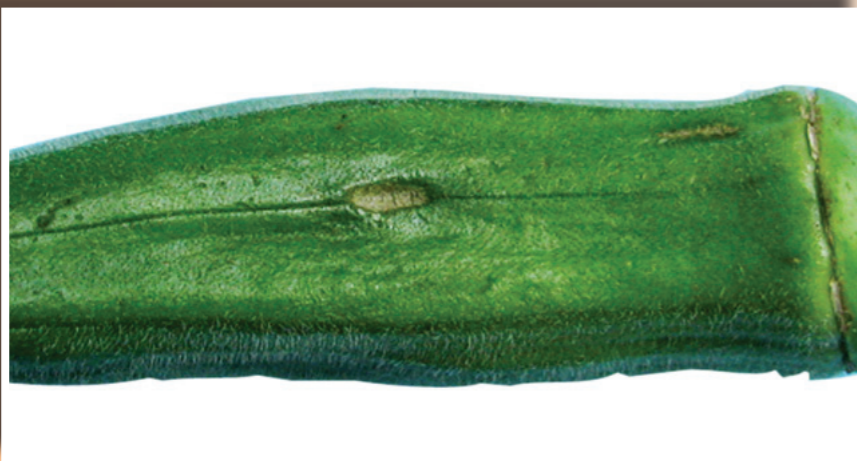




Đậu bị thối vì khi vô thùng còn quá ướt hoặc được trữ lạnh dưới 10°C



Đậu bị nứt vì khô



Đậu bị hư vì gió làm cọ xát



Chiều dài tối thiểu 50mm – Chiều dài tối đa 160mm
Không có trên 25% số đậu khác biệt về chiều dài trong một thùng

Cách đóng thùng:

- Thùng carton 12kg có lót một lớp nylon có lỗ đục (perforated plastic liner)

Cách nhận dạng trên thùng carton:

- Tên và địa chỉ nông trại của người sản xuất
- Số Công ty ABN
- Số điện thoại di động
- Xuất xứ của sản phẩm
- Mã số lô hàng

Cách vào thùng

- Sắp đậu vào thùng theo kích thước
- Đậu chỉ hơi ẩm, không ướt khi cho vào thùng carton

Cách hái đậu và trữ lạnh

- Hái đậu vào lúc mát trời
- Rửa sạch trong một dung dịch chlorine 1% tức là 2,5 lít thuốc tẩy xài trong gia đình (domestic bleach) với 100 lít nước để ngăn chặn nấm mốc đen (black mould).
- Trữ trong phòng lạnh trước khi đóng gói để giảm nhiệt trái đậu từ ngoài đồng nóng mới đem vào.
- Trữ lạnh và vận chuyển ở nhiệt độ 10 độ C đến 12 độ C.



Đậu bị hư vì con bọ thrips



Đậu bị hư vì sâu



Phía đầu trái đậu bị sức mẽ