

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

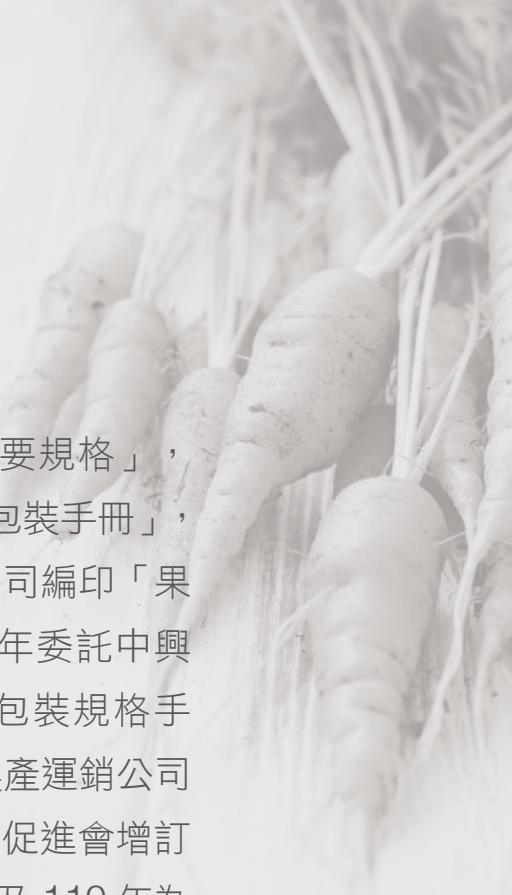


序

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提升耕作效率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，以上種種現象皆亟需尋求有效的改善措施與方向，循序漸進地解決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
推動棧板化修訂「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 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，111 年至 112 年
持續針對 50 項重要蔬果修訂分級標準與包裝
規格，並為 111 年底導入之「新式摺疊籃」增
修 8 項蔬果包裝規範，推動農產運銷朝向棧板
化、機械化、國際化之目標發展，以創造臺灣
農業新氣象。

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 可循環使用的『新式摺疊籃』
- 12 釋義

蔬 菜

16 茄蒿	34 辣椒（紅小、青小）
18 莴菜	36 辣椒（朝天椒）
20 甘藷葉	38 玉米（玉米筍）
22 蕨菜（山蘇）	40 玉米（甜軟殼、甜玉米）
24 黃秋葵	42 胡蘿蔔
26 扁蒲	44 韭菜（白頭）
28 南瓜（木瓜形）	46 麻竹筍
30 南瓜（圓形）	48 甘藷
32 青如意（夏南瓜）	50 蘆筍（綠蘆筍）

新式摺疊籃

		100	楊桃
54	甘藍	102	李
56	小白菜（蚵仔白）	104	梨（寶島甘露梨）
58	青江白菜	106	蓮霧（紅蓮霧）
60	蕹菜	108	蓮霧（黑糖芭比）
62	茼蒿	110	芒果（西施）
64	甘藷葉	112	西瓜（黃肉）
66	茄子（麻孽茄）	114	西瓜（甜美人）
68	玉米（玉米筍）	116	桃子（水蜜桃）
		118	桃子（福壽桃）
		120	柿子（甜柿）
72	香蕉	122	棗子
74	香蕉（芭蕉）	124	釋迦（大目）
76	鳳梨（牛奶鳳梨）	126	釋迦（鳳梨釋迦）
78	椪柑	128	草莓
80	雜柑（檸檬、無子檸檬）	130	草莓（精緻包裝）
82	雜柑（桔子）	132	百香果（改良種）
84	黃金果	134	小番茄（聖女）
86	酪梨（加林一號）		
88	酪梨（紅心圓）	138	棧板化紙箱製作規範
90	柚子（文旦）	149	摺疊籃標示規範
92	荔枝（玉荷包）	150	新式摺疊籃組裝 / 收納步驟示意圖
94	荔枝（黑葉）	151	新式摺疊籃盛裝重量建議表
96	荔枝（糯米）	152	棧板化蔬菜規格建議表
98	枇杷（茂木）	154	棧板化水果規格建議表

水 果

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。

新式摺疊籃

可循環使用的『新式摺疊籃』

1. 推動緣起

目前果菜批發市場到貨蔬果多採用紙箱包裝，近年來國際原物料價格上漲，導致紙箱成本易受原料價格波動，農民的包裝成本大幅提高；為減輕農民生產成本負擔（如穩定包材費用）、減少一次性使用之廢棄物產生、解決紙箱包材容易受潮變形等情況，同時響應淨零排放之國際趨勢，北農推動導入「新式摺疊籃循環容器」方案，以「新式摺疊籃」循環容器逐步替換紙箱包裝。

為順利推動果菜批發市場導入摺疊籃回收機制，本公司運用既有產銷交易實名制（供銷可溯源性）及金流平台等優勢，搭配租賃廠商租借服務，包含摺疊籃供應、租借、物流、清洗、回收與再製等環節，本公司更積極回饋產銷雙方使用需求，提供一套完善循環鏈之系統，始能達成與創新「循環經濟與循環消費產品」服務流程，達成批發市場使用循環容器之新里程碑。

為使農產運銷現代化，近年政府亦積極推動農產品冷鏈相關計畫，如增設低溫卸貨碼頭、低溫卸貨拍賣區域，以及升級更新冷鏈設施等，因此產地供應單位若配合導入使用冷鏈效益較佳之「新式摺疊籃」循環容器，更可提升蔬果賣相與品質；同時，容器規格亦能同步「標準化」，並搭配使用棧板化到貨，更利於未來蔬果運銷搬卸棧板化及自動化倉儲物流等。共同推動果菜批發市場導入新式摺疊籃循環使用資材，朝淨零碳排邁進，進而達到友善環境、環保永續之目標。

2. 容器規格標準化

本公司協調國內製造廠開發適合國內農產運銷使用習慣（如產地集貨與運銷業者使用型態等）、以及符合國際棧板尺寸（長度 120 公分 × 寬度 100 公分）排列通用規格之摺疊籃，統一摺疊籃之長度與寬度（60 公分 × 40 公分），以利規格標準化；同時，高度亦依照不同種類之蔬果分級包裝堆疊擺放需求而設定，目前已推出高度 30 公分之摺疊籃（如圖 1）。未來將持續蒐集並彙整不同品項蔬果之最適高度，以開發適應不同蔬果品項實際裝載需求之規格。

為便利使用者收納與市場承銷人摺疊籃回收作業，其摺疊籃收納（摺）後之高度約 5-6 公分，且每棧板（10120 型）可堆疊擺放約 150 只；而市場流通使用之一般塑膠籃（如六格籃或八格籃等…）交叉堆疊擺放約 45 只。相較之下，每棧板摺疊籃儲放量體較一般塑膠籃增加近 3 倍，可大幅節省倉儲儲放空間，達到儲位效能最佳化。

此外，棧板化摺疊籃堆疊之方式，係採每層擺排 5 箱，若考量國內冷鏈運輸車輛之可堆疊高度，以目前 30 公分高之摺疊籃為例，至多可疊放至 7 層，並可依實際農產冷鏈物流空間酌予調整。



圖 1. 新式摺疊籃容器



圖 2. 摺疊籃田間試裝

3. 容器塑料回收再利用

目前推動導入之新式摺疊籃皆以新料產製而成，結構與強度皆符合產銷使用需求，主要材質係由「聚丙烯（Polypropylene, PP）」及「抗紫外線原料」等組成，其承載最大貨品淨重為 15 至 20 公斤不等，而堆疊最大耐受重量至少可達 90 至 120 公斤，同時回收後之摺疊籃可供作產製其他非摺疊籃之塑膠產品之原料，達到「可循環資材」效益。

此外，為保障蔬果食安，此租賃服務中包含「清洗」流程，透過三道式清水清洗及烘乾等程序，並經人工篩檢回收不適使用之摺疊籃（如底座面毀損…等），確保提供農友及承銷人一個乾淨且安心使用的循環容器。

本公司持續評估產地端可導入使用摺疊籃到貨至批發市場之蔬果，並推廣至各蔬果產區，蒐集產地相關需求，期透過適當的獎勵機制，鼓勵農友、承銷人習慣使用循環容器，拓展摺疊籃使用範圍，持續改善可循環容器之使用機制，期能奠定永續循環使用之基礎。



「更多資訊詳新式摺疊籃專區」



摺疊籃清洗步驟：

首先將摺疊籃置放清洗設備輸送帶之起點，再將其往前推進清洗隧道，並透過三道式清水清洗及烘乾等程序，即完成新式摺疊籃清洗作業。（照片攝於新台塑膠工業股份有限公司）



採後預冷：

預冷係為將產品田間熱迅速去除，降至適當溫度，減緩蔬果產品品質損耗；因預冷可降低呼吸率和乙烯生成率，並可減少失水，以及延長產品儲架壽命。（照片攝於雲林縣二崙鄉農會）



冷藏車運輸：

預冷後，即以電動拖板車或堆高機，將完成預冷之蔬果快速運載至冷藏車堆放，確保蔬果產品於低溫運輸環境中，維持新鮮品質。（照片攝於彰化縣竹塘鄉鮮勁農業生產合作社）



棧板化卸貨至低溫卸貨區：

冷藏車運抵至果菜批發市場，即以電動拖板車或堆高機，將蔬果貨品運至低溫卸貨區，可省工、省時及省力；蔬果以摺疊籃盛裝，自產地採後預冷送至批發市場，低溫新鮮、耗損低。

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。

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



茼蒿

VEGETABLES

品名代號

LL1

通用範圍

茼蒿

大小規格

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

品質標準

特級

同一品種，株形正常，無抽苔，葉片幼嫩完整，色澤優良，無凋萎，外觀無瑕疵。

優級

同一品種，株形正常，無抽苔，葉片完整，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。

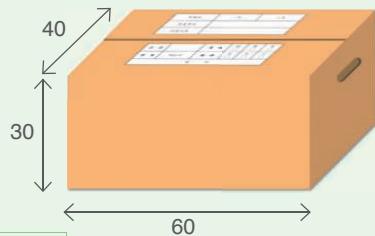
特級



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 60x40x30 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、不良葉及根系，並洗淨泥土。
- 須按相同等級及大小規格進行分級。
- 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，疊放時勿超過紙箱高度。
- 裝箱時，需紮實，避免因搖晃及碰撞造成擦壓傷害，封箱時使用膠帶黏封確實，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溫度，避免環境及人為因素造成品質劣化。

莧菜

VEGETABLES

品質標準

特級

同一品種，株形正常，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，株形正常，枝葉完整，色澤良好，質尚幼嫩，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



品名代號

LM1 LM2 ▲
LM8

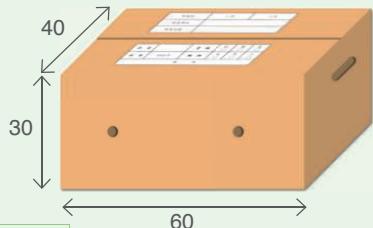
通用範圍

莧菜

大小規格

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

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	15公斤	規格 大□ 中□ 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：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。
- 修整時，去除黃葉及不良葉，並洗淨根部泥土。
- 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

- 約取 300 公克紮成一束，整齊排放於箱內，疊放時勿超過紙箱高度。
- 裝箱時，需紮實，避免因搖晃及碰撞造成擦壓傷害，封箱時使用膠帶黏封確實，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溫度，避免環境及人為因素造成品質劣化。

甘諸葉

品名代號

LO1

通用範圍

甘諸葉

大小規格

- (L) 大：25 公分以上
- (M) 中：22~24 公分
- (S) 小：未達 22 公分

品質標準

特級

同一品種，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

同一品種，株形正常，葉片完整，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。

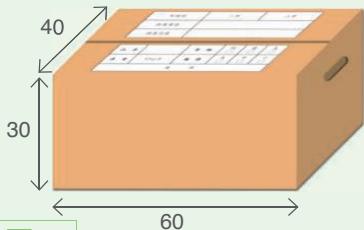
特 級



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。
- 修整時，去除黃葉及不良葉，並洗淨泥土。
- 須按相同品種、等級及大小規格選別分級，並進行預冷降溫處理，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 250 公克紮成一束，疊放時勿超過紙箱高度。
- 裝箱時，需紮實，避免因搖晃及碰撞造成擦壓傷害，封箱時使用膠帶黏封確實，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溫度，避免環境及人為因素造成品質劣化。

蕨菜

山蘇

VEGETABLES

品質標準

特級

葉肉厚實，色澤優良，質幼嫩，無凋萎，無水傷腐爛，外觀無瑕疵。

優級

葉肉厚實，色澤良好，質尚幼嫩，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。

品名代號

LX2

通用範圍

山蘇

大小規格

(L) 大：12~15 公分以上

(M) 中：8~11 公分

(S) 小：未達 8 公分

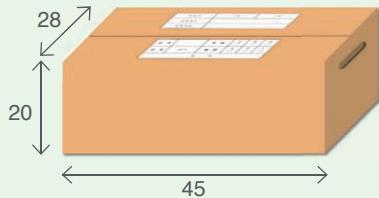
特級



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	3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 45x28x20 公分

（可微調內縮 1~2 公分）

淨 重：3 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。
- 須按相同等級及大小規格進行分級，並予修整。
- 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

- 約取 200 公克紮成一束，整齊排放於箱內，疊放時勿超過紙箱高度。
- 裝箱時，需紮實，避免因搖晃及碰撞造成擦壓傷害，封箱時使用膠帶黏封確實，不得使用封箱釘。
- 因應運送過程，建議進行保冷處理。
- 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溫度，避免環境及人為因素造成品質劣化。

黃秋葵

VEGETABLES

品質標準

特級

果形完整，色澤優良，質幼嫩，外觀無瑕疵。

優級

果形尚完整，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。

特級



優級



品名代號

FA1

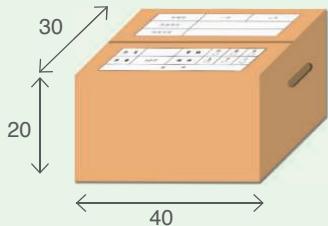
通用範圍

黃秋葵

大小規格

- (L) 大：10公分以上
- (M) 中：8~9公分
- (S) 小：未達8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	5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 40x30x20 公分

（可微調內縮 1~2 公分）

淨 重：5 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，留 1 公分以下果梗，果皮保持清潔。
- 須按相同品種、等級及大小規格選別分級，並進行預冷降溫處理，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

- 疊放時勿超過紙箱高度。
- 裝箱時，需紮實，避免因搖晃及碰撞造成擦壓傷害，封箱時使用膠帶黏封確實，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溫度，避免環境及人為因素造成品質劣化。

扁蒲

VEGETABLES

品質標準

特級

同一品種，成熟適度，果形完整，大小均勻，色澤優良，果面有茸毛，質幼嫩，外觀無瑕疵。

優級

同一品種，成熟尚適度，果形尚完整，大小尚均勻，色澤良好，果面有茸毛，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

