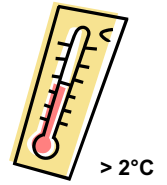


Broccoli

Deutsche Handelsklasse: nein

Vermarktungszeitraum: 2 Tage

Prüfkriterien:

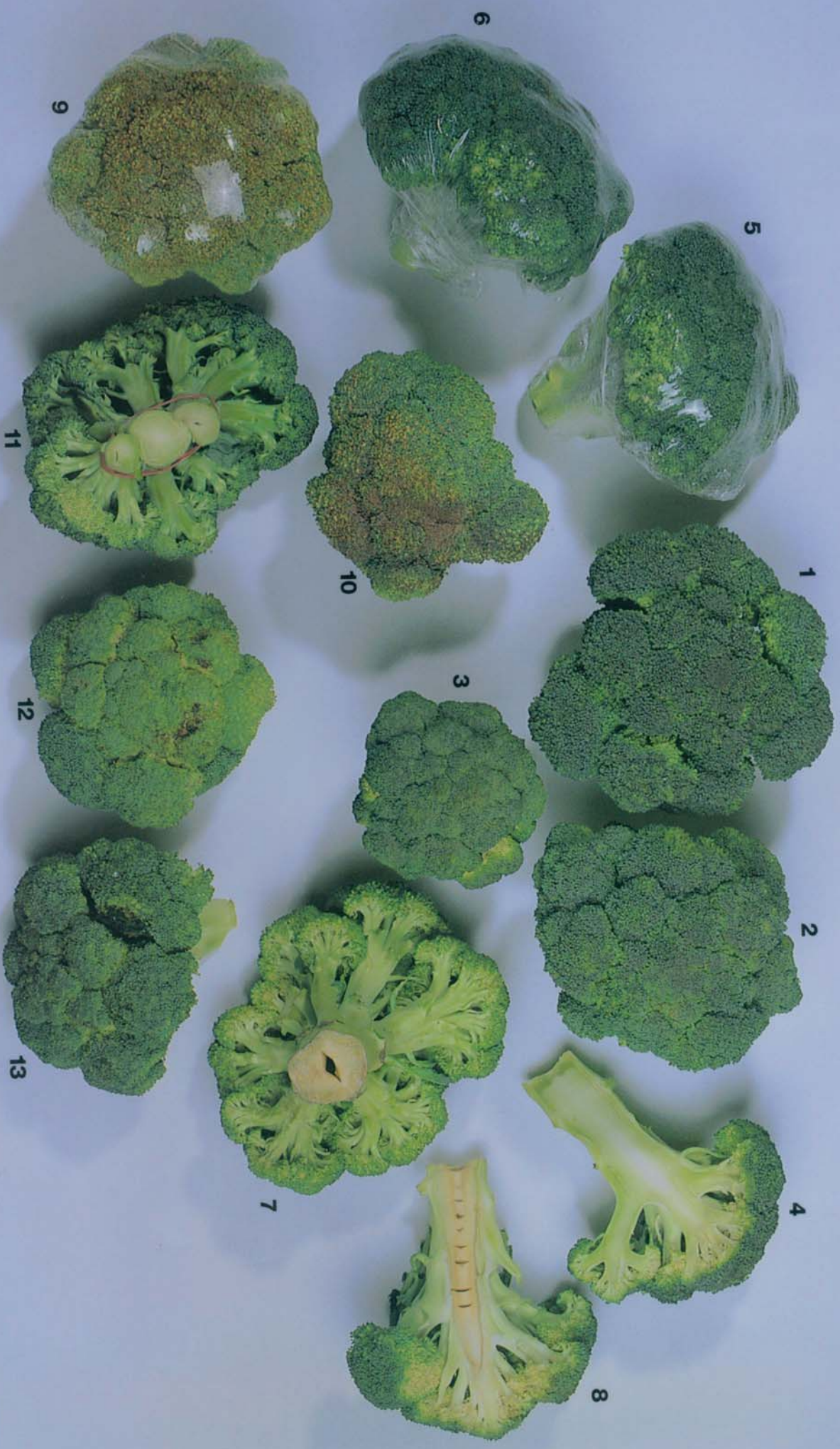


1. Qualitätsmerkmale:

- Broccoli muss fest und dicht stehend sein sowie frei von Mängeln wie Flecken oder Spuren von Rost
- Broccoli muss von einheitlicher grüner bis blaugrüner Färbung sein
- Blütenknospen müssen völlig geschlossen sein
- Zulässig sind ein leichter Form- und Farbfehler und sehr leichte Druckstellen
- Blätter, die den Kopf überragen, sind zulässig, sofern sie grün, gesund, frisch und zart sind
- Vereinzelt abgebrochene Blütenknospen am Kopfrand werden toleriert

2. Bemerkungen:

- Stiel muss glatt und möglichst rechtwinklig abgeschnitten sein
- Hohle Stiele werden nicht als Mangel angesehen, sofern der hohle Teil gesund und frisch ist
- 1/3 Strunk zu 2/3 Blüte, d.h. der Stiel sollte nicht länger sein als der Kopf im Durchmesser breit ist
- Nicht mehr als zwei Stiele pro Packung
- Eventuelle Mängel, die zur Qualitätsminderung führen können:
 - Aufgeblühte Ware
 - Starke Farbfehler
 - Schimmelbefall und Fäulnis
 - Braune, holzige Hohlräume im Stiel (=> Schneiden)



Annehmbar

- 1, 2, 3, 4 Gute Qualität. Die gelbe Färbung zwischen den Blüten ist akzeptabel und nicht zu verwechseln mit gelben, geöffneten Blüten.
 5, 6 Durch zu enge Wicklung werden die empfindlichen Knospen gedrückt und erscheinen dadurch hellgrün => Lieferant sollte informiert werden!
 7, 8 Hohle Stiele, insofern sie nicht holzig und noch grün sind

Abzulehnen

- 7, 8 Hohle Stiele, wenn diese braun und holzig sind
 9, 10 Blüten öffnen sich und werden gelb bzw. braun => mangelnde Frische
 11 Maximal zwei Blütenstiele pro Verpackungseinheit
 12, 13 Verderb in den Blüten