

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

29.05.2019

## PRÜFBERICHT

### DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH  
Bergiusstr. 36  
12057 Berlin

### EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 29.05.2019

Produktprüfung: 29.05.2019

### PRODUKTBEZEICHNUNG

**Sesambrot**

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

**4,85**



Prüfer

Die Akkreditierung gilt für die in der Urkunde aufgeführten Prüfverfahren

# Beurteilung von Brot\* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Sesambrot

| Prüfmerkmale                                 |   |    |    |                               |   |   |   |                                       |   | Gewichtungs-<br>faktoren =    | Gewichtete<br>Bewertung |   |
|--|---|----|----|-------------------------------|---|---|---|---------------------------------------|---|-------------------------------|-------------------------|---|
| <b>1. Form, Aussehen</b>                     |   |    |    |                               |   |   |   |                                       |   | <b>Bewertung:</b> X 4 3 2 1 0 | x 2 =                   | <b>10</b>   |
| zu ungleichmäßige Form                       | 4 | -  | -  | nicht artgemäßer Ausbund      | 4 | - | - | hohler Boden                          | 4 | -                             | -                       | Bemerkungen:<br><br>ungleichmäßige Form<br><br>ruppige Oberfläche |
| 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 | -                             | -                       |   |
| Tailenbildung                                | 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 | - | - | sonstige Mängel**                     | 4 | 3                             | 2                       |   |
| schlecht getrennte Kopfen                    | 4 | -  | -  | unansehnliches Gesamtbild**   | 4 | 3 | 2 | nicht bewertbar                       | - | -                             | -                       |   |
| unsaubere Seitenflächen                      | 4 | -  | -  | aufgeplatzter Schluss         | 4 | - | - |                                       | - | -                             | -                       |   |
| schlecht haftende Bestreung                  | 4 | -  | -  | faltiger Boden                | 4 | - | - |                                       | - | -                             | -                       |   |
| <b>2. Oberflächen-, Krusteneigenschaften</b> |   |    |    |                               |   |   |   |                                       |   | <b>Bewertung:</b> X 4 3 2 1 0 | x 2 =                   | <b>10</b>   |
| zu ungleichmäßige Bräunung                   | 4 | -  | -  | verbrannte Quetschfalte       | 4 | - | - | dicke Kruste                          | 4 | 3                             | -                       | Bemerkungen:  |
| helle Bräunung                               | 4 | -  | -  | rissige Kruste /Krustenrisse  | 4 | - | - | verbrannte Kruste                     | 4 | 3                             | -                       |   |
| dunkle Bräunung                              | 4 | -  | -  | abgerissene Kruste            | 4 | - | - | verbrannte Krustenrisse               | 4 | 3                             | -                       |   |
| stumpfe Oberfläche                           | 4 | -  | -  | abgesplittete Kruste          | 4 | - | - | verbrannter Boden                     | 4 | 3                             | 2                       |   |
| Schrumpffalten                               | 4 | -  | -  | zu ungleichmäßige Kruste      | 4 | - | - | sonstige Mängel**                     | 4 | 3                             | -                       |   |
| Blasen                                       | 4 | -  | -  | zu dickes Endstück            | 4 | - | - | nicht bewertbar                       | - | -                             | -                       |   |
| Sprenkel/Flecken/Stippen                     | 4 | -  | -  | dünne Kruste                  | 4 | - | - |                                       | - | -                             | -                       |   |
| <b>3. Lockerung, Krumenbild</b>              |   |    |    |                               |   |   |   |                                       |   | <b>Bewertung:</b> 5 X 3 2 1 0 | x 3 =                   |   |
| zu ungleichmäßige Lockerung                  | X | -  | -  | Wasserstreifen                | 4 | 3 | - | Schneiderrückstände (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 | - | - | sonstige Mängel**                     | 4 | 3                             | 2                       |   |
