

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

06.06.2019

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 05.06.2019
Produktprüfung: 06.06.2019

PRODUKTBEZEICHNUNG

Neuköllner Spross

Säuregrad: 5,45

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

4,90



Prüfer

Die Akkreditierung gilt für die in der Urkunde aufgeführten Prüfverfahren

Beurteilung von Brot* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Neuköllner Spross

Prüfmerkmale

										Gewichtungs- faktoren =		Gewichtete Bewertung				
1. Form, Aussehen										Bewertung:		x 2 =		10		
zu ungleichmäßige Form	4	-	-	nicht artgemäßer Ausbund	4	-	-	4	-	-	-	-	-	Bemerkungen: geringe Bestreuung		
flache Form	4	-	-	zu ungleichmäßig bestreut	4	-	-	4	-	-	-	-	-			
runde Form	4	-	-	zu viel bestreut	4	-	-	4	3	-	-	-	-			
nicht ausgefüllte Form	4	-	-	zu ungleichmäßig bemehlt	4	-	-	4	-	-	-	-	-			
Tailenbildung	4	-	-	zu viel bemehlt	4	-	-	4	3	2	-	-	-			
eingefallene Oberfläche	4	-	-	Stärkeklumpen	4	-	-	4	-	-	-	-	-			
schlecht getrennte Seitenflächen	4	-	-	zu viel Streumehl	4	-	-	4	-	-	-	-	-			
schlecht getrennte Kopfen	4	-	-	unansehnliches Gesamtbild**	-	3	2	-	-	-	-	-	-			
unsaubere Seitenflächen	4	-	-	aufgeplatzter Schluss	4	-	-	4	3	2	-	-	-			
schlecht haftende Bestreuung	4	-	-	faltiger Boden	4	-	-	4	-	-	-	-	0			
										Bewertung:		x 2 =		8		
2. Oberflächen-, Krusteneigenschaften										Bewertung:		x 3 =		15		
zu ungleichmäßige Bräunung	4	-	-	verbrannte Quetschfalte	4	-	-	4	3	-	-	-	-	Bemerkungen:		
helle Bräunung	4	-	-	rissige Kruste /Krustenrisse	X	-	-	4	3	-	-	-	-			
dunkle Bräunung	4	-	-	abgerissene Kruste	4	-	-	4	3	-	-	-	-			
stumpfe Oberfläche	4	-	-	abgesplitterte Kruste	4	-	-	4	3	2	-	-	-			
Schrumpffalten	4	-	-	zu ungleichmäßige Kruste	4	-	-	4	-	-	-	-	-			
Blasen	4	-	-	zu dickes Endstück	4	-	-	4	3	-	-	-	-			
Sprenkel/Flecken/Stippen	4	-	-	dünne Kruste	4	-	-	4	-	-	-	-	0			
										Bewertung:		x 3 =			15	
3. Lockerung, Krumenbild										Bewertung:		x 4 =			20	
zu ungleichmäßige Lockerung	4	-	-	Wasserstreifen	4	3	-	4	-	-	-	-	-		Bemerkungen:	
geringe Lockerung	4	3	-	Hohlräume	4	-	-	4	-	-	-	-	-			
übermäßige Lockerung	4	-	-	Krumenrisse	4	-	-	4	-	-	-	-	-			
nicht artgemäße Lockerung	4	-	-	abgebackene Kruste/Krume	4	-	-	4	-	-	-	-	-			
geringe Lockerung am Boden	4	3	-	Druckstellen unter der Kruste	4	-	-	4	-	-	-	-	-			
dichte Porung in der Randzone	4	-	-	zu viele ungequollene Körner	4	-	-	4	-	-	-	-	-			
Wasserring unter der Kruste	4	3	-	raue Schnittfläche	4	-	-	4	3	2	-	-	-			
Wasserring	4	3	-	Schneidölrückstände	4	-	-	4	-	-	-	-	0			
										Bewertung:		x 4 =		20		
4. Struktur, Elastizität										Bewertung:		x 3 =		15		
krümelt beim Schneiden	4	-	-	dunkle Toastbräunung	4	-	-	4	-	-	-	-	-	Bemerkungen:		
beeinträchtigte Trennbarkeit der Scheiben	4	-	-	getoastet etwas zäh	4	-	-	4	-	-	-	-	-			
beeinträchtigtiger Zusammenhalt	4	-	-	getoastet etwas hart	4	-	-	4	-	-	-	-	-			
beeinträchtigte Bestreichbarkeit	4	-	-	geschwächte Krumenelastizität	4	3	2	4	3	2	-	-	-			
zu ungleichmäßige Toastbräunung	4	-	-	trockene Krume	4	-	-	4	3	2	-	-	-			
helle Toastbräunung	4	-	-	feste Krume	4	-	-	4	-	-	-	-	0			
										Bewertung:		x 3 =			15	
5. Geruch										Bewertung:		x 6 =			30	
wenig aromatisch	4	-	-	Fremdgeruch**	-	-	2	1	4	3	2	1	-			
hefig	4	3	-	gärig	4	3	2	-	-	-	-	-	0			
Nebengeruch	4	3	-	dumpf/muffig	-	-	2	1	-	-	-	-	0			
										Bewertung:		x 6 =		30		
6. Geschmack										Bewertung:		x 3 =		15		
wenig aromatisch	4	-	-	süß	4	-	-	4	3	2	1	-	-	Bemerkungen: Gewichtete Gesamtbewertung =		
aromaarm	-	3	-	bitter	4	3	-	4	3	2	1	-	-			
fade	-	-	2	überwürzt	4	3	-	4	3	2	1	-	-			
kleistrig/teigig	-	3	2	herb/streng	4	-	-	4	-	-	-	-	-			
nicht abgerundet (unharmonisch)**	4	-	-	hefig	4	3	-	4	3	-	-	-	-			
sauer	4	3	2*	alt	4	3	-	4	3	-	-	-	-			
herbsauer	-	3	2*	Fremdgeschmack**	-	-	2	1	4	3	2	-	-			
fremdartig sauer	-	-	2*	1* Nebengeschmack	4	3	-	-	-	-	-	-	0			
