

PRODUCT	HARVEST NOTES	GRADE / SIZE	SPECS	COLOR	COOLING OPTIONS	STORAGE TEMP	STORAGE HUMIDITY	QUANTITY	PACKAGING
ASPARAGUS 	Closed bracts; stalks should be free of excess woody fiber in the stem; harvest in the morning or when cool; do not let overheat	US No. 1 standard: fresh, well-trimmed, and fairly straight; free from decay and damage caused by spreading or broken tips, dirt, disease and other means	1/2" minimum diameter	Green	Immediate cooling necessary; hydrocool	34-38 degrees F	95-100%	28-11lb bunches	Asparagus box
BEETS (BUNCHED) 	Can bunch in field; remove yellow leaves	US No. 1: well-trimmed, fairly smooth, fairly well shaped, fairly clean, free from soft rot and from damage caused by cuts, freezing, growth cracks, disease, rodents or insects or mechanical or other means	Tops are fresh and free from decay, beets minimum 1.5" long	Deep red	Beet tops perishable, cool quickly; hydrocool	32 degrees F	98%	12 bunches	1-1/9bu box
BOK CHOY 	Harvest early or when cool; good if bok choy is wet; remove damaged or yellow leaves; handle gently, it can bruise.	Not graded in US	No bruising, slimy spots or wilted leaves	Green leaves with white stems	Hydrocooling, room cooling, top-icing	32-41 degrees F	95%	24 count	Cabbage box / leafy green box 1 3/4 bu box
BROCCOLI 	Harvest early or when cool; can be wet; trim stems and side leaves	US No. 1: Fairly uniform heads, no hollow stems, no flowering heads, free from decay and damage caused by over maturity; free from discoloration of bud clusters or leaves, freezing, wilting, dirt, disease, insects or other foreign material	Pack so stem ends do not damage crowns	Dark or bright green	Cool as quickly as possible; hydrocool, top-ice	32 degrees F	98-100%	12 OR 14 count bunches	Leafy green box 1 3/4 bu box
CABBAGE (GREEN) 	Stands up to heat; can field pack, but keep clean; cut some cabbages open to check for internal problems	US No. 1: reasonably solid, not withered, puffy or burst and free from soft rot, seed stems and damage caused by discoloration, freezing, disease, insects; stems shall be cut so they do not extend more than 1/2" beyond point of attachment of outermost leaves	18-24 count; Medium 2-5lb, large over 5lb; free from splitting, crisp and firm with a good green color and compact head.	Green	Forced air	32-40 degrees F	98-100%	45-50lb, medium heads	Cabbage box 1 3/4 bu box
CABBAGE (RED) 	stands up to heat; can field pack, but keep clean; cut some cabbages open to check for internal problems	US No. 1: reasonably solid, not withered, puffy or burst and free from soft rot, seed stems and damage caused by discoloration, freezing, disease, insects; stems shall be cut so they do not extend more than 1/2" beyond point of attachment of outermost leaves	18-24 count; Medium 2-5lb, large over 5lb; free from splitting with fresh, crisp wrapper leaves	Red or purple	Forced air	32-40 degrees F	98-100%	45-50lb, medium heads	Cabbage box 1 3/4 bu box

PRODUCE SPECIFICATIONS

quick reference page 2

PRODUCT	HARVEST NOTES	GRADE / SIZE	SPECS	COLOR	COOLING OPTIONS	STORAGE TEMP	STORAGE HUMIDITY	QUANTITY	PACKAGING
CAULIFLOWER 	Tolerates hot or wet harvest conditions; bruises easily	US No. 1: clean, compact, free from soft or wet decay, free from damage caused by bruising, cuts, discoloration, enlarged bracts, fuzziness, hollow stem, insects, mold, riciness, wilting	Minimum 4" diameter, white to cream in color, firm and compact.	White, creamy white	Top-ice, forced air	32 degrees F	95-98%	9 OR 12 count	1-1/9 bu box
CELERY 	Petioles should be tender, light green and appear fresh	US No. 1: fairly well formed, well trimmed, fairly compact and free from blackheart, soft rot and damage caused by freezing, growth cracks, horizontal cracks, pithy branches, seed stems, suckers, dirt, doubles, wilting, blight, insects	Minimum 12" or 14"; any leaves on stalk are not wilted, yellow or decayed	Green with white blanching on stalks	Quick cooling necessary, hydrocooling	32 degrees F	95%	30 count	Celery boxes 1-1/9 bu box
CILANTRO 	Harvest with a knife or scissors	Not graded in US	No yellowing, decay, insect damage or mechanical damage, leaves should be uniform size	Green	Forced air, do not wash	32 degrees F	90-95%	30 count	¾ bu box with perforated plastic liner
CORN (SWEET) 	Harvest early in the day when still cool; put directly into cooler; can be iced in the field; husks do not protect corn, bruises will show up later if corn is tossed or squeezed; the faster corn is cooled, the better it will hold its sweetness	US Fancy: 6" min length, not clipped; US No. 1: 45-55 count; less than 10% are 1-3/4" diameter; well trimmed and developed, free from smut, decay rust, discoloration, damage from birds, worms, insects, disease; cobs must be fairly well filled with plump, milky kernels and fairly well covered with fresh husks	Silk ends free of decay and no worm damage or insects; minimum 5" long	Fresh well-colored green husks	Hydrocool in cold water, top with crushed ice; forced air	34-38 degrees F	85-90%	48 count	RPC (6425n), Crate, Bag, RPCs \$1.30/RPC rental
CUCUMBER 	Harvest when dry, can be hot outside; avoid twisting and turning; do not ice	US Extra No. 1, US Fancy: well colored, well formed, not overgrown, fresh firm and free from decay and sunscald, free from injury caused by scars and damage caused by yellowing, sunburn, dirt or other foreign material, freezing mosaic or other disease, insects, cuts, bruises	72 ct. minimum 6" long; max diameter 2 3/8"; no soft ends, spotting or decay	24 ct. 2" x 10" with uniform sizing	Dark green with no yellow	45-55 degrees F	90-95%, do not ice	24 count consistent sizing	5/9 bu box (24 ct)
EGGPLANT 	Harvest when dry, use clippers, keep stem short; Harvest gently	US Fancy, US No. 1: well colored, firm, clean well shaped, free from decay and worm holes and free from injury caused by scars, freezing, disease, insects, mechanical or other means	7-9.5" long, glossy and consistent sizing. Dark purple in color, free from scars and cuts	Dark purple	Hydrocooling, forced air cooling	46-54 degrees F, do not ice	90-95%	12 count, medium	1-1/9 bu box

