

Sitrus Verpakking

5 Verpakking

Leergids


citrus
academy

Kopiereg ©


sitrus-
akademie

Posbus 461, Hillcrest, 3650
(031) 765-3410


cri citrus
research
international


Citrus
Growers'
Association
OF SOUTHERN AFRICA
Grower levies working for you!

© Citrus Academy NPC
1^{ste} uitgawe 2011 | 2^{de} uitgawe 2017

Die modules wat vervat is in hierdie reeks is deel van die Sitrus Na-oes Reeks. Hulle is herverpak uitdruklik ter wille van die opleiding van seisoenale en permanente pakhuiswerkers.

Die inhoud van hierdie module is gebaseer op audiovisuele opleidings materiaal wat deur die Sitrus Akademie geproduseer is.

Audiovisuele produksie:

Media World

Aanbieder:

Mariëtta Kruger

Skryfwerk en opleidingsmateriaal aanpassing:

Mooipraatjies (Barry de Klerk)

Samestelling en nasiening:

Sitrus Akademie (Jacomien de Klerk)

Vervaardig deur



In samewerking met



Met die ondersteuning van



Sitrus Na-Oes Reeks geborg deur



Vrywaring

Met die aanvaarding van hierdie dokument en die inhoud daarvan stem u in dat u tot die voorwaardes van hierdie vrywaring verbind is.

U gebruik die inhoud van hierdie dokument uitsluitlik op eie risiko. Nóg die Sitrus Akademie, nóg Citrus Research International (CRI), nóg die Sitrusprodusentevereniging (Citrus Growers' Association – CGA) waarborg dat die inhoud van hierdie dokument geskik is vir u beoogde gebruik, of dat dit sonder onakkuraathede en weglatings is. Die menings en raad wat in hierdie dokument uitgespreek word, is nie noodwendig dié van die Sitrus Akademie, die CRI of die CGA nie. Die Sitrus Akademie, die CRI en die CGA, hulle direkteure, amptenare, werknemers, agente of kontrakteurs kan nie verantwoordelik gehou word vir verlies of skade van enige aard wat gely word as 'n direkte of indirekte gevolg van die gebruik, of die onvermoë om gebruik te maak, van enige raad, mening en / of inligting wat in hierdie dokument vervat is nie, of enige doelbewuste of onbewuste wanvertolking, wanvoorstelling of weglating in hierdie dokument, nie.

U vrywaar die Sitrus Akademie, die CRI en die CGA van enige eis deur enige derde party teen die Sitrus Akademie, die CRI of die CGA, hulle direkteure, amptenare, werknemers, agente of kontrakteurs voortspruitend uit, of in verband met die gebruik van, of vertroue in die inhoud van hierdie dokument. Dit is u verantwoordelikheid om te die geskiktheid al dan nie, van die beoogde gebruik van die dokument te bepaal.

Inhoud

Inleiding	4
Beskermende Klere en Persoonlike Higiëne	4
Pakspesifikasies	4
Vruggehalte	4
Toedraai en Etikettering	5
Merk	5
Pakpatrone	5
Pakkartonne	6
Pakpraktyke	6
Voorbereiding	6
Kartonne	6
Pakpraktyke	7
Vrot Vrugte	7
Toedraai	7
Pakmasjiene	8
Gehaltebeheer	8
Aktiwiteit 1 – Werkskaart	10
Aktiwiteit 2 – Tabel	11
Aktiwiteit 3 – Werkplek Logboek	12



inligting

Verwysing

Meer inligting oor pakpraktyke is beskikbaar in die CRI Produksie Riglyne, volume IV.

Inleiding

Teen die tyd dat vrugte by die pakker aankom, is dit al gewas, behandel, gewaks, gesorteer en gegradeer. Dit beteken dat geld spandeer is om die vrugte voor te berei vir uitvoer, en dat baie waarde daaraan toegevoeg is.

Dit is belangrik vir pakkers om te verstaan watter prosesse en behandelings die vrugte ondergaan voor dit by hulle aankom, en om die uitvoermarkvereistes goed te verstaan, sodat hulle kan verstaan hoekom dinge op 'n sekere manier gedoen word.

Ons beveel sterk aan dat jy module 15, oor Pakhuis Prosesvloei, en module 28 oor Verpakking Markvereistes kyk ter voorbereiding van hierdie sessie.

