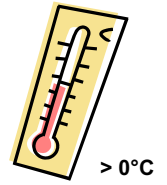


Rhabarber

Deutsche Handelsklasse: nein

Vermarktungszeitraum: 2 Tage

Prüfkriterien:



1. Qualitätsmerkmale:

- Rhabarber muss frisch sein und die sortentypischen Eigenschaften der Anbauart aufweisen
- Rhabarber muss glatt und darf nicht übermäßig faserig sein
- Blattstängel müssen gut entwickelt und frei von Rostflecken sein
- Treibrhabarber muss gerade, frei von Blattschäden und auf mindestens 2/3 der Stiellänge dunkelrosa oder rot gefärbt sein
- Vorhandene Blätter müssen unbeschädigt sein

2. Bemerkungen:

- Eventuelle Mängel, die zur Qualitätsminderung führen können:
 - Welke Ware
 - Schimmel und Fäulnis
 - Starke Quetschungen der Stangen



Annehmbar

- 1, 2 Rhabarber von guter Qualität und unterschiedlicher Dicke
- 3 Leichter Riss im Stängel, vereinzelt tolerierbar

Abzulehnen

- 4 Starker Riss im Stängel
- 5 Stängel ohne Reste der Blatttrippen; nicht ganz
- 6 Starke mechanische Beschädigung des Stängels
- 7 Gebrochener Stängel
- 8 Stängel teilweise abgeschält; nicht ganz
- 9 Starke Welkeerscheinung bzw. beginnender Verderb