熟度裝箱。

為能穩定及提升不同農友的供應品質，許多共同運銷單位協助農友精進田間管理方法，如資材及用藥選擇建議等；依據市場型態提供各市場配貨建議，甚至於協助農友尋求連鎖銷售通路等單位進行「契作」的計畫性生產，依據需求端的需求量、特殊要求等進行生產排程，並輔導農友田間管理技術等，使其農產品更能有穩定的收益。此外，部分農會協助產銷班發展共選共計亦導入共同運銷基金，從每次交易金額提撥固定比例做為基金，於市場交易行情低迷時適時使用共同運銷基金補貼農友收益，以降低農友的風險。共選共計能使農友在生產時更團結、更具規模經濟效益，是提升臺灣共同運銷價值的一項重要對策。



斗南鎮農會實行共選共計，經選別分類後的竹筍，浸入冰水中預冷，再依據不同市場的消費喜好進行配銷，並設置安定基金，穩定共同運銷的價格收益。

# 釋義

**同一品種**  
按其固有品種之特徵相同。

**成熟適度**  
產品發育達到消費者喜好之成熟度。

**果形完整**  
具有該品種固有形狀特徵，果形發育良好、無瑕疵。

**株形正常**  
具有該品種固有形狀特徵，植株發育良好。

**色澤優良**  
具有該品種固有色澤，著色優良，外觀清潔。

**色澤良好**  
具有該品種固有色澤，著色良好，外觀清潔者，允許果面輕微瑕疵。

**果面光滑**  
果皮光亮、細緻，果實表面無粗糙、皺縮、凹凸、腫塊等缺陷。

### 質幼嫩

未老化、質地細緻。

### 果穗完整

果粒大小均勻，無脫粒。

### 外觀瑕疵

因栽培、採收或採收後，由病、蟲或生理障礙、機械傷害所造成之腐爛、傷疤、水傷、裂痕、擦傷、壓傷…等情形，以致影響外觀及品質者。

### 淨重

扣除紙箱及所有襯墊物後之產品重量。

### 包裝規格

紙箱長、寬、高為紙箱之外徑。

### 統一編碼

即產銷供應鏈追溯號碼，為便於臺灣地區農產品產銷供應鏈資訊連結，農糧署依據蔬果品名代號表制定統一編碼。

### 品名代號

以 110 年度臺北農產運銷公司新增訂之果菜品名電腦語音代碼表為依據，其中有▲代表照片圖例之品項（品種）。



# HANDBOOK OF STANDARDS FOR GRADING AND PACKAGING FRESH FRUITS AND VEGETABLES

# 蔬菜

# VEGETABLES



# 甘藍

VEGETABLE

## 品質標準

### 特級

同一品種，結球緊密，成熟適度，色澤優良，外觀無瑕疵。

### 優級

同一品種，結球尚緊密，成熟尚適度，色澤良好，外觀輕微瑕疵。

### 良級

品質次於優級品，具有商品價值者。

## 品名代號

LA1 ▲ LA2

## 通用範圍

初秋

改良種

## 大小規格

(L) 大：1.5 公斤以上

(M) 中：1.2~1.5 公斤

(S) 小：未達 1.2 公斤

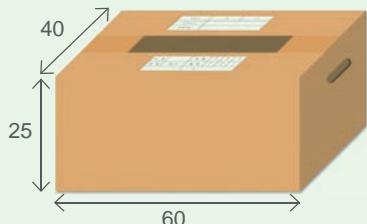
## 特級



## 優級



## 外箱示意圖



## 外箱標示

市場別	一市	二市
供應單位		
供應代號		
品名		等級
淨重	10公斤	規格
		大 <input type="checkbox"/> 中 <input type="checkbox"/> 小 <input type="checkbox"/>
		特 <input type="checkbox"/> 優 <input type="checkbox"/> 良 <input type="checkbox"/>
共 件		

## 開箱示意圖



## 內包裝方式



## 包裝規格

容器種類：紙箱（單位：公分、外徑）

長x寬x高：五號箱 60x40x25 公分

（可微調內縮 1~2 公分）

淨 重：10 公斤

## 包裝前

1. 高冷地區採收時外葉不得超過 3 葉；平地地區採收時外葉不得超過 2 葉。
2. 適時採收，集貨過程應避免人為、機械及其他傷害。
3. 採收後先陰乾，以免包裝後造成水傷。
4. 修整後，須按相同品種、等級及大小規格選別分級。
5. 組立包裝紙箱，確認封合處平整對齊，並確認透氣孔功能。

## 包裝時

1. 整齊排放於箱內，疊放高度以不超過紙箱高度為原則。
2. 裝箱時，需紮實，避免因搖晃及碰撞造成擦壓傷害，封箱時不得使用封箱釘。
3. 箱上市場別、供應單位（人）、供應代號、品名、等級、規格、淨重及件數等標示，須填寫完備清楚。

## 包裝後

1. 按箱面標示，規格相同者集中擺放，堆置整齊，堆疊時應避免壓傷內容物。
2. 出貨前貨品須放置於陰涼處或通路所需之適宜低溫環境，避免環境及人為因素造成腐損。

# 包心白菜

VEGETABLE

## 品名代號

LC0      LC1 ▲  
LC2

## 通用範圍

包白  
成功白  
其他改良種

## 大小規格

(L) 大：1 公斤以上  
(M) 中：0.6~0.9 公斤  
(S) 小：未達 0.6 公斤

## 品質標準

### 特級

同一品種，結球緊密，成熟適度，色澤優良，葉片無斑點，外觀無瑕疵。

### 優級

同一品種，結球尚緊密，成熟尚適度，色澤尚良好，葉片稍有斑點，外觀輕微瑕疵。

### 良級

品質次於優級品，具有商品價值者。

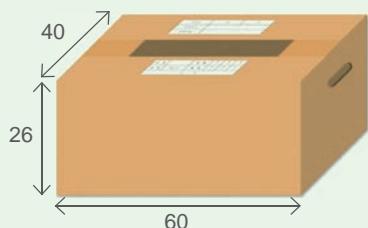
## 特級



## 優級



## 外箱示意圖



## 外箱標示

市場別	一市	二市
供應單位		
供應代號		
品名		等級 特 <input type="checkbox"/> 優 <input type="checkbox"/> 良 <input type="checkbox"/>
淨重	10公斤	規格 大 <input type="checkbox"/> 中 <input type="checkbox"/> 小 <input type="checkbox"/>
共 件		

## 開箱示意圖



## 內包裝方式



## 包裝規格

容器種類：紙箱（單位：公分、外徑）

長x寬x高：五號箱 60x40x26 公分

（可微調內縮 1~2 公分）

淨 重：10 公斤

## 包裝前

1. 高冷地區採收時外葉不得超過 3 葉；平地地區採收時外葉不得超過 2 葉。
2. 適時採收，集貨過程應避免人為、機械及其他傷害。
3. 採收後先陰乾，以免包裝後造成水傷。
4. 修整後，選別分級須按相同品種、等級及大小規格進行區分。
5. 組立包裝紙箱，確認封合處平整對齊，並確認透氣孔功能。

## 包裝時

1. 整齊排放於箱內，疊放高度以不超過紙箱高度為原則。
2. 裝箱時，需紮實，避免因搖晃及碰撞造成擦壓傷害，封箱時不得使用封箱釘。
3. 箱上市場別、供應單位（人）、供應代號、品名、等級、規格、淨重及件數等標示，須填寫完備清楚。

## 包裝後

1. 按箱面標示，規格相同者集中擺放，堆置整齊，堆疊時應避免壓傷內容物。
2. 出貨前貨品須放置於陰涼處或通路所需之適宜低溫環境，避免環境及人為因素造成腐損。

# 小白菜

蚵仔白

VEGETABLE

## 品名代號

LB0      LB1  
LB2 ▲    LB8

## 通用範圍

蚵仔白

## 大小規格

(L) 大：25 公分以上  
(M) 中：20~24 公分  
(S) 小：未達 20 公分

## 品質標準

### 特級

同一品種，株形直立，葉片完整，色澤優良，質幼嫩，無抽苔，無凋萎，外觀無瑕疵。

### 優級

同一品種，株形直立，葉片完整，色澤良好，質尚幼嫩，無抽苔，無凋萎，外觀輕微瑕疵。

### 良級

品質次於優級品，具有商品價值者。

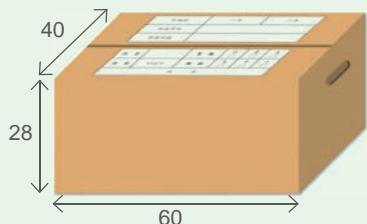
## 特級



## 優級



## 外箱示意圖



## 外箱標示

市場別	一市	二市
供應單位		
供應代號		
品名	等級	特 <input type="checkbox"/> 優 <input type="checkbox"/> 良 <input type="checkbox"/>
淨重	15公斤	規格 大 <input type="checkbox"/> 中 <input type="checkbox"/> 小 <input type="checkbox"/>
共 件		

## 開箱示意圖



## 內包裝方式



## 包裝規格

容器種類：紙箱、新式摺疊籃  
長x寬x高：五號箱 60x40x28 公分  
(可微調內縮 1~2 公分)

淨 重：15 公斤

## 包裝前

- 適時採收，集貨過程應避免人為、機械及其他傷害。
- 修整時，去除黃葉及不良葉，並洗淨泥土。
- 修整後，須按相同品種、等級及大小規格選別分級，需進行預冷降溫處理，以維持品質。
- 組立包裝紙箱，確認封合處平整對齊，並確認透氣孔功能。

## 包裝時

- 整齊排放於箱內，疊放高度以不超過紙箱高度為原則。
- 裝箱時，需紮實，避免因搖晃及碰撞造成擦壓傷害，封箱時不得使用封箱釘。
- 箱上市場別、供應單位(人)、供應代號、品名、等級、規格、淨重及件數等標示，須填寫完備清楚。

## 包裝後

- 按箱面標示，規格相同者集中擺放，堆置整齊，堆疊時應避免壓傷內容物。
- 出貨前貨品須放置於陰涼處或通路所需求之適宜低溫環境，避免環境及人為因素造成腐損。

# 蕹菜

VEGETABLE

## 品質標準

### 特級

同一品種，株形、枝葉完整，色澤優良，質幼嫩，無凋萎，外觀無瑕疵。

### 優級

同一品種，株形、枝葉尚完整，色澤良好，質尚幼嫩，外觀輕微瑕疵。

### 良級

品質次於優級品，具有商品價值者。

## 品名代號

LF1      LF2 ▲  
LF8

## 通用範圍

蕹菜

## 大小規格

(L) 大：40 公分以上  
(M) 中：30~39 公分  
(S) 小：未達 30 公分

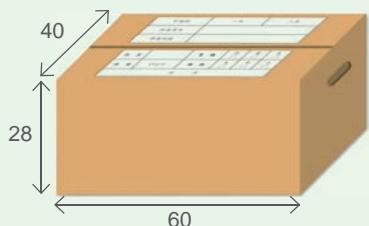
## 特級



## 優級



## 外箱示意圖



## 外箱標示

市場別	一市	二市
供應單位		
供應代號		
品名		等級 特 <input type="checkbox"/> 優 <input type="checkbox"/> 良 <input type="checkbox"/>
淨重	15公斤	規格 大 <input type="checkbox"/> 中 <input type="checkbox"/> 小 <input type="checkbox"/>
共 件		

## 開箱示意圖



## 內包裝方式



## 包裝規格

容器種類：紙箱、新式摺疊籃  
長x寬x高：五號箱 60x40x28 公分  
(可微調內縮 1~2 公分)

淨 重：15 公斤

## 包裝前

- 適時採收，集貨過程應避免人為、機械及其他傷害。
- 修整時，去除黃葉及不良葉，並洗淨泥土。
- 修整後，須按相同品種、等級及大小規格選別分級，需進行預冷降溫處理，以維持品質。
- 組立包裝紙箱，確認封合處平整對齊，並確認透氣孔功能。紙箱內套以大型塑膠袋。

## 包裝時

- 整齊排放於箱內，或取 0.3 公斤紮成一束，每箱 50 束。疊放高度以不超過紙箱高度為原則。
- 裝箱時，需紮實，避免因搖晃及碰撞造成擦壓傷害，封箱時不得使用封箱釘。
- 箱上市場別、供應單位(人)、供應代號、品名、等級、規格、淨重及件數等標示，須填寫完備清楚。

## 包裝後

- 按箱面標示，規格相同者集中擺放，堆置整齊，堆疊時應避免壓傷內容物。
- 出貨前貨品須放置於陰涼處或通路所需之適宜低溫環境，避免環境及人為因素造成腐損。

# 波菜

VEGETABLE

## 品質標準

### 特級

株形正常，葉片完整，色澤優良，質幼嫩，無抽苔，無凋萎，外觀無瑕疵。

### 優級

株形正常，葉片尚完整，色澤良好，質尚幼嫩，外觀輕微瑕疵。

### 良級

品質次於優級品，具有商品價值者。

## 品名代號

LH1

## 通用範圍

菠菜

## 大小規格

- (L) 大：35 公分以上
- (M) 中：30~34 公分
- (S) 小：未達 30 公分

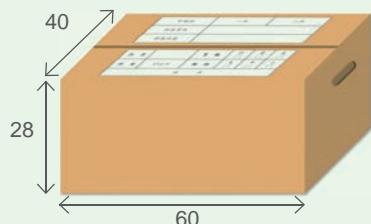
## 特級



## 優級



## 外箱示意圖



## 外箱標示

市場別	一市	二市
供應單位		
供應代號		
品名		等級 特 <input type="checkbox"/> 優 <input type="checkbox"/> 良 <input type="checkbox"/>
淨重	15公斤	規格 大 <input type="checkbox"/> 中 <input type="checkbox"/> 小 <input type="checkbox"/>
共 件		

## 開箱示意圖



## 內包裝方式



## 包裝規格

容器種類：紙箱、新式摺疊籃  
長x寬x高：五號箱 60x40x28 公分  
(可微調內縮 1~2 公分)

淨 重：15 公斤

## 包裝前

- 適時採收，集貨過程應避免人為、機械及其他傷害。
- 修整時，去除黃葉及不良葉，並洗淨泥土。
- 修整後，須按相同等級及大小規格選別分級，需進行預冷降溫處理，以維持品質。
- 組立包裝紙箱，確認封合處平整對齊，並確認透氣孔功能。

## 包裝時

- 整齊排放於箱內，疊放高度以不超過紙箱高度為原則。
- 裝箱時，需紮實，避免因搖晃及碰撞造成擦壓傷害，封箱時不得使用封箱釘。
- 箱上市場別、供應單位(人)、供應代號、品名、等級、規格、淨重及件數等標示，須填寫完備清楚。

## 包裝後

- 按箱面標示，規格相同者集中擺放，堆置整齊，堆疊時應避免壓傷內容物。
- 出貨前貨品須放置於陰涼處或通路所需求之適宜低溫環境，避免環境及人為因素造成腐損。

# 油麥菜

VEGETABLE

## 品質標準

### 特級

株形正常，葉片完整，色澤優良，質幼嫩，無凋萎，外觀無瑕疵。

### 優級

株形正常，葉片尚完整，色澤良好，質尚幼嫩，外觀輕微瑕疵。

### 良級

品質次於優級品，具有商品價值者。

## 品名代號

LI5

## 通用範圍

油麥菜

## 大小規格

- (L) 大：200 公克以上
- (M) 中：150~199 公克
- (S) 小：未達 150 公克

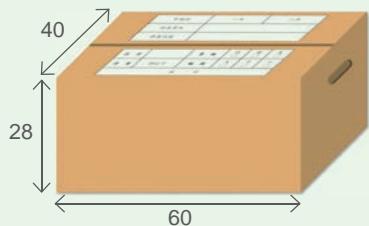
## 特級



## 優級



## 外箱示意圖



## 外箱標示

市場別	一市	二市
供應單位		
供應代號		
品名		等級 特 <input type="checkbox"/> 優 <input type="checkbox"/> 良 <input type="checkbox"/>
淨重	10公斤	規格 大 <input type="checkbox"/> 中 <input type="checkbox"/> 小 <input type="checkbox"/>
共 件		

## 開箱示意圖



## 內包裝方式



## 包裝規格

容器種類：紙箱、新式摺疊籃  
長x寬x高：五號箱 60x40x28 公分  
(可微調內縮 1~2 公分)

淨 重：10 公斤

## 包裝前

- 適時採收，集貨過程應避免人為、機械及其他傷害。
- 修整時，去除黃葉及不良葉，並洗淨泥土。
- 修整後，須按相同等級及大小規格選別分級，需進行預冷降溫處理，以維持品質。
- 組立包裝紙箱，確認封合處平整對齊，並確認透氣孔功能。

## 包裝時

- 整齊排放於箱內，疊放高度以不超過紙箱高度為原則。
- 裝箱時，需紮實，避免因搖晃及碰撞造成擦壓傷害，封箱時不得使用封箱釘。
- 箱上市場別、供應單位(人)、供應代號、品名、等級、規格、淨重及件數等標示，須填寫完備清楚。

## 包裝後

- 按箱面標示，規格相同者集中擺放，堆置整齊，堆疊時應避免壓傷內容物。
- 出貨前貨品須放置於陰涼處或通路所需求之適宜低溫環境，避免環境及人為因素造成腐損。

# 花椰菜

VEGETABLE

## 品質標準

### 特級

同一品種，球形完整，花球緊密，無斑點，無空心，成熟適度，色澤優良，外觀無瑕疵。

### 優級

同一品種，球形尚完整，花球尚緊密，無斑點，無空心，成熟尚適度，色澤良好，外觀輕微瑕疵。

### 良級

品質次於優級品，具有商品價值者。

## 特級



## 優級



## 品名代號

FB0      FB1 ▲  
FB2

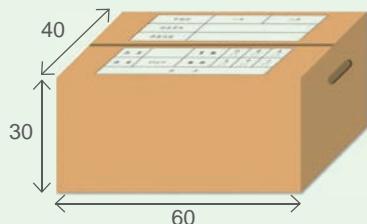
## 通用範圍

青梗  
白梗  
其他

## 大小規格

(L) 大：1.0 公斤以上  
(M) 中：0.6~0.9 公斤  
(S) 小：未達 0.6 公斤

## 外箱示意圖



## 外箱標示

市場別	一市	二市
供應單位		
供應代號		
品名		等級 特 <input type="checkbox"/> 優 <input type="checkbox"/> 良 <input type="checkbox"/>
淨重	15公斤	規格 大 <input type="checkbox"/> 中 <input type="checkbox"/> 小 <input type="checkbox"/>
共 件		

## 開箱示意圖



## 內包裝方式



## 包裝規格

容器種類：紙箱（單位：公分、外徑）

長x寬x高：五號箱 60x40x30 公分

（可微調內縮 1~2 公分）

淨 重：15 公斤

## 包裝前

- 適時採收，集貨過程應避免人為、機械及其他傷害。
- 修整清潔，莖長留不超過 5 公分。
- 修整後，須按相同品種、等級及大小規格選別分級。
- 組立包裝紙箱，確認封合處平整對齊，並確認透氣孔功能。

## 包裝時

- 整齊排放於箱內，疊放高度以不超過紙箱高度為原則。
- 裝箱時，需紮實，避免因搖晃及碰撞造成擦壓傷，封箱時不得使用封箱釘。
- 箱上市場別、供應單位（人）、供應代號、品名、等級、規格、淨重及件數等標示，須填寫完備清楚。

