

本部商品
委員会の

もっと知りたい！商品のこと

産直レポート

Vol. 3: 肥前糧食(産直白たまご) の巻

訪問日:2013年4月22日(月)天気:はれ

今回のレポート担当は...「本部商品委員会」です！



6月①週から“コープさが産直品”になる『白たまご』をパック詰めする「肥前糧食」のGPセンターを本部商品委員会のメンバーで訪問いたしました。

※GPセンターとは...Grading(グレーディング):重量ごとにサイズ格付けPacking(パッキング):包装する施設です



養鶏場より集荷された卵は、この先パック詰めまで、全自動で流れて行きます。まず最初にサルモネラを始め卵殻の付着細菌を殺菌する為に、次亜塩素酸ソーダを入れた50～55度の洗浄水で約1分洗浄します。



乾燥後、機械と目視でひび・血卵・無黄卵・多重卵等の検査が行われます。コンピューター制御された機械でサイズ別に振り分けパック詰めされます。

発行:コープさが生協 本部商品委員会

お問合せは、本部商品委員会事務局(事業部・副島まで) TEL 0952-36-7011