| Wasserring unter der Kruste                  | 4 | 3  | -  | raue Schnittfläche            | 4 | - | - | nicht bewertbar                       | - | -                             | -                       |   |
| Wasserring                                   | 4 | 3  | -  | Schneidölrückstände           | 4 | - | - |                                       | - | -                             | -                       |   |
| <b>4. Struktur, Elastizität</b>              |   |    |    |                               |   |   |   |                                       |   | <b>Bewertung:</b> X 4 3 2 1 0 | x 4 =                   | <b>20</b>   |
| 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 | -                             | -                       |   |
| beeinträchtigtger Zusammenhalt               | 4 | -  | -  | getoastet etwas hart          | 4 | - | - | sonstige Mängel**                     | 4 | 3                             | 2                       |   |
| beeinträchtigte Bestreichbarkeit             | 4 | -  | -  | geschwächte Krumenelastizität | 4 | 3 | 2 | nicht bewertbar                       | - | -                             | -                       |   |
| zu ungleichmäßige Toastbräunung              | 4 | -  | -  | trockene Krume                | 4 | - | - |                                       | - | -                             | -                       |   |
| helle Toastbräunung                          | 4 | -  | -  | feste Krume                   | 4 | - | - |                                       | - | -                             | -                       |   |
| <b>5. Geruch</b>                             |   |    |    |                               |   |   |   |                                       |   | <b>Bewertung:</b> X 4 3 2 1 0 | x 3 =                   |   |
| wenig aromatisch                             | 4 | -  | -  | Fremdgeruch**                 | - | - | 2 | 1                                     | 4 | 3                             | 2                       | Bemerkungen:  |
| hefig  | 4 | 3  | -  | gärig                         | 4 | 3 | 2 | 1                                     | - | -                             | -                       |   |
| Nebengeruch                                  | 4 | 3  | -  | dumpf/muffig                  | - | - | 2 | 1                                     | - | -                             | -                       |   |
| <b>6. Geschmack</b>                          |   |    |    |                               |   |   |   |                                       |   | <b>Bewertung:</b> X 4 3 2 1 0 | x 6 =                   | <b>30</b>   |
| wenig aromatisch                             | 4 | -  | -  | süß                           | 4 | - | - | gärig                                 | 4 | 3                             | 2                       | Gewichtete<br>Gesamtbewertung =                                   |
| aromaarm                                     | - | 3  | -  | bitter                        | 4 | 3 | - | ranzig                                | - | -                             | 2                       |   |
| fade   | - | -  | 2  | überwürzt                     | 4 | 3 | - | dumpfmuffig                           | - | -                             | 2                       |   |
| kleistrig/teigig                             | - | 3  | 2  | herb/streng                   | 4 | - | - | sonstige Mängel**                     | 4 | 3                             | 2                       |   |
| nicht abgerundet (unharmonisch)**            | 4 | -  | -  | hefig                         | 4 | 3 | - | nicht bewertbar                       | - | -                             | -                       |   |
| sauer  | 4 | 3  | 2* | alt                           | 4 | 3 | - |                                       | - | -                             | -                       |   |
| herbsauer                                    | - | 3  | 2* | Fremdgeschmack**              | - | - | 2 | 1                                     | 4 | 3                             | 2                       |   |
| fremdartig sauer                             | - | -  | 2* | 1* Nebengeschmack             | 4 | 3 | - |                                       | - | -                             | -                       |   |
| salzig                                       | 4 | 3* | -  |                               | 4 | 3 | - |                                       | - | -                             | -                       |   |
|  |   |    |    |                               |   |   |   |                                       |   | =Erzielte Qualitätszahl       | <b>4,85</b>             |   |