## 包裝後

- 按箱面標示，規格相同者集中擺放，堆置整齊，堆疊時應避免壓傷內容物。
- 出貨前貨品須放置於陰涼處或通路所需之適宜低溫環境，避免環境及人為因素造成腐損。

# 胡瓜

VEGETABLE

## 品質標準

### 特級

同一品種，色澤優良，表皮光澤佳，果面刺疣、果粉完整，質幼嫩，花瓣尚在，果身端正、直且均勻，外觀無瑕疵。

### 優級

同一品種，色澤尚良好，表皮著色不均，果面平滑，刺疣、果粉尚完整，質尚幼嫩，果形粗細輕微不均，果身內側微彎，外觀輕微瑕疵。

### 良級

品質次於優級品，具有商品價值者。

## 特級

### 品名代號

FC1 ▲ FC2

### 通用範圍

黑刺

改良種

### 大小規格

(L) 大：30 公分以上

(M) 中：25~29 公分

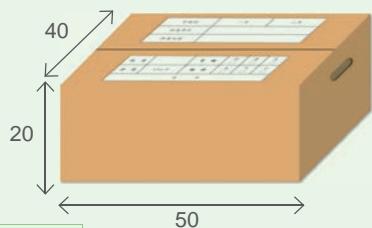
(S) 小：未達 25 公分



## 優級



## 外箱示意圖



## 外箱標示

市場別	一市	二市
供應單位		
供應代號		
品名		等級 特 <input type="checkbox"/> 優 <input type="checkbox"/> 良 <input type="checkbox"/>
淨重	15公斤	規格 大 <input type="checkbox"/> 中 <input type="checkbox"/> 小 <input type="checkbox"/>
共 件		

## 開箱示意圖



## 內包裝方式



## 包裝規格

容器種類：紙箱（單位：公分、外徑）

長x寬x高：六號箱 50x40x20 公分

（可微調內縮 1~2 公分）

淨 重：15 公斤

## 包裝前

1. 適時採收，集貨過程應避免人為、機械及其他傷害。
2. 修整時，不留果梗，並拭去果皮污物。
3. 修整後，須按相同品種、等級及大小規格選別分級。
4. 組立包裝紙箱，確認封合處平整對齊，並確認透氣孔功能。

## 包裝時

1. 整齊排放於箱內，疊放高度以不超過紙箱高度為原則。
2. 裝箱時，需紮實，避免因果實搖晃及碰撞造成擦壓傷害，封箱時不得使用封箱釘。
3. 箱上市場別、供應單位（人）、供應代號、品名、等級、規格、淨重及件數等標示，須填寫完備清楚。

## 包裝後

1. 按箱面標示，規格相同者集中擺放，堆置整齊，堆疊時應避免壓傷內容物。
2. 出貨前貨品須放置於陰涼處或通路所需之適宜低溫環境，避免環境及人為因素造成腐損。

# 花胡瓜

VEGETABLE

## 品質標準

### 特級

色澤優良，表皮光澤佳，果面刺疣、果粉完整，質幼嫩，花瓣尚在，果身端正、直且均勻，外觀無瑕疵。

### 優級

色澤尚良好，表皮著色不均，果面平滑，刺疣、果粉尚完整，質尚幼嫩，果身粗細輕微不均，果身內側微彎，外觀輕微瑕疵。

### 良級

品質次於優級品，具有商品價值者。

## 特級



## 優級



## 品名代號

FD1

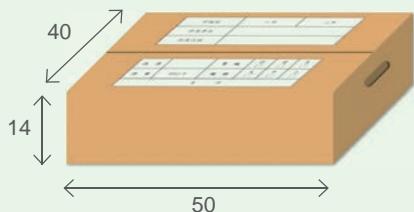
## 通用範圍

花胡瓜

## 大小規格

- (L) 大：18 公分以上
- (M) 中：12~17 公分
- (S) 小：未達 12 公分

## 外箱示意圖



## 外箱標示

市場別	一市	二市
供應單位		
供應代號		
品名	等級	特 <input type="checkbox"/> 優 <input type="checkbox"/> 良 <input type="checkbox"/>
淨重	10公斤	規格 大 <input type="checkbox"/> 中 <input type="checkbox"/> 小 <input type="checkbox"/>
共 件		

## 開箱示意圖



## 內包裝方式



## 包裝規格

容器種類：紙箱（單位：公分、外徑）

長x寬x高：六號箱 50x40x14 公分

（可微調內縮 1~2 公分）

淨 重：10 公斤

## 包裝前

- 適時採收，集貨過程應避免人為、機械及其他傷害。
- 修整時，不留果梗，並拭去果皮污物。
- 修整後，須按相同等級及大小規格選別分級。
- 組立包裝紙箱，確認封合處平整對齊，並確認透氣孔功能。

## 包裝時

- 整齊排放於箱內，疊放高度以不超過紙箱高度為原則。
- 裝箱時，需紮實，避免因果實搖晃及碰撞造成擦壓傷害，封箱時不得使用封箱釘。
- 箱上市場別、供應單位（人）、供應代號、品名、等級、規格、淨重及件數等標示，須填寫完備清楚。

## 包裝後

- 按箱面標示，規格相同者集中擺放，堆置整齊，堆疊時應避免壓傷內容物。
- 出貨前貨品須放置於陰涼處或通路所需之適宜低溫環境，避免環境及人為因素造成腐損。

# 絲瓜

圓筒絲瓜

VEGETABLE

品名代號

FF1 ▲ FF3

通用範圍

圓筒絲瓜

大小規格

(L) 大：24 公分以上  
(M) 中：20~23 公分  
(S) 小：未達 20 公分

品質標準

特級

同一品種，果身大小均勻，色澤優良，質幼嫩，無軟化，外觀無瑕疵。

優級

同一品種，果身大小尚均勻，色澤良好，質尚幼嫩，無軟化，外觀輕微瑕疵。

良級

品質次於優級品，具有商品價值者。

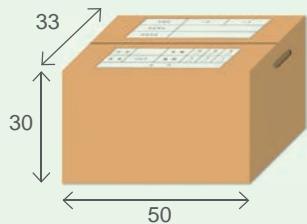
特級



優級



## 外箱示意圖



## 外箱標示

市場別	一市	二市
供應單位		
供應代號		
品名		等級 特 <input type="checkbox"/> 優 <input type="checkbox"/> 良 <input type="checkbox"/>
淨重	15公斤	規格 大 <input type="checkbox"/> 中 <input type="checkbox"/> 小 <input type="checkbox"/>
共 件		

## 開箱示意圖



## 內包裝方式



## 包裝規格

容器種類：紙箱（單位：公分、外徑）

長x寬x高：七號箱 50x33x30 公分

（可微調內縮 1~2 公分）

淨 重：15 公斤

## 包裝前

1. 適時採收，集貨過程應避免人為、機械及其他傷害。
2. 修整時，保留果梗約 1 公分，並拭去果皮污物。
3. 修整後，須按相同品種、等級及大小規格選別分級。
4. 組立包裝紙箱，確認封合處平整對齊，並確認透氣孔功能。

## 包裝時

1. 每果套以柔軟襯墊物，整齊排放於箱內，疊放高度以不超過紙箱高度為原則。
2. 裝箱時，需紮實，並適時填裝緩衝資材，避免因搖晃及碰撞造成擦壓傷害，封箱時不得使用封箱釘。
3. 箱上市場別、供應單位（人）、供應代號、品名、等級、規格、淨重及件數等標示，須填寫完備清楚。

## 包裝後

1. 按箱面標示，規格相同者集中擺放，堆置整齊，堆疊時應避免壓傷內容物。
2. 出貨前貨品須放置於陰涼處或通路所需之適宜低溫環境，避免環境及人為因素造成腐損。

# 苦瓜

白大米、青大米

VEGETABLE

## 品名代號

FG1 ▲ FG2

## 通用範圍

白大米  
青大米

## 大小規格

(L) 大：25 公分以上  
(M) 中：20~24 公分  
(S) 小：15 公分 ~20 公分

## 品質標準

### 特級

同一品種，成熟度達七分者，果身發育均勻，色澤優良，外觀無瑕疵。

### 優級

同一品種，成熟度達七分左右，果身發育尚均勻，色澤良好，外觀輕微瑕疵。

### 良級

品質次於優級品，具有商品價值者。

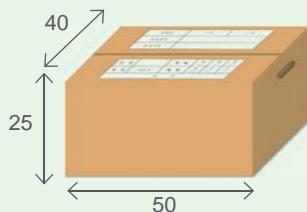
## 特級



## 優級



## 外箱示意圖



## 外箱標示

市場別	一市	二市
供應單位		
供應代號		
品名		等級 特 <input type="checkbox"/> 優 <input type="checkbox"/> 良 <input type="checkbox"/>
淨重	10公斤	規格 大 <input type="checkbox"/> 中 <input type="checkbox"/> 小 <input type="checkbox"/>
共 件		

## 開箱示意圖



## 內包裝方式



## 包裝規格

容器種類：紙箱（單位：公分、外徑）

長x寬x高：六號箱 50x40x25 公分

（可微調內縮 1~2 公分）

淨 重：10 公斤

## 包裝前

1. 適時採收，集貨過程應避免人為、機械及其他傷害。
2. 修整時，拭去果皮污物。
3. 修整後，須按相同品種、等級及大小規格選別分級。
4. 組立包裝紙箱，確認封合處平整對齊，並確認透氣孔功能。

## 包裝時

1. 每果套以柔軟襯墊物，整齊排放於箱內，疊放高度以不超過紙箱高度為原則。
2. 裝箱時，需紮實，並適時填裝緩衝資材，避免因搖晃及碰撞造成擦壓傷害，封箱時不得使用封箱釘。
3. 箱上市場別、供應單位（人）、供應代號、品名、等級、規格、淨重及件數等標示，須填寫完備清楚。

## 包裝後

1. 按箱面標示，規格相同者集中擺放，堆置整齊，堆疊時應避免壓傷內容物。
2. 出貨前貨品須放置於陰涼處或通路所需之適宜低溫環境，並避免天然及人為傷害。

# 茄子

麻  
莢  
茄

VE  
GE  
TA  
BL  
E

品名代號

FI2

通用範圍

麻莢茄

大小規格

- (L) 大：35 公分以上
- (M) 中：30~34 公分
- (S) 小：未達 30 公分

品質標準

特級

花萼深黑色，果形完整、端正、直且均勻，色澤優良，果面光滑，質幼嫩，茄身具有彈性，外觀無瑕疵。

優級

花萼乾燥，果身微彎曲，茄尾稍微肥大，色澤尚良好，表皮著色不均，果面尚光滑，質尚幼嫩，茄身尚有彈性，外觀輕微瑕疵。

良級

品質次於優級品，具有商品價值者。

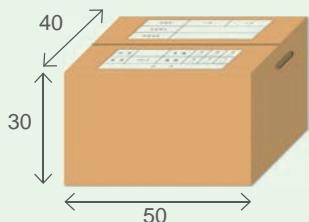
特級



優級



## 外箱示意圖



## 外箱標示

市場別	一市	二市
供應單位		
供應代號		
品名		等級 特 <input type="checkbox"/> 優 <input type="checkbox"/> 良 <input type="checkbox"/>
淨重	15公斤	規格 大 <input type="checkbox"/> 中 <input type="checkbox"/> 小 <input type="checkbox"/>
共 件		

## 開箱示意圖



## 內包裝方式



## 包裝規格

容器種類：紙箱（單位：公分、外徑）

長x寬x高：六號箱 50x40x30 公分

（可微調內縮 1~2 公分）

淨 重：15 公斤

## 包裝前

- 適時採收，集貨過程應避免人為、機械及其他傷害。
- 修整時，果梗長度不超 5 公分，並拭去果皮污物。
- 修整後，須按相同等級及大小規格選別分級。
- 組立包裝紙箱，確認封合處平整對齊，並確認透氣孔功能。

## 包裝時

- 整齊排放於箱內，疊放高度以不超過紙箱高度為原則。
- 裝箱時，需紮實，避免因搖晃及碰撞造成擦壓傷害，封箱時不得使用封箱釘。
- 箱上市場別、供應單位（人）、供應代號、品名、等級、規格、淨重及件數等標示，須填寫完備清楚。

## 包裝後

- 按箱面標示，規格相同者集中擺放，堆置整齊，堆疊時應避免壓傷內容物。
- 出貨前貨品須放置於陰涼處或通路所需之適宜低溫環境，避免環境及人為因素造成腐損。

# 番 茄

牛番茄

VE  
GE  
TA  
BLE

品名代號

FJ3

通用範圍

牛番茄

大小規格

(L) 大：250 公克以上  
(M) 中：200~249 公克  
(S) 小：150~200 公克

品質標準

特級

成熟適度，果形完整，色澤優良，果面光滑，無軟化，外觀無瑕疵。

優級

成熟尚適度，果形尚完整，色澤良好，果面光滑，無軟化，外觀輕微瑕疵。

良級

品質次於優級品，具有商品價值者。

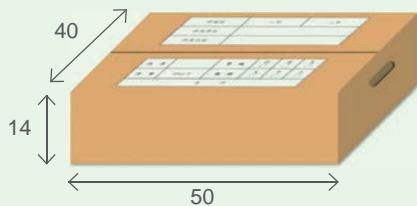
特級



優級



## 外箱示意圖



## 外箱標示

市場別	一市	二市
供應單位		
供應代號		
品名		等級
淨重	10公斤	規格
		特 <input type="checkbox"/> 優 <input type="checkbox"/> 良 <input type="checkbox"/>
		大 <input type="checkbox"/> 中 <input type="checkbox"/> 小 <input type="checkbox"/>
		共 件

## 開箱示意圖



## 內包裝方式



## 包裝規格

容器種類：紙箱（單位：公分、外徑）

長x寬x高：六號箱 50x40x14 公分

（可微調內縮 1~2 公分）

淨 重：10 公斤

## 包裝前

1. 果實適時採收，集貨過程應避免人為、機械及其他傷害。
2. 修整時，果梗勿超過果肩高度，並拭去果皮污物。
3. 修整後，須按相同等級及大小規格選別分級。
4. 組立包裝紙箱，確認封合處平整對齊，並確認透氣孔功能。

## 包裝時

1. 整齊排放於箱內，層與層之間，襯以柔軟襯墊物，疊放高度以不超過紙箱高度為原則。
2. 裝箱時，需紮實，並適時填裝緩衝資材，避免因搖晃及碰撞造成擦壓傷害，封箱時不得使用封箱釘。
3. 箱上市場別、供應單位（人）、供應代號、品名、等級、規格、淨重及件數等標示，須填寫完備清楚。

## 包裝後

1. 按箱面標示，規格相同者集中擺放，堆置整齊，堆疊時應避免壓傷內容物。
2. 出貨前貨品須放置於陰涼處或通路所需之適宜低溫環境，避免環境及人為因素造成腐損。

# 甜 椒

彩色種

VE  
GE  
TA  
BLE

品名代號

FK4

通用範圍

彩色種

大小規格

- (L) 大：300 公克以上
- (M) 中：200~299 公克
- (S) 小：未達 200 公克

品質標準

特級

同一品種，果形完整，色澤優良、均勻，無黃化或紅熟，果面光滑，無軟化，外觀無瑕疵。

優級

同一品種，果形尚完整，色澤良好、尚均勻，無黃化或紅熟，果面尚光滑，無軟化，外觀輕微瑕疵。

良級

品質次於優級品，具有商品價值者。

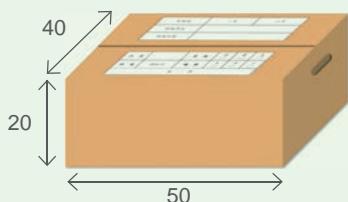
特級



優級



## 外箱示意圖



## 外箱標示

市場別	一市	二市
供應單位		
供應代號		
品名		等級 特 <input type="checkbox"/> 優 <input type="checkbox"/> 良 <input type="checkbox"/>
淨重	10公斤	規格 大 <input type="checkbox"/> 中 <input type="checkbox"/> 小 <input type="checkbox"/>
共 件		

## 開箱示意圖



## 內包裝方式



## 包裝規格

容器種類：紙箱（單位：公分、外徑）

長x寬x高：六號箱 50x40x20 公分

（可微調內縮 1~2 公分）

淨 重：10 公斤

## 包裝前

1. 適時採收，集貨過程應避免人為、機械及其他傷害。
2. 修整時，拭去果皮污物。
3. 修整後，須按相同品種、等級及大小規格選別分級。
4. 組立包裝紙箱，確認封合處平整對齊，並確認透氣孔功能。

## 包裝時

1. 整齊排放於箱內，疊放高度以不超過紙箱高度為原則。
2. 裝箱時，需紮實，避免因果實搖晃及碰撞造成擦壓傷害，封箱時不得使用封箱釘。
3. 箱上市場別、供應單位（人）、供應代號、品名、等級、規格、淨重及件數等標示，須填寫完備清楚。

## 包裝後

1. 按箱面標示，規格相同者集中擺放，堆置整齊，堆疊時應避免壓傷內容物。
2. 出貨前貨品須放置於陰涼處或通路所需之適宜低溫環境，避免環境及人為因素造成腐損。

# 甜 椒

青  
椒

VE  
GE  
TA  
BLE

品名代號

FK5

通用範圍

青椒

大小規格

- (L) 大：300 公克以上
- (M) 中：200~299 公克
- (S) 小：未達 200 公克

品質標準

特級

同一品種，果形完整，色澤優良、均勻，無黃化或紅熟，果面光滑，無軟化，外觀無瑕疵。

優級

同一品種，果形尚完整，色澤良好、尚均勻，無黃化或紅熟，果面尚光滑，無軟化，外觀輕微瑕疵。

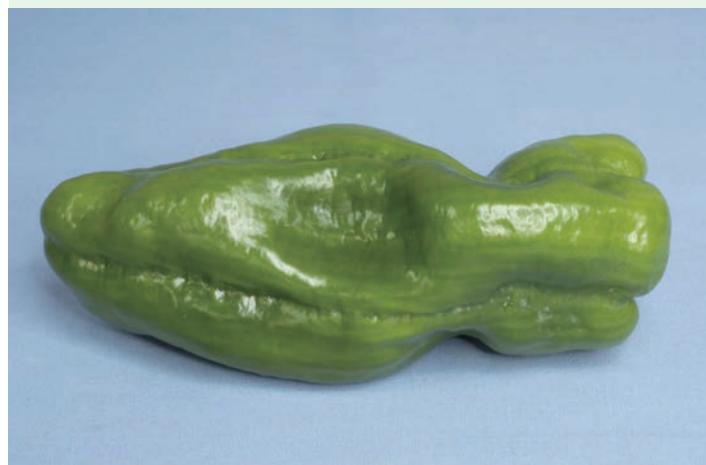
良級

品質次於優級品，具有商品價值者。

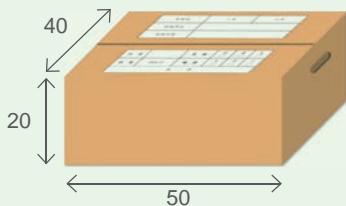
特級



優級



## 外箱示意圖



## 外箱標示

市場別	一市	二市
供應單位		
供應代號		
品名		等級 特 <input type="checkbox"/> 優 <input type="checkbox"/> 良 <input type="checkbox"/>
淨重	10公斤	規格 大 <input type="checkbox"/> 中 <input type="checkbox"/> 小 <input type="checkbox"/>
共 件		

## 開箱示意圖



## 內包裝方式



## 包裝規格

容器種類：紙箱（單位：公分、外徑）

長x寬x高：六號箱 50x40x20 公分

（可微調內縮 1~2 公分）

淨 重：10 公斤

## 包裝前

1. 適時採收，集貨過程應避免人為、機械及其他傷害。
2. 修整時，不留果梗，並拭去果皮污物。
3. 修整後，須按相同等級及大小規格選別分級。
4. 組立包裝紙箱，確認封合處平整對齊，並確認透氣孔功能。

