

# 录音整理

---

## 库房布局

---

- 库房中间的白色部分都是冷库
- 库房的西边是机选加工机
- 库房东边2000平方米，西边1000平方米

## 加工流程

---

- 统一采购
- 今天采购，明天加工
- 加工的第一部分是称重
- 收果子是放在摩托架上，然后整箱整箱的运回来
- 称重分层次
- 石头的果标准：0.93~1.1kg
- 有专门的箱子和托盘（对应不同果的品种）
- 装箱的工人每人都有一个称
- 装箱的标准是至少在10斤
- 一般都是10斤2两，10斤4两，上下二两的范围
- 每个果装箱前必须套网套
- （今天）还没有机器操作，机器主要是称重分拣，消毒杀菌
- 即使有机器，套网套还有贴标签还是人工的
- 装箱分层数，6层或7层
- 加工的最后步骤就是打包捆绑

## 分级

---

- 分级主要两个步骤
- 第一步在地里
- 分成一级果和二级果
- 流浆的果分为二级，因为果浆会把果皮烧坏
- 人工分拣洗不掉果浆，只有机器才可以
- 第二步在车间称重
- 电商还没启动
- 启动了二级果就在拼多多卖
- 淘宝上卖的是一级果
- 芒果干尾期做

## 机选

---

- 机选有个浸泡池
- 芒果柄在浸泡池里掰断
- 浸泡池里放一些好的洗洁精
- 把果浆洗掉