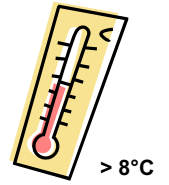


# Speisekürbisse

**Deutsche Handelsklasse:** nein

**Vermarktungszeitraum:** 4 Tage

**Prüfkriterien:**



## **1. Qualitätsmerkmale:**

- Kürbisse sollten fest sein
- Stiel trocknet wenige Tage nach der Ernte ein
- Eine helle Stelle auf der Außenhaut an der Auflagestelle ist zulässig, ebenso wie leichter Schorf

## **2. Bemerkungen:**

- Eventuelle Mängel, die zur Qualitätsminderung führen können:
  - Stark vernalbte, schorfige Stellen
  - Starke Beschädigungen
  - Schimmelige oder faule Stellen



**Annehmbar**

1, 2, 3 Kürbisse von guter Qualität und unterschiedlichem Gewicht  
4kg, 3,2kg, 2kg

**Abzulehnen**

- 4 Beschädigter Kürbis mit Schimmelbefall
- 5 Weiche, welke Frucht
- 6, 7, 9 Starke Schalenfehler
- 8, 11 Grünfärbung größer 20% der Fruchtoberfläche
- 10 Stielansatzstelle weich, nässend und mit beginnendem Verderb
- 12 Anhaftende Erdreste