品名代號

FH2 FH3 ▲
FH4

通用範圍

扁蒲

大小規格

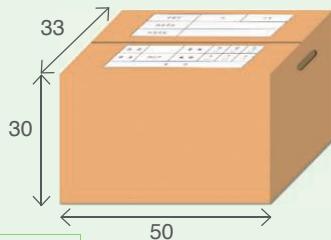
(L) 大：1000 公克以上
(M) 中：600~999 公克
(S) 小：未達 600 公克



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		
淨重	20公斤	規格 大□ 中□ 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：七號箱 50x33x30 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，果柄留不超過 5 公分。
- 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

- 每粒使用舒果套，箱底鋪設柔軟襯墊物，整齊排放於箱內，疊放時勿超過紙箱高度。
- 裝箱時，需紮實，並適時填裝緩衝資材，避免因果實搖晃及碰撞造成擦壓傷害，封箱時使用膠帶黏封確實，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溫度，避免環境及人為因素造成品質劣化。

南瓜

木瓜形

品名代號

FT1

通用範圍

木瓜形

大小規格

- (L) 大：2000~2500 公克
- (M) 中：1500~1999 公克
- (S) 小：1000~1499 公克

VE
GE
TA
BLES

品質標準

特級

同一品種，成熟適度，果粉完整，色澤優良，果形完整，外觀無瑕疵。

優級

同一品種，成熟尚適度，果粉尚完整，色澤良好，果形尚完整，外觀輕微瑕疵。

良級

品質次於優級品，具有商品價值者。

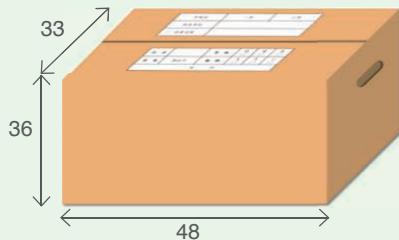
特級



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：七號箱 48x33x36 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，果梗勿留過長，維持表皮清潔。
- 須按相同品種、等級及大小規格進行分級。
- 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

- 疊放時勿超過紙箱高度。
- 裝箱時，需紮實，避免因搖晃及碰撞造成擦壓傷害，封箱時使用膠帶黏封確實，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溫度，避免環境及人為因素造成品質劣化。

南瓜

圓形

VEGETABLES

品質標準

特級

同一品種，成熟適度，果粉完整，色澤優良，果形完整，外觀無瑕疵。

優級

同一品種，成熟尚適度，果粉尚完整，色澤良好，果形尚完整，外觀輕微瑕疵。

良級

品質次於優級品，具有商品價值者。

特級



優級



品名代號

FT2

通用範圍

圓形

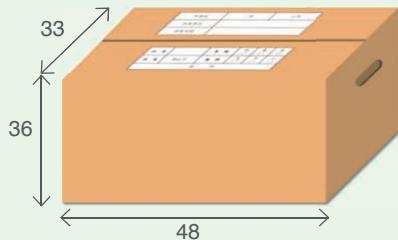
大小規格

(L) 大：2000~2500 公克

(M) 中：1500~1999 公克

(S) 小：1000~1499 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
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：七號箱 48x33x36 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，果梗勿留過長，維持表皮清潔。
- 須按相同品種、等級及大小規格進行分級。
- 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

- 疊放時勿超過紙箱高度。
- 裝箱時，需紮實，避免因搖晃及碰撞造成擦壓傷害，封箱時使用膠帶黏封確實，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溫度，避免環境及人為因素造成品質劣化。

南瓜

青如意

VEGETABLES

品名代號

FT5

通用範圍

青如意（夏南瓜）

大小規格

果長：公分
(L) 大：25 公分以上
(M) 中：20~24 公分
(S) 小：16~19 公分

品質標準

特級

成熟適度，果形完整、大小均勻，色澤優良，質幼嫩，外觀無瑕疵。

優級

成熟尚適度，果形、大小尚完整及勻稱，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。

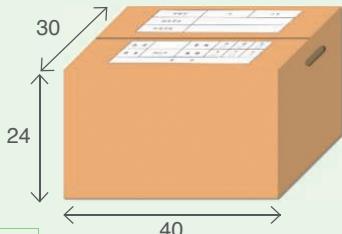
特級



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 大□ 中□ 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：十號箱 40x30x24 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，果梗勿留過長，拭去果皮污物。
- 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，疊放時勿超過紙箱高度。
- 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，封箱時使用膠帶黏封確實，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溫度，避免環境及人為因素造成品質劣化。

辣椒

紅小、青小

VEGETABLES

品名代號

FV1 ▲ FV2

通用範圍

紅小
青小

大小規格

(L) 大：18 公分以上
(M) 中：15~17 公分
(S) 小：未達 15 公分

品質標準

特級

成熟適度，外形完整、筆直、飽滿，色澤鮮豔，外觀無瑕疵。

優級

成熟尚適度，外形尚完整，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。

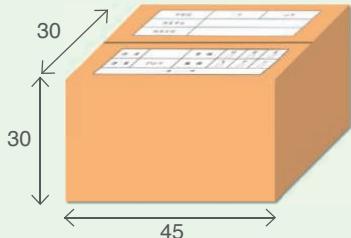
特級



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	15公斤	規格 大□ 中□ 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 45x30x30 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. 修整時，拭去外觀污物。
3. 須按相同等級及大小規格進行分級。
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，疊放時勿超過紙箱高度。
2. 裝箱時，需紮實，避免果實因搖晃及碰撞而造成擦壓傷害。
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溫度，避免環境及人為因素造成品質劣化。

辣椒

朝天椒

品名代號

FV4

通用範圍

朝天椒

大小規格

- (L) 大：8 公分以上
- (M) 中：5~7 公分
- (S) 小：未達 5 公分

品質標準

特級

成熟適度，外形完整、飽滿，色澤亮麗，外觀無瑕疵。

優級

成熟尚適度，外形尚完整，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。

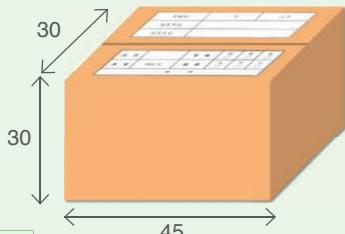
特級



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 大□ 中□ 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 45x30x30 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，拭去外觀污物。
3. 須按相同等級及大小規格進行分級。
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. 疊放時勿超過紙箱高度。
2. 裝箱時，需紮實，避免果實因搖晃及碰撞而造成擦壓傷害。
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溫度，避免環境及人為因素造成品質劣化。

玉米

玉米筍

VEGETABLES

品質標準

特級

同一品種，成熟適度，色澤優良，無缺米及凹米，外觀無瑕疵。

優級

同一品種，成熟尚適度，色澤良好，可輕微缺米，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

FY4

通用範圍

玉米筍

大小規格

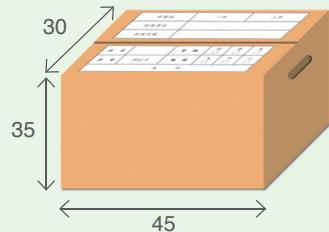
穗長：公分

(L) 大：10 公分以上

(M) 中：7~9 公分

(S) 小：未達 7 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	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：八號箱 45x30x35 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，穗基部果柄適度切除。
- 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，疊放時勿超過紙箱高度。
- 裝箱時，需紮實，避免因搖晃及碰撞造成擦壓傷害，封箱時使用膠帶黏封確實，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溫度，避免環境及人為因素造成品質劣化。

玉米

甜軟殼、甜玉米

品名代號

FY6

通用範圍

甜軟殼
甜玉米

大小規格

穗長：公分
(L) 大：20 公分以上
(M) 中：16~19 公分
(S) 小：未達 16 公分

品質標準

特級

同一品種，成熟適度，苞葉新鮮完整，修剪整齊，色澤優良，無缺米及凹米，外觀無瑕疵。

優級

同一品種，成熟尚適度，苞葉新鮮完整，修剪整齊，色澤良好，可輕微缺米，外觀輕微瑕疵。

良級

品質次於優級品，具有商品價值者。

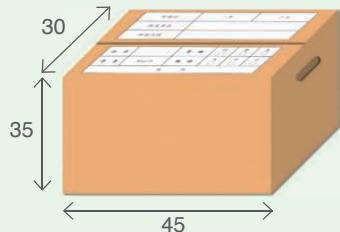
特級



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：八號箱 45x30x35 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，穗基部果柄適度切除。
- 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，疊放時勿超過紙箱高度。
- 裝箱時，需紮實，避免因搖晃及碰撞造成擦壓傷害，封箱時使用膠帶黏封確實，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溫度，避免環境及人為因素造成品質劣化。

葫蘿蔔

VEGETABLES

品質標準

特級

同一品種，根形及色澤優良，表面平滑無鬚根，無裂痕，外觀無瑕疵。

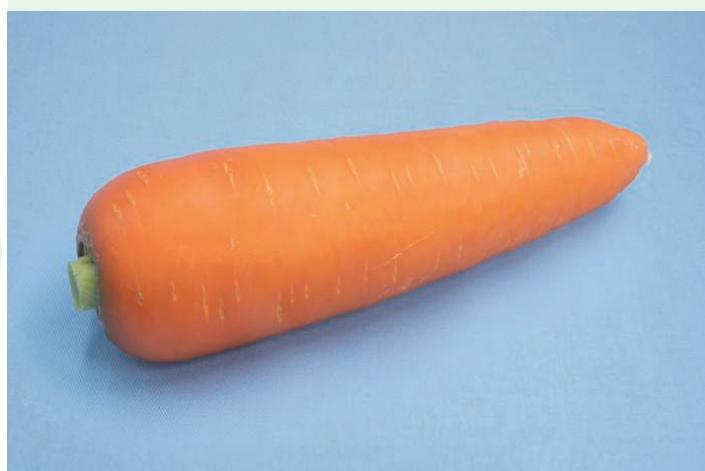
優級

同一品種，根形及色澤良好，表面尚平滑無鬚根，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

SB1 SB2 ▲

通用範圍

向陽 1 號

向陽 2 號

大小規格

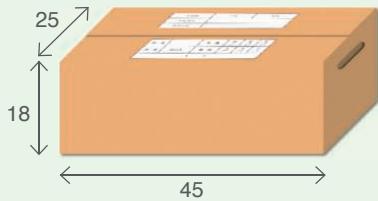
根肩直徑：公分

(L) 大：6 公分以上

(M) 中：4~5 公分

(S) 小：未達 4 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		
淨重	10公斤	規格 大□ 中□ 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 45x25x18 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。
- 修整清潔，去除鬚根、泥土，鮮銷品葉柄不得超過 3 公分，冷藏品不留葉柄。
- 須按相同品種、等級及大小規格進行分級。
- 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

- 紙箱內套以塑膠袋以保鮮，減少水份散失。
- 整齊排放於箱內，疊放時勿超過紙箱高度。
- 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溫度，避免環境及人為因素造成品質劣化。

韭菜

白頭

VEGETABLES

品名代號

SF1

通用範圍

白頭

大小規格

- (L) 大：45 公分以上
- (M) 中：40~44 公分
- (S) 小：未達 40 公分

品質標準

特級

株形正常，色澤優良，質幼嫩，無抽苔，無凋萎，外觀無瑕疵。

優級

株形正常，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。

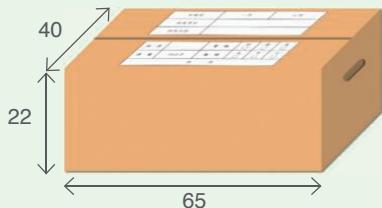
特級



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	16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 65x40x22 公分

（可微調內縮 1~2 公分）

淨 重：16 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，並修除根頭部及洗淨泥土。
- 須按相同品種、等級及大小規格選別分級，並進行預冷降溫處理，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

- 取 1 公斤紮成一束，整齊排放於箱內，每箱 16 束，疊放時勿超過紙箱高度。
- 裝箱時，需紮實，避免因搖晃及碰撞造成擦壓傷害，封箱時使用膠帶黏封確實，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溫度，避免環境及人為因素造成品質劣化。

麻竹筍

VEGETABLES

品質標準

特級

形狀及色澤優良，質幼嫩，無出青，無纖維化，切口無褐化，外觀無瑕疵。

優級

形狀及色澤良好，質尚幼嫩，無出青，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

品名代號

SH1

通用範圍

麻竹筍

大小規格

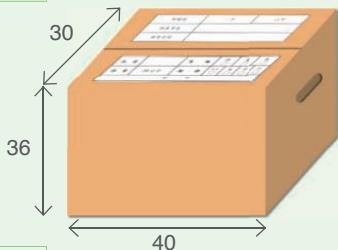
- (2L) 特大：2500 公克以上
- (L) 大： 1800~2499 公克
- (M) 中： 1200~1799 公克
- (S) 小： 未達 1200 公克



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"/>	良 <input type="checkbox"/>		
淨重	20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：十號箱 40x30x36 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，須將採割口切平。
- 須按相同等級及大小規格進行分級。
- 為維持品質，建議降溫處理。
- 組立包裝紙箱，確認封合處平整對齊。

包裝時

- 紙箱內套以大型塑膠袋。
- 排放於箱內，疊放時勿超過紙箱高度。
- 裝箱時，需紮實，避免因搖晃及碰撞造成擦壓傷害，封箱時使用膠帶黏封確實，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溫度，避免環境及人為因素造成品質劣化。

甘 諸

VE
GE
TA
BLES

品質標準

特級

形狀完整，色澤優良，無裂痕，無萌芽，外觀無瑕疵。

優級

形狀尚完整，色澤良好，無裂痕，無萌芽外觀輕微瑕疵。

良級

品質次於優級品，具有商品價值者。

品名代號

SO3

通用範圍

台農 66 號

大小規格

- (2L) 特大：500 公克以上
- (L) 大： 300~499 公克
- (M) 中： 150~299 公克
- (S) 小： 未達 150 公克

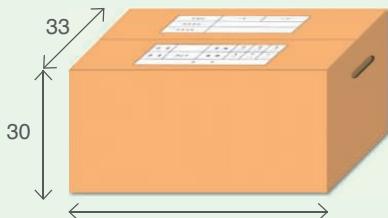
特 級



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		
淨重	20公斤	規格 大□ 中□ 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：七號箱 50x33x30 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，維持表皮清潔。
- 須按相同等級及大小規格進行分級。
- 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

- 疊放時勿超過紙箱高度。
- 裝箱時，需紮實，避免果實因搖晃及碰撞而造成擦壓傷害。
- 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溫度，避免環境及人為因素造成品質劣化。