Beskermende Klere en Persoonlike Higiëne

In die module oor Pakhuis Prosesvloei kyk ons na die beskermende klere en persoonlike higiëne reëls wat almal in die pakhuis moet nakom. Hierdie reëls is veral belangrik vir pakkers, omdat hulle vrugte hanteer nadat baie waarde reeds daaraan toegevoeg is.

Pakspesifikasies

In die module oor Verpakking Markvereistes het jy geleer oor die verskillende groottes, tellings en klasse waarin uitvoer-sitrus verdeel word. Maak gebruik van die geleentheid om uit te vind oor die sitrussoorte wat in jou pakhuis verpak word, die markte waarvoor dit bestem is, en die markvereistes vir die vrugte. Dit is ook belangrik dat jy elke dag goed weet wat jy daardie dag moet pak, vir watter mark, en volgens watter spesifikasies.

Vruggehalte

In jou afskorting behoort jy vrugte te hê wat almal dieselfde klas en grootte is, en wat voldoen aan die markvereistes in terme van interne en eksterne gehalte.

Die gradeerders en grootte gradeerders moet sorg dat jy die regte vrugte kry om te pak, maar dit is steeds belangrik dat jy jou oë moet oophou vir vrugte wat nie dieselfde is as die ander nie.

Onthou dat jy die laaste linie van gehaltebeheer in die pakhuis is – niemand in die pakhuis sal die vrugte weer sien nadat jy dit verpak het nie.

Toedraai en Etikettering

Die pakspeksifikasies dui ook aan of die vrugte wat jy pak toegedraai of geëtiketteer moet word.

Jou toesighouer sal jou inlig aan die begin van elke skof oor die toedraai spesifikasies en patrone, en sal toesien dat jy die regte toedraaipapier byderhand het.

In die meeste pakhuis word vrugetikette met masjiene opgeplak, maar dit mag wees dat jy dit per hand moet opplak. Die toesighouer sal weereens seker maak dat jy bewus is van die vereiste, en dat jy die regte etikette byderhand het.

Merk

As jy 'n karton klaar vol vrugte gepak het, word die karton gemerk. Op hierdie karton etiket word onder andere die klas en grootte van die vrugte aangedui.

Jy moet baie seker maak dat elke vrug in die karton daardie grootte en klas is. Jy moet ook seker maak dat al die kartonne wat jy pak volgens 'n stel spesifikasies eenvormig is – elke karton moet van binne en buite lyk soos elke ander karton.

Pakpatrone

'n Baie belangrike markvereiste wat met pak self te doen het, is die pakpatroon. Om die regte aantal vrugte in 'n spesifieke soort karton in te pas, is dit nodig om dit op 'n sekere manier te pak.

Die pakpatroon laat verder ook die vrugte in die karton netjies lyk. Om vrugte so te verpak word plaas verpakking genoem.

Hier is 'n paar voorbeelde van pakdiagramme. Die eerste een is die pakpatroon vir suurlemoene in 'n A15C teleskopiese karton as jy telling 88 pak. Die nommer in hakies na die telling – in hierdie geval 5 – is die aantal lae wat jy in die karton pak.

Die volgende diagram is vir telling 113 suurlemoene in 'n A15C karton. Hoewel jy nog steeds net 5 lae pak, is daar meer vrugte in elke laag en in die karton, omdat hulle kleiner is.

Kan jy aan die hand van hierdie diagramme sien hoe die tweede laag gepak word?

Hier is 'n voorbeeld van die pakdiagram vir lemoene, vir telling 64, in 'n A15C teleskopiese karton.

Bestudeer die pakpatrone vir die sitrussoorte wat in jou pakhuis gepak word noukeurig, sodat jy 'n duidelike prentjie het van hoe 'n gepakte karton behoort te lyk.

Kleiner vrugte van party sitrussoorte word soms nie in 'n patroon gepak nie, volgens wat die mark verlang. As vrugte so losweg in die karton gesit word, word dit in Engels genoem 'jumble' verpakking.

Pakkartonne

Daar is 'n verskeidenheid kartonne waarin Suid-Afrikaanse uitvoersitrus gepak word, maar die twee wat die meeste gebruik word is A15C teleskopiese en oopvertoonkartonne.

