IGV FOODTECH

IGV GmbH • Arthur-Scheunert-Allee 40-41 • 14558 Nuthetal

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

Bäckereitechnologie

Sensoriklabor

Annette Lehrack
Leiterin Sensoriklabor

annette.lehrack@igv-gmbh.de
Tel. 033200 89-186
Fax 033200 89-191

27.09.2018

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE
Probeneingang: 26.09.2018
Produktprüfung: 27.09.2018

PRODUKTBEZEICHNUNG

Dinkel Essener

Säuregrad: 11,64

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON **4,80**

Prüfer

Beurteilung von Brot* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Dinnkel Essener

IGV FOODTECH Sensoriklabor

Prüfmerkmale

																					Gewichtungs-faktoren =	Gewichtete Bewertung
1. Form, Aussehen						**Bewertung:**					**X**	4	3	2	1	0					x 2 =	**10**
zu ungleichmäßige Form	4		-	-	nicht artgemäßer Ausbund	4		-	-	hohler Boden							4		-	-	-	Bemerkungen.
flache Form	4		-	-	zu ungleichmäßig bestreut	4		-	-	breiter Boden							4		-	-	-	
runde Form	4		-	-	zu viel bestreut	4		-	-	unsauberer Boden							4	3	-	-	-	
nicht ausgefüllte Form	4		-	-	zu ungleichmäßig bemehlt	4		-	-	gewölbte Scheiben							4		-	-	-	
Taillenbildung	4		-	-	zu viel bemehlt	4		-	-	zu ungleichmäßige Scheibengröße							4	3	2		-	
eingefallene Oberfläche	4		-	-	Stärkeklumpen	4		-	-	zu ungleichmäßige Scheibendicke							4		-	-	-	
schlecht getrennte Seitenflächen	4		-	-	zu viel Streumehl	4		-	-													
schlecht getrennte Kopfenden	4		-	-	unansehnliches Gesamtbild**	-	3	2	-													
unsaubere Seitenflächen	4		-	-	aufgeplatzter Schluss	4		-	-	sonstige Mängel**							4	3	2		-	
schlecht haftende Bestreuung	4		-	-	faltiger Boden	4		-	-	nicht bewertbar							-	-	-	-	0	
2. Oberflächen-, Krusteneigenschaften						**Bewertung:**					**X**	4	3	2	1	0					x 2 =	**10**
zu ungleichmäßige Bräunung	4		-	-	verbrannte Quetschfalte	4		-	-	dicke Kruste							4	3				Bemerkungen:
helle Bräunung	4		-	-	rissige Kruste /Krustenrisse	4		-	-	verbrannte Kruste												
dunkle Bräunung	4		-	-	abgerissene Kruste	4		-	-	verbrannte Krustenrisse							4	3				
stumpfe Oberfläche	4		-	-	abgesplitterte Kruste	4		-	-	verbrannter Boden							4	3	2			
Schrumpffalten	4		-	-	zu ungleichmäßige Kruste	4		-	-													
Blasen	4		-	-	zu dickes Endstück	4	-	-	-	sonstige Mängel**							4	3				
Sprenkel/Flecken/Stippen	4		-	-	dünne Kruste	4		-	-	nicht bewertbar							-	-	-	-	0	
3. Lockerung, Krumenbild						**Bewertung:**					**X**	4	3	2	1	0					x 3 =	**15**
zu ungleichmäßige Lockerung			-	-	Wasserstreifen	4	3		-	Schneiderückstände (Krustenpartikel)							4		-	-	-	Bemerkungen:
geringe Lockerung	4	3	-	-	Hohlräume	4		-	-	Flecken							4		-	-	-	
übermäßige Lockerung	4		-	-	Krumenrisse	4		-	-	Unkrautsamen							4		-	-	-	
nicht artgemäße Lockerung	4		-	-	abgebackene Kruste/Krume	4		-	-	zu ungleichmäßige Krumenfarbe							4		-	-	-	
geringe Lockerung am Boden	4	3		-	Druckstellen unter der Kruste	4		-	-	nicht artgemäße Krumenfarbe							4		-	-	-	
dichte Porung in der Randzone	4		-	-	zu viele ungequollene Körner	4		-	-													
Wasserring unter der Kruste	4	3		-	raue Schnittfläche	4		-	-	sonstige Mängel**							4	3	2			
Wasserring	4	3		-	Schneidölrückstände	4		-	-	nicht bewertbar							-	-	-	-	0	
4. Struktur, Elastizität						**Bewertung:**					5	**X**	3	2	1	0					x 4 =	**16**
krümelt beim Schneiden	4		-	-	dunkle Toastbräunung	4		-	-	klebende Krume							4		-	-	-	Bemerkungen:
beeinträchtigte Trennbarkeit der Scheiben	4		-	-	getoastet etwas zäh	4		-	-	Krume ballt beim Kauen							4		-	-	-	
beeinträchtigter Zusammenhalt	4		-	-	getoastet etwas hart	4		-	-													
beeinträchtigte Bestreichbarkeit	4		-	-	geschwächte Krumenelastizität	4	3	2														
zu ungleichmäßige Toastbräunung	4		-	-	trockene Krume	4		-	-	sonstige Mängel**							4	3	2			
helle Toastbräunung	4		-	-	feste Krume	X		-	-	nicht bewertbar							-	-	-	-	0	
5. Geruch						**Bewertung:**					**X**	4	3	2	1	0					x 3 =	**15**
wenig aromatisch	4	-	-	-	Fremdgeruch**	-	-	2	1	sonstige Mängel**							4	3	2			
hefig	4	3		-	gärig	4	3	2		nicht bewertbar							-	-	-	-	0	
Nebengeruch	4	3	-	-	dumpf/muffig	-	-	2	1													
6. Geschmack						**Bewertung:**					**X**	4	3	2	1	0					x 6 =	**30**
wenig aromatisch	4	-	-	-	süß	4		-	-	gärig							4	3	2	1	-	
aromaarm	-	3	-	-	bitter	4	3		-	ranzig							-	-	2	1	-	
fade	-	-	2		überwürzt	4	3		-	dumpfmuffig							-	-	2	1	-	Gewichtete Gesamtbewertung = 96 / 20
kleistrig/teigig		3	2		herb/streng	4			-													
nicht abgerundet (unharmonisch)**	4	-	-	-	hefig	4	3		-													
sauer	4	3	2*	-	alt	4	3		-													
herbsauer	-	3	2*		Fremdgeschmack**	-	-	2	1	sonstige Mängel**							4	3	2		-	=Erzielte Qualitätszahl **4,80**
fremdartig sauer	-	-	2*	1*	Nebengeschmack	4	3	-	-	nicht bewertbar							-	-	-	-	0	
salzig	4	3*		-																		

