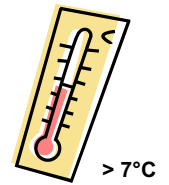


Grüne Bohnen

Deutsche Handelsklasse: ja

Vermarktungszeitraum: 2 Tage

Prüfkriterien:



1. Qualitätsmerkmale Klasse 1:

- Bohnen müssen prall, jung, zart und praktisch fadenlos (ausgenommen Schnittbohnen) sein
- Falls Samen vorhanden sind, müssen sie klein und zart sein
- Zulässig ist ein leichter Form-, Farb- und Entwicklungsfehler
- Höchstens 15% nach Anzahl oder Gewicht der Bohnen (ausgenommen Prinzessbohnen), bei denen der Stiel und ein kleines Stück des schmalen Halsabschnittes fehlen darf, sofern die Hülsen geschlossen, trocken und nicht verfärbt sind

2. Bemerkungen:

- Hülsen müssen geschlossen sein
- Eventuelle Mängel, die zur Qualitätsminderung führen können:
 - Beschädigungen durch Krankheiten und Brandstellen
 - Zu große Samen
 - Zu großer Anteil nicht fadenfreier Bohnen
 - Ethylenschäden (braunrot streifige Gefäßnekrosen)
 - Schimmelbefall und Fäulnis



- Annehmbar**
- 1 Bohnen von guter Qualität
 - 2 Leichte Druckstelle, vereinzelt tolerierbar
 - 3 Bohne ohne Stiel, vereinzelt tolerierbar



- Abzulehnen**
- 4, 5 Bohne mit starken Druckstellen
 - 6 Schädlingsbefall
 - 7, 8 Schimmelbefall



7



8