PRODUCE SPECIFICATIONS

quick reference page 3

PRODUCT	HARVEST NOTES	GRADE / SIZE	SPECS	COLOR	COOLING OPTIONS	STORAGE TEMP	STORAGE HUMIDITY	QUANTITY	PACKAGING
GREEN BEANS 	Do not harvest when wet; keep stem ends intact when picking, pods are firm, crisp and fully elongated	US No. 1: requires reasonable size (4-6"), not spindly; firm, tender, crisp and fairly straight; keeping stem pieces to a minimum in the cases, to many stem or vine pieces from machine pick green beans is a turn off to buyers	Relatively straight and snap easily when bent	Dark green	Hydrocool, dry on screen table; forced air	40-45 degrees F	95%	26-30lbs fill to top!	1-1/9 bu box or wire bound crate (bulk) or bagged
KALE 	Harvest early or when cool, keep shaded, bunch in the field, don't pick newest leaves	US No. 1: well trimmed, not stunted, free from decay and damage caused by yellow or discolored leaves, seed stems, wilting, bud burn, freezing, dirt disease, insects	Mature, tender leaves with a good dark green color, free from worm damage and debris	Dark green; ORGANIC: green or red	Hydrocooling, package icing	32 degrees F	95%, ice preferred but not required	24 bunch, Organic: banded with PLU code	Large leafy green box 1 3/4 bu Box
LETTUCE (HEAD) 	Harvest early or when cool, wetness OK; remove damaged or yellow leaves; do not handle roughly	US No. 1, US Fancy: fresh, not soft, not burst; free from decay, russet spotting, doubles; free from injury by tip burn, downy mildew, field freezing, discoloration	24 count; No browning or red spots on butt end; Green and Red 8-10" long; uniform heads. Crisp leaves loosely arranged on stalk	Green, red	Hydrocool, set heads upside down to drip dry	34-38 degrees F	98-100%	24 heads	Lettuce box 1 3/4 bu box
LETTUCE (ROMAINE) 	Harvest early or when cool, wetness OK; remove damaged or yellow leaves; do not handle roughly	US No. 1, US Fancy: fresh, not soft, not burst; free from decay, russet spotting, doubles; free from injury by tip burn, downy mildew, field freezing, discoloration	24 count; No browning or red spots on butt end; Romaine 12-14" long; uniform heads	White base with green leaf	Hydrocool, set heads upside down to drip dry	34-38 degrees F	98-100%	24 heads	Lettuce box 1 3/4 bu box
PEAS (SUGAR SNAP) 	Harvest when the pods are green and still tender and the peas inside are just starting to swell.	US No. 1: not badly misshapen or water soaked, fairly well filled, fresh, firm, free from decay, free from damage caused by black calyxes, freezing, splitting, hail, dirt, leaves, mildew or other diseases, insects; fairly tender, free from damage caused by split skins	Not overly mature or excessively small	Solid green	Forced air cooling	34-38 degrees F	NA	26-30lb fill to top!	1-1/9 bu box
PEPPERS (BELL GREEN) 	Harvest when dry and early morning is recommended. Use clean knife or clippers to cut stem, cut stem short	US No. 1 Extra Fancy and US Fancy: firm, well shaped, free from sunscald, freezing injury, decay affecting calyxes and/or walls, decay affecting stems, free from injury caused by scars, hail, sunburn, disease, insects	No shriveling or decay in walls and calyxes, should be uniform shape, size and color.	Deep green	Forced air, hydrocooling	45-50 degrees F	85-90%, no ice	Large 50-55 count Jumbo 40-45 count	1-1/9 bu box

PRODUCE SPECIFICATIONS

quick reference page 4

PRODUCT	HARVEST NOTES	GRADE / SIZE	SPECS	COLOR	COOLING OPTIONS	STORAGE TEMP	STORAGE HUMIDITY	QUANTITY	PACKAGING
POTATOES 	Turgid, well-shaped, uniform, brightly colored, free from adhering soil, mechanical damage, greening, sprouts, diseases	US No. 1: firm, fairly clean, fairly well shaped, free from freezing damage, blackheart, late blight, southern bacterial wilt, ring rot, soft rot, wet breakdown; free from damage by any other cause	2" minimum; 14-16 count per bag; firm, clean, well-shaped	Red: red Russet: light to medium brown Yukon Gold: light to medium gold	Curing: 1-2 weeks at 68 degrees F with relative humidity of 80- 100%; after curing lower temperature by 1-2 degrees each day until storage temp is reached (45-50 degrees F)	45-50 degrees F	90%	25 or 50 lbs	1-1/9 bu box
PIE PUMPKINS 	Solid external color; flesh is bright yellow or orange with fine, moist texture and high solids, sugars and starch; clip leaving stems; ensure proper ventilation; avoid puncturing flesh	US No. 1: well matured, not broken or cracked, free from soft rot or wet breakdown, free from damage by scars, dry rot, freezing, dirt, disease, insects	3-7lb each, medium size; clean with little scarring; firm with stems intact; not more than 5% allowed for decay; not more than 7% allowed to have absence of stems	Orange	No cooling necessary	50-55 degrees F	50-75%, no ice	6-8 count	1-1/9 bu box
RADISH 	Can bunch in field; remove yellow leaves	US No. 1: roots are clean, well formed, smooth, firm, tender, free from decay and damage caused by freezing, growth or air cracks, cuts, pithiness, disease, insects; tops are fresh with normal green color and not more than slightly wilted	Diameter not less than 5/8" unless specified. Roots are fresh, well-colored, tender, firm, crisp and not stringy, woody or soft; tops are fully intact dark green with no yellowing	Red with bright green leaves	Hydrocool	32 degrees F	90-95%	24 bunches	¾ bu box
SQUASH (WINTER) 	Cut with pruning clippers, leave a short stem, avoid wounding flesh	US No. 1: well matured, not broken or cracked, free from soft rot or wet breakdown, free from damage caused by scars, dry rot, freezing, dirt, disease, insects	Acorn: 2lb average, uniform size Buttercup: 2lb average, 18-20 count Butternut: 3lb average, 13-16 count Spaghetti: 3lb average, 11-13 count	Acorn: green Buttercup: deep green Butternut: salmon Spaghetti: light yellow	No cooling necessary; to cure place in a warm, ventilated, dry area, bring temperature to 85-95 degrees F for 8-10 days	45-55 degrees F	NA	35lb	1-1/9 bu box
SQUASH (YELLOW) 	Handle carefully, bruise easily, do not scratch	US No. 1 fancy: 6-8" in length, stems or portions of stems attached, fairly young and fairly tender, fairly well formed, firm, free from decay and breakdown, from damage caused by discoloration, cuts, bruises, scars, freezing, dirt or other foreign material, disease, insects, mechanical or other means	Medium fancy, straight neck, no goldbar. Shiny, tender, firm completely yellow and not too large.	Green or Yellow	Room cooling, forced air cooling	38-42 degrees F	NA	20lb	½ bu box

PRODUCE SPECIFICATIONS

quick reference page 5

PRODUCT	HARVEST NOTES	GRADE / SIZE	SPECS	COLOR	COOLING OPTIONS	STORAGE TEMP	STORAGE HUMIDITY	QUANTITY	PACKAGING
SQUASH (ZUCCHINI) 	Handle carefully, bruise easily, do not scratch	US No. 1 fancy: 6-8" in length, stems or portions of stems attached, fairly young and fairly tender, fairly well formed, firm, free from decay and breakdown, from damage caused by discoloration, cuts, bruises, scars, freezing, dirt or other foreign material, disease, insects, mechanical or other means	Medium fancy, straight neck; no longer than 6-8", no greater than 2" diameter; no softness. Shiny, tender, firm, completely green and not too large.	Green or Yellow	Room cooling, forced air cooling	38-42 degrees F	NA	20lb	½ bu box
TOMATILLO 	Harvest when fruit are well-formed and substantially filled husks, still bright green	Not graded in US	Firm and bright green with husks, no yellowing	Bright green	Forced air cooling, room cooling	41-50 degrees F	80-90%	40lb	1-1/9 bu box
TOMATOES (RED) 	Do not squeeze, do not harvest when wet, handle very delicately	US No. 1: mature not overripe or soft; clean, well developed, fairly well formed, fairly smooth; free from decay, freezing injury, sunscald; not damaged by any other cause	Buyer will specify stage Stage 1 Mature Green Stage 2 Pink Stage 3 Ripe	Salmon, just turning red	Room cooling, forced air cooling	50-60 degrees F	90-95%	25lb 5 by 6 or 6 by 6	Tomato box with lid
TOMATOES (HEIRLOOM) 	Do not squeeze, do not harvest when wet, handle very delicately	US No. 1: mature not overripe or soft; clean, well developed, fairly well formed, fairly smooth; free from decay, freezing injury, sunscald; not damaged by any other cause. No splits in the tomatoes will be accepted	Buyer will specify stage Stage 1 Mature Green Stage 2 Pink Stage 3 Ripe	Tomatoes will appear unripe in color.	Room cooling, forced air cooling; Put temperature blanket on these when hauled on refrigerated truck.	50-60 degrees F	90-95%	25lb 5 by 6 or 6 by 6	Tomato box with lid
TOMATOES (CHERRY) 	Do not squeeze, do not harvest when wet, handle very delicately	US No. 1: mature not overripe or soft; clean, well developed, fairly well formed, fairly smooth; free from decay, freezing injury, sunscald; not damaged by any other cause	Buyer will specify stage Stage 1 Mature Green Stage 2 Pink Stage 3 Ripe	Salmon, just turning red Sungold type, golden	Room cooling, forced air cooling	50-60 degrees F	90-95%	12-14oz clamshells	Pint clamshells, clamshell tray
WATERMELON 	Brush soil off in field with gloves, temperature should remain consistent after harvesting	US Fancy: Tolerance: 8% US No. 1: Tolerance: 10% Mature, similar varietal characteristics, fairly well formed, not overripe. Free from anthracnose, decay, sunscald, Whiteheart. Free from damage by any means. All must be brushed with no signs of dirt or mud.	Well formed, symmetrical and uniform in shape with a waxy, bright appearance.	Fully green outside, pink/red inside	Room cooling, forced-air cooling	50-59 degrees F	90%	45ct	Full bin