蘆筍

綠
蘆
筍

VE
GE
TA
BLES

品名代號

SV2

通用範圍

綠蘆筍

大小規格 - 莖長；直徑

(L) 大：25 公分以上；1.5 公分以上

(M) 中：20~24 公分；1~1.4 公分

(S) 小：未達 20 公分；未達 1 公分

品質標準

特級

筍身堅直，筍尖緊密，質幼嫩，無斷裂，色澤優良，外觀無瑕疵。

優級

筍身尚堅直，筍尖尚緊密，質尚幼嫩，無斷裂，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。

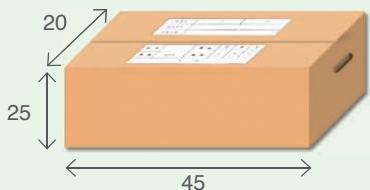
特級



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 優 良
淨重	6公斤	規格 大 中 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：特用箱 45x20x25 公分

（可微調內縮 1~2 公分）

淨 重：6 公斤

包裝前

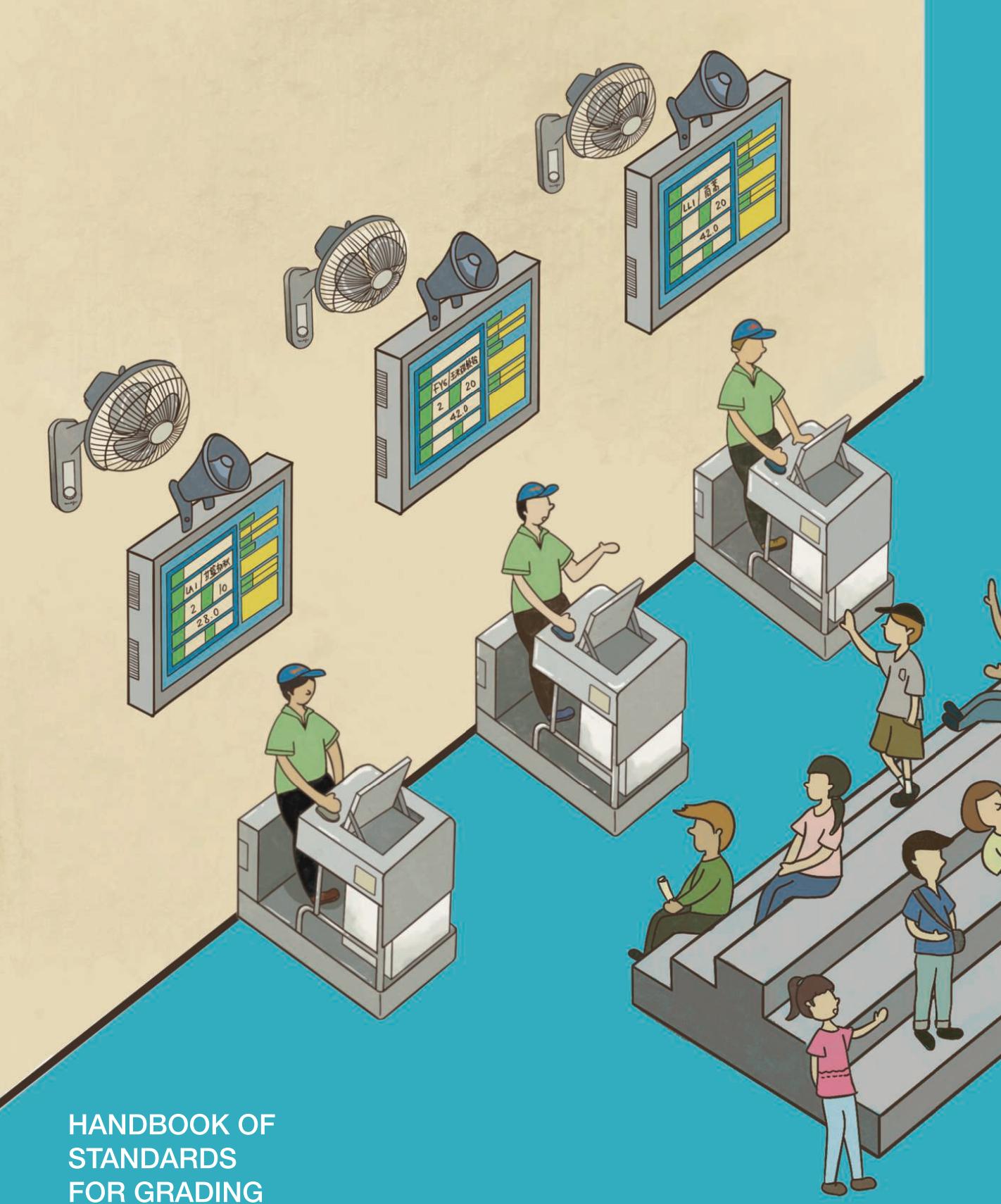
- 適時採收，集貨過程應避免人為、機械及其他傷害。
- 修整時，基部修齊，並洗淨泥土。
- 須按相同品種、等級及大小規格選別分級，並進行預冷降溫處理，以維持品質。
- 組立包裝紙箱，確認封合處平整對齊，並確認透氣孔功能。

包裝時

- 依筍枝長短，取 500 公克紮成一束，整齊排放於箱內，每箱 12 束，疊放時勿超過紙箱高度。
- 裝箱時，需紮實，避免因搖晃及碰撞造成擦壓傷害，封箱時使用膠帶黏封確實，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

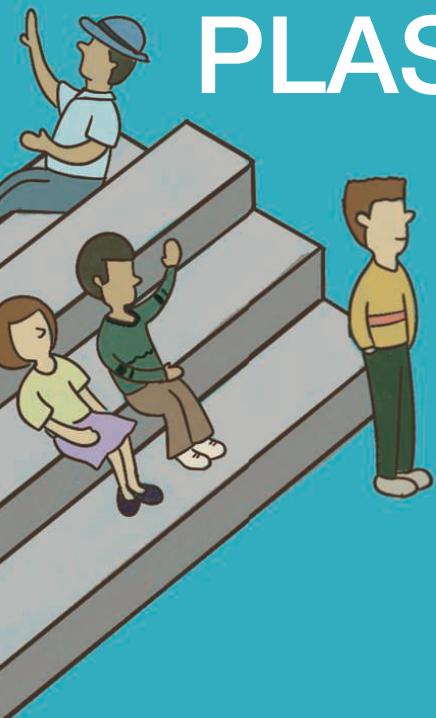
- 按箱面標示，規格相同者集中擺放，堆置整齊，堆疊時應避免壓傷內容物。
- 出貨前貨品須放置於陰涼處或通路所需之適宜溫度，避免環境及人為因素造成品質劣化。



HANDBOOK OF
STANDARDS
FOR GRADING
AND PACKAGING
FRESH FRUITS AND
VEGETABLES

新式摺疊籃

PLASTIC FOLDABLE CRATES



甘藍

VEGETABLES

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：1500 公克以上

(M) 中：1200~1499 公克

(S) 小：未達 1200 公克

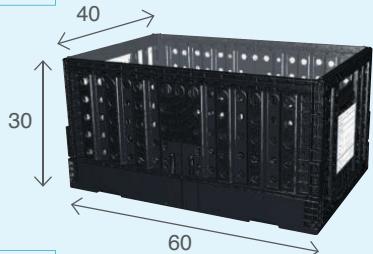
特級



優級



外箱示意圖



外箱標示

收貨人	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"/>
規格	大 <input type="checkbox"/>	中 <input type="checkbox"/>	小 <input type="checkbox"/>
淨重		公斤	
件數	共	件	

開箱示意圖



內包裝方式



包裝規格

容器種類：新式摺疊籃（單位：公分、外徑）

長x寬x高：五號箱 60x40x30 公分

淨 重：11-12 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，以免裝籃後造成水傷。
4. 須按相同品種、等級及大小規格進行分級。

包裝時

1. 整齊排放於籃內，疊放時勿超過摺疊籃高度。
2. 裝籃時，需紮實，避免因搖晃及碰撞造成擦壓傷害。
3. 摺疊籃短側邊上標示市場別、供應單位(人)、供應代號、品名、等級、規格、淨重及件數等，須填寫完備清楚。

包裝後

1. 使用防水標籤貼紙標示，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溫度，避免環境及人為因素造成品質劣化。

小白菜

蚜仔白

品名代號

LB1	LB2 ▲
LB8	LB0

通用範圍

土白菜 蚜仔白
水耕 其他

大小規格

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

VEG
E
T
A
B
L
E
S

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。

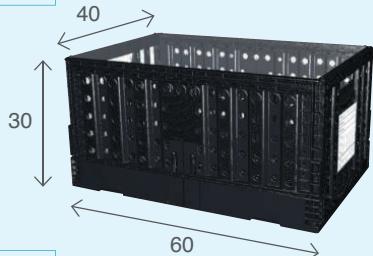
特 級



優 級



外箱示意圖



外箱標示

收貨人	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"/>
規格	大 <input type="checkbox"/>	中 <input type="checkbox"/>	小 <input type="checkbox"/>
淨重		15 公斤	
件數	共	件	

開箱示意圖



內包裝方式



包裝規格

容器種類：新式摺疊籃（單位：公分、外徑）

長x寬x高：五號箱 60x40x30 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。
- 須按相同品種、等級及大小規格進行分級。
- 需進行預冷降溫處理，以維持品質。

包裝時

- 整齊排放於籃內，疊放時勿超過摺疊籃高度。
- 裝籃時，需紮實，上層須鋪設油紙等保護資材並予以固定，避免因搖晃及碰撞造成擦壓傷害。
- 摺疊籃短側邊上標示市場別、供應單位(人)、供應代號、品名、等級、規格、淨重及件數等，須填寫完備清楚。

包裝後

- 使用防水標籤貼紙標示，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溫度，避免環境及人為因素造成品質劣化。

青江白菜

品名代號

LD1 LD2 ▲
LD8

通用範圍

青江白菜

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，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

同一品種，株形正常，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。

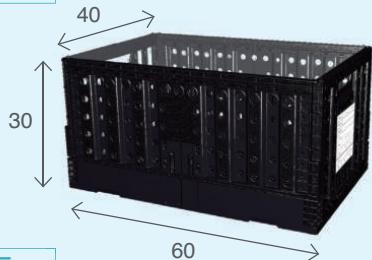
特級



優級



外箱示意圖



外箱標示

收貨人	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"/>
規格	大 <input type="checkbox"/>	中 <input type="checkbox"/>	小 <input type="checkbox"/>
淨重	15	公斤	
件數	共	件	

開箱示意圖



內包裝方式



包裝規格

容器種類：新式摺疊籃（單位：公分、外徑）

長x寬x高：五號箱 60x40x30 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，並拭去污物。
- 須按相同品種、等級及大小規格選別分級。

包裝時

- 整齊排放於籃內，疊放時勿超過摺疊籃高度。
- 裝籃時，需紮實，上層須鋪設油紙等保護資材並予以固定，避免因搖晃及碰撞造成擦壓傷害。
- 摺疊籃短側邊上標示市場別、供應單位(人)、供應代號、品名、等級、規格、淨重及件數等，須填寫完備清楚。

包裝後

- 使用防水標籤貼紙標示，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溫度，避免環境及人為因素造成品質劣化。

蕹菜

VEGETABLES

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。

特級



優級



品名代號

LF1 LF2 ▲
LF8

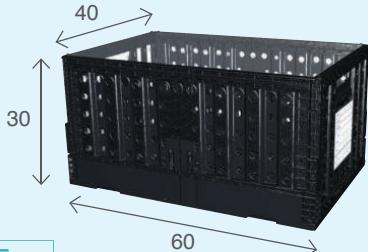
通用範圍

大葉 小葉
水耕

大小規格

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

外箱示意圖



外箱標示

收貨人	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"/>
規格	大 <input type="checkbox"/>	中 <input type="checkbox"/>	小 <input type="checkbox"/>
淨重		18 公斤	
件數	共	件	

開箱示意圖



內包裝方式



包裝規格

容器種類：新式摺疊籃（單位：公分、外徑）
長x寬x高：五號箱 60x40x30 公分
淨 重：18 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，並清除根部泥土。
- 須按相同品種、等級及大小規格進行分級。
- 需進行預冷降溫處理，以維持品質。

包裝時

- 約取 300 公克紮成一束，整齊排放於籃內，疊放時勿超過摺疊籃高度。
- 裝籃時，需紮實，上層須鋪設油紙等保護資材並予以固定，避免因搖晃及碰撞造成擦壓傷害。
- 摺疊籃短側邊上標示市場別、供應單位(人)、供應代號、品名、等級、規格、淨重及件數等，須填寫完備清楚。

包裝後

- 使用防水標籤貼紙標示，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溫度，避免環境及人為因素造成品質劣化。

茼蒿

VEGETABLES

品質標準

特級

同一品種，株形正常，無抽苔，葉片幼嫩完整，色澤優良，無凋萎，外觀無瑕疵。

優級

同一品種，株形正常，無抽苔，葉片完整，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。

特級



優級



品名代號

LL1

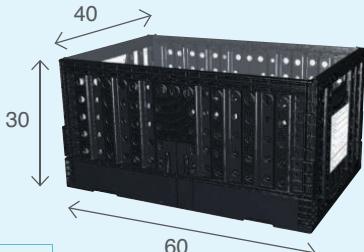
通用範圍

茼蒿

大小規格

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

外箱示意圖



外箱標示

收貨人	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"/>
規格	大 <input type="checkbox"/>	中 <input type="checkbox"/>	小 <input type="checkbox"/>
淨重	10	公斤	
件數	共	件	

開箱示意圖



內包裝方式



包裝規格

容器種類：新式摺疊籃（單位：公分、外徑）
長x寬x高：五號箱 60x40x30 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。
- 須按相同等級及大小規格進行分級。
- 需進行預冷降溫處理，以維持品質。

包裝時

- 整齊排放於籃內，疊放時勿超過摺疊籃高度。
- 裝籃時，需紮實，上層須鋪設油紙等保護資材並予以固定，避免因搖晃及碰撞造成擦壓傷害。
- 摺疊籃短側邊上標示市場別、供應單位(人)、供應代號、品名、等級、規格、淨重及件數等，須填寫完備清楚。

包裝後

- 使用防水標籤貼紙標示，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溫度，避免環境及人為因素造成品質劣化。

甘藷葉

VEGETABLES

品質標準

特級

同一品種，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

同一品種，株形正常，葉片完整，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。

特級



優級



品名代號

LO1

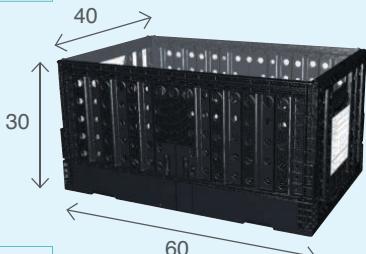
通用範圍

甘藷葉

大小規格

- (L) 大：25 公分以上
- (M) 中：22~24 公分
- (S) 小：未達 22 公分

外箱示意圖



外箱標示

收貨人	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"/>
規格	大 <input type="checkbox"/>	中 <input type="checkbox"/>	小 <input type="checkbox"/>
淨重	10	公斤	
件數	共	件	

