

外銷鳳梨標準作業流程(2022版)

權責

生產單位(農民)

集貨包裝場

國內物流及外銷業者

末端通路及販售商

作業流程

出口端

生產品質

採收及選別

清潔及分級

包裝及預冷

運輸過程

裝櫃及檢疫

海空運運輸

到港貯放

通路配送

賣場上架

國外端

溫度

果實避免升溫並儘速降至室溫

果實全程冷鏈(13±2°C)

貯藏環境相對濕度85%以上

重點及注意事項

1. 導入外銷供果園，全程GLOBAL-GAP、產銷履歷或有機等栽培管理制度驗證。
2. 落實外銷水果三級品質管理制度。

1. 依據「鳳梨採收品質建議標準」及配合採收成熟度，確保供果品質。
2. 果實採收過程應有遮陰裝置避免日照升溫、進入包裝場後立即利用風扇降至室溫。
3. 依據「外銷鳳梨品質選別指標」剔除缺陷果實。
4. 落實「外銷鳳梨供貨品質自主檢核」管理措施。

1. 裝櫃前果心溫度應降至13±2°C或避免高於室溫。
2. 貨櫃內紙箱堆疊應確認通氣性及紙箱強度，棧板作業時裝設邊條避免傾倒，裝櫃高度需在限制線以下。
3. 果實符合清潔或檢疫處理。
4. 國內外物流端確保全程冷鏈(13±2°C)，冷藏貯運避免超過一週。

1. 到港貯放及通路配送全程溫度為13±2°C，避免斷鏈及溫度<10°C。
2. 上架販售溫度與貯藏溫度(13±2°C)，並維持不高於20°C；販售天數3-5天。
3. 販售期間，維持溫差小，勿突然增溫及重複變溫過大。