PRODUCTO	NOTAS DE COSECHA	CALIDAD o GRADO / TAMAÑO	ESPECIFICACIONES	COLOR	OPCIONES DE ENFRIAMIENTO	TEMP. DE ALMACENAMIENTO	HUMEDAD DE ALMACENAMIENTO	CANTIDAD	EMBALAJE
APIO 	Los peciolo deben ser tiernos, de color verde claro y verse frescos.	US No. 1: bastante bien formado, bien recortado, bastante compacto y sin corazón negro, podredumbre blanda o daños causados por congelación, grietas de crecimiento, grietas horizontales, tallos con centro esponjoso, tallos de floración, chupones, suciedad, dobles, marchitez, plagas e insectos.	Mínimo 12" o 14"; Las hojas del tallo no están marchitas, amarillas ni podridas.	Verde con blanqueamiento en los tallos.	Necesita enfriamiento rápido, hidroenfriamiento	32 grados F	95%	30 unidades	Cajas de apio Caja de 1-1/9 bu
BERENJENA 	Coseche cuando esté seco, use tijeras, mantenga el tallo corto; Manipule con cuidado	US Fancy, US No. 1: buen color, firme, limpio, bien formado, libre de descomposición y agujeros de gusano y libre de lesiones causadas por cicatrices, congelamiento, enfermedades, insectos, daños mecánicos o de otro tipo	7-9.5" de largo, lustroso y de tamaño uniforme. De color morado oscuro, sin cicatrices ni cortes.	Morado oscuro	Hidroenfriamiento, enfriamiento por aire forzado	46-54 grados F, no aplicar hielo	90-95%	12 unidades, medianas	Caja de 1-1/9 bu
BETABEL O REMOLACHA (EN ATADOS) 	Puede hacer atados en el campo; quite las hojas amarillas	US No. 1: bien recortado, bastante liso, bien formado y limpio; libre de podredumbre blanda y de daños causados por cortes, congelamiento, grietas de crecimiento, enfermedades, roedores o insectos o daños mecánicos o de otro tipo	Las hojas están frescas y libres de podredumbre; el betabel tiene un mínimo de 1,5" de largo	Color rojo oscuro	Las hojas de betabel son perecederas. Enfriar rápidamente; hidroenfriamiento	32 grados F	98%	12 atados	Caja de 1-1/9bu
BOK CHOY 	Coseche temprano o cuando el tiempo esté fresco; es bueno si el bok choy está mojado; quite las hojas dañadas o amarillas; manipule con cuidado porque puede magullarse.	No tiene clasificación en EE. UU.	Sin magullones, zonas viscosas ni hojas marchitas.	Hojas verdes con tallos blancos.	Hidroenfriamiento, cuarto de enfriamiento, cobertura de hielo	32-41 grados F	95%	24 plantas	Caja de repollo o de verduras de hojas verdes Caja de 1 3/4 bu
BRÓCOLI 	Coseche temprano o cuando el tiempo esté fresco; puede estar mojado; recorte tallos y hojas laterales	US No. 1: Cabezas bastante uniformes, sin tallos huecos, sin floración, libres de pudrición o daños causados por sobremaduración; sin decoloración en racimos o en hojas, sin congelamiento, marchitez, suciedad, enfermedades, insectos o materiales extraños	Empaque de modo que los extremos del tallo no dañen las cabezas.	Verde oscuro o vivo	Enfríe lo más rápido posible; hidroenfriamiento, cobertura de hielo	32 grados F	98-100%	Paquetes de 12 o 14 cabezas	Caja de verduras de hojas verdes Caja de 1 3/4 bu

PRODUCTO	NOTAS DE COSECHA	CALIDAD o GRADO/ TAMAÑO	ESPECIFICACIONES	COLOR	OPCIONES DE ENFRIAMIENTO	TEMP. DE ALMACENAMIENTO	HUMEDAD DE ALMACENAMIENTO	CANTIDAD	EMBALAJE
CALABACITA AMARILLA 	Manipule con cuidado, se magulla fácilmente. No lo raye	US No. 1 Fancy: 6 a 8" de largo, tallos o porciones de tallos adheridos, bastante jóvenes y bastante tiernos, bastante bien formados, firmes, libres de descomposición y deterioro, de daños causados por decoloración, cortes, magullones, cicatrices, congelamiento, suciedad u otros materiales extraños, enfermedades, insectos, medios mecánicos o de otro tipo	<i>Fancy</i> mediano, con cuello recto. No incluir GoldBar. Lustroso, tierno, firme, completamente amarillo y no demasiado grande.	Verde o Amarillo	Cuarto de refrigeración, refrigeración por aire forzado	38-42 grados F	No se aplica	20 lb	Caja de ½ bu
CALABACITA ITALIANA 	Manipule con cuidado, se magulla fácilmente, no lo raye.	US No 1 Fancy: 6-8" de largo, tallo o porción de tallo, adherido, bastante jóvenes y bastante tiernos, bastante bien formados, firmes; libres de descomposición y deterioro, de daños causados por decoloración, cortes, magullones, cicatrices, congelamiento, suciedad, u otros materiales extraños, enfermedades, insectos, daños mecánicos o de otro tipo	<i>Fancy</i> mediano, Cuello recto; no más de 6-8" de largo y 2" de diámetro; sin partes blandas. Lustroso, tierno, firme, completamente verde y no demasiado grande.	Verde o Amarillo	Cuarto de enfriamiento, refrigeración por aire forzado	38-42 grados F	No se aplica	20 lb	Caja de ½ bu
CALABAZA (DE INVIERNO) 	Corte con tijeras de podar, dejando un tallo corto, evite lastimar la pulpa.	US No. 1: bien maduro, ni roto ni agrietado, libre de podredumbre blanda o descomposición húmeda, libre de daños causados por cicatrices, podredumbre seca, congelamiento, suciedad, enfermedades e insectos.	Acorn: 2 lb promedio, tamaño uniforme Buttercup: 2 lb promedio, 18-20 unidades Butternut: 3 lb promedio, 13-16 unidades Spaghetti: 3 lb promedio, 11-13 unidades	Acorn: verde Buttercup: verde intenso Butternut: salmón Spaghetti: amarillo claro	No es necesario enfriar; para curar, colóquelo en un área cálida, seca, con buena ventilación, a una temperatura de 85-95 grados F durante 8-10 días	45-55 grados F	No se aplica	35 lb	Caja de 1-1/9 bu
CALABAZAS (PARA PASTEL) 	Color externo sólido; la pulpa es de color amarillo vivo o naranja con textura fina y húmeda y un alto contenido de sólidos, azúcares y almidón; coseche dejando el tallo; asegure una ventilación adecuada; evite perforar la cáscara	US No. 1: bien maduro, ni roto ni agrietado, libre de podredumbre blanda o descomposición húmeda, libre de daños por cicatrices, podredumbre seca, congelamiento, suciedad, enfermedades e insectos.	3-7 lb cada uno, tamaño medio; limpio con pocas cicatrices; firme, con el tallo intacto; máximo de 5% con descomposición; máximo del 7% sin el tallo	Naranja	No es necesario enfriar	50-55 grados F	50-75%, sin hielo	6-8 unidades	Caja de 1-1/9 bu