## 包裝時

1. 整齊排放於箱內，疊放高度以不超過紙箱高度為原則。
2. 裝箱時，需紮實，避免因果實搖晃及碰撞造成擦壓傷害，封箱時不得使用封箱釘。
3. 箱上市場別、供應單位（人）、供應代號、品名、等級、規格、淨重及件數等標示，須填寫完備清楚。

## 包裝後

1. 按箱面標示，規格相同者集中擺放，堆置整齊，堆疊時應避免壓傷內容物。
2. 出貨前貨品須放置於陰涼處或通路所需之適宜低溫環境，避免環境及人為因素造成腐損。

# 豌豆莢

白花、紅花

VEGETABLE

## 品名代號

FL1      FL2 ▲

## 通用範圍

白花  
紅花

## 大小規格

(L) 大：6 公分以上  
(M) 中：5~5.9 公分  
(S) 小：未達 5 公分

## 品質標準

### 特級

同一品種，豆莢完整平滑，萼片新鮮，色澤優良，質幼嫩，無軟化，外觀無瑕疵。

### 優級

同一品種，豆莢完整尚平滑，萼片尚新鮮，色澤良好，質尚幼嫩，無軟化，外觀輕微瑕疵。

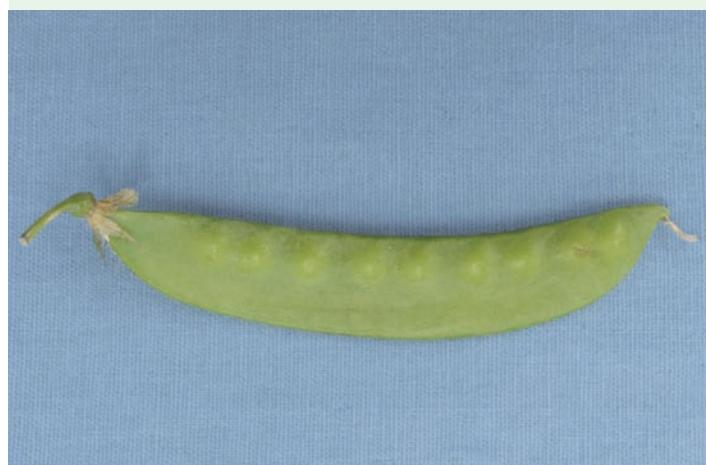
### 良級

品質次於優級品，具有商品價值者。

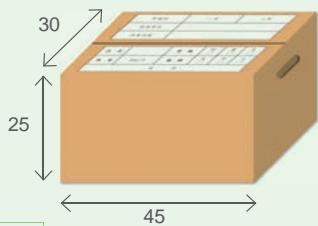
## 特級



## 優級



## 外箱示意圖



## 外箱標示

市場別	一市	二市
供應單位		
供應代號		
品名		等級 特 <input type="checkbox"/> 優 <input type="checkbox"/> 良 <input type="checkbox"/>
淨重	10公斤	規格 大 <input type="checkbox"/> 中 <input type="checkbox"/> 小 <input type="checkbox"/>
共 件		

## 開箱示意圖



## 內包裝方式



## 包裝規格

容器種類：紙箱（單位：公分、外徑）

長x寬x高：八號箱 45x30x25 公分

（可微調內縮 1~2 公分）

淨 重：10 公斤

## 包裝前

1. 適時採收，集貨過程應避免人為、機械及其他傷害。
2. 修整時，去除不良豆莢。
3. 修整後，須按相同品種、等級及大小規格選別分級。
4. 組立包裝紙箱，確認封合處平整對齊，並確認透氣孔功能。

## 包裝時

1. 排放於箱內，疊放高度以不超過紙箱高度為原則。
2. 裝箱時，需紮實，避免因搖晃及碰撞造成擦壓傷害，封箱時不得使用封箱釘。
3. 箱上市場別、供應單位(人)、供應代號、品名、等級、規格、淨重及件數等標示，須填寫完備清楚。

## 包裝後

1. 按箱面標示，規格相同者集中擺放，堆置整齊，堆疊時應避免壓傷內容物。
2. 出貨前貨品須放置於陰涼處或通路所需之適宜低溫環境，避免環境及人為因素造成腐損。

# 甜 豌 豆

VE  
GE  
TA  
BLE

## 品質標準

### 特級

豆莢完整平滑，萼片新鮮，色澤優良，質幼嫩，無軟化，外觀無瑕疵。

### 優級

豆莢完整尚平滑，萼片尚新鮮，色澤良好，質尚幼嫩，無軟化，外觀輕微瑕疵。

### 良級

品質次於優級品，具有商品價值者。

## 特級



## 品名代號

FL6

## 通用範圍

甜豌豆

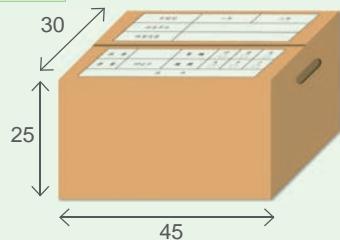
## 大小規格

- (L) 大：6 公分以上
- (M) 中：5~5.9 公分
- (S) 小：未達 5 公分

## 優級



## 外箱示意圖



## 外箱標示

市場別	一市	二市
供應單位		
供應代號		
品名		等級
淨重	10公斤	規格
		特 <input type="checkbox"/>
		優 <input type="checkbox"/>
		良 <input type="checkbox"/>
		大 <input type="checkbox"/>
		中 <input type="checkbox"/>
		小 <input type="checkbox"/>
	共 件	

## 開箱示意圖



## 內包裝方式



## 包裝規格

容器種類：紙箱（單位：公分、外徑）

長x寬x高：八號箱 45x30x25 公分

（可微調內縮 1~2 公分）

淨 重：10 公斤

## 包裝前

- 適時採收，集貨過程應避免人為、機械及其他傷害。
- 修整時，去除不良豆莢。
- 修整後，須按相同等級及大小規格選別分級。
- 組立包裝紙箱，確認封合處平整對齊，並確認透氣孔功能。

## 包裝時

- 排放於箱內，疊放高度以不超過紙箱高度為原則。
- 裝箱時，需紮實，避免因搖晃及碰撞造成擦壓傷害，封箱時不得使用封箱釘。
- 箱上市場別、供應單位(人)、供應代號、品名、等級、規格、淨重及件數等標示，須填寫完備清楚。

## 包裝後

- 按箱面標示，規格相同者集中擺放，堆置整齊，堆疊時應避免壓傷內容物。
- 出貨前貨品須放置於陰涼處或通路所需之適宜低溫環境，避免環境及人為因素造成腐損。

# 敏豆

白豆、青豆

VEGETABLE

## 品名代號

FN1 ▲ FN2

## 通用範圍

白豆  
青豆

## 大小規格

(L) 大：18 公分以上  
(M) 中：12~17 公分  
(S) 小：未達 12 公分

## 品質標準

### 特級

同一品種，果莢平滑無突起，色澤優良，質幼嫩，外觀無瑕疵。

### 優級

同一品種，果莢尚平滑稍微突起，色澤良好，質尚幼嫩，外觀輕微瑕疵。

### 良級

品質次於優級品，具有商品價值者。

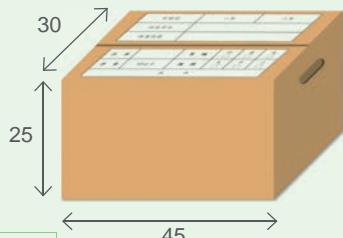
## 特級



## 優級



## 外箱示意圖



## 外箱標示

市場別	一市	二市
供應單位		
供應代號		
品名		
淨重	10公斤	規格
共 件		
等級	特 <input type="checkbox"/>	優 <input type="checkbox"/>
	大 <input type="checkbox"/>	中 <input type="checkbox"/>
		小 <input type="checkbox"/>

## 開箱示意圖



## 內包裝方式



## 包裝規格

容器種類：紙箱（單位：公分、外徑）

長x寬x高：八號箱 45x30x25 公分

（可微調內縮 1~2 公分）

淨 重：10 公斤

## 包裝前

1. 適時採收，集貨過程應避免人為、機械及其他傷害。
2. 修整時，去除不良豆莢。
3. 修整後，須按相同品種、等級及大小規格選別分級。
4. 組立包裝紙箱，確認封合處平整對齊，並確認透氣孔功能。

## 包裝時

1. 按相同品種、等級、大小規格，整齊排放於箱內，疊放高度以不超過紙箱高度為原則。
2. 裝箱時，需紮實，封箱時不得使用封箱釘。
3. 箱上市場別、供應單位（人）、供應代號、品名、等級、規格、淨重及件數等標示，須填寫完備清楚。

## 包裝後

1. 按箱面標示，規格相同者集中擺放，堆置整齊，堆疊時應避免壓傷內容物。
2. 出貨前貨品須放置於陰涼處或通路所需之適宜低溫環境，避免環境及人為因素造成腐損。

# 敏豆

粉豆、醃豆

VEGETABLE

## 品名代號

FN3 FN5 ▲

## 通用範圍

粉豆  
醃豆

## 大小規格

(L) 大：20 公分以上  
(M) 中：15~19 公分  
(S) 小：未達 15 公分

## 品質標準

### 特級

同一品種，果莢平滑無突起，色澤優良，質幼嫩，外觀無瑕疵。

### 優級

同一品種，果莢尚平滑稍微突起，色澤良好，質尚幼嫩，外觀輕微瑕疵。

### 良級

品質次於優級品，具有商品價值者。

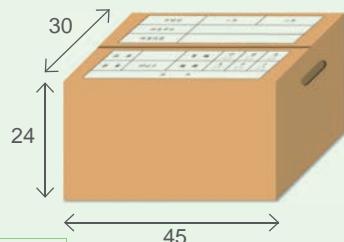
## 特級



## 優級



## 外箱示意圖



## 外箱標示

市場別	一市	二市
供應單位		
供應代號		
品名		等級
淨重	10公斤	規格
		特 <input type="checkbox"/>
		優 <input type="checkbox"/>
		良 <input type="checkbox"/>
		大 <input type="checkbox"/>
		中 <input type="checkbox"/>
		小 <input type="checkbox"/>
		共 件

## 開箱示意圖



## 內包裝方式



## 包裝規格

容器種類：紙箱（單位：公分、外徑）

長x寬x高：八號箱 45x30x25 公分

（可微調內縮 1~2 公分）

淨 重：10 公斤

## 包裝前

1. 適時採收，集貨過程應避免人為、機械及其他傷害。
2. 修整時，去除不良豆莢。
3. 修整後，須按相同品種、等級及大小規格選別分級。
4. 組立包裝紙箱，確認封合處平整對齊，並確認透氣孔功能。

## 包裝時

1. 整齊排放於箱內，疊放高度以不超過紙箱高度為原則。
2. 裝箱時，需紮實，封箱時不得使用封箱釘。
3. 箱上市場別、供應單位（人）、供應代號、品名、等級、規格、淨重及件數等標示，須填寫完備清楚。

## 包裝後

1. 按箱面標示，規格相同者集中擺放，堆置整齊，堆疊時應避免壓傷內容物。
2. 出貨前貨品須放置於陰涼處或通路所需求之適宜低溫環境，避免環境及人為因素造成腐損。

# 青花苔

VEGETABLE

品名代號

FR1

通用範圍

青花苔

大小規格

- (L) 大：400 公克以上
- (M) 中：300~399 公克
- (S) 小：未達 300 公克

品質標準

特級

球形完整，蕾粒細密，無空心，色澤優良，質幼嫩，外觀無瑕疵。

優級

球形完整，蕾粒尚細密，無空心，色澤良好，質尚幼嫩，外觀輕微瑕疵。

良級

品質次於優級品，具有商品價值者。

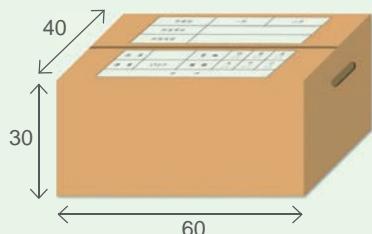
特級



優級



## 外箱示意圖



## 外箱標示

市場別	一市	二市
供應單位		
供應代號		
品名		等級 特 <input type="checkbox"/> 優 <input type="checkbox"/> 良 <input type="checkbox"/>
淨重	15公斤	規格 大 <input type="checkbox"/> 中 <input type="checkbox"/> 小 <input type="checkbox"/>
共 件		

## 開箱示意圖



## 內包裝方式



## 包裝規格

容器種類：紙箱（單位：公分、外徑）

長x寬x高：五號箱 60x40x30 公分

（可微調內縮 1~2 公分）

淨 重：15 公斤

## 包裝前

- 適時採收，集貨過程應避免人為、機械及其他傷害。
- 修整清潔，莖長留不超過 5 公分。
- 修整後，須按相同等級及大小規格選別分級，需進行預冷降溫處理，以維持品質。
- 組立包裝紙箱，確認封合處平整對齊，並確認透氣孔功能。紙箱內套以大型塑膠袋。

## 包裝時

- 整齊排放於箱內，疊放高度以不超過紙箱高度為原則。
- 裝箱時，需紮實，避免因搖晃及碰撞造成擦壓傷，封箱時不得使用封箱釘。
- 箱上市場別、供應單位（人）、供應代號、品名、等級、規格、淨重及件數等標示，須填寫完備清楚。

## 包裝後

- 按箱面標示，規格相同者集中擺放，堆置整齊，堆疊時應避免壓傷內容物。
- 出貨前貨品須放置於陰涼處或通路所需求之適宜低溫環境，避免環境及人為因素造成腐損。

# 隼人瓜苗

品名代號

FU2

通用範圍

隼人瓜苗

大小規格

- (L) 大：28 公分以上
- (M) 中：25~27 公分
- (S) 小：22~25 公分

品質標準

特級

色澤優良，質幼嫩，無老化，外觀無瑕疵。

優級

色澤良好，質尚幼嫩，稍微老化，外觀輕微瑕疵。

良級

品質次於優級品，具有商品價值者。

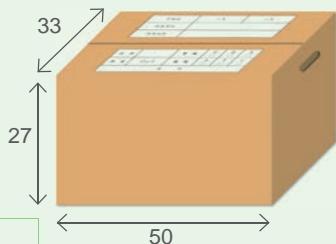
特級



優級



## 外箱示意圖



## 外箱標示

市場別	一市	二市
供應單位		
供應代號		
品名		等級 特 <input type="checkbox"/> 優 <input type="checkbox"/> 良 <input type="checkbox"/>
淨重	12公斤	規格 大 <input type="checkbox"/> 中 <input type="checkbox"/> 小 <input type="checkbox"/>
共 件		

## 開箱示意圖



## 內包裝方式



## 包裝規格

容器種類：紙箱（單位：公分、外徑）

長x寬x高：七號箱 50x33x27 公分

（可微調內縮 1~2 公分）

淨 重：12 公斤

## 包裝前

- 適時採收，集貨過程應避免人為、機械及其他傷害。
- 修整時，去除黃葉及不良葉，並洗淨泥土。
- 修整後，須按相同等級及大小規格選別分級，需進行預冷降溫處理，以維持品質。
- 組立包裝紙箱，確認封合處平整對齊，並確認透氣孔功能。

## 包裝時

- 整齊排放於箱內，或取 0.3 公斤紮成一束，每箱 40 束，疊放高度以不超過紙箱高度為原則。
- 裝箱時，需紮實，避免因搖晃及碰撞造成擦壓傷害，封箱時不得使用封箱釘。
- 箱上市場別、供應單位（人）、供應代號、品名、等級、規格、淨重及件數等標示，須填寫完備清楚。

## 包裝後

- 按箱面標示，規格相同者集中擺放，堆置整齊，堆疊時應避免壓傷內容物。
- 出貨前貨品須放置於陰涼處或通路所需之適宜低溫環境，避免環境及人為因素造成腐損。

# 蘿蔔

## VEGETABLE

### 品質標準

#### 特級

同一品種，根型及色澤優良，無空心，無抽苔，無裂痕，外觀無瑕疵。

#### 優級

同一品種，根型及色澤良好，無空心，無抽苔，無嚴重裂痕，外觀輕微瑕疵。

#### 良級

品質次於優級品，具有商品價值者。

### 特級



### 優級



### 品名代號

SA0	SA1
SA2	SA3 ▲

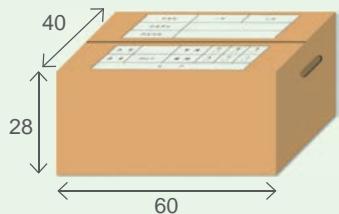
### 通用範圍

梅花	椿仔
研仔	其他改良種

### 大小規格

(L) 大：1.5 公斤 ~2 公斤  
(M) 中：1 公斤 ~1.4 公斤  
(S) 小：0.6 公斤 ~1 公斤

## 外箱示意圖



## 外箱標示

市場別	一市	二市
供應單位		
供應代號		
品名		等級 特 <input type="checkbox"/> 優 <input type="checkbox"/> 良 <input type="checkbox"/>
淨重	20公斤	規格 大 <input type="checkbox"/> 中 <input type="checkbox"/> 小 <input type="checkbox"/>
共 件		

## 開箱示意圖



## 內包裝方式



## 包裝規格

容器種類：紙箱（單位：公分、外徑）

長x寬x高：五號箱 60x40x28 公分

（可微調內縮 1~2 公分）

淨 重：20 公斤

## 包裝前

- 適時採收，集貨過程應避免人為、機械及其他傷害。
- 修整清潔，去除鬚根、泥土，葉柄不留超過 10 公分。
- 修整後，須按相同品種、等級及大小規格選別分級。
- 組立包裝紙箱，確認封合處平整對齊，並確認透氣孔功能。

## 包裝時

- 整齊排放於箱內，疊放高度以不超過紙箱高度為原則。
- 裝箱時，需紮實，避免因搖晃及碰撞造成擦壓傷或斷裂，封箱時不得使用封箱釘。
- 箱上市場別、供應單位（人）、供應代號、品名、等級、規格、淨重及件數等標示，須填寫完備清楚。

## 包裝後

- 按箱面標示，規格相同者集中擺放，堆置整齊，堆疊時應避免壓傷內容物。
- 出貨前貨品須放置於陰涼處或通路所需之適宜低溫環境，避免環境及人為因素造成腐損。

# 青蔥

VE  
GE  
TA  
BLE

## 品質標準

### 特級

同一品種，色澤優良，質幼嫩，清潔，無抽苔，無枯萎，外觀無瑕疵。

### 優級

同一品種，色澤良好，質尚幼嫩，清潔，無抽苔，無枯萎，輕微瑕疵。

### 良級

品質次於優級品，具有商品價值者。

## 品名代號

SE1 ▲ SE2  
SE6

## 通用範圍

日蔥  
北蔥  
粉蔥

## 大小規格 - 蔥白長

**北蔥** (L) 大：25 公分以上  
(M) 中：20~24 公分  
(S) 小：未達 20 公分

**日蔥** (L) 大：20 公分以上  
(M) 中：15~20 公分  
(S) 小：未達 15 公分

**粉蔥** (L) 大：25 公分以上  
(M) 中：20~25 公分  
(S) 小：未達 20 公分

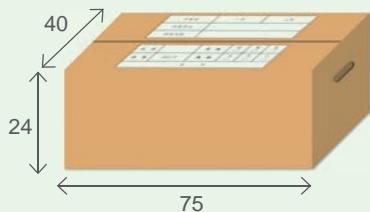
## 特級



## 優級



## 外箱示意圖



## 外箱標示

市場別	一市	二市
供應單位		
供應代號		
品名		等級 特 <input type="checkbox"/> 優 <input type="checkbox"/> 良 <input type="checkbox"/>
淨重	15公斤	規格 大 <input type="checkbox"/> 中 <input type="checkbox"/> 小 <input type="checkbox"/>
共 件		