Die A15C karton is 'teleskopies' omdat dit 'n deksel, buite-karton, het wat heeltemal oor die binne-karton pas. Dit buite-karton is gewoonlik spesiaal ontwerp en gedruk met die logo en ander inligting van die handelsmerk, produsent, pakhuis en uitvoeragent.

Die ander karton wat algemeen gebruik word, is die oopvertoonkarton. Hierdie karton het nie 'n deksel nie en word ook gewoonlik versier met die handelsmerk van die produk.

Dieselfde basiese metode word gebruik om die verskillende soorte kartonne te pak, maar die aantal vrugte wat in elke karton kan inpas verskil.

Dit is belangrik dat jy weet watter soorte kartonne word gebruik in jou pakhuis, en die pakdiagramme en spesifikasies ken vir elke soort karton.

Daar is ook minimum standaarde wat gestel word vir elke karton, om seker te maak dat die karton sterk genoeg en goed gemaak is. Vir meer inligting hieroor, kyk asseblief na module 27 oor Pakmateriaal en Spesifikasies.

Pakpraktyke

Voorbereiding

Voor jou skof begin, maak seker dat jy weet wat en hoe jy gaan pak. As die lyne eers loop, is daar nie tyd om die inligting en voorraad wat jy nodig het in die hande te kry nie.

Maak altyd seker voor jou skof begin dat jy genoeg etikette, toedraaipapier en ander benodighede het.

Maak ook seker dat jy die reëls vir persoonlike higiëne en voedselveiligheid streng nakom, so dat jy vars vrugte kan hanteer sonder om dit te besmet.

Kartonne

Voordat jy vrugte in 'n karton pak, moet jy seker maak dat die karton geskik is vir gebruik. In die meeste pakhuisse word kartonne opgemaak en gegom deur 'n kartonopvoumasjien.

Jy, as pakker moet kyk dat die karton ordentlik gevou en gegom is, dat daar nie los flappe is nie en ook dat die karton stewig is. Kyk ook na die ventilasiegate in die karton. Die gate moet almal oop wees, met die stukkies karton wat dit aanvanklik toegemaak het, uitgepons.

Pakpraktyke

Sit die karton plat langs jou neer waar jy dit maklik kan bykom. Vat die eerste vrug uit die afskorting en sit dit in linker onderste hoek van die karton. Moenie die vrug te styf in die hoekie indruk nie, want dit kan die vrug kneus.

Pak die eerste ry volgens die pakpatroon vir die sitrussoort en telling. Die eerste vrug in die tweede ry behoort te pas in die gaping tussen die laaste vrug in die eerste ry en die kant van die karton.

Voltooi die onderste laag sodat dit lyk soos die pakpatroon. Onthou om nie die vrugte in die karton in te dwing of te druk nie – die karton is groot genoeg om die regte aantal vrugte te vat. Nou kan jy die tweede laag pak. Die vrugte behoort te nes in die onderste laag.

Hou aan om vrugte te pak in die aangewese patroon totdat die regte aantal lae vol is. As jy 'n teleskopiese karton pak, sit die deksel op en druk dit liggies af.

Plak die karton etiket op, aan die regte kant van die karton en op die plek waar dit hoort, mooi haaks en netjies. Sit nou die karton waar dit geneem word vir palletisering.

As jy kleiner vrugte los verpak, onthou om die vrugte steeds versigtig te hanteer en om dit nie in die karton in te gooi of in te dwing nie.

Aan die einde van jou skof of as jy oorgaan na 'n ander pakinstruksie, maak seker dat jou afskorting leeg en skoon is.

Vrot Vrugte

As jy op enige tydstip 'n vrot vrug in jou afskorting kry wat besmet is met 'n siekte, hou onmiddellik op pak, en roep die toesighouer of paklynbestuurder.

Hierdie vrug kan al die ander vrugte waarmee dit in kontak kom besmet, en ook die paklyn en paktoerusting self, wat op hulle beurt weer die vrugte sal besmet wat nog deur die proses kom. As dit gebeur moet die hele paklyn tot stilstand gebring, skoongemaak en gesaniteer word.