* in Anlehnung an DLG Schema Auflage 2012 **kurze konkrete Erläuterungen

IGV FOODTECH

IGV GmbH • Arthur-Scheunert-Allee 40-41 • 14558 Nuthetal

Bäckereitechnologie

Sensoriklabor

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

Annette Lehrack
Leiterin Sensoriklabor

annette.lehrack@igv-gmbh.de
Tel. 033200 89-186
Fax 033200 89-191

27.09.2018

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE
Probeneingang: 26.09.2018
Produktprüfung: 27.09.2018

PRODUKTBEZEICHNUNG

Roggen-Sonnenblume Dose

Säuregrad: 11,20

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON **4,70**

Prüfer

Die Akkreditierung gilt für die in der Urkunde aufgeführten Prüfverfahren

Beurteilung von Brot* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Roggen-Sonnenblumen Dose

IGV FOODTECH Sensoriklabor

Prüfmerkmale

																						Gewichtungs-faktoren =	Gewichtete Bewertung
1. Form, Aussehen						**Bewertung:**							X	4	3	2	1	0				x 2 =	**10**
zu ungleichmäßige Form	4		-	-	nicht artgemäßer Ausbund	4		-	-	hohler Boden			4		-	-	-	-				Bemerkungen.	
flache Form	4		-	-	zu ungleichmäßig bestreut	4		-	-	breiter Boden			4		-	-	-						
runde Form	4		-	-	zu viel bestreut	4		-	-	unsauberer Boden			4	3	-	-	-						
nicht ausgefüllte Form	4		-	-	zu ungleichmäßig bemehlt	4		-	-	gewölbte Scheiben			4		-	-	-						
Taillenbildung	4		-	-	zu viel bemehlt	4		-	-	zu ungleichmäßige Scheibengröße			4	3	2		-						
eingefallene Oberfläche	4		-	-	Stärkeklumpen	4		-	-	zu ungleichmäßige Scheibendicke			4		-	-	-						
schlecht getrennte Seitenflächen	4		-	-	zu viel Streumehl	4		-	-														
schlecht getrennte Kopfenden	4		-	-	unansehnliches Gesamtbild**	-	3	2	-														
unsaubere Seitenflächen	4		-	-	aufgeplatzter Schluss	4		-	-	sonstige Mängel**			4	3	2		-						
schlecht haftende Bestreuung	4		-	-	faltiger Boden	4		-	-	nicht bewertbar			-	-	-	-	0						
2. Oberflächen-, Krusteneigenschaften						**Bewertung:**							X	4	3	2	1	0				x 2 =	**10**
zu ungleichmäßige Bräunung	4		-	-	verbrannte Quetschfalte	4		-	-	dicke Kruste			4	3								Bemerkungen:	
helle Bräunung	4		-	-	rissige Kruste /Krustenrisse	4		-	-	verbrannte Kruste													
dunkle Bräunung	4		-	-	abgerissene Kruste	4		-	-	verbrannte Krustenrisse			4	3									
stumpfe Oberfläche	4		-	-	abgesplitterte Kruste	4		-	-	verbrannter Boden			4	3	2								
Schrumpffalten	4		-	-	zu ungleichmäßige Kruste	4		-	-														
Blasen	4		-	-	zu dickes Endstück	4	-	-	-	sonstige Mängel**			4	3									