## 開箱示意圖



## 內包裝方式



## 包裝規格

容器種類：紙箱（單位：公分、外徑）

長x寬x高：特用箱 75x40x24 公分

（可微調內縮 1~2 公分）

淨 重：15 公斤

## 包裝前

1. 適時採收，集貨過程應避免人為、機械及其他傷害。
2. 修整時，去除黃葉及不良葉，並洗淨泥土。
3. 修整後，須按相同品種、等級及大小規格選別分級，需進行預冷降溫處理，以維持品質。
4. 組立包裝紙箱，確認封合處平整對齊，並確認透氣孔功能。

## 包裝時

1. 取 1 公斤紮成一束，整齊排放於箱內，每箱 15 束，疊放高度以不超過紙箱高度為原則。
2. 裝箱時，需紮實，避免因搖晃及碰撞造成擦壓傷害，封箱時不得使用封箱釘。
3. 箱上市場別、供應單位（人）、供應代號、品名、等級、規格、淨重及件數等標示，須填寫完備清楚。

## 包裝後

1. 按箱面標示，規格相同者集中擺放，堆置整齊，堆疊時應避免壓傷內容物。
2. 出貨前貨品須放置於陰涼處或通路所需之適宜低溫環境，避免環境及人為因素造成腐損。

# 大 蒜

軟  
梗

VE  
GE  
TA  
BLE

品名代號

SG2

通用範圍

軟梗

大小規格 - 蒜白長

- (L) 大：長 15 公分以上，  
直徑 2 公分以上
- (M) 中：長 10~14 公分，  
直徑 1.5~1.9 公分
- (S) 小：長未達 10 公分，  
直徑未達 1.5 公分

品質標準

特級

蒜白長 15 公分以上，直徑 1.5 公分以上，色澤潔白，基部未成球形，無斷裂，葉色綠，外觀無瑕疵。

優級

蒜白長 10 公分以上，直徑 1.5 公分以上，色澤潔白，基部略成球形，無斷裂，葉色綠，外觀輕微瑕疵。

良級

品質次於優級品，具有商品價值者。

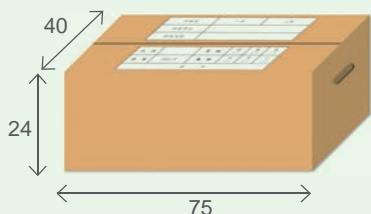
特級



優級



## 外箱示意圖



## 外箱標示

市場別	一市	二市
供應單位		
供應代號		
品名		等級 特 <input type="checkbox"/> 優 <input type="checkbox"/> 良 <input type="checkbox"/>
淨重	20公斤	規格 大 <input type="checkbox"/> 中 <input type="checkbox"/> 小 <input type="checkbox"/>
共 件		

## 開箱示意圖



## 內包裝方式



## 包裝規格

容器種類：紙箱（單位：公分、外徑）

長x寬x高：特用箱 75x40x24 公分

（可微調內縮 1~2 公分）

淨 重：20 公斤

## 包裝前

1. 適時採收，集貨過程應避免人為、機械及其他傷害。
2. 修整時，去除黃葉及不良葉，並洗淨泥土。
3. 修整後，須按相同等級及大小規格選別分級。
4. 組立包裝紙箱，確認封合處平整對齊，並確認透氣孔功能。

## 包裝時

1. 整齊排放於箱內，疊放高度以不超過紙箱高度為原則。
2. 裝箱時，需紮實，避免因搖晃及碰撞造成擦壓傷害，封箱時不得使用封箱釘。
3. 箱上市場別、供應單位（人）、供應代號、品名、等級、規格、淨重及件數等標示，須填寫完備清楚。

## 包裝後

1. 按箱面標示，規格相同者集中擺放，堆置整齊，堆疊時應避免壓傷內容物。
2. 出貨前貨品須放置於陰涼處或通路所需之適宜低溫環境，避免環境及人為因素造成腐損。

# 綠竹筍

VEGETABLE

## 品質標準

### 特級

筍形及色澤優良，無出青，質幼嫩，無纖維化，切口無褐化，外觀無瑕疵。

### 優級

筍形及色澤良好，無出青，質尚幼嫩，無纖維化，切口無褐化，外觀輕微瑕疵。

### 良級

品質次於優級品，具有商品價值者。

## 特級



## 優級



## 品名代號

SH2

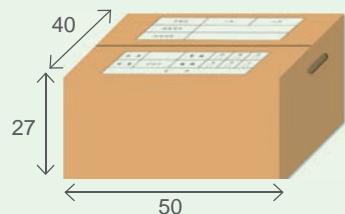
## 通用範圍

綠竹筍

## 大小規格

- (L) 大：500 公克以上
- (M) 中：250~499 公克
- (S) 小：未達 250 公克

## 外箱示意圖



## 外箱標示

市場別	一市	二市
供應單位		
供應代號		
品名		等級 特 <input type="checkbox"/> 優 <input type="checkbox"/> 良 <input type="checkbox"/>
淨重	15公斤	規格 大 <input type="checkbox"/> 中 <input type="checkbox"/> 小 <input type="checkbox"/>
共 件		

## 開箱示意圖



## 內包裝方式



## 包裝規格

容器種類：紙箱（單位：公分、外徑）

長x寬x高：六號箱 50x40x27 公分

（可微調內縮 1~2 公分）

淨 重：15 公斤

## 包裝前

- 適時採收，集貨過程應避免人為、機械及其他傷害。
- 修整清潔，須將採割口切平，並去除筍身污物。
- 修整後，須按相同等級及大小規格選別分級，需進行預冷降溫處理，以維持品質。
- 組立包裝紙箱，確認封合處平整對齊，並確認透氣孔功能。紙箱內套以大型塑膠袋。

## 包裝時

- 整齊排放於箱內，疊放高度以不超過紙箱高度為原則。
- 裝箱時，需紮實，避免因搖晃及碰撞造成擦壓傷，封箱時不得使用封箱釘。
- 箱上市場別、供應單位（人）、供應代號、品名、等級、規格、淨重及件數等標示，須填寫完備清楚。

## 包裝後

- 按箱面標示，規格相同者集中擺放，堆置整齊，堆疊時應避免壓傷內容物。
- 出貨前貨品須放置於陰涼處或通路所需之適宜低溫環境，避免環境及人為因素造成腐損。

# 綠烏竹殼筍

VEGETABLE

品質標準

## 特級

筍形及色澤優良，無出青，質幼嫩，無纖維化，切口無褐化，外觀無瑕疵。

## 優級

筍形及色澤良好，無出青，質尚幼嫩，無纖維化，切口無褐化，外觀輕微瑕疵。

## 良級

品質次於優級品，具有商品價值者。

特級



優級



品名代號

SH5

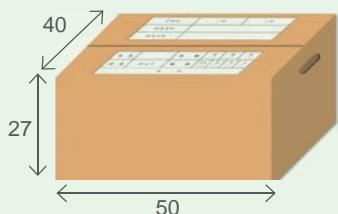
通用範圍

烏殼綠竹筍

大小規格

- (2L) 特大：1.8 公斤以上
- (L) 大： 1.2~1.7 公斤
- (M) 中： 0.6~1.1 公斤
- (S) 小： 未達 0.6 公斤

## 外箱示意圖



## 外箱標示

市場別	一市	二市
供應單位		
供應代號		
品名	等級	特 <input type="checkbox"/> 優 <input type="checkbox"/> 良 <input type="checkbox"/>
淨重	20 公斤	規格 <input type="checkbox"/> 特大 <input type="checkbox"/> 大 <input type="checkbox"/> 中 <input type="checkbox"/> 小
共 件		

## 開箱示意圖



## 內包裝方式



## 包裝規格

容器種類：紙箱（單位：公分、外徑）

長x寬x高：六號箱 50x40x27 公分

（可微調內縮 1~2 公分）

淨 重：20 公斤

## 包裝前

1. 適時採收，集貨過程應避免人為、機械及其他傷害。
2. 修整清潔，須將採割口切平，並去除筍身污物。
3. 修整後，須按相同等級及大小規格選別分級，需進行預冷降溫處理，以維持品質。
4. 組立包裝紙箱，確認封合處平整對齊，並確認透氣孔功能。紙箱內套以大型塑膠袋。

## 包裝時

1. 整齊排放於箱內，疊放高度以不超過紙箱高度為原則。
2. 裝箱時，需紮實，避免因搖晃及碰撞造成擦壓傷，封箱時不得使用封箱釘。
3. 箱上市場別、供應單位（人）、供應代號、品名、等級、規格、淨重及件數等標示，須填寫完備清楚。

## 包裝後

1. 按箱面標示，規格相同者集中擺放，堆置整齊，堆疊時應避免壓傷內容物。
2. 出貨前貨品須放置於陰涼處或通路所需之適宜低溫環境，避免環境及人為因素造成腐損。

# 芋

VEGETABLE

## 品質標準

### 特級

同一品種，形狀完整，質地堅實，外觀無瑕疵。

### 優級

同一品種，形狀尚完整，質地尚堅實，外觀輕微瑕疵。

### 良級

品質次於優級品，具有商品價值者。

## 特級

### 品名代號

SJ2

### 通用範圍

檳榔心芋及  
其改良種

### 大小規格

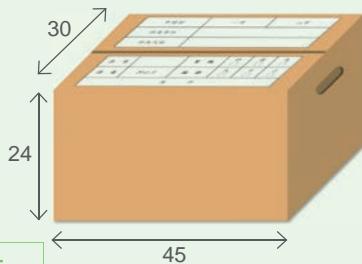
(L) 大：750 公克以上  
(M) 中：500~749 公克  
(S) 小：未達 500 公克



## 優級



## 外箱示意圖



## 外箱標示

市場別	一市	二市
供應單位		
供應代號		
品名		等級
淨重	20公斤	規格
		特 <input type="checkbox"/> 優 <input type="checkbox"/> 良 <input type="checkbox"/> 大 <input type="checkbox"/> 中 <input type="checkbox"/> 小 <input type="checkbox"/>
		共 件

## 開箱示意圖



## 內包裝方式



## 包裝規格

容器種類：紙箱（單位：公分、外徑）

長x寬x高：八號箱 45x30x24 公分

（可微調內縮 1~2 公分）

淨 重：20 公斤

## 包裝前

- 適時採收，集貨過程應避免人為、機械及其他傷害。
- 修整時，去除殘留葉柄（芋梗）、鬚根及泥土。
- 修整後，須按相同品種、等級及大小規格選別分級。
- 組立包裝紙箱，確認封合處平整對齊，並確認透氣孔功能。

## 包裝時

- 整齊排放於箱內，疊放高度以不超過紙箱高度為原則。
- 裝箱時，需紮實，避免因搖晃及碰撞造成擦壓傷害，封箱時不得使用封箱釘。
- 箱上市場別、供應單位（人）、供應代號、品名、等級、規格、淨重及件數等標示，須填寫完備清楚。

## 包裝後

- 按箱面標示，規格相同者集中擺放，堆置整齊，堆疊時應避免壓傷內容物。
- 出貨前貨品須放置於陰涼處或通路所需之適宜低溫環境，避免環境及人為因素造成腐損。

# 茭白筍

VEGETABLE

品名代號

SQ3

通用範圍

茭白筍

大小規格

- (L) 大：20 公分以上
- (M) 中：15~19 公分
- (S) 小：未達 15 公分

品質標準

特級

成熟適度，色澤優良，質幼嫩，無黑點（孢子），無皺褶，外觀無瑕疵。

優級

成熟尚適度，色澤良好，質尚幼嫩，可輕微黑點（孢子），無皺褶，外觀無瑕疵。

良級

品質次於優級品，具有商品價值者。

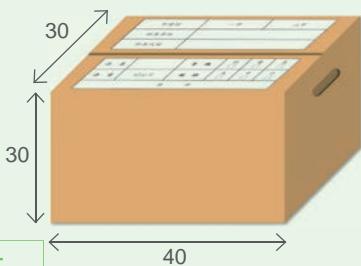
特級



優級



## 外箱示意圖



## 外箱標示

市場別	一市	二市
供應單位		
供應代號		
品名		等級 特 <input type="checkbox"/> 優 <input type="checkbox"/> 良 <input type="checkbox"/>
淨重	12公斤	規格 大 <input type="checkbox"/> 中 <input type="checkbox"/> 小 <input type="checkbox"/>
共 件		

## 開箱示意圖



## 內包裝方式



## 包裝規格

容器種類：紙箱（單位：公分、外徑）

長x寬x高：十號箱 40x30x30 公分

（可微調內縮 1~2 公分）

淨 重：12 公斤

## 包裝前

- 適時採收，集貨過程應避免人為、機械及其他傷害。
- 修整時，去除外殼，並洗淨外觀。
- 修整後，須按相同等級及大小規格選別分級，需進行預冷降溫處理，以維持品質。
- 組立包裝紙箱，確認封合處平整對齊，並確認透氣孔功能。

## 包裝時

- 整齊排放於箱內，或取 0.6 公斤裝成一袋，每箱 20 袋。
- 裝箱時，需紮實，避免因搖晃及碰撞造成擦壓傷害，封箱時不得使用封箱釘。
- 箱上市場別、供應單位（人）、供應代號、品名、等級、規格、淨重及件數等標示，須填寫完備清楚。

## 包裝後

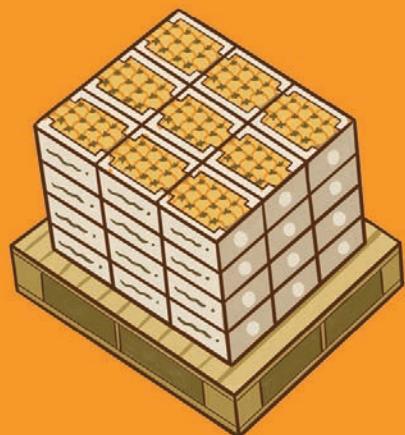
- 按箱面標示，規格相同者集中擺放，堆置整齊，堆疊時應避免壓傷內容物。
- 出貨前貨品須放置於陰涼處或通路所需之適宜低溫環境，避免環境及人為因素造成腐損。



**HANDBOOK OF  
STANDARDS  
FOR GRADING  
AND PACKAGING  
FRESH FRUITS AND  
VEGETABLES**

# 水果

# FRUITS



# 鳳梨

金鑽

T  
R  
U  
S

品名代號

B2

通用範圍

金鑽

大小規格

- (2L) 特大：1.8 公斤以上
- (L) 大： 1.5~1.7 公斤
- (M) 中： 1.2~1.4 公斤
- (S) 小： 未達 1.2 公斤

品質標準

特級

鼓聲果，適合成熟度（果皮微黃，轉色面積少於 50%），果形完整且端正，冠芽葉片完整無折損，無溢汁，外觀無瑕疵。

優級

鼓聲果，適合成熟度（果皮黃色，轉色面積少於 100%，色澤尚良好），果形完整，無溢汁，外觀輕微瑕疵。

良級

肉聲果，品質次於優級品，具有商品價值者。

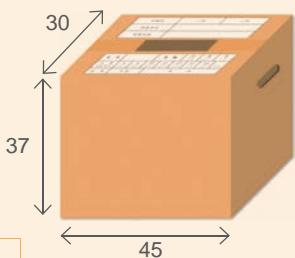
特級



優級



## 外箱示意圖



## 外箱標示

市場別	一市		二市			
供應單位						
供應代號						
品名		等級	特 <input type="checkbox"/>	優 <input type="checkbox"/>		
淨重 (公斤)	8 <input type="checkbox"/>	9 <input type="checkbox"/>	10 <input type="checkbox"/>	11 <input type="checkbox"/>		
粒數	6 粒	共 件				

## 開箱示意圖



## 內包裝方式



## 包裝規格

容器種類：紙箱（單位：公分、外徑）

長x寬x高：八號箱 45x30x37 公分

（可微調內縮 1~2 公分）

淨 重：8-14 公斤 (6 粒裝)

## 包裝前

1. 果實適時採收，集貨過程應避免人為、機械及其他傷害。
2. 修整清潔，果梗切面應平整，去除過長苞葉及雜物。
3. 修整後，須按相同等級及大小規格選別分級。
4. 組立包裝紙箱，確認封合處平整對齊，適時放置果實隔板，並確認透氣孔功能。

## 包裝時

1. 整齊排放於箱內。
2. 裝箱時，需紮實，避免果實因搖晃及碰撞而造成擦壓傷害，封箱時不得使用封箱釘。
3. 箱上市場別、供應單位(人)、供應代號、品名、等級、規格、淨重及件數等標示，須填寫完備清楚。

## 包裝後

1. 按箱面標示，規格相同者集中擺放，堆置整齊，堆疊時應避免壓傷內容物。
2. 出貨前貨品須放置於陰涼處或通路所需之適宜低溫環境，避免環境及人為因素造成腐損。

# 鳳梨

甜蜜蜜

T  
R  
U  
S

## 品質標準

### 特級

適合成熟度（果皮綠豆色轉至黃色面積少於 25%），果形完整且端正，冠芽葉片完整無折損，無溢汁，外觀無瑕疵。

### 優級

適合成熟度（果皮轉至黃色面積少於 75%，色澤尚良好），果形完整，無溢汁，外觀輕微瑕疵。

### 良級

品質次於優級品，具有商品價值者。

## 特級

### 品名代號

B6

### 通用範圍

甜蜜蜜

### 大小規格

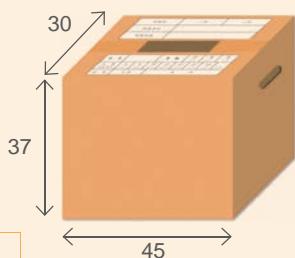
- (2L) 特大：1.8 公斤以上
- (L) 大： 1.5~1.7 公斤
- (M) 中： 1.2~1.4 公斤
- (S) 小： 未達 1.2 公斤



## 優級



## 外箱示意圖



## 外箱標示

市場別	一市		二市			
供應單位						
供應代號						
品名		等級	特 <input type="checkbox"/>	優 <input type="checkbox"/>		
淨重 (公斤)	8 <input type="checkbox"/>	9 <input type="checkbox"/>	10 <input type="checkbox"/>	11 <input type="checkbox"/>		
12 <input type="checkbox"/>	13 <input type="checkbox"/>	14 <input type="checkbox"/>				
粒數	6 粒	共 件				

## 開箱示意圖



## 內包裝方式



## 包裝規格

容器種類：紙箱（單位：公分、外徑）

長x寬x高：八號箱 45x30x37 公分

（可微調內縮 1~2 公分）

淨 重：8-14 公斤 (6 粒裝)

## 包裝前

1. 果實適時採收，集貨過程應避免人為、機械及其他傷害。
2. 修整清潔，果梗切面應平整，去除過長苞葉及雜物。
3. 修整後，須按相同等級及大小規格選別分級。
4. 組立包裝紙箱，確認封合處平整對齊，適時放置果實隔板，並確認透氣孔功能。

## 包裝時

1. 整齊排放於箱內。
2. 裝箱時，需紮實，避免果實因搖晃及碰撞而造成擦壓傷害，封箱時不得使用封箱釘。
3. 箱上市場別、供應單位（人）、供應代號、品名、等級、規格、淨重及件數等標示，須填寫完備清楚。

