

Uzance - závazné podmínky pro obchodování na burze

Čočka jedlá

1. Nejmenší obchodovatelné množství je 0,1 tuny.
2. Podle velikosti zrn se čočka jedlá třídí na:
 - a. čočku velkozrnnou, u které sítem s kruhovými otvory o průměru 6 mm propadá nejvýše 20 procent hmotnosti zrn;
 - b. čočku drobnozrnnou, u které sítem s kruhovými otvory o průměru 6 mm propadá více než 20 procent hmotnosti zrn.
3. Podle barvy se čočka jedlá třídí na:
 - a. čočku zelenou - s obsahem zrn barvy zelenavé až olivového odstínu;
 - b. čočku hnědou - s obsahem zrn barvy hnědé až hnědočervené;
 - c. čočku stříkanou - s obsahem zrn, u nichž se na základní barvě vyskytují tmavší skvrny s mramorovou kresbou jednoho nebo více odstínů a zrna modré barvy.
4. Čočka jedlá musí být zdravá, vyzrálá, bez cizích pachů a živých škůdců. Nesmí obsahovat zrna zjevně naplesnivělá a plesnivá, nesmí být míchána z různých ročníků sklizně.
5. U čočky jedlé určené pro obchod, přímou spotřebu a pro průmyslové zpracování roztríděné podle odstavců 2 a 3, jsou pro koupi bez vzorku stanoveny dvě třídy jakosti do těchto hodnot:

Jakostní znaky		Třída jakosti	
		1.	2.
vůně		typická, bez cizího pachu	
vlhkost	nejvýše	15,0 %	15,0 %
vařivost zrn	nejméně	90 %	90 %
Škůdci	nejvýše	tři mrtví volní škůdci v 1 kg	
příměsi a nečistoty celkem z toho:			
a) zrn požraných a muškovitých			
- z toho zrn muškovitých	nejvýše	2,0 %	4,0 %
b) nečistoty			
- organických			
- anorganických			
	nejvýše	1,0 %	3,0 %
	nejvýše	0,1 %	0,1 %
	nejvýše		1,0 %
	nejvýše	0,5 %	
	nejvýše	0,5 %	0,5 %
cizorodé příměsi		nedovolují se	

6. Další ukazatele jakosti, podle nichž se posuzuje jakost čočky jedlé, jsou uvedeny v ČSN 46 1300-1 a ČSN 46 1300-3.
7. Specifikace příměsi a nečistot je uvedena v ČSN 46 13 00-3
8. Zkoušení čočky jedlé se provádí podle ČSN 46 1011-1 až 29 a ČSN 56 0100.