Sprenkel/Flecken/Stippen	4		-	-	dünne Kruste	4		-	-	nicht bewertbar			-	-	-	-	0						
3. Lockerung, Krumenbild						**Bewertung:**							X	4	3	2	1	0				x 3 =	**15**
zu ungleichmäßige Lockerung	4		-	-	Wasserstreifen	4	3		-	Schneiderückstände (Krustenpartikel)			4		-	-	-					Bemerkungen:	
geringe Lockerung	4	3	-	-	Hohlräume	4		-	-	Flecken			4		-	-	-						
übermäßige Lockerung	4		-	-	Krumenrisse	4		-	-	Unkrautsamen			4		-	-	-						
nicht artgemäße Lockerung	4		-	-	abgebackene Kruste/Krume	4		-	-	zu ungleichmäßige Krumenfarbe			4		-	-	-						
geringe Lockerung am Boden	4	3		-	Druckstellen unter der Kruste	4		-	-	nicht artgemäße Krumenfarbe			4		-	-	-						
dichte Porung in der Randzone	4		-	-	zu viele ungequollene Körner	4		-	-														
Wasserring unter der Kruste	4	3		-	raue Schnittfläche	4		-	-	sonstige Mängel**			4	3	2								
Wasserring	4	3		-	Schneidölrückstände	4		-	-	nicht bewertbar			-	-	-	-	0						
4. Struktur, Elastizität						**Bewertung:**							X	4	3	2	1	0				x 4 =	**20**
krümelt beim Schneiden	4		-	-	dunkle Toastbräunung	4		-	-	klebende Krume			4		-	-	-					Bemerkungen:	
beeinträchtigte Trennbarkeit der Scheiben	4		-	-	getoastet etwas zäh	4		-	-	Krume ballt beim Kauen			4		-	-	-						
beeinträchtigter Zusammenhalt	4		-	-	getoastet etwas hart	4		-	-														
beeinträchtigte Bestreichbarkeit	4		-	-	geschwächte Krumenelastizität	4	3	2															
zu ungleichmäßige Toastbräunung	4		-	-	trockene Krume	4		-	-	sonstige Mängel**			4	3	2								
helle Toastbräunung	4		-	-	feste Krume	4		-	-	nicht bewertbar			-	-	-	-	0						
5. Geruch						**Bewertung:**							X	4	3	2	1	0				x 3 =	**15**
wenig aromatisch	4	-	-	-	Fremdgeruch**	-	-	2	1	sonstige Mängel**			4	3	2								
hefig	4	3		-	gärig	4	3	2		nicht bewertbar			-	-	-	-	0						
Nebengeruch	4	3	-	-	dumpf/muffig	-	-	2	1														
6. Geschmack						**Bewertung:**							5	X	3	2	1	0				x 6 =	**24**
wenig aromatisch	X	-	-	-	süß	4		-	-	gärig			4	3	2	1	-						
aromaarm	-	3	-	-	bitter	4	3		-	ranzig			-	-	2	1	-						
fade	-	-	2		überwürzt	4	3		-	dumpfmuffig			-	-	2	1	-					Gewichtete	94
kleistrig/teigig		3	2		herb/streng	4			-													Gesamtbewertung =	20
nicht abgerundet (unharmonisch)**	4	-	-	-	hefig	4	3		-														
sauer	4	3	2*	-	alt	4	3		-														
herbsauer	-	3	2*		Fremdgeschmack**	-	-	2	1	sonstige Mängel**			4	3	2		-					=Erzielte Qualitätszahl	**4,70**
fremdartig sauer	-	-	2*	1*	Nebengeschmack	4	3	-	-	nicht bewertbar			-	-	-	-	0						
salzig	4	3*		-																			

