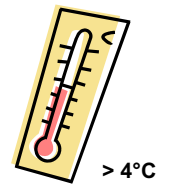


Lauchzwiebeln

Deutsche Handelsklasse: nein

Vermarktungszeitraum: 2 Tage

Prüfkriterien:



1. Qualitätsmerkmale:

- Mindestgröße pro Zwiebel ca. 8mm Durchmesser
- Mindestlänge (ohne Wurzel) ca. 30cm (Prüfmittel: Messkluppe)
- Bundgröße: mindestens 5 Lauchzwiebeln pro Bund
- Frei von sichtbaren Fremdstoffen
- Zwiebelkörper darf keine Verletzung aufweisen

2. Bemerkungen:

- Lauchzwiebeln sollten äußerlich etwas feucht sein, da dies die Frischerhaltung begünstigt
- 200g pro Bund sollten nicht unterschritten werden (Prüfmittel: Waage)
- Eventuelle Mängel, die zur Qualitätsminderung führen können:
 - Beschädigte Teile durch Bindematerial oder dgl. (ausgenommen hiervon sind Blattspitzen, die eingekürzt werden dürfen)
 - Beginnende Welkeerscheinungen
 - Stark verformte oder gekrümmte Lauchzwiebeln
 - Schlecht gewaschene, unsaubere Lauchzwiebeln



Annehmbar

- 5 Gute Qualität mit ordentlich gekappten Blättern und sauberen Wurzeln
- 3 Noch akzeptable Größe der Zwiebeln

Abzulehnen

- 1,4 Gelbe Blätter bzw. durch Trips verursachte Schäden
- 2 Verderb der Zwiebeln bzw. Wurzeln
- 6 Starke Erdreste