\* in Anlehnung an DLG Schema Auflage 2012

\*\*kurze konkrete Erläuterungen

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

29.05.2019

## PRÜFBERICHT

### DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH  
Bergiusstr. 36  
12057 Berlin

### EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 29.05.2019  
Produktprüfung: 29.05.2019

### PRODUKTBEZEICHNUNG

## Sonnenblumenbrot

Säuregrad: 11,65

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

**4,85**



Prüfer

\*\*\*\*\* Die Akkreditierung gilt für die in der Urkunde aufgeführten Prüfverfahren \*\*\*\*\*

# Beurteilung von Brot\* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Sonnenblumenbrot

| Prüfmerkmale                                 |   |    |    |                               |   |   |   |                                       |   | Gewichtungs-<br>faktoren = | Gewichtete<br>Bewertung |  |           |
|--|---|----|----|-------------------------------|---|---|---|---------------------------------------|---|----------------------------|-------------------------|--|-----------|
| <b>1. Form, Aussehen</b>                     |   |    |    |                               |   |   |   |                                       |   | <b>Bewertung:</b>          | X   4   3   2   1   0   | x 2 =  | <b>10</b> |
| 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 | -                          | -                       |  |           |
| Tailenbildung                                | 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 | - | - | sonstige Mängel**                     | 4 | 3                          | 2                       |  |           |
| schlecht getrennte Kopfenden                 | 4 | -  | -  | unansehnliches Gesamtbild**   | - | 3 | 2 | nicht bewertbar                       | - | -                          | -                       |  |           |
| unsaubere Seitenflächen                      | 4 | -  | -  | aufgeplatzter Schluss         | 4 | - | - |                                       | - | -                          | -                       |  |           |
| schlecht haftende Bestreung                  | 4 | -  | -  | faltiger Boden                | 4 | - | - |                                       | - | -                          | -                       |  |           |
| <b>2. Oberflächen-, Krusteneigenschaften</b> |   |    |    |                               |   |   |   |                                       |   | <b>Bewertung:</b>          | X   4   3   2   1   0   | x 2 =  | <b>10</b> |
| zu ungleichmäßige Bräunung                   | 4 | -  | -  | verbrannte Quetschfalte       | 4 | - | - | dicke Kruste                          | 4 | 3                          | -                       | Bemerkungen:   |           |
| helle Bräunung                               | 4 | -  | -  | rissige Kruste /Krustenrisse  | 4 | - | - | verbrannte Kruste                     | 4 | 3                          | -                       |  |           |
| 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 | - | - | sonstige Mängel**                     | 4 | 3                          | -                       |  |           |
| Blasen                                       | 4 | -  | -  | zu dickes Endstück            | 4 | - | - | nicht bewertbar                       | - | -                          | -                       |  |           |
| Sprenkel/Flecken/Stippen                     | 4 | -  | -  | dünne Kruste                  | 4 | - | - |                                       | - | -                          | -                       |  |           |
| <b>3. Lockerung, Krumenbild</b>              |   |    |    |                               |   |   |   |                                       |   | <b>Bewertung:</b>          | 5   X   3   2   1   0   |  | x 3 =     |
| zu ungleichmäßige Lockerung                  | 4 | -  | -  | Wasserstreifen                | 4 | 3 | - | Schneiderrückstände (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 | -                          | -                       |  |           |
| <u>geringe Lockerung am Boden</u>            | X | 3  | -  | Druckstellen unter der Kruste | 4 | - | - | nicht artgemäße Krumenfarbe           | 4 | -                          | -                       |  |           |
| dichte Porung in der Randzone                | 4 | -  | -  | zu viele ungequollene Körner  | 4 | - | - | sonstige Mängel**                     | 4 | 3                          | 2                       |  |           |
| Wasserring unter der Kruste                  | 4 | 3  | -  | raue Schnittfläche            | 4 | - | - | nicht bewertbar                       | - | -                          | -                       |  |           |