salzig	4	3*	-													
										Bewertung:		x 3 =			15	
										Bewertung:		x 6 =		30		
										Bewertung:		x 3 =		15		
										Bewertung:		x 6 =		30		
										Bewertung:		x 3 =		15		
										Bewertung:		x 6 =		30		
										Bewertung:		x 3 =		15		
										Bewertung:		x 6 =		30		
										Bewertung:		x 3 =		15		
										Bewertung:		x 6 =		30		
										Bewertung:		x 3 =		15		
										Bewertung:		x 6 =		30		
										Bewertung:		x 3 =		15		
										Bewertung:		x 6 =		30		
										Bewertung:		x 3 =		15		
										Bewertung:		x 6 =		30		
										Bewertung:		x 3 =		15		
										Bewertung:		x 6 =		30		
										Bewertung:		x 3 =		15		
										Bewertung:		x 6 =		30		
										Bewertung:		x 3 =		15		
										Bewertung:		x 6 =		30		
										Bewertung:		x 3 =		15		
										Bewertung:		x 6 =		30		
										Bewertung:		x 3 =		15		
										Bewertung:		x 6 =		30		
										Bewertung:		x 3 =		15		
										Bewertung:		x 6 =		30		
										Bewertung:		x 3 =		15		
										Bewertung:		x 6 =		30		
										Bewertung:		x 3 =		15		
										Bewertung:		x 6 =		30		
										Bewertung:		x 3 =		15		
										Bewertung:		x 6 =		30		
										Bewertung:		x 3 =		15		
										Bewertung:		x 6 =		30		
										Bewertung:		x 3 =		15		
										Bewertung:		x 6 =		30		
										Bewertung:		x 3 =		15		
										Bewertung:		x 6 =		30		
										Bewertung:		x 3 =		15		
										Bewertung:		x 6 =		30		
										Bewertung:		x 3 =		15		
										Bewertung:		x 6 =		30		
										Bewertung:		x 3 =		15		
										Bewertung:		x 6 =		30		
										Bewertung:		x 3 =		15		
										Bewertung:		x 6 =		30		
										Bewertung:		x 3 =		15		
										Bewertung:		x 6 =		30		
										Bewertung:		x 3 =		15		
										Bewertung:		x 6 =		30		
										Bewertung:		x 3 =		15		
										Bewertung:		x 6 =		30		
										Bewertung:		x 3 =		15		
										Bewertung:		x 6 =		30		
										Bewertung:		x 3 =		15		
										Bewertung:		x 6 =		30		
										Bewertung:		x 3 =		15		
										Bewertung:		x 6 =		30		
										Bewertung:		x 3 =		15		
										Bewertung:		x 6 =		30		
										Bewertung:		x 3 =		15		
										Bewertung:		x 6 =		30		
										Bewertung:		x 3 =		15		
										Bewertung:		x 6 =		30		
										Bewertung:		x 3 =		15		
										Bewertung:		x 6 =		30		
										Bewertung:		x 3 =		15		
										Bewertung:		x 6 =		30		
										Bewertung:		x 3 =		15		
										Bewertung:		x 6 =		30		
										Bewertung:		x 3 =		15		
										Bewertung:		x 6 =		30		
										Bewertung:		x 3 =		15		
										Bewertung:		x 6 =		30		
										Bewertung:		x 3 =		15		
										Bewertung:		x 6 =		30		
										Bewertung:		x 3 =		15		
										Bewertung:		x 6 =		30		
										Bewertung:		x 3 =		15		
										Bewertung:		x 6 =		30		
										Bewertung:		x 3 =		15		
										Bewertung:		x 6 =		30		
										Bewertung:		x 3 =		15		
										Bewertung:		x 6 =		30		
										Bewertung:		x 3 =		15		
										Bewertung:		x 6 =		30		
										Bewertung:		x 3 =		15		
										Bewertung:		x 6 =		30		
										Bewertung:		x 3 =		15		
										Bewertung:		x 6 =		30		
										Bewertung:		x 3 =		15		
										Bewertung:		x 6 =		30		
										Bewertung:		x 3 =		15		
										Bewertung:		x 6 =		30		
										Bewertung:		x 3 =		15		
										Bewertung:		x 6 =		30		
										Bewertung:		x 3 =		15		
										Bewertung:		x 6 =		30		
										Bewertung:		x 3 =		15		
										Bewertung:		x 6 =		30		
										Bewertung:		x 3 =		15		
										Bewertung:		x 6 =		30		
										Bewertung:		x 3 =		15		
										Bewertung:		x 6 =		30		
										Bewertung:		x 3 =		15		
										Bewertung:		x 6 =		30		
										Bewertung:		x 3 =		15		
										Bewertung:		x 6 =		30		
										Bewertung:		x 3 =		15		
										Bewertung:						