PRODUCTO	NOTAS DE COSECHA	CALIDAD O GRADO / TAMAÑO	ESPECIFICACIONES	COLOR	OPCIONES DE ENFRIAMIENTO	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO	HUMEDAD DE ALMACENAMIENTO	CANTIDAD	EMBALAJE
CHICHARO O ARVEJA DULCE EN VAINA (SUGAR SNAP PEAS) 	Coseche cuando las vainas estén verdes y aún tiernas y los guisantes del interior apenas comienzan a hincharse.	US No. 1: no muy deforme ni acuoso, bastante llena la vaina, turgente, firme, libre de descomposición, libre de daños causados por cálices negros, congelamiento, roturas, granizo, suciedad, hojas, mildiu u otras enfermedades o insectos; bastante tierno, libre de daños causados por la cáscara partida	No demasiado maduro ni demasiado pequeño.	Verde uniforme	Refrigeración por aire forzado	34-38 grados F	No se aplica	26 a 30 lb, ¡Llenar hasta arriba!	Caja de 1-1/9 bu
CILANTRO 	Coseche con cuchillo o tijeras.	No tiene clasificación en EE. UU.	Sin amarilleamiento, pudrición, daño por insectos o daño mecánico, y con hojas de un tamaño uniforme	Verde	Aire forzado, no lavar	32 grados F	90-95%	30 unidades	Caja de ¾ bu con revestimiento de plástico perforado
COLIFLOR 	Tolera condiciones de cosecha cálidas o húmedas; se magulla fácilmente	US No. 1: limpia, compacta, libre de pudriciones blandas o húmedas, de daños causados por magullones, cortes, decoloración, brácteas agrandadas, vellosidad, tallo hueco, insectos, moho, granulosis, marchitamiento.	Mínimo 4" de diámetro, de color blanco a crema, firme y compacto.	Blanco, blanco crema	Cobertura de hielo, aire forzado	32 grados F	95-98%	9 o 12 unidades	Caja de 1-1/9 bu
COL RIZADA 	Coseche temprano o cuando esté fresco, manténgalo a la sombra, haga atados en el campo, no coseche las hojas más nuevas	US No. 1: de un tipo, bien cortado, no atrofiado, libre de pudrición y daños causados por hojas amarillas o decoloradas, sin tallos florales, marchitez, quemadura de yemas, congelamiento, suciedad, enfermedades, insectos.	Hojas maduras y tiernas con un buen color verde oscuro, libres de daños por gusanos y residuos.	Verde oscuro; ORGÁNICO: verde o rojo	Hidroeñfriamiento, embalar con hielo	32 grados F	95%, se prefiere con hielo pero no es obligatorio	24 atados, ORGÁNICO: con bandas con código PLU	Caja grande de hojas verdes Caja de 1 ¾ bu
EJOTES O VAINITAS 	No coseche cuando esté mojado; mantenga los extremos del tallo intactos al recolectar, las vainas firmes, crujientes y completamente alargadas	US No. 1: requiere un tamaño razonable (4-6"), vaina no muy delgada; firme, tierna, crujiente y bastante recta; mantenga al mínimo los trozos de tallo ya que son comunes en la cosecha con máquina y es mal visto por los compradores	Relativamente recto y se parte fácilmente cuando se dobla	Verde oscuro	Hidroeñfriamiento, secar sobre mesa de malla; aire forzado	40-45 grados F	95%	26-30 lb ¡Llenar hasta arriba!	Caja de 1-1/9 bu o caja atada con alambre (a granel) o en bolsas

PRODUCTO	NOTAS DE COSECHA	CALIDAD O GRADO / TAMAÑO	ESPECIFICACIONES	COLOR	OPCIONES DE ENFRIAMIENTO	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO	HUMEDAD DE ALMACENAMIENTO	CANTIDAD	EMBALAJE
ESPÁRRAGOS 	Brácteas cerradas; tallos sin exceso de fibra leñosa; coseche por la mañana o cuando el tiempo esté fresco; no deje que se sobrecaliente	US No. 1 estándar: fresco, bien recortado y bastante recto; libre de podredumbre, y de daños causados por puntas separadas o rotas, por suciedad, enfermedades u otras causas	1/2" de diámetro mínimo	Verde	Es necesario el enfriamiento inmediato; hidroenfriamiento	34-38 grados F	95-100%	28 atados de 1 lb	Caja de espárragos
LECHUGA (DE CABEZA) 	Coseche temprano o cuando esté fresco, puede estar mojado; quite las hojas dañadas o amarillas; manipule con cuidado	US No. 1, US Fancy: fresco, ni blando ni reventado; sin descomposición, manchas pardas, dobles; sin lesiones por quemaduras en las puntas, peronóspora (downy mildew), congelamiento en el campo, o decoloración	24 unidades; Sin manchas café ni rojas en el tronco; Verde y Rojo de 8 a 10" de largo; cabezas uniformes. Hojas turgentes dispuestas holgadamente sobre el tallo.	Verde, rojo	Hydroenfriamiento, coloque las cabezas boca abajo para que se escurran	34-38 grados F	98-100%	24 cabezas	Caja de lechuga Caja de 1 ¾ bu
LECHUGA (ROMANA) 	Coseche temprano o cuando esté fresco, puede estar mojado; quite las hojas dañadas o amarillas; manipule con cuidado	US No. 1, US Fancy: fresco, ni blando ni reventado; sin descomposición, manchas pardas, dobles; sin lesiones por quemaduras en las puntas, peronóspora (downy mildew), congelamiento en el campo, o decoloración	24 unidades; Sin manchas café ni rojas en el tronco; Romana de 12 a 14" de largo; cabezas uniformes	Base blanca con hoja verde.	Hydroenfriamiento, coloque las cabezas boca abajo para que se escurran	34-38 grados F	98-100%	24 cabezas	Caja de lechuga Caja de 1 ¾ bu
MAÍZ DULCE O ELOTE 	Coseche temprano en el día cuando aún esté fresco; ponga directamente en el refrigerador; se le puede poner hielo en el campo. Las cáscaras no lo protegen; aparecerán magullones más tarde si se avienta o aplasta. Cuanto más rápido se enfríe mejor conservará su dulzura	US Fancy: 6" de longitud mínima, sin recortar; US No. 1: 45-55 unidades; menos del 10 % tienen un diámetro de 1-3/4"; bien recortado y con buen desarrollo, libre de carbón, roya, decoloración, daños causados por pájaros, gusanos, insectos y enfermedades; las mazorcas deben estar bastante llenas de granos regordetes y lechosos y bastante bien cubiertas con cáscaras frescas	Pelo libre de pudrición y de daños por gusanos o insectos; mínimo 5" de largo	Cáscaras verdes, frescas y con buen color	Hidroenfriar en agua fría, cubrir con hielo picado; aire forzado	34-38 grados F	85-90%	48 unidades	RPC (6425n), Caja, Bolsa, RPC \$1.30/alquiler de RPC

