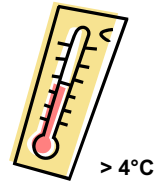


Blumenkohl

Deutsche Handelsklasse: ja

Vermarktungszeitraum: 3 Tage

Prüfkriterien:



1. Qualitätsmerkmale Klasse 1:

- Köpfe müssen fest, dicht stehend, weiß bis elfenbein- oder cremefarbig, frei von Fehlern wie Flecken, Blattauswuchs zwischen den Blumen, Frostspuren und Quetschungen sein
- Zulässig sind ein leichter Form- oder Entwicklungsfehler, ein leichter Farbfehler und sehr leichter Flaum
- Wird der Blumenkohl „mit Blättern“ oder „gestutzt“ in den Verkehr gebracht, so müssen die Blätter ein frisches Aussehen haben

2. Bemerkungen:

- Blume sollte nicht verletzt/angeschnitten sein
- Der Mindestdurchmesser der Blume beträgt 11cm, der Höchstunterschied im Packstück 4cm (Prüfmittel: Messkluppe)
- Die Köpfe sollten gleichmäßig groß sein und den Karton ausfüllen
- Eventuelle Mängel, die zur Qualitätsminderung führen können:
 - Pilzkrankheiten – machen sich durch eine Schwarzfärbung des Kopfes meist erst nach 1 bis 2 Tagen bemerkbar (verdeckter Mangel)
 - Quetschungen
 - Größenunterschiede außerhalb des Toleranzbereiches
 - Nicht kompakter Kopf
 - Schimmelbefall und Fäulnis
 - Kleine, unscheinbare schwarze Pünktchen (Alternaria)
=> breiten sich schnell aus und machen den Blumenkohl innerhalb kurzer Zeit ungenießbar



Annehmbar

1, 2, 3, 4 Gute, feste Köpfe unterschiedlicher Herkunft

Abzulehnen

- 5 Lose Blume
- 6 Beginnende Alternaria
- 7 Schnitt in der Blume
- 8, 9, 10 Überreifer Kopf und Verderb
- 11 Welke Blätter und brauner Kopf