



Oldalszám: 1 / 2

ZÖLDSÉG SPECIFIKÁCIÓ
Karfiol

Dátuma:
Jóváhagyta:

1. MINŐSÉGI ELVÁRÁSOK:

A karfiolnak, tisztának, keménynek, zárt állományúnak, ép, egészséges megjelenésűnek, fehér, elefántcsont vagy krémszínűnek kell lennie. Lehet „leveles”, vagy „megnyírt”. Felülete nem legyen szőrözött. A leveleknek friss megjelenéssel kell rendelkezni.

Minimum követelmények: ép egészséges, tiszta minden látható idegen anyagtól mentes, kártevőktől valamint az általuk okozott károktól mentes, idegen szagtól és íztől mentes, elszíneződéstől mentes, rendellenes külső nedvességtől mentes

Elfogadhatatlan minőség: súlyos földszennyeződés, rovarkártevő jelenléte, idegen anyagok, növényvédő szer maradvány, penész, rothadás (0,5%-nál több)

Kibírja a szállítást és az árukezelést. Megfelelő állapotban érkezzen meg a rendeltetési helyére.

2. ÉRETTSÉGRE VONATKOZÓ MINIMUMKÖVETELMÉNYEK:

Kemény, tömött, növényi betegségtől és kártételtől mentes

3. TÚRÉSHATÁR:

A termék darabszámban vagy tömegben számított 10 db%-a lehet olyan, ami nem felel meg a minimális követelményeknek.

Megengedett méreteltérés: egyes csomagokban levő legkisebb és legnagyobb fej közötti méretkülönbség nem haladhatja meg a 4 cm-t.

4. JELÖLÉS, csomagolás:

A csomagoláson fel kell tüntetni a következőket:

- feladó és/vagy csomagoló nevét (Vitaricum), címét vagy kódját
- termék nevét pontosan fajtánként
- származási ország
- osztály / méret besorolás

A csomagok tartalmának egységesnek kell lenni és csak azonos eredetű, kereskedelmi típusú, minőségű és méretű karfiolokat tartalmazhatnak.

A miniatűr karfiolok mérete legyen viszonylag egynemű. Keverhető más típusú és eredetű miniatűr termékekkel.

A csomagolási egységen belül használt anyagok legyenek újak, tiszták, és olyan minőségűek, hogy a termékben, semmilyen külső vagy belső károsodást ne okozhassanak.

A karfiol kiszerelése:

- levelekkel: a karfiolokat egészséges zöld levelek borítják, elegendő számban és hosszúsággal ahhoz, hogy teljesen befedjék és óvják a fejet. A torzsát kicsivel a védőlevelek alatt kell levágni;
- levelek nélkül: valamennyi levéltől és a torzsa nem ehető részétől megfosztott karfiolok, legfeljebb öt kicsi és zsenge halványzöld, megnyíratlan, a fejhez közeli levél lehet;



Oldalszám: 2 / 2

ZÖLDSÉG SPECIFIKÁCIÓ
Karfiol

Dátuma:
Jóváhagyta:

- vágottan: a karfiolokon elegendő számú levél marad ahhoz, hogy védje a fejet. Ezeknek a leveleknek, egészségesnek és zöldnek kell lenni, a fej tetejétől 3 cm-nél nem többre levágva. A szárat kicsivel a védőlevelek alatt kell levágni.

Osztályozás:

I. osztály

Az ebbe az osztályba tartozó karfiolnak jó minőségűnek kell lennie.

A fajtára jellemzőnek kell lennie.

A fejeknek az alábbi tulajdonságokkal kell rendelkezni:

- kemény,
- zárt állományú,
- fehér vagy elefántcsont, vagy krémszínű
- hibáktól mentes, mint például sérülések, kiálló levelek a fejben, fagyás nyomok, zúzódások.

II. osztály

Ebbe az osztályba tartoznak azok a karfiolok, amelyek nem sorolhatóak magasabb osztályba, de megfelelnek a fent meghatározott minimumkövetelményeknek.

A fejek lehetnek:

- kissé deformáltak
- kissé laza állományúak
- sárgás színűek

Lehetnek rajtuk:

- napperzselés enyhe nyomai
- ötnél nem több halványzöld levél
- enyhe szőrözöttség (de nem lehet nedves vagy zsíros tapintású)

Méret, darabszám: A gumó minimális mérete: 110 mm. A méretelőírások nem vonatkoznak a miniatűr termékekre.

Javasolt tárolási hőmérséklet: 3-8°C

A termelő vállalja, hogy a termék előállítása, kezelése, csomagolása, tárolása és szállítása, a szabványban meghatározott előírásnak megfelel.