開箱示意圖



內包裝方式



包裝規格

容器種類：新式摺疊籃（單位：公分、外徑）
長x寬x高：五號箱 60x40x30 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。
- 須按相同品種、等級及大小規格進行分級。
- 需進行預冷降溫處理，以維持品質。

包裝時

- 疊放時勿超過摺疊籃高度。
- 裝籃時，需紮實，上層須鋪設油紙等保護資材並予以固定，避免因搖晃及碰撞造成擦壓傷害。
- 摺疊籃短側邊上標示市場別、供應單位(人)、供應代號、品名、等級、規格、淨重及件數等，須填寫完備清楚。

包裝後

- 使用防水標籤貼紙標示，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溫度，避免環境及人為因素造成品質劣化。

茄子

麻
莢
茄

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：30~35 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。

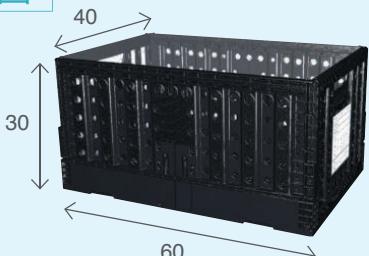
特級



優級



外箱示意圖



外箱標示

收貨人	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"/>
規格	大 <input type="checkbox"/>	中 <input type="checkbox"/>	小 <input type="checkbox"/>
淨重	15	公斤	
件數	共	件	

開箱示意圖



內包裝方式



包裝規格

容器種類：新式摺疊籃（單位：公分、外徑）
長x寬x高：五號箱 60x40x30 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，果梗長度不超過 5 公分，並拭去果皮污物。
- 須按相同等級及大小規格進行分級。

包裝時

- 整齊排放於籃內，疊放時勿超過摺疊籃高度。
- 裝籃時，需紮實，上層須鋪設油紙等保護資材並予以固定，避免因搖晃及碰撞造成擦壓傷害。
- 摺疊籃短邊上標示市場別、供應單位（人）、供應代號、品名、等級、規格、淨重及件數等，須填寫完備清楚。

包裝後

- 使用防水標籤貼紙標示，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溫度，避免環境及人為因素造成品質劣化。

玉米

玉米筍

VEGETABLES

品質標準

特級

同一品種，成熟適度，色澤優良，無缺米及凹米，外觀無瑕疵。

優級

同一品種，成熟尚適度，色澤良好，可輕微缺米，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

FY4

通用範圍

玉米筍

大小規格

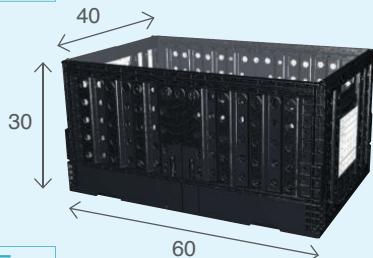
穗長：公分

(L) 大：10 公分以上

(M) 中：7~9 公分

(S) 小：未達 7 公分

外箱示意圖



外箱標示

收貨人	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"/>
規格	大 <input type="checkbox"/>	中 <input type="checkbox"/>	小 <input type="checkbox"/>
淨重	20	公斤	
件數	共	件	

開箱示意圖



內包裝方式



包裝規格

容器種類：新式摺疊籃（單位：公分、外徑）
長x寬x高：五號箱 60x40x30 公分
淨 重：20 公斤

包裝前

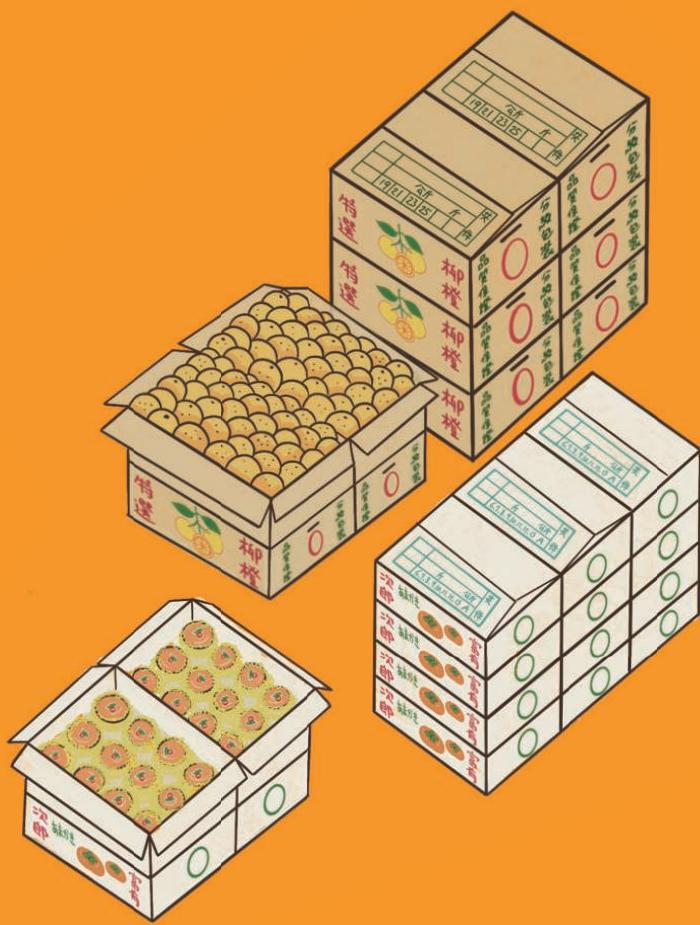
- 適時採收，集貨過程應避免人為、機械及其他傷害。
- 修整時，穗基部果柄適度切除。
- 須按相同等級及大小規格進行分級。

包裝時

- 整齊排放於籃內，疊放時勿超過摺疊籃高度。
- 裝籃時，需紮實，避免因搖晃及碰撞造成擦壓傷害。
- 摺疊籃短邊上標示市場別、供應單位(人)、供應代號、品名、等級、規格、淨重及件數等，須填寫完備清楚。

包裝後

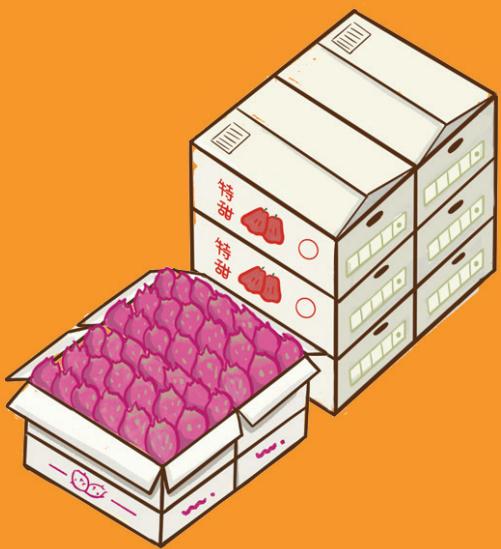
- 使用防水標籤貼紙標示，規格相同者集中擺放，堆置整齊，堆疊時應避免壓傷內容物。
- 出貨前貨品須放置於陰涼處或通路所需之適宜溫度，避免環境及人為因素造成品質劣化。



HANDBOOK OF
STANDARDS
FOR GRADING
AND PACKAGING
FRESH FRUITS AND
VEGETABLES

水果

FRUITS



香蕉

T
R
U
S

品質標準

特級

成熟適度，果把完整，色澤優良，果面光滑，外觀無瑕疵。

優級

成熟尚適度，果把完整，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

A1

通用範圍

香蕉

大小規格

- (L) 大：3公斤以上
- (M) 中：2~3公斤
- (S) 小：未達2公斤

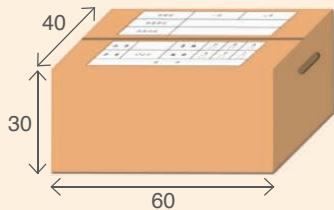
特 級



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 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

(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

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，果軸適度切除。
3. 須按相同等級及大小規格進行分級。
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. 整齊排放於塑膠袋內，疊放時勿超過紙箱高度。
2. 裝箱時，需紮實，果把間鋪墊柔軟襯墊物，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溫度，避免環境及人為因素造成品質劣化。

香蕉

芭
蕉

T
R
U
S

品名代號

A2

通用範圍

芭蕉

大小規格

- (L) 大：2.5~3.5 公斤以上
- (M) 中：1.5~2.4 公斤
- (S) 小：未達 1.5 公斤

品質標準

特級

成熟適度，果把完整，色澤優良，果面光滑或果粉均勻，外觀無瑕疵。

優級

成熟尚適度，果把完整，色澤良好，果面尚光滑或果粉尚均勻，外觀輕微瑕疵。

良級

品質次於優級品，具有商品價值者。

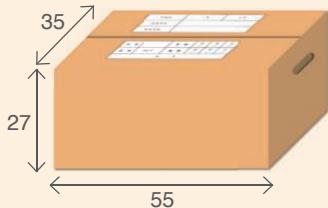
特級



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"/>	
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 55x35x27 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. 修整時，果軸適度切除。
3. 須按相同等級及大小規格進行分級。
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，疊放時勿超過紙箱高度。
2. 裝箱時，需紮實，果把間、箱內四周及上層鋪墊柔軟襯墊物，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溫度，避免環境及人為因素造成品質劣化。

鳳梨

牛奶鳳梨

T
R
U
S

品質標準

特級

成熟度適中(果皮青色，鱗目上萼片微黃，色澤優良)，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

成熟度適中(果皮微黃，色澤尚良好)，果形完整，冠芽葉片輕微折損，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

B7

通用範圍

牛奶鳳梨

大小規格

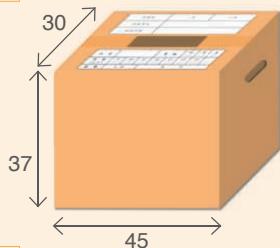
- (L) 大：2公斤以上
- (M) 中：1.5~1.9公斤
- (S) 小：未達1.5公斤



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 □	優 □	良 □
淨重 (公斤)	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"/>
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：9-15 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，果梗切面應平整，去除過長苞葉及雜物。
3. 須按相同等級及大小規格進行分級。
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. 取 6 粒整齊排放於箱內。
2. 裝箱時，需紮實，避免果實因搖晃及碰撞而造成擦壓傷害。
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溫度，避免環境及人為因素造成品質劣化。

椪柑

T
y
o
n
g
o
n

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

C1

通用範圍

青皮

大小規格 - 周徑

- (30) 30 公分以上
- (27) 27~29 公分
- (25) 25~26 公分
- (23) 23~24 公分
- (21) 21~22 公分

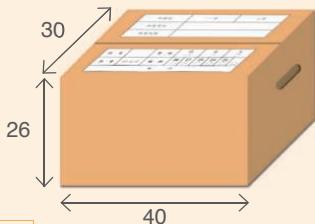
特 級



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	15 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：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，須修平整，並拭去果皮污物。
3. 須按相同等級及大小規格進行分級。
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，封箱時使用膠帶黏封確實，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溫度，避免環境及人為因素造成品質劣化。

雜柑

檸檬、無子檸檬



品質標準

特級

同一品種，成熟適度，果形完整，色澤優良，果面光滑，外觀無瑕疵。

優級

同一品種，成熟尚適度，果形尚完整，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

F1 ▲ F5

通用範圍

檸檬

無子檸檬

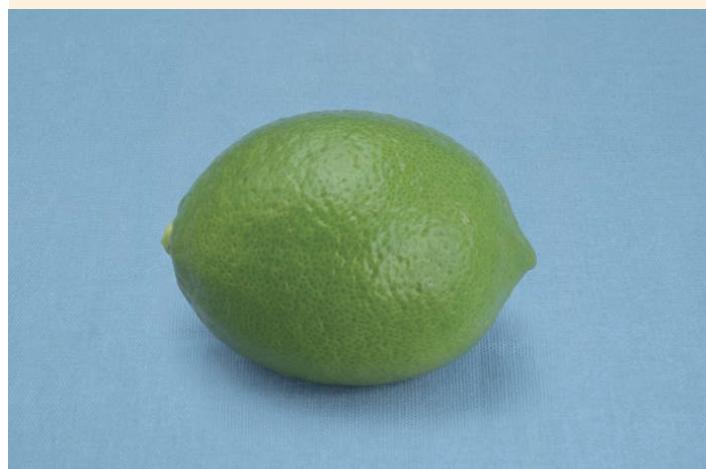
大小規格

(L) 大：150 公克以上

(M) 中：100~149 公克

(S) 小：未達 100 公克

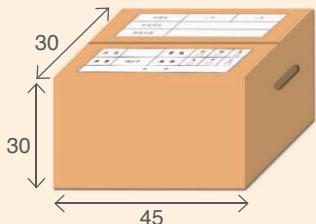
特級



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	18 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 45x30x30 公分

（可微調內縮 1~2 公分）

淨 重：18 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. 須按相同等級及大小規格進行分級。
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，避免因搖晃及碰撞造成擦壓傷害，封箱時使用膠帶黏封確實，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溫度，避免環境及人為因素造成品質劣化。

雜柑

桔子



品質標準

特級

成熟適度，果形完整，色澤優良，果面光滑，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，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

F4

通用範圍

桔子

大小規格

- (L) 大：15~20 公克
- (M) 中：10~14 公克
- (S) 小：未達 10 公克

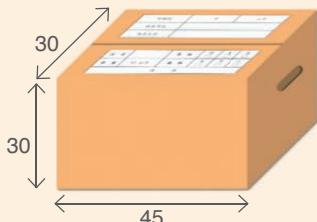
特級



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		
淨重	12公斤	規格 大□ 中□ 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 45x30x30 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. 果梗修平，拭去果皮污物。
3. 須按相同等級及大小規格進行分級。
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. 疊放時勿超過紙箱高度。
2. 裝箱時，需紮實，避免果實因搖晃及碰撞而造成擦壓傷害。
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溫度，避免環境及人為因素造成品質劣化。

黃金果

T
H
U
I
S

品質標準

特級

成熟適度，果形完整，色澤優良，外觀無瑕疵。

優級

成熟尚適度，果形尚完整，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

G2

通用範圍

黃金果

大小規格

- (2L) 特大：500 公克以上
- (L) 大： 400~499 公克
- (M) 中： 300~399 公克
- (S) 小： 未達 300 公克

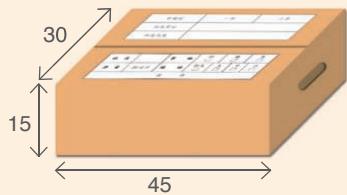
特 級



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"/> 良 <input type="checkbox"/>
淨重	6 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 45x30x15 公分

（可微調內縮 1~2 公分）

淨重：6 公斤

包裝前

- 果實適時採收，集貨過程應避免人為、機械及其他傷害。
- 修整時，不留果梗。
- 須按相同等級及大小規格進行分級。
- 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

