

輸出梱包の概略工程と仕様

(例: 山牛蒡)

木枠梱包 ネット 360kg



110W × 85D × 64H cm
木箱



強化ポリエチレン袋
を入れた後更に4層の
ポリシートを重ねる。



品質検査済みの山牛
蒡を 360kg 計量



濃度 22 度の塩水を約
100kg 入れさらに 40kg
の精製塩を加える。

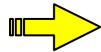


山牛蒡が塩水面下（山牛
蒡が空気に触れないよ
う）になるようポリ袋。
シートを結び梱包する。

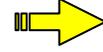
ポリドラム梱包 ネット 50kg



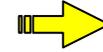
50kg 用ポリドラム



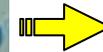
ポリ袋をドラムにい
れ製品検査済み山牛
蒡を 50kg 計量し収め
る。



濃度 22 度の塩水 15kg
をいれ、さらに 5kg 精
製塩を加入する。



山牛蒡が空気に触れ
ない状態で袋を封じ
る。



キャップする。