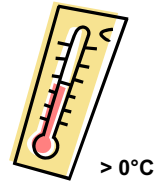


# Bleichsellerie

**Deutsche Handelsklasse:** ja

**Vermarktungszeitraum:** 2 Tage

**Prüfkriterien:**



## **1. Qualitätsmerkmale Klasse 1:**

- Bleichsellerie muss regelmäßig geformt und frei von Krankheitsspuren, sowohl auf den Blättern, als auch auf den Hauptblattrippen sein
- Hauptblattrippen dürfen weder gebrochen noch faserig, gequetscht oder gespalten sein
- Bei gebleichtem Sellerie müssen die Blätter mindestens zur Hälfte ihrer Länge eine weiße bis gelblich weiße oder grünlich weiße Färbung aufweisen
- Bleichsellerie muss frei von Frostschäden, Hohlstellen und Wurzeltrieben sein
- Bleichsellerie darf nicht geschossen sein
- Hauptwurzel muss gut gereinigt und darf nicht länger als 5cm sein

## **2. Bemerkungen:**

- Bleichsellerie ist ethylenempfindlich
- Mängel, die zur Qualitätsminderung führen können:
  - Welke, alte Ware
  - Verschleimte Blätter
  - Schimmelbefall und Fäulnis



### Annehmbar

2,3 Sellerie von guter Qualität. Gut geschnittenes Produkt ohne übermäßige Wassersammlung in der Verpackung

### Abzulehnen

- 1 Mechanische Beschädigung
- 4 Alte, verschmutzte Ware
- 5,6 Schädlings- und Krankheitsschäden an Blattrippen
- 7 Verschmutzter, brauner Wurzelhals
- 8 Spitze mit alten, gelben Blättern
- 9,11 Fäulnis an Blattrippen oder an Blättern
- 10 Sichtbarer, verfrähter Blütenansatz