## 包裝後

1. 按箱面標示，規格相同者集中擺放，堆置整齊，堆疊時應避免壓傷內容物。
2. 出貨前貨品須放置於陰涼處或通路所需之適宜低溫環境，避免環境及人為因素造成腐損。

# 茂谷柑

T  
A  
U  
C  
A  
N  
S

## 品質標準

### 特級

成熟適度，果形完整端正，色澤優良，果面光滑，外觀無瑕疵。

### 優級

成熟尚適度，果形完整尚端正，色澤良好，果面尚光滑，外觀輕微瑕疵。

### 良級

品質次於優級品，具有商品價值者。

## 品名代號

C2

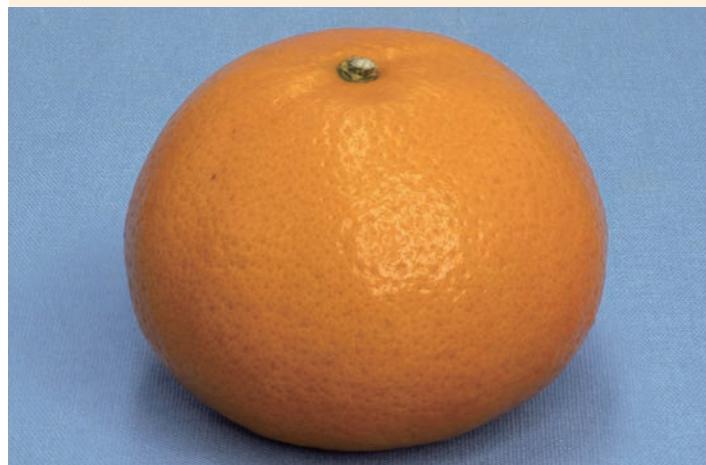
## 通用範圍

茂谷柑

## 大小規格 - 周徑

- (30) 超大：30 公分以上
- (27) 特大：27~29 公分
- (25) 大： 25~26 公分
- (23) 中： 23~24 公分
- (21) 小： 21~22 公分

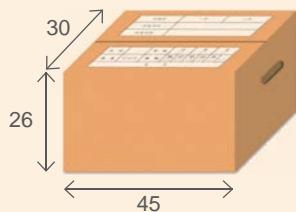
## 特級



## 優級



## 外箱示意圖



## 外箱標示

市場別	一市		二市					
供應單位								
供應代號								
品名		等級	特 <input type="checkbox"/>	優 <input type="checkbox"/>	良 <input type="checkbox"/>			
淨重	12 公斤	規格	30 <input type="checkbox"/>	27 <input type="checkbox"/>	25 <input type="checkbox"/>			
			23 <input type="checkbox"/>	21 <input type="checkbox"/>				
共 件								

## 開箱示意圖



## 內包裝方式



## 包裝規格

容器種類：紙箱（單位：公分、外徑）

長x寬x高：八號箱 45x30x26 公分

（可微調內縮 1~2 公分）

淨 重：12 公斤

## 包裝前

1. 果實適時採收，集貨過程應避免人為、機械及其他傷害。
2. 修整清潔，不留果梗，並拭去果皮污物。
3. 修整後，須按相同等級及大小規格選別分級。
4. 組立包裝紙箱，確認封合處平整對齊，並確認透氣孔功能。

## 包裝時

1. 整齊排放於箱內。
2. 裝箱時，需紮實，避免果實因搖晃及碰撞而造成擦壓傷害，封箱時不得使用封箱釘。
3. 箱上市場別、供應單位（人）、供應代號、品名、等級、規格、淨重及件數等標示，須填寫完備清楚。

## 包裝後

1. 按箱面標示，規格相同者集中擺放，堆置整齊，堆疊時應避免壓傷內容物。
2. 出貨前貨品須放置於陰涼處或通路所需之適宜低溫環境，避免環境及人為因素造成腐損。

# 柳橙

T  
U  
C  
—  
S

## 品質標準

### 特級

成熟適度，果形完整且端正，色澤優良，果面光滑，外觀無瑕疵。

### 優級

成熟尚適度，果形完整且端正，色澤良好，果面尚光滑，外觀輕微瑕疵。

### 良級

品質次於優級品，具有商品價值者。

## 品名代號

E1

## 通用範圍

柳橙

## 大小規格 - 周徑

- (25) 超大：25 公分以上
- (23) 大： 23~24 公分
- (21) 中： 21~22 公分
- (19) 小： 19~20 公分

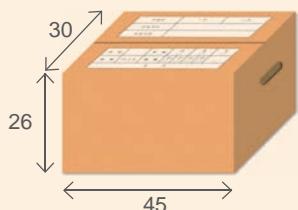
## 特級



## 優級



## 外箱示意圖



## 外箱標示

市場別	一市		二市					
供應單位								
供應代號								
品名	等級	特	優	良				
淨重	15 公斤	規格	25 <input type="checkbox"/>	23 <input type="checkbox"/>	21 <input type="checkbox"/>			
			19 <input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>			
共 件								

## 開箱示意圖



## 內包裝方式



## 包裝規格

容器種類：紙箱（單位：公分、外徑）

長x寬x高：八號箱 45x30x26 公分

（可微調內縮 1~2 公分）

淨 重：15 公斤

## 包裝前

1. 果實適時採收，集貨過程應避免人為、機械及其他傷害。
2. 修整清潔，不留果梗，並拭去果皮污物。
3. 修整後，須按相同等級及大小規格選別分級。
4. 組立包裝紙箱，確認封合處平整對齊，並確認透氣孔功能。

## 包裝時

1. 整齊排放於箱內。
2. 裝箱時，需紮實，避免果實因搖晃及碰撞而造成擦壓傷害，封箱時不得使用封箱釘。
3. 箱上市場別、供應單位(人)、供應代號、品名、等級、規格、淨重及件數等標示，須填寫完備清楚。

## 包裝後

1. 按箱面標示，規格相同者集中擺放，堆置整齊，堆疊時應避免壓傷內容物。
2. 出貨前貨品須放置於陰涼處或通路所需之適宜低溫環境，避免環境及人為因素造成腐損。

# 木瓜

台農2號

## 品質標準

特級

成熟度轉黃比例 5-25% (果溝暗黃至 3 明溝黃)，果形完整，果溝色澤橙黃，外觀無瑕疵。

優級

成熟度轉黃比例 50% 以下（果溝 5 明溝黃），果形尚完整，果實轉色良好，外觀輕微瑕疵。

良級

品質次於優級品，具有商品價值者。

### 品名代號

11

## 通用範圍

台農 2 號

## 大小規格

(2L) 特大：1000 公克以上，  
每箱 12 粒以內

(L) 大：800~999 公克，  
每箱 12~14 粒

(M) 中：600~799 公克，  
每箱 15~20 粒

(S) 小：未達 600 公克，  
每箱 20 粒以上

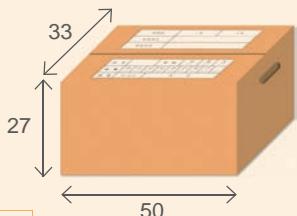
## 特 級



優 級



## 外箱示意圖



## 外箱標示

市場別	一市		二市						
供應單位									
供應代號									
品名		等級	特	優					
粒數	10 <input type="checkbox"/>	11 <input type="checkbox"/>	12 <input type="checkbox"/>	13 <input type="checkbox"/>	14 <input type="checkbox"/>	15 <input type="checkbox"/>	16 <input type="checkbox"/>	17 <input type="checkbox"/>	良 <input type="checkbox"/>
淨重	12 公斤	共 件							

## 開箱示意圖



## 內包裝方式



## 包裝規格

容器種類：紙箱（單位：公分、外徑）

長x寬x高：七號箱 50x33x27 公分

（可微調內縮 1~2 公分）

淨 重：12 公斤

## 包裝前

1. 果實適時採收，集貨過程應避免人為、機械及其他傷害。
2. 修整清潔，不留果梗，並拭去果皮污物。
3. 修整後，須按相同等級及大小規格選別分級。
4. 組立包裝紙箱，確認封合處平整對齊，並確認透氣孔功能。

## 包裝時

1. 每粒使用舒果套，箱底鋪設柔軟襯墊物，整齊排放於箱內。
2. 裝箱時，需紮實，並適時填裝緩衝資材，避免因搖晃及碰撞造成擦壓傷害，封箱時不得使用封箱釘。
3. 箱上市場別、供應單位（人）、供應代號、品名、等級、規格、淨重及件數等標示，須填寫完備清楚。  
(若放置電石需包裹妥當避免撒落污染果實。)

## 包裝後

1. 按箱面標示，規格相同者集中擺放，堆置整齊，堆疊時應避免壓傷內容物。
2. 出貨前貨品須放置於陰涼處或通路所需之適宜低溫環境，避免環境及人為因素造成腐損。

# 木瓜

日陞種

T  
U  
C  
S

## 品質標準

### 特級

成熟度轉黃比例 5-25% (果溝暗黃至 3 明溝黃)，果形完整，果溝色澤橙黃，外觀無瑕疵。

### 優級

成熟度轉黃比例 50% 以下 (果溝 5 明溝黃)，果形尚完整，果實轉色良好，外觀輕微瑕疵。

### 良級

品質次於優級品，具有商品價值者。

## 品名代號

I3

## 通用範圍

日陞 (昇) 種

## 大小規格

(L) 大：600 公克以上，  
每箱 8~10 粒

(M) 中：500~599 公克，  
每箱 10~12 粒

(S) 小：未達 500 公克，  
每箱 12 粒以上

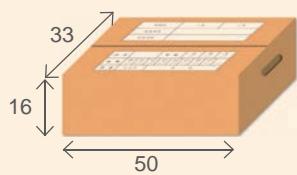
## 特級



## 優級



## 外箱示意圖



## 外箱標示

市場別	一市		二市						
供應單位									
供應代號									
品名		等級	特	優					
粒數	10 <input type="checkbox"/>	11 <input type="checkbox"/>	12 <input type="checkbox"/>	13 <input type="checkbox"/>	14 <input type="checkbox"/>	15 <input type="checkbox"/>	16 <input type="checkbox"/>	17 <input type="checkbox"/>	良 <input type="checkbox"/>
淨重	6 公斤	共 件							

## 開箱示意圖



## 內包裝方式



## 包裝規格

容器種類：紙箱（單位：公分、外徑）

長x寬x高：七號箱 50x33x16 公分

（可微調內縮 1~2 公分）

淨 重：6 公斤

## 包裝前

1. 果實適時採收，集貨過程應避免人為、機械及其他傷害。
2. 修整清潔，不留果梗，並拭去果皮污物。
3. 修整後，須按相同等級及大小規格選別分級。
4. 組立包裝紙箱，確認封合處平整對齊，並確認透氣孔功能。

## 包裝時

1. 每粒使用舒果套，箱底鋪設柔軟襯墊物，整齊排放於箱內。
2. 裝箱時，需紮實，並適時填裝緩衝資材，避免因搖晃及碰撞造成擦壓傷害，封箱時不得使用封箱釘。
3. 箱上市場別、供應單位（人）、供應代號、品名、等級、規格、淨重及件數等標示，須填寫完備清楚。  
(若放置電石需包裹妥當避免撒落污染果實。)

## 包裝後

1. 按箱面標示，規格相同者集中擺放，堆置整齊，堆疊時應避免壓傷內容物。
2. 出貨前貨品須放置於陰涼處或通路所需之適宜低溫環境，避免環境及人為因素造成腐損。

# 龍眼

T  
U  
C  
S

## 品質標準

### 特級

同一品種，成熟適度，果穗完整，果粒大小均勻，色澤優良，外觀無瑕疵。

### 優級

同一品種，成熟尚適度，果穗尚完整，果粒大小尚均勻，色澤良好，外觀輕微瑕疵。

### 良級

品質次於優級品，具有商品價值者。

## 品名代號

K0            K2  
K3 ▲

## 通用範圍

龍眼

## 大小規格

(L) 大：30 粒以內  
(M) 中：30~35 粒  
(S) 小：35~40 粒

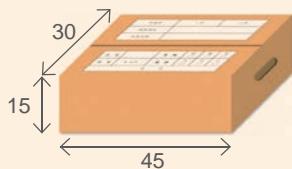
## 特級



## 優級



## 外箱示意圖



## 外箱標示

市場別	一市	二市
供應單位		
供應代號		
品名		等級 特 <input type="checkbox"/> 優 <input type="checkbox"/> 良 <input type="checkbox"/>
淨重	6 公斤	規格 大 <input type="checkbox"/> 中 <input type="checkbox"/> 小 <input type="checkbox"/>
共 件		

## 開箱示意圖



## 內包裝方式



## 包裝規格

容器種類：紙箱（單位：公分、外徑）

長x寬x高：八號箱 45x30x15 公分

（可微調內縮 1~2 公分）

淨 重：6 公斤

## 包裝前

1. 果實適時採收，集貨過程應避免人為、機械及其他傷害。
2. 修整清潔，果枝留約 12~15 公分。
3. 修整後，須按相同品種、等級及大小規格選別分級。
4. 組立包裝紙箱，確認封合處平整對齊，並確認透氣孔功能。

## 包裝時

1. 果枝朝下，整齊排放於箱內。
2. 裝箱時，需紮實，避免果實因搖晃及碰撞造成擦壓傷，封箱時不得使用封箱釘。
3. 箱上市場別、供應單位（人）、供應代號、品名、等級、規格、淨重及件數等標示，須填寫完備清楚。

## 包裝後

1. 按箱面標示，規格相同者集中擺放，堆置整齊，堆疊時應避免壓傷內容物。
2. 出貨前貨品須放置於陰涼處或通路所需求之適宜低溫環境，避免環境及人為因素造成腐損。

# 梨

新興梨、豐水梨

T  
E  
C  
H

## 品質標準

### 特級

同一品種，成熟適度，果形完整且端正，色澤優良，果面光滑，外觀無瑕疵。

### 優級

同一品種，成熟尚適度，果形完整尚端正，色澤良好，果面尚光滑，外觀輕微瑕疵。

### 良級

品質次於優級品，具有商品價值者。

## 品名代號

O4 ▲ O5

## 通用範圍

新興梨  
豐水梨

## 大小規格 - 果重

9 兩：320~356 公克  
10 兩：357~394 公克  
11 兩：395~431 公克  
12 兩：432~469 公克  
13 兩：470~506 公克  
14 兩：507~544 公克  
15 兩：545~581 公克  
16 兩：582~619 公克

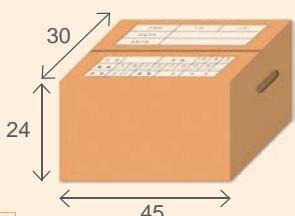
## 特級



## 優級



## 外箱示意圖



## 外箱標示

市場別	一市			二市					
供應單位									
供應代號									
<hr/>									
品名			等級		特	優			
規格	9 <input type="checkbox"/>	10 <input type="checkbox"/>	11 <input type="checkbox"/>	12 <input type="checkbox"/>	13 <input type="checkbox"/>	14 <input type="checkbox"/>	15 <input type="checkbox"/>	16 <input type="checkbox"/>	良 <input type="checkbox"/>
淨重	10 公斤	粒數		粒		共 件			

## 開箱示意圖



## 內包裝方式



## 包裝規格

容器種類：紙箱（單位：公分、外徑）

長x寬x高：八號箱 45x30x24 公分

（可微調內縮 1~2 公分）

淨 重：10 公斤

## 包裝前

1. 果實適時採收，集貨過程應避免人為、機械及其他傷害。
2. 修整時，果梗勿超過果肩，拭去果皮污物並套上透明塑膠袋。
3. 修整後，須按相同品種、等級及大小規格選別分級。
4. 組立包裝紙箱，確認封合處平整對齊，並確認透氣孔功能。

## 包裝時

1. 整齊排放於托盤上，層間以紙板間隔。
2. 裝箱時，需紮實，並適時填裝緩衝資材，避免因搖晃及碰撞造成擦壓傷害，封箱時不得使用封箱釘。
3. 箱上市場別、供應單位（人）、供應代號、品名、等級、規格、淨重及件數等標示，須填寫完備清楚。

## 包裝後

1. 按箱面標示，規格相同者集中擺放，堆置整齊，堆疊時應避免壓傷內容物。
2. 出貨前貨品須放置於陰涼處或通路所需之適宜低溫環境，避免環境及人為因素造成腐損。

# 番石榴

珍珠芭

T  
U  
C  
—  
S

## 品質標準

### 特級

成熟適度，果形完整且端正，色澤優良，外表清潔，外觀無瑕疵。

### 優級

成熟尚適度，果形尚完整、端正，色澤良好，外表清潔，外觀輕微瑕疵。

### 良級

熟度較高，色澤偏黃，品質次於優級品，具有商品價值者。

## 品名代號

P1

## 通用範圍

珍珠芭

## 大小規格

- (2L) 特大：600 公克以上
- (L) 大： 500~599 公克
- (M) 中： 400~499 公克
- (S) 小： 未達 400 公克

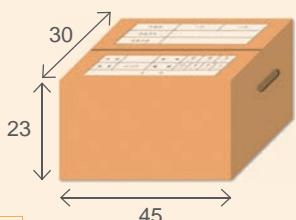
## 特級



## 優級



## 外箱示意圖



## 外箱標示

市場別	一市	二市
供應單位		
供應代號		
品名	等級	特 <input type="checkbox"/> 優 <input type="checkbox"/> 良 <input type="checkbox"/>
淨重	12公斤	規格 <input type="checkbox"/> 特大 <input type="checkbox"/> 大 <input type="checkbox"/> 中 <input type="checkbox"/> 小
共 件		

## 開箱示意圖



## 內包裝方式



## 包裝規格

容器種類：紙箱（單位：公分、外徑）

長x寬x高：八號箱 45x30x23 公分

（可微調內縮 1~2 公分）

淨 重：12 公斤

## 包裝前

1. 果實適時採收，集貨過程應避免人為、機械及其他傷害。
2. 修整清潔，果梗需保留不超過 1 公分，先以白色舒果套包覆，再套上透明塑膠袋。
3. 修整後，須按相同等級及大小規格選別分級。
4. 組立包裝紙箱，確認封合處平整對齊，並確認透氣孔功能。紙箱內套以大型塑膠袋。

## 包裝時

1. 整齊排放於塑膠袋內，疊放高度以不超過紙箱高度為原則。
2. 裝箱時，需紮實，並適時填裝緩衝資材，避免因搖晃及碰撞造成擦壓傷害，封箱時不得使用封箱釘。
3. 箱上市場別、供應單位（人）、供應代號、品名、等級、規格、淨重及件數等標示，須填寫完備清楚。

## 包裝後

1. 按箱面標示，規格相同者集中擺放，堆置整齊，堆疊時應避免壓傷內容物。
2. 出貨前貨品須放置於陰涼處或通路所需之適宜低溫環境，避免環境及人為因素造成腐損。

# 番石榴

紅肉芭

T  
U  
C  
—  
S

## 品質標準

### 特級

成熟適度，果形完整且端正，色澤優良，外表清潔，外觀無瑕疵。

### 優級

成熟尚適度，果形尚完整、端正，色澤良好，外表清潔，外觀輕微瑕疵。

### 良級

熟度較高，色澤偏黃，品質次於優級品，具有商品價值者。

## 品名代號

P2

## 通用範圍

紅肉芭

## 大小規格

- (2L) 特大：600 公克以上
- (L) 大： 500~599 公克
- (M) 中： 400~499 公克
- (S) 小： 未達 400 公克

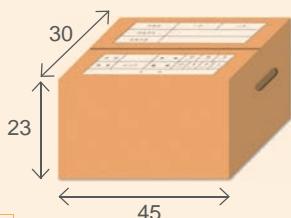
## 特級



## 優級



## 外箱示意圖



## 外箱標示

市場別	一市	二市				
供應單位						
供應代號						
品名	等級	特 <input type="checkbox"/>	優 <input type="checkbox"/>	良 <input type="checkbox"/>		
淨重	12公斤	規格	特大 <input type="checkbox"/>	大 <input type="checkbox"/>	中 <input type="checkbox"/>	小 <input type="checkbox"/>
		共件				

## 開箱示意圖



## 內包裝方式



## 包裝規格

容器種類：紙箱（單位：公分、外徑）

長x寬x高：八號箱 45x30x23 公分

（可微調內縮 1~2 公分）

淨 重：12 公斤

## 包裝前

1. 果實適時採收，集貨過程應避免人為、機械及其他傷害。
2. 修整清潔，果梗需保留不超過 1 公分，先以白色舒果套包覆，再套上透明塑膠袋。
3. 修整後，須按相同等級及大小規格選別分級。
4. 組立包裝紙箱，確認封合處平整對齊，並確認透氣孔功能。紙箱內套以大型塑膠袋。