- 每粒使用舒果套，箱底鋪設柔軟襯墊物，整齊排放於箱內。
- 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，封箱時使用膠帶黏封確實，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溫度，避免環境及人為因素造成品質劣化。

酪梨

加林一號

T
A
R
C
I
S

品質標準

特級

採收成熟度適當，果形完整，色澤優良，外觀無瑕疵。

優級

採收成熟度適當，果形尚完整，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

G3

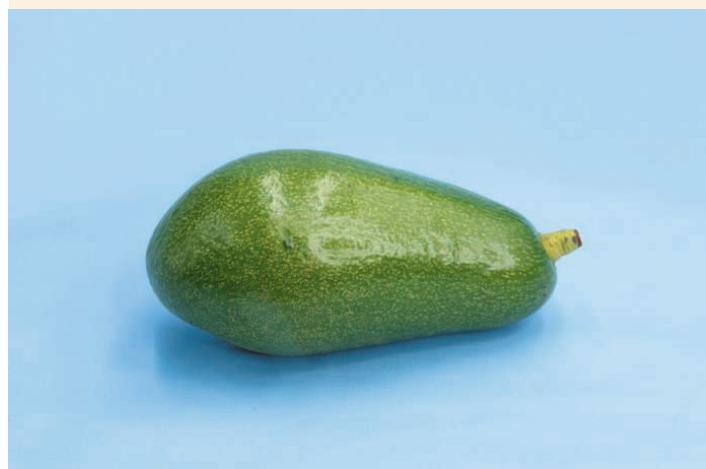
通用範圍

加林一號

大小規格

- (L) 大：700~899 公克
- (M) 中：500~699 公克
- (S) 小：未達 500 公克

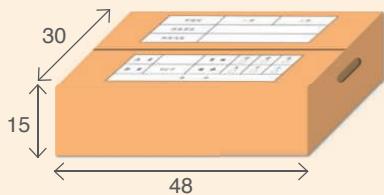
特級



優級



外箱示意圖



包裝規格

容器種類：紙箱（單位：公分、外徑）

長x寬x高：七號箱 48x30x15 公分

（可微調內縮 1~2 公分）

淨重：6 公斤

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



包裝前

1. 果實適時（勿提早）採收，集貨過程應避免人為、機械及其他傷害。
2. 修整時，果梗不宜過長。
3. 須按相同等級及大小規格進行分級。
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，疊放時勿超過紙箱高度。
2. 裝箱時，需紮實，並適時填裝緩衝資材，避免果實因搖晃及碰撞造成擦壓傷害，封箱時使用膠帶黏封確實，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溫度，避免環境及人為因素造成品質劣化。

酪梨

紅心圓

T
R
U
S

品質標準

特級

採收成熟度適當，果形完整，色澤優良，外觀無瑕疵。

優級

採收成熟度適當，果形尚完整，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

G3

通用範圍

紅心圓

大小規格

- (2L) 特大：650 公克以上
- (L) 大： 500~649 公克
- (M) 中： 350~499 公克
- (S) 小： 未達 350 公克

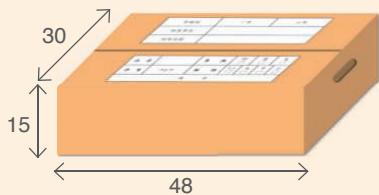
特 級



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 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：七號箱 48x30x15 公分

（可微調內縮 1~2 公分）

淨 重：6 公斤

包裝前

1. 果實適時（勿提早）採收，集貨過程應避免人為、機械及其他傷害。
2. 修整時，果梗不宜過長。
3. 須按相同等級及大小規格進行分級。
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，疊放時勿超過紙箱高度。
2. 裝箱時，需紮實，並適時填裝緩衝資材，避免果實因搖晃及碰撞造成擦壓傷害，封箱時使用膠帶黏封確實，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溫度，避免環境及人為因素造成品質劣化。

柚子

文旦

T
U
C
—
S

品質標準

特級

成熟適度，果形完整，色澤優良，果面光滑，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，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

H1

通用範圍

文旦

大小規格

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

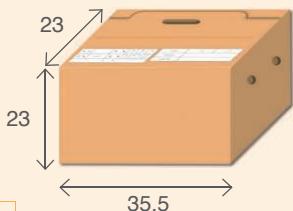
特級



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"/>
淨重	規格	優 <input type="checkbox"/>
	大 <input type="checkbox"/>	中 <input type="checkbox"/>
	小 <input type="checkbox"/>	特小 <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：十三號箱 35.5x23x23 公分
(可微調內縮 1~2 公分)

淨 重：6 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，拭去果皮污物。
- 須按相同等級及大小規格進行分級。
- 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，疊放時勿超過紙箱高度。
- 裝箱時，需紮實，避免因搖晃及碰撞造成擦壓傷害，封箱時使用膠帶黏封確實，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溫度，避免環境及人為因素造成品質劣化。

荔枝

玉荷包

T
U
C
—
S

品質標準

特級

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

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

J1

通用範圍

玉荷包

大小規格

每公斤果粒數（帶果枝）

(2L) 特大：24 粒以內

(L) 大： 25~29 粒

(M) 中： 30~34 粒

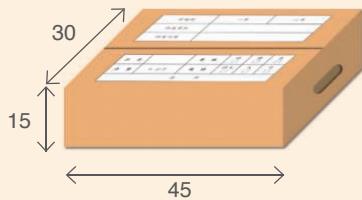
特級



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 特大 <input type="checkbox"/> 大 <input type="checkbox"/> 中 <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. 修整時，果枝留約 10 公分。
3. 須按相同等級及大小規格進行分級。
4. 組立包裝紙箱，確認封合處平整對齊。

包裝時

1. 果粒朝上，果枝朝下，並倒裝整齊排放於箱內。
2. 裝箱時，需紮實，避免果實因搖晃及碰撞而造成擦壓傷害，注意保濕及保鮮，封箱時使用膠帶黏封確實，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溫度，避免環境及人為因素造成品質劣化。

荔枝

黑葉

T
U
C
—
S

品質標準

特級

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

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

J2

通用範圍

黑葉

大小規格

每公斤果粒數（帶果枝）

(2L) 特大：29 粒以內

(L) 大： 30~34 粒

(M) 中： 35~39 粒

(S) 小： 40 粒以上

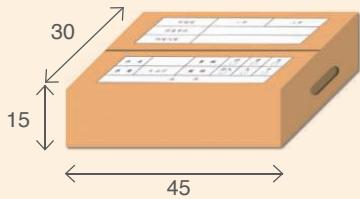
特級



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"/>
淨重	規格	優 <input type="checkbox"/>
	共件	良 <input type="checkbox"/>
	6公斤	特大 <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 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，果枝留約 10 公分。
3. 須按相同等級及大小規格進行分級。
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. 果粒朝上，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害，注意保濕及保鮮，封箱時使用膠帶黏封確實，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溫度，避免環境及人為因素造成品質劣化。

荔枝

糯米



品質標準

特級

成熟適度，果穗完整，果粒大小均勻，果枝較細，色澤優良，外觀無瑕疵。

優級

成熟尚適度，果穗尚完整，果粒大小尚均勻，果枝微粗，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

J3

通用範圍

糯米

大小規格

每公斤果粒數（帶果枝）

(2L) 特大：34 粒以內

(L) 大： 35~39 粒

(M) 中： 40~44 粒

(S) 小： 45 粒以上

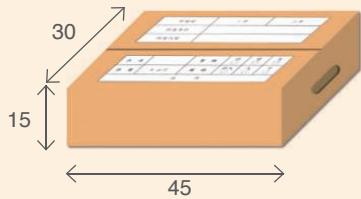
特級



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"/>	良 <input type="checkbox"/>		
淨重	6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 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，果枝留約 10 公分。
3. 須按相同等級及大小規格進行分級。
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. 果粒朝上，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害，注意保濕及保鮮，封箱時使用膠帶黏封確實，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溫度，避免環境及人為因素造成品質劣化。

枇杷

茂木



品質標準

特級

成熟適度，果形完整，色澤優良，絨毛及外觀無瑕疵。

優級

成熟尚適度，果形完整，色澤良好，絨毛及外觀輕微瑕疵。

良級

品質次於優級品，具有商品價值者。

品名代號

L1

通用範圍

茂木

大小規格

- (2L) 特大：33 公克以上
- (L) 大： 28~32 公克
- (M) 中： 25~27 公克
- (S) 小： 未達 25 公克

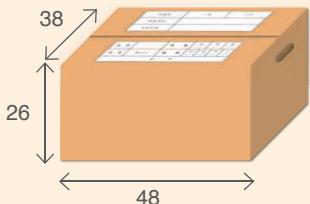
特級



優級



外箱示意圖



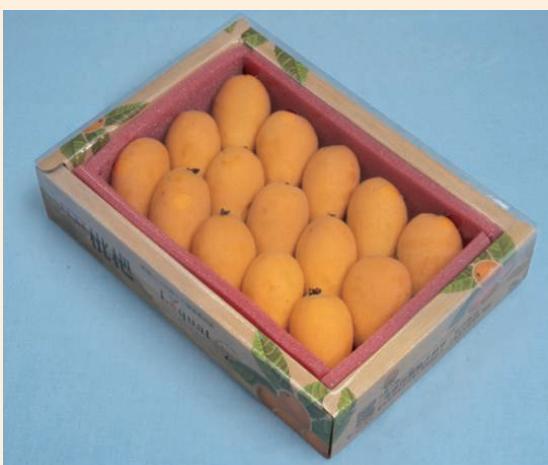
外箱標示

市場別	一市		二市					
供應單位								
供應代號								
品名		等級	特	優	良			
盒數	20盒	規格	特大	大	中			
	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 48x38x26 公分

(可微調內縮 1~2 公分)(20 小盒)

淨重：12 公斤 (每小盒 0.6 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. 修整果梗，避免損害絨毛。
3. 須按相同等級及大小規格進行分級。
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. 子盒盒底鋪設柔軟襯墊物，整齊排放於盒內，每箱擺放 5 層，每層擺放 4 子盒，共 20 子盒。
2. 裝盒時，需紮實，避免因果實搖晃及碰撞造成擦壓傷害，封箱時使用膠帶黏封確實，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溫度，避免環境及人為因素造成品質劣化。

楊桃

T
A
C
H
S

品質標準

特級

同一品種，成熟適度，果形完整，色澤優良，果稔端正，外觀無瑕疵。

優級

同一品種，成熟尚適度，果形完整，色澤良好，果稔尚端正，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

M0	M1
M2	M3 ▲

通用範圍

楊桃

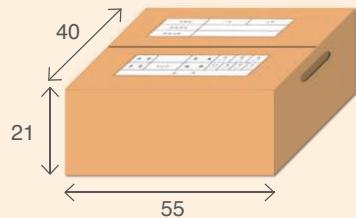
大小規格

- (2L) 特大：400 公克以上
- (L) 大： 300~399 公克
- (M) 中： 200~299 公克
- (S) 小： 未達 200 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"/>
淨重	規格	優 <input type="checkbox"/>
		良 <input type="checkbox"/>
	共件	特大 <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：五號箱 55x40x21 公分

（可微調內縮 1~2 公分）

淨 重：9-10 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，拭去果皮污物並套上透明塑膠袋。
3. 須按相同等級、大小規格及色澤進行分級。
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，避免果實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求之適宜溫度，避免環境及人為因素造成品質劣化。

李

T
R
U
S

品質標準

特級

同一品種，成熟適度，果形完整，色澤優良，果粉明顯可見，外觀無瑕疵。

優級

同一品種，成熟尚適度，果形尚完整，色澤良好，尚帶果粉，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

N3

通用範圍

紅肉李

泰安李

大小規格

(L) 大：75 公克以上

(M) 中：50~74 公克

(S) 小：未達 50 公克

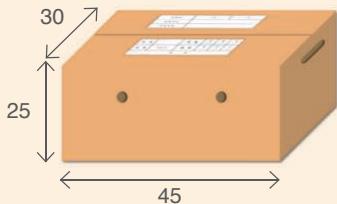
特 級



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		
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：八號箱 45x30x25 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. 須按相同品種、等級及大小規格進行分級。
3. 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，疊放時勿超過紙箱高度。
2. 裝箱時，需紮實，避免果實因搖晃及碰撞造成擦壓傷害，建議上層鋪設透明塑膠膜，封箱時使用膠帶黏封確實，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溫度，避免環境及人為因素造成品質劣化。



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

O10

通用範圍

寶島甘露梨

大小規格

- (40A) 1466 公克以上
- (38A) 1391~1465 公克
- (36A) 1316~1390 公克
- (34A) 1241~1315 公克
- (32A) 1166~1240 公克
- (30A) 1091~1165 公克
- (28A) 1016~1090 公克
- (26A) 941~1015 公克
- (24A) 866~940 公克
- (22A) 791~865 公克
- (20A) 790 公克以下

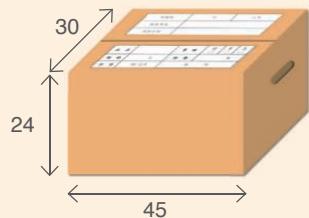
特 級



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"/>
規格	A	粒數 粒
淨重	10 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 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。
3. 須按相同等級及大小規格進行分級。
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. 每粒使用透明塑膠袋，整齊排放於托盤上，兩層間以紙板間隔，上層鋪設柔軟襯墊物。
2. 裝箱時，需紮實，並適時填裝緩衝資材，避免果實因搖晃及碰撞造成擦壓傷害，封箱時使用膠帶黏封確實，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溫度，避免環境及人為因素造成品質劣化。

蓮霧

紅
蓮
霧

T
R
U
S

品質標準

特級

成熟適度，果形完整，色澤優良，外觀無瑕疵。

優級

成熟尚適度，果形尚完整，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。

特 級

品名代號

Q1

通用範圍

紅蓮霧

大小規格

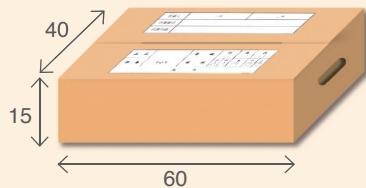
- (3L) 超大：150 公克以上
- (2L) 特大：125~149 公克
- (L) 大： 100~124 公克
- (M) 中： 75~99 公克
- (S) 小： 未達 75 公克



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"/>	良 <input type="checkbox"/>		
淨重	5公斤	規格 超大 <input type="checkbox"/>	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：五號箱 60x40x15 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，不留果梗。
3. 須按相同等級及大小規格進行分級。
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，避免因果實搖晃及碰撞造成擦壓傷害，封箱時使用膠帶黏封確實，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溫度，避免環境及人為因素造成品質劣化。