| Wasserring                                   | 4 | 3  | -  | Schneidölrückstände           | 4 | - | - |                                       | - | -                          | -                       |  |           |
| <b>4. Struktur, Elastizität</b>              |   |    |    |                               |   |   |   |                                       |   | <b>Bewertung:</b>          | X   4   3   2   1   0   | x 4 =  | <b>20</b> |
| 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 | -                          | -                       |  |           |
| beeinträchtigtger Zusammenhalt               | 4 | -  | -  | getoastet etwas hart          | 4 | - | - | sonstige Mängel**                     | 4 | 3                          | 2                       |  |           |
| beeinträchtigte Bestreichbarkeit             | 4 | -  | -  | geschwächte Krumenelastizität | 4 | 3 | 2 | nicht bewertbar                       | - | -                          | -                       |  |           |
| zu ungleichmäßige Toastbräunung              | 4 | -  | -  | trockene Krume                | 4 | - | - |                                       | - | -                          | -                       |  |           |
| helle Toastbräunung                          | 4 | -  | -  | feste Krume                   | 4 | - | - |                                       | - | -                          | -                       |  |           |
| <b>5. Geruch</b>                             |   |    |    |                               |   |   |   |                                       |   | <b>Bewertung:</b>          | X   4   3   2   1   0   |  | x 3 =     |
| wenig aromatisch                             | 4 | -  | -  | Fremdgeruch**                 | - | - | 2 | 1                                     | 4 | 3                          | 2                       | Bemerkungen:   |           |
| hefig  | 4 | 3  | -  | gärig                         | 4 | 3 | 2 | 1                                     | - | -                          | -                       |  |           |
| Nebengeruch                                  | 4 | 3  | -  | dumpf/muffig                  | - | - | 2 | 1                                     | - | -                          | -                       |  |           |
| <b>6. Geschmack</b>                          |   |    |    |                               |   |   |   |                                       |   | <b>Bewertung:</b>          | X   4   3   2   1   0   | x 6 =  | <b>30</b> |
| wenig aromatisch                             | 4 | -  | -  | süß                           | 4 | - | - | gärig                                 | 4 | 3                          | 2                       | Bemerkungen:<br><br>Gewichtete<br>Gesamtbewertung = <u>97</u><br><br>=Erzielte Qualitätszahl <b>4,85</b> |           |
| aromaarm                                     | - | 3  | -  | bitter                        | 4 | 3 | - | ranzig                                | - | -                          | 2                       |  |           |
| fade   | - | -  | 2  | überwürzt                     | 4 | 3 | - | dumpfmuffig                           | - | -                          | 2                       |  |           |
| kleistrig/teigig                             | - | 3  | 2  | herb/streng                   | 4 | - | - | sonstige Mängel**                     | 4 | 3                          | 2                       |  |           |
| nicht abgerundet (unharmonisch)**            | 4 | -  | -  | hefig                         | 4 | 3 | - | nicht bewertbar                       | - | -                          | -                       |  |           |
| sauer  | 4 | 3  | 2* | alt                           | 4 | 3 | - |                                       | - | -                          | -                       |  |           |
| herbsauer                                    | - | 3  | 2* | Fremdgeschmack**              | - | - | 2 | 1                                     | 4 | 3                          | 2                       |  |           |
| fremdartig sauer                             | - | -  | 2* | 1* Nebengeschmack             | 4 | 3 | - |                                       | - | -                          | -                       |  |           |
| salzig                                       | 4 | 3* | -  |                               | 4 | 3 | - |                                       | - | -                          | -                       |  |           |