* in Anlehnung an DLG Schema Auflage 2012 **kurze konkrete Erläuterungen

IGV FOODTECH

Bäckereitechnologie

IGV GmbH • Arthur-Scheunert-Allee 40-41 • 14558 Nuthetal

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

Sensoriklabor

Annette Lehrack
Leiterin Sensoriklabor

annette.lehrack@igv-gmbh.de
Tel. 033200 89-186
Fax 033200 89-191

27.09.2018

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE
Probeneingang: 26.09.2018
Produktprüfung: 27.09.2018

PRODUKTBEZEICHNUNG

Frankenlaib 1,5 kg

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON **5,00**

Prüfer

Die Akkreditierung gilt für die in der Urkunde aufgeführten Prüfverfahren

Beurteilung von Brot* (außer Trockenflachbrot)

IGV FOODTECH Sensoriklabor

Produktbezeichnung: Frankenlaib

Prüfmerkmale

																					Gewichtungs-faktoren =	Gewichtete Bewertung
1. Form, Aussehen									**Bewertung:**	X	4	3	2	1	0						x 2 =	**10**
zu ungleichmäßige Form	4		-	-	nicht artgemäßer Ausbund	4		-	-	hohler Boden						4		-	-	-	Bemerkungen.	
flache Form	4		-	-	zu ungleichmäßig bestreut	4		-	-	breiter Boden						4		-	-	-		
runde Form	4		-	-	zu viel bestreut	4		-	-	unsauberer Boden						4	3	-	-	-		
nicht ausgefüllte Form	4		-	-	zu ungleichmäßig bemehlt	4		-	-	gewölbte Scheiben						4		-	-	-		
Taillenbildung	4		-	-	zu viel bemehlt	4		-	-	zu ungleichmäßige Scheibengröße						4	3	2		-		
eingefallene Oberfläche	4		-	-	Stärkeklumpen	4		-	-	zu ungleichmäßige Scheibendicke						4		-	-	-		
schlecht getrennte Seitenflächen	4		-	-	zu viel Streumehl	4		-	-													
schlecht getrennte Kopfenden	4		-	-	unansehnliches Gesamtbild**	-	3	2	-													
unsaubere Seitenflächen	4		-	-	aufgeplatzter Schluss	4		-	-	sonstige Mängel**						4	3	2		-		
schlecht haftende Bestreuung	4		-	-	faltiger Boden	4		-	-	nicht bewertbar						-	-	-	-	0		
2. Oberflächen-, Krusteneigenschaften									**Bewertung:**	X	4	3	2	1	0						x 2 =	**10**
zu ungleichmäßige Bräunung	4		-	-	verbrannte Quetschfalte	4		-	-	dicke Kruste						4	3				Bemerkungen:	
helle Bräunung	4		-	-	rissige Kruste /Krustenrisse	4		-	-	verbrannte Kruste												
dunkle Bräunung	4		-	-	abgerissene Kruste	4		-	-	verbrannte Krustenrisse						4	3					
stumpfe Oberfläche	4		-	-	abgesplitterte Kruste	4		-	-	verbrannter Boden						4	3	2				
Schrumpffalten	4		-	-	zu ungleichmäßige Kruste	4		-	-													
Blasen	4		-	-	zu dickes Endstück	4	-	-	-	sonstige Mängel**						4	3					