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

06.06.2019

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 05.06.2019
Produktprüfung: 06.06.2019

PRODUKTBEZEICHNUNG

Körner-Dinkel-Ruch 500g

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

5,00



Prüfer

Die Akkreditierung gilt für die in der Urkunde aufgeführten Prüfverfahren

Beurteilung von Brot* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Körner-Dinkel-Ruch

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	-	-		
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	-	-				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	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	-	-				0		
3. Lockerung, Krumenbild										Bewertung: X 4 3 2 1 0			x 3 = 15
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	-	-				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	-	-		
beeinträchtigtiger 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	-	-				0		
helle Toastbräunung	4	-	-	feste Krume	4	-	-				0		
5. Geruch										Bewertung: X 4 3 2 1 0		x 3 = 15	
wenig aromatisch	4	-	-	Fremdgeruch**	-	-	2	1	4	3	2	Bemerkungen:	
hefig	4	3	-	gärig	4	3	2	nicht bewertbar	-	-	-		
Nebengeruch	4	3	-	dumpf/muffig	-	-	2	1	-	-	0		
6. Geschmack										Bewertung: X 4 3 2 1 0		x 6 = 30	
wenig aromatisch	4	-	-	süß	4	-	-	gärig	4	3	2	Bemerkungen:	
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	-				0		
herbsauer	-	3	2*	Fremdgeschmack**	-	-	2	1	4	3	2		
fremdartig sauer	-	-	2*	1* Nebengeschmack	4	3	-	nicht bewertbar	-	-	-		
salzig	4	3*	-								0		

* in Anlehnung an DLG Schema Auflage 2012

**kurze konkrete Erläuterungen

Gewichtete
Gesamtbewertung = $\frac{100}{20}$
=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

06.06.2019

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 05.06.2019
Produktprüfung: 06.06.2019

PRODUKTBEZEICHNUNG

Dreikornbrot

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

5,00



Prüfer

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

Beurteilung von Brot* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Dreikornbrot

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	-	-	
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	-	-		-	-	-	
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	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	-	-		-	-	-	
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	-	-	sonstige Mängel**	4	3	2	
Wasserring unter der Kruste	4	3	-	raue Schnittfläche	4	-	-	nicht bewertbar	-	-	-	
Wasserring	4	3	-	Schneidölrückstände	4	-	-		-	-	-	
4. Struktur, Elastizität										Bewertung: X 4 3 2 1 0	x 4 =	20
krümelt beim Schneiden	4	-	-	dunkle Toastbräunung	4	-	-	klebende Krume	X	-	-	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	-	-		-	-	-	
5. Geruch										Bewertung: X 4 3 2 1 0	x 3 =	15
wenig aromatisch	4	-	-	Fremdgeruch**	-	-	2	1	4	3	2	
hefig	4	3	-	gärig	4	3	2	1	-	-	-	
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	Gewichtete Gesamtbewertung =
aromaarm	-	3	-	bitter	4	3	-	ranzig	-	-	2	
fade	-	-	2	überwürzt	4	3	-	dumpfmuffig	-	-	2	
kleistrig/teigig	-	-	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