蓮霧

黑糖芭比

T
R
U
S

品質標準

特級

成熟適度，果形完整，色澤優良，外觀無瑕疵。

優級

成熟尚適度，果形尚完整，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

Q5

通用範圍

黑糖芭比

大小規格

- (2L) 特大：150 公克以上
- (L) 大： 125~149 公克
- (M) 中： 100~124 公克
- (S) 小： 未達 100 公克

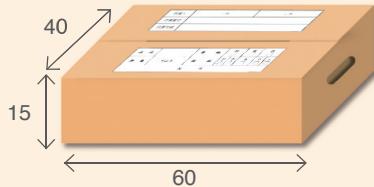
特 級



優 級



外箱示意圖



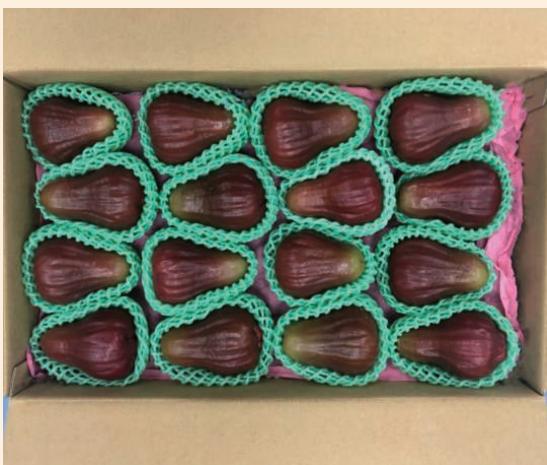
外箱標示

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	5 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：五號箱 60x40x15 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，不留果梗。
3. 須按相同等級及大小規格進行分級。
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，避免因果實搖晃及碰撞造成擦壓傷害，封箱時使用膠帶黏封確實，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溫度，避免環境及人為因素造成品質劣化。

芒果

西施

T
U
C
I
S

品質標準

特級

成熟適度，果形完整，色澤優良，著色均勻，果粉均勻，外觀無瑕疵。

優級

成熟尚適度，果形尚完整，色澤良好，著色尚均勻，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

品名代號

R10

通用範圍

西施

大小規格

(2L) 特大：750 公克以上，
每箱 8 粒以內

(L) 大： 575~749 公克，
每箱 9~11 粒

(M) 中： 400~574 公克，
每箱 12~14 粒

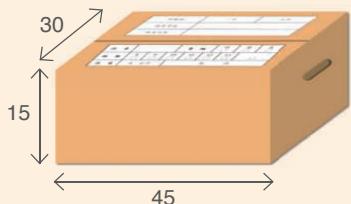
(S) 小： 400 公克以下，
每箱 15 粒以上



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	8 <input type="checkbox"/>	9 <input type="checkbox"/>	10 <input type="checkbox"/>	11 <input type="checkbox"/>		
12 <input type="checkbox"/>	13 <input type="checkbox"/>			<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. 須按相同等級及大小規格進行分級。
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，避免果實因搖晃及碰撞造成擦壓傷害，封箱時使用膠帶黏封確實，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溫度，避免環境及人為因素造成品質劣化。

西瓜

黃肉

T
五
C
—
S

品名代號

T5

通用範圍

黃肉

大小規格

- (L) 大：4 公斤以上
- (M) 中：3~3.9 公斤
- (S) 小：未達 3 公斤

品質標準

特級

同一品種，成熟適度，果形完整，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，色澤良好，果面尚完整，外觀輕微瑕疵。

良級

品質次於優級品，具有商品價值者。

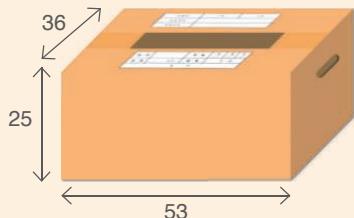
特級



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	公斤	粒數
共 件		
等級	特 <input type="checkbox"/>	優 <input type="checkbox"/>
		良 <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：五號箱 53x36x25 公分

（可微調內縮 1~2 公分）

淨 重：18-24 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，需留果梗，勿過長，維持表皮清潔。
3. 須按相同品種、等級及大小規格進行分級。
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. 取 6 粒整齊排放於箱內，疊放時勿超過紙箱高度。
2. 裝箱時，需紮實，避免因搖晃及碰撞造成損傷、裂果，封箱時使用膠帶黏封確實，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溫度，避免環境及人為因素造成品質劣化。

西瓜

甜美人

T
W
E
S

品名代號

T8

通用範圍

甜美人

大小規格

- (L) 大：3 公斤以上
- (M) 中：2~2.9 公斤
- (S) 小：未達 2 公斤

品質標準

特級

同一品種，成熟適度，果形完整，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，色澤良好，果面尚完整，外觀輕微瑕疵。

良級

品質次於優級品，具有商品價值者。

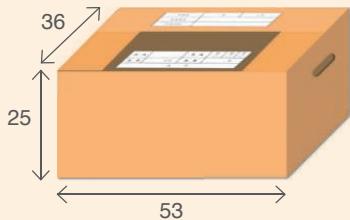
特級



優級



外箱示意圖



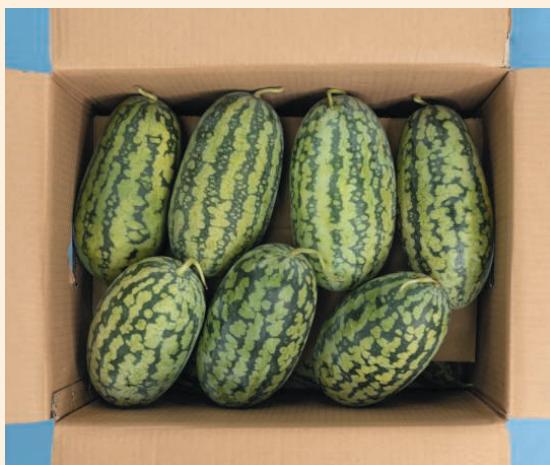
外箱標示

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	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：五號箱 53x36x25 公分

（可微調內縮 1~2 公分）

淨 重：20-22 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，需留果梗，勿過長，維持表皮清潔。
3. 須按相同品種、等級及大小規格進行分級。
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，疊放時勿超過紙箱高度。
2. 裝箱時，需紮實，避免因搖晃及碰撞造成擦壓傷害，封箱時使用膠帶黏封確實，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溫度，避免環境及人為因素造成品質劣化。

桃子

水蜜桃

T
U
C
—
S

品質標準

特級

成熟適度，果形完整，色澤優良，茸毛完整，外觀無瑕疵。

優級

成熟尚適度，果形尚完整，色澤良好，茸毛尚完整，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

Y1

通用範圍

水蜜桃

大小規格

- (2L) 特大：210 公克以上
- (L) 大： 170~209 公克
- (M) 中： 140~169 公克
- (S) 小： 未達 140 公克

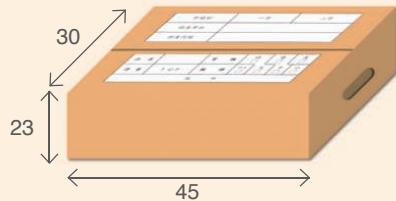
特 級



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"/>
淨重	規格	優 <input type="checkbox"/>
	共件	良 <input type="checkbox"/>
	5公斤	特大 <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 45x30x23 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，不留果梗。
3. 須按相同等級及大小規格進行分級。
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. 每粒套以柔軟襯墊物，整齊排放於托盤上，兩層間以紙板間隔。
2. 裝箱時，需紮實，並適時填裝緩衝資材，避免果實因搖晃及碰撞造成擦壓傷害，封箱時使用膠帶黏封確實，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溫度，避免環境及人為因素造成品質劣化。

桃子

福壽桃

T
U
C
—
S

品質標準

特級

成熟適度，果形完整，色澤優良，茸毛完整，外觀無瑕疵。

優級

成熟尚適度，果形尚完整，色澤良好，茸毛尚完整，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

Y5

通用範圍

福壽桃

大小規格

- (2L) 特大：160 公克以上
- (L) 大： 130~159 公克
- (M) 中： 100~129 公克
- (S) 小： 未達 100 公克

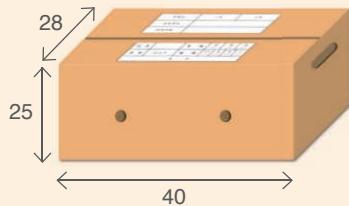
特 級



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"/>
淨重	規格	優 <input type="checkbox"/>
		良 <input type="checkbox"/>
	共件	特大 <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：十號箱 40x28x25 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，不留果梗。
3. 須按相同等級及大小規格進行分級。
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，疊放時勿超過紙箱高度。
2. 裝箱時，需紮實，避免果實因搖晃及碰撞造成擦壓傷害，封箱時使用膠帶黏封確實，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溫度，避免環境及人為因素造成品質劣化。

柿子

甜柿



品質標準

特級

同一品種，成熟適度，果形完整，色澤優良，外觀無瑕疵。

優級

同一品種，成熟尚適度，果形尚完整，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

Z4

通用範圍

甜柿

大小規格

- (12A) 416~453 公克
- (11A) 379~415 公克
- (10A) 341~378 公克
- (9A) 304~340 公克
- (8A) 266~303 公克
- (7A) 229~265 公克
- (6A) 191~228 公克
- (5A) 154~190 公克

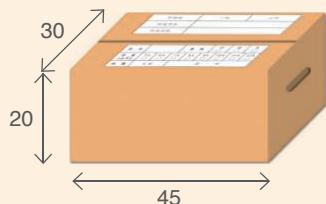
特級



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	優	良		
規格	5A <input type="checkbox"/>	6A <input type="checkbox"/>	7A <input type="checkbox"/>	8A <input type="checkbox"/>	9A <input type="checkbox"/>	10A <input type="checkbox"/>	11A <input type="checkbox"/>	12A <input type="checkbox"/>	
淨重	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 45x30x20 公分

（可微調內縮 1~2 公分）

淨 重：8-10 公斤（雙層裝）

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，不留果柄。
- 須按相同等級及大小規格進行分級。
- 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

- 每果粒使用舒果套，可適時使用托盤，層間以紙板間隔。箱底鋪設適當襯墊物，整齊排放於箱內，疊放時勿超過紙箱高度。
- 裝箱時，需紮實，避免因搖晃及碰撞造成擦壓傷害，封箱時使用膠帶黏封確實，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溫度，避免環境及人為因素造成品質劣化。

棗子

T
A
U
C
S

品質標準

特級

同一品種，成熟適度，果形完整，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，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

22

通用範圍

棗

大小規格

- (4L) 精品：375 公克以上
- (3L) 精品：300~374 公克
- (2L) 特大：225~299 公克
- (L) 大： 190~224 公克
- (M) 中： 150~189 公克
- (S) 小： 未達 150 公克

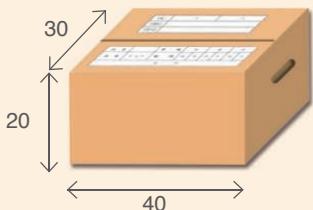
特級



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	優	良				
淨重	6公斤	規格	4L	3L	2L	L	M	S
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 40x30x20 公分（2子盒）
(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，果梗勿超過果肩，並拭去果皮污物。
3. 須按相同等級及大小規格進行分級。
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，避免果實因搖晃及碰撞造成擦壓傷害，封箱時使用膠帶黏封確實，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溫度，避免環境及人為因素造成品質劣化。

釋迦

大目



品質標準

特級

成熟適度，果形完整且端正，色澤優良，外觀無瑕疵。

優級

成熟尚適度，果形尚完整、端正，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

31

通用範圍

大目

大小規格

- (2L) 特大：850 公克以上
- (L) 大： 650~849 公克
- (M) 中： 450~649 公克
- (S) 小： 未達 450 公克

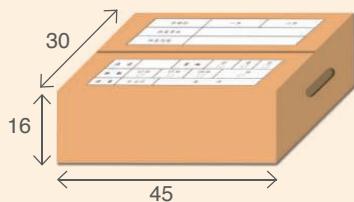
特 級



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"/>	
粒數	粒	規格	特大 <input type="checkbox"/>	大 <input type="checkbox"/>	中 <input type="checkbox"/>	小 <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 45x30x16 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. 除袋修整清潔，不留果梗。
3. 須按相同等級及大小規格進行分級。
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，整齊輕放於箱內，擺放時勿超過紙箱高度。
2. 裝箱時，需紮實，並適時填裝緩衝資材，避免因果實搖晃及碰撞造成擦壓傷害，封箱時使用膠帶黏封確實，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溫度，避免環境及人為因素造成品質劣化。

釋迦

鳳梨釋迦

T
A
C
H
I
S

品質標準

特級

成熟適度，果形完整且端正，色澤優良，外觀無瑕疵。

優級

成熟尚適度，果形尚完整、端正，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

32

通用範圍

鳳梨釋迦

大小規格

- (2L) 特大：850 公克以上
- (L) 大： 650~849 公克
- (M) 中： 450~649 公克
- (S) 小： 未達 450 公克

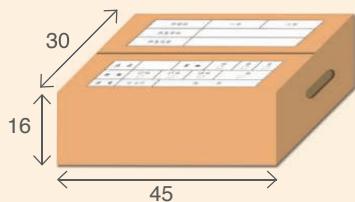
特級



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"/>
粒數	粒	規格	特大 <input type="checkbox"/>	大 <input type="checkbox"/>	中 <input type="checkbox"/>
淨重	6公斤	件		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 45x30x16 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. 除袋修整清潔，不留果梗。
3. 須按相同等級及大小規格進行分級。
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，整齊輕放於箱內，擺放時勿超過紙箱高度。
2. 裝箱時，需紮實，並適時填裝緩衝資材，避免因果實搖晃及碰撞造成擦壓傷害，封箱時使用膠帶黏封確實，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溫度，避免環境及人為因素造成品質劣化。

草莓

T
U
C
S

品質標準

特級

同一品種，成熟適度，果形及萼片完整，色澤優良，果面清潔，大小均勻，外觀無瑕疵。

優級

同一品種，成熟尚適度，果形及萼片完整，色澤良好，果面清潔，大小尚均勻，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

45

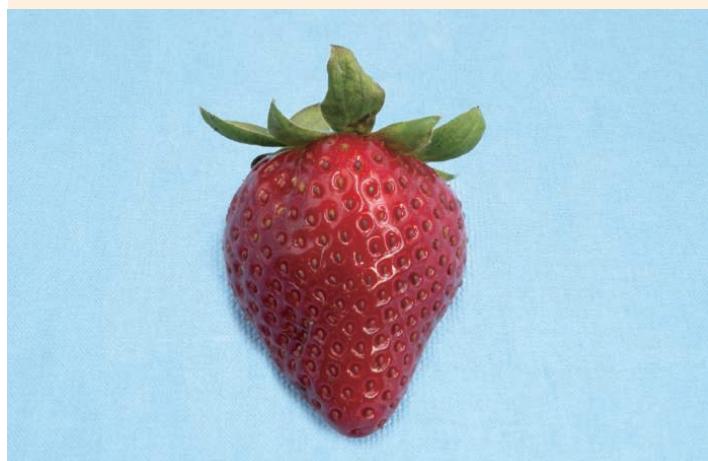
通用範圍

草莓

大小規格

- (2L) 特大：33 公克以上
- (L) 大： 28~32 公克
- (M) 中： 25~27 公克
- (S) 小： 未達 25 公克

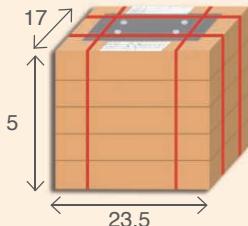
特 級



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	優	良			
盒數	5 盒	規格	特大	大	中 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：特用盒 23.5x17x5 公分