## 包裝時

1. 整齊排放於塑膠袋內，疊放高度以不超過紙箱高度為原則。
2. 裝箱時，需紮實，並適時填裝緩衝資材，避免因搖晃及碰撞造成擦壓傷害，封箱時不得使用封箱釘。
3. 箱上市場別、供應單位（人）、供應代號、品名、等級、規格、淨重及件數等標示，須填寫完備清楚。

## 包裝後

1. 按箱面標示，規格相同者集中擺放，堆置整齊，堆疊時應避免壓傷內容物。
2. 出貨前貨品須放置於陰涼處或通路所需之適宜低溫環境，避免環境及人為因素造成腐損。

# 番石榴

帝王芭

T  
U  
C  
—  
S

## 品質標準

### 特級

成熟適度，果形完整且端正，色澤優良，外表清潔，外觀無瑕疵。

### 優級

成熟尚適度，果形尚完整、端正，色澤良好，外表清潔，外觀輕微瑕疵。

### 良級

熟度較高，色澤偏黃，品質次於優級品，具有商品價值者。

## 品名代號

P3

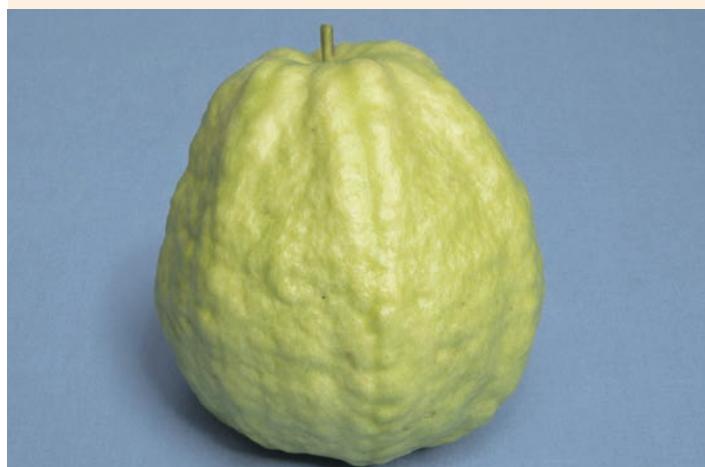
## 通用範圍

帝王芭

## 大小規格

- (2L) 特大：600 公克以上
- (L) 大： 500~599 公克
- (M) 中： 400~499 公克
- (S) 小： 未達 400 公克

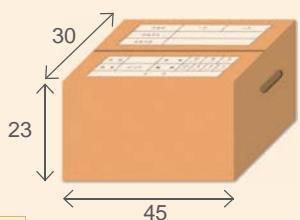
## 特級



## 優級



## 外箱示意圖



## 外箱標示

市場別	一市	二市
供應單位		
供應代號		
品名	等級	特 <input type="checkbox"/> 優 <input type="checkbox"/> 良 <input type="checkbox"/>
淨重	12公斤	規格 特大 <input type="checkbox"/> 大 <input type="checkbox"/> 中 <input type="checkbox"/> 小 <input type="checkbox"/>
共 件		

## 開箱示意圖



## 內包裝方式



## 包裝規格

容器種類：紙箱（單位：公分、外徑）

長x寬x高：八號箱 45x30x23 公分

（可微調內縮 1~2 公分）

淨 重：12 公斤

## 包裝前

1. 果實適時採收，集貨過程應避免人為、機械及其他傷害。
2. 修整清潔，果梗需保留不超過 1 公分，先以白色舒果套包覆，再套上透明塑膠袋。
3. 修整後，須按相同等級及大小規格選別分級。
4. 組立包裝紙箱，確認封合處平整對齊，並確認透氣孔功能。紙箱內套以大型塑膠袋。

## 包裝時

1. 整齊排放於塑膠袋內，疊放高度以不超過紙箱高度為原則。
2. 裝箱時，需紮實，並適時填裝緩衝資材，避免因搖晃及碰撞造成擦壓傷害，封箱時不得使用封箱釘。
3. 箱上市場別、供應單位（人）、供應代號、品名、等級、規格、淨重及件數等標示，須填寫完備清楚。

## 包裝後

1. 按箱面標示，規格相同者集中擺放，堆置整齊，堆疊時應避免壓傷內容物。
2. 出貨前貨品須放置於陰涼處或通路所需之適宜低溫環境，避免環境及人為因素造成腐損。

# 芒果

愛文

T  
A  
I  
C  
H  
I  
S

## 品質標準

### 特級

成熟適度，果形完整，色澤優良，果粉均勻，外觀無瑕疵。

### 優級

成熟尚適度，果形尚完整，色澤尚良好，果粉尚均勻，外觀輕微瑕疵。

### 良級

品質次於優級品，具有商品價值者。

## 品名代號

R1

## 通用範圍

愛文

## 大小規格

- (3L) 超大：550 公克以上，12 粒以下
- (2L) 特大：450~549 公克，12 粒
- (L) 大： 350~449 公克，15 粒
- (M) 中： 300~349 公克，18 粒
- (S) 小： 未達 300 公克，18 粒以上

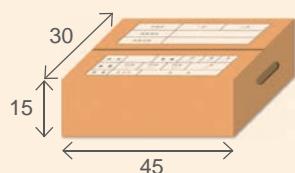
## 特級



## 優級



## 外箱示意圖



## 外箱標示

市場別	一市	二市			
供應單位					
供應代號					
品名		等級			
粒數	12 粒 <input type="checkbox"/>	15 粒 <input type="checkbox"/>	18 粒 <input type="checkbox"/>	粒	<input type="checkbox"/>
淨重	6 公斤	共	件		

## 開箱示意圖



## 內包裝方式



## 包裝規格

容器種類：紙箱（單位：公分、外徑）

長x寬x高：八號箱 45x30x15 公分

（可微調內縮 1~2 公分）

淨 重：6 公斤

## 包裝前

1. 果實適時採收，集貨過程應避免人為、機械及其他傷害。
2. 修整時，不留果梗。
3. 修整後，須按相同等級及大小規格選別分級。
4. 組立包裝紙箱，確認封合處平整對齊，並確認透氣孔功能。

## 包裝時

1. 每粒使用舒果套，箱底鋪設柔軟襯墊物，整齊排放於箱內。
2. 裝箱時，需紮實，並適時填裝緩衝資材，避免因搖晃及碰撞造成擦壓傷害，封箱時不得使用封箱釘。
3. 箱上市場別、供應單位（人）、供應代號、品名、等級、規格、淨重及件數等標示，須填寫完備清楚。

## 包裝後

1. 按箱面標示，規格相同者集中擺放，堆置整齊，堆疊時應避免壓傷內容物。
2. 出貨前貨品須放置於陰涼處或通路所需之適宜低溫環境，避免環境及人為因素造成腐損。

# 芒果

玉文

T  
U  
C  
S

## 品質標準

### 特級

成熟適度，果形完整，色澤優良，果粉均勻，外觀無瑕疵。

### 優級

成熟尚適度，果形尚完整，色澤尚良好，果粉尚均勻，外觀輕微瑕疵。

### 良級

品質次於優級品，具有商品價值者。

## 品名代號

R2

## 通用範圍

玉文

## 大小規格

(3L) 超大：1500 公克以上，  
每箱 4 粒

(2L) 特大：1200~1499 公克，  
每箱 5 粒

(L) 大： 900~1199 公克，  
每箱 6 粒

(M) 中： 700~899 公克，  
每箱 8 粒

(S) 小： 600 公克 ~699 公克，  
每箱 9~10 粒

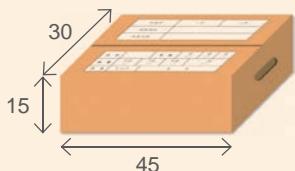
## 特級



## 優級



## 外箱示意圖



## 外箱標示

市場別	一市	二市		
供應單位				
供應代號				
品名		等級		
粒數	6粒 <input type="checkbox"/>	7粒 <input type="checkbox"/>	8粒 <input type="checkbox"/>	粒 <input type="checkbox"/>
淨重	6公斤	共 件		

## 開箱示意圖



## 內包裝方式



## 包裝規格

容器種類：紙箱（單位：公分、外徑）

長x寬x高：八號箱 45x30x15 公分

（可微調內縮 1~2 公分）

淨 重：6 公斤

## 包裝前

1. 果實適時採收，集貨過程應避免人為、機械及其他傷害。
2. 修整時，不留果梗。
3. 修整後，須按相同等級及大小規格選別分級。
4. 組立包裝紙箱，確認封合處平整對齊，並確認透氣孔功能。

## 包裝時

1. 每粒使用舒果套，箱底鋪設柔軟襯墊物，整齊排放於箱內。
2. 裝箱時，需紮實，並適時填裝緩衝資材，避免因搖晃及碰撞造成擦壓傷害，封箱時不得使用封箱釘。
3. 箱上市場別、供應單位（人）、供應代號、品名、等級、規格、淨重及件數等標示，須填寫完備清楚。

## 包裝後

1. 按箱面標示，規格相同者集中擺放，堆置整齊，堆疊時應避免壓傷內容物。
2. 出貨前貨品須放置於陰涼處或通路所需之適宜低溫環境，避免環境及人為因素造成腐損。

# 芒果

金煌

T  
H  
U  
C  
—  
S

## 品質標準

### 特級

成熟適度，果形完整，色澤優良，果粉均勻，外觀無瑕疵。

### 優級

成熟尚適度，果形尚完整，色澤尚良好，果粉尚均勻，外觀輕微瑕疵。

### 良級

品質次於優級品，具有商品價值者。

## 品名代號

R6

## 通用範圍

金煌

## 大小規格

(3L) 超大：1500 公克以上，  
每箱 4 粒

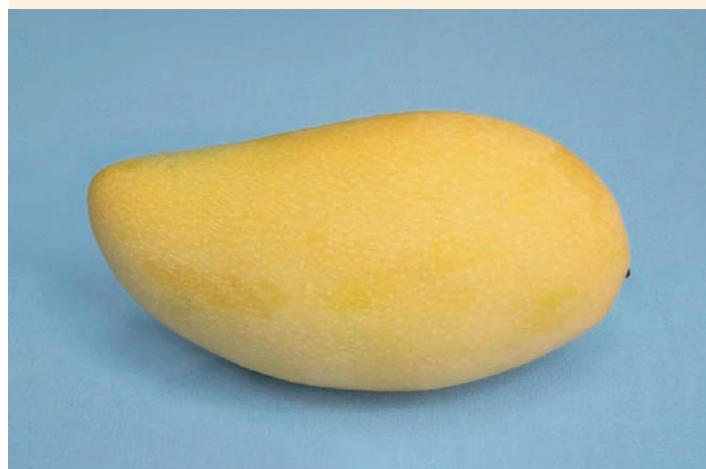
(2L) 特大：1200~1500 公克，  
每箱 5 粒

(L) 大： 900~1200 公克，  
每箱 6 粒

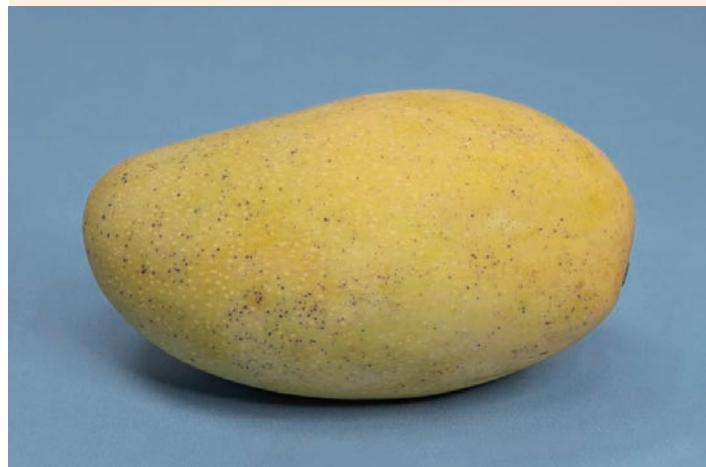
(M) 中： 700~900 公克，  
每箱 8 粒

(S) 小： 600~700 公克，  
每箱 9~10 粒

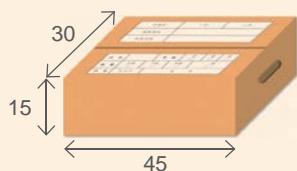
## 特級



## 優級



## 外箱示意圖



## 外箱標示

市場別	一市	二市		
供應單位				
供應代號				
品名		等級		
粒數	6粒 <input type="checkbox"/>	7粒 <input type="checkbox"/>	8粒 <input type="checkbox"/>	粒 <input type="checkbox"/>
淨重	6公斤	共 件		

## 開箱示意圖



## 內包裝方式



## 包裝規格

容器種類：紙箱（單位：公分、外徑）

長x寬x高：八號箱 45x30x15 公分

（可微調內縮 1~2 公分）

淨 重：6 公斤

## 包裝前

1. 果實適時採收，集貨過程應避免人為、機械及其他傷害。
2. 修整時，不留果梗。
3. 修整後，須按相同等級及大小規格選別分級。
4. 組立包裝紙箱，確認封合處平整對齊，並確認透氣孔功能。

## 包裝時

1. 每粒使用舒果套，箱底鋪設柔軟襯墊物，整齊排放於箱內。
2. 裝箱時，需紮實，並適時填裝緩衝資材，避免因搖晃及碰撞造成擦壓傷害，封箱時不得使用封箱釘。
3. 箱上市場別、供應單位（人）、供應代號、品名、等級、規格、淨重及件數等標示，須填寫完備清楚。

## 包裝後

1. 按箱面標示，規格相同者集中擺放，堆置整齊，堆疊時應避免壓傷內容物。
2. 出貨前貨品須放置於陰涼處或通路所需之適宜低溫環境，避免環境及人為因素造成腐損。

# 芒果

土芒果

T  
U  
C  
—  
S

## 品質標準

### 特級

成熟適度，果形完整，色澤優良，果粉均勻，外觀無瑕疵。

### 優級

成熟尚適度，果形尚完整，色澤尚良好，果粉尚均勻，外觀輕微瑕疵。

### 良級

品質次於優級品，具有商品價值者。

## 品名代號

R3

## 通用範圍

土芒果

## 大小規格

- (2L) 超大：160 公克以上
- (L) 大： 120~159 公克
- (M) 中： 80~119 公克
- (S) 小： 未達 80 公克

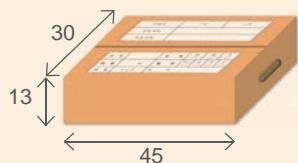
## 特級



## 優級



## 外箱示意圖



## 外箱標示

市場別	一市	二市
供應單位		
供應代號		
品名		等級
粒數	粒	規格
淨重	6公斤	共件

## 開箱示意圖



## 內包裝方式



## 包裝規格

容器種類：紙箱（單位：公分、外徑）

長x寬x高：八號箱 45x30x13 公分

（可微調內縮 1~2 公分）

淨 重：6 公斤

## 包裝前

1. 果實適時採收，集貨過程應避免人為、機械及其他傷害。
2. 修整時，不留果梗。
3. 修整後，須按相同等級及大小規格選別分級。
4. 組立包裝紙箱，確認封合處平整對齊，並確認透氣孔功能。

## 包裝時

1. 箱底鋪設柔軟襯墊物，整齊排放於箱內。
2. 裝箱時，需紮實，並適時填裝緩衝資材，避免因搖晃及碰撞造成擦壓傷害，封箱時不得使用封箱釘。
3. 箱上市場別、供應單位(人)、供應代號、品名、等級、規格、淨重及件數等標示，須填寫完備清楚。

## 包裝後

1. 按箱面標示，規格相同者集中擺放，堆置整齊，堆疊時應避免壓傷內容物。
2. 出貨前貨品須放置於陰涼處或通路所需之適宜低溫環境，避免環境及人為因素造成腐損。

# 芒果

夏雪

T  
U  
C  
—  
S

## 品質標準

### 特級

成熟適度，果形完整，色澤優良，果粉均勻，外觀無瑕疵。

### 優級

成熟尚適度，果形尚完整，色澤尚良好，果粉尚均勻，外觀輕微瑕疵。

### 良級

品質次於優級品，具有商品價值者。

## 品名代號

R31

## 通用範圍

夏雪

## 大小規格

(3L) 超大：550 公克以上，  
每箱 12 粒以下

(2L) 特大：450~549 公克，  
每箱 12 粒

(L) 大： 350~449 公克，  
每箱 15 粒

(M) 中： 300~349 公克，  
每箱 18 粒

(S) 小： 未達 300 公克，  
每箱 18 粒以上

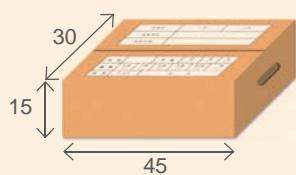
## 特級



## 優級



## 外箱示意圖



## 外箱標示

市場別	一市	二市		
供應單位				
供應代號				
品名		等級		
粒數	12粒 <input type="checkbox"/>	15粒 <input type="checkbox"/>	18粒 <input type="checkbox"/>	粒 <input type="checkbox"/>
淨重	6公斤	共 件		

## 開箱示意圖



## 內包裝方式



## 包裝規格

容器種類：紙箱（單位：公分、外徑）

長x寬x高：八號箱 45x30x15 公分

（可微調內縮 1~2 公分）

淨 重：6 公斤

## 包裝前

1. 果實適時採收，集貨過程應避免人為、機械及其他傷害。
2. 修整時，不留果梗。
3. 修整後，須按相同等級及大小規格選別分級。
4. 組立包裝紙箱，確認封合處平整對齊，並確認透氣孔功能。

## 包裝時

1. 每粒使用舒果套，箱底鋪設柔軟襯墊物，整齊排放於箱內。
2. 裝箱時，需紮實，並適時填裝緩衝資材，避免因搖晃及碰撞造成擦壓傷害，封箱時不得使用封箱釘。
3. 箱上市場別、供應單位（人）、供應代號、品名、等級、規格、淨重及件數等標示，須填寫完備清楚。

## 包裝後

1. 按箱面標示，規格相同者集中擺放，堆置整齊，堆疊時應避免壓傷內容物。
2. 出貨前貨品須放置於陰涼處或通路所需之適宜低溫環境，避免環境及人為因素造成腐損。

# 巨峰葡萄

品名代號

S1

通用範圍

巨峰葡萄

大小規格

- (2L) 特大：700 公克以上
- (L) 大： 550~699 公克
- (M) 中： 400 ~ 549 公克
- (S) 小： 未達 400 公克

T  
U  
C  
I  
S

品質標準

特級

成熟適度，果穗完整，果粒大小整齊，色澤優良，果粉均勻，外觀無瑕疵。

優級

成熟尚適度，果穗尚完整，果粒大小尚整齊，色澤良好，果粉尚均勻，外觀輕微瑕疵。

良級

品質次於優級品，具有商品價值者。

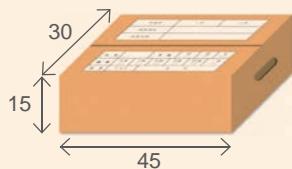
特級



優級



## 外箱示意圖



## 外箱標示

市場別	一市		二市					
供應單位								
供應代號								
品名		等級	特 <input type="checkbox"/>	優 <input type="checkbox"/>	良 <input type="checkbox"/>			
穗數	6穗 <input type="checkbox"/>	7穗 <input type="checkbox"/>	8穗 <input type="checkbox"/>	9穗 <input type="checkbox"/>	10穗 <input type="checkbox"/>			
淨重	5公斤	共 件						