Toedraai

Sommige markte vereis dat party of al die vrugte individueel toegedraai moet word. Die groottes van toedraaipapier verskil volgens die sitrussoort en ook vruggrootte.

In sommige pakhuise word vrugte deur masjiene toegedraai, gewoonlik as die papiere gekrimp moet word met 'n hittebehandeling om die vrugte, maar dit is meer gebruiklik vir pakkers om vrugte met die hand toe te draai.

Voor jy begin, vind uit of al die vrugte toegedaai moet word of net party, soos alternatiewe lae of diagonale rye.

Toedraaipapier het gewoonlik 'n dun laagie olie of waks op en dit voel gladderig, wat dit makliker maak om die papier te hanteer terwyl mens toedraai en help om verpakte vrugte te beskerm. Die toedraaipapier is in die regte grootte gesny en een papiertjie per vrug word gebruik.

Om vrugte toe te draai, tel 'n vrug op met jou nie-dominante hand – vir meeste mense is dit hulle linkerhand – en 'n stuk toedraaipapier in die palm van jou ander hand.

Sit die vrug op die papier en draai die papier om die vrug. Maak seker dat die hele vrug toe is deur die papier oor die bokant van die vrug te vou. Moenie die papier vasdraai nie. Sit die vrug nou in die karton.

Met oefening sal dit makliker word en teen die einde van die pakseisoen sal jy nie eers 'n verskil agterkom tussen om met of sonder toedraaipapier te pak nie.

Pakmasjiene

In party pakhuise word outomatiese pakmasjiene gebruik. Hierdie masjiene is baie gevorderd en kan gebruik word om 'n groot verskeidenheid sitrussoorte en vruggroottes te pak. Maar onthou dat selfs masjiene kan foute maak en nog steeds gemonitor moet word.

Gehaltebeheer

Elke nou en dan word 'n gepakte karton vrugte nagegaan deur die persoon wat gehaltebeheer doen. Hulle haal 'n karton uit die lyn en kyk na die vrugte binne-in.

Eerstens kyk hulle of die vrugte in die karton van die klas en grootte is soos aangedui op die karton etiket, om te verseker dat die gradeerders hulle werk volgens die spesifikasies doen. Dan kyk hulle na die regte aantal vrugte in die karton en hulle kyk ook dat die gewig van die karton aan die vereistes voldoen.

Hulle kyk ook na die vrugte toegedraai en gemerk is en of dit aangedui op die pakinstruksies, en dat die vrugte versigtig hanteer word en nie beseer of gekneus is nie.

As hulle enige probleme teëkom, gee hulle terugvoer aan die toesighouer, wat met die gradeerders en pakkers sal praat.

Skenk aandag aan hierdie terugvoer – dit maak 'n groot bydra om te verseker dat die pakhuis altyd 'n produk van die beste gehalte lewer.

leeraktiwiteite

Kyk na die DVD modules, lees deur die leermateriaal en doen werkpleknavorsing om die nodige kennis en inligting in te win om die opdragte hieronder te voltooi.

Aktiwiteit 1 – Werkskaart

Verduidelik wat hierdie prentjies is en hoe dit gebruik word.



Aktiwiteit 2 – Tabel

Kry die pakinstruksies vir 'n sitrussoort wat in jou pakhuis hanteer word en voltooi die tabel hieronder.

	Klas 1				Klas 2			
Telling								
Verpakking								
Handelsnaam								
Suiker:Suur Verhouding								
Bruto Gewig								
Lae per Pallet								
Waks								
Toedraai								
Toedraaipapier								
PLU Kodes								

Aktiwiteit 29.3 – Werkplek Logboek

Jy moet praktiese vrugte pak take verrig as deel van jou opleiding. Vra asseblief jou werkplek toesighouer of spanleier om jou waar te neem terwyl jy hierdie take verrig en om jou logboek te teken.

Aktiwiteit 2 – Tabel

Kry die pakinstruksies vir 'n sitrussoort wat in jou pakhuis hanteer word en voltooi die tabel hieronder.

	<i>Klas 1</i>				<i>Klas 2</i>			
Telling								
Verpakking								
Handelsnaam								
Suiker:Suur Verhouding								
Bruto Gewig								
Lae per Pallet								
Waks								
Toedraai								
Toedraaipapier								
PLU Kodes								

