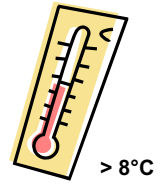


# Zucchini

**Deutsche Handelsklasse:** ja

**Vermarktungszeitraum:** 4 Tage

**Prüfkriterien:**

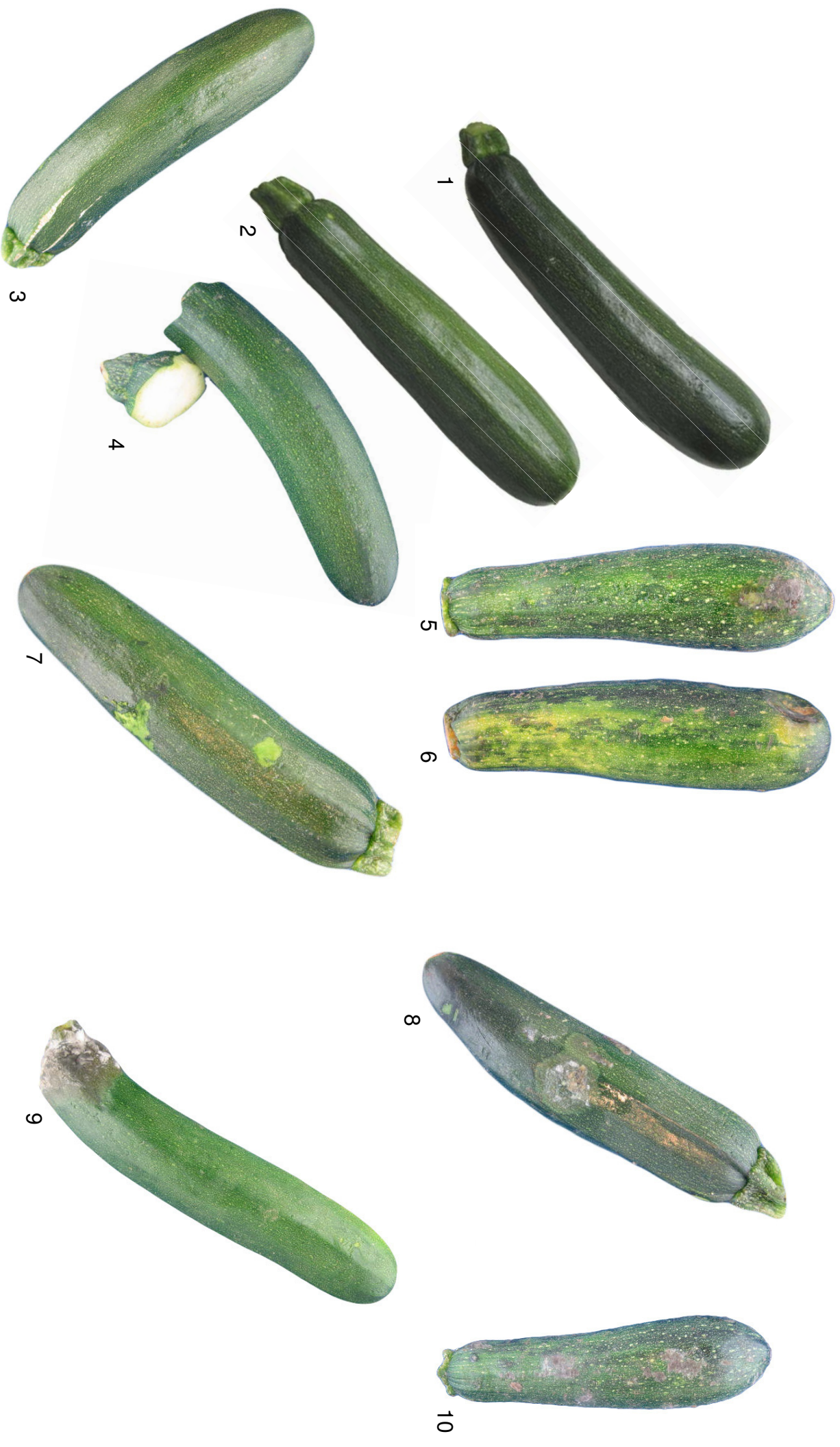


## **1. Qualitätsmerkmale Klasse 1:**

- Zucchini müssen ausreichend fest und frei von Hohlstellen und Rissen sein
- Zucchini müssen in einem ausreichenden Entwicklungszustand sein, ohne verhärtete Samen
- Leichte Form- und Farbfehler sind zulässig
- Sehr leichte Schalenfehler sind zulässig
- Sehr leichte, durch Krankheiten hervorgerufene Mängel, sofern sie sich nicht weiter entwickeln und das Fruchtfleisch beeinträchtigen, sind zulässig
- Zucchini müssen einen Stiel aufweisen, der leicht beschädigt sein darf (Länge höchstens 3cm)

## **2. Bemerkungen:**

- Eventuelle Mängel, die zur Qualitätsminderung führen können:
  - Zu reife Ware; erkennbar an harten Samen
  - Erhebliche Form-, Farb- und Schalenfehler
  - Kälteschaden
  - Welke, fleckige Ware
  - Ware mit sehr weichen Spitzen



### **Annehmbar**

- 1, 2 Zucchini von guter Qualität
- 3 Zucchini von guter Qualität mit sehr leichtem Schalenfehler

### **Abzulehnen**

- 4 Gebrochene Ware, Frucht „nicht ganz“
- 5, 6 Ware nicht gesund, Virusbefall
- 7 Starke Schalenfehler
- 8 – 10 Schimmelbefall bzw. einsetzender Verderb