PRODUCTO	NOTAS DE COSECHA	CALIDAD O GRADO / TAMAÑO	ESPECIFICACIONES	COLOR	OPCIONES DE ENFRIAMIENTO	TEMP. DE ALMACENAMIENTO	HUMEDAD DE ALMACENAMIENTO	CANTIDAD	EMBALAJE
PAPAS 	Turgentes, bien formadas, uniformes, de colores vivos, libres de tierra adherida, daños mecánicos, partes verdes, brotes y enfermedades.	US No. 1: firme, bastante limpio, bastante bien formado, libre de daños por congelamiento, corazón negro, tizón tardío, marchitez bacteriana del sur, pudrición anular, pudrición blanda, descomposición húmeda; libre de daños por cualquier otra causa	2" mínimo; 14-16 unidades por bolsa; firme, limpia y bien formada	Rojas: rojo Russet: castaño claro a mediano Yukon Gold: dorado claro a mediano	Curado: 1-2 semanas a 68 grados F con humedad relativa del 80-100%; después del curado baje la temperatura entre 1 y 2 grados cada día hasta alcanzar la temperatura de almacenamiento (45 a 50 grados F)	45-50 grados F	90%	25 o 50 lb	Caja de 1-1/9 bu
PEPINO 	Coseche cuando esté seco, puede hacer calor afuera; evite torcer y girar; no ponga hielo	US Extra No. 1, US Fancy: buen color, bien formado, no demasiado grande, fresco, firme y libre de pudrición y escaldadura, libre de lesiones causadas por cicatrices y daños causados por amarilleamiento, quemaduras solares, tierra u otros materiales extraños, congelamiento, mosaico u otra enfermedad, insectos, cortes, magullones	72 unidades. mínimo 6" de largo; diámetro máximo 2 3/8"; sin puntas blandas, manchas o pudrición	24 unidades. 2" x 10" con tamaño uniforme	Verde oscuro sin amarillo.	45-55 grados F	90-95%, no ponerle hielo	24 unidades tamaño uniforme	Caja de 5/9 bu (24 unidades)
PIMIENTO (VERDE) 	Coseche cuando seco y preferentemente temprano en la mañana. Utilice un cuchillo o tijera limpios para cortar el tallo, dejándolo corto	US No. 1 Extra Fancy y US Fancy: firme, bien formado, libre de escaldaduras, daños por congelamiento, pudrición que afecte a los cálices, paredes o tallos, libre de lesiones causadas por cicatrices, granizo, quemaduras solares, enfermedades e insectos.	Sin arrugas ni podredumbre en las paredes y cálices; debe ser uniforme en forma, tamaño y color.	Verde oscuro	Aire forzado, hidroenfriamiento.	45-50 grados F	85-90%, sin hielo	Grande 50-55 unidades Jumbo 40-45 unidades	Caja de 1-1/9 bu
RÁBANO 	Puede agruparse en el campo; quitar las hojas amarillas	US No. 1: las raíces están limpias, bien formadas, lisas, firmes, tiernas, libres de descomposición y daños causados por congelación, crecimiento o grietas de aire, cortes, concisión, enfermedades e insectos; Las puntas están frescas, con un color verde normal y no más que ligeramente marchitas.	Diámetro no inferior a 5/8" a menos que se especifique. Las raíces son frescas, bien coloreadas, tiernas, firmes, crujientes y no fibrosas, leñosas ni blandas; Las tapas están completamente intactas de color verde oscuro sin coloración amarillenta.	Rojo con hojas de color verde brillante.	hidroenfriamiento	32 grados F	90-95%	24 racimos	3/4bu caja
REPOLLO O COL (ROJO Y VERDE) 	Resiste el calor; puede empacar en el campo, pero manteniéndolo limpio; corte algunas coles para comprobar si hay problemas internos	US No. 1: razonablemente sólida, ni marchita ni hinchada ni reventada y libre de pudrición blanda y de tallo floral, y de daños causados por decoloración, congelamiento, enfermedades e insectos; los tallos deben cortarse a un máximo de 1/2" del punto de unión de las hojas más externas	18-24 unidades; Mediano de 2 a 5 lb, grande de más de 5 lb; libre de fisuras, con hojas externas frescas y crujientes	Rojo o morado o verde	Aire forzado	32-40 grados F	98-100%	45-50 lb, cabezas medianas	Caja de repollo Caja de 1 3/4 bu

PRODUCTO	NOTAS DE COSECHA	CALIDAD O GRADO / TAMAÑO	ESPECIFICACIONES	COLOR	OPCIONES DE ENFRIAMIENTO	TEMP. DE ALMACENAMIENTO	HUMEDAD DE ALMACENAMIENTO	CANTIDAD	EMBALAJE
SANDÍA 	Quite la tierra en el campo pasando la mano enguantada; la temperatura debe permanecer constante después de la cosecha	US Fancy: Tolerancia: 8% US No. 1: Tolerancia: 10%. Maduro, características varietales uniformes, bastante bien formado, no sobremaduro. Libre de antracnosis, descomposición, quemaduras solares y Whiteheart. Libre de daños de cualquier tipo. Todos debe ser limpiados sin indicios de tierra o barro.	Bien formado, de forma simétrica y uniforme con aspecto ceroso y lustroso.	Totalmente verde por fuera, rosa/rojo por dentro	Cuarto de enfriamiento, refrigeración por aire forzado	50-59 grados F	90%	45 unidades	Cajón lleno
TOMATES O JITOMATES (ANCESTRALES) 	No aplastar, no cosechar cuando esté mojado, manipular con mucho cuidado.	US No. 1: maduro, pero no en exceso ni blando; limpio, bien desarrollado, bastante bien formado, bastante liso; libre de descomposición, daños por congelamiento y quemaduras solares; ningún otro tipo de daño. No se aceptarán tomates con rajaduras.	El comprador especificará la etapa Etapa 1 Verde maduro Etapa 2 Rosa Etapa 3 Maduro	Los tomates tendrán un color no maduro.	Cuarto de enfriamiento, refrigeración por aire forzado; Cubra con una manta térmica cuando los transporte en un camión frigorífico.	50-60 grados F	90-95%	25 lb 5 por 6 o 6 por 6	Caja de tomates con tapa.
TOMATES O JITOMATES CHERRI O CEREZA 	No aplastar, no cosechar cuando esté mojado, manipular con mucho cuidado.	US No. 1: maduro, pero no en exceso ni blando; limpio, bien desarrollado, bastante bien formado, bastante liso; libre de descomposición, daños por congelamiento y quemaduras solares; ningún otro tipo de daño.	El comprador especificará la etapa Etapa 1 Verde maduro Etapa 2 Rosa Etapa 3 Maduro	Salmón, comenzando a ponerse rojo Tipo <i>Sungold</i> , amarillos	Cuarto de enfriamiento, refrigeración por aire forzado	50-60 grados F	90-95%	12-14 oz en envase en almeja	Envase en almeja, de pinta o bandeja
TOMATES O JITOMATES (ROJOS) 	No aplastar, no cosechar cuando esté mojado, manipular con mucho cuidado.	US No. 1: maduro, pero no en exceso ni blando; limpio, bien desarrollado, bastante bien formado, bastante liso; libre de descomposición, daños por congelamiento y quemaduras solares; ningún otro tipo de daño	El comprador especificará la etapa Etapa 1 Verde maduro Etapa 2 Rosa Etapa 3 Maduro	Salmón, comenzando a ponerse rojo	Cuarto de enfriamiento, refrigeración por aire forzado	50-60 grados F	90-95%	25 lb 5 por 6 o 6 por 6	Caja de tomates con tapa.
TOMATILLO 	Coseche cuando la fruta esté bien formada y con cáscarillas sustancialmente llenas, todavía de color verde vivo.	No tiene calificación en EE. UU.	Firme y verde vivo con cáscarilla, sin amarillamiento.	Verde vivo	Refrigeración por aire forzado, cuarto de enfriamiento,	41-50 grados F	80-90%	40 lb	Caja de 1-1/9 bu