\* in Anlehnung an DLG Schema Auflage 2012

\*\*kurze konkrete Erläuterungen

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

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

29.05.2019

## PRÜFBERICHT

### DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

---

Märkisches Landbrot GmbH  
Bergiusstr. 36  
12057 Berlin

---

### EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 29.05.2019  
Produktprüfung: 29.05.2019

### PRODUKTBEZEICHNUNG

**Dinkel-Hafer 500g**

Säuregrad: 6,81

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

---

**5,00**



Prüfer

\*\*\*\*\* Die Akkreditierung gilt für die in der Urkunde aufgeführten Prüfverfahren

# Beurteilung von Brot\* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Dinkel-Hafer

| Prüfmerkmale                                 |   |    |    |                               |                |   |   |                                       |   | Gewichtungs-<br>faktoren =    | Gewichtete<br>Bewertung |  |
|--|---|----|----|-------------------------------|----------------|---|---|---------------------------------------|---|-------------------------------|-------------------------|--|
| <b>1. Form, Aussehen</b>                     |   |    |    |                               |                |   |   |                                       |   | <b>Bewertung:</b> X 4 3 2 1 0 | x 2 =                   | <b>10</b>                              |
| zu ungleichmäßige Form                       | 4 | -  | -  | nicht artgemäßer Ausbund      | 4              | - | - | hohler Boden                          | 4 | -                             | -                       | Bemerkungen:<br><br>geringe Bestreuung |
| 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 | -                             | -                       |  |
| Tailenbildung                                | 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              | - | - | sonstige Mängel**                     | 4 | 3                             | 2                       |  |
| schlecht getrennte Kopfenden                 | 4 | -  | -  | unansehnliches Gesamtbild**   | -              | 3 | 2 | nicht bewertbar                       | - | -                             | -                       |  |
| unsaubere Seitenflächen                      | 4 | -  | -  | aufgeplatzter Schluss         | 4              | - | - |                                       | - | -                             | -                       |  |
| schlecht haftende Bestreuung                 | 4 | -  | -  | faltiger Boden                | 4              | - | - |                                       | - | -                             | -                       |  |
| <b>2. Oberflächen-, Krusteneigenschaften</b> |   |    |    |                               |                |   |   |                                       |   | <b>Bewertung:</b> X 4 3 2 1 0 | x 2 =                   | <b>10</b>                              |
| zu ungleichmäßige Bräunung                   | 4 | -  | -  | verbrannte Quetschfalte       | 4              | - | - | dicke Kruste                          | 4 | 3                             | -                       | Bemerkungen:                           |
| helle Bräunung                               | 4 | -  | -  | rissige Kruste /Krustenrisse  | 4              | - | - | verbrannte Kruste                     | 4 | 3                             | -                       |  |
| 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              | - | - | sonstige Mängel**                     | 4 | 3                             | -                       |  |
| Blasen                                       | 4 | -  | -  | zu dickes Endstück            | 4              | - | - | nicht bewertbar                       | - | -                             | -                       |  |
| Sprenkel/Flecken/Stippen                     | 4 | -  | -  | dünne Kruste                  | 4              | - | - |                                       | - | -                             | -                       |  |
| <b>3. Lockerung, Krumenbild</b>              |   |    |    |                               |                |   |   |                                       |   | <b>Bewertung:</b> X 4 3 2 1 0 | x 3 =                   |  |
| zu ungleichmäßige Lockerung                  | 4 | -  | -  | Wasserstreifen                | 4              | 3 | - | Schneiderrückstände (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              | - | - | sonstige Mängel**                     | 4 | 3                             | 2                       |  |
| Wasserring unter der Kruste                  | 4 | 3  | -  | raue Schnittfläche            | 4              | - | - | nicht bewertbar                       | - | -                             | -                       |  |