Sprenkel/Flecken/Stippen	4		-	-	dünne Kruste	4		-	-	nicht bewertbar						-	-	-	-	0		
3. Lockerung, Krumenbild									**Bewertung:**	X	4	3	2	1	0						x 3 =	**15**
zu ungleichmäßige Lockerung	4		-	-	Wasserstreifen	4	3		-	Schneiderückstände (Krustenpartikel)						4		-	-	-	Bemerkungen:	
geringe Lockerung	4	3	-	-	Hohlräume	4		-	-	Flecken						4		-	-	-		
übermäßige Lockerung	4		-	-	Krumenrisse	4		-	-	Unkrautsamen						4		-	-	-		
nicht artgemäße Lockerung	4		-	-	abgebackene Kruste/Krume	4		-	-	zu ungleichmäßige Krumenfarbe						4		-	-	-		
geringe Lockerung am Boden	4	3		-	Druckstellen unter der Kruste	4		-	-	nicht artgemäße Krumenfarbe						4		-	-	-		
dichte Porung in der Randzone	4		-	-	zu viele ungequollene Körner	4		-	-													
Wasserring unter der Kruste	4	3		-	raue Schnittfläche	4		-	-	sonstige Mängel**						4	3	2				
Wasserring	4	3		-	Schneidölrückstände	4		-	-	nicht bewertbar						-	-	-	-	0		
4. Struktur, Elastizität									**Bewertung:**	X	4	3	2	1	0						x 4 =	**20**
krümelt beim Schneiden	4		-	-	dunkle Toastbräunung	4		-	-	klebende Krume						4		-	-	-	Bemerkungen:	
beeinträchtigte Trennbarkeit der Scheiben	4		-	-	getoastet etwas zäh	4		-	-	Krume ballt beim Kauen						4		-	-	-		
beeinträchtigter Zusammenhalt	4		-	-	getoastet etwas hart	4		-	-													
beeinträchtigte Bestreichbarkeit	4		-	-	geschwächte Krumenelastizität	4	3	2														
zu ungleichmäßige Toastbräunung	4		-	-	trockene Krume	4		-	-	sonstige Mängel**						4	3	2				
helle Toastbräunung	4		-	-	feste Krume	4		-	-	nicht bewertbar						-	-	-	-	0		
5. Geruch									**Bewertung:**	X	4	3	2	1	0						x 3 =	**15**
wenig aromatisch	4	-	-	-	Fremdgeruch**	-	-	2	1	sonstige Mängel**						4	3	2				
hefig	4	3		-	gärig	4	3	2		nicht bewertbar						-	-	-	-	0		
Nebengeruch	4	3	-	-	dumpf/muffig	-	-	2	1													
6. Geschmack									**Bewertung:**	X	4	3	2	1	0						x 6 =	**30**
wenig aromatisch	4	-	-	-	süß	4		-	-	gärig						4	3	2	1	-		
aromaarm	-	3	-	-	bitter	4	3		-	ranzig						-	-	2	1	-		
fade	-	-	2		überwürzt	4	3		-	dumpfmuffig						-	-	2	1	-	Gewichtete	100
kleistrig/teigig		3	2		herb/streng	4			-												Gesamtbewertung =	20
nicht abgerundet (unharmonisch)**	4	-	-	-	hefig	4	3		-													
sauer	4	3	2*	-	alt	4	3		-													
herbsauer	-	3	2*		Fremdgeschmack**	-	-	2	1	sonstige Mängel**						4	3	2		-	=Erzielte Qualitätszahl	**5,00**
fremdartig sauer	-	-	2*	1*	Nebengeschmack	4	3	-	-	nicht bewertbar						-	-	-	-	0		
salzig	4	3*		-																		