KHOOM	Thaum sau (nco ntsoov)	QIB / loj li cas	TSEEM CEEB	kob/xim	Kev xaiv qhov txias	Muab Cia no/sov li cas	Muab cia noo li cas	ntau li cas	Ntim
ASPARAGUS 	nplooj tseem qhvw; Cov ntsuag yuav tsum tsis pub muaj qhov lau nyob rau hauv tus kav; sau thaum sawv ntxov los yog thaum txias; tsis txhob cia kub dhau	US No. 1 tus qauv: tshiab, yim kom zoo, thiab ncaj ncaj; tsis pub kom lwj thiab ntsoog los ntawm kev sib kis uas yog tawg lub ntsis, muaj av, kab mob thiab lwm yam	1/2 " qhov dav yam tsawg kawg	Ntsuab	Ua kom txias tam sim ntawd; MuabTsau dej txias txias	34-38 ° F	95-100%	28-1 lbs pob	Aspara gus thawv
BEETS (POB) 	muab pav ua ib pob hauv teb; tshem cov nplooj daj pov tsev	US No. 1: yim kom zoo,ua kom du du, yuav tsum zoo nkauj, zoo huv si, tsis pub lwj thaib ntsoog los ntawm kev txiav, khov lawm, ntug ntug es tawg, muaj kab mob, nas los yog kab noj los yog mechanical los yog lwm yam ua rau	Cov nplooj kom tshiab thiab tsis lwj, cov mag beets yam tsawg kawg yuav tsum yog 1.5 "ntev	Liab liab	Cov nplooj Beet lwj sai sai , muab ua kom txias sai; muab tsau dej txias txias	32 ° F	98%	12 pob	1-1/9 thawv
BROCCOLI 	Sau thaum ntxov los yog thaum txias; ntub dej los tau; yim tus kav thiab cov nplooj ib sab	US No. 1: cov hauv zaub kom zoo sib xws, tsis pub muaj tus kav khoob, tsis pub muaj paj, tsis pub lwj thiab puas ntsoog los ntawm laus dhau lawm; tsis pub muaj xim txawv rau lub hauv zaub lossis nplooj, khov, muag muag, muaj av, kab mob, kab los yog lwm yam txawv nyob nrog	Pav kom cov hauv paus tsis txhob tsoo cov paj	Ntsuab Tsaus lossis ntsuab lawm liaj	Ua kom txias sai li sai tau Muab tsau dej txias txias,muab dej khov tso sab saum	32 ° F	98-100%	12 lossis 14 pob	thawv rau zaub nplooj ntsuab 1 ¾ bu thawv
CAULIFLOWER 	Sau thaum kub los yog ntub; doog yooj yim	US No. 1: huv si, ceev npawv, tsis muag thiab ntub lwj, tsis muaj kev puas tsuaj los ntawm doog, txiav, xim txawv, nplooj loj loj, ua paj lawm, kav khoob, muaj kab, muaj pwm, laus dhau, ntsws	Yam tsawg kawg 4 "Inch qhov dav, xim dawb rau xim mes nyuaj , tawv thiab ceev npawv	Dawb, dawb xim mis nyuaj	Muab dej nkoog tso rau sab saum, Tso cua txias	32 ° F	95-98%	9 los 12 lub	1-1/9 bu thawv
DIB LIAB 	Xuas hnab looj tes nplws cov av tawm tom teb, qhov kub thiab txias yuav tsum nyob twj ywm tom qab sau qoob	US zoo zoo: kam txog rau : 8% US No. 1: kam txog rau: 10% Qoos, muaj ntau yam tus yam ntxwv, Loj xwm yeem, tsis cia siav siav. Tsis puab muaj qhov lwj los ntawm cov pwm anthracnose, lwj, hnub zlab kub nyiab, cov kab mob Whiteheart. Tsis muaj kev puas tsuaj los ntawm lwm yam. Txhua lub yuav tsum tau txhuam kom tsis txhob muaj xuab zeb los av nkos.	Loj zoo nkauj xwm yeem, kom zoo sib xwm nrog rau ci tshiab khiv	Sab nraum ntsuab xiab, liab tseb / liab rau sab hauv	Chav txias, tso cua txias	50-59 ° F	90%	4 5ct	Kom thawv puv nkaus
DIB NTSUBA 	Sau thaum qhuav, kub sab nraud los tau; tsis txhobm ntswj thiab tig; tsis txhob tsau dej khov	US Extra 1, US Fancy: xim zoo, zoo nkauj, tsis tau laus, tshiab khov kho thiab tsis lwj thiab tsis ua kaub puab, tsis txhob raug mob los ntawm caws pliv thiab puas los ntawm daj daj, raug hnub hlawv, muaj av los yog lwm yam khoom txawv nyob rau ntad,raug khov, mosaic los yog lwm yam kab mob, kab, txiav, doog	72ct ib. Yam tsawg kawg nkaus 6 " ntev; plawv dav kawg 2 3/8"; tsis muaj qhov muag muag, txaij, los yog lwj	24 ct. 2 "x 10" kom loj sib xws	Tsaus doog tsis muaj qhov daj	45-55 ° F	90-95%, tsis txhob tsau dej khov	24 lub loj sib luag	5/9 bu thawv (24 ct)

KHOOM	Thaum sau (nco ntsoov)	QIB / loj li cas	TSEEM CEEB	kob/xi m	Kev xaiv qhov txias	Muab Cia no/sov li cas	Muab cia noo li cas	ntau li cas	Ntim
KUA TXOB LOJ (BELL GREEN) 	Sau thaum qhuav thiab sawv ntov yog raw kev pom zoo. Siv cov riam huv huv los yog cov txiab txiav qia, txiav qia kom luv	US No. 1 Kom zoo zoo nkauj thiab US zoo nkauj: khov kho, zoo nkauj, tsis muaj hnub kub, te tua, tsis lwj rau daim plhaub qwv thiab / los yog daim tawv ,kav lwj, tsis raug mob los ntawm caws pliav, lawg ntau, hnub kub, muaj kab mob, kab noj.	Tsis caws los yog lwj nyob rau ntawm daim tawv thiab plhaub qhwv, yuav tsum zoo ib yam, xws li loj sib luag, zoo sib xws thiab xim.	Ntsuab ntsuab	Tso cua txias, tsau dej txias txias	45-50 ° F	85-90%, tsis tsau dej khov	Loj 50-55 lub Jumbo 40-45 lub	1-1/9 bu thawv
LWS NTEV 	Sau thaum qhuav, siv cov txiab clippers, cia tus ko luv luv; Sau maj mam	US Fancy, US No. 1: xim zoo, khov kho, zoo tau huv si, tsis muaj qhov lwj thiab cov kab tho qhov thiab tsis muaj kev raug mob los ntawm kab caws pliav, khov, kab mob, kab, txhua yam lossis lwm yam zoo li ntawd	7-9.5 "ntev, ci thiab loj sib xws. Xim tsam sem tsaus , tsis muaj caws pliav thiab raug txiav	Tsam Xem tsaus	Tsau dej txias, Tso cua txias	46-54 ° F, tsis txhob tsau dej khov	90-95%	12 lub, nruab nrab	1-1/9 bu Thawv
POB KWS (QAB ZIB) 	Sau thaum ntov ntov thiab tseem txias; muab tso ncaj qha rau hauv lub thawv txias; muab tsau dej khov hauv teb log tau; cov plhaub tsis tiv thaiv cov pob kws, cov doog yuav tshwm tom qab yog cov pob kws raug pov los yog nyem; yeem ua kom txias sai cov pob kws yeem yuav qab zib dua xwb	US Fancy: 6" yog qhov Luv kawg, tsis tau yim; US No. 1; 45-55 lub; tsis pub tsawg dua 10% yog 1-3/4" qhov dav, yim kom zoo thiab tsis pub muaj hlauv cuav, lwj, xeb, xim txawv txawv, puas los ntawm noog, kas, kab, kab mob; lub pob kws yuav tsum tau puv zoo nrog kheej lam, cov ntsiav yuav tsum muaj kua mis thiab tseem muaj plhaub ntshiab khiv qhwv	Tsis muaj ntshuav, tsis lwj thiab tsis muaj kas los yog kab noj; yam tsawg kawg los 5" ntev	Tshiab khiv thiab cov plhaub ntsuab xiab	Muab tsau dej txias, muaj dej khoog tsau sab saum toj ; Tso cua txias	34-38 ° F	85-90%	48 lub	RPC (6425n), pob tawb, Hnab, RPCs \$ 1.30 / RPC qiv
QOS YAJ YWM 	ntug ntug, zoo nkauj, zoo sib xws, xim tshiab khiv, tsis muaj av, raug sib tsoo es puas, ntsuab, tuaj kaus, kab mob	US No. 1: khov kho, huv si, zoo nkauj zoo nkauj, tsis puas tsuaj los ntawm raug khov, dub lwj, tuaj pwm, kab mob qab teb lwj pwm, lwj ua voj voos, muag lwj, ntub lwj; tsis puas los ntawm lwm yam.	2 "yam tsawg kawg nkaus; 14-16 lub rau ib lub hnab; khov kho, huv, zoo nkauj sib xws.	Liab: liab Russet: xim daj lawm li mus rau day tsau Yukon Gold:daj lawm li mus rau daj li kub	ziab: 1-2 lub lim tiam rau 68 ° F nrog qhov noo lit ntawm 80-100%; Tom qab ziab tag txo li 1-2 degrees qhis zog rau txhua hnub kom txog thaum lub sijhawm khaws cia (45-50 degrees F)	45-50 ° F	90%	25 los yog 50 lbs	1-1/9 bu thawv
TAUB (PIE PUMPKINS) 	Xim sab nrauv zoo nkauj; nqaij daj ntsuv los yog xim txiv kab ntxwv zoo, noo zawv mos nyoos thiab khov kho, muaj suab thaj thiab starch; txiav cov kav pov tseg kom muaj cua zoo; tsis pub dabtsi chob los yog raug cov nqaij.	US No 1: laus kom txaus, tsis tawg los yog xeev pleb, kom txhob muag lwj los yog ntub es ntals, tsis muaj kev puas tsuaj los ntawm caws pliav, qhuav lwj, khov, muaj av, kab mob, kab.	3-7 lb ib lub, cov nrab; huv si nrog me ntsis caws pliav;khov kho nrog ko; tsis ntau tshaj 5% ua yuav lwj; tsis ntau tshaj 7% ua tsis muaj ko	xim Txiv kab ntxwv	Tsis tso qhov txias los tau	50-55 ° F	50-75%, tssi tso dej khov	6-8 lub	1-1/9 bu thawv