| Wasserring                                   | 4 | 3  | -  | Schneidölrückstände           | 4              | - | - |                                       | - | -                             | -                       |  |
| <b>4. Struktur, Elastizität</b>              |   |    |    |                               |                |   |   |                                       |   | <b>Bewertung:</b> X 4 3 2 1 0 | x 4 =                   | <b>20</b>                              |
| 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 | -                             | -                       |  |
| beeinträchtigtger Zusammenhalt               | 4 | -  | -  | getoastet etwas hart          | 4              | - | - | sonstige Mängel**                     | 4 | 3                             | 2                       |  |
| beeinträchtigte Bestreichbarkeit             | 4 | -  | -  | geschwächte Krumenelastizität | 4              | 3 | 2 | nicht bewertbar                       | - | -                             | -                       |  |
| zu ungleichmäßige Toastbräunung              | 4 | -  | -  | trockene Krume                | 4              | - | - |                                       | - | -                             | -                       |  |
| helle Toastbräunung                          | 4 | -  | -  | feste Krume                   | 4              | - | - |                                       | - | -                             | -                       |  |
| <b>5. Geruch</b>                             |   |    |    |                               |                |   |   |                                       |   | <b>Bewertung:</b> X 4 3 2 1 0 | x 3 =                   |  |
| wenig aromatisch                             | 4 | -  | -  | Fremdgeruch**                 | -              | - | 2 | 1                                     | 4 | 3                             | 2                       | Bemerkungen:                           |
| hefig  | 4 | 3  | -  | gärig                         | 4              | 3 | 2 | 1                                     | - | -                             | -                       |  |
| Nebengeruch                                  | 4 | 3  | -  | dumpf/muffig                  | -              | - | 2 | 1                                     | - | -                             | -                       |  |
| <b>6. Geschmack</b>                          |   |    |    |                               |                |   |   |                                       |   | <b>Bewertung:</b> X 4 3 2 1 0 | x 6 =                   | <b>30</b>                              |
| wenig aromatisch                             | 4 | -  | -  | süß                           | 4              | - | - | gärig                                 | 4 | 3                             | 2                       | Gewichtete<br>Gesamtbewertung =        |
| aromaarm                                     | - | 3  | -  | bitter                        | 4              | 3 | - | ranzig                                | - | -                             | 2                       |  |
| fade   | - | -  | 2  | überwürzt                     | 4              | 3 | - | dumpfmuffig                           | - | -                             | 2                       |  |
| kleistrig/teigig                             | - | 3  | 2  | herb/streng                   | 4              | - | - | sonstige Mängel**                     | 4 | 3                             | 2                       |  |
| nicht abgerundet (unharmonisch)**            | 4 | -  | -  | hefig                         | 4              | 3 | - | nicht bewertbar                       | - | -                             | -                       |  |
| sauer  | 4 | 3  | 2* | alt                           | 4              | 3 | - |                                       | - | -                             | -                       |  |
| herbsauer                                    | - | 3  | 2* | Fremdgeschmack**              | -              | - | 2 | 1                                     | 4 | 3                             | 2                       |  |
| fremdartig sauer                             | - | -  | 2* | 1*                            | Nebengeschmack | 4 | 3 | -                                     |   | -                             | -                       |  |
| salzig                                       | 4 | 3* | -  |                               |                |   |   |                                       | - | -                             | -                       |  |