（可微調內縮 1~2 公分）

淨重：0.6 公斤 / 盒

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. 須按相同等級及大小規格進行分級。
3. 組立包裝紙盒，確認封合處平整對齊，並確認透氣孔功能。

包裝時

1. 盒底鋪設柔軟襯墊物，整齊排放於盒內。
2. 裝盒時，需紮實，避免果實因搖晃及碰撞造成擦壓傷害，封箱時使用束帶綑紮確實。
3. 每 5 盒成一件，上層、下層墊以紙板後，捆成一束。
4. 上層紙板市場別、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. 按盒面標示，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溫度，避免環境及人為因素造成品質劣化。

草莓

精緻
包裝

T
E
C
H
N
O
L
O
G
Y

品質標準

特級

同一品種，成熟適度，果形及萼片完整，色澤優良，果面清潔，大小均勻，外觀無瑕疵。

優級

同一品種，成熟尚適度，果形及萼片完整，色澤良好，果面清潔，大小尚均勻，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

45

通用範圍

草莓

大小規格

- (2L) 特大：33 公克以上
- (L) 大： 28~32 公克
- (M) 中： 25~27 公克
- (S) 小： 未達 25 公克

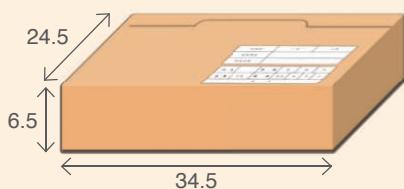
特 級



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	優	良			
盒數	2 盒	規格	特大	大	中 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：十號箱 34.5x24.5x6.5 公分
(子母盒)(可微調內縮 1~2 公分)

淨重：0.6 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. 須按相同等級及大小規格選別分級。
3. 組立包裝紙盒，確認封合處平整對齊，並確認透氣孔功能。

包裝時

1. 盒底鋪設柔軟襯墊物，整齊排放於盒內。
2. 裝盒時，需紮實，避免果實因搖晃及碰撞造成擦壓傷害，封箱時使用束帶綑紮確實。
3. 每 2 盒成一件。
4. 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溫度，避免環境及人為因素造成品質劣化。

百香果

改良種

T
H
U
S
I
S

品質標準

特級

同一品種，成熟適度，果形完整，色澤優良，果面光滑，外觀無瑕疵。

優級

同一品種，成熟尚適度，果形尚完整，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

51

通用範圍

改良種

大小規格

- (L) 大：80 公克以上
- (M) 中：60~79 公克
- (S) 小：未達 60 公克

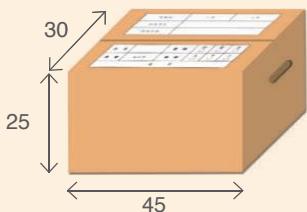
特級



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"/>
淨重	規格	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：十號箱 45x30x25 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，去除果梗上乾枯萼片，避免果梗折損，保留 2~3 公分，並拭去果皮污物。
3. 須按相同等級及大小規格進行分級。
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，封箱時使用膠帶黏封確實，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溫度，避免環境及人為因素造成品質劣化。

小番茄

聖女

T
U
C
S

品名代號

72

通用範圍

聖女

大小規格

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

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（自然展開、青翠），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，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。

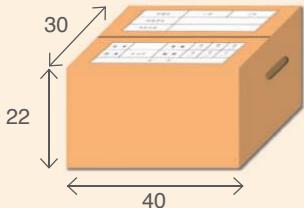
特級



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	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 (10 小盒)
(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. 採收時，保留萼片，維持表皮清潔。
3. 須按相同等級及大小規格進行分級。
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. 裝盒時，需紮實，避免果實因搖晃及碰撞造成擦壓傷害，封箱時使用膠帶黏封確實，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溫度，避免環境及人為因素造成品質劣化。



**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
十三號箱	一層 13 箱	37~35	26~23

步
驟

1

挑選最適用且符合
棧板的紙箱規格

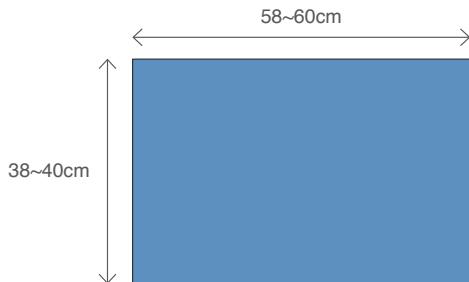
規 格

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
十三號箱	柚子	約 23

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

五號箱

紙箱尺寸（外徑）

長：60~58 公分

寬：40~38 公分

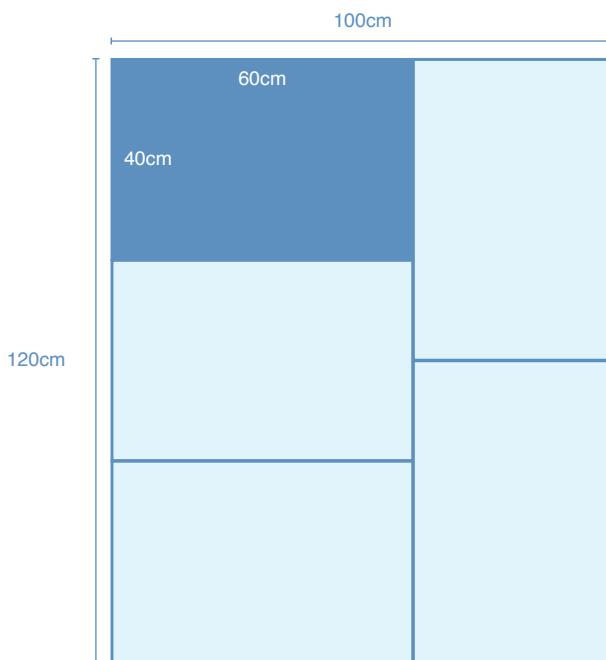
棧板尺寸

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



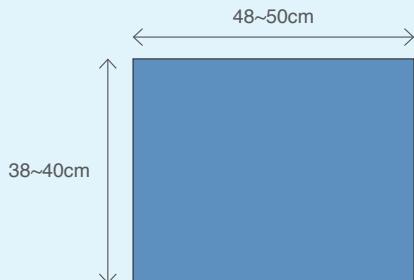
步
驟

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

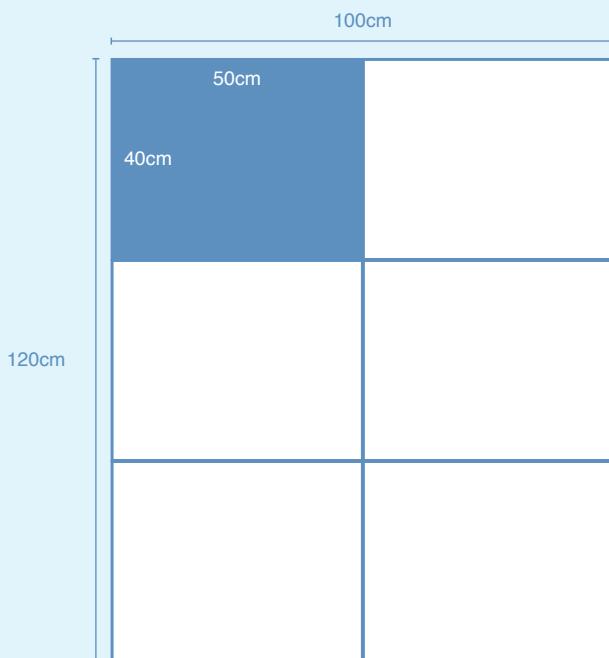
棧板尺寸

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

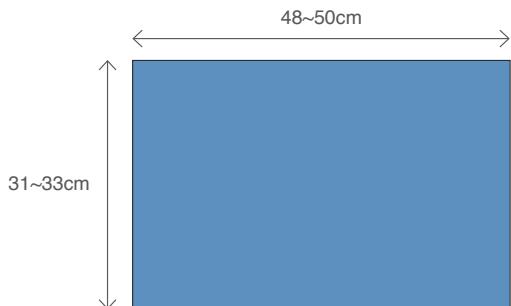


棧板化紙箱製作規範

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

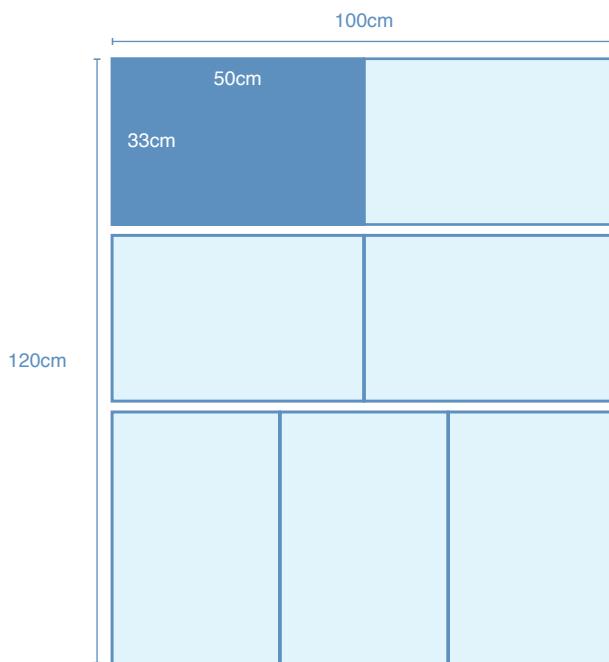
棧板尺寸

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



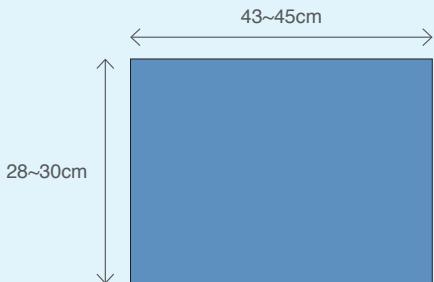
步
驟

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

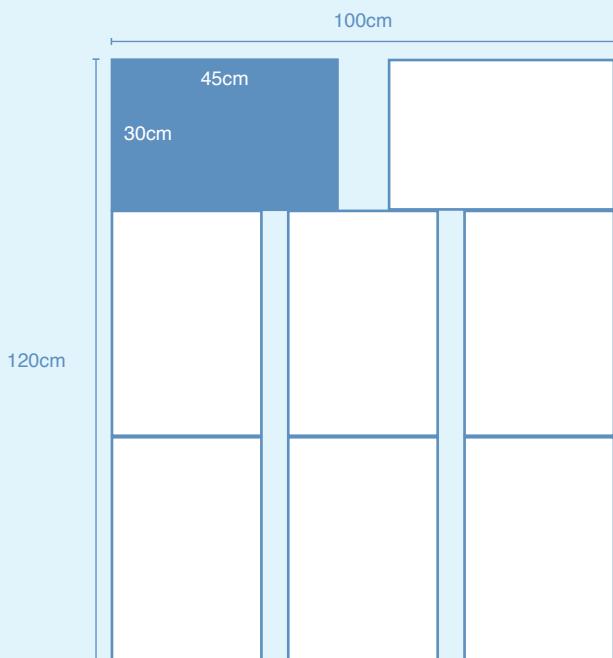
棧板尺寸

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。

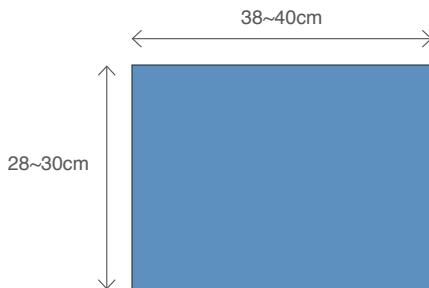
每層棧板最多排列 8 箱



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

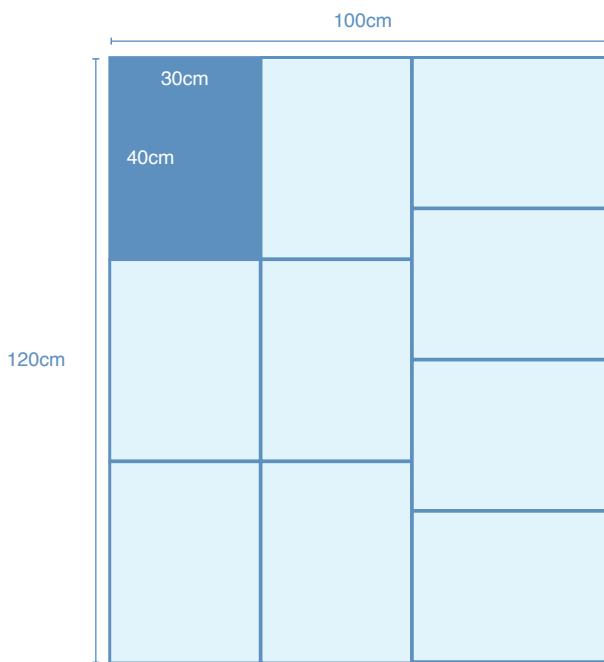
棧板尺寸

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



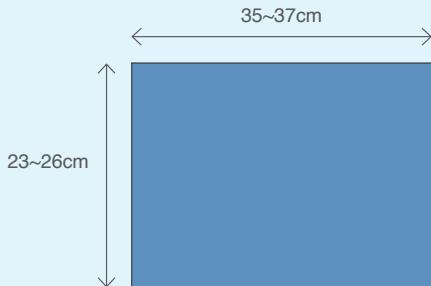
步
驟

1

挑選最適用
且符合棧板
的紙箱規格

十三號箱

規 格



紙箱尺寸（外徑）

長：37~35 公分

寬：26~23 公分

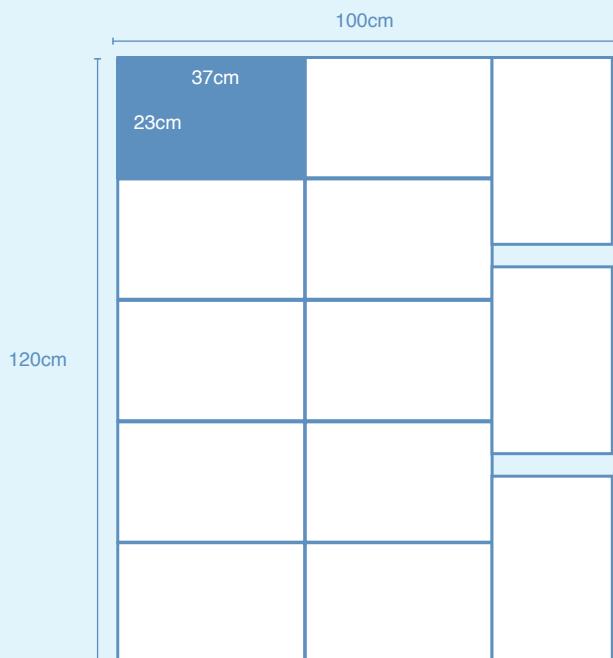
棧板尺寸

長：120 公分

寬：100 公分

註：此規格的棧板排列以長 37 公分、寬 26 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 13 箱



