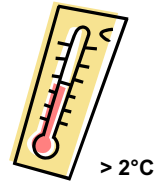


Erdbeeren

Deutsche Handelsklasse: ja

Vermarktungszeitraum: 1 Tag

Prüfkriterien:



1. Qualitätsmerkmale Klasse 1:

- Erdbeeren müssen die sortentypische Färbung und Form aufweisen
- Ein leichter Formfehler ist zulässig
- Eine kleine, weiße Stelle, sofern sie 1/10 der Fruchtoberfläche nicht überschreitet, ist zulässig
- Erdbeeren müssen mit ihrem Kelch und einem kurzen, frischen und nicht vertrockneten Stiel versehen sein
- Höchstens 2% verdorbene Früchte sind zulässig
- Leichte oberflächliche Druckstellen sind zulässig
- Erdbeeren müssen praktisch frei von Erde sein

2. Bemerkungen:

- Zuckergehalt mind. 5°BRIX (Prüfmittel: Refraktometer)
- Mängel, die zur Qualitätsminderung führen können:
 - Sonnenbrand
 - Beschädigte Früchte
 - Nässende bzw. stark ausgeprägte Druckstellen
 - Unreife Ware
 - Erhebliche Formfehler und Früchte mit Missbildungen und Verhärtungen
 - Schimmelbefall und Fäulnis



Annehmbar

- 1, 2, 3 Gute Qualität, jedoch nicht gut geformt, 2 Stück pro Packung sind zulässig
- 4 - 15 Gute Qualität nordeuropäischer Erdbeeren
- 16 - 20 Südeuropäische Erdbeeren guter Qualität

Abzulehnen

- 21 - 24 Nicht normal entwickelte Früchte
- 25 - 28 Mechanische Beschädigungen
- 29 - 32 Fehlende Kelche, bei einer Frucht pro Schale zulässig
- 33 - 35 Unreife Früchte
- 36 - 39 Lange Stiele
- 40 - 45 Überreife Früchte



1



2



3

Annehmbar

- 1 Insgesamt gute Qualität nordeuropäischer Erdbeeren
- 3 Südeuropäische Erdbeeren mit gutem Erscheinungsbild

Abzulehnen

- 2 Schlechte Qualität mit Verderb, unreifen Früchten und nicht normal entwickelten Früchten