Gewichtete
Gesamtbewertung = $\frac{100}{20}$
=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

06.06.2019

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 05.06.2019
Produktprüfung: 06.06.2019

PRODUKTBEZEICHNUNG

Ganzkornbrot

Säuregrad: 12,86

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

4,80



Prüfer

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

Beurteilung von Brot* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Ganzkornbrot

Prüfmerkmale

1. Form, Aussehen

				Bewertung:						Gewichtungs- faktoren =			Gewichtete Bewertung	
				X	4	3	2	1	0	x 2 =			10	
zu ungleichmäßige Form	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	-	Bemerkungen: flache Form, ungleichmäßig bestreut, ungleichmäßig
flache Form	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	-	
runde Form	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	3	-	-	
nicht ausgefüllte Form	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	-	
Tailenbildung	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	3	2	-	
eingefallene Oberfläche	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	-	
schlecht getrennte Seitenflächen	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	-	
schlecht getrennte Kopfen	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	-	
unsaubere Seitenflächen	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	3	2	-	
schlecht haftende Bestreung	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	0	

2. Oberflächen-, Krusteneigenschaften

				Bewertung:						Gewichtungs- faktoren =			Gewichtete Bewertung	
				X	4	3	2	1	0	x 2 =			10	
zu ungleichmäßige Bräunung	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	3	-	-	Bemerkungen:
helle Bräunung	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	-	
dunkle Bräunung	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	3	-	-	
stumpfe Oberfläche	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	3	2	-	
Schrumpffalten	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	-	
Blasen	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	3	-	-	
Sprenkel/Flecken/Stippen	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	0	

3. Lockerung, Krumenbild

				Bewertung:						Gewichtungs- faktoren =			Gewichtete Bewertung	
				X	4	3	2	1	0	x 3 =			15	
zu ungleichmäßige Lockerung	4	-	-	4	3	-	-	-	-	4	-	-	-	Bemerkungen:
geringe Lockerung	4	3	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	-	
übermäßige Lockerung	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	-	
nicht artgemäße Lockerung	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	-	
geringe Lockerung am Boden	4	3	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	-	
dichte Porung in der Randzone	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	-	
Wasserring unter der Kruste	4	3	-	4	-	-	-	-	-	4	3	2	-	
Wasserring	4	3	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	0	

4. Struktur, Elastizität

				Bewertung:						Gewichtungs- faktoren =			Gewichtete Bewertung	
				5	X	3	2	1	0	x 4 =			16	
krümelt beim Schneiden	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	-	Bemerkungen:
beeinträchtigte Trennbarkeit der Scheiben	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	-	
beeinträchtigt <u>Zusammenhalt</u>	X	-	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	-	
beeinträchtigte Bestreichbarkeit	4	-	-	4	3	2	-	-	-	4	3	2	-	
zu ungleichmäßige Toastbräunung	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	-	
helle Toastbräunung	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	0	

5. Geruch

				Bewertung:						Gewichtungs- faktoren =			Gewichtete Bewertung	
				X	4	3	2	1	0	x 3 =			15	
wenig aromatisch	4	-	-	-	-	2	1	-	-	4	3	2	-	
hefig	4	3	-	4	3	2	-	-	-	-	-	-	0	
Nebengeruch	4	3	-	-	-	2	1	-	-	-	-	-	0	

6. Geschmack

				Bewertung:						Gewichtungs- faktoren =			Gewichtete Bewertung	
				X	4	3	2	1	0	x 6 =			30	
wenig aromatisch	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	3	2	1	Disharmonie zwischen Säure und Salz Gewichtete Gesamtbewertung = <u>96</u> =Erzielte Qualitätszahl 4,80
aromaarm	-	3	-	4	3	2	-	-	-	-	-	2	1	
fade	-	-	2	4	3	-	-	-	-	-	-	2	1	
kleistrig/teigig	-	3	2	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
nicht abgerundet /unharmonisch	4	-	-	4	3	-	-	-	-	4	3	2	-	
sauer	4	3	2*	4	3	-	-	-	-	4	3	-	-	
herbsauer	-	3	2*	-	-	2	1	-	-	4	3	2	-	
fremdartig sauer	-	-	2*	4	3	-	-	-	-	-	-	-	0	
salzig	4	3*	-	4	3	-	-	-	-	-	-	-	0	

* in Anlehnung an DLG Schema Auflage 2012

**kurze konkrete Erläuterungen

Artikel: **Ganzkornbrot**

Struktur, Elastizität:

- Beeinträchtigter Zusammenhalt



Artikel: Neuköllner Spross

Oberflächen-, Krusteneigenschaften

- Krustenriss