* in Anlehnung an DLG Schema Auflage 2012 **kurze konkrete Erläuterungen

IGV FOODTECH

IGV GmbH • Arthur-Scheunert-Allee 40-41 • 14558 Nuthetal

Bäckereitechnologie

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

Sensoriklabor

Annette Lehrack
Leiter Sensoriklabor

annette.lehrack@igv-gmbh.de
Tel. 033200 89-186
Fax 033200 89-191

27.09.2018

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE
Probeneingang: 26.09.2018
Produktprüfung: 27.09.2018

PRODUKTBEZEICHNUNG

Berliner Weißbrot

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON **5,00**

Prüfer

Die Akkreditierung gilt für die in der Urkunde aufgeführten Prüfverfahren

Beurteilung von Brot* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Berliner Weißbrot

IGV FOODTECH Sensoriklabor

Prüfmerkmale

																					Gewichtungs-faktoren =	Gewichtete Bewertung
1. Form, Aussehen									**Bewertung:**	X	4	3	2	1	0						x 2 =	**10**
zu ungleichmäßige Form	4		-	-	nicht artgemäßer Ausbund	4		-	-	hohler Boden						4		-	-	-		
flache Form	4		-	-	zu ungleichmäßig bestreut	4		-	-	breiter Boden						4		-	-			
runde Form	4		-	-	zu viel bestreut	4		-	-	unsauberer Boden						4	3	-	-	-		
nicht ausgefüllte Form	4		-	-	zu ungleichmäßig bemehlt	4		-	-	gewölbte Scheiben						4		-	-	-		
Taillenbildung	4		-	-	zu viel bemehlt	4		-	-	zu ungleichmäßige Scheibengröße						4	3	2		-		
eingefallene Oberfläche	4		-	-	Stärkeklumpen	4		-	-	zu ungleichmäßige Scheibendicke						4		-	-	-		
schlecht getrennte Seitenflächen	4		-	-	zu viel Streumehl	4		-	-													
schlecht getrennte Kopfenden	4		-	-	unansehnliches Gesamtbild**	-	3	2	-													
unsaubere Seitenflächen	4		-	-	aufgeplatzter Schluss	4		-	-	sonstige Mängel**						4	3	2		-		
schlecht haftende Bestreuung	4		-	-	faltiger Boden	4		-	-	nicht bewertbar						-	-	-	-	0		
2. Oberflächen-, Krusteneigenschaften									**Bewertung:**	X	4	3	2	1	0						x 2 =	**10**
zu ungleichmäßige Bräunung	4		-	-	verbrannte Quetschfalte	4		-	-	dicke Kruste						4	3				Bemerkungen:	
helle Bräunung	4		-	-	rissige Kruste /Krustenrisse	4		-	-	verbrannte Kruste												
dunkle Bräunung	4		-	-	abgerissene Kruste	4		-	-	verbrannte Krustenrisse						4	3					
stumpfe Oberfläche	4		-	-	abgesplitterte Kruste	4		-	-	verbrannter Boden						4	3	2				
Schrumpffalten	4		-	-	zu ungleichmäßige Kruste	4		-	-													
Blasen	4		-	-	zu dickes Endstück	4	-	-	-	sonstige Mängel**						4	3					
Sprenkel/Flecken/Stippen	4		-	-	dünne Kruste	4		-	-	nicht bewertbar						-	-	-	-	0		
