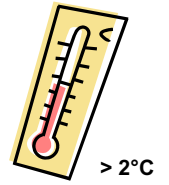


Rucola

Deutsche Handelsklasse: nein

Vermarktungszeitraum: 2 Tage

Prüfkriterien:

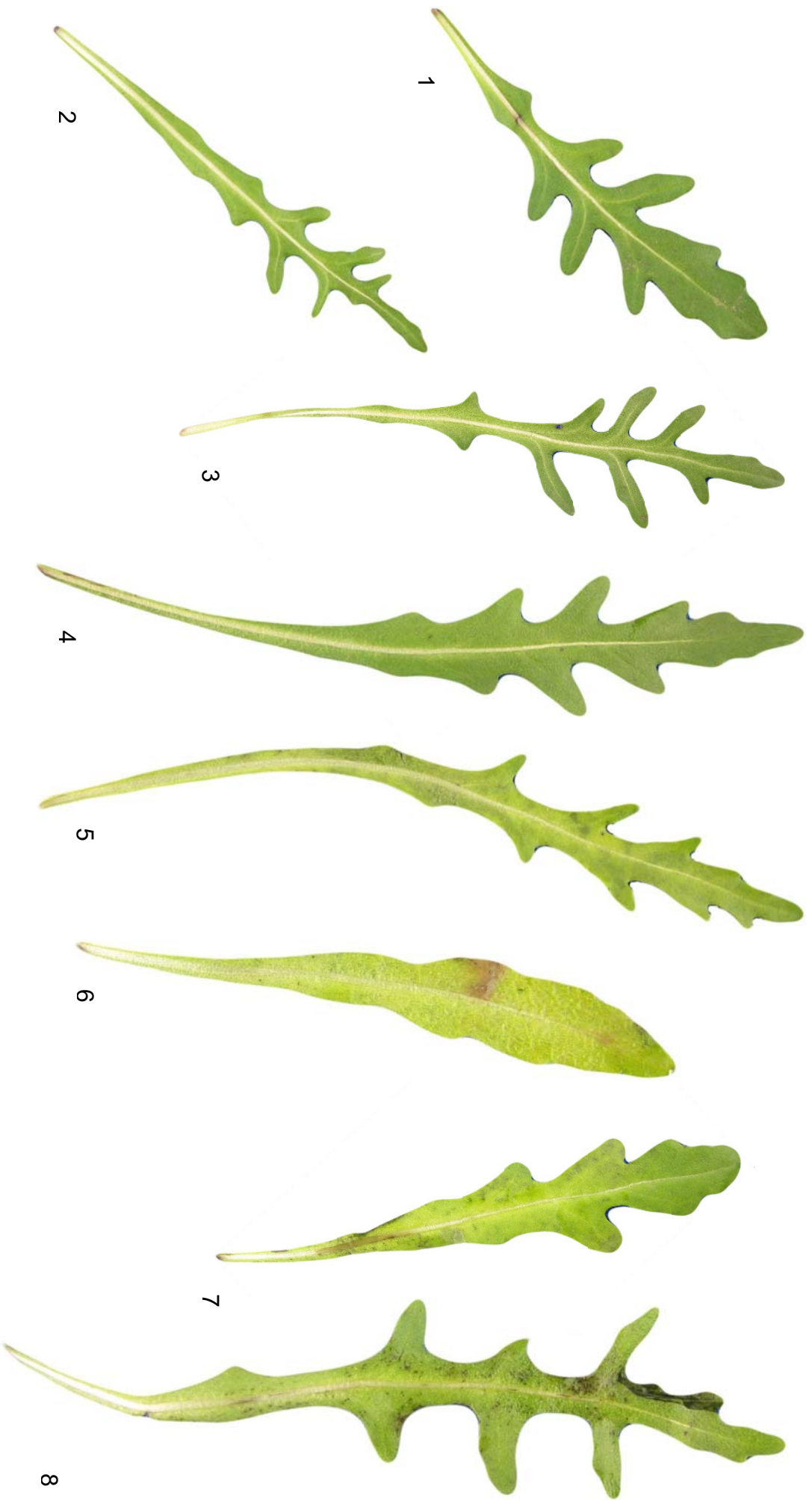


1. Qualitätsmerkmale:

- Rucola muss frisch, gesund, sauber und frei von Fehlern sein
- Rucola muss einheitlich in Form und Farbe sein
- Rucola muss geputzt sein, die nicht genießbaren Teile (gelbe Blätter und Wurzeln) müssen entfernt sein
- Rucola darf nicht geschossen sein

2. Bemerkungen:

- Eventuelle Mängel, die zu Qualitätsminderung führen können:
 - Welke Ware
 - Hoher Anteil vergilbter Blätter
 - Verschleimte Blätter bzw. Verderb



Annehmbar

- 1 - 4 Rucola von guter Qualität, voller Turgeszens und satter Grünfärbung
- 5 Leichte Vergilbung vereinzelt tolerierbar

Abzulehnen

- 6 Starke Vergilbung
- 7 Vergilbung mit beginnendem Verderb
- 8 Deutlich erkennbares Verschleimen bzw. Verderb