

## Projekt Bio-Goldhirse für Fa. Naturmühle Strobl

(Stand August 2021)

Anbau von Bio Goldhirse für die Caj. Strobl - Naturmühle Gesellschaft m.b.H. Die gesamte Erntemenge der gemeldeten Fläche muss vom Landwirt selbständig getrocknet und vorgereinigt werden. Anlieferung nach Musterbegutachtung und anschließender Terminvereinbarung mit der Fa. Strobl

### Kontrolle:

Die Bio-Kontrolle erfolgt über die Kontrollstruktur des jeweiligen Betriebes im Zuge der Jahreskontrolle. Für die Ablieferung muss die Kontrolle bereits erfolgt sein und ein NEUES Bio-Zertifikat für dieses Jahr bereits vorhanden sein! Bitte bei Bedarf Kontrolle bei Kontrollstelle vorzeitig anfordern!

### Qualität:

Die Grundvoraussetzung für die Annahme im Projekt ist die Speisetauglichkeit der Partie. Anhand folgender Kennzahlen wird dies grundsätzlich festgemacht. Unter- oder Überschreitungen einzelner Parameter müssen individuell beurteilt werden.

- Sensorik: optisch OK (Farbe Gelb, kaum dunkle oder verfärbte Körner)
- Feuchtigkeit: maximal 13% (minimal 10%)
- Fremdbesatz: maximal 0,1%
- Schwarzbesatz: maximal 0,1%
- Weißbesatz: maximal 0,1%
- Ausbeute Probeschälung: > 75%
- Tropanalkaloide: <1 µg/kg

Bei notwendiger künstlicher Trocknung der Hirse darf eine Kerntemperatur von **30 °C** nicht überschritten werden.

### Sorte:

- Kornberger Goldhirse