3. Lockerung, Krumenbild									**Bewertung:**	X	4	3	2	1	0						x 3 =	**15**
zu ungleichmäßige Lockerung	4		-	-	Wasserstreifen	4	3		-	Schneiderückstände (Krustenpartikel)						4		-	-	-	Bemerkungen:	
geringe Lockerung	4	3	-	-	Hohlräume	4		-	-	Flecken						4		-	-	-		
übermäßige Lockerung	4		-	-	Krumenrisse	4		-	-	Unkrautsamen						4		-	-	-		
nicht artgemäße Lockerung	4		-	-	abgebackene Kruste/Krume	4		-	-	zu ungleichmäßige Krumenfarbe						4		-	-	-		
geringe Lockerung am Boden	4	3		-	Druckstellen unter der Kruste	4		-	-	nicht artgemäße Krumenfarbe						4		-	-	-		
dichte Porung in der Randzone	4		-	-	zu viele ungequollene Körner	4		-	-													
Wasserring unter der Kruste	4	3		-	raue Schnittfläche	4		-	-	sonstige Mängel**						4	3	2				
Wasserring	4	3		-	Schneidölrückstände	4		-	-	nicht bewertbar						-	-	-	-	0		
4. Struktur, Elastizität									**Bewertung:**	X	4	3	2	1	0						x 4 =	**20**
krümelt beim Schneiden	4		-	-	dunkle Toastbräunung	4		-	-	klebende Krume						4		-	-	-	Bemerkungen:	
beeinträchtigte Trennbarkeit der Scheiben	4		-	-	getoastet etwas zäh	4		-	-	Krume ballt beim Kauen						X		-	-	-		
beeinträchtigter Zusammenhalt	4		-	-	getoastet etwas hart	4		-	-													
beeinträchtigte Bestreichbarkeit	4		-	-	geschwächte Krumenelastizität	4	3	2														
zu ungleichmäßige Toastbräunung	4		-	-	trockene Krume	4		-	-	sonstige Mängel**						4	3	2				
helle Toastbräunung	4		-	-	feste Krume	4		-	-	nicht bewertbar						-	-	-	-	0		
5. Geruch									**Bewertung:**	X	4	3	2	1	0						x 3 =	**15**
wenig aromatisch	4	-	-	-	Fremdgeruch**	-	-	2	1	sonstige Mängel**						4	3	2				
hefig	4	3		-	gärig	4	3	2		nicht bewertbar						-	-	-	-	0		
Nebengeruch	4	3	-	-	dumpf/muffig	-	-	2	1													
6. Geschmack									**Bewertung:**	X	4	3	2	1	0						x 6 =	**30**
wenig aromatisch	4	-	-	-	süß	4		-	-	gärig						4	3	2	1	-		
aromaarm	-	3	-	-	bitter	4	3		-	ranzig						-	-	2	1	-		
fade	-	-	2		überwürzt	4	3		-	dumpfmuffig						-	-	2	1	-	Gewichtete	100
kleistrig/teigig		3	2		herb/streng	4			-												Gesamtbewertung =	20
nicht abgerundet (unharmonisch)**	4	-	-	-	hefig	4	3		-													
sauer	4	3	2*	-	alt	4	3		-												=Erzielte Qualitätszahl	**5,00**
herbsauer	-	3	2*		Fremdgeschmack**	-	-	2	1	sonstige Mängel**						4	3	2		-		
fremdartig sauer	-	-	2*	1*	Nebengeschmack	4	3	-	-	nicht bewertbar						-	-	-	-	0		
salzig	4	3*		-																		

* in Anlehnung an DLG Schema Auflage 2012 **kurze konkrete Erläuterungen