## 開箱示意圖



## 內包裝方式



## 包裝規格

容器種類：紙箱（單位：公分、外徑）

長x寬x高：八號箱 45x30x15 公分

（可微調內縮 1~2 公分）

淨 重：5 公斤

## 包裝前

1. 果實適時採收，集貨過程應避免人為、機械及其他傷害。
2. 修整時，果枝不超過 5 公分，剪除不良果粒。
3. 修整後，須按相同等級及大小規格選別分級。
4. 組立包裝紙箱，確認封合處平整對齊，並確認透氣孔功能。

## 包裝時

1. 每串套以紙袋，並整齊排放於箱內。
2. 裝箱時，需紮實，並適時填裝緩衝資材，避免因搖晃及碰撞造成擦壓傷害，封箱時不得使用封箱釘。
3. 箱上市場別、供應單位(人)、供應代號、品名、等級、規格、淨重及件數等標示，須填寫完備清楚。

## 包裝後

1. 按箱面標示，規格相同者集中擺放，堆置整齊，堆疊時應避免壓傷內容物。
2. 出貨前貨品須放置於陰涼處或通路所需之適宜低溫環境，避免環境及人為因素造成腐損。

# 甜瓜

T  
U  
C  
S

## 品質標準

### 特級

同一品種，成熟適度，果形完整圓潤，色澤優良，果蒂新鮮，果面光滑，外觀無瑕疵。

### 優級

同一品種，成熟尚適度，果形尚完整，色澤尚良好，果面尚光滑，外觀輕微瑕疵。

### 良級

品質次於優級品，具有商品價值者。

## 品名代號

V1

## 通用範圍

露天

簡易設施栽培

## 大小規格

- (2L) 特大：600 公克以上
- (L) 大： 450 ~ 599 公克
- (M) 中： 300 ~ 449 公克
- (S) 小： 未達 300 公克

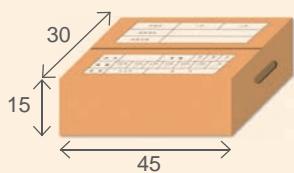
## 特級



## 優級



## 外箱示意圖



## 外箱標示

市場別	一市		二市			
供應單位						
供應代號						
品名		等級	特 <input type="checkbox"/>	優 <input type="checkbox"/>		
粒數	10粒 <input type="checkbox"/>	11粒 <input type="checkbox"/>	12粒 <input type="checkbox"/>	13粒 <input type="checkbox"/>		
淨重	6公斤	共 件				

## 開箱示意圖



## 內包裝方式



## 包裝規格

容器種類：紙箱（單位：公分、外徑）

長x寬x高：八號箱 45x30x15 公分

（可微調內縮 1~2 公分）

淨 重：6 公斤

## 包裝前

1. 果實適時採收，集貨過程應避免人為、機械及其他傷害。
2. 修整時，不留果梗，並拭去果皮污物。
3. 修整後，須按相同品種、等級及大小規格選別分級。
4. 組立包裝紙箱，確認封合處平整對齊，並確認透氣孔功能。

## 包裝時

1. 每粒使用舒果套，箱底鋪設柔軟襯墊物，整齊排放於箱內。
2. 裝箱時，需紮實，並適時填裝緩衝資材，避免因搖晃及碰撞造成擦壓傷害，封箱時不得使用封箱釘。
3. 箱上市場別、供應單位（人）、供應代號、品名、等級、規格、淨重及件數等標示，須填寫完備清楚。

## 包裝後

1. 按箱面標示，規格相同者集中擺放，堆置整齊，堆疊時應避免壓傷內容物。
2. 出貨前貨品須放置於陰涼處或通路所需之適宜低溫環境，避免環境及人為因素造成腐損。

# 甜瓜

溫室吊瓜

T  
U  
C  
S

## 品質標準

### 特級

成熟適度，果形堅實飽滿、果色白中帶微黃，果形完整，色澤優良，果蒂新鮮，果面光滑，外觀無瑕疵。

### 優級

成熟適度，果形堅實飽滿、果色白中帶微黃，果形尚完整，色澤尚良好，果蒂尚新鮮，果面尚光滑，外觀輕微瑕疵。

### 良級

品質次於優級品，具有商品價值者。

## 特級

品名代號

V2

通用範圍

溫室栽培吊瓜

大小規格

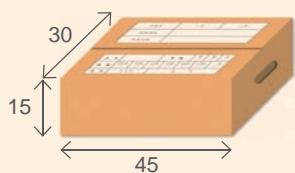
- (2L) 特大：600 公克以上
- (L) 大： 450 ~ 599 公克
- (M) 中： 300 ~ 449 公克
- (S) 小： 未達 300 公克



## 優級



## 外箱示意圖



## 外箱標示

市場別	一市		二市			
供應單位						
供應代號						
品名		等級	特 <input type="checkbox"/>	優 <input type="checkbox"/>		
粒數	10粒 <input type="checkbox"/>	11粒 <input type="checkbox"/>	12粒 <input type="checkbox"/>	13粒 <input type="checkbox"/>		
淨重	6公斤	共 件				

## 開箱示意圖



## 內包裝方式



## 包裝規格

容器種類：紙箱（單位：公分、外徑）

長x寬x高：八號箱 45x30x15 公分

（可微調內縮 1~2 公分）

淨 重：6 公斤

## 包裝前

1. 果實適時採收，集貨過程應避免人為、機械及其他傷害。
2. 修整時，不留果梗，並拭去果皮污物。
3. 修整後，須按相同品種、等級及大小規格選別分級。
4. 組立包裝紙箱，確認封合處平整對齊，並確認透氣孔功能。

## 包裝時

1. 每粒使用舒果套，箱底鋪設柔軟襯墊物，整齊排放於箱內。
2. 裝箱時，需紮實，並適時填裝緩衝資材，避免因搖晃及碰撞造成擦壓傷害，封箱時不得使用封箱釘。
3. 箱上市場別、供應單位（人）、供應代號、品名、等級、規格、淨重及件數等標示，須填寫完備清楚。

## 包裝後

1. 按箱面標示，規格相同者集中擺放，堆置整齊，堆疊時應避免壓傷內容物。
2. 出貨前貨品須放置於陰涼處或通路所需之適宜低溫環境，避免環境及人為因素造成腐損。

# 洋網 香紋 瓜

T  
W  
C  
E  
S

## 品質標準

### 特級

同一品種，成熟適度，果形堅實飽滿，果形完整，色澤優良，果蒂新鮮，網紋細密，外觀無瑕疵。

### 優級

同一品種，成熟適度，果形堅實飽滿，果形尚完整，色澤尚良好，果蒂尚新鮮，網紋尚細密，外觀輕微瑕疵。

### 良級

品質次於優級品，具有商品價值者。

## 特級



## 優級



### 品名代號

W1            W2 ▲  
W3            W8

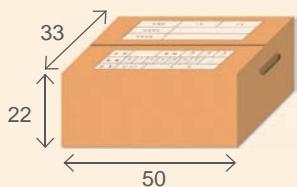
### 通用範圍

網紋洋香瓜  
阿露斯

### 大小規格

(2L) 特大：2 公斤以上，6 粒以下  
(L) 大： 1.5~1.9 公斤，8 粒  
(M) 中： 1~1.4 公斤 10 粒  
(S) 小： 0.5~0.9 公斤，12 粒  
(SS) 特小：未達 0.5 公斤，20 粒以上

## 外箱示意圖



## 外箱標示

市場別	一市		二市			
供應單位						
供應代號						

品名	等級		特	優	良
粒數	6 <input type="checkbox"/>	7 <input type="checkbox"/>	8 <input type="checkbox"/>	9 <input type="checkbox"/>	10 <input type="checkbox"/>
淨重	12 公斤		共 件		

## 開箱示意圖



## 內包裝方式



## 包裝規格

容器種類：紙箱（單位：公分、外徑）

長x寬x高：七號箱 50x33x22 公分

（可微調內縮 1~2 公分）

淨 重：12 公斤

## 包裝前

1. 果實適時採收，集貨過程應避免人為、機械及其他傷害。
2. 修整時，保留 T 型果梗，並拭去果皮污物。
3. 修整後，須按相同品種、等級及大小規格選別分級。
4. 組立包裝紙箱，確認封合處平整對齊，並確認透氣孔功能。

## 包裝時

1. 每粒使用舒果套，整齊排放於箱內。
2. 裝箱時，需紮實，並適時填裝緩衝資材，避免因搖晃及碰撞造成擦壓傷害，封箱時不得使用封箱釘。
3. 箱上市場別、供應單位（人）、供應代號、品名、等級、規格、淨重及件數等標示，須填寫完備清楚。

## 包裝後

1. 按箱面標示，規格相同者集中擺放，堆置整齊，堆疊時應避免壓傷內容物。
2. 出貨前貨品須放置於陰涼處或通路所需之適宜低溫環境，避免環境及人為因素造成腐損。

# 小番茄

玉女

T  
U  
C  
S

## 品質標準

### 特級

成熟適度，果形完整且端正，大小均勻，色澤優良，果面光滑，萼片新鮮完整，外觀無瑕疵。

### 優級

成熟尚適度，果形尚完整，色澤良好，果面尚光滑，萼片尚完整，外觀輕微瑕疵。

### 良級

品質次於優級品，具有商品價值者。

## 品名代號

74

## 通用範圍

玉女

## 大小規格

- (L) 大：15 公克以上
- (M) 中：10~14 公克
- (S) 小：未達 10 公克

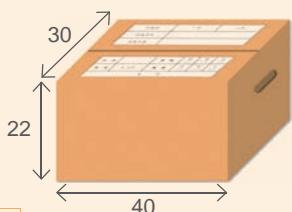
## 特級



## 優級



## 外箱示意圖



## 外箱標示

市場別	一市	二市
供應單位		
供應代號		
品名		等級 特 <input type="checkbox"/> 優 <input type="checkbox"/> 良 <input type="checkbox"/>
淨重	6 公斤	規格 大 <input type="checkbox"/> 中 <input type="checkbox"/> 小 <input type="checkbox"/>
共 件		

## 開箱示意圖



## 內包裝方式



## 包裝規格

容器種類：紙箱（單位：公分、外徑）

長x寬x高：十號箱 40x30x22 公分

（可微調內縮 1~2 公分）

淨 重：6 公斤

## 包裝前

1. 果實適時採收，集貨過程應避免人為、機械及其他傷害。
2. 修整時，拭去果皮污物。
3. 修整後，須按相同等級及大小規格選別分級。
4. 組立包裝紙箱，確認封合處平整對齊，並確認透氣孔功能。

## 包裝時

1. 排放於塑膠盒內，每箱擺放 2 層共 10 盒。
2. 裝箱時，需紮實，避免果實因搖晃及碰撞而造成擦壓傷害，封箱時不得使用封箱釘。
3. 箱上市場別、供應單位（人）、供應代號、品名、等級、規格、淨重及件數等標示，須填寫完備清楚。

## 包裝後

1. 按箱面標示，規格相同者集中擺放，堆置整齊，堆疊時應避免壓傷內容物。
2. 出貨前貨品須放置於陰涼處或通路所需求之適宜低溫環境，避免環境及人為因素造成腐損。

# 紅龍果

白肉種

T  
R  
U  
I  
S

品質標準

## 特級

成熟適度，果形完整且飽滿，鱗片新鮮完整，果皮亮，色澤鮮豔，外觀無瑕疵。

## 優級

成熟適度，果形尚完整、飽滿，鱗片尚新鮮完整，色澤良好，外觀輕微瑕疵。

## 良級

品質次於優級品，具有商品價值者。

品名代號

811

通用範圍

白肉種

大小規格

- (2L) 特大：750 公克以上，  
每箱 8 粒以下
- (L) 大：600~749 公克，  
每箱 8~10 粒
- (M) 中：500~599 公克，  
每箱 11 粒~12 粒
- (S) 小：未達 500 公克，  
每箱 12 粒以上

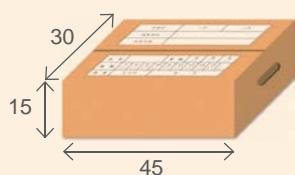
特級



優級



## 外箱示意圖



## 外箱標示

市場別	一市		二市								
供應單位											
供應代號											
品名		等級	特 <input type="checkbox"/>	優 <input type="checkbox"/>							
粒數	7 <input type="checkbox"/>	8 <input type="checkbox"/>	9 <input type="checkbox"/>	10 <input type="checkbox"/>	11 <input type="checkbox"/>	12 <input type="checkbox"/>	13 <input type="checkbox"/>	14 <input type="checkbox"/>	15 <input type="checkbox"/>	良 <input type="checkbox"/>	
淨重	6 公斤		共 件								

## 開箱示意圖



## 內包裝方式



## 包裝規格

容器種類：紙箱（單位：公分、外徑）

長x寬x高：八號箱 45x30x15 公分

（可微調內縮 1~2 公分）

淨 重：6 公斤

## 包裝前

1. 果實適時採收，集貨過程應避免人為、機械及其他傷害。
2. 修整時，果梗長度不超 1 公分，並拭去果皮污物。
3. 修整後，須按相同等級及大小規格選別分級。
4. 組立包裝紙箱，確認封合處平整對齊，並確認透氣孔功能。

## 包裝時

1. 整齊排放於箱內。
2. 裝箱時，需紮實，並適時填裝緩衝資材，避免因搖晃及碰撞造成擦壓傷害，封箱時不得使用封箱釘。
3. 箱上市場別、供應單位（人）、供應代號、品名、等級、規格、淨重及件數等標示，須填寫完備清楚。

## 包裝後

1. 按箱面標示，規格相同者集中擺放，堆置整齊，堆疊時應避免壓傷內容物。
2. 出貨前貨品須放置於陰涼處或通路所需之適宜低溫環境，避免環境及人為因素造成腐損。

# 紅龍果

紅肉種

T  
R  
U  
I  
S

## 品質標準

### 特級

成熟適度，果形完整且飽滿，鱗片不萎凋，色澤鮮豔，外觀無瑕疵。

### 優級

成熟適度，果形尚完整、飽滿，鱗片尚新鮮完整，色澤良好，外觀僅有輕微瑕疵。

### 良級

品質次於優級品，具有商品價值者。

## 品名代號

812

## 通用範圍

紅肉種

## 大小規格

- (2L) 特大：750 公克以上，  
每箱 8 粒以下
- (L) 大：600~749 公克，  
每箱 8~10 粒
- (M) 中：500~599 公克，  
每箱 11 粒~12 粒
- (S) 小：未達 500 公克，  
每箱 12 粒以上

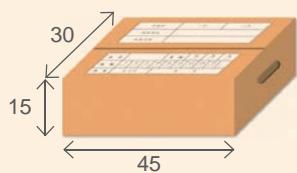
## 特級



## 優級



## 外箱示意圖



## 外箱標示

市場別	一市		二市						
供應單位									
供應代號									
品名		等級	特 <input type="checkbox"/>	優 <input type="checkbox"/>					
粒數	7 <input type="checkbox"/>	8 <input type="checkbox"/>	9 <input type="checkbox"/>	10 <input type="checkbox"/>	11 <input type="checkbox"/>	12 <input type="checkbox"/>	13 <input type="checkbox"/>	14 <input type="checkbox"/>	15 <input type="checkbox"/>
淨重	6 公斤	共 件							

## 開箱示意圖



## 內包裝方式



## 包裝規格

容器種類：紙箱（單位：公分、外徑）

長x寬x高：八號箱 45x30x15 公分

（可微調內縮 1~2 公分）

淨 重：6 公斤

## 包裝前

1. 果實適時採收，集貨過程應避免人為、機械及其他傷害。
2. 修整時，果梗長度不超 1 公分，並拭去果皮污物。
3. 修整後，須按相同等級及大小規格選別分級。
4. 組立包裝紙箱，確認封合處平整對齊，並確認透氣孔功能。

## 包裝時

1. 整齊排放於箱內。
2. 裝箱時，需紮實，並適時填裝緩衝資材，避免因搖晃及碰撞造成擦壓傷害，封箱時不得使用封箱釘。
3. 箱上市場別、供應單位（人）、供應代號、品名、等級、規格、淨重及件數等標示，須填寫完備清楚

## 包裝後

1. 按箱面標示，規格相同者集中擺放，堆置整齊，堆疊時應避免壓傷內容物。
2. 出貨前貨品須放置於陰涼處或通路所需之適宜低溫環境，避免環境及人為因素造成腐損。



**HANDBOOK OF  
STANDARDS  
FOR GRADING  
AND PACKAGING  
FRESH FRUITS AND  
VEGETABLES**

# 棧板化紙箱 製作規範

## BOX



# 棧板化紙箱製作規範

步驟

1

挑選最適用且符合  
棧板的紙箱規格

## 規 格

棧板化蔬果包裝規格表

箱名	棧板化箱數	長（公分）	寬（公分）
五號箱	一層 5 箱	60~58	40~38
六號箱	一層 6 箱	50~48	40~38
七號箱	一層 7 箱	50~48	33~31
八號箱	一層 8 箱	45~43	30~28
十號箱	一層 10 箱	40~38	30~28

註：此表僅限制紙箱長寬需符合棧板堆疊，  
紙箱高度可視內容物及重量自行調整。

步  
驟

1

挑選最適用且符合  
棧板的紙箱規格

## 規 格

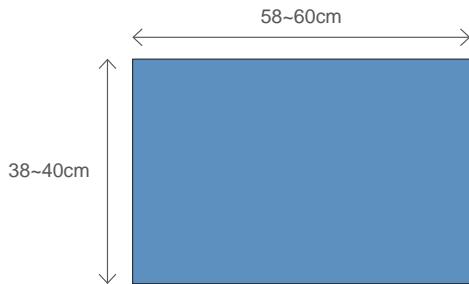
棧板化蔬果包裝規格表

箱名	建議裝放蔬果	建議高度（公分）
五號箱	鳳梨（平置裝）	約 17
	香蕉、葉菜類 蘿蔔、玉米	約 28
	甘藍、包心白	約 26
六號箱	牛番茄、花胡瓜	約 14
	胡瓜、甜椒	約 20
	苦瓜、玉米	約 25
	茄子	約 30
七號箱	甜瓜	約 15
	木瓜、龍鬚菜	約 27
八號箱	荔枝、龍眼、芒果 甜瓜、葡萄	約 15
	芭樂	約 23
	鳳梨（直立裝）	約 37
十號箱	黃秋葵、玉米筍	約 15
	小番茄	約 22

註：此表僅限制紙箱長寬需符合棧板堆疊，  
紙箱高度可視內容物及重量自行調整。

# 棧板化紙箱製作規範

## 步驟 1 規格



## 五號箱

紙箱尺寸（外徑）

長：60~58 公分

寬：40~38 公分

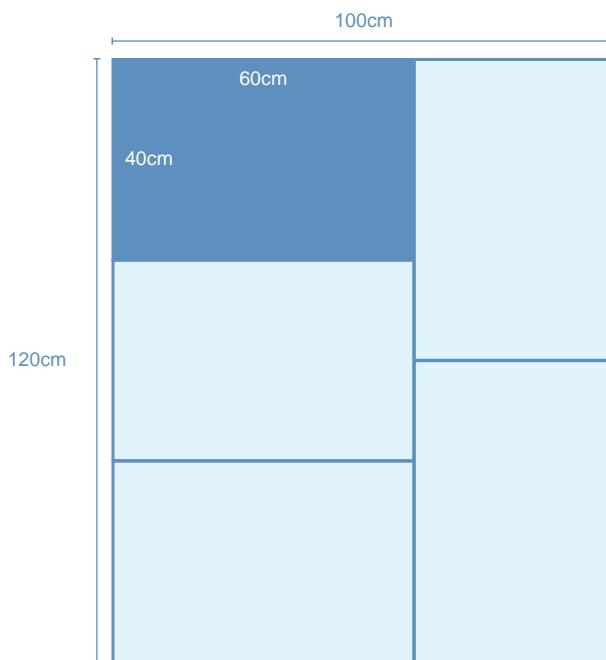
棧板尺寸

長：120 公分

寬：100 公分

註：此規格的棧板排列以長 60 公分、寬 40 公分為上限，供應單位與紙廠洽談製作時可依據產品大小規格、通路物流需求，內縮微調長寬規格 1~2 公分，並須提醒紙廠此長寬為外徑規格。