KHOOM	Thaum sau (nco ntsoov)	QIB / SIZE	TSEEM CEEB	kob/xim	Kev xaiv qhov txias	Muab Cia no/sov li cas	Muab cia noo li cas	ntau li cas	Ntim
TAUB (CAI NTUJ NO) 	Txiav nrog cov txiab tav, cia kom lub qia luv, tsis txhob pub raug nqajj	US No 1: laus kom txaus, tsis tawg los yog xeev pleb, kom txhob muag lwj los yog ntub es ntais, tsis muaj kev puas tsuaj los ntawm caws pliav, qhuav lwj, khov, muaj av, kab mob, kab.	Taub Acorn: 2 lb nruab nrab, Loj xwm yeem Taub Buttercup: 2lb nruab nrab, 18-20 lub Taub Butternut: 3lb nruab nrab, 13-16 lub Taub Spaghetti: 3lb nruab nrab, 11-13 lub	Taub Acorn: ntsuab Taub Buttercup: ntsuab tsaus Butternut: daj liab Spaghetti:daj lawm li	Tsis tso qhov txias los tau; muab tso qhov chaw sov, muaj cua qhuav qhawv, cia kom sov li ntawm 85-95 degrees F rau 8-10 hnuv	45-55 ° F	NA	35 lb	1-1/9 bu thawv
TAUB (DAJ) 	Ua tib zoo tuav, doog yooj yim, tsis txhob khawv	US No. 1 zoo zoo nkauj: 6-8 "nyob rau hauv ntev, tseem muaj ko los yog ib nrab ko nrog, tsis tau laus thiab tseem mos loj xwm yeemkhov kho, tsis txhob lwj thiab tawg, tsis puas tsuaj los ntawm xim txawv, raug txiav, doog, caws pliav, te tua, muaj av, los yog lwm yam, kab mob, kab, tshuab lossis lwm yam	Nruab nrab zoo nkauj, caj dab ncaj, tsis ua tej daim kub. Ci nplas, mos mos, khov kho, daj ntsuv, thiab tsis loj heev.	Ntsuab los yog daj	Chav txias, yuam tsum tso cua txias	38-42 ° F	NZ	20 lb	½ bu thawv
TAUB (ZUCCHINI) 	Ua tib zoo tuav, doog yooj yim, tsis pub kos	US No. 1 zoo nkauj: 6-8 " qhov ntev, tseem muaj tus ko los yog ib nrab ko nrog, tsis tau laus thiab tseem mos mos, zoo hauj sim, khov kho, tsis lwj thiab tawg, tsis puas tsuaj os ntawm xim txawv, raug txiav, doog, caws pliav, raug khov, muaj av los yog lwm yam, kab mob, kab, tshuab lossis lwm yam	Zoo nkauj ruab nrab , caj dab ncaj; tsis ntev tshaj 6-8 ", tsis loj tshaj 2" qhov dav; tsis muag muag Ci nplas, mos mos, khov kho ntsuab xiab thiab tsis loj heev.	Ntsuab los yog daj	Chav txias, tso cua txias	38-42 ° F	NA	20 lb	½bu thawv
TAUM MOG (SUGAR SNAP) 	Sau thaum cov pluav taum tseem ntsuab thiab tseem mos thiab cov noob nyob rau hauv nyuam qhuav pib su.	US No. 1: tsis pub muaj cov tsis zoo nkauj los yog tsau dej, kom puv ntoob, tshiab khiv, khov kho, tsis lwj, tsis muaj kev puas tsuaj los ntawm cov calyces dub, te tua, tawg, lawg ntau, mauj av, nplooj, tuaj pwm lossis lwm yam kab mob, kab noj; tseem mos, tsis tawg pleb ntawm daim tawv.	Tsis pub kom laus laus lossis me me	Ntsuab xiab	Tso cua txias	34-38 ° F	NA	26-30 ntim kom puav nkau	1-1/9 bu thawv
TAUM NTSUAB 	Tsis txhob sau thaum ntub; tsem tus qhia thaum de, cov taum yuav tsum khov kho, nkig thiab ntev kom txaus	US No. 1: Yuav tsum kom loj li (4-6 "), tsis txhob yuag yuag; khov kho, mos nyoos, nkig thiab ncaj ncaj; txhob pub muaj cov qia ntau ntau nyob hauv cov thawv, yog muab tshuab de yuav muaj kav thaib cov hmab ntau ces yuav ua rau cov yuav khoos tsis nyiam. khaws taum	yuav tsum ncaj thiab lov yooj yim khoov	ntsuaab Tsaus	Tsau dej txias txias, cia koj qhuav ntawm lub rooj qhov tshaus; tso cua txias	40-45 ° F	95%	26-30 lbs ntim kom puv nkaus	1-1/9 bu lub thawv los yog xov hlau khi pob tawb (ib pob loj) los yog ntim hnab

LUS QHIA KHOOM KOM MEEJ

Siv sai sai nplooj 4

KHOOM	COV NTAUB NTAUV	QIB / SIZE	TSEEM CEEB	XIM/KOB	Kev xaiv txias	Muab Cia no/sov li cas	Muab cia noo li cas	ntau li cas	Ntim
TSHAB XYOOB LOJ (CELERY) 	cov kav yuav tsum mos, xim ntsuab lawm liaj, thiab tseem tshiab	US No. 1: Loj zoo nkauj, yim kom zoo, ceev npawv thiab kom txhob muaj cov kab mob blackheart, lwj muag muag los ntawm nkoog lawm, loj loj es tawg, tawg pleb, ceg ua paus ntshv, ceg ua noob, ncau kaus, muaj av, ncau ob ceg, ntsws, muaj kabmob, muaj kab	Yam tsawg kawg 12" "los yog 14"; tej nplooj ntawm tus kav tsis ntsws, daj los yog lwj	Ntsuab nrog cov kav dawb paug	Yuav tsum tau ua kom txias sai. Muab tsau dej txias	32 degrees F	95%	30 qhov	Celery thawv 1-1/9 bu thawv
TXIV LWS SUAV (RED) 	Tsis txhob nyem, txhob sau thaum ntub, maj mam tuav	US No. 1: Kom qoos tiamsi tsis tau siav heev thiab muag; huv si, loj zoo nkauj, du dais, tsis lwj; tsis rau te tua, hnub kub; tsis puas los ntawm lwm yam	Tus neeg yuav khoom mam qhia tias theem twg Theem 1 Qoos tseem ntsuab Theem 2 Liab tseb Theem 3 Siav	daj li ntse Salmonj, tab tom liab	Chav txias, tso cua txias	50-60 ° F	90-95%	25lb ua 5 X 6 los yog 6X6	Thawv rau Txiv lws suav nrog lub hau
TXIV LWS SUAV (HEIRLOOM) 	Tsis txhob nyem, txhob sau thaum ntub, maj mam tuav	US No. 1: Kom qoos tiamsi tsis tau siav heev thiab muag; huv si, loj zoo nkauj, du dais, tsis lwj; tsis rau te tua, hnub kub; tsis puas los ntawm lwm yam Cov txiv lws suav no Tsis pub muab faib. Yog faib lawm yuav tsis lees txais	Tus neeg yuav khoom mam qhia tias theem twg Theem 1 Qoos tseem ntsuab Theem 2 Liab tseb Theem 3 Siav	Txiv lws suav cov xim yuav zoo li tsis tau siav	Chav txias, tso cua txias; Muab daim pam vov rau thaum thauj mus nyob lub tub yees.	50-60 ° F	90-95%	25lb ua 5 X 6 los yog 6X6	Thawv rau Txiv lws suav nrog lub hau
TXIV LWS SUAV (CHERRY) 	Tsis txhob nyem, txhob sau thaum ntub, maj mam tuav	US No. 1: Kom qoos tiamsi tsis tau siav heev thiab muag; huv si, loj zoo nkauj, du dais, tsis lwj; tsis rau te tua, hnub kub; tsis puas los ntawm lwm yam	Tus neeg yuav khoom mam qhia tias theem twg Theem 1 Qoos tseem ntsuab Theem 2 Liab tseb Theem 3 Siav	daj li ntse Salmon, tseem yuav liab daj li lub hnub, daj li kub	Chav txias, tso cua txias	50-60 ° F	90-95%	12-14 ooj thawv pias deg	Pint thawv pias deg, pias deg tais
TXIV TOMATILLO 	Sau thaum txiv loj txaus lawm thiab puv nkaus lub nplhaub, tseem ntsuab ntsuab	Tsis tau muaj coj los tso qib nyob teb chaws US	khov kho thiab ntsuab xlab nrog cov nplhaub tsis daj li	ntshuab xlab	Tso cua txias, chav txias	41-50 ° F	80-90%	40 lb	1-1/9 bu thawv
ZAUB KALE 	Sau thaum ntsov los yog thaum txias, cia rau qhov ntsoov ntsoo, muab pav ua pob hauv thaj teb, tsis txhob de cov nplooj tshiab	US No. 1: yog ib hom yim kom zoo, tsis cob pob, tsis muaj qhov lwj thiab los yog nplooj daj , steed stems, ntsws, paj kub hnyiab, khov lawm, kab mob av, khib nyiab.	laus kom txaus, muaj nplooj tseem mos nrog ib tug xim ntsuab doog, kom tsis txhob muaj kab thiab khib nyiab	ntsuaab tsaus ; ORGANIC: ntsuab los yog liab	Tsau dej txias,, thim nrog dej khov	32° F	95%, dej khov nyiam tab sis tsis xav tau	24 paub, Organic: pav ua pob nrog PLU code	thawv loj ntim zuab muaj nplooj 1 ¾ lb Box
ZAUB DAWB 	Sau thaum ntsov ntsov los yog thaum tseem txias; nws zoo yog tias bok choy ntub; tshem cov nplooj doog los yog daj tawm; yuav tau maj mam, nws doog yooj yim	Tsis tau muab xaiv tso qib nyob Meka teb	Tsis pub doog, zooj zooj los yog nplooj ntsws ntsws	Nplooj ntsuab nrog cov kav dawb	Tsau dej txias txias, tso rau chav txias, muab dej khoo tso rau sab sauv	32-41 ° F	95%	24 tus	thawv zaub qhww/ zaub nplooj ntsuab 1 ¾ bu thawv