\* in Anlehnung an DLG Schema Auflage 2012

\*\*kurze konkrete Erläuterungen

=Erzielte Qualitätszahl **5,00**

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

29.05.2019

## PRÜFBERICHT

### DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

---

Märkisches Landbrot GmbH  
Bergiusstr. 36  
12057 Berlin

---

### EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 29.05.2019  
Produktprüfung: 29.05.2019

---

### PRODUKTBEZEICHNUNG

**Dinkel-Rosinenbrot**

---

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

---

**5,00**



Prüfer

\*\*\*\*\* Die Akkreditierung gilt für die in der Urkunde aufgeführten Prüfverfahren \*\*\*\*\*

**Beurteilung von Brot\*** (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Dinkel-Rosinenbrot

**Prüfmerkmale**

|  |   |    |    |                               |                |   |   |                                      |                   | Gewichtungs-      |   | Gewichtete         |              |       |  |           |  |
|--|---|----|----|-------------------------------|----------------|---|---|--------------------------------------|-------------------|-------------------|---|--------------------|--------------|-------|--|-----------|--|
|  |   |    |    |                               |                |   |   |                                      |                   | faktoren =        |   | Bewertung          |              |       |  |           |  |
| <b>1. Form, Aussehen</b>                     |   |    |    |                               |                |   |   |                                      |                   | <b>Bewertung:</b> |   | <b>X</b> 4 3 2 1 0 |              | x 2 = |  | <b>10</b> |  |
| 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                 | -                 | - | -                  |              |       |  |           |  |
| Tailenbildung                                | 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 Kopfenenden               | 4 | -  | -  | unansehnliches Gesamtbild**   | -              | 3 | 2 |                                      |                   |                   |   |                    |              |       |  |           |  |
| unsaubere Seitenflächen                      | 4 | -  | -  | aufgeplatzter Schluss         | 4              | - | - | sonstige Mängel**                    | 4                 | 3                 | 2 | -                  |              |       |  |           |  |
| schlecht haftende Bestreung                  | 4 | -  | -  | faltiger Boden                | 4              | - | - | nicht bewertbar                      | -                 | -                 | - | -                  | 0            |       |  |           |  |
| <b>2. Oberflächen-, Krusteneigenschaften</b> |   |    |    |                               |                |   |   |                                      |                   | <b>Bewertung:</b> |   | <b>X</b> 4 3 2 1 0 |              | x 2 = |  | <b>10</b> |  |
| zu ungleichmäßige Bräunung                   | 4 | -  | -  | verbrannte Quetschfalte       | 4              | - | - | dicke Kruste                         | 4                 | 3                 | - | -                  | Bemerkungen: |       |  |           |  |
| helle Bräunung                               | 4 | -  | -  | rissige Kruste /Krustenrisse  | 4              | - | - | verbrannte Kruste                    | 4                 | -                 | - | -                  |              |       |  |           |  |
| 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            |       |  |           |  |
| <b>3. Lockerung, Krumenbild</b>              |   |    |    |                               |                |   |   |                                      |                   | <b>Bewertung:</b> |   | <b>X</b> 4 3 2 1 0 |              | x 3 = |  | <b>15</b> |  |
| 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            |       |  |           |  |
| <b>4. Struktur, Elastizität</b>              |   |    |    |                               |                |   |   |                                      |                   | <b>Bewertung:</b> |   | <b>X</b> 4 3 2 1 0 |              | x 4 = |  | <b>20</b> |  |
| 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                 | -                 | - | -                  |              |       |  |           |  |
| beeinträchtigt Zusammenhalt                  | 4 | -  | -  | getoastet etwas hart          | 4              | - | - |                                      |                   |                   |   |                    |              |       |  |           |  |
| beeinträchtigte Bestreichbarkeit             | 4 | -  | -  | geschwächte Krumenelastizität | 4              | 3 | 2 | sonstige Mängel**                    | 4                 | 3                 | 2 | -                  |              |       |  |           |  |
| zu ungleichmäßige Toastbräunung              | 4 | -  | -  | trockene Krume                | 4              | - | - | nicht bewertbar                      | -                 | -                 | - | -                  | 0            |       |  |           |  |
| helle Toastbräunung                          | 4 | -  | -  | feste Krume                   | 4              | - | - |                                      |                   |                   |   |                    |              |       |  |           |  |
| <b>5. Geruch</b>                             |   |    |    |                               |                |   |   |                                      |                   | <b>Bewertung:</b> |   | <b>X</b> 4 3 2 1 0 |              | x 3 = |  | <b>15</b> |  |
| 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                                    |                   |                   |   |                    |              |       |  |           |  |
| <b>6. Geschmack</b>                          |   |    |    |                               |                |   |   |                                      |                   | <b>Bewertung:</b> |   | <b>X</b> 4 3 2 1 0 |              | x 6 = |  | <b>30</b> |  |
| wenig aromatisch                             | 4 | -  | -  | süß                           | 4              | - | - | gärig                                | 4                 | 3                 | 2 | 1                  | -            |       |  |           |  |
| aromaarm                                     | - | 3  | -  | bitter                        | 4              | 3 | 2 | ranzig                               | -                 | -                 | 2 | 1                  | -            |       |  |           |  |
| fade   | - | -  | 2  | überwürzt                     | 4              | 3 | - | dumpfmuffig                          | -                 | -                 | 2 | 1                  | -            |       |  |           |  |
| kleistrig/teigig                             | - | -  | 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                  | -            |       |  |           |  |
| fremdartig sauer                             | - | -  | 2* | 1*                            | Nebengeschmack | 4 | 3 | -                                    | nicht bewertbar   | -                 | - | -                  | 0            |       |  |           |  |
| salzig                                       | 4 | 3* | -  |                               |                |   |   |                                      |                   |                   |   |                    |              |       |  |           |  |

|                              |             |
|------------------------------|-------------|
| Gewichtete Gesamtbewertung = | 100         |
| =Erzielte Qualitätszahl      | <b>5,00</b> |

\* in Anlehnung an DLG Schema Auflage 2012

\*\*kurze konkrete Erläuterungen



**Artikel:**           **Sesambrot**

Lockerung, Krumenbild:

- Zu ungleichmäßige Lockerung



**Artikel:**

**Sonnenblumenbrot**

Lockerung, Krumenbild:

- Zu ungleichmäßige Lockerung