每層棧板最多排列 5 箱



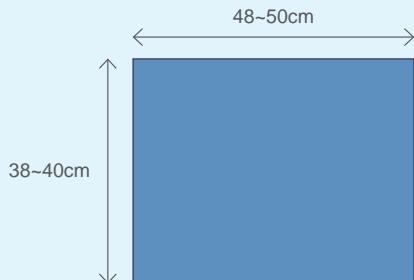
步  
驟

1

挑選最適用  
且符合棧板  
的紙箱規格

# 六號箱

## 規 格



紙箱尺寸（外徑）

長：50~48 公分

寬：40~38 公分

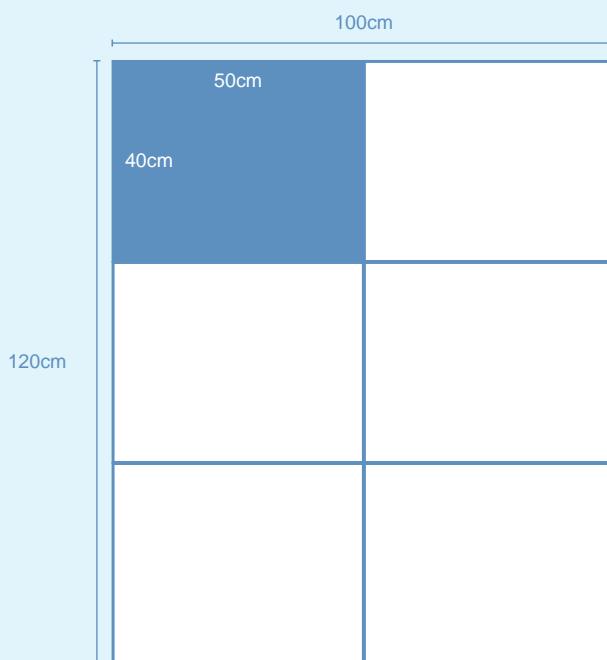
棧板尺寸

長：120 公分

寬：100 公分

註：此規格的棧板排列以長 50 公分、寬 40 公分為上限，供應單位與紙廠洽談製作時可依據產品大小規格、通路物流需求，內縮微調長寬規格 1~2 公分，並須提醒紙廠此長寬為外徑規格。

### 每層棧板最多排列 6 箱

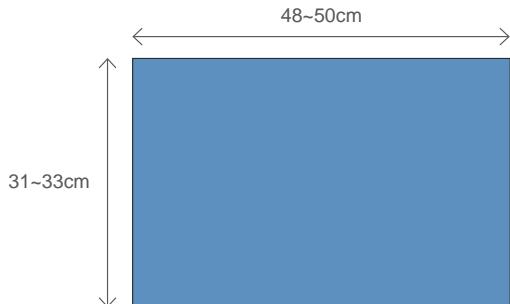


# 棧板化紙箱製作規範

## 步驟 1 規格

挑選最適用  
且符合棧板  
的紙箱規格

## 七號箱



紙箱尺寸（外徑）

長：50~48 公分

寬：33~31 公分

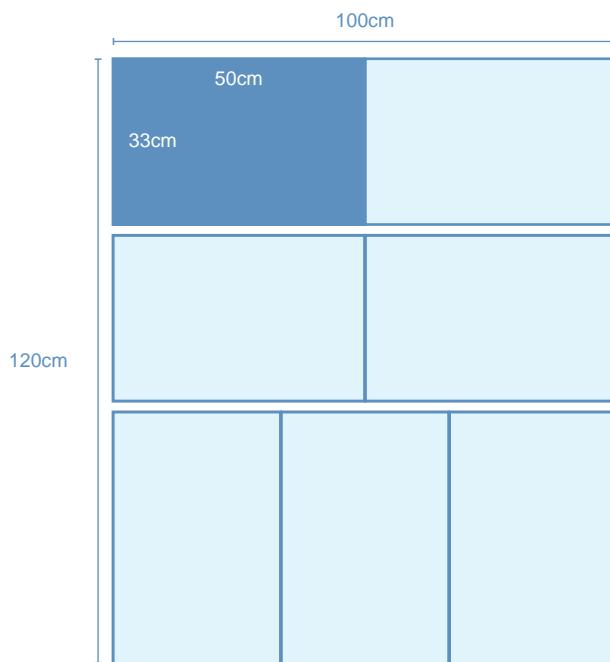
棧板尺寸

長：120 公分

寬：100 公分

註：此規格的棧板排列以長 50 公分、寬 33 公分為上限，供應單位與紙廠洽談製作時可依據產品大小規格、通路物流需求，內縮微調長寬規格 1~2 公分，並須提醒紙廠此長寬為外徑規格。

每層棧板最多排列 7 箱



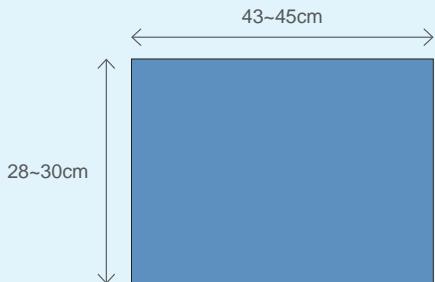
步  
驟

1

挑選最適用  
且符合棧板  
的紙箱規格

# 八號箱

## 規 格



紙箱尺寸（外徑）

長：45~43 公分

寬：30~28 公分

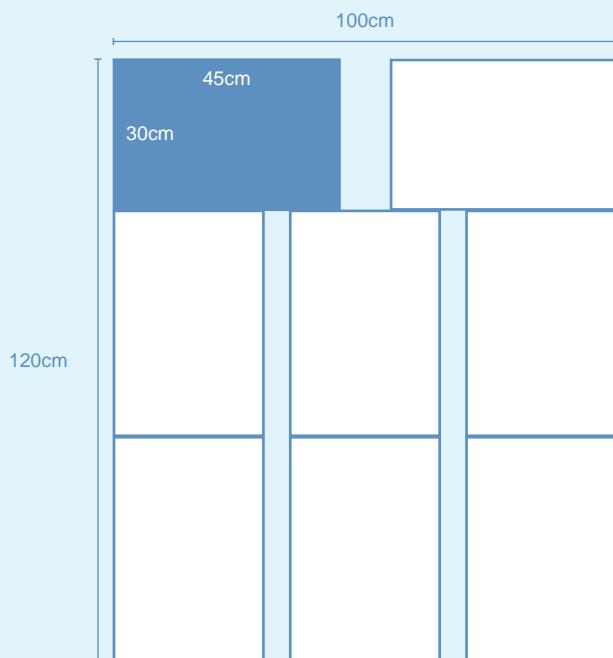
棧板尺寸

長：120 公分

寬：100 公分

註：此規格的棧板排列以長 45 公分、寬 30 公分為上限，供應單位與紙廠洽談製作時可依據產品大小規格、通路物流需求，內縮微調長寬規格 1~2 公分，並須提醒紙廠此長寬為外徑規格。

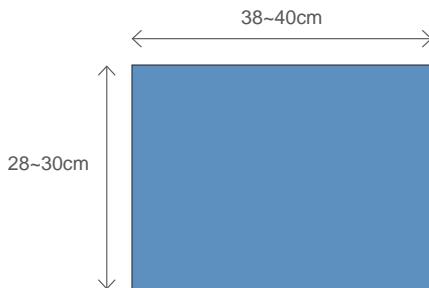
每層棧板最多排列 8 箱



# 棧板化紙箱製作規範

## 步驟 1 規格

### 十號箱



紙箱尺寸（外徑）

長：40~38 公分

寬：30~28 公分

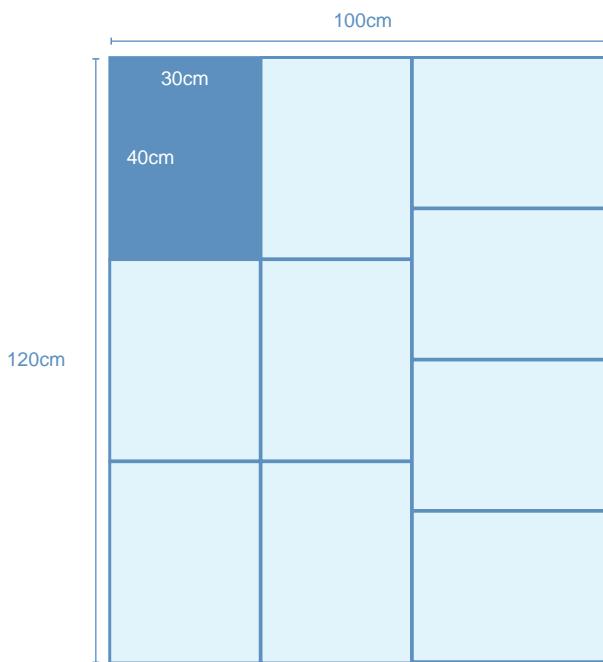
棧板尺寸

長：120 公分

寬：100 公分

註：此規格的棧板排列以長 40 公分、寬 30 公分為上限，供應單位與紙廠洽談製作時可依據產品大小規格、通路物流需求，內縮微調長寬規格 1~2 公分，並須提醒紙廠此長寬為外徑規格。

每層棧板最多排列 10 箱



步  
驟

2

決定紙箱外徑  
「長、寬、高」

- 留意紙箱「長、寬」可內縮微調1至2公分，要接近規格表的設定，「高度」可以視品項及淨重自行決定
- 要和紙廠溝通紙箱尺寸採「外徑」測量



步  
驟

3

請紙廠設計適合的紙箱  
材質及結構

- 依照預計堆疊的高度 / 重量，選用耐承重的紙箱材質
- 設計適合該蔬果品項的透氣孔
- 採用膠黏、不使用封箱釘
- 朝向單層化設計



# 樓板化紙箱製作規範

步驟

4

如何製作條碼

## 印刷供應人資料條碼、標示紙箱規格

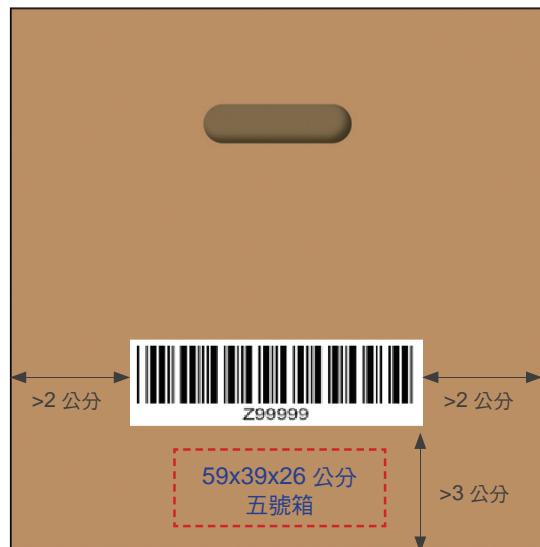
- 將條碼印置於外箱兩旁側邊下緣處，必須與外箱的底邊距離保持至少 3 公分，外箱垂直邊線的距離不可小於 2 公分
- 將外徑規格 (長 x 寬 x 高) 印置於條碼下緣處



### 條碼資料內容

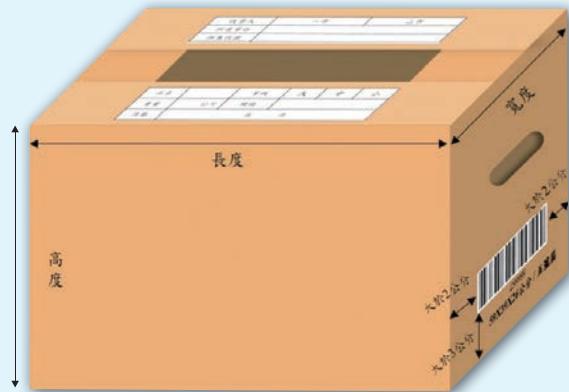
1. 資料由供應單位代號所組成
2. 格式：供應單位代號，資料開頭長度為固定六碼，由英文及數字組成
3. 範例：Z99999，可解析六碼為供應單位代號：Z99999

條碼需印置於外箱兩個窄面下緣處，必須與外箱的底邊距離保持至少 3 公分，外箱垂直邊線的距離不可小於 2 公分。



外箱上需印製紙箱外徑規格。

## 供應人及供應品項資料



市場別	一市	二市
供應單位		
供應代號		

品名		等級	特	優	良
淨重	10公斤	規格	<input type="checkbox"/> 大	<input type="checkbox"/> 中	<input type="checkbox"/> 小
共 件					

## 紙箱箱面標示

- 標明基本資料：市場別、供應單位、供應代號
- 貨品資料：品名、重量、等級、規格、件數
- 條碼：供應單位代號（規格如步驟 4）
- 外紙箱標示外徑規格（長 × 寬 × 高）印置於外箱兩旁側下緣處

## 說明

每一紙箱至少必須標明以上要求之基本資料、於紙箱兩側下緣印上條碼及外徑尺寸。

# 棧板化蔬菜規格建議表

棧板化蔬菜包裝規格建議表

蔬菜	箱名	棧板化箱數	長×寬×高	重量
甘藍	五號箱	一層 5 箱	60×40×26 cm	10 kg
包心白菜	五號箱	一層 5 箱	60×40×26 cm	10 kg
小白菜	五號箱	一層 5 箱	60×40×28 cm	15 kg
蕹菜	五號箱	一層 5 箱	60×40×28 cm	15 kg
菠菜	五號箱	一層 5 箱	60×40×28 cm	15 kg
油麥菜	五號箱	一層 5 箱	60×40×28 cm	10 kg
花椰菜	五號箱	一層 5 箱	60×40×30 cm	15 kg
胡瓜	六號箱	一層 6 箱	50×40×20 cm	15 kg
花胡瓜	六號箱	一層 6 箱	50×40×14 cm	10 kg
絲瓜	七號箱	一層 7 箱	50×33×30 cm	15 kg
苦瓜	六號箱	一層 6 箱	50×40×25 cm	10 kg
茄子	六號箱	一層 6 箱	50×40×30 cm	15 kg
番茄	六號箱	一層 6 箱	50×40×14 cm	10 kg
甜椒 彩色種	六號箱	一層 6 箱	50×40×20 cm	10 kg
甜椒 青椒	六號箱	一層 6 箱	50×40×20 cm	10 kg

註：此表僅限制紙箱長寬需符合棧板堆疊，  
紙箱高度可視內容物及重量自行調整。

棧板化蔬菜包裝規格建議表

蔬菜	箱名	棧板化箱數	長×寬×高	重量
豌豆莢	八號箱	一層 8 箱	45×30×25 cm	10 kg
甜豌豆	八號箱	一層 8 箱	45×30×25 cm	10 kg
敏豆 白豆、青豆	八號箱	一層 8 箱	45×30×25 cm	10 kg
敏豆 粉豆、醜豆	八號箱	一層 8 箱	45×30×25 cm	10 kg
青花苔	五號箱	一層 5 箱	60×40×30 cm	15 kg
隼人瓜苗	七號箱	一層 7 箱	50×33×27 cm	12 kg
蘿蔔	五號箱	一層 5 箱	60×40×28 cm	20 kg
青蔥	特用箱	一層 4 箱	75×40×24 cm	15 kg
大蒜	特用箱	一層 4 箱	75×40×24 cm	20 kg
綠竹筍	六號箱	一層 6 箱	50×40×27 cm	15 kg
烏殼綠	六號箱	一層 6 箱	50×40×27 cm	20 kg
芋	八號箱	一層 8 箱	45×30×24 cm	20 kg
茭白筍	十號箱	一層 10 箱	45×30×30 cm	12 kg

註：此表僅限制紙箱長寬需符合棧板堆疊，  
紙箱高度可視內容物及重量自行調整。

# 棧板化水果規格建議表

棧板化水果包裝規格建議表

水果	箱名	棧板化箱數	長×寬×高	重量
鳳梨 金鑽	八號箱	一層 8 箱	45×30×37 cm	6 粒裝
鳳梨 甜蜜蜜	八號箱	一層 8 箱	45×30×37 cm	6 粒裝
茂谷柑	八號箱	一層 8 箱	45×30×26 cm	12 kg
柳橙	八號箱	一層 8 箱	45×30×26 cm	15 kg
木瓜 台農 2 號	七號箱	一層 7 箱	50×33×27 cm	12 kg
木瓜 日陞種	七號箱	一層 7 箱	50×33×16 cm	6 kg
龍眼	八號箱	一層 8 箱	45×30×15 cm	6 kg
梨	八號箱	一層 8 箱	45×30×24 cm	10 kg
番石榴	八號箱	一層 8 箱	45×30×23 cm	12 kg
芒果	八號箱	一層 8 箱	45×30×15 cm	6 kg
土芒果	八號箱	一層 8 箱	45×30×13 cm	6 kg
巨峰葡萄	八號箱	一層 8 箱	45×30×15 cm	5 kg

註：此表僅限制紙箱長寬需符合棧板堆疊，  
紙箱高度可視內容物及重量自行調整。

### 棧板化水果包裝規格建議表

水果	箱名	棧板化箱數	長 × 寬 × 高	重量
甜瓜	六號箱	一層 8 箱	45×30×15 cm	6 kg
網紋 洋香瓜	七號箱	一層 7 箱	50×33×22 cm	12 kg
小番茄	十號箱	一層 10 箱	40×30×22 cm	6 kg
紅龍果	八號箱	一層 8 箱	45×30×15 cm	6 kg

註：此表僅限制紙箱長寬需符合棧板堆疊，  
紙箱高度可視內容物及重量自行調整。

























# 版權

## 蔬果分級標準暨包裝規格 (1)

發行單位 / 行政院農業委員會農糧署

發行人 / 胡忠一

出版單位 / 臺北農產運銷股份有限公司

地址 / 臺北市中山區民族東路 336 號

總編輯 / 翁震忻

編輯委員 / 王鴻雄、江秉璣、江淑雯、吳志亮、吳廷琰、  
吳泉樹、吳庭嘉、李堂察、李雪如、李柔誼、  
李富霖、林小萍、林克憲、林姍岑、林根本、  
林照能、洪崇文、徐玉燕、徐敏記、張淇鋒、  
張雅玲、張錦興、莊宗坤、陳煌渝、黃裕益、  
楊素絲、蔡瑞慶、劉碧鵠、戴振洋、謝啟松、  
鍾昭智、簡文財、魏榮典、蘇國寶  
(依姓氏筆畫排列)

編輯 / 黃承烺、丁建卿、呂秀貞、林孟璇、王盈蓁、  
蔡泳志、陳冠霖、朱安雅

攝影 / 洪立楷

封面設計 / 真納視覺文化股份有限公司

出版日期 / 中華民國 110 年 12 月 (第一版第一刷)  
中華民國 111 年 11 月 (第二版第一刷)

印刷 / 長城製版印刷股份有限公司

111 年「強化農產品批發市場交易行情服務體系」  
計畫 111 農再 -2.2.1-3.1- 糧 -001



**HANDBOOK OF  
STANDARDS  
FOR GRADING  
AND PACKAGING  
FRESH FRUITS AND  
VEGETABLES**



行政院農業委員會農糧署  
AGRICULTURE AND FOOD AGENCY  
COUNCIL OF AGRICULTURE, EXECUTIVE YUAN

補助

執行編印



臺北農產運銷股份有限公司  
TAIPEI AGRICULTURAL PRODUCTS MARKETING CO., LTD.