LUS QHIA KHOOM KOM MEEJ

Siv sai sai nplooj 5

KHOOM	COV NTAUB NTAUV	QIB / SIZE	TSEEM CEEB	XIM/KOB	Kev xaiv txias	Muab Cia no/sov li cas	Muab cia noo li cas	ntau li cas	Ntim
ZAUB NTUG RADISH 	Muab pav ua ib pob tom teb los tau; tshem cov nplooj daj tawm	US No. 1: cov hauv paus huv si, loj xwm yeem, du, dais, khov kho, mos, tsis lwj thiab puas tsuaj los ntawm kev raug khov, kev loj hlob los yog tawg pleb, raug txiav, ua paus ntshiv, muaj kab mob, kab; cov nplooj yuav tsum tshlab khiv ntsuab xiab thiab tsis ntsws	Tsis pub kom me tshaj 5/8" tshwj tsis yog tau teev tseg. Cov hauv paus tseem tshiab khiv, xim zoo, mos, khov kho, nkig thiab tsis ua hlab, ua ntshiv ntoo los yog muag; cov nplooj tseem nyob ntsuab xiab sis daj ib daig li.	Liab nrog nplooj ntsuab xiab	Tsau dej txias	32 ° F	90-95%	24 pob	¾ bu thawv
ZAUB QHWW (NTSUAB) 	Sau mus txog thaum kub los tau; muab ntim tom teb los tau tiamsi muab cia kom hu si, phua ib cov saib seb puas muaj dabtsi nyob sab hauv	US No. 1: Kom khov kho, tsis ntsws, tsis su los yog tawg thiab muag muag lwj, muaj noob thiab puas los ntawm cov xim tsawv, nkoog lawm, muaj kab mob, muaj kab; cov kav yuav tsum tau txiav kom tsis txhob ncua ntau tshaj 1/2 " ntawm daim nplooj kawg sab nraud	18-24 lub; Nruab nrab 2-5lb, loj 5lb rov saud; tsis pub kom tawg, nkig thiab khov kho nrog cov xim ntsuab zoo thiab hauv zaub ceev npawv	Ntsuab	Tso cua txias	32-40 ° F	98-100%	45-50 lb, cov hauv zaub nrab	thawv ntim zaub qhww 1 3/4 bu thawv
ZAUB QHWW (LIAB) 	Sau mus txog thaum kub los tau; muab ntim tom teb los tau tiamsi muab cia kom hu si, phua ib cov saib seb puas muaj dabtsi nyob sab hauv	US No. 1: Kom khov kho, tsis ntsws, tsis su los yog tawg thiab muag muag lwj, muaj noob thiab puas los ntawm cov xim tsawv, nkoog lawm, muaj kab mob, muaj kab; cov kav yuav tsum tau txiav kom tsis txhob ncua ntau tshaj 1/2 " ntawm daim nplooj kawg sab nraud	18-24 lub; Nruab nrab 2-5lb, loj 5lb rov saud; tsis pub kom tawg, nkig thiab khov kho nrog cov xim ntsuab zoo thiab hauv zaub ceev npawv	Liab lossis tsam sem	Tso cua txias	32-40 ° F	98-100%	45-50 lb, cov hauv zaub nrab	thawv ntim zaub qhww 1 3/4 bu thawv
ZAUB TXHWB 	Sau nrog rab riam los yog txiab	Tsis tau muab tso qhib nyob teb chaw Meka	Tsis pub kom daj, lwj, muaj kab noj los yog puas ntsoog thaum muab ntim, nplooj yuav tsum loj xwm yeem	Ntsuab	Tso cua txias, tsis txhob ntXuav	32 degrees F	90-95%	30 qhov	¾ bu thawv nrog perforated hnab yas qhww
ZAUB XAMLAV (IB HAU) 	Sau thaum ntXov los yog thaum txias, ntub dej OK; tshem tawm cov nplooj tsis zoo los yog daj; tsis txhob tuav nchav nchav	US No. 1, US Fancy: tshiab, tsis muag, tsis tawg; tsis muaj qhov lwj, kab noj, ob daim; tsis raug hnub hlawv, tsis pwm, tsis raug te tua, tsis muaj xim txawv	24 hauv; Tsis pub daj lossis liab ntawm lub hauv paus Ntsuab thiab liab 8"-10" ntev; cov hauv zaub yuav tsum zoo ib yam xwb, taub hau. Cov nplooj zaub yuav tsum nkig, tsis xoob, nyob nrog tus kav.	Ntsuab, liab	US No. 1, US Fancy: tshiab, tsis muag, tsis tawg; tsis muaj qhov lwj, kab noj, ob daim; tsis raug hnub hlawv, tsis pwm, tsis raug te tua, tsis muaj xim txawv	34-38 ° F	98-100%	24 hauv	Lettuce thawv 1 ¾ khob
ZAUB XAMLAV (ROMAINE)) 	Sau thaum ntXov los yog thaum txias, ntub dej OK; tshem tawm cov nplooj tsis zoo los yog daj; tsis txhob tuav nchav nchav	US No. 1, US Fancy: tshiab, tsis muag, tsis tawg; tsis muaj qhov lwj, kab noj, ob daim; tsis raug hnub hlawv, tsis pwm, tsis raug te tua, tsis muaj xim txawv	24 haus; Tsis pub muaj xim daj los liab ntawm lub hauv pos Romaine 12"-14" ntev; cov hauv zaub yuav tsum zoo ib Yam	Dawb ntawm lub hauv paus thiab nplooj ntsuab xiab	US No. 1, US Fancy: tshiab, tsis muag, tsis tawg; tsis muaj qhov lwj, kab noj, ob daim; tsis raug hnub hlawv, tsis pwm, tsis raug te tua, tsis muaj xim txawv	34-38 ° F	98-100%	24 hauv	Lettuce thawv 1 ¾ khob