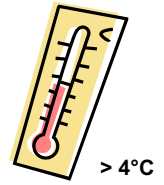


Möhren/Karotten

Deutsche Handelsklasse: ja

Vermarktungszeitraum: 3 Tage

Prüfkriterien:



1. Qualitätsmerkmale Klasse 1:

- Möhren/Karotten müssen von frischem Aussehen sein
- Möhren/Karotten dürfen nicht holzig oder geschossen sein
- Möhren/Karotten dürfen nicht gabelförmig-gespalten und müssen frei von Nebenwurzeln sein
- Leichte Form- und Farbfehler sind zulässig
- Kleine, vernarbte Risse und kleine, beim Hantieren oder Waschen entstandene Risse oder Spalten sind zulässig
- Bei Möhren/Karotten bis zu 10cm Länge ist eine grüne oder blaurote Färbung am Kopf bis zu 1cm, bei übrigen Möhren/Karotten bis zu 2cm Länge zulässig

2. Bemerkungen:

- Gewaschene Möhren/Karotten müssen praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen, die übrigen, einschließlich gewaschener und mit reinem Torf behafteter Möhren/Karotten, praktisch frei von jedem groben Schmutz sein
- Ein Grauschleier bei gewaschenen Möhren ist zulässig
- Eventuelle Mängel, die zur Qualitätsminderung führen können:
 - Übermäßige, äußere Feuchtigkeit nach dem Waschen, hierdurch tritt kurzfristig Schimmelbildung auf
 - Frostschäden => die Möhren sind weich, es bilden sich Hohlräume und die Ware geht schnell in Verderb über
 - Zu starke Risse/Spalten
 - Starke, grünliche Kopffärbung über 1cm hinaus
 - Gebrochene Möhren
 - Fraßgänge
 - Schimmelbefall und Fäulnis



Annehmbar

- 1, 2, 3 Gute Möhren von gutem Wuchs und guter Farbe
- 4,5 Grünliche Kopffärbung unter 1cm

Abzulehnen

- 6 Grünliche Kopffärbung über 1cm
- 8, 9, 10 Beschädigungen oder Risse bei mehr als 2%
- 7, 16, 11 Mißwuchs
- 12 - 15 Verderb