棧板化紙箱製作規範

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



印刷供應人資料條碼、標示紙箱規格

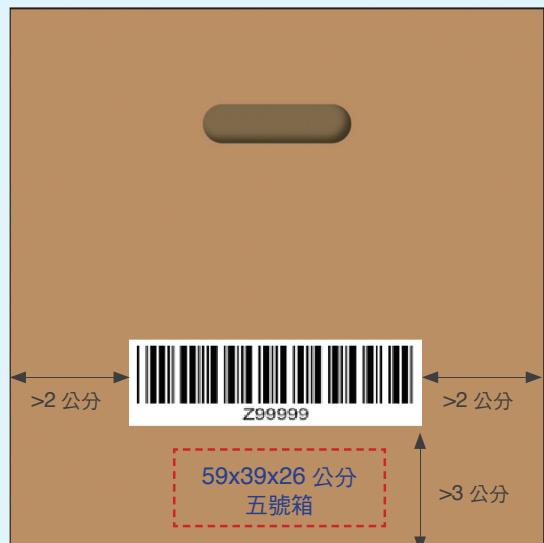
- 將條碼印置於外箱兩旁側邊下緣處，必須與外箱的底邊距離保持至少 3 公分，外箱垂直邊線的距離不可小於 2 公分
- 將外徑規格 (長 x 寬 x 高) 印置於條碼下緣處



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。



條碼種類

使用一維 Code 39 條碼

條碼尺寸

條碼長度 :15-20 公分

條碼寬度 :1.5-3 公分

條碼內容 : 供應單位代號

外箱上需印製紙箱外徑規格。

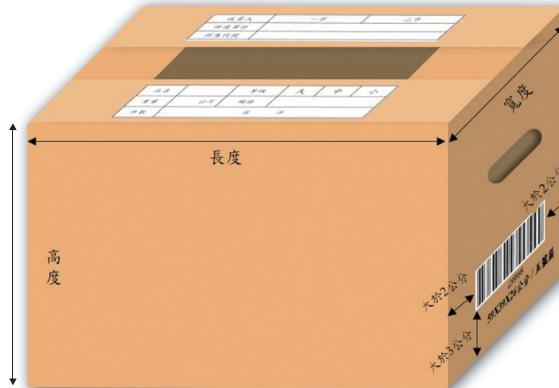
樓板化紙箱製作規範

步驟

5

外箱標示清楚完整

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 <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					

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。

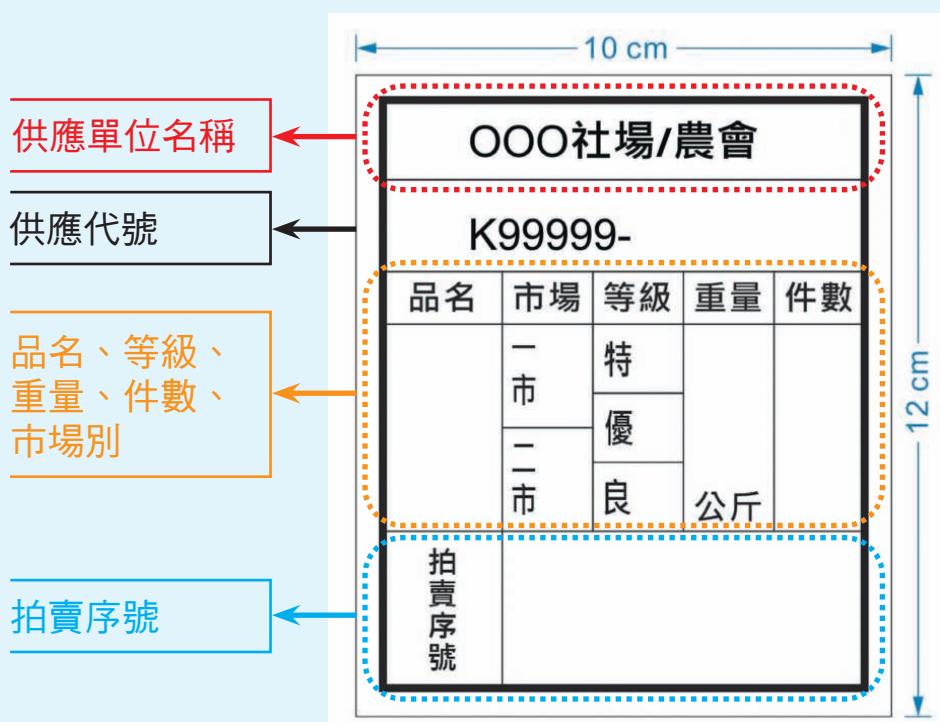
摺疊籃標示規範

製作標準防水貼紙

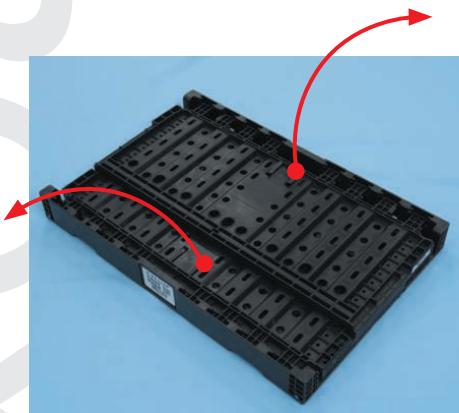
貼紙規格 / 長寬尺寸：12×10 公分

貼紙材質 / 防水材質（例如：霧面珠光紙）

貼紙標示內容 /

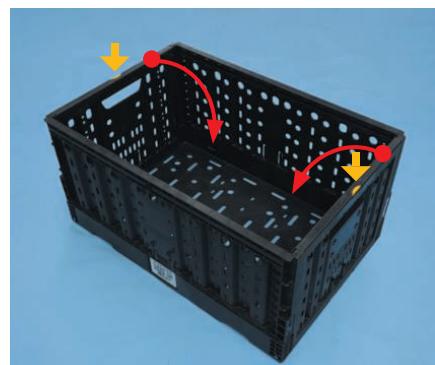


新式摺疊籃 組裝步驟示意圖

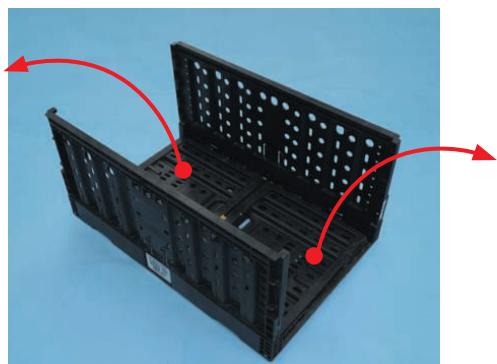


第 1 步：將長側邊向上直立

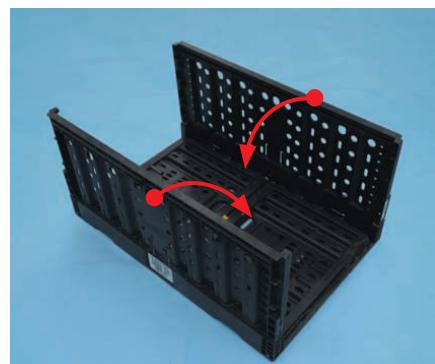
新式摺疊籃 收納步驟示意圖



第 1 步：按壓短邊提把黃色按鈕，
將短邊向內下壓內收



第 2 步：將短側邊向上直立，
扣緊四角卡榫



第 2 步：將長邊向內下壓內收



完成



完成

新式摺疊籃盛裝重量建議表

新式摺疊籃盛裝重量建議表

品名	重量
甘藍	12 kg
小白菜（蚵仔白）	15 kg
青江白菜	15 kg
蕹菜	18 kg
菠菜	10/12/15 kg
萐苣菜（圓葉）	15 kg
萐苣菜（尖葉）	12/15 kg
油麥菜	10 kg
芥菜	10 kg
芥藍菜	15 kg
茼蒿	10 kg
油菜	15/20 kg
甘藷葉	10 kg
絲瓜	15 kg
茄子	15 kg
隼人瓜苗	12 kg
玉米（玉米筍）	20 kg
香蕉	15 kg

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
青江白菜	五號箱	一層 5 箱	60×40×30 cm	15 kg
茼蒿	五號箱	一層 5 箱	60×40×30 cm	10 kg
莧菜	五號箱	一層 5 箱	60×40×30 cm	15 kg
甘藷葉	五號箱	一層 5 箱	60×40×30 cm	15 kg
蕨菜 (山蘇)	八號箱	一層 8 箱	45×28×20 cm	3 kg
黃秋葵	十號箱	一層 10 箱	40×30×20 cm	5 kg
扁蒲	七號箱	一層 7 箱	50×33×30 cm	20 kg
南瓜 (木瓜形)	七號箱	一層 7 箱	48×33×36 cm	20 kg
南瓜 (圓形)	七號箱	一層 7 箱	48×33×36 cm	20 kg
青如意 (夏南瓜)	十號箱	一層 10 箱	40×30×24 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
辣椒 (紅小、青小)	八號箱	一層 8 箱	45×30×30 cm	15 kg
辣椒 (朝天椒)	八號箱	一層 8 箱	45×30×30 cm	10 kg
玉米 (玉米筍)	八號箱	一層 8 箱	45×30×35 cm	20 kg
玉米 (甜軟殼、甜玉米)	八號箱	一層 8 箱	45×30×35 cm	20 kg
胡蘿蔔	八號箱	一層 8 箱	45×25×18 cm	10 kg
韭菜 (白頭)	特用箱		65×40×22 cm	16 kg
麻竹筍	十號箱	一層 10 箱	40×30×36 cm	20 kg
甘藷	七號箱	一層 7 箱	50×33×30 cm	20 kg
蘆筍 (綠蘆筍)	特用箱		45×20×25 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。

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
香蕉	五號箱	一層 5 箱	60×40×30 cm	15 kg
香蕉 (芭蕉)	五號箱	一層 5 箱	55×35×27 cm	15 kg
鳳梨 (牛奶鳳梨)	八號箱	一層 8 箱	45×30×37 cm	9-15 kg
椪柑	八號箱	一層 8 箱	45×30×26 cm	15 kg
雜柑 (檸檬)	八號箱	一層 8 箱	45×30×30 cm	18 kg
雜柑 (桔子)	八號箱	一層 8 箱	45×30×30 cm	12 kg
黃金果	八號箱	一層 8 箱	45×30×15 cm	6 kg
酪梨 (加林一號)	七號箱	一層 7 箱	48×30×15 cm	6 kg
酪梨 (紅心圓)	七號箱	一層 7 箱	48×30×15 cm	6 kg
柚子 (文旦)	十三號箱	一層 13 箱	35.5×23×23 cm	6 kg
荔枝 (玉荷包)	八號箱	一層 8 箱	45×30×15 cm	6 kg
荔枝 (黑葉)	八號箱	一層 8 箱	45×30×15 cm	6 kg
荔枝 (糯米)	八號箱	一層 8 箱	45×30×15 cm	6 kg
枇杷 (母箱)	六號箱	一層 6 箱	48×38×26 cm	12 kg
枇杷 (子盒)	特用盒		23.5×17×5 cm	0.6 kg
楊桃	五號箱	一層 5 箱	55×40×21 cm	9-10 kg
李	八號箱	一層 8 箱	45×30×25 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。

棧板化水果包裝規格建議表

水果	箱名	棧板化箱數	長×寬×高	重量
梨 (寶島甘露梨)	八號箱	一層 8 箱	45×30×24 cm	10 kg
蓮霧 (紅蓮霧)	五號箱	一層 5 箱	60×40×15 cm	5 kg
蓮霧 (黑糖芭比)	五號箱	一層 5 箱	60×40×15 cm	5 kg
芒果 (西施)	八號箱	一層 8 箱	45×30×15 cm	6 kg
西瓜 (黃肉)	五號箱	一層 5 箱	53×36×25 cm	20 kg
西瓜 (甜美人)	五號箱	一層 5 箱	53×36×25 cm	20 kg
桃子 (水蜜桃)	八號箱	一層 8 箱	45×30×23 cm	5 kg
桃子 (福壽桃)	十號箱	一層 10 箱	40×28×25 cm	12 kg
柿子 (甜柿)	八號箱	一層 8 箱	45×30×20 cm	8-10 kg
棗子	十號箱	一層 10 箱	40×30×20 cm	6 kg
釋迦 (大目)	八號箱	一層 8 箱	45×30×16 cm	6 kg
釋迦 (鳳梨釋迦)	八號箱	一層 8 箱	45×30×16 cm	6 kg
草莓 (精緻包裝)	十號箱	一層 10 箱	35×25×7 cm	1.2 kg
草莓	特用盒		23.5×17×5 cm	0.6 kg
百香果 (改良種)	八號箱	一層 8 箱	45×30×25 cm	6 kg
小番茄 (聖女)	十號箱	一層 10 箱	40×30×22 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 (2)

發行單位 / 農業部農糧署

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

印 刷 / 長城製版印刷股份有限公司

封面設計 / 真納視覺文化股份有限公司

攝 影 / 洪立楷

出版日期 / 中華民國 112 年 12 月 (第一版第一刷)

總 編 輯 / 吳芳銘

編 輯 / 黃承烺、丁建卿、林孟璇、王盈蓁、陳冠霖、朱安雅

編輯委員 / 王鴻雄、吳志亮、吳廷琰、吳泉樹、吳庭嘉、李佳芳、

李堂察、李雪如、李柔誼、林小萍、林禎祥、林克憲、

林姍岑、徐玉燕、徐志摩、徐敏記、張淇鋒、張寬崧、

張錦興、莊宗坤、許錫清、陳游任、陳煌渝、曾文儒、

黃志順、黃裕益、蔡瑞慶、劉碧鶴、蔡正宏、蔡崇吉、

蔡惠文、戴振洋、謝啟松、簡文財

(依姓氏筆畫排列)

112 年「強化農產品批發市場交易行情服務體系」計畫

112 農再 -2.2.1-3.1- 糧 -001



電子版手冊
下載連結



補助
農業部農糧署
AGRICULTURE AND FOOD AGENCY,
MINISTRY OF AGRICULTURE

執行編印



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

